

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Ikan Nila

Ikan nila merupakan kelompok ikan subtropis hingga tropis, ikan air tawar yang termasuk dalam famili *Cichlidae* yang berasal dari Afrika dan Timur Tengah bagian Barat Daya. Ikan Nila masuk ke Indonesia sekitar pada tahun 1960 dimana spesies pertama diambil dari Taiwan oleh Balai Penelitian Air Tawar (Balitkanwar). Ikan nila kemudian disebarluaskan sebagai ikan konsumsi air tawar di Indonesia (Dailami dan Aulia, 2021). Ikan Nila mudah untuk dibudidayakan, sehingga ikan nila dapat dibudidayakan baik untuk skala rumah tangga atau skala perusahaan. Ikan nila memiliki laju pertumbuhan yang cepat dan mudah berkembang biak (Amri dan Khairuman, 2003). Ikan nila hidup secara berkelompok, ikan dapat hidup pada air tenang seperti bendungan, kolam buatan, danau. Ikan Nila juga dapat dipelihara di akuarium, namun pertumbuhan ikan tidak akan secepat yang dibudidaya di kolam terbuka. Ikan Nila merupakan spesies yang mudah adaptasi dengan kondisi lingkungan yang ideal, juga bersifat omnivora sehingga dapat mengkonsumsi makanan berupa hewan dan tumbuhan.

Ditjen PSDKP(2019) mengungkapkan bahwa, kandungan gizi pada ikan nila sangat lengkap. Ikan Nila mempunyai kandungan protein yang sangat banyak namun rendah lemak dan kalori. Ikan Nila juga memiliki kandungan asam lemak Omega 3 dan 6. Kandungan lemak ini sangat aman dan dapat mengurangi resiko terkena penyakit kolesterol, membantu dalam fungsi neurologis, serta kekuatan otak manusia.

Ditjen PDSPKP(2019) Mengungkapkan budidaya ikan nila di Indonesia berkembang secara pesat yang menandakan pengembangan dari jenis ikan nila yang sudah beragam dengan mengutamakan kualitas ikan baik dari aspek pemberian dan pembesaran.

Beberapa jenis ikan nila di Indonesia antara lain :

- 1) Ikan Nila Merah. Merupakan ikan yang banyak dibudidayakan dengan warna yang menarik, serta ikan ini memiliki rasa yang lezat, dengan waktu budidaya pembesaran yang tergolong cepat.
- 2) Ikan Nila Gesit (*Genetically Supermale Indonesian Tilapia*) dikembangkan oleh IPB, BPPT, dan BBPBAT pada tahun 2006. Merupakan ikan rekayasa genetik dari nila GIFT (*Genetic Improvement of Farmed Tilapias*) dari Filipina. Nila GESIT ini masa pertumbuhannya relatif cepat dengan panjang 8 cm pada umur 4-5 bulan serta beratnya bisa mencapai 500-600 gram per ekor.
- 3) Ikan Nila Nirwana 3. Dengan nama lain nila ras wanayasa, ikan ini merupakan hasil persilangan nila GIFT dan nila GESIT. Pertama kali dikenalkan pada masyarakat pada tahun 2006 dengan sejumlah keunggulan. Setelah itu, Balai Pengembangan Benih Ikan Wanayasa, Purwakarta kembali meluncurkan nila nirwana 2. Lembaga riset ini menjamin pertumbuhan nila nirwana 2 lebih cepat 15 persen dari yang pertama. tak lama setelah itu, muncul keluaran baru dengan nama ikan nirwana 3. Nirwana 3 mampu mencapai pertumbuhan 30 persen lebih cepat daripada nirwana 2. Waktu panen yang dibutuhkan hanya 2 bulan dengan persentase anakan sekitar 80 persen. selain itu, FCR (*Food Conversion Ratio*) nilai ini sebanyak 1,4 sehingga dapat menghemat pakan. Maka nirwana 3 paling diunggulkan oleh pelaku budidaya. Nila nirwana mempunyai bentuk tubuh yang lebih lebar dengan kepala yang lebih pendek. Hal ini menjadikan ikan memiliki struktur daging yang lebih tebal dibanding dengan nila yang lainnya (Kordi, 2010) Maka, ikan nila ini bisa dijadikan bahan untuk memproduksi pengolahan ikan nila menjadi abon ikan.
- 4) Ikan Nila BEST (*Bogor Enhanced Strain Tilapia*). Merupakan pengembangan generasi keenam dari nila GIFT yang disilangkan dengan 3 strain nila. Secara fisik, bentuknya menyerupai nila GIFT. Ikan Nila ini mampu beradaptasi di lingkungan buruk, memiliki daya tahan tubuh yang

