

Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Ikan Teri di Kabupaten Konawe Utara
Value Chain Analysis of Anchovy Fish in North Konawe Regency

Oleh

Dian WijayantoStaf Pengajar Jurusan Perikanan FPIK Universitas Diponegoro
Kampus FPIK Undip, Jl. Prof. Soedarto SH, Tembalang, Semarang, 50275.
HP. +62815 954 2717, Email: dianwijayanto@yahoo.com**Abstrak**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis *value chain*, margin pemasaran, margin keuntungan dan nilai tambah dari perikanan teri yang melibatkan nelayan, pengolah ikan teri kering, hingga pedagang ikan teri kering di Kabupaten Konawe Utara. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam (*indepth interview*) dengan para pemangku kepentingan. Data sekunder diperoleh dari publikasi dan dokumen terkait yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang. Pengambilan sampel responden menggunakan metode *purposive sampling*. Metode analisis menggunakan analisis *value chain*, disertai perhitungan margin pemasaran, margin keuntungan dan nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nelayan bagan perahu menikmati margin pemasaran (15%) dan margin keuntungan (12%) yang terbesar, selanjutnya diikuti oleh pengolah ikan teri dan pedagang ikan teri. Total nilai tambah perikanan teri di Kabupaten Konawe Utara adalah sebesar Rp. 6.325/kg teri kering.

Kata Kunci: Konawe Utara, margin keuntungan, margin pemasaran, nilai tambah, teri, value chain.

Pendahuluan

Kabupaten Konawe Utara merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Sulawesi Tenggara yang telah menjadi salah satu sentra produksi ikan teri. Kabupaten Konawe Utara merupakan pemekaran dari Kabupaten Konawe, yaitu berdasarkan pada UU No 13 Tahun 2007 tentang Pembentukan Kabupaten Daerah Tingkat II di Provinsi Sulawesi Tenggara. Posisi Kabupaten Konawe Utara berada pada koordinat 02°97'-03°86' Lintang Selatan dan 121°49'-122 °49 Bujur Timur. Kabupaten Konawe Utara berbatasan dengan Kabupaten Morowali dan Kabupaten Konawe di sebelah utara, di sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Morowali dan Laut Banda, sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Konawe dan sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Konawe. Luas wilayah Kabupaten Konawe Utara adalah 500.339 ha serta memiliki perairan seluas 11.960 Km². Kabupaten Konawe Utara terdiri dari 10 kecamatan, yaitu: Sawa, Motui, Lembo, Lasolo, Molawe, Asera, Andowia, Oheo, Langgikima dan Wiwirano. Pada tahun 2014, jumlah penduduk Kabupaten Konawe Utara adalah 57.077 jiwa. Pada tahun 2014, sekitar 59,81% dari angkatan kerja penduduk Kabupaten Konawe utara bekerja pada kelompok sektor Pertanian, Perkebunan, Kehutanan, Perburuan dan Perikanan (BPS Kabupaten Konawe Utara, 2015)¹.

Tabel 1. Jumlah Kapal Perikanan dan Alat Penangkap Ikan Tahun 2014

Jenis Armada Penangkap Ikan	Jumlah
Kapal Perikanan	
Perahu Tanpa Motor	1.018 unit
Perahu Motor Tempel	632 unit
Kapal Motor	189 unit
Alat Penangkap Ikan	
Pukat	876 unit
Payang	50 unit
Jaring	301 unit
Pancing	1.194 unit
Lainnya	5.818 unit

Sumber: BPS Kabupaten Konawe Utara (2015)¹**Tabel 2. Produksi Perikanan Tahun 2014**

Jenis	Jumlah
Produksi Tangkap dan Budidaya	
Produksi Budidaya Tambak	2.243,70 ton
Produksi Budidaya Kolam	48,22 ton
Produksi Perikanan Tangkap	11.766,87 ton
Produksi Perikanan Laut	
Produksi Ikan	4.485,0 ton
Produksi Kepiting	6.942,0 ton
Produksi Udang	97,5 Kg
Produksi Kerang	117,9 ton
Produksi Ikan Lainnya	16,2 ton
Produksi dan Nilai Produksi Perairan Umum	
Produksi Perairan Umum	108,30 ton
Nilai Produksi Perairan Umum	Rp. 2.695 Juta
Produksi dan Nilai Produksi Perikanan laut	
Produksi Perikanan Laut	11.658,57 ton
Nilai Produksi Perairan Umum	Rp. 314.781 Juta

