II. TINJAUAN PUSTAKA, PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Konsep Agribisnis

Agribisnis adalah bisnis berbasis usaha pertanian atau bidang lain yang mendukungnya, baik di sektor hulu maupun hilir. Penyebutan hulu dan hilir mengacu pada pandangan pokok bahwa agribisnis bekerja pada rantai sektor pangan (Ruthpita Lamsihar Siregar, 2016). Konsep agribisnis yang utuh mulai dari proses produksi, mengolah hasil, pemasaran dan aktivitas lain yang berkaitan dengan kegiatan pertanian (Penti Suryani, dan Elfi Rahmadani, 2014).

Saragih dan Khrisna Murti (1994) menyatakan bahwa agribisnis adalah segala kegiatan yang berhubungan dengan pengusahaan tumbuhan dan hewan (komoditas pertanian, peternakan, perikanan dan kehutanan) yang berorientasi pasar (bukan hanya untuk pemenuhan kebutuhan pengusaha sendiri) dan perolehan nilai tambah.

Konsep pokok Agribisnis terdiridari dua konsep. Pertama, agribisnis merupakan konsep dari suatu sistem yang integratif dan terdiri dari beberapa sub sistem, yaitu: (a) sub sistem pengadaan sarana produksi pertanian, (b) sub sistem budidaya usaha tani, (c) sub sistem pengolahan dan industri hasil pertanian (agroindustri), (d) sub sistem pemasaran hasil pertanian, (e) sub sistem kelembagaan penunjang kegiatan pertanian, yang terdiri dari: penelitian, penyuluhan, pembiayaan, kontruksi, transportasi, dan jasa lainnya.

Kedua, agribisnis merupakan suatu konsep yang menempatkan kegiatan pertanian sebagai suatu kegiatan yang utuh dan komprehensif, sekaligus sebagai suatu konsep untuk dapat menelaah dan menjawab berbagai masalah tantangan, dan kendala yang dihadapi pembangunan pertanian sekaligus juga untuk dapat menilai keberhasilan pembangunan pertanian sekaligus juga untuk dapat menilai keberhasilan pembangunan pertanian serta pengaruhnya terhadap pembangunan nasional secara lebih tepat, merupakan off-farm agribisnis (Totok Mardikanto, 2009).

2.1.2 Agroindustri

Agroindustri merupakan gabungan dari kegiatan *on farm* dan *off farm*. Yang dimaksud dengan kegiatan off farm adalah kegiatan pertanian yang menitik beratkan pada kegiatan pasca panen atau pengolahan. Sementara itu, batasan agroindustri adalah industri dengan bahan baku komoditas pertanian, atau industri yang merupakan bagian tak terpisahkan dari kegiatan sektor pertanian dalam arti luas (F.Rahardi, 2003).

Agroindustri merupakan satu subsistem dalam sistem agribisnis. Secara garis besar, terdapat lima subsistem produksi atau usaha tani (farming), yaitu: subsistem penyedia sarana prasarana, subsistem usaha tani, subsistem pengolahan, subsistem pemasaran (tata niaga), serta subsistem pendukung seperti pembiayaan dan asuransi. Dalm hal ini yang disebut agroindustri adalah subsistem yang menangani pengolahan hasil produksi usaha tani (Sutrisno Iwanto, 2002).

Karakteristik agroindustri dalam agribisnis memiliki kelebihan dibandingkan dengan industri-industri lainnya, (a) memiliki keterkaitan yang kuat, baik dengan industri hulu maupun industri hilir, (b) menggunakan sumber daya alam yang ada dan dapat diperbaharui serta lebih banyak tenaga kerja yang dilibatkan baik yang berpendidikan maupun yang tidak kurang berpendidikan, (c) mampu memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif, baik dipasar domestik maupun internasional, khususnya pertanian tropika, (d) dapat menampung tenaga kerja dalam jumlah besar. Hal ini dibuktikan setidaknya dalam masa krisis ekonomi tahun 1997, yaitu ketika sektor pertanian mampu menampung tenaga kerja yang terkena pemutusan hubungan kerja dari sektor industri manufaktur (Penti Suryani, dan Elfi Rahmandani, 2014).

Menurut Badan Pusat Statistik (2011), industri pengolahan merupakan suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya. Penggolongan industri oleh BPS (2011) berdasarkan banyaknya tenaga kerja yang digunakan adalah sebagai berikut:

a. Industri rumah tangga, dengan jumlah tenaga kerja 1 sampai 4 orang

b. Industri kecil, banyaknya tenaga kerja 5 sampai 19 orang
c. Industri sedang, dengan jumlah tenaga kerja antara 20 sampai 99 orang
d. Industri besar, dengan jumlah tenaga kerja 100 orang atau lebih.

