

PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK IKAN LELE MENJADI ABON LELE DI PT TRIO RAJA MANDIRI

NATHAN FABIAN ABIYASA



**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Peningkatan Nilai Tambah Produk Ikan Lele menjadi Abon Lele di PT Trio Raja Mandiri” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2026

Nathan Fabian Abiyasa
J0310211314

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

NATHAN FABIAN ABIYASA. Peningkatan Nilai Tambah Produk Ikan Lele menjadi Abon Lele di PT Trio Raja Mandiri. Dibimbing oleh WAWAN OKTARIZA.

PT Trio Raja Mandiri memiliki hasil panen ikan lele yang melimpah setiap bulan nya. Hasil panen selalu terdapat ikan lele *oversize* yang akan di *reject* oleh bandar dan memiliki harga jual yang jauh lebih rendah. Tujuan penelitian ini untuk meningkatkan nilai ekonomis pada ikan lele *oversize* melalui pengolahan produk abon, dengan mengidentifikasi karakteristik konsumen, menganalisis preferensi konsumen terhadap atribut produk, menganalisis besaran nilai tambah yang dihasilkan, hingga menganalisis kelayakan aspek nonfinansial dan aspek finansial. Hasil preferensi dengan menggunakan analisis konjoin menunjukkan bahwa konsumen produk abon lele menyukai rasa gurih tanpa amis ikan, tekstur halus berserat, kemasan aluminium foil, warna abon cokelat terang, dengan harga Rp20.000. Rasio nilai tambah yang dihasilkan sebesar 73%. Hasil analisis nonfinansial layak untuk dijalankan berdasarkan lima aspek. Analisis finansial dinyatakan layak dengan NPV sebesar Rp4.518.279.009; IRR 71,5%; *gross B/C* sebesar 1,40; *net B/C* sebesar 12,08; dan *payback period* sebesar 3,25. Analisis *switching value* menunjukkan adanya batas toleransi perubahan variabel penurunan produksi dan kenaikan harga yang memengaruhi kelayakan usaha.

Kata kunci: abon lele, kelayakan bisnis, konjoin, nilai tambah

ABSTRACT

NATHAN FABIAN ABIYASA. Increasing the Value Added of Catfish through Processing into Catfish Floss at PT Trio Raja Mandiri. Supervised by WAWAN OKTARIZA.

PT Trio Raja Mandiri produces a large quantity of catfish each month, including oversized catfish that are rejected by wholesalers and sold at lower prices. This study aimed to increase the economic value of oversized catfish through processing into catfish floss by identifying consumer characteristics, analyzing consumer preferences toward product attributes, value added generated, and business feasibility nonfinancial and financial perspectives. Consumer preference analysis using conjoint analysis revealed that consumers preferred a savory taste without a fishy odor, a fine and fibrous texture, aluminum foil packaging, a light brown color, and price of Rp20,000. The value added ratio generated from processing catfish floss was 73%. Nonfinancial feasibility analysis was feasible based on five assessment aspects. Financial feasibility analysis demonstrated that the business was financially viable, with NPV Rp4.518.279.009; IRR of 71,5%; *gross B/C* of 1,40; *net B/C* of 12,08; and *payback period* of 3,25. The switching value analysis showed that there were tolerance limits for changes in production volume and input prices that could affect the business feasibility.

Keywords: business feasibility, catfish floss, conjoint, value added



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK IKAN LELE MENJADI ABON LELE DI PT TRIO RAJA MANDIRI

NATHAN FABIAN ABIYASA

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Agribisnis

**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Dr. Wonny Ahmad Ridwan, S.E., M.M.



@Hak cipta milik IPB University

Judul Proyek Akhir : Peningkatan Nilai Tambah Produk Ikan Lele menjadi
Abon Lele di PT Trio Raja Mandiri
Nama : Nathan Fabian Abiyasa
NIM : J0310211314

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Ir. Wawan Oktariza, M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si.
NPI. 201811198309142016

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 199607171992031003

Tanggal Ujian: 3 Juli 2026

Tanggal Lulus:



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan dengan tepat waktu. Laporan proyek akhir disusun berdasarkan kegiatan magang industri yang dilaksanakan pada bulan Juli hingga Desember 2025, dengan judul Peningkatan Nilai Tambah Produk Ikan Lele menjadi Abon Lele di PT Trio Raja Mandiri.

Terima kasih penulis ucapkan kepada pembimbing Bapak Dr. Ir. Wawan Oktariza M.Si. yang telah membimbing, memberikan saran dan banyak dukungan selama menyusun laporan proyek akhir ini. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada pembimbing lapang Bapak Pitroki, yang telah memberikan izin dan memberikan banyak pembelajaran selama penulis melaksanakan magang, dan tidak lupa kepada karyawan PT Trio Raja Mandiri sudah membantu dan memberikan penulis ilmu, informasi dan pengalaman yang sangat berarti. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada nenek, ibu, dan kakak saya. Ibu Euis Mully, Ibu Yulce Yuliana, dan Nauli Marchelia yang selalu memberi dukungan yang berarti bagi saya. Alhamdulillah penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini karena bentuk dukungan dan doa yang selalu dipanjatkan dari seluruh keluarga dan lingkungan yang saya kenal selalu menjadi penghibur ketika penulis merasa penat dalam penyusunan penulisan ini.