kuat dan ukuran benih yang lebih besar. Nila BEST mampu menghasilkan telur sebanyak 1.500 – 2.800 butir per ekor.

- 5) Ikan Nila GET (*Genetically Enhanced Tilapia*) berasal dari Filipina. Nila GET didatangkan oleh Pemerintah Provinsi Jawa Barat ke Indonesia pada Tahun 2002. Nila GET merupakan salah satu penyumbang genetik untuk menghasilkan nila nirwana oleh BPBI Wanayasa, Purwakarta.

Ikan yang digunakan dalam pengolahan abon adalah jenis ikan nila nirwana. Ikan jenis ini bagus untuk dikonsumsi karena bagian dagingnya yang tebal dan kenyal dengan cita rasa yang cukup gurih, sehingga pasar ekspor dapat menerima ikan nila ini. Permintaan pasar terhadap ikan nila sampai saat ini masih sangat tinggi. Permintaan ikan segar oleh bisnis rumah makan, yang berkembang pesat di Indonesia, dan permintaan pasar untuk fillet ikan nila ekspor sangat signifikan dan terus berkembang setiap tahunnya, Indonesia sebagai produsen ikan Nila terbesar kedua dunia, dengan mengekspor Nila (*tilapia*) sebanyak 12,29 ton dengan nilai US\$ 78,44 juta pada tahun 2020. Maka dari itu kesempatan usaha dan investasi pada sektor perikanan khususnya ikan nila masih memiliki potensi yang sangat besar dan menjanjikan. Dikarenakan area dan lahan yang tersedia untuk bisnis yang terstruktur dari hulu ke hilir, yaitu budidaya dan pengolahan serta permintaan pasar yang terus meningkat setiap tahunnya (Amri dan Khairuman, 2003)

2.1.2 Agroindustri

Agroindustri adalah sektor industri yang mengintegrasikan kegiatan pertanian dengan proses industri untuk mengolah hasil pertanian menjadi produk-produk bernilai tambah yang siap dipasarkan. Dalam agroindustri, bahan baku utama berasal dari sektor pertanian, seperti tanaman pangan, sayur-sayuran, buah-buahan, atau produk hewani, yang kemudian diproses melalui berbagai teknik industri untuk meningkatkan kualitas, daya simpan, atau nilai ekonomisnya. Agroindustri menjadi salah satu pilihan yang tepat dalam menghadapi masalah dalam upaya peningkatan ekonomi masyarakat. agroindustri secara keseluruhan adalah kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku produk hasil pertanian.

Definisi agroindustri dapat dijabarkan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan pertanian sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut. Industri pengolahan adalah suatu kegiatan perekonomian yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar secara mekanik, kimia, atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi atau setengah jadi dan atau mengubah barang dari yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dengan maksud mendekatkan produk tersebut kepada konsumen akhir, termasuk dalam kegiatan jasa industri dan pekerjaan perakitan (*assembling*) (BPS, 2008)

Soekartawi (2000), menyebutkan bahwa agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dapat dilihat dari kontribusi peningkatan pendapatan pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, dan mendorong tumbuh ya industri lain. Kegiatan agroindustri adalah bagian yang tersusun dari pembangunan sektor pertanian. Hasil dari agroindustri mampu mengubah dari produk primer menjadi produk olahan, serta menjadikan budaya kerja industri modern yang menciptakan nilai tambah.