Menurut Budi Harsono (2014) sebagaimana telah dijelaskan dalam UU no 20 Tahun 2008 menjelaskan tentang kriteria UMKM berdasarkan kepemilikan aset dan omzet, yaitu:

a. Usaha mikro memliki aset sebesar Rp. 50.000.000 dan memiliki omzet hinga Rp. 300.000.000
b. Usaha kecil memiliki aset sebesar Rp. 50.000.000 sampai Rp. 500.000.000 dan memiliki omzet Rp. 300.000.000 sampai Rp. 2.500.000.000.
c. Usaha Menengah memiliki aset sebesar Rp. 500.000.000 sampai dengan Rp. 10.000.000.000 dan memiliki omzet Rp. 2.500.000.000 sampai Rp. 50.000.000.000.

Agroindustri adalah salah satu sektor ekonomi yang paling erat hubungannya dengan masyarakat, terutama petani dan masyarakat pedesaan. Pembangunan agroindustri skala kecil dan menengah akan berdampak langsung terhadap peingkatan kesejahteraan masyarakat melalui penciptaan lapangan kerja dan distribusi pemerataan pendapat (Tim Penulis Agriflo,2012)

2.1.3 Konsep Nilai Tambah

Soekartawi (1995) menjelaskan bahwa pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dari kegiatan agribisnis setelah proses produksi hasil pertanian. Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena pertimbangan meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan penyerapan tenaga kerja, meningkatkan keterampilan produsen, dan meningkatkan pendapatan produsen.

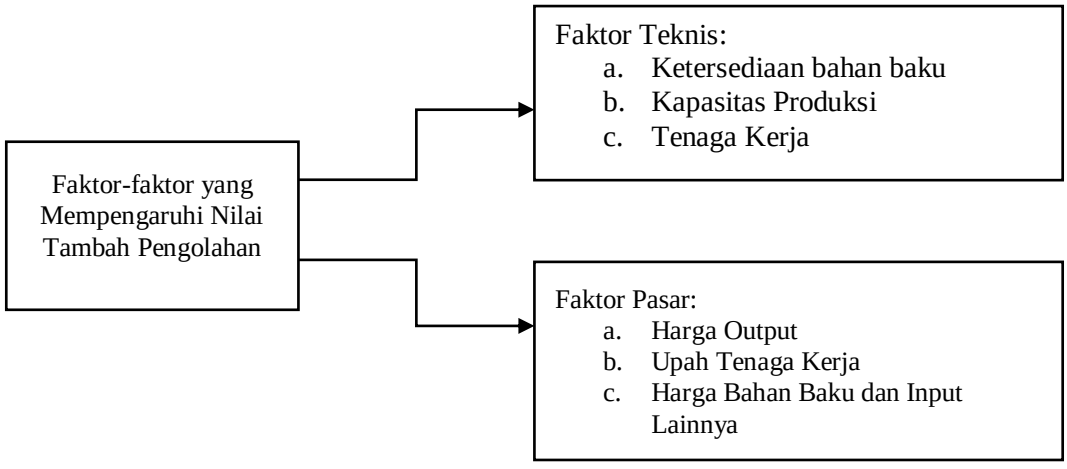
Nilai tambah didapatkan dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara (*intermediate cost*) yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong dalam melakukan proses produksi. Komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah dan mudah rusak (*perishable*), sehingga perlu langsung dikonsumsi. Proses pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan guna

komoditi pertanian. Salah satu konsep yang sering digunakan membahas pengolahan komoditi ini adalah nilai tambah (Riyan, 2009).

Menurut Hardjanto (1993) dalam Edi Budianto (2016) Konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya *input fungsional* seperti perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian. *Input* fungsional dapat berupa proses mengubah bentuk (*from utility*), menyimpan (*time utility*), maupun melalui proses pemindahan tempat dan kepemilikan.

Dari analisis nilai tambah dapat diketahui besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha dan tenaga kerja. Analisis nilai tambah juga berguna untuk mengetahui berapa tambahan nilai yang terdapat pada satu satuan output yang dihasilkan (nilai tambah produk). Pada prinsipnya nilai tambah ini merupakan keuntungan kotor sebelum dikurangi biaya tetap (Purba, 1986).

