

II .TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Teoritis

2.1.1 Kerang Lokan

Kerang lokan (*Geloina erosa*) merupakan salah satu biota perairan yang banyak ditemukan di wilayah perairan Aceh Barat. Kerang ini menjadi salah satu komoditas yang dimanfaatkan oleh masyarakat setempat sebagai sumber pangan sehari-hari. Dari segi kandungan gizi, kerang lokan kaya akan protein hewani, dengan kadar protein berkisar antara 7,06% hingga 16,87% per 100 gram bahan. Cangkangnya memiliki warna hitam kecoklatan dengan bentuk khas yang agak lonjong dan sedikit membulat.

Selain di Aceh Barat, kerang lokan juga banyak ditemukan di daerah pesisir Provinsi Bengkulu, terutama di Kabupaten Mukomuko. Daerah ini dikenal dengan hasil lautnya yang melimpah, termasuk kerang lokan yang memiliki cita rasa gurih dan khas. Karena rasanya yang lezat, kerang lokan kerap diolah menjadi berbagai hidangan, salah satunya adalah rendang lokan. Gambar 1 menunjukkan bentuk kerang lokan yang menjadi bahan utama dalam pembuatan rendang lokan khas Gibran Food. Kerang ini memiliki cangkang berwarna hitam kecoklatan dengan bentuk khas yang sedikit lonjong dan agak membulat

Kerang lokan ini diperoleh dari langganan atau kenalan Gibran Food, yang menunjukkan bahwa Gibran Food memiliki hubungan yang baik dengan para pemasok bahan baku mereka. Hal ini penting untuk memastikan kualitas dan kesegaran bahan baku yang digunakan dalam hidangan mereka. Foto ini diambil dari Radar Mukomuko, sebuah media lokal yang mungkin meliput kegiatan Gibran

Food atau membahas tentang kuliner khas daerah tersebut. Foto ini menunjukkan bahwa rendang lokan Gibran Food telah mendapatkan pengakuan dan diliput oleh media lokal, yang menunjukkan popularitas dan kualitas hidangan mereka.



Gambar 1. Gambar lokan Gibran food (Sumber: radarmukomuko,2022)

Kerang lokan (*Geloina erosa*) merupakan biota perairan yang secara alami hidup di habitat berlumpur dalam ekosistem mangrove. Ekosistem ini berfungsi sebagai tempat perlindungan, sumber makanan, serta lokasi berkembang biak bagi berbagai makroinvertebrata, termasuk kerang lokan. Namun, keseimbangan populasi kerang lokan sangat bergantung pada kelestarian mangrove. Jika ekosistem ini mengalami degradasi atau kerusakan, maka struktur serta komposisi populasi kerang lokan dapat terganggu, yang pada akhirnya berdampak pada keseimbangan ekosistem perairan secara keseluruhan.

Salah satu faktor utama yang mendukung pertumbuhan dan perkembangan kerang lokan adalah keberadaan serasah, yaitu material organik yang terdiri dari ranting, daun, bunga, serta buah mangrove yang jatuh dan mengalami dekomposisi. Proses alami ini tidak hanya membantu menjaga keseimbangan ekosistem mangrove, tetapi juga menyediakan sumber nutrisi bagi organisme detritivor, seperti bivalvia, crustacea, dan zooplankton. Keberadaan organisme ini kemudian

menjadi bagian dari rantai makanan yang mendukung keberlanjutan ekosistem perairan. (Dwiono dan Sigit, 2003).

Kerang lokan telah lama dikenal sebagai salah satu spesies yang mendiami hutan mangrove (Morton, 1984; Dwiono, 2003). Hidup di dasar perairan yang kaya akan bahan organik, kerang ini menjalani siklus hidup yang mencakup pemijahan, bertelur, tumbuh, dan berkembang biak dalam lingkungan perairan payau. Seluruh proses kehidupan ini berlangsung di dalam ekosistem mangrove, yang menjadi habitat utama bagi *Geloina spp.* (Tanja, 2022).