Tarigan (2007) menyatakan agroindustri pengolahan hasil pertanian, mempunyai ciri-ciri sebagai berikut : (a) dapat meningkatkan nilai tambah, (b) menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau digunakan, (c) meningkatkan daya saing, (d) menambah pendapatan serta keuntungan bagi produsen. Menurut Soetrisno, dkk (2006), bahwa agroindustri dapat diartikan sebagai semua kegiatan industri yang terkait erat dengan kegiatan pertanian. Agroindustri mencakup beberapa kegiatan antara lain sebagai berikut; 1) Industri pengolahan hasil pertanian dalam bentuk setengah jadi dan produk akhir seperti industri minyak kelapa sawit, industri pengolahan karet, dan industri pengalengan ikan, 2) Industri penanganan hasil pertanian segar, seperti industri pembekuan ikan dan industri penanganan bunga segar, 3) Industri pengadaan sarana produksi pertanian seperti pupuk, pestisida dan bibit, 4) Industri pengadaan alat-alat pertanian dan agroindustri lainnya, seperti industri traktor pertanian, industri perontok, dan industri pengolah minyak sawit.

Upaya dalam meningkatkan nilai tambah melalui agroindustri selain meningkatkan pendapatan juga berperan penting dalam upaya penyediaan pangan berkualitas dan beragam yang dapat tersedia sepanjang waktu. Terdapat empat kategori agroindustri yang berperan dalam peningkatan nilai tambah dari cara yang paling sederhana yaitu pembersihan dan pengelompokan hasil (grading), pemisahan (ginning), penyisihan, pemotongan dan pencampuran hingga pengolahan upaya mengubah kandungan kimia termasuk pengkayaan kandungan gizi (Alifia, 2012).

Badan Pusat Statistik (2020) terdapat jumlah tenaga kerja ataupun industri dapat digolongkan menjadi 4 kelompok antara lain :

1. Industri rumah tangga dengan jumlah tenaga kerja 1 – 4 orang.
2. Industri Kecil dengan jumlah tenaga kerja 5 – 19 orang.
3. Industri menengah dengan jumlah tenaga kerja 20 – 99 orang.
4. Industri besar dengan jumlah tenaga kerja lebih dari 100 orang

Dapat dilihat dari jumlah tenaga kerja home industri Mitra Sauyunan termasuk dalam usaha golongan usaha kecil karena memiliki tenaga kerja sebanyak 6 orang dengan tugas yang berbeda.

Adapun penggolongan usaha yang dilihat berdasarkan omset. Penggolongan usaha berdasarkan omset biasanya digunakan untuk mengkategorikan skala usaha dalam kegiatan ekonomi, yang bertujuan untuk mempermudah pemberian kebijakan penggolongan usaha ini diatur oleh undang-undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dan beberapa kebijakan terbaru.

Penggolongan usaha berdasarkan omset.

1. Usaha Mikro dengan omzet maksimal Rp. 2 Miliar per tahun
2. Usaha Kecil dengan omzet Rp. 2 Miliar sampai Rp. 15 Miliar per tahun
3. Usaha Menengah dengan omzet Rp. 15 Miliar sampai Rp. 50 Miliar per tahun
4. Usaha Besar dengan omzet lebih dari Rp. 50 Miliar per tahun

2.1.3 Abon Ikan

Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan yang telah melalui proses pengolahan khusus untuk menghasilkan

produk akhir yang kering, renyah, dan siap konsumsi. Proses pembuatan abon ikan nila melibatkan beberapa tahapan, dimulai dari pemilihan ikan nila segar yang berkualitas, kemudian ikan tersebut dibersihkan dan dikukus hingga dagingnya matang. Setelah itu ikan akan di urai menjadi serat-serat halus yang dikenal sebagai abon. Proses ini tidak hanya menghasilkan produk dengan umur simpan yang lebih lama tetapi juga meningkatkan nilai tambah dari ikan nila.

