

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN TULANG
IKAN LELE MENJADI STICK TULANG IKAN
(STUDI KASUS DI UKM KHANSA FOOD
SLEMAN, YOGYAKARTA)**

Oleh: Adam Jati Nurseta

Dibimbing Oleh: Ni Made Suyastiri dan Vandrias Dewantoro

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk 1) Menganalisis nilai tambah dalam pengolahan tulang ikan lele menjadi stick tulang ikan di UKM Khana Food Sleman, Yogyakarta 2) Menganalisis keuntungan pada pengolahan tulang ikan lele mejadi stick tulang ikan di UKM Khansa Food Sleman, Yogyakarta. Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Metode pelaksanaan penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus pada UKM Khansa Food. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Analisis data menggunakan metode Analisis Nilai Tambah (Hayami) dan Analisis Keuntungan. Hasil penelitian ini menunjukkan 1) Pengolahan tulang ikan lele menjadi stick tulang ikan di UKM Khansa Food selama bulan April 2019 – Juni 2019 memberikan nilai tambah sebesar Rp.207.906,77/Kg dan tergolong tinggi karena memiliki rasio nilai tambah lebih dari 40% dengan rata-rata sebesar 71,48%. 2) Pengolahan tulang ikan lele menjadi stick tulang ikan di UKM Khansa Food menguntungkan dengan rata rata keuntungan per periode produksi selama bulan April 2019 – Juni 2019 yang diperoleh sebesar Rp 241.256,29.

Kata Kunci: Tulang Ikan Lele, Stick Tulang Ikan, Analisis Nilai Tambah Keuntungan

**Added Value Analysis of Catfish Bones Processing Become Fish Bones Stick
(Case Study in Small and Medium Enterprise Khansa Food
Sleman, Yogyakarta)**

By: Adam Jati Nurseta

Supervised by: Ni Made Suyastiri and Vandrias Dewantoro

ABSTRACT

This study aims to 1. Analyze the added value of catfish bones processing become fish bones stick in Khansa Food SME 2. Analyzing the profit of catfish bones processing become fish bones stick in Khansa Food SME. The basic research method used is descriptive method. And the method of implementation is a case study. The data used in this study are primary and secondary data. Analysis of the data using the method of added value analysis (Hayami) and profit analysis. The results of this study indicate that; 1) catfish bones which are processed become fish bones stick in Khansa Food SME give an added value of Rp.207,906.77/kg and are classified as high because they have an added value ratio of more than 40% with an average of 71,48% 2) and this processed is profitable with a profit average of Rp.241.256,29/periode

Keywords : Catfish Bones, Fish Bones Stick, Profit, Added Value