

## **ANALISIS NILAI TAMBAH IKAN TUNA MARLIN MENJADI ABON IKAN TUNA PADA CV. RAJA BAWANG DI KOTA PALU**

### **Value Added Analysis of Marlin Tuna Processed into Tuna Floss at CV. Raja Bawang, Palu City**

Made Rafel<sup>1)</sup>, Dewi Nur Asih<sup>2)</sup>, Husnul Khatima<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

<sup>2)</sup> Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu Jl. Soekarno-Hatta Km 9, Tondo-Palu 94118, Sulawesi Tengah. Telp. 0451-429738 E-mail: [maderafel@gmail.com](mailto:maderafel@gmail.com). E-mail : [dewi.nurasih5@gmail.com](mailto:dewi.nurasih5@gmail.com)  
E-mail: [khatimahusnul35@gmail.com](mailto:khatimahusnul35@gmail.com)

submit: 28 February 2024, Revised: 14 March 2024, Accepted: April 2024

DOI : <https://doi.org/10.22487/agrotekbis.v12i2.2096>

#### **ABSTRACT**

This research was conducted at CV. Raja Bawang located at Jl. Abdurahman Saleh No. 33, South Birobuli Village, South Palu Subdistrict, Palu City during February and March 2022. It specifically chosen for its relevance in the industry. Respondents included the leadership and employees of CV. Raja Bawang. The Hayami Method was used to analyze the value-added. Findings indicated that the processing of marlin tuna into tuna floss resulted in an added value of IDR 46,215/kg, yielding a profit of IDR 44,438/kg, or 96.15%. This suggests that the production of tuna floss significantly enhances the economic growth of CV. Raja Bawang. The value-added ratio was 40.01%, equivalent to IDR 18,490, influenced by output value, raw material costs, and other inputs. In February 2022, CV. Raja Bawang processed 360 kg of tuna meat to produce 120 kg of tuna floss, generating an income of IDR 16,088,064/month. These findings demonstrate the significant economic benefits of value-added processing in the tuna industry.

**Keywords:** Added value, Income, and Shredded tuna fish.

#### **ABSTRAK**

Penelitian ini dilaksanakan pada CV. Raja Bawang di Kota Palu. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*), yakni pada industri CV. Raja Bawang yang terletak di Jl. Abdurahman Saleh No. 33 Kelurahan Birobuli Selatan Kecamatan Palu Selatan Kota Palu. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari-Maret 2022. Responden pada penelitian ini adalah pimpinan dan karyawan CV. Raja Bawang di Kota Palu. Analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah (*Metode Hayami*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan sebesar Rp46.215/kg, dengan keuntungan sebesar Rp44.438/kg atau sebesar 96,15% yang berarti tingkat keuntungan yang diperoleh CV. Raja Bawang dari produksi abon ikan tuna meningkatkan pertumbuhan ekonomi industri. Hal ini menunjukkan adanya nilai tambah yang bernilai positif dan rasio nilai tambah produksi abon sebesar 40,01% atau Rp18.490 dipengaruhi oleh besarnya nilai output, harga bahan baku, dan nilai sumbangan input lain. Produksi abon ikan tuna pada CV. Raja Bawang selama Bulan Februari tahun 2022 menggunakan 360 kg daging ikan tuna dan menghasilkan 120 kg abon ikan. Besarnya pendapatan produksi abon ikan pada CV. Raja Bawang sebesar Rp16.088.064/bulan.

**Kata Kunci :** Abon Ikan Tuna, Nilai Tambah, Pendapatan.

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak kekayaan hasil laut untuk menjadi salah satu produsen ikan terbesar di dunia dengan melihat pasar yang masih luas. Posisi Indonesia yang terletak di daerah khatulistiwa jelas sangat menguntungkan untuk menjadi produsen salah satu ekonomi ikan ekspor dunia yaitu ikan tuna. Ikan tuna merupakan salah satu potensi ikan laut yang menjadi andalan Indonesia. Ikan tuna hidup di laut dalam, khususnya di perairan Indonesia bagian Timur meliputi Laut Makasar, Laut Banda, Laut Maluku, Laut Sulawesi, Laut Arafuru, dan Laut Papua (Yuniar dkk, 2019).

