Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/fag

KAJIAN USAHA PENGOLAHAN KERUPUK IKAN GABUS (STUDI KASUS DI POKLAK MAWAR KEMBANG CEMPAKA)

Study of Snakehead Fish-Based Craker Processing (Case Study : POKLAK Mawar Kembang Cempaka)

Listia Ayu Annisa*, Hairin Fajeri dan Muhammad Fauzi

*Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Ikan selain dapat dikonsumsi sebagai lauk pauk, ikan dapat diolah menjadi suatu produk seperti kerupuk yang nantinya dapat diusahan untuk menambah pendapatan masyarakat. Di Kelurahan Cempaka Kota Banjarbaru, terdapat industri rumah tangga yang merupakan kelompok pelaksana untuk meningkatkan pendapatan yaitu usaha pengolahan kerupuk ikan gabus Mawar Kembang Cempaka. Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk mengkaji usaha pengolahan kerupuk ikan gabus di POKLAK Mawar Kembang Cempaka. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan juga kelayakan usaha dan untuk mengetahui permasalahan apa saja yang dihadapi oleh pengusaha kerupuk ikan gabus Mawar Kembang Cempaka. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus dengan analisis data yang digunakan adalah metode kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian Total biaya yang dikeluar oleh usaha pengolahan Kerupuk Ikan Gabus Mawar Kembang Cempaka sebesar Rp 3.219.000 dalam satu bulan, dan penerimaaan yang diperoleh adalah sebesar Rp 4.800.000 dalam satu bulan. Sehingga diperoleh keuntungan dari usaha pengolahan kerupuk ikan gabus dalam satu bulan sebesar Rp 1.543.935. Kelayakan usaha pengolahan kerupuk ikan gabus Mawar Kembang Cempaka berada pada nilai RCR sebesar 1,47, angka tersebut lebih dari 1 yang artinya usaha tersebut layak untuk terus dijalankan. Permasalahan yang dihadapi oleh usaha pengolahan kerupuk ikan gabus miliki Ibu Iyah ada 2 yaitu harga bahan baku yang berubah-ubah serta serangan wabah penyakit covid-19. Hal tersebut mengakibatkan kurangnya pemasaran produk kerupuk ikan gabus tersebut.

Kata Kunci
Ikan Gabus; Mawar Kembang Cempaka; Kajian Usaha; Kelurahan Cempaka.

Korespondensi
Corresponding author
E-mail :

Diterima: November 2022
Disetujui: 6 Desember 2022
Diterbitkan on-line : 31 Desember 2022

PENDAHULUAN

Indonesia berdasarkan letak geografis, berada sangat strategis yaitu berada diantara dua samudra dan dua benua. Dengan hal tersebut Indonesia memiliki potensi perikanan yang sangat besar. Dimana perikanan perupakan salah satu sub sektor pertanian yang dapat menopang perekonomian Negara Republik Indonesia. Salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki daerah kaya akan sumberdaya alam khususnya perikanan adalah Provinsi Kalimantan Selatan Oleh karena itu, masyarakat sekitar dapat memanfaatkan sumberdaya

perikanan untuk memenuhi kehidupan mereka (Nurbidawati, 2019).

Selain bernilai ekonomis, sumberdaya perikanan juga memiliki nilai gizi yang tinggi untuk di konsumsi oleh masyarakat sehingga juga sangat baik untuk kesehatan masayarakat. Produk hasil perikanan cenderung mudah mengalami rusak atau pembusukan. Hal tersebut tentunya menjadi perhatian khusus untuk ditangani dan dilakukan pengolahan dengan baik.

Mencegah proses pembusukan agar produk yang melimpah itu dapat dimanfaatkan, maka perlu dikembangkan berbagai cara penanganan dan pengawetan yang tepat. Penanganan bertujuan untuk mempertahankan produk hasil perikanan selama mungkin dengan menghambat atau menghentikan aktivitas mikroorganisme pembusuk (Irawan, 2005).