Menurut Hayami Y, dkk (1987) dalam Armand Sudiyono (2002), analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu 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 dikelompokkan menjadi dua dapat dijelaskan pada gambar 1. Nilai *input* lain adalah nilai dari semua kebutuhan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung.



Gambar 1.Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Nilai Tambah Pengolahan

Sumber: Hayami (1987) dalam Armand Sudiyono (2002)

Menurut Hayami (1987) dalam Arman Sudiyono (2002) Konsep pendukung dalam analisis nilai tambah metode Hayami pada subsistem pengolahan adalah:

a. Faktor konversi, menunjukan banyaknya output yang dapat dihasilkan satu satuan input.
b. Koefisien tenaga kerja, menunjukan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input.
c. Nilai output, menunjukan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input.

Menurut Armand Sudiyono (2002) Informasi yang dapat dihasilkan dari analisis nilai tambah melalui metode Hayami adalah:

a. Perkiraan nilai tambah (Rp)
b. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk jadi (%)
c. Imbalan jasa tenaga kerja (Rp)
d. Bagian tenaga kerja (%)
e. Keuntungan yang diterima perusahaan (Rp)
f. Tingkat keuntungan perusahaan (%)

Agroindustri sate bandeng dapat dilakukan secara sederhana pada skala rumah tangga, akan tetapi dapat pula diproduksi dalam skala usaha industri. Tujuan utama dari pengolahan sate ikan bandeng adalah untuk meningkatkan ketahanan bahan sehingga layak dikonsumsi dengan jangka waktu yang lebih lama, serta meningkatkan nilai tambah dari ikan bandeng dan berperan dalam penganekaragaman (diversifikasi) bahan pangan.

2.1.4 Ikan Bandeng

A. Tinjauan Umum Ikan Bandeng

Ikan bandeng *(Chanos chanos)* atau milkfish merupakan salah satu jenis ikan yang sudah lama berkembang di masyarakat, mulai dari pembudidaya hingga

pengolahannya. Bandeng termasuk ikan plagis yang hidup di perairan tropis maupun subtropis dengan daerah penyebaran yang cukup luas. Daerah penyebaran bandeng di Indonesia yaitu mulai dari perairan Pantai Timur Sumatera, Pantai Utara Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Bali Nusa Tenggara, Maluku, dan Irian Jaya dengan daerah produksi terbesar di Jawa dan Sulawesi (Suryanti dkk, 2013).

Ikan bandeng merupakan ikan petualang yang suka bemigrasi, mereka bermigrasi dari tempat tinggal asalnya ditengah laut (kadar garam 35 permil), ke daerah air payau di dekat muara sungai (kadar garam 15-20 permil) bahkan sampai ke tempat lain yang airnya tawar. Dengan sifatnya yang demikian ini, mereka digolongkan sebagai ikan *euryhaline* (mampu menghadapi perubahan kadar garam yang sangat besar). Setelah remaja, mereka beramai-ramai mulai berboyong ke tengah laut. Dilaut inilah mereka melakukan perkawinan, yang nantinya akan menghasilkan nener dan nener inipun akan berpetualang ke pantai-pantai dan setelah remaja kembali ke laut. Demikian seterusnya terjadi berulang-ulang (Ahmad Mudjiman, 1994).

Klasifikasi ikan bandeng Menurut Saanin (1986) dalam Ida Purnomowati, dkk (2007) sebagai berikut:

Filum	:Chordata
Sub Filum	: Vertebrata
Kelas	: Pisces
Sub Kelas	: Teleostei
Ordo	: Malacopterygii
Famili	: Chanidae
Genus	: Chanos
Spesies	: *Chanos chamos*

Menurut M.Ghufran H. kordi K. dan Andi Tamsil (2010), ikan bandeng mempunyai bentuk badan yang memanjang seperti torpedo dengan sirip ekor bercabang sebagai tanda bahwa bandeng tergolong perenang cepat, warna badan putih keperak-perakan dengan punggung biru kehitaman, kepala bandeng tidak bersisisk, mulut kecil terletak diujung rahang tanpa gigi dan lubang hidung terletak sejajar dengan mata.