Potensi perikanan laut di Sulawesi Tengah meliputi wilayah perairan Selat Makassar, Teluk Tomini, dan Teluk Tolo (Kijuluw, 2002). Wilayah Teluk Tolo merupakan *fishing ground* dan daerah penyebaran untuk ikan jenis ikan tuna, cakalang, tongkol, udang laut, daerah penyebaran rumput laut, teripang dan kerang mutiara. Teluk Tomini merupakan daerah penyebaran bagi jenis-jenis ikan tuna, cakalang, udang, teripang, tongkol, rumput laut, teripang, dan cumi-cumi. Selat Makassar yang merupakan daerah penyebaran dan *fishing ground* dari ikan tuna, cakalang, *trace fish* serta daerah pengembangan rumput laut.

Ikan tuna adalah salah satu jenis ikan yang paling banyak diminati oleh perusahaan-perusahaan atau industri untuk dijadikan abon, disebabkan karena rasanya yang lezat. Banyak kandungan gizi yang mampu menyehatkan orang dewasa dan mencerdaskan anak-anak. Ikan merupakan bahan pangan yang sangat tinggi peminatnya. Salah satu jenis ikan yang banyak diminati, baik di pasar lokal maupun internasional adalah ikan tuna (Afriyanto dan Liviawati, 1989).

Industri ialah suatu usaha atau kegiatan pengelolaan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Hasil industri

tidak hanya berupa barang tetapi juga dalam bentuk jasa (Gondam, 2006). Sedangkan Agroindustri merupakan kegiatan dengan ciri: a) meningkatkan nilai tambah, b) menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau digunakan atau dimakan, c) meningkatkan daya simpan, dan d) menambah keuntungan produsen (Ruauw dkk, 2012).

CV. Raja Bawang merupakan salah satu industri yang terletak di Kota Palu yang memproduksi olahan dari ikan tuna yaitu abon ikan tuna. Menurut Suryani, dkk (2007), abon ikan merupakan jenis olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan pengorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau yang khas, dan daya simpan yang relatif lama.

Industri ini telah ada sejak tahun 2003. Industri CV. Raja Bawang mengelola bahan mentah hasil pertanian kemudian diolah sampai menjadi bahan jadi yang merupakan produk andalan olahan CV. Raja Bawang. Produk olahan dari CV. Raja Bawang antara lain: bawang goreng, sale pisang, abon ikan, abon ayam, abon sapi, dampo durian, keripik pisang dan olahan kue.

Produksi perikanan tangkap ikan air laut di Sulawesi Tengah yang melimpah menjadikan CV. Raja Bawang tampil sebagai salah satu industri yang mengelola subsektor perikanan dengan komoditi ikan tuna marlin. Ikan tuna marlin sendiri memiliki sifat yang mudah rusak dan harus diolah menjadi produk lanjutan seperti abon ikan. Pengelolaan ikan tuna marlin menjadi abon adalah untuk memperpanjang masa simpan sehingga tidak cepat rusak dan memperoleh nilai jual yang tinggi di pasaran dibandingkan dengan menjual bahan mentahnya. Kegiatan usaha pengelolaan ikan tuna marlin menjadi abon ikan yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru memberi dampak terhadap nilai ekonomi produk tersebut yang lebih tinggi.

Proses produksi dapat memberikan nilai tambah karena walaupun di keluarkan biaya-biaya, namun produk yang dihasilkan

membentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi. Perbandingan nilai yang besar dapat dilihat dengan perhitungan sederhana dari pengolahan abon ikan yang berada pada CV. Raja Bawang, yaitu: abon sebanyak 1 kg dihargai sebesar Rp350.000 dan daging ikan tuna marlin mentah dihargai sebesar Rp60.000/kg, sedangkan untuk membuat abon sebanyak 1 kg dibutuhkan daging ikan sebanyak 3 kg (Rp180.000), yang berarti terdapat selisih nilai yang lebih tinggi sebesar Rp170.000 dari pengolahan lebih lanjut ikan tuna tersebut.