Selain berperan penting dalam ekosistem, kerang lokan juga menjadi sumber pangan utama bagi masyarakat pesisir, terutama di Kabupaten Aceh Barat. Kandungan proteinnya yang tinggi, berkisar antara 7,06% hingga 16,87% per 100 gram, menjadikannya sebagai pilihan makanan bernutrisi tinggi dan berpotensi sebagai sumber protein hewani berkualitas. Namun, di balik manfaat gizinya, kerang lokan juga memiliki sifat bioakumulasi yang menyebabkan kemampuannya menyerap zat-zat dari lingkungan sekitarnya, termasuk logam berat. Karena sifatnya yang cenderung menetap di satu tempat, kandungan logam berat dalam tubuh kerang lokan dapat mencerminkan kondisi lingkungan perairan tempatnya hidup. Jika perairan tercemar, maka kadar logam berat dalam tubuhnya dapat meningkat, sehingga berpotensi menimbulkan risiko kesehatan bagi manusia yang mengonsumsinya. (Ukhty et al., 2020).

2.1.2 Rendang

Rendang, sebagai makanan tradisional, merupakan hidangan khas yang berasal dari daerah tertentu dengan cita rasa yang unik. Keunikan cita rasa rendang ditentukan oleh bahan dan bumbu yang digunakan dalam proses pengolahannya.

Hidangan rendang terkenal karena kekayaan rasanya yang dihasilkan dari penggunaan beragam bumbu dan rempah. Masyarakat luas sangat menyukai rendang, dan hidangan ini telah mendunia. Bahkan, rendang menduduki peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Foods* yang diselenggarakan oleh CNN Internasional pada 7 April 2011. Rendang dianggap sebagai simbol kebanggaan dan kehormatan. Tradisi mempersembahkan rendang pada acara-acara penting seperti upacara penobatan datuk, pertunangan, dan acara tradisional lainnya sangat dihormati (Akbar & Gusnita, 2020).

Rendang merupakan hidangan yang sangat digemari oleh berbagai kalangan dan telah dikenal di seluruh dunia. Masakan khas ini bahkan pernah meraih peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Foods* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang diselenggarakan oleh CNN Internasional pada 7 April 2011 (Amalia, 2019). Selain menjadi kebanggaan kuliner, rendang juga memiliki nilai simbolis sebagai makanan yang dihormati dalam budaya Minangkabau. Hidangan ini tidak hanya dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari, tetapi juga menjadi bagian penting dalam berbagai upacara adat. Rendang kerap disajikan dalam prosesi penobatan datuk, acara pertunangan, serta berbagai perhelatan tradisional lainnya yang memiliki makna mendalam. (Akbar & Gusnita, 2020).

Proses pembuatan rendang pada umumnya menggunakan daging sebagai bahan utama yang dipadukan dengan berbagai jenis rempah-rempah, sehingga menghasilkan cita rasa yang khas dan menggugah selera. Kota Payakumbuh, Sumatera Barat, yang telah dikenal sebagai "Kota Rendang," memiliki enam belas varian rendang dengan bahan dasar yang beragam. Salah satu varian tersebut adalah rendang lokan. Rendang lokan merupakan salah satu bentuk inovasi dalam

pengolahan pangan berbahan dasar lokan, yakni sejenis kerang yang dapat diolah menjadi hidangan bercita rasa tinggi. Komposisi utama dalam pembuatan rendang lokan terdiri dari lokan, tepung, bumbu, santan, serta aneka rempah pilihan. Dalam proses pembuatannya, lokan digunakan dalam bentuk utuh dan dimasak bersama bumbu rendang kering, sehingga menghasilkan hidangan dengan tekstur dan rasa yang kaya.(Efendi et al., 2021)

2.1.3 Rendang Lokan

Di Indonesia rendang lokan menjadi hidangan khas yang kaya akan cita rasa dan sejarahnya yang mendalam, merupakan salah satu produk kuliner tradisional yang patut diapresiasi dan di kembangkan. Aroma dan kelezatan rendang lokan tidak hanya terletak pada keunikan bahan-bahan lokal dan proses masak tradisionalnya, tetapi juga tercermin dalam nilai-nilai budaya yang turun-temurun. Sebagai simbol keberagaman kuliner Indonesia, rendang lokan tidak hanya menggugah lidah, namun juga mengajak para penikmatnya untuk menjelajahi keanekaragaman kuliner nusantara. Di Mukomuko, Bengkulu, rendang lokan menjadi salah satu kekayaan kuliner yang membanggakan. Lokasi geografis yang kaya akan bahan baku alami, budaya lokal yang kaya, serta keahlian para pengrajin rendang lokan di Mukomuko menjadikan hidangan ini memiliki ciri khas yang unik dan memikat. Rendang Lokan, hidangan lezat khas daerah tertentu, kini hadir dalam kemasan praktis dan menarik. Kemasan yang menarik dan informatif dengan gambar Kerang Lokan dan informasi tentang produk, menjadikan Rendang Lokan ini semakin istimewa. Proses memasak rendang lokan di Mukomuko tidak hanya mencerminkan keahlian masak yang turun-temurun, tetapi juga menjadi bagian penting dari identitas kuliner daerah tersebut.

