

**SKRIPSI**

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN  
IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)  
(Studi Kasus *House of Bread* di Sukamulya, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)**

***ANALYSIS OF ADDED VALUE AND REVENUE OF NILA FISH  
(*Oreochromis niloticus*) PROCESSING BUSINESSES  
(Case Study of *House of Bread* in Sukamulya, Rumpin District, Bogor Regency)***



**Disusun Oleh :**

**RIVIA DELILA ALQURNI**

**(205001516026)**

**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI  
FAKULTAS BIOLOGI DAN PERTANIAN  
UNIVERSITAS NASIONAL**

**JAKARTA**

**2024**

**SKRIPSI**

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN  
IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)  
(Studi Kasus *House of Bread* di Sukamulya, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)**

***ANALYSIS OF ADDED VALUE AND REVENUE OF NILA FISH  
(Oreochromis niloticus) PROCESSING BUSINESSES  
(Case Study of House of Bread in Sukamulya, Rumpin District, Bogor Regency)***

**Disusun Oleh :**

**RIVIA DELILA ALQURNI**

**(205001516026)**

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi Agroteknologi  
Fakultas Biologi dan Pertanian  
Universitas Nasional**

**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI  
FAKULTAS BIOLOGI DAN PERTANIAN  
UNIVERSITAS NASIONAL  
JAKARTA**

**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**Judul** : Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) (Studi Kasus *House of Bread* di Sukamulya, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)

*Analysis Of Added Value And Revenue Of Nila Fish (Oreochromis niloticus) Processing Businesses (Case Study Of House Of Bread In Sukamulya, Rumpin District, Bogor Regency)*

**Nama/NPM** : Rivia Delila Alqurni (205001516026)

**Program Studi** : Agroteknologi

**Program Kekhususan** : Agribisnis

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian Program Studi Agroteknologi Fakultas Biologi dan Pertanian Universitas Nasional

Disetujui dan disahkan oleh:

**Pembimbing I**



**Ir. Asmah Yani, M.Si**

**Pembimbing II**



**Ir. Inkorena G. S. Sukartono, M.Agr**

Mengetahui,  
**Dekan Fakultas Biologi dan Pertanian**



**Dr. Fachruddin Majeri Mangunjaya, M.Si**

Tanggal Lulus: 29 Februari 2024

## RIWAYAT HIDUP

Rivia Delila Alqurni dilahirkan di Jakarta pada tanggal 18 Mei 2002 sebagai anak ke-4 dari 4 bersaudara yakni dari pasangan Bapak Helmi dan Ibu Kustina. Pada tahun 2008 penulis memulai pendidikannya di SD Muhammadiyah dan tamat sekolah dasar pada tahun 2014. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama di SMPN 118 Jakarta dan selesai pada tahun 2017. Penulis melanjutkan pendidikan di SMAN 22 Jakarta dengan jurusan MIPA dan tamat pada tahun 2020. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi di Universitas Nasional Jakarta dengan Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian yang saat ini telah berubah menjadi Fakultas Biologi dan Pertanian.

Selama menempuh pendidikan di Universitas Nasional penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi internal kampus yakni HIMMASTA (Himpunan Mahasiswa Masjid Sultan Takdir Alisjahbana) dan telah mengikuti kegiatan kuliah kerja lapang (KKL) di Desa Kutabawa, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga dan menulis laporan tentang Strategi Pengembangan Agrowisata Karangreja Park di Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga, Jawa Tengah.



## RINGKASAN

**Rivia Delila Alqurni (205001516026), Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) (Studi Kasus *House of Bread* di Sukamulya, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor). Dibawah bimbingan Asmah Yani dan Inkorena G. S. Sukartono.**

