

RINGKASAN

Afdyan Aulia Mutiara Nurdin (08320230058). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bandeng Di Kabupaten Pangkep (Studi Kasus UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro). Dibimbing oleh Ibu Rasmeidah Rasyid dan Ibu Farizah Dhaifina Amran.

Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan merupakan salah satu sentra produksi ikan bandeng utama di Sulawesi Selatan, namun melimpahnya hasil panen tidak selalu diimbangi dengan harga jual yang stabil dan tinggi. Kondisi ini mendorong pentingnya kegiatan agribisnis hilir melalui pengolahan untuk meningkatkan nilai ekonomi, memperpanjang masa simpan, dan menstabilkan pendapatan pelaku usaha. UMKM Diva Bandeng di Kecamatan Bungoro menjadi studi kasus yang relevan karena telah melakukan diversifikasi produk menjadi bandeng presto dan bakso bandeng, sehingga perlu dianalisis secara kuantitatif untuk mengukur tingkat pendapatan, kelayakan, dan nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan proses pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng, (2) menganalisis produksi dan pendapatan, (3) menganalisis kelayakan usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng, dan (4) menganalisis nilai tambah dari produk bandeng presto dan bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng. Waktu pelaksanaan penelitian ini berlangsung pada bulan Mei hingga Juli 2025. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan pendekatan studi kasus. Analisis data menggunakan analisis deskriptif untuk proses pengolahan, analisis pendapatan, analisis kelayakan usaha, dan analisis nilai tambah.

Skripsi menunjukkan bahwa (1) proses pengolahan ikan bandeng dilakukan secara sistematis dan higienis untuk kedua produk. Bandeng Presto melalui tahapan pengadaan bahan baku, penyiangan, pencucian, pengolesan bumbu, pengukusan, pendinginan, pengemasan vakum, dan penyimpanan beku. Bakso Bandeng melalui tahapan pengadaan bahan baku, penyiangan, pencucian, penirisan, pengambilan daging ikan (*filleting*), penggilingan, pengadonan, pembentukan, perebusan,

pendinginan, pengemasan, dan penyimpanan beku. (2) UMKM ini mampu memproduksi 600 pcs bandeng presto dan 400 pcs bakso bandeng, dengan pendapatan bersih masing-masing sebesar Rp.3.685.512 dan Rp.6.935.512, yang menunjukkan usaha ini menguntungkan. (3) Kelayakan usaha menggunakan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) menunjukkan nilai lebih dari 1, yaitu 1,25 untuk bandeng presto dan 1,46 untuk bakso bandeng, sehingga usaha dinyatakan layak dijalankan dan dikembangkan. (4) Nilai tambah bandeng presto sebesar Rp.62.236 per kg dengan rasio 62,23%, sedangkan bakso bandeng menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.76.011 per kg dengan rasio 69,10%, yang keduanya tergolong tinggi. Hal ini menegaskan bahwa kegiatan pengolahan ikan bandeng di UMKM Diva Bandeng memberikan kontribusi nilai ekonomi yang signifikan bagi pelaku usaha.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Ikan Bandeng, Kelayakan Usaha, Bandeng Presto, Bakso Bandeng