Gibran Food hadir sebagai salah satu UMKM yang berhasil melakukan inovasi dengan mengolah lokan menjadi produk rendang, karena Aroma dan kelezatannya, serta cita rasanya sungguh menggoda selera. Menjadikan Rendang Lokan Gibran Food selalu diburu oleh pecinta kuliner lokal dan luar daerah bahkan, sampai luar negeri. Gambar 2 menunjukkan Rendang Lokan Gibran Food yang sudah dibungkus dalam kemasan dengan berat dan ukuran tertentu, menjadi simple dan praktis aman untuk dibawa pergi.



Gambar 2 rendang lokan Gibran food dengan kemasan(Sumber: *radarmukomuko,2022*)

Dalam pembuatan rendang lokan, baik dengan bumbu basah maupun bumbu kering, diperlukan berbagai bahan utama yang saling melengkapi untuk menciptakan cita rasa yang khas. Bahan utama yang digunakan adalah lokan, santan, serta daun pakis sebagai pelengkap. Selain itu, berbagai rempah-rempah turut memberikan aroma dan rasa yang kaya, seperti cabai merah keriting, bawang

merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun jeruk, serai, daun salam, ketumbar, asam kandis, dan garam (Rahmadhani, 2021).

Cita rasa menjadi salah satu aspek penting dalam menentukan kualitas suatu hidangan. Kelezatan rendang lokan berasal dari perpaduan harmonis antara rempah-rempah, santan, dan garam yang digunakan dalam proses memasak. Perpaduan ini menghasilkan rasa yang kompleks, kaya, dan mendalam, sehingga menciptakan pengalaman kuliner yang istimewa.

Menurut Luthfiani (2017), rasa merupakan karakteristik utama yang dikenali melalui indera pengecap dalam mulut. Sensasi ini merupakan hasil dari respons saraf terhadap rangsangan yang diterima oleh lidah, yang mencakup berbagai elemen rasa seperti manis, asin, pahit, dan asam. Kehadiran berbagai bumbu dan rempah dalam rendang lokan tidak hanya memperkaya rasa tetapi juga memberikan lapisan aroma yang khas, menjadikannya hidangan yang istimewa dan menggugah selera.

Potensi rendang lokan sebagai produk kuliner lokal sangat menjanjikan. Peningkatan kualitas produk melalui pemilihan lokan segar dan standar pengolahan yang higienis, serta pengembangan kemasan yang menarik dan praktis, dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jualnya. Strategi pemasaran yang efektif, seperti memanfaatkan media sosial dan platform digital, serta menjalin kerja sama dengan agen pemasaran, akan memperluas jangkauan pasar dan menjadikan rendang lokan sebagai makanan yang digemari di tingkat regional dan nasional.

Tabel 1. Tahap proses pembuatan rendang lokan di Pesisir Selatan Sumbar.

Langkah	Intruksi
1	Campurkan lokan dengan bumbu halus dalam sebuah wadah, lalu diamkan selama kurang lebih 1 jam agar bumbu meresap dengan sempurna.
2	Panaskan 1 liter santan di atas api sedang hingga mendidih, aduk sesekali agar santan tidak pecah.
3	Masukkan lokan yang telah dibumbui ke dalam santan mendidih, pastikan seluruh lokan terendam agar proses pemasakan merata.
4	Tambahkan garam dan gula secukupnya, lalu masukkan daun salam dan serai untuk memperkaya aroma.
5	Masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga setengah bagian santan menguap.
6	Tuangkan 100 ml santan, aduk kembali hingga santan mulai menyusut, Ulangi langkah ini dengan menambahkan 100 ml santan setiap kali santan mulai berkurang, hingga seluruh santan habis dan bumbu meresap sempurna.
7	Setelah matang dan tekstur rendang lokan menjadi pekat dengan warna kecoklatan yang khas, sajikan dengan sepiring nasi hangat untuk cita rasa yang lebih nikmat

Sumber:Proses pembuatan Rendang lokan Pesisir Selatan Sumbar (Putri Raissa 2022).