Keunggulan utama dari abon ikan nila adalah umur simpan yang panjang dibandingkan ikan nila segar. Proses pengeringan dan pengolahan yang digunakan dalam pembuatan abon secara signifikan mengurangi kadar air dalam produk, yang mengurangi risiko pertumbuhan bakteri dan jamur. Hal ini memungkinkan abon ikan nila untuk disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama tanpa memerlukan pendinginan, membuatnya lebih praktis untuk distribusi dan penyimpanan. Ini juga membuat produk ini lebih sesuai untuk pasar yang lebih luas.

Selain umur simpan yang lebih lama, abon ikan nila juga menawarkan kemudahan dalam hal konsumsi dan penyajian. Produk ini sudah siap dikonsumsi dan dapat digunakan sebagai lauk, topping nasi, atau camilan. Abon ikan nila memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang gurih, membuatnya menjadi pilihan yang popular di kalangan konsumen. Dengan kemudahan ini, abon ikan nila dapat diintegrasikan ke dalam berbagai hidangan dengan sedikit persiapan tambahan, meningkatkan nilai praktis produk tersebut. Dari perspektif ekonomi, pembuatan abon ikan nila memberikan nilai tambah yang signifikan pada ikan nila mentah.

Proses pengolahan ini memungkinkan produsen untuk menjual produk dengan harga lebih tinggi dibandingkan ikan nila segar. Selain itu, produksi abon ikan nila dapat membuka peluang bagi pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) serta menciptakan lapangan kerja dalam sektor pengolahan makanan, dengan peningkatan nilai ekonomis ini, abon ikan nila dapat memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar bagi petani ikan.

Abon ikan nila juga menawarkan nutrisi yang tidak kalah penting. Ikan nila merupakan sumber protein berkualitas tinggi, dan meskipun beberapa nutrisi mungkin berkurang selama proses pengolahan, abon ikan nila tetap menjadi pilihan makanan yang sehat. Produk ini kaya akan protein dan asam lemak

omega-3, yang penting untuk kesehatan tubuh. Dengan demikian, abon ikan nila tidak hanya memberikan keuntungan ekonomis dan praktis tetapi juga berkontribusi pada pola makan yang sehat.

2.1.4 Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, penyimpanan, dan pengangkutan dalam suatu produksi. Dalam produksi pengolahan, nilai tambah didefinisikan sebagai selisih antara lain nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku saja. Dalam marjin ini mencakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan. (Kementerian Keuangan Republik Indonesia, 2012)

Nilai tambah pada abon ikan nila merujuk pada peningkatan nilai ekonomis produk ikan nila melalui proses pengolahan yang menghasilkan produk akhir yang lebih bernilai daripada bahan mentahnya. Proses pengolahan ikan nila menjadi abon melibatkan beberapa tahap penting, termasuk pembersihan, pengukusan, penggorengan, dan pengeringan. Selama proses ini, ikan nila yang awalnya merupakan produk segar dengan nilai pasar yang terbatas, diubah menjadi abon yang memiliki daya simpan lebih lama dan dapat dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi.

Abon ikan nila menawarkan beberapa keuntungan dibandingkan ikan nila segar. Pertama, produk ini memiliki umur simpan yang jauh lebih panjang karena proses pengeringan dan pengolahan yang dilakukan. Ini memungkinkan produk untuk didistribusikan ke pasar yang lebih luas tanpa risiko cepat rusak, menjadikannya lebih menarik bagi distributor dan pengecer. Selain itu, abon ikan nila lebih praktis dalam hal penyimpanan dan penggunaan karena tidak memerlukan penyimpanan di lemari pendingin, memiliki masa simpan yang lebih lama, dan siap dikonsumsi langsung tanpa perlu proses tambahan.

