

ABSTRAK

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN IKAN NILA MENJADI ABON IKAN PADA HOME INDUSTRI MITRA SAUYUNAN

Oleh

**ANISA NURUL MARTAYA
NPM 195009020**

**Dosen Pembimbing
Rina Nuryati
Suyudi**

Ikan nila merupakan komoditas budidaya yang kerap dijadikan bahan baku produk agroindustri, karena ikan nila mempunyai sifat mudah rusak sehingga diperlukan tindakan lanjutan yang dapat memberikan nilai tambah pada ikan nila. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses pengolahan ikan nila menjadi abon ikan nila dan mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan, dilaksanakan di Home Industri Mitra Sauyunan yang terletak di Desa Bangunharja Kecamatan Cisaga. Metode penelitian menggunakan metode studi kasus dengan pengambilan lokasi penelitian yang dilakukan secara sengaja (*purposive*). Metode analisis yang digunakan adalah metode analisis Hayami. Tahapan proses pengolahan ikan nila menjadi abon ikan nila dimulai dari pembersihan dan pencucian, pemisahan daging dan tulang atau duri ikan, peracikan bumbu, penggorengan, pengeringan dan pengemasan. Hasil penelitian menunjukkan proses pengolahan ikan nila menjadi abon ikan nila sudah menggunakan teknologi secara semi modern. Bahan baku ikan nila diperoleh dari kelompok budidaya ikan Kecamatan Cisaga. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan nila menjadi abon ikan adalah Rp. 79.958,4 dengan rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 55 persen.

Kata kunci : Ikan Nila, Agroindustri, Pengolahan, Abon

ABSTRACT
ANALYSIS ADDED VALUE THE BUSINESS OF PROCESSING TILA FISH
INTO FISH FLOSS AT HOME INDUSTRY MITRA SAUYUNAN

By
ANISA NURUL MARTAYA
NPM 195009020

Supervisor
Rina Nuryati
Suyudi

Tilapia is a cultivated commodity that is often used as a raw material for agro-industrial products, because tilapia is easily damaged, so further actions are needed that can provide added value to tilapia. This study aims to analyze the process of processing tilapia into tilapia fish floss and determine the amount of added value generated, carried out at the Mitra Sauyunan Home Industry located in Bangunharja Village, Cisaga District. The research method uses a case study method with the selection of research locations carried out intentionally (purposive). The analysis method used is the Hayami analysis method. The stages of the process of processing tilapia into tilapia fish floss start from cleaning and washing, separating meat and bones or fish bones, mixing spices, frying, drying and packaging. The results of the study showed that the process of processing tilapia into tilapia fish floss already uses semi-modern technology. Tilapia raw materials were obtained from the Cisaga District fish farming group. The added value generated from processing tilapia into fish floss is IDR 79,958.4 with a ratio of added value obtained of 55 percent.

Keywords: Tilapia, Agroindustry, Processing, Floss