Sumber: BPS Kabupaten Konawe Utara (2015)¹

Ikan teri (*Stolephorus* sp.) termasuk ikan pelagis kecil yang memiliki nilai jual tinggi. Harga ikan teri relatif beragam, tergantung jenis produk, daerah, kualitas produk dan musim ikan teri. Harga ikan teri secara harian mengalami fluktuasi. Harga ikan teri termasuk mahal, dimana ikan teri kering harganya dapat mencapai Rp. 80.000/kg. Terdapat beberapa jenis ikan *ancovies* di dunia, yaitu 145 spesies dalam 17 genera yang tersebar di Samudera Hindia, Samudera Atlantik, Samudera Pasifik dan Laut Mediterania. Ikan *anchovies* termasuk komoditas perdagangan perikanan yang utama di dunia. Produksi *anchovies* di dunia mendekati 10,5 juta ton pada tahun 2009, dimana produksi terbesar berasal dari jenis *anchoveta* (*peruvian anchovy*), yaitu mencapai 65%. Sedangkan jenis *Stolephorus* sp yang banyak terdapat di perairan Indonesia, produksinya sekitar 3% dari produksi *anchovies* di dunia. Pada tahun 2009, Indonesia sebagai produsen ikan teri berada pada peringkat 8 dunia, dengan jumlah produksinya sebesar 203,7 ribu ton. Lima besar produsen *anchovies* terbesar di dunia adalah Peru, Chile, China, Turki dan Jepang. Perdagangan *anchovies* di dunia yang paling besar dalam bentuk beku (*frozen*). Jepang merupakan produsen utama ikan teri beku di dunia. Korea Selatan merupakan produsen ikan teri asin terbesar di dunia. Peru merupakan

produsen ikan teri “preserved dan prepared” (termasuk dalam bentuk kaleng, dan diproses dengan minyak olive) terbesar di dunia. Negara pengimpor ikan teri segar dan beku antara lain Spanyol, Turki dan Italia. Sedangkan negara pengimpor ikan teri asin yang utama di dunia antara lain Spanyol, Italia, Maroko dan Albania. Negara pengekspor ikan teri segar dan beku antara lain Italia, Kroasia, Perancis, dan Yunani. Negara pengekspor ikan teri “preserved and prepared” antara lain Maroko, Peru, Italia dan Spanyol. Negara pengekspor ikan teri asin antara lain Argentina, Kroasia, Spanyol dan Italia (Eurofish International Organisation, 2012). Oleh karena itu, ikan teri dapat dikategorikan produk bernilai jual tinggi dan prospektif dipasarkan, baik di dalam negeri maupun perdagangan internasional.

Keberadaan ikan teri di perairan Kabupaten Konawe Utara relatif ada sepanjang tahun, atau tidak mengenal musim. Oleh karena itu, Kabupaten Konawe Utara berpotensi untuk dikembangkan sebagai sentra industri berbahan baku ikan teri. Terkait dengan pengembangan industri perikanan teri di Kabupaten Konawe Utara, maka diperlukan kajian komprehensif, termasuk kajian *value chain* (rantai nilai) ikan teri, mulai dari produsen (nelayan), hingga konsumen. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis *value chain*, margin pemasaran dan margin keuntungan dari para pelaku usaha produksi ikan teri, mulai dari nelayan, pengolah ikan teri, hingga pedagang ikan teri. Selain itu juga dihitung nilai tambah dari perikanan teri di Kabupaten Konawe Utara.

Metode Penelitian

Penelitian yang dilakukan termasuk jenis penelitian terapan, yaitu untuk menghasilkan temuan yang diperlukan dalam penyelesaian masalah, khususnya permasalahan *value chain* ikan teri di Kabupaten Konawe Utara.

1. Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam (*indepth interview*) dengan para pemangku kepentingan, antara lain nelayan bagan perahu dengan fish target-nya adalah ikan teri, pengolah ikan teri kering, pedagang ikan teri olahan, penyuluh perikanan dan pegawai Dinas Kelautan dan Perikanan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari publikasi dan dokumen terkait yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang, yaitu Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Konawe Utara, Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Kabupaten Konawe Utara dan DKP Provinsi Sulawesi Tenggara. Pengambilan sampel responden menggunakan metode *purposive sampling*.

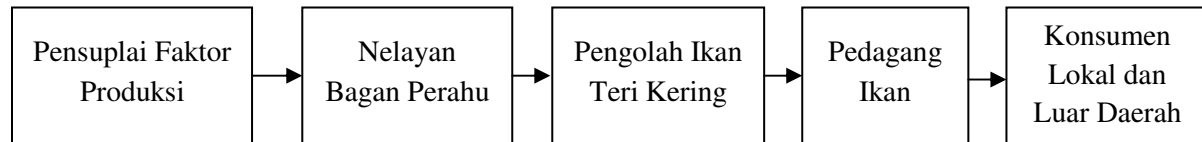
2. Analisis Value Chain

Value chain merupakan seluruh proses yang diperlukan untuk menyediakan barang atau jasa melalui beberapa fase produksi, mendistribusikan ke konsumen akhir dan termasuk layanan purna jual. Terdapat perbedaan antara *value chain* dan *supply chain*, dimana *supply chain* lebih fokus pada efisiensi biaya untuk mengoptimalkan keuntungan, sedangkan *value chain* menekankan pada penciptaan nilai tambah dalam mengoptimalkan keuntungan.