Terima kasih juga, kepada seluruh pihak yang telah membantu penyusunan penulisan ini dengan berbagai bentuk perhatian baik dalam bentuk kritik maupun saran yang bersifat membangun. Semoga karya tulis ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2026

Nathan Fabian Abiyasa



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Ikan Lele	5
2.2 Abon	5
2.3 Preferensi Konsumen	6
2.4 Atribut Produk	7
2.5 Harga Pokok Produksi	7
2.6 Nilai Tambah	7
2.7 Studi Kelayakan Bisnis	8
2.8 Penelitian Terdahulu	8
2.9 Kerangka Pemikiran	10
III METODE	12
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	12
3.2 Teknik Pengumpulan Data	12
3.3 Metode Pengambilan Sampel	12
3.4 Metode Analisis	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Keadaan Umum Perusahaan	24
4.2 Karakteristik Responden	32
4.3 Preferensi Konsumen terhadap Atribut Abon Lele	35
4.4 Harga Pokok Produksi	36
4.5 Analisis Nilai Tambah	37
4.6 Rendemen Pengolahan Produk Abon LeJoy	39
4.7 Perencanaan Produk Abon LeJoy	41
4.8 Analisis Nonfinansial	42
4.9 Analisis Finansial	53
4.10 Implikasi Manajerial	58
V SIMPULAN DAN SARAN	59
5.1 Simpulan	59
5.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	63
RIWAYAT HIDUP	80



DAFTAR TABEL

1	Produksi ikan tawar di Kabupaten Bogor 2020-2024	1
2	Data jumlah panen dan <i>oversize</i> di TRM Farm	2
3	Penelitian terdahulu	8
4	Hasil kajian literatur untuk menentukan atribut	14
5	Atribut dan level produk abon lele	15
6	Kombinasi atribut dan level atribut	15
7	Perhitungan nilai tambah berdasarkan Hayami	17
8	Karakteristik responden abon lele	33
9	Identifikasi konsumsi responden terhadap abon lele	34
10	Alasan utama responden membeli produk abon lele	34
11	Hasil korelasi atribut terhadap preferensi konsumen	35
12	Hasil nilai utilitas taraf atribut produk abon lele sesuai	35
13	Tingkat kepentingan atribut produk abon lele	36
14	Perhitungan HPP produk LeJoy	37
15	Perhitungan nilai tambah Hayami produk abon lele	38
16	Bobot bahan baku pengolahan abon LeJoy	40
17	Rendemen pengolahan produk abon LeJoy	40
18	Analisis produk pesaing	42
19	Jumlah permintaan abon LeJoy per bulan	43
20	Strategi STP produk abon LeJoy	43
21	Bauran pemasaran 4C produk abon LeJoy	44
22	Kapasitas produksi skala kecil pengolahan abon LeJoy	45
23	Kapasitas produksi skala besar pengolahan abon LeJoy	45
24	Kebutuhan peralatan produksi abon LeJoy	46
25	Tenaga kerja pengolahan produk LeJoy	52
26	Penerimaan produk abon LeJoy skala besar	54
27	Biaya operasional produk abon LeJoy	55
28	Proyeksi laba rugi abon LeJoy	55
29	Kriteria kelayakan investasi abon LeJoy	56
30	<i>Switching value</i> pada bisnis LeJoy	57

DAFTAR GAMBAR

1	Data rata-rata konsumsi perkapita perminggu makanan	3
2	Ikan lele	5
3	Kerangka pemikiran	11
4	Peta lokasi PT Trio Raja Mandiri	12
5	Logo PT Trio Raja Mandiri	24
6	Struktur PT Trio Raja Mandiri	25
7	Kolam terpal TRM Farm	26
8	Penebaran benih ikan lele	28
9	Pemberian pakan	29
10	Pengambilan mortalitas ikan	30
11	Penyortiran awal ikan lele	30



12	Proses kegiatan panen	31
13	Hasil sortir dari panen	32
14	Hasil ikan <i>oversize</i> yang di <i>reject</i> bandar	41
15	Hasil produk abon LeJoy	41
16	(a) survei toko <i>snack</i> grosir (b) toko naungan bapak Pitroki	42
17	Alur produksi produk abon LeJoy	47
18	Proses pengambilan ikan <i>oversize</i>	48
19	(a) penimbangan 1 kg ikan (b) berat bersih daging	48
20	(a) pencucian ikan (b) pembersihan isian ikan	48
21	Proses pengukusan daging ikan	49
22	Hasil penyuwiran daging ikan	49
23	Proses pemasakan daging menjadi abon	50
24	(a) proses <i>spinner</i> pertama (b) penirisan ke-dua	50
25	Proses <i>quality control</i> dari hasil abon	51
26	(a) pemasangan label (b) proses pengemasan akhir	51

DAFTAR LAMPIRAN

1	Peralatan kebutuhan produksi abon LeJoy	64
2	Biaya variabel pengolahan produk abon LeJoy	65
3	Biaya tenaga kerja dan <i>overhead</i> pengolahan produk abon LeJoy	66
4	Laporan proyeksi laba rugi produk abon LeJoy	67
5	Biaya investasi pengolahan produk abon LeJoy	69
6	<i>Cashflow</i> usaha produk abon LeJoy di TRM Farm	70
7	<i>Switching value</i> penurunan jumlah produksi penjualan abon LeJoy	73
8	<i>Switching value</i> kenaikan harga bahan baku pada ikan lele	76