2.1.4 Analisis Nilai Tambah

Menurut Samaoen dan Kiptiyah (1997), perhitungan nilai tambah memiliki peran penting dalam menentukan besaran imbalan yang diterima oleh pemilik faktor produksi. Sementara itu, Gittinger (1986) dalam penelitian Syarifah (2001) mendefinisikan nilai tambah sebagai selisih antara harga jual barang dan jasa yang dihasilkan dengan biaya bahan baku serta jasa yang diperoleh dari pihak lain. Pendapat serupa dikemukakan oleh Hayami dkk. (1987) dalam penelitian Ramdiani (1998), yang menjelaskan bahwa nilai tambah merupakan perbedaan antara nilai

suatu komoditas setelah mengalami proses pengolahan tertentu dengan total biaya sumber daya yang digunakan selama proses tersebut berlangsung.

Dalam industri pengolahan produk agroindustri, faktor konversi digunakan untuk mengukur jumlah output yang dihasilkan dari setiap satuan input yang digunakan. Nilai faktor konversi ini dapat lebih besar atau lebih kecil dari satu, yang mencerminkan efisiensi proses produksi. Jika faktor konversi lebih besar dari satu, berarti terjadi peningkatan volume output selama proses produksi, sehingga jumlah produk akhir yang dihasilkan lebih banyak dibandingkan dengan bahan baku yang digunakan. Sebaliknya, jika faktor konversi bernilai kurang dari satu, maka terjadi penyusutan volume output, yang menunjukkan bahwa jumlah produk akhir lebih sedikit dibandingkan dengan bahan baku yang diproses. Hal ini menggambarkan efisiensi penggunaan bahan baku dalam sistem produksi agroindustri (Hayami, 1987 dalam Purnomowati).

Peningkatan nilai tambah pada produk primer hasil pertanian diyakini dapat meningkatkan daya saing, yang pada akhirnya berkontribusi dalam pencapaian target pembangunan industri nasional. Oleh karena itu, pengembangan sektor agroindustri sebagai salah satu model pembangunan ekonomi diharapkan mampu mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya potensial daerah.

Dalam proses penentuan nilai tambah, biaya produksi dihitung berdasarkan beberapa komponen, seperti biaya bahan baku utama, biaya penyusutan, biaya penunjang, serta biaya tenaga kerja. (Kurnia et al., n.d.)

Nilai tambah memiliki tujuan utama untuk mengukur kompensasi yang diterima oleh pelaku usaha serta peluang kerja yang dapat diciptakan dalam sistem produksi suatu komoditas. Nilai tambah ini mencerminkan imbalan yang diberikan

kepada tenaga kerja, modal, dan manajemen, yang dapat dirumuskan dalam fungsi berikut. (Capinera, 2021)

$$\text{Nilai Tambah} = f \{ K, B, T, U, H, h, L \}$$

Keterangan:

K = Kapasitas produksi

B = Jumlah bahan baku yang digunakan

T = Jumlah tenaga kerja yang terlibat

U = Upah tenaga kerja

H = Harga output yang dihasilkan

h = Harga bahan baku

L = Komponen input lain (biaya serta pengorbanan yang diperlukan selama proses produksi untuk meningkatkan nilai produk).

Komponen input lainnya mencakup seluruh biaya selain bahan baku dan tenaga kerja yang diperlukan dalam proses produksi, termasuk biaya modal serta gaji bagi pegawai yang tidak terlibat langsung dalam produksi. Besarnya nilai tambah yang diperoleh sangat bergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan serta perlakuan lanjutan terhadap produk akhir.

Penggunaan teknologi yang lebih maju dalam pengolahan akan menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik, sehingga nilai jualnya pun meningkat. Pada akhirnya, hal ini akan berkontribusi pada peningkatan nilai tambah yang diperoleh. (Prihartini, 2021)

Nilai tambah dalam proses produksi dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik teknis maupun pasar. Faktor teknis mencakup kapasitas produksi dan ketersediaan bahan baku, sedangkan faktor pasar meliputi harga produk akhir, upah tenaga kerja,

harga bahan baku, serta nilai input lainnya (Sundari et al., 2017). Pendekatan yang dikembangkan oleh Hayami memungkinkan analisis mendalam terhadap berbagai indikator produksi, seperti faktor konversi, koefisien tenaga kerja, nilai produk, nilai tambah, serta rasio nilai tambah (Hidayat et al., 2012). Perhitungan nilai tambah dalam penelitian ini didasarkan pada data aktual yang berlaku selama periode penelitian, serta informasi yang diperoleh langsung dari pihak yang terlibat dalam produksi rendang lokan. (Wibowo & Palupi, 2022).