Analisis value chain dilakukan dengan mengidentifikasi pelaku value chain, margin keuntungan masing-masing pelaku, serta permasalahan yang dihadapi beserta dengan penyebab dan alternatif solusinya. Menurut Gudmundsson (2006), secara umum analisis value chain untuk produk seafood meliputi: *harvesting*, *primary processing*, *secondary processing*, *wholesale*, *retail* dan *consumer*. Untuk usaha penangkapan ikan, diantaranya diperhitungkan bagi hasil anak buah kapal (ABK), biaya bahan bakar, biaya pemeliharaan

alat tangkap, biaya tetap, biaya lain-lain dan margin. Sedangkan pada secondary processing diperhitungkan biaya tenaga kerja, biaya bahan baku, biaya energi, biaya pengemasan, biaya transportasi, biaya pemeliharaan, biaya overhead, biaya lain-lain dan margin. Penelitian analisis *value chain* telah dilakukan para peneliti, diantaranya Achchuthan and Kajanathan (2012), Odebiyi, et al. (2013), Dzanja, et al. (2013), Jung (2014), Phiri, et al. (2013), Kabu and Tira (2015), Acharyu, et al. (2015), O'Neill (2013), serta Mwirigi and Theuri (2012).

Gambar 1. Pelaku Value Chain Ikan Teri



3. Analisis Margin Keuntungan dan Margin Pemasaran

Untuk menganalisis margin keuntungan dan margin pemasaran, dipergunakan beberapa rumus sebagai berikut (Phiri, et al., 2013):

$$MM = SP - PP$$

$$MP = SP - (PP + MC)$$

$$ME = FP / (MC_T + MM_T)$$

$$FP = SP - MC$$

Dimana MM adalah marketing margin, MP adalah marketing profit, SP adalah *sale price*, PP adalah *purchase price*, serta MC adalah *marketing cost*. Sedangkan ME adalah *marketing efficiency index*, FP adalah *net price*, MC_T adalah *total marketing cost*, MM_T adalah *total marketing margin*. Jika $ME \geq 1$, maka saluran distribusi dapat dikatakan efisien dan jika $ME < 1$, maka saluran distribusi dapat dikatakan tidak efisien.

Hasil dan Pembahasan

Produksi teri Indonesia memiliki tren naik. Pada tahun 2005, Indonesia memproduksi ikan teri sebesar 151.926 ton dan meningkat menjadi 191.094 ton pada tahun 2013, dimana terjadi pertumbuhan rata-rata sebesar 3,28% per tahun. Kabupaten Konawe Utara termasuk dalam WPP 713, yang meliputi Selat Makassar, Teluk Bone, Laut Flores dan Laut Bali. Produksi ikan teri di WPP 713 mengalami juga fluktuasi dengan kecenderungan mengalami peningkatan. Pada tahun 2005, produksi teri di WPP 713 mencapai 21.819 ton (14,4% dari produksi nasional) dan naik menjadi 26.489 ton (13,9% dari produksi nasional) pada tahun 2013 (KKP, 2104).

Menurut BPS Prov. Sulawesi Tenggara (2013), produksi ikan teri kering Provinsi Sulawesi Tenggara sebesar 15.335 ton dengan nilai sebesar Rp. 690 miliar pada tahun 2012. Produksi perikanan laut Kabupaten Konawe Utara mencapai 19.679 ton dengan nilai produksi sebesar Rp. 82 miliar.

Kabupaten Konawe Utara mengandalkan sub sektor perikanan sebagai salah satu sumber pertumbuhan ekonomi utama. Sektor pertanian (termasuk perikanan) menyumbang PDRB sebesar 42,82% pada tahun 2014, dengan laju pertumbuhan riil PDRB sebesar 8%. Sedangkan sumbangsih sub sektor perikanan merupakan yang terbesar dalam sektor pertanian, yaitu mencapai 39,62%. PDRB perikanan atas dasar harga berlaku Kabupaten Konawe Utara mencapai Rp. 413.083,97 juta pada tahun 2014 atau sekitar 16,96% dari total PDRB, dengan laju pertumbuhan PDRB atas dasar harga berlaku sebesar 10,01% (BPS Kabupaten Konawe Utara, 2015)².