Ukuran ikan bandeng di alam bisa mencapai 1 m dengan berat lebih dari 18 kg, sedangkan bila ditambak hanya mencapai panjang tubuh 0,5 m dengan berat 3-4 kg. Pertumbuhan ikan bandeng relatif cepat, telur ikan bandeng sangat lembut, berukuran sekitar 1,2 mm, dan mengapung di permukaan laut,, seekor induk bandeng dapat memproduksi telur mencapai 5,7 juta butir stiap musim pemijahan. Penyebaran telur hasil pemijahan induk bandeng berlangsung di tempat yang jauh jaraknya 9 km dari pantai. Selanjutnya, telur menetas dalam waktu 24 jam menjadi nener dengan ukuran 5 mm (Bambang Agus Murtidjo, 2002).

Ikan bandeng memerlukan temperatur atau suhu air optimal antara 15^{o}C-40^{o}C. Apabila temperatur air kurang dari 15^{o}C, ikan bandeng bisa stres dan akhirnya mati. Namun demikian, ikan ini memiliki sifat *euryhaliene* bahkan ia mampu melawan arus hingga ia mendapatkan air tawar. Sehingga tidak heran jika ikan bandeng mudah dijumpai di daerah rawa, sungai, maupun danau. Ikan bandeng mempunyai kebiasaan makan pada siang hari. Di habitat aslinya ikan bandeng mempunyai kebiasaan mengambil makanan dari lapisan atas dasar laut, berupa tumbuhan mikroskopis seperti: plankton, udang renik, jasad renik, foraminifera, chiopoda,copepod dan tanaman multiseluler lainnya. Makanan ikan bandeng disesuaikan dengan ukuran mulutnya, ikan bandeng tidak mampu menelan makanan yang berukuran besar dan keras. Ia akan menyukai jenis makanan yang berupa unsur tumbuh-tumbuhan yang membusuk, plankton, dan klekap atau sekumpulan ganggang biru yang tumbuh di dasar perairan. Klekap ini jika sudah mengapung bisa disebut tahi air (Ida Purnomowati dkk,2007).

B. Bandeng Konsumsi

Ikan bandeng yang dikatakan sebagai bahan baku dengan mutu baik adalah ikan bandeng yang masih segar. Ikan bandeng dikatakan segar apabila perubahan-perubahan biokimiawi, mikrobiologik, maupun secara fisik dan semua yang terjadi belum sampai menyebabkan kerusakan berat pada daging ikan. Berdasarkan kesegarannya, ikan bandeng dikelompokan menjadi 4 macam, yaitu: mengkilat; mata ikan segar cerah, tidak berlendir, dan menonjol keluar, mulut ikan segar terkatup; insang ikan berwarna merah cerah; sisik ikan segar jiga

dipegang, kenyal namun lentur, warna anus ikan segar merah jambu; aroma ikan segar adalah segar dan bau rumput laut. Adapun yang paling mudah untuk mengetahui ikan bandeng yang masih segar adalah jika dimasukan ke dalam air, akan tenggelam.

Dalam penanganan ikan segar dikenal dengan istilah rantai dingin *(cold chain)*, yaitu: penanganan ikan sejak mulai ditangkap, transportasi, pendistribusian, pemasaran ikan segar, pengolahan sampai penyimpanan sebagai produk olahan dan tetap diusahakan berada dalam kondisi dingin. Suhu akhir yang digunakan dalam rantai dingin adalah 0^oC, dengan perlakuan dingin, ikan bandeng dapat disimpan antara 12-18 hari, tergantung pada cara penanganan, kestabilan suhu, dan tingkat kesegaran awal ikan (Ida purnomowati dkk, 2007).

Hal terpenting yang perlu dicermati untuk bandeng konsumsi: hindari bandeng yang berbau tanah, bau tanah sangat tidak disukai oleh konsumen. Bau tanah disebabkan oleh adanya senyawa geosmin yang ditimbulkan oleh jamur *actinomycetes* dan ganggang biru *oscillatoria tenus*. Hal ini sering terjadi pada bandeng yang dipelihara di tambak yang dangkal dan terletak jauh dari laut, dengan struktur dan komposisi tanah tambak kurang baik. Akibatnya, Mereka lalu mengaduk-aduk tanah mencari makanan, dan biasanya menemukan serta memakan ganggang biru yang ditumbuhi jamur. Secara fisik bandeng yang berbau tanah dapat diketahui dari warna punggungnya. Punggung yang berwarna kuning kecokelat-cokelatan atau abu-abu-pucat (tidak berwarna biru cerah) menandakan bahwa daging bandeng tersebut beraroma tanah (Cahyo Saparinto dkk, 2006).

2.1.5 Olahan Ikan Bandeng

Berbagai olahan bandeng yaitu: Pindang bandeng adalah ikan yang telah diberi bumbu dan dimasak atau direbus dalam keadaan bergaram, dalam jangka waktu tertentu, dalam suatu wadah sehingga kadar air ikan berkurang.