Ikan merupakan produk yang banyak dihasilkan oleh alam dan diperoleh dalam jumlah melimpah. Akan tetapi ikan juga merupakan bahan makanan yang cepat mengalami proses pembusukan dikarenakan kadar air yang tinggi. Kadar air yang tinggi adalah kondisi yang memberikan kesempatan bagi perkembangbiakan bakteri secara cepat. Ikan Gabus (*Channa striata*) adalah salah satu ikan spesifik lokal perairan Indonesia yang habitatnya di rawa-rawa, sawah, genangan dan daerah aliran sungai arus tenang yang membawa emulsi lumpur, dan bisa juga di perairan payau (Mudjiutami, 2014).

Pemanfaatan dalam pengolahan ikan gabus khususnya di Kalimantan Selatan sudah banyak dilakukan oleh masyarakat tetapi cenderung sebagai lauk makanan seperti pembuatan abon dan lauk nasi kuning. Ikan gabus merupakan jenis ikan yang bernilai ekonomis penting dengan harga mulai dari 30.000/kg-50.000/kg bahkan bisa lebih tergantung dari musim (Ansar, 2010).

Kerupuk merupakan jenis makanan kering yang sangat populer di Indonesia, mengandung pati cukup tinggi, serta dibuat dari bahan dasar tepung tapioka. Kerupuk merupakan lauk sederhana dan dijadikan lauk makanan, karena rasanya yang gurih dan enak yang dapat menambah selera. Ditinjau dari bahan bakunya banyak jenis kerupuk yang dapat dihasilkan seperti kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk kedelai, kerupuk sari ayam dan lain-lain dengan variasi bentuk kerupuk tergantung pada kreativitas pembuatnya (Yusmeiarti, 2008:77).

Kerupuk ikan gabus merupakan salah satu jenis makanan ringan, di kota Banjarbaru terdapat Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) kerupuk Ikan Gabus tepatnya berada di Kelurahan Cempaka yang bernama POKLAK UP2K PKK (Kelompok Pelaksana Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Mawar Mawar Kembang Cempaka. Pemilik usaha kerupuk ikan gabus yaitu milik ibu Ruhiyah. UP2K PKK Mawar Mawar Kembang Cempaka merupakan POKLAK (Kelompok Pelaksana) usaha kuliner kerupuk ikan gabus. Lama usaha yang dijalankan oleh ibu Ruhiyah sejak tahun 2016. Keterampilan mengolah kerupuk ikan gabus berasal dari keluarga dan juga pelatihan yang dilakukan oleh anggota PKK Kelurahan Cempaka dan Kementerian Koperasi dan UKM.

Kerupuk ikan gabus hasil produksi di Kelurahan Cempaka memiliki keunggulan karena tidak mengandung bahan pengawet. Selain itu memiliki cita rasa yang enak diolah dengan perbandingan bahan baku ikan gabus dengan bahan lainnya 1 : 1, sehingga rasa ikan gabusnya lebih terasa. Kerupuk ikan gabus dijadikan sebagai oleh-oleh khas Kalimantan Selatan yang cukup terkenal. Diharapkan dengan adanya pemberdayaan potensi ekonomi lokal di wilayah Kelurahan Cempaka khususnya untuk usaha pengolahan kerupuk ikan gabus dapat menjadi peluang untuk mewujudkan daerah yang mandiri dan maju berbasis ekonomi kreatif yang dapat memenuhi kebutuhan lokal. Disamping sebagai pengembangan sektor industri rakyat juga dapat menjadi salah satu motor penggerak dalam upaya meningkatkan daya beli masyarakat melalui pemberdayaan ekonomi lokal.

