

## ABSTRAK

**Jesika Maria Wungkar. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Cakalang Fufu Menggunakan Metode Pengasapan di Desa Tambala Kampung Baru Kabupaten Minahasa. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas katolik De La Salle Manado. Penelitian ini dibimbing oleh Dr. Arteurt Yoseph Merung, SP., M.Si., CSMA sebagai Pembimbing I dan Elia A. Manuhutu, S.TP., M.Si., CSMA sebagai Pembimbing II.**

Ikan cakalang fufu merupakan suatu produk olahan makanan yang menggunakan bahan dasar daging ikan cakalang yang diolah menggunakan metode pengasapan dengan cara dijepit dengan kerangka bambu.

Pengasapan merupakan salah satu cara pengawetan yang memanfaatkan sumber panas yang berasal dari asap hasil pembakaran bahan organik seperti kayu dan sabut kelapa. Pada umumnya, jenis pengasapan yang sering digunakan yaitu pengasapan panas dan pengasapan dingin.

Dalam sektor pertanian ada komoditi yang sifatnya mudah mengalami pembusukan (*Perishable Food*) jika tidak mendapat penanganan yang tepat, sehingga perlu adanya perlakuan seperti pengolahan, pengawetan, pengemasan dan manajemen mutu untuk menambah dan menghasilkan nilai tambah hingga harga produk komoditas menjadi tinggi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang diperoleh pelaku usaha melalui proses pengolahan ikan cakalang fufu menggunakan metode pengasapan di Desa Tambala Kampung Baru Kabupaten Minahasa. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif yang bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dari pengolahan ikan cakalang fufu. Penelitian ini bersifat kuantitatif karena data yang terkumpul dianalisis berdasarkan angka.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa rasio nilai tambah beberapa pelaku usaha di Desa Tambala melalui pengolahan ikan cakalang fufu belah lebih besar yaitu 25,70% dengan nilai tambah sebesar Rp 130.413 dari pada pengolahan ikan cakalang fufu utuh dengan rasio nilai tambah sebesar 13,15% dengan nilai tambah sebesar Rp 63.163.

**Kata Kunci :** *Ikan Cakalang Fufu, Pengasapan, Nilai Tambah.*

## ABSTRACT

**Jesika Maria Wungkar. An Analysis of the Added Value of Processing Skipjack Fish Using the Smoking Method in Tambala Village, Kampung Baru, Minahasa Regency. Agribusiness Study Program, Faculty of Agriculture, Universitas Katolik De La Salle Manado. Supervised by Dr. Arteurt Yoseph Merung, SP., M.Si., CSMA as Supervisor I and Elia A. Manuhutu, S.TP., M.Si., CSMA as Supervisor II.**

*Smoked Skipjack fish is a processed food product that uses skipjack fish as the basic ingredient which is processed using the smoking method by clamping it in a bamboo frame.*

*Smoking is a method of preservation that utilizes a heat source that comes from smoke from burning organic materials such as wood and coconut husks. In general, the types of smoking that are often used are hot smoking and cold smoking.*

*In the agricultural sector, there are commodities which are easily subject to spoilage (Perishable Food) if they are not handled properly, so they need treatment such as processing, preservation, packaging, and quality management to add and produce added value so that the price of the commodity products becomes high.*

*This research aimed to find the amount of added value obtained by entrepreneurs by processing skipjack fish using the smoking method in Tambala Village, Kampung Baru, Minahasa Regency. This research used quantitative method by analyzing the added value of processing Skipjack fish. This research is quantitative because the data collected is analyzed based on numbers.*

*The results showed that the added value ratio of several entrepreneurs in Tambala Village by processing smoked Skipjack fish sold in parts was greater, namely 25.70% with an added value of IDR 130,413 compared to processing smoked Skipjack in whole with an added value ratio of 13.15% with an added value of IDR 63,163.*

**Keywords :** *Smoked Skipjack Fish, Smoking, Added Value*