Kecamatan Lasolo merupakan salah satu *fishing base* utama perikanan teri di Kabupaten Konawe Utara. Pada tahun 2014, penduduk Kecamatan Lasolo yang bekerja di sub sektor perikanan adalah 1.783 orang atau 24,52% dan jumlah rumah tangga perikanan laut (penangkapan) sebanyak 546 RTP (74%), sedangkan rumah tangga perikanan budidaya sebesar 189 RTP (26%) (BPS Kabupaten Konawe Utara, 2015)³. Uraian di atas menunjukkan bahwa potensi produksi ikan teri di Kabupaten Konawe Utara dapat diandalkan bagi pertumbuhan ekonomi sub sektor perikanan di Kabupaten Konawe Utara.

1. Usaha Bagan Perahu

Keberadaan bagan perahu di Kabupaten Konawe Utara telah menggeser keberadaan bagan tancap. Hasil tangkapan bagan perahu yang lebih besar menyebabkan nelayan bagan tancap beralih menggunakan bagan perahu. Nelayan yang memulai usaha di Kabupaten Konawe Utara merupakan pendatang (yaitu dari Suku Bugis) dan pernah terjadi konflik dengan nelayan setempat. Namun, konflik tersebut telah terselesaikan, dan nelayan setempat justru mengadopsi teknologi bagan perahu yang dibawa nelayan pendatang.

Bagan perahu termasuk dalam klasifikasi lift nets, dimana bagan perahu di Kabupaten Konawe Utara berbahan baku utama dari kayu dan bambu. Bentuk jaring persegi empat yang diikatkan pada bingkai yang terbuat dari kayu dan bambu. Jenis jaring yang di gunakan adalah jaring waring. Bagian tengahnya terdapat bangunan rumah (berukuran 4 meter x 9 meter) yang berfungsi sebagai tempat istirahat, tempat penyimpanan mesin. Bagan perahu dilengkapi *roller* sebagai alat bantu untuk menarik jaring. Panjang perahu adalah 26 meter, lebar 2 meter dan tinggi 3 meter. Sedangkan lebar sayap bagan adalah 24 meter. Katir atau sayap bagan berada di samping kanan dan kiri, dimana katir terbuat dari bambu dan terpasang secara vertikal dan horisotal, dengan panjang katir 26 meter. Jaring yang digunakan berukuran 0,5 cm, luas waring 5.000 m² dengan bahan waring menggunakan *polypropylen*. Untuk menopang tiang utama, digunakan kawat baja berjumlah 400 biji berdiameter 8 mm. Kawat ini di pasang di tiang utama dan dipancangkan di kerangka bagan. Tiang utama terbuat dari kayu ulin dengan lebar 25 cm, tinggi 11 meter dan tiang utama berjumlah.

Lampu yang digunakan sebanyak 60 buah lampu, terdiri dari 2 buah lampu merkuri dengan tenaga 200 watt, dan 58 buah lampu TL dengan tenaga 25 watt. *Roller* terdiri dari 4 buah (2 buah *roller* utama dan 2 buah roller). Serok digunakan sebagai alat bantu penangkapan ikan. Basket digunakan sebagai wadah hasil tangkapan setelah disortir, berbahan sterofoam dan jumlahnya adalah 30 buah. Mesin bantu menggunakan mesin diesel berdaya maksimum 2.200 watt dan berbahan solar. Cara pengoperasian alat antara lain: setting sekitar 15 menit, immersing selama 3-4 jam dan hauling. Sebelum dilakukan pengangkatan jaring, maka dilakukan pemadaman lampu secara bertahap, mulai dari bagian sayap bagan, dan terakhir lampu bagian tengah. Setelah dinding jaring mulai terlihat, lampu bagian tengah di padamkan sehingga ikan tertangkap oleh jaring. Setelah bingkai jaring naik ke atas permukaan air, maka tali penggantung pada ujung dilepas dan jaring dibawa mendekati dek kapal melewati kerangka bagan. Jaring kemudian ditarik menuju dek. Hasil tangkapan yang telah terkumpul diangkat ke dek kapal dengan menggunakan serok, dan selanjutnya dilakukan penyortiran ikan.

Tabel 3. Marjin Keuntungan dan Marjin Pemasaran Nelayan Bagan Perahu

Jenis Biaya dan Harga Jual	Rp/Trip	Rp/Kg Basah
Penyusutan Aset Kapal dan Mesin	109.890	246
Bahan Bakar Minyak	560.000	1.254
Es Batu	60.000	134
Perbekalan	500.000	1.120
Perijinan (SIUP dan SIPI)	4.762	11
Oli	48.352	108
Gaji ABK	1.043.478	2.337
Perawatan Aset	146.520	328
Jumlah Biaya Produksi, 273 trip/thn (a)	2.473.002	5.538
Retribusi Sandar Kapal	5.000	11
Retribusi Penjualan Ikan	57.933	130
Komunikasi	4.348	10
Jumlah Biaya Penjualan (b)		151
Harga Jual (c)		6.487
Marjin Pemasaran ($d = c - a$)		949
Marjin Keuntungan ($e = c - a - b$)		798
Asumsi Produksi dan Harga	Nilai	
Asumsi Rata-Rata Produksi (Kg/Trip)		447
Asumsi Harga Rata-Rata (Rp/Kg)		6.487