---

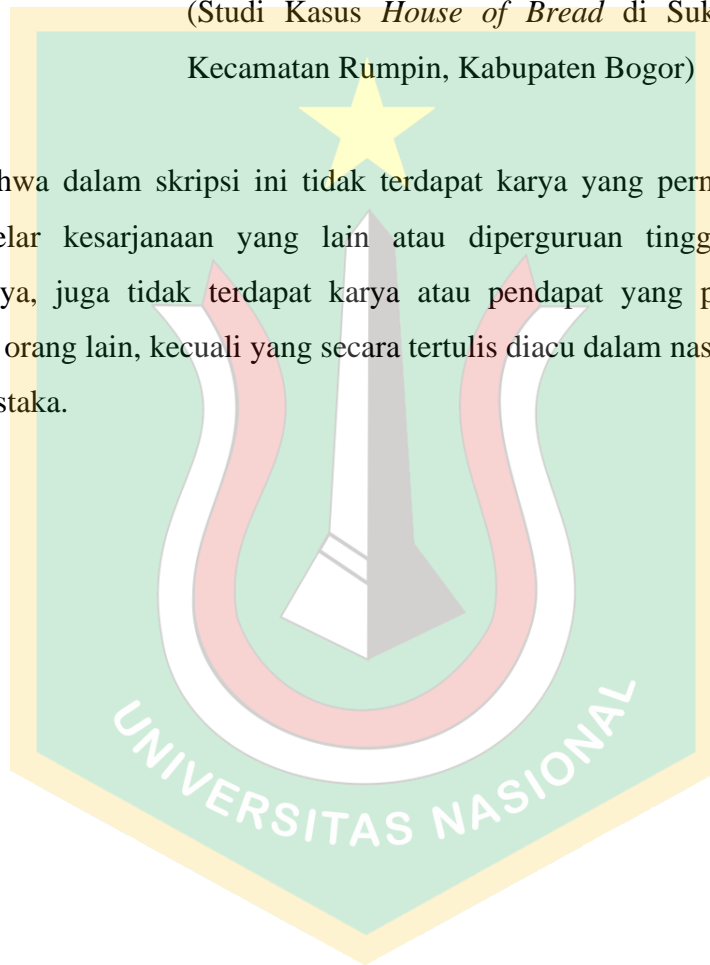
Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang cukup banyak dibudidayakan di Indonesia. Ikan nila segar memiliki sifat yang mudah rusak sehingga perlu dilakukan pengolahan untuk memperpanjang umur masa simpan. Tujuan dari pengolahan selain memperpanjang umur masa simpan dapat juga memberikan nilai tambah dan pendapatan pada perusahaan. Perusahaan *House of Bread* melakukan pengolahan ikan nila segar menjadi ikan nila bumbu kuning, ikan nila bumbu kuning filet, ikan nila original, dan ikan nila original filet. Pengolahan tersebut akan menciptakan suatu produk yang bernilai tambah untuk meningkatkan pendapatan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui dan menganalisis besarnya nilai tambah dan pendapatan pada perusahaan *House of Bread* di Bogor. Penelitian ini telah dilaksanakan dari bulan November 2023 sampai dengan Februari 2024. Responden diambil dengan cara sengaja (*purposive sampling*) dengan jumlah 10 orang. Data yang diperoleh bersumber dari data primer dan sekunder berupa data kuantitatif. Analisis data menggunakan analisis usaha yang meliputi analisis nilai tambah dan pendapatan. Tenaga kerja yang dibutuhkan pada pengolahan ikan nila yaitu 10 orang. Biaya produksi pada pengolahan ikan nila dibagi menjadi dua yakni biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap diantaranya tenaga kerja, penyusutan peralatan, dan sewa tempat. Biaya variabel diantaranya bahan baku, rempah-rempah, kemasan, listrik, dan transportasi. Berdasarkan hasil penelitian analisis nilai tambah pada varian ikan nila bumbu kuning filet memiliki nilai tambah paling tinggi yaitu Rp 29.784/kg dengan rasio 49,57%, diikuti oleh nilai tambah ikan nila original filet yaitu Rp 16.539/kg dengan rasio 36,75% kemudian ikan nila bumbu kuning yaitu Rp 15.042/kg dengan rasio 33,43% dan varian ikan nila original memiliki nilai tambah paling rendah yaitu Rp 5.545/kg dengan rasio 16,43%. Pada analisis pendapatan varian ikan nila bumbu kuning filet memiliki nilai pendapatan paling tinggi yaitu Rp 2.978.703/proses diikuti oleh ikan nila original filet yaitu Rp 1.653.915/proses kemudian ikan nila bumbu kuning yaitu Rp 1.504.261/proses dan varian ikan nila original memiliki nilai tambah paling rendah yaitu Rp 554.472/proses.

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini saya:

Nama : Rivia Delila Alqurni  
NPM : 205001516026  
Judul : Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Usaha  
Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)  
(Studi Kasus *House of Bread* di Sukamulya,  
Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)

Menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan yang lain atau diperguruan tinggi lain. Sepanjang pengetahuan saya, juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebut dalam daftar pustaka.



