

ABSTRACT

ANALYSIS OF ADDED VALUE AND FINANCIAL OF CATFISH PROCESSING

**(Case Study In Poklahsar Winaka
In Kota Gajah Subdistrict, Central Lampung Regency)**

By

Septi Permata Sari

The purpose of this research are (1) to analyze the added value, and (2) to analyze the financial analysis of the business. This research was conducted at the PoklahsarWinaka in the Kota Gajah Subdistrict, Central Lampung Regency, and location was chosen purposively with the consideration that Kota Gajah Subdistrict is a center of catfish production and Poklahsar Winaka is the only catfish processing business in the Kota Gajah Subdistrict. The first goal was analyzed with Hayami's method, and the second used financial feasibility criteria. The results showed that (1) the added value of the products produced in PoklahsarWinaka for catfish meatball products was Rp21,476.95 per kg of raw material, and for catfish nuggets was Rp23,614.82 per kg of raw materials, and (2) PoklahsarWinaka business was profitable, but if there was a decrease in production of 23.24 percent for meatballs, 21.04 percent for nuggets, and 22.30 percent for crispy catfish, then the business becomes unprofitable.

Key words: added value, agroindustry, business feasibility

ABSTRAK

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN FINANSIAL USAHA PENGOLAHAN IKAN LELE (Studi Kasus Pada Poklahsar Winaka Di Kecamatan Kota Gajah Kabupaten Lampung Tengah)

Oleh

Septi Permata Sari

Penelitian ini bertujuan: (1) mengetahui besarnya nilai tambah, dan (2) mengetahui analisis finansial usaha pengolahan ikan lele. Penelitian ini dilakukan pada Poklahsar Winaka di Kecamatan Kota Gajah, Kabupaten Lampung Tengah yang dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Kecamatan Kota Gajah merupakan sentra penghasil ikan lele, serta Poklahsar Winaka merupakan satu-satunya usaha pengolahan ikan lele yang berada di Kecamatan Kota Gajah. Tujuan pertama dianalisis dengan metode Hayami, sedangkan tujuan kedua dianalisis menggunakan kriteria kelayakan finansial. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) nilai tambah produk yang dihasilkan pada Poklahsar Winaka untuk produk bakso lele sebesar Rp21.476,95 per kg bahan baku, sedangkan nugget lele sebesar Rp23.614, 82 per kg bahan baku, dan (2) usaha pengolahan berbasis ikan lele Poklahsar Winaka merupakan usaha yang menguntungkan, namun jika terjadi penurunan produksi sebesar 23,24 persen untuk bakso lele, 21,24 persen untuk nugget lele, dan 21,04 persen untuk *crispy* kulit lele maka usaha menjadi tidak menguntungkan.

Kata kunci: agroindustri, nilai tambah, kelayakan usaha