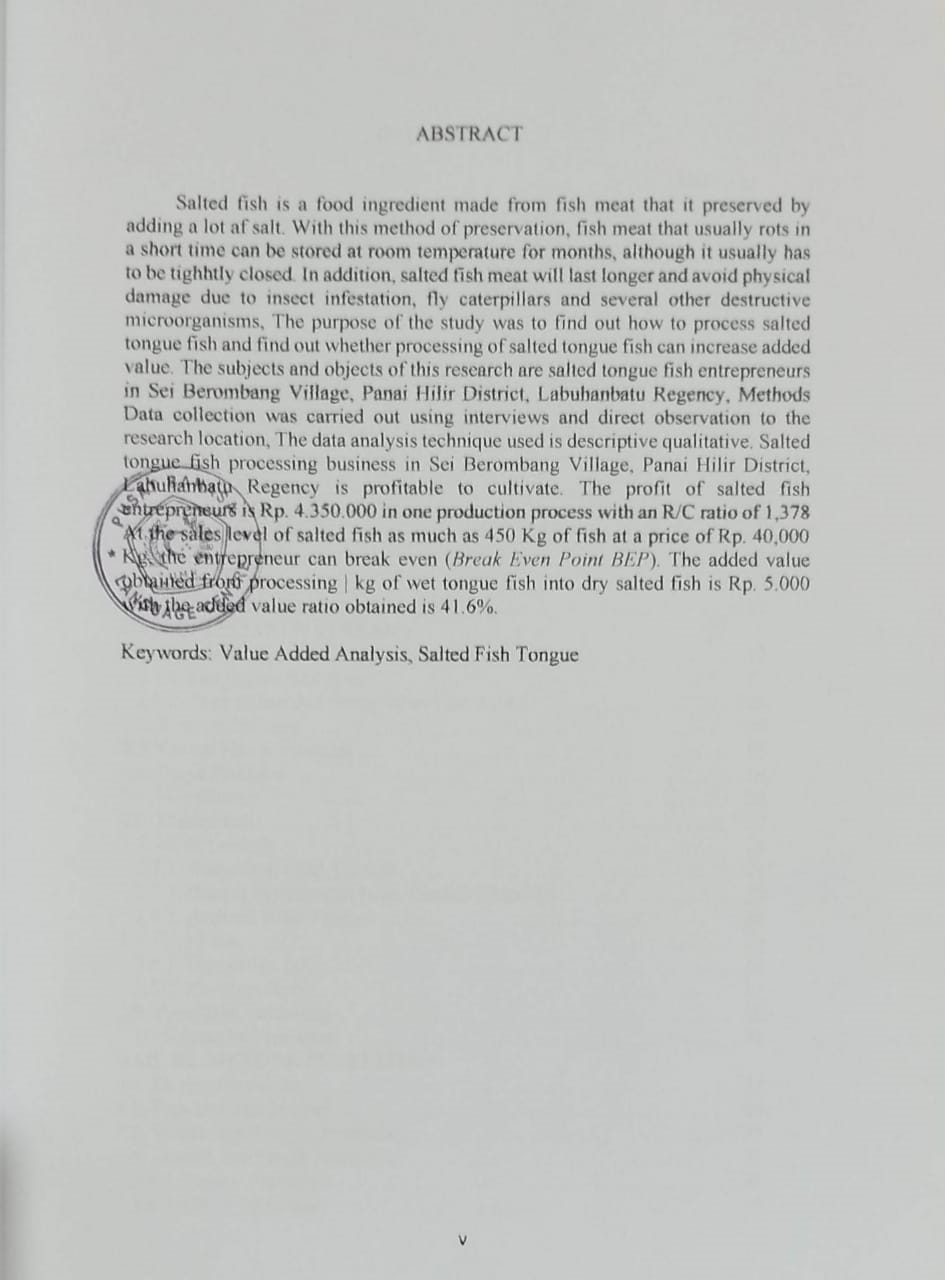
**ABSTRAK**

Ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat. Selain itu daging ikan yang diasinkan akan bertahan lebih lama dan terhindar dari kerusakan fisik akibat infestasi serangga, ulat lalat dan beberapa jasad renik perusak lainnya. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui bagaimana pengolahan ikan asin lidah dan mengetahui apakah pengolahan ikan asin lidah dapat meningkatkan nilai tambah. Subjek dan objek penelitian ini yaitu para pengusaha ikan asin lidah di Desa Sei Berombang Kecamatan Panai Hilir Kabupaten Labuhanbatu. Metode Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan wawancara dan observasi langsung ke lokasi penelitian. Teknik analisis data yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif. Usaha pengolahan ikan asin lidah di Desa Sei Berombang Kecamatan Panai Hilir Kabupaten Labuhanbatu menguntungkan untuk diusahakan. Keuntungan pengusaha ikan asin adalah sebesar Rp 4.350.000 dalam satu kali proses produksi dengan nilai R/C ratio sebesar 1.318. Pada tingkat penjualan ikan asin lidah sebanyak 450 Kg ikan dengan harga Rp 40.000/Kg maka pengusaha dapat mencapai titik impas *(Break Even Point/BEP*). Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg ikan lidah basah menjadi ikan asin kering adalah Rp. 5.000 dengan ratio nilai tambah yang diperoleh adalah 41.6% .

Kata Kunci : Analisis Nilai Tambah, Ikan Asin Lidah

****