

## ABSTRAK

**Mutata Uwi'ah. P2D120016.** Analisis Nilai Tambah Pempek Surimi Ikan Lele Sangkuriang dan Pempek Surimi Ikan Patin di Kota Lubuk Linggau Provinsi Sumatera Selatan. Dibimbing oleh **Dr. Ir. Ernawati HD., MP** dan **Dr. Rozaina Ningsi, S.P., M.Si.**

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) merupakan salah satu usaha pelaku bisnis yang bergerak dalam bidang usaha yang menyentuh kepentingan masyarakat. Salah satu pengolahan makanan yang menggunakan bahan baku ikan yaitu kerupuk dan pempek. Pempek surimi ikan di Kota Lubuk Linggau berkembang melalui dukungan kemajuan teknologi tepat guna sehingga menciptakan nilai tambah dari produk ikan itu sendiri diperlukan pengolahan lebih lanjut dalam suatu usaha. Tujuan penelitian ini adalah 1) mendeskripsikan gambaran pampek surimi ikan lele sangkuriang, 2) menganalisis nilai tambah pempek surimi, 3) menganalisis perbedaan nilai tambah pempek surimi. Lokasi penelitian ini di Kota Lubuk Linggau pada bulan januari sampai february tahun 2023. Metode pengumpulan data menggunakan observasi dan wawancara, Metode pengolahan data menggunakan metode Hayami. Hasil yang diperoleh adalah pempek surimi berada di Kota Lubuk Linggau merupakan UMKM yang telah melakukan pengolahan ikan menjadi pempek lenjer, pempek keriting, dan pempek adaan. Nilai tambah yang di peroleh pada pempek surimi ikan lele sangkuriang Rp. 253.903,56 lebih tinggi dibandingkan pempek surimi ikan patin yaitu Rp. 222.918,37. Pempek surimi ikan patin memiliki margin yang lebih rendah yaitu Rp. 229.346,94/produksi dibandingkan margin yang diperoleh pempek surimi ikan lele sangkuriang sebesar Rp. 262.474,99/produksi. Kesimpulan yang di peroleh Semakin tinggi nilai tambah yang dihasilkan menunjukkan produktivitas usaha semakin efisien.

**Kata Kunci :** Surimi, Pempek, Nilai tambah