

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN TERI MENJADI
SAMBAL GORENG TERI
(Studi Kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri Jombang)**

SKRIPSI



OLEH :

ZHELA MARITSYA AMIR

NPM : 19024010133

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN TERI MENJADI
SAMBAL GORENG TERI
(Studi Kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri Jombang)**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian
Program Studi Agribisnis



OLEH :

ZHELA MARITSYA AMIR
NPM : 19024010133

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN TERI MENJADI
SAMBAL GORENG TERI
(Studi Kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri Jombang)**

Oleh :

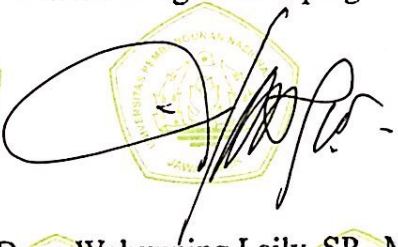
ZHELA MARITSYA AMIR
NPM : 19024010133

Telah diterima pada tanggal
31 Juli 2023

Telah disetujui oleh :


Pembimbing Pendamping

Pembimbing Utama


Dr. Dona Wahyuning Laily, SP., MP
NIP. 20219830810234


Dr. Ir. Nuriah Yuliati, MP
NIP. 19620712 199103 2001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Agribisnis


Dr. Ir. Nuriah Yuliati, MP.
NIP. 19620712 199103 2001

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN TERI MENJADI
SAMBAL GORENG TERI
(Studi Kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri Jombang)**

Oleh :

ZHELA MARITSYA AMIR
NPM : 19024010133

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji Skripsi
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Pada Selasa, 31 Juli 2023

Telah disetujui oleh :

Pembimbing Pendamping


Dr. Dona Wahyuning Laily, SP., MP
NIP. 20219830810234

Pembimbing Utama


Dr. Ir. Nuriah Yuliati, MP
NIP. 19620712 199103 2001

Mengetahui :

Dekan Fakultas Pertanian


Dr. Ir. Wanti Mindari, MP.
19631208 199003 2001

Koordinator Program Studi Agribisnis


Dr. Ir. Nuriah Yuliati, MP.
NIP. 19620712 199103 2001

SURAT PERNYATAAN

Berdasarkan Undang-Undang No.19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta dan Permendiknas No 17 tahun 2010, Pasal 1 Ayat 1 tentang plagiarisme Maka, saya sebagai Penulis Skripsi dengan judul : Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Teri Menjadi Sambal Goreng Teri (Studi Kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri Jombang).

menyatakan bahwa Skripsi tersebut diatas bebas dari plagiarism.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surabaya, 31 Juli 2023

Yang Membuat Pernyataan,



Zhela Maritsya Amir
NPM. 19024010133

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan segala rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulis proposal skripsi yang berjudul “ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN TERI MENJADI SAMBAL GORENG TERI (Studi Kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri Jombang)”. Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat melakukan penelitian dan menyelesaikan perkuliahan guna mendapatkan gelar sarjana pada program studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dr. Ir. Nuriah Yulianti, MP selaku dosen pembimbing utama dan koordinator Program Studi Agribisnis serta Dr. Dona Wahyuning Laily, SP., MP selaku dosen pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan pengarahan, motivasi, masukan, meluangkan waktu, dan tenaga dengan penuh kesabaran dan keikhlasan untuk membimbing penulis. Penulis juga menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Ir. Wanti Mindari, MP. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Prof. Dr. Ir. H. Syarif Imam Hidayat, MM. Selaku Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Papa Amirudin, Mama Oktinenik Indarwati, Kakak Wike Chyntia Maritsya Amir, Adik Ihfa Noviola Amir dan keluarga penulis yang telah memberikan do’a, semangat, kasih sayang yang tak terhingga, dan dukungan moral maupun material untuk penulis.

4. Produsen sambal goreng teri di CV. Fizzul Putra Mandiri yang telah ikut serta berpartisipasi dalam kegiatan penelitian skripsi.
5. Rekan-rekan Agribisnis 2019 terutama para sahabat yang selalu memberikan dukungan selama kegiatan perkuliahan di Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
6. Serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penulisan proposal skripsi yang tidak dapat penulis sebutkan satu-per satu.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun serta sumbangan pemikiran yang konstruktif sangat diharapkan. Penulis berharap dengan selesainya penulisan skripsi ini akan mendapatkan tanggapan yang positif bagi perusahaan sebagai bahan pertimbangan untuk mengetahui besar biaya produksi, penerimaan, keuntungan dan nilai tambah serta dapat membantu berbagai pihak yang membutuhkan informasi yang berkaitan dengan tulisan ini.

Surabaya, 31 Juli 2023

Penulis

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN TERI MENJADI
SAMBAL GORENG TERI
(Studi Kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri Jombang)**

*ANALYSIS OF ADDED VALUE IN THE PROCESSING OF ANCHOVIES INTO
SAMBAL FRIED ANCHOVIES
(A Case Study on CV. Fizzul Putra Mandiri Jombang)*

Zhela Maritsya Amir, Nuriah Yulianti, Dona Wahyuning Laily

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, penggunaan teknologi dan proses produksi sambal goreng teri, (2) menganalisis besar biaya produksi, penerimaan, dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri, (3) menganalisis nilai tambah hasil pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri. Penentuan lokasi penelitian menggunakan metode studi kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri. Data yang diperoleh bersumber dari data primer dan data sekunder berupa data kualitatif dan kuantitatif. Metode analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif, analisis biaya dan analisis nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan (1) bahan baku yang digunakan yaitu ikan teri dengan penggunaan bahan penunjang yaitu ubi jalar, kacang tanah, bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah, gula, gula aren, garam, kecap, asam jawa, bumbu penyedap, minyak goreng. Proses pengolahan sambal goreng teri menggunakan teknologi produksi modern dan peralatan sederhana. (2) total biaya produksi sebesar Rp. 1.880.985,-/produksi, dengan biaya penerimaan sebesar Rp. 2.550.000,-/produksi sehingga keuntungan bersih yang didapatkan oleh pengusaha sambal goreng teri yaitu sebesar Rp. 669.015,-/produksi. (3) nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan sambal goreng teri sebesar Rp. 192.675/produksi dengan rasio nilai tambah sebesar 38%.