Ikan gabus sangat disukai masyarakat Kalimantan karena rasanya gurih, permintaan pasar tinggi dan kontinyu, bernilai ekonomis tinggi dan harganya meningkat drastis pada saat musim tertentu. Harga ikan gabus di pasar Cempaka Kelurahan Cempaka mencapai kisaran Rp 30.000,00/kg sampai Rp 50.000,00/kg. Sedangkan untuk harga jual kerupuk ikan Gabus di POKLAK UPK PKK Mawar Mawar Kembang Cempaka yaitu dengan harga Rp100.000/kg. Ibu Iyah selaku pemilik usaha kerupuk ikan gabus menjual kerupuk ikan gabus dengan menjual yang masih mentah dan juga

ada yang sudah masak. Untuk kemasan mentah dijual dengan harga Rp 20.000 dengan berat 200gram Sedangkan untuk yang sudah masak itu dijual dengan harga Rp 10.000 dengan berat 70gram.

Tujuan dan Kegunaan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah mngetahui besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan pengolahan kerupuk ikan Gabus Mawar Kembang Cempaka, mengetahui kelayakan usaha pengolahan kerupuk ikan Gabus mengetahui apa saja permasalahan yang dihadapi dan usaha pencegahannya di Mawar Kembang Cempaka di di Kelurahan Cempaka Kecamatan Cempaka Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan.

Kegunaan penelitian ini adalah : (1) Sebagai bahan evaluasi dalam rangka peningkatan kemampuan pengembangan usaha; (2) Sebagai informasi bagi peneliti yang ingin melakukan penelitian di masa yang akan datang serta kepentingan semua kalangan.

METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di POKLAK UP2K PKK (Kelompok Pelaksana Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Mawar Kembang yang bertempat di Kelurahan Cempaka, Banjarbaru. Pelaksanaan penelitian dilakukan pada bulan Oktober 2020 sampai dengan selesai, yaitu sejak pengumpulan data sampai dengan penulisan.

Jenis dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang dikumpulkan dan diolah sendiri oleh peneliti yang diperoleh dari wawancara langsung dengan produsen dengan menggunakan kuesioner yang terstruktur. Sedangkan data sekunder adalah data yang dikumpulkan dan dilaporkan oleh orang dari penyelidik sendiri, walaupun yang dikumpulkan itu sesungguhnya adalah data asli. Data sekunder ini diperoleh dari instansi yang ada hubungan dengan penelitian ini.

Metode Penarikan Contoh

Penelitian ini dilaksanakan di POKLAK UP2K PKK (Kelompok Pelaksana Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Mawar Kembang Cempaka Kelurahan Cempaka, Banjarbaru. Metode penelitian ini menggunakan metode studi kasus.

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama yaitu menghitung besarnya biaya, penerimaan serta keuntungan yang telah di capai dari usaha pengolahan Kerupuk Ikan Gabus Mawar Kembang Cempaka digunakan metode sebagai berikut.

Untuk menghitung total pembiayaan pada usaha pengolahan kerupuk ikan gabus digunakan rumus yaitu :

$$TC = TFC + TVC \quad (1)$$

Dengan :

TC : Total cost/biaya total pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)

TFC : Total Biaya Tetap pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)

TVC : Total Biaya variabel pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)

Sedangkan untuk biaya dan alat perlengkapan dapat dihitung menggunakan rumus metode penyusutan garis lurus yang dinyatakan dengan rumus :

$$D = \frac{NA - NS}{UP} \quad (2)$$

Dengan :

D : Besarnya nilai penyusutan barang modal tetap pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp/thn)

N_A : Nilai awal barang modal tetap (Rp/thn)

N_S : Nilai sisa barang modal tetap (Rp/thn)

U_P : Umur penggunaan barang (Rp/thn)

Untuk menghitung besarnya penerimaan total dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = Py.Y \quad (3)$$

Dengan :

TR : Total Revenue/Total penerimaan akhir periode pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)

Py : Harga Output pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)

Y : Jumlah Output pengolahan kerupuk ikan gabus (Unit)

Untuk menghitung keuntungan secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC \quad (4)$$

Dengan :