Hasil penelitian membuktikan bahwa marjin pemasaran usaha bagan perahu adalah sebesar 15%, sedangkan marjin keuntungan sebesar 12%. Marjin tersebut bersifat moderat. Terbukti bahwa usaha perikanan tangkap dengan alat tangkap bagan perahu di Kabupaten Konawe Utara relatif menguntungkan. Sedangkan proporsi biaya terbesar adalah gaji anak buah kapal, pengadaan bahan bakar dan perbekalan. Oleh karena itu, pengaturan kerja 8 ABK perlu diatur agar efisien dan efektif sehingga menghasilkan tangkapan yang optimal. Demikian pula dengan pengadaan bahan bakar, perbaikan teknologi yang lebih hemat bahan bakar perlu dipertimbangkan oleh setiap pelaku usaha bagan perahu di Kabupaten Konawe Utara.

2. Usaha Pengolahan Ikan Teri

Ikan teri yang ditangkap oleh nelayan dibawa di fishing base, dimana pangkalan pendaratan ikan di Desa Tinobu sebagai pusat kegiatan perikanan teri masih bersifat alamiah, tanpa didukung oleh dermaga, dan jetty. Hasil tangkapan nelayan selanjutnya dibeli oleh masyarakat pesisir yang berprofesi sebagai pengolah ikan. Ikan teri segar tersebut dicuci dengan air laut dan dikeringkan dengan mengandalkan panas matahari. Kalau cuaca sedang panas, maka proses penjemuran dapat berlangsung dalam 2 hari. Setelah ikan teri sudah kering, maka ikan teri tersebut dibeli oleh para pedagang yang datang ke lokasi.

Tabel 4. Marjin Keuntungan dan Marjin Pemasaran Pengolah Teri Kering

Jenis Biaya dan Harga Jual	Rp/Hari	Rp/Kg Kering
Penyusutan Aset	7.308	116
Peralatan Pendukung	366	6
Konsumsi Harian	50.000	794
Bahan Baku	2.043.462	32.436
Perawatan Aset	8.791	140
Jumlah Biaya Produksi, 273 hari/thn (a)		33.491
Bahan Kemasan	63.000	1.000
Komunikasi	1.587	69
Biaya Penjualan (b)		1.069
Harga Jual (c)		36.000
Marjin Pemasaran ($d = c - a$)		2.509
Marjin Keuntungan ($e = c - a - b$)		1.440
Asumsi	Nilai	
Bahan Baku Basah (Kg/Hari)		315
Rendemen (%)		20%
Bahan Jadi (Kg/Hari)		63

Hasil penelitian membuktikan bahwa marjin pemasaran usaha pengolahan teri kering adalah sebesar 7%, sedangkan marjin keuntungan sebesar 4%. Marjin tersebut lebih kecil dari usaha bagan perahu, namun resiko gagal bisnis dari bagan perahu relatif lebih besar dibandingkan pengolahan ikan teri kering. Ikan teri kering memiliki daya tahan/awet relatif lama, bahkan dapat mencapai 6 bulan hingga 1 tahun. Sedangkan usaha bagan perahu, memiliki resiko gagal menangkap ikan dalam jumlah yang menguntungkan, tergantung kondisi perairan dan keahlian nelayan dalam menangkap ikan. Proporsi biaya terbesar adalah pengadaan bahan baku, oleh karena itu penanganan bahan baku (ikan teri segar) menjadi faktor yang sangat menentukan keberhasilan usaha pengolahan ikan teri kering.

3. Usaha Pedagang Ikan Teri

Pedagang ikan teri kering berasal dari Kabupaten Konawe Utara, maupun dari Kota Kendari. Penjualan ikan teri kering mencakup pemasaran lokal (Kabupaten Konawe Utara) dan lintas daerah (Provinsi Sulawesi Tenggara, terutama Kota Kendari).