Menurut Hayami, et.al (1993), Analisis nilai tambah dalam pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan metode yang relatif sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku dalam satu siklus produksi yang menghasilkan produk akhir. Secara umum, terdapat dua faktor utama yang berperan dalam menentukan nilai tambah dalam proses pengolahan, yakni faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis mencakup kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan, serta keterlibatan tenaga kerja dalam proses produksi. Sementara itu, faktor pasar meliputi harga produk akhir, tingkat upah tenaga kerja, harga bahan baku, serta nilai input lainnya yang digunakan selama proses produksi berlangsung.

Alat analisis nilai tambah umumnya digunakan dalam subsistem pengolahan untuk mengukur efisiensi dan kontribusi ekonomi dalam suatu proses produksi.

Menurut Hayami, metode ini memiliki beberapa keunggulan, di antaranya:

1. Memungkinkan penilaian terhadap produktivitas produksi, termasuk tingkat rendemen dan efisiensi tenaga kerja.
2. Dapat mengidentifikasi besaran imbalan yang diterima oleh pemilik faktor produksi.

3. Lebih relevan dan efektif dalam menganalisis proses pengolahan produk pertanian.
4. Dapat disesuaikan atau dimodifikasi untuk mengukur nilai tambah di luar subsistem pengolahan

2.2 Hasil Penelitian Terdahulu

Nella Tri Agustini¹, Dietriech G. Bengen². dan Tri Prartono², pada tahun 2016 dengan judul “Asosiasi Kerang Lokan Geloina Erosa Solander 1786 Dan Mangrove Di Kawasan Pesisir Kahyapu Pulau Enggano, Provinsi Bengkulu” Mengatakan bahwa bertujuan penelitian ini untuk mengetahui kondisi kerang lokan Geloina erosa dan asosiasinya dengan mangrove. Pengambilan data vegetasi mangrove dilakukan dengan menggunakan transek garis (line transect)

Pada penelitian (Ramaddani & Holinesti, 2022) Penelitian berjudul "Kualitas Rendang Lokan yang Dihasilkan dari Penggunaan Bumbu Basah dan Bumbu Kering" bertujuan untuk menganalisis kualitas rendang lokan yang diolah dengan dua jenis bumbu berbeda, yaitu bumbu basah dan bumbu kering, serta tambahan daun pakis sebagai bahan pelengkap. Aspek yang dievaluasi meliputi warna, aroma, tekstur, dan cita rasa rendang lokan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen murni, yang dirancang untuk mengidentifikasi pengaruh serta perbedaan antara kedua variabel dalam proses pengolahan, sehingga dapat memberikan pemahaman lebih mendalam mengenai kualitas rendang lokan berdasarkan perlakuan yang diberikan

Dona Andeska Efendi, Wirnelis Syarif, pada tahun 2022 Penelitian berjudul "Kualitas Rendang Lokan dengan Penggunaan Bumbu Basah dan Bumbu Kering" bertujuan untuk mengkaji kualitas rendang lokan yang diolah menggunakan dua