Π : Keuntungan pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)
TR : Penerimaan total pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)
TC : Biaya total usaha pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)
Q : Jumlah Produksi pengolahan kerupuk ikan gabus (Unit)
P : Harga kerupuk ikan gabus (Rp)
TFC : Total biaya tetap pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)
TVC :Total biaya variabel pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu kelayakan usaha menggunakan perhitungan R/C ratio :
Ratio antara penerimaan:

$$RC = \frac{TR}{TC} \quad (5)$$

Dengan :

RC : Return Cost Ratio, perbandingan antara penerimaan yang diterima dengan biaya yang dikeluarkan (Rp)
TR : Total Revenue / Penerimaan Total Usaha pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)
TC : Total Cost (Biaya Total) pengolahan kerupuk ikan gabus (Rp)

Kriteria

a. Jika R/C > 1, maka usaha dikatakan layak
b. Jika R/C = 1, maka usaha dikatakan impas
c. Jika R/C < 1, maka usaha dikatakan tida layak

Sedangkan untuk menjawab tujuan ketiga yaitu mengetahui permasalahan yang dihadapi di POKLAK UP2K PKK (Kelompok Pelaksana Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Mawar Kembang Kelurahan Cempaka dilakukan dengan analisis deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya, Penerimaan dan Keuntungan Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Gabus

Untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan tahu pak Nawi dapat diuraikan sebagai berikut.

Biaya Tetap. Biaya tetap adalah biaya yang tetap harus dikeluarkan walaupun proses produksi usaha tersebut terhenti. Menurut Kasim tahun 2004, biaya tetap merupakan Biaya yang tidak terikat dengan tinggi rendah hasil produksi yang diperoleh. Biaya tersebut seperti biaya investasi peralatan.

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh total biaya penyusutan barang pada usaha pengolahan kerupuk ikan gabus sebesar Rp 37.065/bulan. Untuk memperoleh biaya penyusutan setiap peralatan yang digunakan maka harus menentukan umur ekonomis dan harga sisa dari peralatan tersebut. Biaya penyusutan yang paling tinggi adalah Kendaraan yaitu Rp 24.306/bulan dan 2.000/bulan. Kendaraan tersebut digunakan untuk membeli bahan baku dan bahan penolong di pasar. Untuk penjualan produk pelanggan sendiri. Dan yang paling rendah adalah biaya penyusutan talenan dan nampan besi yaitiu Rp857/bulan dan Rp833/bulan. Untuk lebih jelasnya dapat biaya penyusutan dapat diuraikan sebagai berikut.

Tabel 1. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Gabus

No	Nama Barang	Unit	Penyusutan (Rp/bulan)
1.	Pisau	3	2.333
2.	Talenan	3	517
3.	Kompor Gas	1	1.563
4.	Blander	1	972
5.	Baskom Besar	2	2.000
6.	Baskom Kecil	3	1,042
7.	Panci/dandang	1	1.833
8.	Nampan Besi	1	833
9.	Kendaraan	1	24.306
10.	Tempat menjemur	1	1.667
	Total Biaya Penyusutan		**37,065**

Sumber : Pengolahan data Primer, 2022

Biaya Variabel. Selain biaya tetap ada pula biaya variabel. Biaya variabel merupakan biaya yang berubah-ubah atau tidak tetap. Menurut Kasim (2004), biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan tergantung pada besar atau kecilnya produksi. Semakin banyak biaya variabel yang dikeluarkan maka akan menambah hasil dari produksi usaha tersebut. Biaya variabel dalam penelitian ini ada 3 yaitu biaya bahan baku ikan gabus, biaya bahan

penolong dan biaya tenaga kerja. Untuk lebih jelasnya dapat diuraikan sebagai berikut.