Tabel 5. Marjin Keuntungan dan Marjin Pemasaran Pedagang Teri Kering

Jenis Biaya dan Harga Jual	Rp/Hari	Rp/Kg Kering
Pembelian Ikan Kering, 15 hari per bulan (a)	14.400.000	36.000
Penyusutan Aset	37.850	158
BBM	127.500	531
Bahan Kemas	240.000	1.000
Perawatan Aset	40.000	167
Perbekalan dan Akomodasi	300.000	1.250
Biaya Penjualan, 300 Hari per Tahun (b)		3.106
Harga Jual (c)		40.000
Marjin Pemasaran ($d = c - a$)		4.000
Marjin Keuntungan ($e = c - a - b$)		894
Asumsi	Nilai	
Pembelian Ikan Teri Kering (Kg/Hari), 15 Hari/Bulan	400	
Penjualan Ikan Teri Kering (Kg/Thn)	72.000	
Penjualan Ikan Teri Kering (Kg/Hari), 300 Hari/Tahun	240	

Hasil penelitian membuktikan bahwa marjin pemasaran usaha bagan perahu adalah sebesar 10%, sedangkan marjin keuntungan sebesar 2%. Marjin keuntungan usaha penjualan ikan teri memang lebih kecil dibandingkan dengan usaha bagan perahu dan pengolahan ikan teri kering, namun omsetnya adalah yang paling besar per pelaku. Resiko gagal usaha dari penjualan ikan teri kering juga relatif kecil dibandingkan usaha bagan perahu, mengingat daya tahan teri kering yang relatif lama. Proporsi biaya terbesar adalah biaya pembelian barang dagangan (ikan teri kering). Oleh karena itu, penanganan barang dagangan harus mendapatkan prioritas perhatian, agar tidak mengalami kerusakan dan dapat terjual dengan optimal.

4. Analisis Nilai Tambah

Berdasarkan hasil analisis marjin keuntungan dari pelaku usaha bagan perahu, pengolah teri kering dan pedagang teri kering, maka dapat dihitung nilai tambahnya dari nelayan hingga ikan teri kering diterima oleh konsumen.

Tabel 6. Nilai Tambah Perikanan Teri

Pelaku	Harga Jual (Rp/Kg Kering)	Biaya Produksi (Rp/Kg Kering)	Biaya Penjualan (Rp/Kg Kering)	Marjin Keuntungan (Rp/Kg Kering)	% Kontribusi Nilai Tambah
Nelayan Bagan Perahu	Rp. 6.487 (basah) x 5 = Rp. 32.436	Rp. 5.538 X 5 = Rp. 27.692	Rp. 151 x 5 = Rp. 753	Rp. 798 x 5 = Rp. 3.991	63%
Pengolah Ikan Teri Kering	Rp. 36.000	Rp. 33.491	Rp. 1.069	Rp. 1.440	23%
Pedagang Ikan Teri Kering	Rp. 40.000	Rp. 36.000	Rp. 3.106	Rp. 894	14%
Nilai Tambah				Rp. 6.325	100%

Keterangan: 1 Kg teri kering memerlukan 5 Kg teri segar (basah)

Hasil analisis nilai tambah menunjukkan bahwa kontributor terbesar nilai tambah adalah nelayan bagan perahu, yang mengeksploitasi sumberdaya perairan. Selanjutnya, diikuti oleh pengolah ikan yang melakukan transformasi produk, dari ikan segar menjadi ikan kering. Sedangkan pedagang ikan teri kering memberikan nilai tambah terkait dengan distribusi, yaitu dari produsen dibawa ke konsumen. Apabila nilai tambahnya ingin dinaikkan, maka proses *value chain* perlu diperbanyak, yaitu melalui diversifikasi produk bernilai tambah tinggi, misal dengan pendirian pabrik ikan teri kaleng untuk keperluan ekspor dan perdagangan nasional. Terkait dengan nilai marketing efficiency index (ME=3) yang nilainya lebih dari 1, maka mengindikasikan bahwa saluran distribusi perikanan teri Kabupaten Konawe Utara yang berlaku sekarang bersifat efisien.

**Gambar 2. Value Chain dan Margin Keuntungan Perikanan Teri****Tabel 7. Kontribusi Peran Pelaku Usaha Perikanan Teri**

Pelaku	Proses
Pensuplai Faktor Input	<ul style="list-style-type: none"> Membeli atau memproduksi faktor input yang diperlukan oleh nelayan bagan apung, diantaranya bambu, kayu, jaring, lampu, mesin, bahan bakar minyak, dan perbekalan (diantaranya beras, gula, kopi, teh, minyak goreng, gas LPG), dsb. Menjual faktor input yang diperlukan untuk operasi penangkapan ikan teri kepada nelayan bagan perahu
Nelayan Bagan Perahu	<ul style="list-style-type: none"> Merancang dan membangun alat tangkap bagan perahu Mengeksploitasi sumberdaya ikan teri di perairan Kabupaten Konawe Utara Mendistribusikan hasil tangkapan ikan teri ke <i>fishing base</i> untuk dijual ke pengolah ikan teri
Pengolah Ikan Teri Kering	<ul style="list-style-type: none"> Membersihkan ikan teri hasil tangkapan nelayan dan menjadikan ikan teri segar sebagai bahan baku ikan pengolahan ikan teri kering untuk meningkatkan daya

Pelaku	Proses
	tahan waktu keawetan ikan teri untuk kepentingan konsumsi masyarakat <ul style="list-style-type: none"> • Mengemas ikan teri kering dan menjualnya kepada pedagang ikan teri kering
Pedagang Ikan Teri Kering	<ul style="list-style-type: none"> • Membeli ikan teri kering dari para pengolah ikan. • Mengemas kembali ikan teri kering yang dibeli dari para pengolah ikan teri, serta mendistribusikannya kepada konsumen, baik masyarakat Kabupaten Konawe Utara, Kabupaten Konawe, Kota Kendari, maupun kabupaten lain di wilayah Provinsi Sulawesi Tenggara.