Mencari besarnya nilai tambah yang diberikan ikan tuna marlin sebagai bahan baku abon ikan, diperlukan perhitungan nilai tambah untuk mengetahui dengan pasti besarnya penambahan nilai. Hal ini sekaligus untuk mengetahui apakah usaha yang dijalankan CV. Raja Bawang tersebut memberikan keuntungan dengan melakukan pengolahan ikan tuna marlin sebagai produk primer menjadi abon ikan tuna. Berdasarkan dengan hal tersebut, penulis tertarik mencari besarnya nilai tambah pengolahan ikan tuna marlin menjadi abon ikan tuna pada CV. Raja Bawang di Kota Palu.

## METODE PENELITIAN

### Analisis Data

**Analisis Pendapatan.** Analisis pendapatan bertujuan untuk mengetahui pendapatan usaha abon ikan tuna pada CV. Raja Bawang. Menurut Soekartawi (2003), analisis pendapatan adalah penerimaan dikurangi dengan semua biaya yang dikeluarkan dalam produksi. Menurut Soekartawi (2003), untuk menghitung besarnya pendapatan usaha dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :

$\Pi$  = Pendapatan (Rp)

TR = Total Biaya/Total Revenue

(Rp) TC = Total Biaya/Total Cost (Rp)

**Analisis Nilai Tambah.** Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang di berlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses pengubahan bentuk (*form utility*), memindahkan tempat (*place utility*), maupun menyimpan (*time utility*) (Hayami dkk,1987). Analisis nilai tambah yang digunakan untuk menghitung besarnya nilai tambah ikan tuna marlin menjadi abon ikan tuna adalah dengan menggunakan Metode Hayami, dengan format pada Tabel 1.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Responden

**Umur Responden.** pimpinan CV. Raja Bawang berumur 52 tahun, bendahara berumur 49 tahun, dua orang karyawan bagian produksi masing-masing berumur 40 dan 38 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa seluruh responden pada CV. Raja Bawang berada pada usia produktif, sesuai definisi Badan Pusat Statistika (2021) yang menyatakan bahwa, umur produktif berada antara 15 sampai 64 tahun. Umur produktif disertai dengan kesehatan, pengetahuan, dan kekuatan fisik.

**Tingkat Pendidikan.** Tingkat pendidikan sangat mempengaruhi kemampuan dan keterampilan dalam mengelola suatu bisnis. Pimpinan CV. Raja Bawang adalah lulusan SMK, walaupun beliau adalah lulusan SMK tetapi beliau dapat merintis usaha yang berkembang dan mengantarkan beliau hingga sukses seperti saat ini. Bendahara juga merupakan lulusan SMK yang hingga saat ini masih merintis usaha secara bersama. Serta dua orang karyawan bagian produksi merupakan lulusan SMP.

**Produksi Abon Ikan Bulan Februari.** Produksi abon ikan pada CV. Raja Bawang dilakukan sebanyak 4 kali produksi dalam sebulan, dalam satu kali produksi membutuhkan 90 kg daging ikan dan dapat menghasilkan sebanyak 30 kg abon ikan. Abon ikan dikemas dalam kemasan 100 gr

dengan harga Rp35.000 dan kemasan 200 gr dengan harga Rp70.000.

**Biaya Produksi.** Biaya adalah semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi guna memproduksi output (Saeri, 2018). Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau secara potensial akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya produksi secara umum merupakan total semua biaya yang digunakan dari persiapan produksi sampai pemasaran abon ikan.

**Biaya Tetap.** Biaya tetap (*fixed cost*) yaitu biaya perusahaan yang besarnya tidak dipengaruhi oleh volume kegiatan perusahaan, baik dalam produksi maupun dalam penjualan (Arief dan Muis, 2018). Biaya tetap yang digunakan pada penelitian ini merupakan biaya tetap setelah menghitung *Join Cost*. Biaya tetap yang termasuk adalah pajak bangunan, pajak kendaraan, penyusutan alat dan gaji pimpinan dan karyawan. Jumlah biaya tetap pada produksi abon ikan tuna Bulan

Februari sebesar Rp1.957.303/bulan.

**Biaya Variabel.** Biaya Variabel (*variable cost*) adalah biaya yang dipengaruhi oleh besar kecilnya jumlah produksi yang dihasilkan. Biaya variabel meliputi biaya bahan baku (ikan tuna marlin), biaya bahan penolong (garam, minyak goreng, bawang merah, bawang putih, gula merah, ketumbar, serai, jahe, lengkuas, dan gas) dan biaya lainnya (kemasan 100 gr dan 200 gr, listrik, telepon, dan transportasi). Biaya listrik dan gas merupakan biaya yang sudah di *joint cost* karena sifat dari kedua biaya tersebut digunakan bersama, sehingga jumlah biaya variabel pada produksi abon ikan tuna Bulan Februari sebesar Rp23.954.633/bulan.