Tabel 2. Biaya Tetap Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Gabus

No	Uraian	Jumlah	Biaya (Rp)	Total Biaya Variabel (Rp)
1	Bahan Baku			
	Iwak Haruan (kg)	40	30,000	1,200,000
2	Bahan Baku Penolong			
	Tepung Tapioka (kg)	40	12,000	480,000
	Gula (kg)	4	13,500	54,000
	Garam (bungks	8	2,000	16,000
	Bawang Putih (biji)	2	4,000	8,000
	Biaya Listrik (watt)	900	-	73,000
	Biaya Tranportasi (liter)	4	12,000	48,000
	Biaya Gas Elpiji 3kg (biji)	2	30,000	60,000
3	Biaya Pengemasan			
	Biaya Logo (lembar)	10	-	50,000
	Biaya Plastik Kemasan (pack)	5	22,000	110,000
4	Tenaga Kerja	4	-	1,120,000
	Total biaya Variabel			3,219,000

Sumber : Pengolahan data primer, 2022

Biaya variabel dalam penelitian ini terbagi menjadi 3 yaitu biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja. Biaya bahan baku itu sendiri terdiri dari ikan gabus dan biaya bahan penolong terdiri tepung tapioca, garam, gula, bawang putih, air (menggunakan biaya listrik), tranportasi (bensin), biaya pengemasan (plastic kemasan klip dan cetak logo) dimana total biayanya sebesar Rp 899.000/bulan sedangkan untuk biaya tenaga kerja sebesar Rp1.120.000/bulan. Tenaga kerja terdiri dari 4 orang, 3 orang bertugas untuk membersihkan ikan gabus dan 1 orang bertugas untuk melakukan pengadonan hingga pengemasan.

Biaya Total. Biaya total (total cost) adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam suatu usaha. Untuk mendapatkan biaya total dengan cara menjumlahkan biaya variabel dengan biaya tetap.

Tabel 3. Biaya Total Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Gabus

No	Komponen Biaya	Usaha Pengolahan Kerupuk Iwak Gabus (Rp/bulan)
1.	Biaya Tetap	37.065
2.	Biaya Variabel	3.219.000
	Biaya Total	**3.256.065**

Sumber : Pengolahan data primer, 2022

Dari Tabel 3, biaya total yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan kerupuk ikan gabus sebesar Rp 3.256.065/bulan. Total biaya ttersebut tentunya diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dan baiaya variabel yaitu masing-masing sebesar Rp 37.065/bulan dan Rp3. 219.000/bulan. Antara biaya tetap dan variabel berbeda jauh karena biaya tetap bersifat investasi.

Penerimaan. Penerimaan total (*total revenue*) yang dinotasikan dengan TR merupakan penerimaan dari suatu usaha investasi dimana penerimaan tersebut diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi dengan harga produk yang bersangkutan. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa total penerimaan setiap bulan usaha pengolahan kerupuk ikan gabus sebesar Rp 4.800.000. Setiap minggunya ada 60 bungkus kerupuk ikan gabus dalam kemasan mentah dengan berat 200 gram yang dijual dengan harga Rp 20.000/bungkus. Setiap minggu ada 2 kali produksi. 1 kali produksi menghasilkan 30 bungkus kerupuk ikan gabus.

Keuntungan dan Kelayakan. Keuntungan atau yang biaya disebut laba usaha merupakan selisih antara total penerimaan yang diperoleh dengan total biaya yang dikeluarkan dalam penyelenggaraan kegiatan produksi mulai dari awal sampai dengan akhir proses produksi atau saat diperolehnya penerimaan tersebut serta sebagai suatu keuntungan atau manfaat yang dinyatakan dalam bentuk pembayaran uang (Kasim, 2004).

Sedangkan kelayakan usaha atau Revenue Cost Ratio (RCR) bertujuan untuk mengetahui layak atau tidaknya suatu usaha yang dijalankan. Untuk mengetahui layak atauu tidaknya usaha tersebut maka perlu mebandingkan toal penerimaan dengan biaya total usaha tersebut. Analisis ini dilakukan untuk dapat mengetahui seberapa besar penerimaan yang mungkin dihasilkan pada setiap satu rupiah yang dikeluarkan (Soekartawi, 1995). Tabel 4 memperlihatkan keuntungan dan kelayakan usaha pengolahan kerupuk ikan gabus milik ibu iah.