Analisis Permasalahan dan Alternatif Solusi

Untuk pengembangan perikanan teri di Kabupaten Konawe Utara, maka perlu diidentifikasi permasalahan dan pengembangan alternatif solusinya. Menurut Parke (2014), perbaikan kinerja value chain dapat dilakukan dengan beberapa cara, antara lain: (1) perbaikan rencana, legal, dan kerangka manajemen sumberdaya, (2) meningkatkan kuantitas, keteraturan dan keberlanjutan produksi, (3) memperbaiki kualitas dan keamanan produk, (4) mengurangi waktu yang diperlukan untuk mencapai pelanggan, (5) meminimalkan biaya transaksi, dan (6) memperbaiki kapasitas pelaku agar mampu beradaptasi dengan teknologi dan pengembangan pasar.

Tabel 8. Analisis Permasalahan dan Alternatif Solusi

Tahapan Value Chain	
Pelaku: Penuplai Faktor Input	
Permasalahan	<ul style="list-style-type: none"> • Harga faktor input tertentu masih relatif mahal
Penyebab	<ul style="list-style-type: none"> • Jumlah penuplai di dekat lokasi fishing base masih terbatas dan beberapa • Biaya pengiriman yang tinggi dan ketergantungan terhadap penuplai faktor produksi tertentu dari Makassar dan Surabaya, seperti pengadaan mesin.
Alternatif Solusi	<ul style="list-style-type: none"> • Perbaikan infrastruktur transportasi agar biaya logistik semakin efisien • Pendirian koperasi perikanan yang dapat menyediakan faktor produksi dengan biaya yang wajar.
Pelaku: Nelayan Bagan Perahu	
Permasalahan	<ul style="list-style-type: none"> • Produksi per trip masih relatif tinggi (325-525 Kg/trip), namun cenderung mengalami penurunan secara <i>time series</i> • Harga jual ikan teri hasil tangkapan relatif rendah • Inefisiensi proses bongkar hasil tangkapan • Suplai BBM masih mengandalkan penjual BBM eceran dengan harga relatif mahal
Penyebab	<ul style="list-style-type: none"> • Kemungkinan sumberdaya ikan teri di perairan Kabupaten Konawe Utara sedang mengalami deplesi. • Belum ada tempat pelelangan ikan (TPI) yang dapat mendorong terbentuknya harga yang saling menguntungkan bagi nelayan, pedagang ikan dan pengolah ikan. • Belum terdapat fasilitas pelabuhan perikanan yang memadai

Tahapan Value Chain	
	<ul style="list-style-type: none"> • Belum tersedia stasiun penyedia BBM (SPDN) bersubsidi untuk nelayan dengan kapal < 30 GT
Alternatif Solusi	<ul style="list-style-type: none"> • Perlu penelitian mengenai MSY (maximum sustainable yield) dan kebijakan kuota penangkapan ikan teri agar kelestarian terjaga. • Perlu pembangunan pelabuhan perikanan yang didukung fasilitas pokok (termasuk dermaga dan jetty), fungsional (termasuk TPI dan SPDN) dan penunjang yang memadai.
Pelaku: Pengolah Ikan Teri Kering	
Permasalahan	<ul style="list-style-type: none"> • Lokasi pengolahan belum memenuhi prinsip hygiene dan sanitasi sehingga kualitas ikan teri kering belum optimal • Pengemasan produk masih sederhana
Penyebab	<ul style="list-style-type: none"> • Pelaku usaha pengolahan ikan teri kering belum menguasai prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi • Pengemasan yang menarik dan baik belum dianggap penting
Alternatif Solusi	<ul style="list-style-type: none"> • Perlu dilakukan pembinaan mutu dan standarisasi kualitas produk teri kering.
Pelaku: Pedagang Ikan Teri Kering	
Permasalahan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengemasan produk masih sederhana • Biaya transportasi dan distribusi masih relatif tinggi
Penyebab	<ul style="list-style-type: none"> • Pengemasan yang menarik dan baik belum dianggap penting • Kondisi infrastruktur transportasi masih belum memadai
Alternatif Solusi	<ul style="list-style-type: none"> • Perlu dilakukan pembinaan mutu dan standarisasi kualitas produk teri kering. • Perlu pembangunan infrastruktur pendukung agar perekonomian perikanan dapat berjalan dengan efektif dan efisien.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dapat diambil kesimpulan bahwa masing-masing pelaku dalam value chain perikanan teri di Kabupaten Konawe Utara memberikan kontribusi dalam peningkatan nilai tambah. Marjin pemasaran dan marjin keuntungan yang terbesar dinikmati oleh nelayan bagan perahu, diikuti oleh pengolah ikan teri dan pedagang ikan teri. Total nilai tambah perikanan teri di Kabupaten Konawe Utara adalah sebesar Rp. 6.325/kg teri kering.

