

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA
PENGOLAHAN PERIKANAN (STUDI KASUS UMKM DAPUR MAMA
DILDAN) KELURAHAN SUNGAI BESAR KECAMATAN BANJARBARU
SELATAN KOTA BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**



OLEH:

**HUMAERA
2010715220027**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024**

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA
PENGOLAHAN PERIKANAN (STUDI KASUS UMKM DAPUR MAMA
DILDAN) KELURAHAN SUNGAI BESAR KECAMATAN BANJARBARU
SELATAN KOTA BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**



**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada Fakultas Perikanan dan
Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

OLEH:

**HUMAERA
2010715220027**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul :Laporan Penelitian Skripsi Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Perikanan (Studi Kasus UMKM Dapur Mama Dildan) Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan

Nama : Humaera

NIM : 2010715220027

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Jurusan : Manajemen Sumberdaya Perairan

Program Studi : Sosial Ekonomi Perikanan

Tanggal Ujian : 07 Juni 2024

Skripsi

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1

Pembimbing 2

Prof. Dr. Leila Ariyani Sofia, S.Pi., M.P **Muhammad Adnan Zain, S.Pi., M.P**

NIP. 19730428 199803 2 002

NIP. 19820315 200501 1 002

Penguji

Dr. Erma Agusliani, S.Pi., M.P

NIP. 197008085 199603 2 001

Mengetahui
Dekan

Koordinator Program Studi



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P

NIP. 19640517 199303 1 001

Muhammad Adnan Zain, S.Pi., M.P

NIP. 19820315 200501 1 002

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN
USAHA PENGOLAHAN PERIKANAN (STUDI KASUS UMKM DAPUR
MAMA DILDAN) KELURAHAN SUNGAI BESAR KECAMATAN
BANJARBARU SELATAN KOTA BANJARBARU PROVINSI
KALIMANTAN SELATAN**

Humaera¹, Leila Ariyani Sofia², dan Muhammad Adnan Zain³
Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan
(Email : humaera247@gmail.com)

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini ialah: 1) Mengetahui besarnya nilai tambah pengolahan perikanan pada UMKM Dapur Mama Dildan; 2) Menyusun dan menganalisis strategi pengembangan usaha pengolahan perikanan pada UMKM Dapur Mama Dildan. Jenis data penelitian menggunakan kuantitatif dan kualitatif. Sumber data menggunakan primer dan sekunder. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, dokumentasi dan kuesioner. Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami dan strategi pengembangan usaha menggunakan SWOT. Nilai tambah pada UMKM Dapur Mama Dildan dari ketujuh produk olahan perikanan yaitu saltung 77%, salunyah 73%, saltop 61% termasuk nilai tambah yang tinggi, sedangkan sambal baby cumi 33%, sambal telamas 36%, sambal telang 36% dan sambal acan 28% termasuk nilai tambah sedang. Nilai tambah produk UMKM Dapur Mama Dildan pada olahan ikan seluang lebih tinggi dibandingkan olahan ikan tenggiri asin, baby cumi asin dan terasi. Strategi pengembangan usaha pengolahan perikanan pada UMKM Dapur Mama Dildan yang telah dibuat untuk mengembangkan usaha untuk strategi jangka pendek yaitu meningkatkan kapasitas produksi dan membentuk kemitraan lain. Untuk hasil strategi jangka menengah yaitu menambah jumlah pemasok bahan baku lokal serta membangun hubungan yang kuat dan melakukan peminjaman modal dari pihak luar. Strategi jangka panjang yaitu mengoptimalkan dan memelihara infrastruktur produksi dan melakukan negosiasi harga dengan pemasok untuk memperoleh kesepakatan yang lebih menguntungkan. Berdasarkan hasil analisis SWOT, usaha pengolahan perikanan ini berada pada kuadran I dan layak untuk dikembangkan karena peluang dan kekuatan yang cukup besar untuk dikembangkan.

Kata Kunci: Pengolahan Perikanan, Analisis Nilai Tambah, Strategi Pengembangan, Analisis SWOT, UMKM Dapur Mama Dildan

**ANALYSIS OF ADDED VALUE AND DEVELOPMENT STRATEGIES OF
FISHERY PROCESSING BUSINESSES (CASE STUDY UMKM DAPUR
MAMA DILDAN) SUNGAI BESAR VILLAGE SOUTH BANJARBARU
DISTRICT BANJARBARU CITY
SOUTH KALIMANTAN PROVINCE**

Humaera¹, Leila Ariyani Sofia², dan Muhammad Adnan Zain³
Fisheries Socio-economics Study Program
(Email : humaera247@gmail.com)