Kedua, abon ikan nila memberikan nilai tambah dari segi kemasan dan penyajian, dengan tampilan yang menarik dan kemasan yang praktis. Sehingga meningkatkan daya tarik produk dan memudahkan konsumen dalam penggunaannya. Produk ini dapat dikemas dalam berbagai bentuk dan ukuran

yang menarik, seperti dalam kemasan standing pouch aluminium foil alat sealer untuk segel agar menjaga kualitas produk. Kemasan yang menarik dan fungsional dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar dan menjadikannya pilihan yang lebih menarik untuk konsumen dibandingkan dengan ikan nila segar yang memerlukan penanganan khusus. Hal ini juga memungkinkan produsen untuk menetapkan harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga ikan nila mentah.

Ketiga, pembuatan abon ikan nila menciptakan peluang bagi penciptaan lapangan kerja dan pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM). Proses produksi abon melibatkan berbagai tahapan yang memerlukan tenaga kerja, seperti pemilihan bahan baku, pengolahan, dan pengemasan. Dengan demikian, produksi abon ikan nila dapat berkontribusi pada ekonomi lokal melalui pemberdayaan tenaga kerja dan peningkatan pendapatan bagi produsen kecil. Selain itu, pengembangan produk ini dapat membuka peluang untuk inovasi dan diversifikasi produk dalam industri pengolahan makanan.

Analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, dengan melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor nonteknis. Nilai input lain merupakan nilai dari semua kebutuhan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung (Hayami Y, dkk. 1987)

Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan :

a. Faktor Teknis

- Ketersediaan bahan baku
- Kapasitas produksi
- Tenaga kerja

b. Faktor pasar

- Harga output
- Upah tenaga kerja
- Harga bahan baku dan input lain

Berdasarkan pada hasil nilai tambah kemudian dapat dilihat pada kriteria pengambilan keputusan berikut yang mengacu pada kriteria penilaian nilai tambah sebagai berikut (Febriyant, et al 2017)

- a. Jika nilai tambah > 0 berarti agroindustri memberikan nilai tambah (positif).
- b. Jika nilai tambah < 0 berarti agroindustri tidak memberikan nilai tambah (negatif).

2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu merupakan sebagai bahan perbandingan antara peneliti sebelumnya dan peneliti yang akan dilakukan. Penelitian ini mengacu pada hasil dari penelitian terdahulu dan akan terikat dengan penelitian yang akan dilakukan. Kajian dari penelitian terdahulu dapat dilihat pada Tabel.3

Tabel 3. Penelitian Terdahulu

No	Judul(Peneliti, Tahun)	Persamaan	Perbedaan	Hasil
		(1)	(2)	
1	Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan (Wachidatus Sa'adah, 2021)	Analisis nilai tambah dengan metode hayami.	Komoditas yang diteliti ikan mujair menjadi ikan asin	Nilai tambah dari pengolahan ikan mujair menjadi ikan asin sebesar Rp. 50.05/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 70,14%. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 42.068/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 58%.
2	Analisis Nilai Tambah Usaha Kerupuk Ikan Cumi di Desa Weru, Kec.Paciran Kab. Lamongan (Candra Adi Intyas dkk., 2020)	Analisis nilai tambah dengan metode hayami skala rumah tangga.	Komoditas yang diteliti cumi menjadi kerupuk ikan cumi	Nilai tambah yang dihasilkan sebelum investasi sebesar Rp.-1.697,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar -3,20%, sedangkan setelah investasi menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 36.925,-/kg dengan rasio nilai tambah 34,87%. Sebelum investasi nilai tambah masih minus dikarenakan belum mempertimbangkan NKK(Nilai Kerja Keluarga) dan penentuan harga jual yang seenaknya.