Nugget bandeng merupakan ikan bandeng yang sudah dibersihkan kulit,duri dan bagian kepalanya yang kemudian diambil dagingnya saja lalu dicampur dengan bumbu dan balutan tepung yang cara memasaknya dengan digoreng.

Bandeng presto adalah salah satu diversifikasi pengolahan hasil perikanan, terutama sebagai modifikasi pemindangan. Bandeng presto hampir sama dengan pindang bandeng, tetapi mempunyai kelebihan yakni tulang dan duri dari ekor hingga kepala lunak dan dapat dimakan tanpa menimbulkan gangguan pada mulut (Arifudin, 1988)

Otak-otak bandeng merupakan ikan bandeng yang sudah di buang insang dan isi perut yang kemudian badan ikan bandeng dipukul-pukul menggunakan pemukul kayu hal tersebut dilakukan supaya dalam pencabutan duri ikan bandeng lebih mudah, selanjutnya setelah duri ikan tersebut dipisahkan selanjutnya pisahkan daging dan kulit ikan, lalu campur dengan adonan atau bumbu-bumbu, setelah itu masukan kembali daging yang sudah diberi bumbu ke dalam kulit ikan. Setelah itu goreng ikan pada minyak yang panas.

Adapun olahan bandeng yang jarang orang ketahui dan merupakan makanan khas daerah, yaitu: Sate bandeng, merupakan makanan khas Banten. Sate bandeng terbuat dari olahan ikan bandeng yang bernama *Chanos chanos*. Ikan ini memiliki duri yang sangat banyak yang menempel pada bagian dalam dagingnya sehingga pembuatan sate bandeng harus membuang duri-durinya agar bisa dikonsumsi. (Serang Banten.com. 2008).

Proses pembuatan sate bandeng menurut Tim Yasa Boga (2000) adalah sebagai berikut: persiapan bahan baku, pencucian dan pembuangan jeroan, sisik, dan insang, pengeluaran daging dan tulang (duri) dari kulit ikan (kulit ikan jangan sampai rusak), pembersihan daging dari tulang dan duri ikan. Setelah daging bersih dari tulang dan duri, daging dihancurkan dengan blender. Daging yang bebas dari duri dan tulang dicampur dengan bahan tambahan serta penambahan bumbu-bumbu setelah bahan-bahan tercampur sempurna,. Lalu campuran tersebut dimasukan kembali kedalam kulit ikan sehingga membentuk ikan utuh dan dilakukan pemanggangan di atas bara api sampai terbentuk warna kecoklatan selama kurang lebih 45 menit. Setelah matang sate bandeng di dinginkan pada suhu ruangan berkisar antara 20-25^{0}C , lalu dilakukan pengemasan dan penyimpanan maupun non vakum.

Sate bandeng memiliki rasa yang enak, gurih, dan juga bebas duri, untuk bagian kulit sate bandeng rasanya renyah, gurih dan adonan didalamnya sedikit manis (Odiliana Winneke, 2010) sate bandeng lebih nikmat bila di sajikan dalam keadaan hangat dengan aroma khasnya.

Menurut Bukle dkk (1987) dalam Muhammad Nur (2009) Untuk pengemasan sate bandeng yang terpenting dari pengemas meliputi permeabilitas gas dan uap air serta luas permukaan kemasan. Kemasan dengan daya hambat gas yang baik dan luas permukaan yang lebih kecil menyebabkan masa simpan produk lebih lama.

Dengan adanya pengemasan sate bandeng dengan menggunakan cara pengemasan dan jenis bahan pengemas tertentu diharapkan dapat memperpanjang daya simpan sate bandeng dan dapat meningkatkan pemasaran. Dalam pengemasan diperlukan pengemas yang membatasi bahan pangan dengan lingkungan untuk mencegah atau menunda proses kerusakan sehingga sate bandeng mempunyai daya tahan lebih lama untuk dikonsumsi (Muhammad Nur, 2009).