Jakarta, Maret 2024



Rivia Delila Alqurni

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN  
IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)  
(Studi Kasus *House of Bread* di Sukamulya, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)**

***ANALYSIS OF ADDED VALUE AND REVENUE OF NILA FISH  
(Oreochromis niloticus) PROCESSING BUSINESSES  
(Case Study of House of Bread in Sukamulya, Rumpin District, Bogor Regency)***

**Rivia Delila Alqurni**

Program Kekhususan Agribisnis, Program Studi Agroteknologi, Fakultas Biologi dan  
Pertanian, Universitas Nasional, Jakarta

**ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui dan menganalisis besarnya nilai tambah dan pendapatan pada perusahaan *House of Bread* di Bogor. Penelitian ini telah dilaksanakan dari bulan November 2023 sampai dengan Februari 2024. Responden diambil dengan cara sengaja (*purposive sampling*) dengan jumlah 10 orang. Data yang diperoleh bersumber dari data primer dan sekunder berupa data kuantitatif. Analisis data menggunakan analisis usaha yang meliputi analisis nilai tambah dan pendapatan. Tenaga kerja yang dibutuhkan pada pengolahan ikan nila yaitu 10 orang. Biaya produksi pada pengolahan ikan nila dibagi menjadi dua yakni biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap diantaranya tenaga kerja, penyusutan peralatan, dan sewa tempat. Biaya variabel diantaranya bahan baku, rempah-rempah, kemasan, listrik, dan transportasi. Berdasarkan hasil penelitian analisis nilai tambah pada varian ikan nila bumbu kuning filet memiliki nilai tambah paling tinggi yaitu Rp 29.784/kg dengan rasio 49,57%, diikuti oleh nilai tambah ikan nila original filet yaitu Rp 16.539/kg dengan rasio 36,75% kemudian ikan nila bumbu kuning yaitu Rp 15.042/kg dengan rasio 33,43% dan varian ikan nila original memiliki nilai tambah paling rendah yaitu Rp 5.545/kg dengan rasio 16,43%. Pada analisis pendapatan varian ikan nila bumbu kuning filet memiliki nilai pendapatan paling tinggi yaitu Rp 2.978.703/proses diikuti oleh ikan nila original filet yaitu Rp 1.653.915/proses kemudian ikan nila bumbu kuning yaitu Rp 1.504.261/proses dan varian ikan nila original memiliki nilai tambah paling rendah yaitu Rp 554.472/proses.

**Kata Kunci:** Ikan Nila, Analisis Nilai Tambah, Analisis Pendapatan

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN  
IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)  
(Studi Kasus *House of Bread* di Sukamulya, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)**

***ANALYSIS OF ADDED VALUE AND REVENUE OF NILA FISH  
(*Oreochromis niloticus*) PROCESSING BUSINESSES  
(Case Study of *House of Bread* in Sukamulya, Rumpin District, Bogor Regency)***

**Rivia Delila Alqurni**

*Agribusiness Specialty Program, Agrotechnology Study Program, Faculty of Biology and  
Agriculture, National University, Jakarta*

**ABSTRAK**

The aim of this research is to determine and analyze the amount of added value and income at the House of Bread company in Bogor. This research was carried out from November 2023 to February 2024. Respondents were taken by purposive sampling with a total of 10 people. The data obtained comes from primary and secondary data in the form of quantitative data. Data analysis uses business analysis which includes added value and income analysis. The workforce required for processing nila fish is 10 people. Production costs for processing nila are divided into two, namely fixed costs and variable costs. Fixed costs include labor, equipment depreciation, and space rental. Variable costs include raw materials, spices, packaging, electricity and transportation. Based on the research results, the added value analysis of the yellow seasoned nila filet variant has the highest added value, namely IDR 29,784/kg with a ratio of 49.57%, followed by the added value of original nila filet, namely IDR 16,539/kg with a ratio of 36.75%, then Yellow spiced nila fish is IDR 15,042/kg with a ratio of 33.43% and the original nila fish variant has the lowest added value, namely IDR 5,545/kg with a ratio of 16.43%. In the income analysis, the yellow spiced nila filet variant has the highest income value, namely IDR 2,978,703/process, followed by original nila filet, namely IDR 1,653,915/process, then yellow spiced nila, namely IDR 1,504,261/process and the nila fish variant. original has the lowest added value, namely IDR 554,472/process.

**Keywords:** Nila Fish, Value Added Analysis, Income Analysis



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul "Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) (Studi Kasus *House of Bread* di Sukamulya, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)" sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana di Fakultas Biologi dan Pertanian, Universitas Nasional, Jakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa tanpa adanya bantuan, dukungan, dan bimbingan dari seluruh pihak, maka penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud. Pada kesempatan ini penulis berterimakasih kepada:

1. Dr. Fachruddin Majeri Mangunjaya, M.Si. selaku Dekan Fakultas Biologi dan Pertanian Universitas Nasional.
2. Prof Dr. Sri Endarti Rahayu, M.Si. selaku Wakil Dekan Fakultas Biologi dan Pertanian Universitas Nasional
3. Ir. Ety Hesthiati, M.Si selaku Ketua Program Studi Agroteknologi Universitas Nasional
4. Dr. Ir. Tri Waluyo, M.Agr pembimbing akademik (PA) yang telah memberikan arahan dan nasihat kepada penulis.
5. Ir. Asmah Yani M.Si selaku pembimbing I yang telah memberikan arahan, bimbingan, dukungan, dan nasihat kepada penulis dalam penulisan skripsi.
6. Ir. Inkorena G. S. Sukartono, M.Agr selaku pembimbing II yang telah memberikan arahan, bimbingan, dukungan, dan nasihat kepada penulis dalam penulisan skripsi.
7. Bapak Willi, Bapak Franky, Bapak Surya, Bapak Hendra, Bapak Ryan selaku pengelola perusahaan *House of Bread* yang telah memberikan informasi terkait data-data untuk penulisan skripsi.
8. Orang tua penulis, Bapak Helmi Ali dan Ibu Kustina. Kakak-Kakak penulis yaitu Bang Edho, Bang Andes, dan Bang Igel yang telah memberikan dukungan baik moril, material maupun spiritual sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi.

9. Almira Firjatillah, Wildan Sabiq Aula, Dwi Efriana, Adit Sudiarto, Asha Anisah Mantiri, Raehan Septian, Dimas Tri Wahyudi, dan seluruh rekan-rekan mahasiswa program studi agroteknologi dan terlebih khususnya angkatan 2020 yang telah memberikan semangat dan masukan.
10. Seluruh pihak yang terlibat, ikut membantu, mendukung, dan memotivasi penulis dalam penulisan skripsi serta pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis juga menyadari bahwa penulisan skripsi yang telah disusun belum sempurna sehingga penulis membutuhkan masukan, saran, serta kritikan dari setiap pembaca untuk kelengkapan skripsi ini.



Jakarta, Februari 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
RIWAYAT HIDUP .....	ii
RINGKASAN .....	iii
LEMBAR PERNYATAAN .....	iv
ABSTRAK .....	v
ABSTRAK .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Rumusan Masalah .....	2
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Agroindustri .....	4
Ikan Nila .....	4
Konsep Biaya Produksi .....	6
Konsep Nilai Tambah .....	7
Konsep Pendapatan .....	9
KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN .....	10
Alur Berpikir .....	10
Hipotesis .....	12
Definisi Operasional .....	12
METODELOGI PENELITIAN .....	14
Tempat dan Waktu Penelitian .....	14
Data dan Sumber Data .....	14
Teknik Pengambilan Sampel .....	14
Pengolahan dan Analisis Data .....	14
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	17

Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	17
Profil Perusahaan.....	17
Proses Pengolahan Ikan Nila.....	19
Bahan Baku .....	27
Bahan Tambahan.....	27
Penggunaan Teknologi.....	27
Tenaga Kerja .....	28
Penggunaan Listrik.....	29
Penggunaan Kemasan .....	29
Tempat Produksi .....	30
Transportasi.....	30
Hasil Produksi .....	30
Biaya Produksi .....	31
Analisis Nilai tambah.....	32
Penerimaan .....	34
Pendapatan .....	35
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>36</b>
Kesimpulan.....	36
Saran.....	36
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>37</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>40</b>



## DAFTAR TABEL

1. Metode Hayami untuk Menghitung Nilai Tambah dan Pendapatan.....	15
2. Hasil Produksi Pengolahan Ikan Nila untuk Satu Kali Proses Produksi .....	30
3. Biaya Produksi untuk Satu Kali Proses Produksi .....	31
4. Perhitungan Analisis Nilai Tambah .....	32
5. Penerimaan Pada Satu Kali Proses Pengolahan Ikan Nila.....	34
6. Perhitungan Pendapatan Pada Satu Kali Proses pengolahan Ikan Nila .....	35



## DAFTAR GAMBAR

1. Alur Berpikir dari Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan .....	12
2. Struktur Organisasi Perusahaan House of Bread .....	18
3. Skema Pengolahan Ikan Nila di Perusahaan House of Bread.....	20
4. Hasil Penangkapan Ikan Nila dari Kolam.....	21
5. Pembersihan Darah Ikan Nila .....	21
6. Pembersihan Ikan Nila .....	22
7. Memfilet Daging Ikan Nila.....	23
8. Proses Penambahan Bumbu .....	23
9. Penimbangan Ikan Nila.....	24
10. Pengemasan Ikan Nila dengan Menggunakan Mesin Vakum .....	25
11. Pendinginan Ikan Nila di Coolroom .....	26
12. Pengiriman Ikan Nila Menuju HOB Mart .....	26



## DAFTAR LAMPIRAN

1. Rincian Biaya Produksi.....	40
2. Dokumentasi Wawancara Penelitian .....	44

