

ABSTRAK

NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KERANG KEPAH MENJADI SATE TOTOK

Oleh
Ari Rahadiani Utari
155009161

Dosen Pembimbing :
Rina Nuryati
Tedi Hartoyo

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan dan nilai tambah agroindustri kerang kepah menjadi sate totok. Metode yang digunakan adalah studi kasus pada seorang pelaku usaha industri kerang kepah menjadi sate totok yang ada di Desa Kalipucang. Teknik penentuan lokasi dan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*). Penelitian dilakukan dengan menganalisis data primer yang didapat dari wawancara dan kuesioner terhadap produsen sate totok yang ada di Desa Kalipucang dan data sekunder yang didapat dari literatur dan instansi pemerintah. Proses pengolahan yang dilalui yaitu perendaman, perebusan, pembuatan bumbu, pemasakkan daging kerang kepah hingga proses penusukan daging yang telah masak. Kerangka analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah dengan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa agroindustri sate totok menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 7851,65 dari setiap satu kilogram bahan baku.

Kata kunci : Agroindustri, Sate Totok, Proses Pengolahan, Nilai Tambah

ABSTRACT

ADDED VALUE IN AGRICULTURE INDUSTRY OF CLAM MUD BECOME SATE TOTOK

By

Ari Rahadiani Utari

155009161

Supervisor :

Rina Nuryati

Tedi Hartoyo

This research aims to understand the making process and the added value in agriculture industry of mussel shell became sate totok. The method used is case study on one specific respondent of the industry mussel shell became sate totok in the village of Kalipucang. The technique to determine location and respondent was done by intentionally (purposive). The study was conducted by analyzing primary data obtained from interviews and questionnaires with the producer in Kalipucang Village and the secondary data obtained from literary and government institution. The step by step making process is started with soaking the meat of mussel shell, boiling it, making spices, cooking it and to finally form it into satay using sticks. The analytical framework used in this research is the Hayami method of added value. The results of research showed that the added value of the production of sate totok is around Rp. 7851,65 from every kilogram raw material.

Keywords: Agriculture Industry, Sate Totok, Making Process, Added Value