

ANALISIS NILAI TAMBAH PETIS IKAN DI IRT SARI TUNA MADURA

**Arif Rahman Hakim, Dr. Muhammad Fuad FM, S.TP., M.Si,
Banun Diah Probowati, S.TP., M.Si**

**Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura
Kampus UTM PO BOX 2 Telang Kamal Bangkalan Madura
Masarh9@gmail.com**

ABSTRAK

IRT Sari Tuna Cak Asan adalah industri berskala kecil yang memproduksi petis cair ikan tuna dan ikan kaben, serta petis padat ikan tuna dan ikan kaben. Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor non teknis. Informasi keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah produk di IRT Sari Tuna Madura Cak Asan dan untuk mendapatkan rasio perbandingan / berbagai nilai tambah masing-masing produk di IRT Sari Tuna Madura Cak Asan. Metode nilai tambah menggunakan metode Hayami. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa Nilai tambah pada petis cair ikan tuna sebesar Rp 8.727,00 dengan rasio nilai tambah 30% dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 8.593,00. Nilai tambah pada petis padat ikan tuna sebesar Rp 18.563,00 dengan rasio nilai tambah 50% dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 18.433,00. Nilai tambah pada petis cair ikan kaben sebesar Rp 9.927,00 dengan rasio nilai tambah 34% dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 9.793,00. Nilai tambah pada petis padat ikan kaben sebesar Rp 20.524,00 dengan rasio nilai tambah 55% dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 20.415,00

Kata kunci: nilai tambah, petis, metode Hayami

ABSTRACT

IRT Sari Tuna Cak Asan is a small-scale industries that produce liquid paste kaben tuna and fish, as well as solid petis tuna and kaben. The added value is influenced by technical factors and non-technical factors. Output information obtained from the analysis of the added value is the amount of added value, added value ratio, margins and remuneration received by the owners of the factors of production. The purpose of this study was to determine the added value of products in IRT Sari Tuna Madura Cak Asan and to obtain a ratio / various value-added of each product in the IRT Sari Tuna Madura Cak Asan. Value-added method using Hayami. Results of the study showed that the value added to the liquid petis of tuna Rp 8727.00 with added value ratio of 30% and profits of Rp 8593.00. The value added in solid paste of tuna Rp 18563.00 with value added ratio of 50% and profits of Rp 18433.00. The value added in liquid fish petis kaben Rp 9927.00 with added value ratio of 34% and profits of Rp 9793.00. The value added in solid fish petis kaben Rp 20524.00 with a ratio of 55% added value and benefits of Rp 20415.00

Keywords: value added, petis, methods Hayami