**Biaya Total.** Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel pada produksi abon ikan tuna Bulan Februari sebesar Rp25.911.936/bulan.

Tabel 1. Format Analisis Nilai Tambah Metode Hayami.

No.	Variabel	Nilai
I.	Output, Input, dan Harga	
1.	Output yang dihasilkan (Kg/Bulan)	a
2.	Bahan baku yang digunakan (Kg/Bulan)	b
3.	Tenaga kerja (HOK/Bulan)	c
4.	Faktor konversi (1/2)	d = a/b
5.	Koefisien tenaga kerja (3/2)	e = c/b
6.	Harga ouput (Rp/Kg)	f
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/Kg)	g
II.	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	h
9.	Sumbangan input lain (Rp/ Kg ouput)	i
10.	Nilai output (4x6) (Rp)	j = d x f
11.	a. Nilai tambah (10-9-8) (Rp)	k = j-h-i
	b. Rasio nilai tambah (11a/10)x100%	l(%) = (k/j) x 100%
12.	a. Imbalan tenaga kerja (5x7) (Rp)	m = e x g
	b. Bagian tenaga kerja ((12a/11a)x100%)	n(%) = (mxk)x100%
13.	a. Keuntungan (11a-12a) (Rp)	o = k-m
	b. Tingkat keuntungan (13a/11a)x 100%	p(%) = (o/k) x 100%

Sumber: Berlia M dkk, 2017.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Abon Ikan Tuna Pada CV. Raja Bawang Menggunakan Metode Hayami.

No.	Variabel	Nilai
<b>I. Output, Input, dan Harga</b>		
1.	Output yang dihasilkan (Kg/Bulan)	120
2.	Bahan baku yang digunakan (Kg/Bulan)	360
3.	Tenaga kerja (HOK/Bulan)	8
4.	Faktor konversi (1/2)	0,33
5.	Koefesien tenaga kerja (3/2)	0,02
6.	Harga ouput (Rp/Kg)	350.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/Kg)	58.856
<b>II. Pendapatan dan Keuntungan</b>		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	60.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/ Kg ouput)	9.285
10.	Nilai output (4x6) (Rp)	115.500
11.	a. Nilai tambah (10-9-8) (Rp)	46.215
	b. Rasio nilai tambah $(11a/10) \times 100\%$	40,01%
12.	a. Imbalan tenaga kerja (5x7) (Rp)	1.177
	b. Bagian tenaga kerja $((12a/11a) \times 100\%)$	2,5%
13.	a. Keuntungan (11a-12a) (Rp)	44.438
	b. Tingkat keuntungan $(13a/11a) \times 100\%$	96,15%

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022.

**Penerimaan.** Penerimaan yang diterima dari pembuatan abon ikan pada CV. Raja Bawang adalah banyaknya produk yang terjual dalam tiap produksi yang dihasilkan dengan harga yang telah ditentukan. Penerimaan yang didapatkan dari penjualan abon ikan kemasan 100 gr sebesar Rp31.500.000 dan kemasan 200 gr sebesar Rp10.500.000. Total penerimaan yang diterima oleh CV. Raja Bawang untuk produk abon sendiri sebesar Rp42.000.000/Bulan.

**Pendapatan.** Pendapatan abon ikan meliputi total penerimaan dikurangi dengan semua biaya yang digunakan dalam proses produksi. Pendapatan dalam produksi pada CV. Raja Bawang merupakan selisih antara total penerimaan dan total biaya. Pendapatan yang diterima CV. Raja Bawang pada Bulan Februari sebesar Rp16.088.064/bulan. Hasil penelitian ini sejalan dengan Syarif dkk (2013), yang meneliti tentang analisis analisis nilai tambah abon sapi pada industri rumah tangga Hj. Mbok Sri di Kota Palu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan

usaha pembuatan abon sapi merupakan selisih antara penghasilan penjualan diatas semua biaya dalam periode tertentu. Pendapatan yang diterima dari hasil produksi abon sapi pada industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri adalah sebesar Rp19.308.558.