Kata kunci : Nilai Tambah, Biaya Produksi, Ikan Teri

ABSTRACT

This study aims to: (1) analyze the use of raw materials and supporting materials, the use of technology, and the production process of anchovy fried chili, (2) analyze the amount of production costs, revenues, and profits derived from processing anchovies into fried anchovy chili, (3) analyze the added value of anchovy processing into fried anchovy sauce. Determining the research location using the case study method on a CV. Fizzul Putra Mandiri. The data obtained comes from primary and secondary data in the form of qualitative and quantitative data. The data analysis method in this study uses descriptive analysis, cost analysis, and value-added analysis. The results showed (1) the raw materials used were anchovies with the use of supporting materials, namely sweet potatoes, peanuts, shallots, garlic, cayenne pepper, red chilies, sugar, palm sugar, salt, soy sauce,

tamarind, seasonings, cooking oil. The process of processing anchovy fried chili using modern production technology and simple equipment. (2) the total production cost of IDR 1.880.985,-/production, with an admission fee of IDR 2.550.000,-/production, so the net profit obtained by the anchovy fried chili entrepreneur is IDR 669.015 per production. (3) the added value generated from the processing of anchovy fried chili is IDR 192.675,-/production with a value-added ratio of 38%.

Keywords: Value-Added, Production Cost, Anchovy

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	9
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Penelitian Terdahulu	10
2.2 Landasan Teori.....	19
2.2.1 Konsep Agribisnis Dan Agroindustri	19
2.2.2 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	21
2.2.3 Teknologi Produksi	27
2.2.4 Proses Produksi	29
2.2.5 Analisis Biaya	30
2.2.6 Penerimaan	31

2.2.7 Keuntungan	32
2.2.8 Nilai Tambah.....	33
2.3 Kerangka Pemikiran.....	36
III. METODE PENELITIAN.....	39
3.1 Waktu dan Tempat	39
3.2 Metode Penentuan Lokasi.....	39
3.3 Teknik Penentuan Responden	39
3.4 Metode pengumpulan data	40
3.5 Metode Analisis Data.....	41
3.6 Definisi Operasional Dan Konsep Pengukuran.....	46
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	48
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	48
4.1.1 Profil Perusahaan CV. Fizzul Putra Mandiri.....	48
4.1.2 Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja.....	54
4.2 Penggunaan Bahan Baku, Bahan Penunjang, Teknologi dan Proses Produksi Sambal Goreng Teri.....	61
4.2.1 Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang.....	61
4.2.2 Penggunaan Teknologi.....	62
4.2.3 Proses Produksi	64
4.3 Analisis Biaya Proses Pengolahan Sambal Goreng Teri.....	70
4.3.1 Biaya Produksi	70
4.3.2 Penerimaan	74
4.3.3 Keuntungan	75
4.4 Nilai Tambah Proses Pengolahan Sambal Goreng Teri.....	77
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	84

5.1 Kesimpulan	84
5.2 Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN.....	92

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1. 1	Hasil Produksi Ikan Teri di Jawa Timur (2017-2021)	4
3. 1	Perhitungan Nilai Tambah	44
4. 1	Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja.....	54
4. 2	Umur Pengusaha dan Tenaga Kerja.....	55
4. 3	Tingkat Pendidikan Pengusaha dan Tenaga Kerja.....	57
4. 4	Pengalaman Usaha Pengusaha dan Tenaga Kerja.....	58
4. 5	Jumlah Tanggungan Keluarga Pengusaha dan Tenaga Kerja.....	59
4. 6	Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang per Satu Kali Proses Produksi	61
4.7	Penggunaan dan Jumlah Peralatan yang Digunakan dalam Proses Produksi	63
4. 8	Biaya Penyusutan Peralatan per Satu Kali Proses Produksi Sambal Goreng Teri	71
4. 9	Perhitungan Biaya Variabel per Satu Kali Proses Produksi Sambal Goreng Teri	72
4. 10	Perhitungan Total Biaya per Satu Kali Proses Produksi Sambal Goreng Teri	74
4. 11	Perhitungan Penerimaan per Satu Kali Proses Produksi Sambal Goreng Teri	75
4. 12	Perhitungan Biaya Total, Penerimaan dan Keuntungan per Satu Kali Proses Produksi Sambal Goreng Teri	76
4. 13	Analisis Nilai Tambah per Satu Kali Proses Produksi Sambal Goreng Teri	78

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1. 1	Rata-rata Volume Hasil Tangkapan Ikan 2020.....	3
2. 1	Kerangka Pemikiran.....	38
4. 1	Struktur Organisasi Usaha Sambal Goreng Teri.....	51
4. 2	Skema Proses Pengolahan Sambal Goreng Teri	65

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1. 1	Kuesioner Penelitian	92
1. 2	Perhitungan Hari Orang Kerja	99
1. 3	Biaya Tetap Produksi Sambal Goreng Teri	100
1. 4	Biaya Variabel Produksi Sambal Goreng Teri.....	101
1. 5	Dokumentasi Kegiatan	103