Tabel 4. Keuntungan dan Kelayakan Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Gabus

No.	Uraian	Usaha Kerupuk Iwak Gabus (Rp/bulan)
1.	Penerimaan Usaha (TR)	4.800.000
2.	Biaya Total (TC)	3.256.065
Keuntungan (π)		**1.543.935**
RCR		**1.47**

Sumber : Pengolahan data primer, 2022

Diketahui bahwa keuntungan diperoleh dari pengurangan penerimaan total dengan biaya total yang dikeluarkan. Berdasarkan hasil pehitungan diperoleh keuntungan sebesr Rp 1.543.935/bulan. Sedangkan untuk kelayakan usaha berada pada R/C > 1 dengan angka 1.47. hal tersebut dapat dikatakan bahwa usaha tersebut layak untuk terus berjalan. Angka sebesar 1.47 diperoleh dari perbandingan antara penerimaan total usaha dengan biaya total.

Permasalahan Yang Dihadapi Dalam Usaha Pengolah Kerupuk Ikan Gabus Mawar Kembang. Permasalahan yang dihadapi oleh ibu iyah selaku pemiliki usaha pengolahan kerupuk Ikan Gabus Mawar Kembang Cempaka adalah sebagai berikut.

1. Harga bahan baku yang cenderung berubah - ubah mengikuti harga pasar akan mengakibatkan perubahan pada kuantitas produksi. Harga ikan gabus yang semula normal Rp 30.000/kg meningkat menjadi Rp 50.000/kg.
2. Adanya wabah covid-19 mengakibatkan penjualan akan kerupuk Ikan Gabus menurun hampir 40%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Total biaya yang dikeluar oleh usaha pengolahan Kerupuk Ikan Gabus Mawar Kembang Cempaka sebesar Rp 3.219.000 dalam satu bulan, dan penerimaaan yang diperoleh adalah sebesar Rp 4.800.000 dalam satu bulan. Sehingga diperoleh keuntungan dari usaha pengolahan kerupuk ikan gabus dalam satu bulan sebesar Rp 1.543.935.
2. Kelayakan usaha pengolahan kerupuk ikan gabus Mawar Kembang Cempaka berada pada nilai RCR sebesar 1,47, angka tersebut lebih dari 1 yang artinya usaha tersebut layak untuk terus dijalankan.
3. Permasalahan yang dihadapi oleh usaha pengolahan kerupuk ikan gabus miliki Ibu Iyah ada 2 yaitu harga bahan baku yang berubah-ubah serta serangan wabah penyakit covid-19. Hal tersebut mengakibatkan kurangnya pemasaran produk kerupuk ikan gabus tersebut.

Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan adalah :

1. Dari hasil penelitian, teknologi yang digunakan masih sederhana, maka dari itu perlu penggunaan teknologi yang modern agar lebih mempermudah proses usaha.
2. Pemasaran yang kurang akibat dari masalah yang dihadapi seperti harga bahan baku yang meningkat sebaiknya diatasi sebaik mungkin dan pemasaran yang dilakukan produsen harus lebih lagi mengingat wabah covid sudah selesai.

DAFTAR PUSTAKA

Ansar, 2010. *Pengolahan dan Pemanfaatan Ikan Gabus*. Kementrian Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Nonformal dan Informal Direktorat Pendidikan Kesetaraan. Jakarta : ISBN.

Irawan, A. 2005. Pengawetan Ikan Hasil Perikanan. CV. Aneka, Solo.

Kasim, S. 2004. *Petunjuk Praktis Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani*. Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

Nurbidawati, 2019. Posisi Starategis Indonesia Sebagai Poros Maritim Dunia. Kemandikbud : Jakarta.

Soekartawi, 1995.*Analisis Usahatani*. UI Press : Jakarta

Yusmeiarti. 2008. Pemanfaatan dan Pengolahan Daging Sinawang (Pangium edule Rienw) untuk Pembuatan Kerupuk . Buletin BIPD. XVI (2):1-8.