ABSTRACT

The purposes of this research are: 1) To determine the amount of added value of fisheries processing in the UMKM Dapur Mama Dildan; 2) Develop and analyze a fisheries processing business development strategy at the UMKM Dapur Mama Dildan. The type of research data uses quantitative and qualitative. Data sources use primary and secondary. The data collection methods used were observation, interviews, documentation and questionnaires. Added value analysis uses the Hayami method and business development strategy uses SWOT. The added value of the UMKM Dapur Mama Dildan from the seven processed fishery products, namely saltung 77%, salunyah 73%, saltop 61% including high added value, while baby squid chili sauce 33%, telamas sambal 36%, telang chili sauce 36% and acan chili sauce 28% % includes moderate added value. The added value of UMKM Dapur Mama Dildan products in processed seluang fish is higher than processed salted mackerel, salted baby squid and shrimp paste. The fisheries processing business development strategy at UMKM Dapur Mama Dildan has been created to develop the business for a short-term strategy, namely increasing production capacity and forming other partnerships. The results of the medium term strategy are increasing the number of local raw material suppliers as well as building strong relationships and borrowing capital from external parties. The long-term strategy is to optimize and maintain production infrastructure and negotiate prices with suppliers to obtain more profitable agreements. Based on the results of the SWOT analysis, this fisheries processing business is in quadrant I and is worthy of development because of the large opportunities and strengths to be developed..

Keywords: Fisheries Processing, Value Added Analysis, Development Strategy, SWOT Analysis, UMKM Dapur Mama Dildan

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya dan memberikan banyak kesempatan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi yang berjudul “Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Perikanan (Studi Kasus UMKM Dapur Mama Dildan) Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan”.

Laporan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Penyelesaian laporan penelitian skripsi ini tidak terlepas dari masukan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT, Tuhan semesta alam atas segala karunia, rahmat dan hidayah serta nikmat sehat yang selalu dilimpahkan.
2. Kedua orang tua terkasih Bapak Faisal Azis dan Ibu Kasmawati serta Adik-adik Adryan Faisal dan Qiana Ramadhani yang selalu mendo'akan, memberikan dukungan dan bantuan baik secara materil maupun moril sehingga penulis dapat menyelesaikan tahapan dalam proses skripsi ini.
3. Ibu Prof. Dr. Leila Ariyani Sofia, S.Pi., M.P selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan, petunjuk dan saran-saran kepada penulis sejak penyusunan usulan penelitian hingga laporan skripsi ini.
4. Bapak Muhammad Adnan Zain, S.Pi., M.P selaku Ketua Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan sekaligus Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan, petunjuk dan saran-saran kepada penulis sejak penyusunan usulan penelitian hingga laporan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Erma Agusliani, S.Pi., M.P selaku Penguji yang telah memberikan masukan, kritik, dan saran-saran dalam perbaikan laporan skripsi ini.
6. Bapak Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.
7. Seluruh Dosen di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, terutama pada Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan yang telah memberikan ilmu,

pengetahuan dan pengalaman kepada penulis.

8. Humaera yang telah melaksanakan kewajiban perkuliahan hingga akhir dan menyelesaikan penelitian skripsi ini dengan baik.
9. Rizqina yang telah menjadi teman baik penulis serta senantiasa memberikan dukungan serta semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
10. Sri, Leona, Salsha, Azizah, Arifa dan Anis yang telah menemani dari awal hingga akhir perkuliahan dan memberikan semangat serta dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini.
11. Ibu Heldawati selaku Ketua POKLAHSAR Cahaya Bintang dan Pemilik UMKM Dapur Mama Dildan serta responden yang telah bersedia meluangkan waktu dalam pengambilan data penelitian.

Banjarbaru, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

Nomor	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Seluang	5
2.2 Ikan Tenggiri	6
2.3 Cumi-Cumi	7
2.4 Cumi-Cumi Asin	8
2.5 Udang Rebon	8
2.6 Terasi	9
2.7 Pengolahan Hasil Perikanan	10
2.8 Analisis Nilai Tambah	11
2.9 Strategi Pengembangan.....	12
2.10 Analisis SWOT.....	13
2.11 Penelitian Terdahulu	14
2.12 Kerangka Pemikiran	16
BAB 3. METODE PENELITIAN	19
3.1 Waktu dan Tempat.....	19
3.2 Jenis dan Sumber Data.....	20
3.2.1 Jenis Data	20
3.2.2 Sumber Data.....	20
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	21

3.4 Analisis Data.....	22
3.6 Definisi Operasional.....	30
BAB 4. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN	33
4.1 Profil Usaha	33
4.1.1 Sejarah Usaha	33
4.1.2 Aspek Legal dan Kelengkapan.....	34
4.1.3 Struktur Organisasi POKLAHSAR Cahaya Bintang.....	35
4.1.4 Bahan Baku Operasional	36
4.4.5 Proses Produksi	36
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
5.1 Analisis Nilai Tambah	44
5.1.1 Analisis Nilai Tambah Ikan Seluang.....	49
5.1.2 Analisis Nilai Tambah Ikan Tenggiri Asin	51
5.1.3 Analisis Nilai Tambah <i>Baby</i> Cumi Asin	53
5.1.4 Analisis Nilai Tambah Terasi.....	55
5.2 Faktor Internal dan Eksternal Usaha Pengolahan Perikanan di UMKM Dapur Mama Dildan	57
5.2.1 Faktor Internal UMKM Dapur Mama Dildan	59
5.2.2 Faktor Eksternal UMKM Dapur Mama Dildan	65
5.3 Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Perikanan di UMKM Dapur Mama Dildan	69
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN.....	82
6.1 Kesimpulan	82
6.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN.....	86