	(1)	(2)	(3)	(4)
3	Analisis Profabilitas dan Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele (Studi Kasus Agroindustri Abon Ikan Lele Bu Tri Kota Surabaya) (Camilla Mumtaza Putri Audria dkk., 2023)	Analisis nilai tambah dengan metode hayami.	Komoditas ikan lele menjadi abon ikan lele, dan menghitung profabilitas.	Keuntungan yang diperoleh agroindustri abon ikan lele bu Tri dikategorikan untung karena lebih besar dibanding total biaya produksi. nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan abon ikan lele sebesar Rp. 82.500/kg dengan rasio nilai tambah 18.65%, sehingga pengolahan abon ikan lele masuk dalam kategori sedang karena nilai tambah mencapai lebih dari 15%.
4	Analisis Nilai Tambah Ikan Tuna Marlin Mnejadi Abon ikan Tuna pada Cv. Raja Bawang di Kota Palu (Made Rafael dkk., 2024)	Analisis nilai tambah dengan metode hayami	Analisis nilai tambah komoditas ikan tuna marlin	Hasil pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan tuna sebesar Rp. 46.215, dengan keuntungan sebesar Rp. 44.438 atau sebesar 96,15% yang berarti tingkat keuntungan yang diperoleh CV. Raja Bawang dari produksi abon ikan tuna meningkatkan pertumbuhan ekonomi industri. Hal ini menunjukan adanya nilai tambah yang bernilai positif dan rasio nilai tambah produksi abon sebesar 40.01% atau Rp. 18.490.
5	Identifikasi Value Added (Nilai Tambah) Pada Usaha Abon Sapi di Kota Kefamenamu Provinsi Nusa Tenggar Timur (Boanerges Putra Sipayung dkk., 2023)	Analisis nilai tambah dengan metode hayami.	Analisis nilai tambah komoditas sapi.	Nilai tambah yang diperoleh dari hasil olahan daging sapi menjadi abon sapi per kilogram <i>output</i> yang dihasilkan sebesar Rp 29.630,00/kg dengan keuntungan mencapai Rp 27.880,00/kg. Produk abon memiliki nilai tambah yang lebih besar daripada produk daging segar, produk dendeng, dan <i>se'i</i> dikarenakan sumbangan <i>input</i> lain yang jumlah kebutuhannya lebih banyak pada produk abon.

2.3 Pendekatan Masalah

Ikan nila merupakan salah satu komoditas ikan air tawar yang memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat karena kandungan proteinnya yang tinggi dan manfaat kesehatannya. Fleksibilitas ikan nila sebagai bahan pangan memungkinkan konsumen untuk mengolahnya dalam berbagai bentuk masakan seperti digoreng, dipanggang, atau direbus. Selain itu, ikan nila juga sering dijadikan bahan baku untuk produk olahan seperti nugget, bakso ikan, dan abon, yang mampu meningkatkan nilai tambah dan memperluas pilihan konsumsi masyarakat (Rahmawati & Utami, 2020).

Seperti halnya komoditas perikanan lainnya, ikan nila memiliki sifat *perishable*, yaitu mudah mengalami pembusukan. Tanpa penanganan yang tepat, ikan nila dapat kehilangan nilai gizi dan ekonomisnya dalam waktu singkat. Oleh karena itu, diperlukan metode pengolahan lanjutan untuk memperpanjang umur simpan dan menjaga kualitas ikan. Salah satu solusi yang banyak diterapkan adalah pengolahan ikan nila menjadi abon, sebuah produk olahan yang memiliki tekstur kering, rasa gurih, serta tahan lama tanpa memerlukan pendinginan. Pengolahan abon ikan tidak hanya meningkatkan umur simpan tetapi juga memberikan fleksibilitas dalam penyimpanan dan konsumsi, karena produk ini praktis dan siap saji (Suryana & Mahardika, 2018).

