



**NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN PRODUK HASIL
OLAHAN IKAN BANDENG
STUDI KASUS PADA CV. FANIA FOOD YOGYAKARTA**

Intisari

ADITYO PRABOWO

13/353122/PPN/03812

Ikan sangat populer di sebagian besar masyarakat saat ini. Daging ikan yang kandungan protein penting yang sangat diperlukan tinggi untuk tubuh manusia yang terbukti dapat meningkatkan kecerdasan otak dan memperbaiki sel-sel tubuh yang rusak. Sifat dari daging ikan yang mudah rusak (*perishable food*) dan Indonesia memasuki sebagai salah satu peserta Masyarakat Ekonomi Asia (MEA) menyebabkan peran pengembangan industri pengolahan ikan di provinsi Yogyakarta adalah lebih penting. Peran industri pengolahan ikan untuk menjaga kualitas daging ikan dengan meningkatkan nilai tambah produk olahan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui nilai tambah dari pengolahan produk ikan¹⁾, dan mengetahui strategi pengembangan²⁾ di CV. Fania Food. Penelitian ini dilakukan pada industri pengolahan CV. Fania Food sebagai objek penelitian di Provinsi Yogyakarta. Dari hasil penelitian ini diperoleh pada beberapa produk dari banyak nilai tambah yang cukup rendah yaitu ikan goreng (wader goreng) dengan nilai tambah sekitar 3,89%, dan skor tertinggi dari abon tuna yaitu dengan 69, 22%. Nilai tambah yang memiliki jumlah rendah skor pada industri pengolahan ikan dapat digantikan dengan melakukan/pertukaran subsidi silang dengan produk lain yang telah tambah tinggi skor nilai. Efisiensi dilakukan pada produk dengan skor nilai tambah yang rendah dan daya saing rendah untuk memaksimalkan keuntungan yang diperoleh industri pengolahan ikan. Revitalisasi pengolahan ikan industrinya menghasilkan mampu meningkatkan konsumsi protein di Provinsi Yogyakarta sekaligus swasembada pangan dalam bentuk olahan ikan. Pada analisis strategi pengembangan dengan menggunakan analisis SWOT diperoleh delapan strategi baru yang dapat diterapkan pada CV. Fania Food. Karena masuk ke dalam kuadran II (*Strength-Threat*), maka dasar strategi yang diprioritaskan adalah strategi diversifikasi produk.

Kata kunci : nilai tambah, ikan, strategi, industri.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN PRODUK HASIL OLAHAN IKAN BANDENG STUDI
KASUS PADA CV. FANIA
FOOD YOGYAKARTA

ADITYO PRABOWO, Dr. Jamhari, S. P., M. P; Dr. Ir. Suhatmini Hardyastuti, S. U

Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

ADDED VALUE AND PRODUCT DEVELOPMENT STRATEGY OF PROCESSED MILKFISH CASE STUDY IN CV. FANIA FOOD YOGYAKARTA

ABSTRACT

ADITYO PRABOWO

13/353122/PPN/03812

Fish meats are mostly an extremely popular in the society nowadays. Fish meats that content high indispensable essential protein for the human body that proven can increase the intelligence of brain and improve broken body cells. Of the qualities of fish meats (perishable food) and Indonesia entering as one of the participants' Asian Economic Community (Masyarakat Ekonomi Asia) causing the role of the development of industry fish processing in the province of Yogyakarta is more important. The role of fish processing industries to keep the qualities of fish meats by improving the added value of processed products. The purpose of this study to determine the added value of processing fish products¹⁾, and knowing the development strategy²⁾ in CV. Fania Food. This study was performed on CV. Fania Food as an object of study, that held in Yogyakarta province From this research result was obtained on the some product of much value added that is fairly low namely fried fish (wader goreng) with added value about 3,89 %, and the highest score of the tuna abon namely by 69,22 %. Added value that has low number scoring on a fish processing industries can be replaced by doing/ subsidy exchange with other products that has high added value score. Efficiency is carried on products with low added value score and low competitiveness to maximize profits gained the fish processing industries. The revitalization of fish processing industries able to increase consumption of protein in the province of Yogyakarta at once self-sufficient food in the form of processed fish. In analysis of the development strategy by using SWOT analysis obtained eight new strategies that can be applied to CV. Fania Food. Due to enter into quadrant II (Strength-Threat), then the basic priority strategy is product diversification strategy.

Keywords: value-added, fish, strategy, industry.