**Analisis Nilai Tambah.** Nilai tambah adalah selisih antara komoditi yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Output yang dihasilkan oleh CV. Raja Bawang selama satu bulan menggunakan bahan daging ikan sebanyak 360 kg yaitu sebanyak 120 kg abon ikan. Harga jual abon ikan kemasan 100 gr sebesar Rp35.000 dan kemasan 200 gr sebesar Rp70.000, sehingga jika dikonversikan ke dalam 1 kg abon ikan tuna seharga Rp350.000. Perhitungan nilai tambah produksi abon ikan dapat terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi abon ikan selama satu bulan proses produksi. Tenaga kerja yang digunakan pada CV. Raja Bawang

diberi upah sebesar Rp58.856/proses. Jumlah jam kerja untuk satu kali produksi sebanyak 8 jam, sehingga total jam kerja yang dibutuhkan untuk mengolah abon ikan dalam satu bulan proses produksi sebanyak 8 HOK/Bulan.

Nilai faktor konversi dapat dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan, Nilai faktor konversi produksi abon ikan pada CV. Raja Bawang yaitu sebesar 0,33 diperoleh dari pembagian antara output yang dihasilkan sebesar 120 kg abon ikan dengan input yang digunakan sebesar 360 kg daging ikan, dapat diartikan dalam 1 kg daging ikan menghasilkan 0,33 kg atau 333 gram abon ikan.

Koefisien tenaga kerja adalah nilai pembagian dari jumlah jam kerja dan tenaga kerja yang digunakan dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam produksi. Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya jam kerja tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu-satuan input. Koefisien tenaga kerja pada CV. Raja Bawang diperoleh dari pembagian antara jam kerja selama sebulan produksi yaitu 8 jam dengan bahan baku yang digunakan sebanyak 360 kg daging ikan, jadi koefisien tenaga kerja yang didapatkan sebesar 0,02 jam/kg. Nilai sumbangan input lain diperoleh dari pembagian antara jumlah bahan penolong yang digunakan yaitu sebesar Rp1.114.215 dengan jumlah output yang dihasilkan sebanyak 120 kg abon ikan, sehingga didapatkan nilai sumbangan input lain sebesar Rp9.285/kg.

Nilai output merupakan perkalian antara factor konversi dengan harga produk yang dihasilkan. Faktor konversi sebesar 0,33 dikalikan dengan harga jual abon ikan yaitu Rp350.000/kg sehingga besarnya nilai output yang dihasilkan setiap-kg abon ikan sebesar Rp115.500/kg.

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan dari produksi abon ikan pada

CV. Raja Bawang sebesar Rp46.215/kg, yang artinya nilai tambah bernilai positif. Besarnya rasio nilai tambah produksi abon ikan pada CV. Raja Bawang sebesar 40,01%, menunjukkan bahwa setiap Rp100 nilai produk abon ikan akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp40,01 berarti jika nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp46.215 rasio yang diperoleh sebesar Rp18.490. Hal ini sejalan dengan penelitian Hamidi, W (2016) yang mendapatkan rasio nilai tambah dari ikan patin menjadi abon akan menghasilkan rasio sebesar 31,62%, hasil rasio menunjukkan bahwa setiap Rp100 nilai produk abon ikan patin akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp31,62. Imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Besarnya imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap 1 Kg abon ikan adalah sebesar Rp1.177 dan besarnya bagian tenaga kerja sebesar 2,5%.

Keuntungan yang diperoleh dari usaha abon ikan oleh CV. Raja Bawang sebesar Rp44.438, dengan tingkat keuntungan sebesar 96,15%. Apabila tingkat keuntungan yang diperoleh (%) lebih tinggi, maka industri tersebut meningkatkan pertumbuhan ekonomi, apabila rasio imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah (%) tinggi, maka industri berperan dalam memberikan pendapatan bagi karyawannya, sehingga lebih berperan dalam mengatasi masalah pengangguran melalui pemerataan kesempatan kerja (Hasanah dkk, 2015).