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
Tabel 3. 1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	19
Tabel 3. 2 Perhitungan Nilai Tambah	23
Tabel 3. 3 Matriks Faktor Internal (IFAS)	26
Tabel 3. 4 Matriks Faktor Eksternal (EFAS)	26
Tabel 3. 5 Pemberian rating IFAS dan EFAS	27
Tabel 3. 6 Pemberian bobot IFAS dan EFAS	27
Tabel 3. 7 Matriks Analisa SWOT.....	29
Tabel 5. 1 Nilai Bahan Baku.....	44
Tabel 5. 2 Nilai Output	45
Tabel 5. 3 Tenaga Kerja.....	47
Tabel 5. 4 Nilai Input Lain.....	48
Tabel 5. 5 Analisis Nilai Tambah Ikan Seluang	50
Tabel 5. 6 Analisis Nilai Tambah Ikan Tenggiri Asin.....	52
Tabel 5. 7 Analisis Nilai Tambah Baby Cumi Asin.....	53
Tabel 5. 8 Analisis Nilai Tambah Terasi	55
Tabel 5. 9 Identifikasi Faktor Internal dan Eksternal.....	57
Tabel 5. 10 Faktor Internal dan Eksternal Usaha Pengolahan Perikanan	69
Tabel 5. 11 Analisis Faktor Internal (IFAS)	70
Tabel 5. 12 Analisis Faktor Eksternal (EFAS).....	71
Tabel 5. 13 Matriks Analisis SWOT.....	73
Tabel 5. 14 Pembobotan Strategi dari Matriks QSP	75
Tabel 5. 15 Alternatif Strategi Untuk Pengembnagan Usaha Pengolahan Perikanan pada UMKM Dapur Mama Dildan.....	77

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
Gambar 1. 1 Grafik Volume Produksi	2
Gambar 2. 1 Ikan Seluang (<i>Rasbora argyrotaenia</i>)	5
Gambar 2. 2 Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commerson</i>)	6
Gambar 2. 3 Cumi-Cumi (<i>Loligo</i> sp.)	7
Gambar 2. 4 Cumi-Cumi Asin	8
Gambar 2. 5 Udang Rebon (<i>Mysis</i> sp.)	9
Gambar 2. 6 Terasi	10
Gambar 2. 7 Kerangka Pemikiran	18
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi POKLAHSAR Cahaya Bintang	35
Gambar 4. 2 Alur Produksi Saltung	37
Gambar 4. 3 Produk Saltung	38
Gambar 4. 4 Alur Produksi Salunyah	38
Gambar 4. 5 Produk Salunyah	39
Gambar 4. 6 Produk Saltop	39
Gambar 4. 7 Alur Produksi Sambal	40
Gambar 4. 8 Produk Sambal Baby Cumi	41
Gambar 4. 9 Produk Sambal Telamas	41
Gambar 4. 10 Produk Sambal Telang	41
Gambar 4. 11 Alur Produksi Sambal Terasi	42
Gambar 4. 12 Produk Sambal Acan	43
Gambar 5. 1 Bahan Baku Ikan Seluang Segar	60
Gambar 5. 2 Bahan Baku Ikan Tenggiri Kering	60
Gambar 5. 3 Mesin <i>Can Seamer</i>	61
Gambar 5. 4 <i>Freezer</i>	61
Gambar 5. 5 Inovasi Produk	62
Gambar 5. 6 Kerjasama Toko Oleh-oleh	63
Gambar 5. 7 Toko Shopee	64
Gambar 5. 8 <i>Endorsement</i> di Media Sosial	64
Gambar 5. 9 Kegiatan Bazar	65

Gambar 5. 10 Tempat Produksi	65
Gambar 5. 11 Mesin <i>Foot Sealer</i>	66
Gambar 5. 12 Distribusi Produk	67
Gambar 5. 13 Kegiatan Pembinaan POKLAHSAR.....	68
Gambar 5. 14 Diagram Cartesius SWOT UMKM Dapur Mama Dildan.....	72

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Kuesioner Penelitian.....	87
2. Biaya.....	95
3. Catatan Bahan Baku Produksi.....	125
4. Catatan Hasil Produksi.....	134
5. Sertifikat Halal.....	141
6. Surat Pengesahan POKLAHSAR.....	143
7. Surat Izin Usaha.....	145
8. Sertifikat Keterampilan.....	149
9. Lembar Konsultasi.....	151