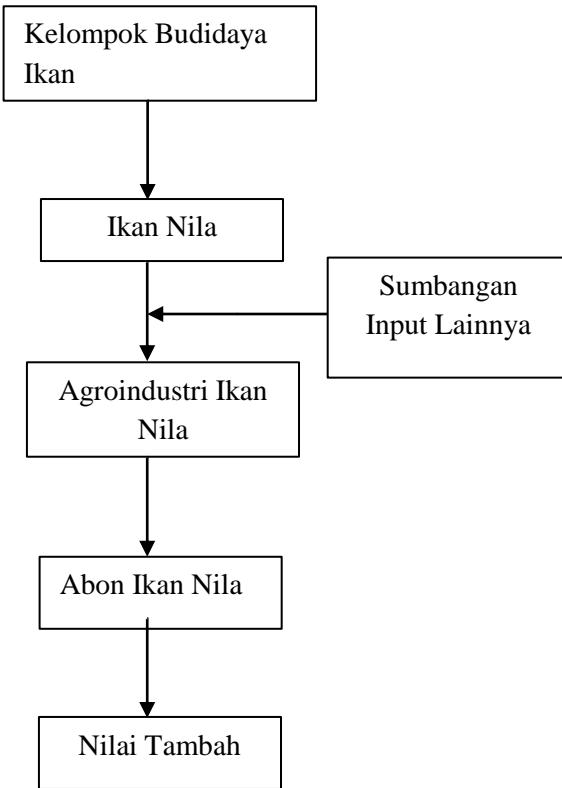
Proses pengolahan ikan nila menjadi abon merupakan bagian dari agroindustri, yang mencakup kegiatan mengolah bahan baku hasil pertanian atau perikanan dengan menggunakan teknologi yang sesuai untuk menghasilkan produk bernilai tambah. Agroindustri memainkan peran penting dalam pengembangan sektor perikanan, karena dapat meningkatkan pendapatan petani dan nelayan, menciptakan lapangan kerja, serta mendukung pertumbuhan ekonomi lokal. Dalam skala usaha kecil dan menengah (UKM), pengolahan abon ikan nila dilakukan dengan memanfaatkan berbagai tingkat teknologi produksi. Teknologi yang digunakan dapat dibagi menjadi tiga kategori, yaitu tradisional, semi-modern, dan otomatis penuh (*full-automate*) (Hidayat & Susilo, 2021).

Menurut Zulkifli (2012), pengolahan produk pertanian atau perikanan yang mudah rusak menjadi produk olahan bernilai tambah memberikan berbagai manfaat. Selain memperpanjang umur simpan dan meningkatkan kualitas produk, pengolahan ini juga berkontribusi pada penyerapan tenaga kerja, peningkatan

keterampilan, dan pengembangan kemampuan wirausaha. Dengan demikian, agroindustri tidak hanya memberikan keuntungan finansial tetapi juga memiliki dampak sosial yang signifikan dengan menciptakan peluang kerja dan memberdayakan masyarakat lokal. Produk seperti abon ikan nila menjadi contoh konkret bagaimana penerapan teknologi dan inovasi dapat memanfaatkan potensi sumber daya perikanan secara optimal.

Penghitungan nilai tambah dari proses pengolahan ikan nila menjadi abon dapat dianalisis menggunakan metode Hayami. Metode ini digunakan untuk memperkirakan peningkatan nilai ekonomi dari bahan baku setelah diolah menjadi produk jadi. Nilai tambah dihitung sebagai selisih antara nilai output (produk akhir) dan total biaya bahan baku serta input lainnya (Ashari, 2019). Dengan memahami dan mengoptimalkan komponen-komponen ini, pelaku usaha dapat meningkatkan efisiensi proses produksi dan memaksimalkan keuntungan. Hayami et al. (1987) menyatakan bahwa pengelolaan yang tepat terhadap seluruh faktor produksi tidak hanya meningkatkan daya saing produk di pasar, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi berkelanjutan.

Penjelasan diatas dapat digambarkan skema pendekatan masalah dibawah :



Gambar 1. Bagan Alur Pendekatan Masalah