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan sebesar Rp46.215, dengan keuntungan sebesar Rp44.438 atau sebesar 96,15% yang berarti tingkat keuntungan yang diperoleh CV. Raja Bawang dari produksi abon ikan tuna meningkatkan pertumbuhan

ekonomi industri. Hal ini menunjukkan adanya nilai tambah yang bernilai positif dan rasio nilai tambah produksi abon sebesar 40,01% atau Rp18.490 dipengaruhi oleh besarnya nilai output, harga bahan baku, dan nilai sumbangan input lain. Produksi abon ikan tuna pada CV. Raja Bawang selama Bulan Februari tahun 2022 menggunakan 360 kg daging ikan tuna dan menghasilkan 120 kg abon ikan. Besarnya pendapatan produksi abon ikan pada CV. Raja Bawang sebesar Rp16.088.064.

### Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disarankan agar CV. Raja Bawang dapat lebih meningkatkan jumlah produksi dari usaha abon ikan tuna jika melihat nilai tambah yang terjadi dalam pengolahan ikan tuna marlin menjadi abon ikan tuna. Selain itu, jika melihat pada keuntungan dan tingkat keuntungan yang di dapatkan dari pengolahan ikan tuna marlin menjadi abon ikan tuna terlihat bahwa industri mendapatkan keuntungan yang besar di bandingkan dengan faktor produksi yang dikeluarkan oleh karena itu dengan penambahan kapasitas produksi dari pada pengolahan abon ikan tuna akan lebih mensejahterakan industri.

### DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanto., dan Liviawati. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisuis: Yogyakarta.
- Arief, M. Eka T.S., dan Muis, A. 2018. Analisis pendapatan dan kelayakan usaha kue pia pada industri rumah tangga kue pia rony di Kota Palu. e-jurnal Agrotekbis. 6(3): 315-320.
- Badan Pusat Statistika Sulawesi Tengah. 2021., *Sulawesi Tengah Dalam Angka 2021*.
- Berlia, M., Iwang G, Lintang P.S G, dan Atikah N. 2017., Analisis usaha dan nilai tambah produk kerupuk berbahan baku ikan dan udang. Jurnal Perikanan dan Kelautan. 8(2): 118-125.
- Godam. 2006., Pengertian Defenisi, Macam, Jenis dan Pengolahan Industri di Indonesia - Perekonomian Bisnis. <http://organisasi.org/>. Diakses tanggal 17 Januari 2022 Pukul. 20.05 Wita.
- Hamidi, W. 2016. Analisis nilai tambah agroindustri abon ikan patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XXI Koto Kampar Kabupaten Kampat Provinsi Riau. Jurnal Agribisnis. 18(1): 55-65.
- Hasanah U., Masyhuri dan Djuwari. 2015., Analisis nilai tambah agroindustri sale pisang di Kabupaten Kebumen. Ilmu Pertanian. 18(3): 141-149.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Marooka, Y., Siregar, M. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, a Perspektive From Sunda Village*. CGPRT Center: Bogor.
- Kijuluw, N., 2002. *Rezim Pengelolaan Sumberdaya Perikanan*. Pustaka Cidasindo: Jakarta.
- Ruauw E., Th. M. Katiandagho, Priska. A. P. Suwardi. 2012., Analisis keuntungan dan nilai tambah agroindustri keripik ubi di Kota Pontianak. Jurnal Sosial Economic od Agriculture. 8(1): 31-44.
- Saeri, M., 2018. *Usahatani dan Analisisnya*. Universitas Wisnuwardhana Malang Press: Malang. ISBN: 978- 623-7009-02-3.
- Soekartawi, 2003., *Agribisnis dan Teori Aplikasinya*. Rajawali Perss: Jakarta.
- Suryani., H. Erliza, dan H. Encep. 2007., *Membuat Aneka Jenis Abon*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Syarif, R. A. Rauf, dan H. Dafina. 2013., *Analisis Nilai Tambah Abon Sapi Pada Industri Rumah Tangga Hj. Mbok Sri di Kota Palu*. e-jurnal Argotekbis., 1(4): 370-376.
- Yuniar., Z. Anna, I. Riyantini, dan Asep. A. H Suryana., 2019. Analisis nilai tambah industri pengolahan ikan tuna di Kawasan Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman Jakarta. Jurnal Perikanan dan Kelautan. 10(2): 9-1.