

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha kuasa, karena atas tuntunan-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Cakalang Fufu Menggunakan Metode Pengasapan di Desa Tambala Kampung Baru Kabupaten Minahasa**”.

Skripsi ini dapat selesai dengan bantuan beberapa pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang sudah membantu dan membimbing penulis, diantaranya yaitu :

1. Prof. Dr. Johanis Ohoitumur, selaku Rektor Universitas Katolik De La Salle Manado yang telah memberikan arahan dan motivasi kepada penulis sehingga dapat menempuh pendidikan sarjana di Universitas Katolik De La Salle Manado.
2. Dr. Karen A. Pontoan, S.E., M.Si.,A.F.A., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Katolik De La Salle Manado, yang telah memberikan arahan dan motivasi kepada penulis selama perkuliahan.
3. Meilany Rosita Lengkong, S.P.,M.Agb.M.P.M., selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Katolik De La Salle Manado, yang telah memberikan arahan dan motivasi kepada penulis selama perkuliahan.
4. Dr. Arteurt Yoseph Merung, S.P., M.Si., CSMA selaku Dosen Pembimbing I dan Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing, mengarahkan serta memberikan motivasi kepada penulis selama kegiatan perkuliahan hingga penyusunan proposal.
5. Elia A. Manuhutu, S.TP., M.Si., CSMA selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan berbagai arahan kepada penulis selama penyusunan skripsi.
6. Para Dosen dan Staf Fakultas Pertanian Universitas Katolik De La Salle Manado, yang telah membantu dan membimbing penulis serta memberikan dukungan kepada penulis.
7. Keluarga (Papa, Mama, Oma, Adik dan Saudara) yang sudah memberikan doa, berbagai bantuan, dukungan serta motivasi kepada penulis.
8. Para pelaku usaha ikan cakalang fufu di Desa Tambala Kampung Baru

Kabupaten Minahasa yang telah bersedia membantu penulis untuk pengambilan data-data yang dibutuhkan dalam penelitian.

9. Teman-teman Fakultas Pertanian Universitas Katolik De La Salle Angkatan 2019 (Veronicha, Gleydis, Octavia, Religio, Angky, Nyoman, Richard, Thomas, Louis) yang turut terlibat dan memberikan motivasi kepada penulis.
10. Jeremy Lukouw yang selalu setia menemani, mendoakan dan memberikan dukungan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi.
11. Kepada semua pihak yang sudah membantu selama proses penyusunan skripsi.

Manado, 30 November 2023

Penulis

Jesika Maria Wungkar

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>4</b>
2.1 Ikan Cakalang .....	4
2.2 Cakalang Fufu.....	4
2.3 Pengasapan .....	4
2.3.1 Pengasapan Panas (Hot Smoking) .....	5
2.4 Nilai Tambah .....	6
2.5 Penelitian Terdahulu .....	8
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>10</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	10
3.2 Desain Penelitian .....	10
3.3 Prosedur Penelitian .....	11
3.4 Variabel Penelitian.....	11
3.5 Analisis Data.....	13

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>14</b>
4.1 Lokasi Penelitian .....	14
4.2 Proses Pengolahan Ikan Cakalang Fufu.....	15
4.2.1 Diagram Pengolahan Ikan Cakalang Fufu Utuh .....	15
4.2.2 Diagram Pengolahan Ikan Cakalang Fufu Belah.....	16
4.3 Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Cakalang Fufu.....	18
4.3.1 Input .....	18
4.3.2 Output .....	22
4.3.3 Koefisien Tenaga Kerja .....	26
4.3.4 Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Ikan Cakalang Fufu Utuh.....	27
4.3.5 Margin Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Fufu Utuh .....	27
4.3.6 Rasio Keuntungan Pengolahan Ikan Cakalang Fufu Utuh .....	28
4.3.7 Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Ikan Cakalang Fufu Belah .....	30
4.3.8 Margin Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Fufu Belah .....	31
4.3.9 Rasio Keuntungan Pengolahan Ikan Cakalang Fufu Belah .....	32
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>34</b>
5.1 Kesimpulan .....	34
5.2 Saran .....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>35</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>37</b>
<b>DOKUMENTASI.....</b>	<b>54</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR TABEL

<i>No.</i>	<i>Judul</i>	<i>Hal.</i>
2.1	Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	7
3.1	Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	13
4.1	Harga dan Volume Ikan Cakalang Fufu Utuh .....	19
4.2	Harga dan Volume Ikan Cakalang fufu Belah.....	19
4.3	Input Lain Produksi .....	20
4.4	Input Lain Operasional .....	21
4.5	Upah Tenaga Kerja Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Fufu dan Belah.....	22
4.6	HOK Ikan Cakalang Fufu Utuh dan Belah.....	22
4.7	Penggunaan Input Bahan Baku Ikan Cakalang Mentah dan Jumlah Output Ikan Cakalang Fufu Utuh.....	23
4.8	Penggunaan Input Bahan Baku Ikan Cakalang Mentah dan Jumlah Output Ikan Cakalang Belah.....	23
4.9	Jumlah Nilai Penjualan dan Output Ikan cakalang Fufu Utuh .....	24
4.10	Jumlah Nilai Penjualan dan Output Ikan cakalang Fufu Belah .....	24
4.11	Perhitungan Nilai Tambah Ikan Cakalang Fufu Utuh Menggunakan Metode Hayami .....	29
4.12	Perhitungan Nilai Tambah Ikan Cakalang Fufu Belah Menggunakan Metode Hayami .....	33

## DAFTAR GAMBAR

<i>No.</i>	<i>Judul</i>	<i>Hal</i>
1.	Diagram Pengolahan Ikan Cakalang Cakalang Fufu Utuh.....	15
2.	Diagram Pengolahan Ikan Cakalang Fufu Belah.....	16

## DAFTAR LAMPIRAN

<i>No.</i>	<i>Judul</i>	<i>Hal</i>
1.	Kuesioner penelitian.....	37
2.	Identitas Responden .....	41
3.	Analisis Nilai Tambah Ikan Cakalang Fufu Utuh.....	42
4.	Analisis Nilai Tambah Ikan Cakalang fufu Belah .....	43
5.	Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Fufu .....	44
6.	Surat Pernyataan Kesanggupan Menyelesaikan Skripsi .....	47
7.	Surat Keputusan Penetapan Dosen Pembimbing Skripsi.....	48
8.	Surat Keputusan Komisi Ujian Sarjana.....	50
9.	Hasil Uji Plagiasi Turnitin .....	52
10.	Surat Keterangan Keabsahan Skripsi .....	53