C. Sejarah Sate Bandeng

Sate bandeng merupakan makanan khas Banten dan banyak ditemui di daerah Serang. Makanan olahan dari ikan bandeng ini diperkenalkan oleh juru masak kerajaan Banten Girang pada abad ke 16 untuk menjamu para tamu kerajaan. Karena ikan bandeng memiliki banyak duri sehingga akan menyulitkan saat dikonsomsi maka diciptakanlah sate bandeng dan masih popular hingga sekarang sementara itu sate bandeng menjadi makanan dan oleh-oleh khas daerah Serang. (Noe Traveler. 2012)

2.1.6 Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu memberi gambaran terhadap penulis tentang penelitian sejenis yang sudah dilakukan, sehingga dapat dijadikan refernsi bagi penulis dalam penentuan metode yang digunakan dalam menganalisis data penelitian terdahulu yang memiliki persamaan dan perbedaan dari beberapa penelitian terdahulu beserta alat analisis (Yurista Ayu Lestari. 2017) dan hasil penelitiannya dapat dilihat pada lampiran 1.

2.2 Pendekatan Masalah

Komoditas perikanan olahan (pasca panen) adalah diversifikasi hasil tangkapan dan budidaya yang memiliki *value-added* sebagai sumber protein. Komoditas olahan sifatnya mudah busuk sehingga diperlukan tindakan penanganan yang cepat, tepat, dan benar setelah panen. Pada kondisi demikian peran penanganan dan pengolahan menjadi sangat penting sebagai langkah tindak peningkatan volume produksi serta pengembangan usaha perikanan di masa depan.

Industri pengolahan hasil perikanan mempunyai fungsi penting dalam: (a) menekan kerusakan dan kehilangan, (b) meningkatkan kualitas produk, (c) penyedia pasokan pangan dan gizi sesuai keinginan masyarakat melalui diversifikasi produk, (d) mendorong perkembangan indusri pangan dan non pangan untuk memanfaatkan limbah hasil industri perikanan, (e) peningkatan manfaat dan nilai tambah, (f) meningkatkan daya saing, (g) peningkatan pendapatan (Latif Sahubawa dan Ustadi,2014).

Bandeng salah satu jenis ikan laut yang dapat dibudidayakan di tambak oleh masyarakat. Bandeng dapat diolah atau dimanfaatkan untuk pangan dan industri lainnya. Salah satu olahan bandeng yang merupakan makanan khas Banten yaitu sate bandeng. Sate bandeng memiliki kandungan gizi yang kaya protein untuk dikonsumsi. Dengan adanya agroindustri agroindustri sate bandeng ini pun akan menghasilkan nilai tambah, mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan devisa dan mampu mendorong munculnya industri yang lain (soekartawi 2000).

Nilai tambah olahan sate bandeng bertujuan untuk mengubah bandeng yang bersifat mudah rusak dan tidak tahan lama menjadi olahan bandeng yang dapat dikonsumsi dalam jangka waktu lebih lama. Hasil olahan sate bandeng kemudian dihitung besarnya nilai tambah dari output dengan menggabungkan berbagai komponen penting dalam pengolahan yang termasuk nilai output, biaya bahan baku, biaya penunjang lainnya dan tenaga kerja sebagai penentu besarnya nilai tambah yang dihasilkan. Hasil perhitungan nilai tambah dapat terlihat proporsi nilai yang tercipta untuk keuntungan produsen dan tenaga kerja. Proporsi

tenaga kerja untuk melihat seberapa besar bagian dari nilai tambah yang didapatkan oleh tenaga kerja dari adanya agroindustri pengolahan ikan bandeng dalam menyerap tenaga kerja didaerah tersebut dalam mengurangi pengangguran.

Distribusi nilai tambah berhubungan dengan: teknologi yang diterapkan dalam proses pengolahan, kualitas tenaga kerja berupa keahlian dan keterampilan, serta kualitas bahan baku. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya akan memberikan proporsi bagian terhadap tenaga kerja yang besar daripada proporsi bagian keuntungan bagi perusahaan, sedangkan bila yang diterapkan teknologi padat modal maka besarnya proporsi bagian pengusaha lebih besar daripada proporsi bagian tenaga kerja (Armand Sudiyono, 2002) menurut Mila Saraswati dan Ida Widaningsih (2008), tenaga kerja berdasarkan kualitas terdiri dari tenaga kerja terdidik, tenaga kerja terlatih dan tenaga kerja tidak terdidik dan tidak terlatih. Tenaga kerja terdidik adalah tenaga kerja yang memiliki suatu keahlian atau kemahiran dalam bidang tertentu dengan cara sekolah atau pendidikan formal dan non formal. Tenaga kerja terlatih adalah tenaga kerja yang memiliki keahlian dalam bidang tertentu dengan melalui pengalaman kerja. Tenaga kerja tidak terdidik dan tidak terlatih adalah tenaga kerja yang sama sekali tidak memiliki keahlian.