

MUHAMAT FEBRI KURNIAWAN 19542010024 : Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Patin Studi Kasus Pada Olahan Mie Patin Kelor di Griya Ulam-Q Kabupaten Kediri di bawah bimbingan ERLIN WIDYA FATMAWATI, S.P., M.P NAVITA MAHARANI, S.P., M.P

RINGKASAN

Tujuan dari penelitian ini adalah yang pertama untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari agroindustri pengolahan ikan patin di Griya Ulam-Q Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri. Kedua penelitian ini dilakukan untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh dari agroindustri pengolahan ikan patin di Griya Ulam-Q Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri. Penelitian ini dilakukan di Gerai Griya Ulam-Q yang merupakan sebuah etalase dan toko pengolahan ikan patin yang berlokasi di Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri yang dilakukan pada bulan Desember 2023 – Januari 2024.

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer yaitu wawancara dan data sekunder diperoleh dari instansi terkait seperti Dinas Perikanan, Badan Pusat Statistik, serta penelitian terdahulu yang dilakukan orang lain seperti jurnal, buku, dan internet yang berkaitan dengan penelitian. Dalam penentuan responden dilakukan dengan cara sengaja (*Purposive Sampling*) yang mana responden mampu memberikan informasi dan terlibat dalam pengolahan mie ikan patin kelor sesuai dengan tujuan penelitian. Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis nilai tambah yang digunakan untuk mengetahui berapa besarnya nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh UMKM pengolahan ikan patin di Griya Ulam-Q Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Griya Ulam-Q merupakan sebuah gerai/etalase manakan produk ikan segar dan olahan yang digagas oleh Dinas Perikanan Kabupaten Kediri yang dibentuk sebagai wadah pemasaran atau *outlet* bagi para AP3K (Asosiasi Pengolah dan Pemasar Perikanan Kabupaten Kediri). Kegiatan sistematis yang dilakukan di Griya Ulam-Q yaitu para AP3K menyuplai produk olahan mereka ke *outlet* Griya Ulam-Q yang mana produk tersebut nantinya akan dipasarkan melalui *platform offline* maupun *online* milik Griya Ulam-Q seperti media sosial, WA, *facebook*, *instagram*, dan *website*. Berdasarkan perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayami, diperoleh nilai tambah mie ikan patin kelor sebesar Rp 30.250,00 tiap kilogram dengan rasio nilai tambah sebesar 33,61%. Nilai tambah pada pengolahan mie ikan patin kelor dipengaruhi oleh harga output, sumbangan input lainnya, dan harga bahan baku. Berdasarkan perhitungan analisis keuntungan produk olahan ikan patin, diperoleh keuntungan produk mie ikan patin kelor sebesar Rp 90.250 tiap produksi. Sedangkan analisis kelayakan R/C ratio, diperoleh nilai sebesar 2 sehingga usaha mie ikan patin kelor layak untuk terus diusahakan dan dijalankan.

MUHAMAT FEBRI KURNIAWAN 19542010024 : Analysis of Added Value of Processed Patin Fish Products Case Study of Processed Moringa Patin Noodles in Griya Ulam-Q Kediri Regency under the guidance of **ERLIN WIDYA FATMAWATI, S.P., M.P NAVITA MAHARANI, S.P., M.P**

SUMMARY

The aim of this research is first to determine the amount of added value obtained from the catfish processing agroindustry in Griya Ulam-Q, Ngasem District, Kediri Regency. These two studies were conducted to determine the profits obtained from the catfish processing agroindustry in Griya Ulam-Q, Ngasem District, Kediri Regency. This research was conducted at the Griya Ulam-Q outlet which is a storefront and catfish processing shop located in Ngasem sub-district, Kediri Regency which was carried out in December 2023 – January 2024.

The methods used in data collection are primary data and secondary data. Primary data, namely interviews and secondary data, were obtained from related agencies such as the Fisheries Service, Central Statistics Agency, as well as previous research conducted by other people such as journals, books and the internet related to research. The determination of respondents was carried out deliberately (Purposive Sampling) in which respondents were able to provide information and be involved in processing Moringa catfish noodles in accordance with the research objectives. The data analysis method used is value added analysis which is used to find out how much added value and profit is obtained by MSME processing catfish in Griya Ulam-Q, Ngasem District, Kediri Regency.

The research results show that Griya Ulam-Q is an outlet/storefront for fresh and processed fish products initiated by the Kediri Regency Fisheries Service which was created as a marketing platform or outlet for AP3K (Association of Kediri Regency Fisheries Processors and Marketers). Systematic activities carried out at Griya Ulam-Q are that AP3K supplies their processed products to Griya Ulam-Q outlets where these products will later be marketed through Griya Ulam-Q's offline and online platform such as social media, WA, Facebook, Instagram, and website. Based on the added value calculation using the hayami method, the added value of Moringa catfish noodles is IDR 30,250.00 per kilogram with a value added ratio of 33.61%. The added value in processing Moringa catfish noodles is influenced by the output price, the contribution of other inputs, and the price of raw materials. Based on the calculation of the profit analysis of processed catfish products, the profit obtained from Moringa catfish noodle products is IDR 90,250 per production. Meanwhile, in the feasibility analysis of the R/C ratio, a value of 2 was obtained so that the Moringa catfish noodle business is feasible to continue and run.