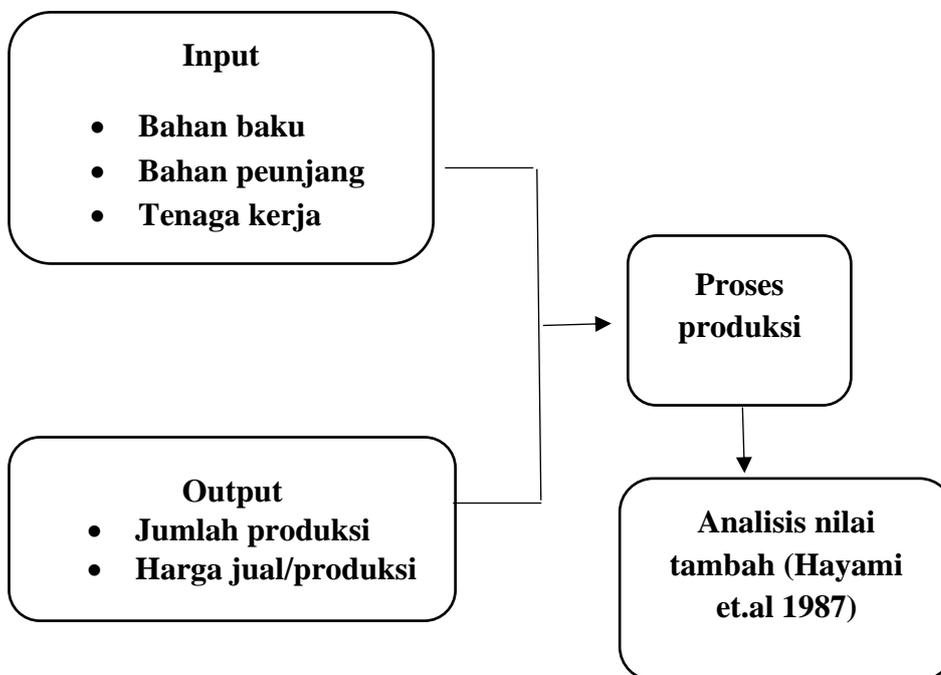
jenis bumbu berbeda, yaitu bumbu basah dan bumbu kering, dengan tambahan daun pakis sebagai bahan pelengkap. Aspek yang dianalisis mencakup warna, aroma, tekstur, dan cita rasa rendang lokan. Penelitian ini menerapkan metode eksperimen murni untuk mengidentifikasi serta membandingkan pengaruh dari masing-masing jenis bumbu terhadap kualitas akhir rendang lokan. Melalui penelitian ini, diharapkan diperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai karakteristik rendang lokan berdasarkan variasi bumbu yang digunakan.

Pada penelitian (Ahyadi & Lamusa, 2016) Penelitian berjudul "Analisis Nilai Tambah Kue Pia pada Industri Rumah Tangga Karya 'An-Nur' di Kota Palu" menerapkan metode analisis nilai tambah berdasarkan pendekatan Hayami. Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa nilai tambah diperoleh dari selisih antara nilai output dengan kontribusi berbagai input lain serta biaya bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.

Pada penelitian Reza Kurnia Adhya Bachtiar 1, Dini Rochdiani, Ane Novianty³ 2023 dengan judul Penelitian berjudul "Analisis Nilai Tambah pada Agroindustri Dendeng Sapi: Studi Kasus di Kelurahan Sukanagara, Kecamatan Purbaratu, Tasikmalaya" bertujuan untuk mengevaluasi beberapa aspek penting dalam industri ini. Penelitian ini difokuskan pada dua hal utama, yaitu: (1) Analisis biaya produksi, penerimaan, serta pendapatan yang dihasilkan oleh agroindustri dendeng sapi Hj. Iti di Kelurahan Sukanagara, Kecamatan Purbaratu, Tasikmalaya, serta (2) Perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan dendeng sapi di industri tersebut. Metode studi kasus digunakan dalam penelitian ini, mengingat bahwa agroindustri ini merupakan satu-satunya yang beroperasi di Kelurahan Sukanagara.

2.3 Kerangka Pemikiran

Rendang lokan adalah makanan tradisional yang bahan utamanya terbuat dari lokan. Di Kabupaten Mukomuko rendang lokan menjadi makanan khas di daerah tersebut, karena cita rasa yang unik dan lezat. Pada Penelitian ini dilakukan Di Kelurahan Bandar Ratu Kabupaten Mukomuko. Sampel pada penelitian ini adalah pemilik usaha rumah tangga Produksi Rendang Lokan di Gibran Food, yang mana pada Kerangka penelitian ini menunjukkan bagaimana input diubah menjadi output melalui proses produksi. Inputnya meliputi bahan baku, bahan peunjang, tenaga kerja. Proses produksi mengubah input menjadi output, yang meliputi jumlah produksi dan harga jual/produksi, Analisis nilai tambah (Hayami) kemudian digunakan untuk menentukan keuntungan. Berikut Gambar 3. Kerangka pemikiran Penelitian



Gambar 2. Kerangka pemikiran Penelitian

2.4 Hipotesis

Di duga dalam proses produksi rendang lokan di Gibran food kelurahan Bandar Ratu Kabupaten Mukomuko memberikan nilai tambah sebesar Rp 5,000 Rp/produksi.