Saran

Sebaiknya perlu dilakukan pembinaan mutu terhadap pelaku usaha perikanan teri yang masih bersifat tradisional, agar produknya semakin sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi. Selain itu, juga perlu diteliti level eksploitasi sumberdaya ikan teri yang lestari (*maximum sustainable yield* atau MSY) untuk menghindari resiko deplesi sumberdaya ikan teri yang menyebabkan penurunan produksi dan kelangkaan sumberdaya ikan teri di perairan Kabupaten Konawe Utara. Apabila hasil kajian selanjutnya menunjukkan bahwa eksploitasi sumberdaya ikan teri masih dapat ditingkatkan, maka dapat dirancang pengembangan industri teri olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan pemasarannya tidak hanya di Provinsi Sulawesi Tenggara.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Sdr. Muhammad Agung Dharmawan yang telah membantu dalam pengumpulan data dan informasi.

Daftar Pustaka

- Achchuthan, S., and Kajanathan, R. 2012. A Study on Value Chain Analysis in Dairy Sector Kilinochchi District, Sri Lanka. *Global Journal of Management and Business Research*, 12(21): 1-14.
- BPS Kabupaten Konawe Utara, 2015¹. Kabupaten Konawe Utara dalam Angka 2015. BPS Kabupaten Konawe Utara. pp. 385
- BPS Kabupaten Konawe Utara. 2015². Produk Domestik Regional Bruto Kabupaten Konawe Utara Menurut Lapangan Usaha 2010-2014. BPS Kabupaten Konawe Utara. pp.85
- BPS Kabupaten Konawe Utara. 2015³. Kecamatan Lasolo Dalam Angka 2015. BPS Kabupaten Konawe Utara. pp.123.
- BPS Provinsi Sulawesi Tenggara. 2013. Sulawesi Tenggara Dalam Angka 2013. BPS Provinsi Sulawesi Tenggara. pp. 458.
- Dzanja, J., Kapondamgaga, P. and Tchale, H. 2013. Value Chain Analysis of Beef in Central and Southern Malawi (Case Studies of Lilongwe and Chikhwawa Districts). 4(6): 92-102.
- Eurofish International Organisation, 2012. Overview of the world's anchovy sector and trade possibilities for Georgian anchovy products. Eurofish International Organisation. pp. 40.
- Gudmundsson, E., Asche, F. and Nielsen, M. 2006. Revenue Distribution Through The Seafood Value Chain. FAO. pp. 42.
- Jung, S.C. 2014. The Analysis of Strategic Management Samsung Electronics Company through the Generic Value Chain Model Company. *International Journal of Software Engineering and Its Applications*. 8(12): 133-142.
- Kabu, E., and Tira, D.S. 2015. Value Chain Analysis Towards Sustainability: A Case Study of Fishery Business in Kota Kupang, Indonesia. *International Journal of Economics and Financial Issues*. 5(Special Issue): 150-156.
- KKP. 2014. Statistik Perikanan Tangkap Di Laut Menurut Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia (WPPNRI), 2005-2013. KKP. pp. 448
- Mwirigi, F.M and Theuri, F.S.. 2012. The Challenge of Value Addition in The Seafood Value Chain Along The Kenyan North Coast. *International Journal of Business and Public Management* 2(2): 51-56.

- Odebiyi, O.C, George, F.O.A, Odulate, D.O., Agbonlahor, M.U. and Olaoye, O. 2013. Value-Chain Analysis for Coastal Fisheries Development in Nigeria. *Global Journal of Science Frontier Research Agriculture and Veterinary*. 13(11): 6-15.
- O'Neill, E.D. 2013. A Value Chain Analysis of the Tuna Industry in Ghana. Thesis. Universidade do Algarve. pp. 125.
- Parke, A. 2014. Value Chain Approaches In Fisheries Planning. CRFM, Policy Brief No. 4, September 2014. Pp 1-8.
- Phiri, L.Y., Dzanja, J., Kakota, T. And Hara, M. 2013. Value Chain Analysis of Lake Malawi Fish: A Case Study of *Oreochromis* spp (Chambo). *International Journal of Business and Social Science*. 4(2): 170-181.