



RINGKASAN

ADHITYO BAGUS WICAKSONO. Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Olahan Ikan pada CV Bening Jati Anugrah Kabupaten Bogor. *Improving of Productivity and Quality of Fish Processes at CV Bening Jati Anugrah Bogor District*. Dibimbing oleh IIS DIATIN.

CV Bening Jati Anugrah merupakan salah satu perusahaan agribisnis di bidang perikanan. Perusahaan ini memproduksi olahan ikan yang berbahan baku daging ikan kakap yang diolah menjadi olahan ikan beku atau frozen food. Olahan ikan diproduksi dengan menambahkan tepung dan bumbu-bumbu sesuai dengan takaran yang telah ditentukan. Produk yang dihasilkan oleh CV Bening Jati Anugrah antara lain : somay ikan, nugget, ekado, kaki naga, bakso ikan dan banyak lainnya. Produk ini dipasarkan ke berbagai distributor yang ada di wilayah jabodetabek, dan CV Bening Jati Anugrah memiliki toko sendiri untuk memasarkan produknya sendiri yaitu bening mart.

Olahan ikan merupakan produk yang sangat digemari dari semua kalangan mulai dari anak kecil hingga dewasa. Sedangkan untuk produksinya masih belum maksimal dikarenakan mesin yang sekarang digunakan masih tergolong kecil yaitu hanya 15 kg minyak sekali pengadonannya, sedangkan untuk setiap harinya memproduksi sekitar 240 hingga 260 kg. Berdasarkan analisis SWOT, permasalahan tersebut terdapat diatasi dengan memperbaiki kelemahan untuk memanfaatkan peluang yang ada.

Berdasarkan hasil analisis finansial yang telah dilakukan dengan perhitungan *cashflow*, ide pengembangan bisnis ini layak untuk dijalankan. Hal ini didasarkan dari hasil perhitungan NPV lebih besar dari nol yaitu Rp 12.645.472.955 yang berarti dalam kurun waktu 10 tahun perusahaan akan memperoleh penerimaan sebesar nilai tersebut. Nilai *net B/C* lebih dari satu yaitu sebesar 4,7 yang artinya setiap Rp 1 yang dikeluarkan akan menghasilkan manfaat sebesar Rp 4,7. Berdasarkan perhitungan *paybackperiod* menghasilkan waktu pengembalian investasi selama 2 tahun 5 bulan, waktu tersebut lebih kecil dari umur bisnis yaitu 10 tahun, maka dapat dikatakan layak. Nilai IRR yang dihasilkan sebesar 78% lebih besar dari *discount factor* yang digunakan dalam analisis ini.

Kata kunci : *frozen food*, olahan ikan, peningkatan produktivitas

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

