

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN  
UMKM MARISA FOOD DI DESA PATEMON  
KECAMATAN BOJONGSARI KABUPATEN PURBALINGGA**

Oleh : Anisa Yunita Lutfiani  
Dibimbing Oleh : Nanik Dara Senjawati dan Heni Handri Utami

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk (1) Menganalisis nilai tambah produk abon lele pada UMKM Marisa Food, (2) Menganalisis strategi pengembangan usaha pada UMKM Marisa Food. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan menggunakan penelitian studi kasus. Metode pengambilan responden menggunakan metode *purposive sampling* dengan jumlah responden empat orang. Macam data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan menggunakan teknik wawancara, observasi, dokumentasi, kuesioner dan FGD. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Analisis Nilai Tambah dengan menggunakan Metode Hayami dan Analisis Strategi Pengembangan Usaha dengan menggunakan Evaluasi Faktor Internal (EFI), Evaluasi Faktor Eksternal (EFE), matriks Internal-Eksternal (IE), matriks *Strength, Weakness, Opportunities, Threats* (SWOT), dan *Quantitive Strategic Planning Matrix* (QSPM). Hasil penelitian diketahui bahwa (1) Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan abon lele sebesar Rp 50.512/kg (2) Strategi pengembangan usaha yang dapat diterapkan pada UMKM Marisa Food yaitu memperluas saluran distribusi produk.

**Kata Kunci :** Abon Lele, Nilai Tambah, Strategi Pengembangan Usaha

**ANALYSIS OF VALUE ADDED AND DEVELOPMENT STRATEGY  
OF MARISA FOOD MSME IN PATEMON VILLAGE  
BOJONGSARI SUB-DISTRICT PURBALINGGA REGENCY**

By : Anisa Yunita Lutfiani  
Supervised By : Nanik Dara Senjawati and Heni Handri Utami

**ABSTRACT**

*This study aims to (1) Analyze the value added of catfish abon product in Marisa Food MSME, (2) Analyze business development strategy of Marisa Food MSME. The research method used was descriptive method by using case study research. The method of collecting respondents was by using purposive sampling method that later on the number of respondents was four people. The types of data used in this study were primary and secondary data. The data collection techniques used were interview, observation, documentation, questionnaire and FGD. The data analysis technique used in this study was Value Added Analysis by using Hayami Method and Business Development Strategy Analysis, that were Internal Factor Evaluation (IFE), External Factor Evaluation (EFE), Internal-External (IE) matrix, Strength, Weakness, Opportunity, Threat (SWOT) matrix, and Quantitive Strategic Planning Matrix (QSPM). The results showed that (1) The value added generated from the shredded catfish processing was Rp 50.512/kg (2) The business development strategy that could be applied in Marisa Food MSME is expanding the product distribution channel.*

**Keywords:** Catfish Abon, Value Added, Business Development Strategy