

# ***Analisis Usaha Olahan Ikan Belida (*Notopterus Chitala*) Dan Ikan Patin (*Pangasius Sp*) Di Desa Jantur Kecamatan Muara Muntai Kabupaten Kutai Kartanegara***

*Processing Business Analysis  
Belida Fish (*Notopterus chitala*) and Patin Fish (*Pangasius sp*) in Jantur  
Village Muara Muntai District Kutai Kartanegara District*

**Novia<sup>1\*</sup>, Qorih Saleha<sup>2</sup>, Erwianto<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>*Sosial Ekonomi Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Mulawarman ,  
Samarinda 75119, Indonesia.*

\*Corresponding Author: [noviatrysakti@gmail.com](mailto:noviatrysakti@gmail.com)

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan-tahapan pengolahan kerupuk dan amplang dari ikan belida dan ikan patin di Desa Jantur Kecamatan Muara Muntai dengan menganalisis kelayakan usaha yang dijalankan oleh 8 responden. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif, kuantitatif dengan menggunakan kuesioner untuk melakukan wawancara terstruktur. Pengumpulan sampel data dilakukan dengan metode sensus dan survei kemudian dianalisis secara deskriptif serta menghitung biaya penjualan dan keuntungan olahan usaha ikan belida dan ikan patin. Siklus pengolahan kerupuk ikan belida, amplang ikan belida dan kerupuk ikan patin sebanyak 1-6 kali/ tahun produksi (rata-rata 3 kali siklus produksi/tahun). Tahapan-tahapan pengolahan kerupuk ikan belida dan kerupuk ikan patin hampir sama dengan cara proses pembersihan ikan, menyiapkan bahan-bahan untuk membuat adonan, penimbangan, pembuatan gelondongan, perebusan, penjemuran gelondongan, pemotongan, dan penjemuran kerupuk. Sedangkan tahapan pengolahan amplang ikan melalui proses pembersihan ikan, menyiapkan bahan-bahan untuk membuat adonan, penggilingan, pemotongan dan penggorengan. Hasil analisis kelayakan usaha ini menunjukkan bahwa olahan ikan belida dan ikan patin masih kerap dijalankan walau memerlukan waktu lebih lama untuk mencapai titik balik modal investasi.

**Kata Kunci:** Kerupuk Ikan Belida, Amplang Ikan Belida, Kerupuk Ikan Patin, Analisis Kelayakan Usaha.

**Abstract.** This study aims to determine the stages of processing crackers and amplant from belida fish and patin fish in Jantur Village, Muara Muntai Subdistrict by analyzing the feasibility of businesses run by 8 respondents. The research method used is qualitative and quantitative, using a questionnaire to conduct structured interviews. Data sample collection was carried out using the census and survey methods and then analyzed descriptively and calculated the sales costs and profits of processed belida and catfish businesses. The processing cycle of belida fish crackers, amplant belida fish, and catfish crackers is 1-6 times/production year (average 3 production cycles/year). The stages of processing belida fish crackers and catfish crackers are almost the same as the process of cleaning fish, preparing the ingredients for making the dough, weighing, making, logs, cutting and drying the crackers. Meanwhile, the stages of processing fish amplant go through the process of cleaning the fish, preparing the ingredients for making better, grinding, cutting and frying. This business feasibility analysis results show that processing belida fish and catfish is still often run even though it takes longer to reach the return on investment.

**Keywords:** Belida Fish Crackers, Amplant Ikan Belida, Patin Fish Crackers, Business Feasibility Analysis.

Received: April, 15, 2024; Revised: Mei, 30, 2024; Accepted: Juni, 30, 2024  
This is an open access article under [CC-BY-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



Copyright © 2023 The Author(s)

## **PENDAHULUAN**

Kabupaten Kutai Kartanegara merupakan salah satu kabupaten yang mempunyai potensi perikanan yang cukup tinggi. Tingginya potensi ini

menjadikan masyarakat yang tinggal di sentra-sentra produksi ikan mengolahnya menjadi berbagai produk olahan seperti ikan asin, ikan asap, kerupuk, amplang dan abon (Asikin *et al*, 2023). Desa Jantur termasuk ke dalam wilayah administrasi Kabupaten Kutai. Mempunyai luas wilayah sebesar 25,28 Ha dengan karakteristik geografis yang berupa daerah berawa hingga perairan danau. Dari kondisi ini, dapat dikatakan bahwa komoditas unggulan dari desa ini adalah berasal dari bidang perikanan yaitu bidang perikanan air tawar. Dengan komoditas perikanan air tawar yang cukup banyak ditemui di daerah ini adalah ikan belida (*Notopterus chitala*) dan ikan patin (*Pangasius sp*) (BPS, 2021). Kedua jenis ikan ini merupakan ikan air tawar yang baik untuk dikembangkan karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi disebabkan harga jualnya yang cukup tinggi serta bisa dipasarkan dalam bentuk segar maupun olahan (Putranto *et al*, 2015; Suhenra *et al*, 2017; Hendrik, 2022). Bentuk olahan ikan belida dan ikan patin yang paling sering ditemui adalah dalam bentuk kerupuk dan amplang (Anggraini, 2019; Hendrik, 2022). Disamping itu, dengan adanya olahan dari ikan ini tentunya akan mendukung dalam peningkatan konsumsi ikan melalui peningkatan cita rasa serta nilai jual dari komoditas perikanan tersebut (Amdar *et al*, 2019). Sehingga, berdasarkan pemaparan tersebut tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis usaha produk olahan kerupuk serta amplang dari ikan belida dan ikan patin yang mengedepankan pada layak atau tidaknya usaha tersebut untuk dijalankan.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan di Desa Jantur Kecamatan Muara Muntai Kabupaen Kutai Kartanegara Provinsi Kalimantan Timur. Penelitian dilakukan pada Januari 2023 – Mei 2024. Pengambilan data pada penelitian ini menggunakan metode survei yang berupa wawancara langsung dengan narasumber yang dalam hal ini adalah responden dan metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif kuantitatif. Sementara itu untuk analisis data yang dilakukan untuk menganalisis usahanya adalah:

- Biaya total yaitu jumlah dari semua biaya yang terkait dengan produksi atau penyediaan barang atau jasa. Yang dinyatakan dalam persamaan:

$$\text{Biaya total} = \text{Total biaya tetap} + \text{Total biaya tidak tetap}$$

- Penerimaan adalah jumlah uang atau nilai yang diterima oleh sebuah entitas, seperti perusahaan atau individu, sebagai hasil dari penjualan produk, layanan, atau asset. Dapat dihitung dengan persamaan:

$$\text{Total penerimaan} = \text{Harga} \times \text{Jumlah Produksi}$$

- Keuntungan yang dapat dihitung dari selisih antara pendapatan atau penerimaan yang diperoleh dari penjualan produk dan dinyatakan dalam persamaan:

$$\text{Keuntungan} = \text{Total penerimaan} - \text{Total biaya}$$

- RCR (*Revenue Cost Ratio*) yaitu perbandingan antara jumlah penerimaan dan jumlah biaya serta dinyatakan dalam:

$$\text{Revenue Cost Ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

Dimana:

- 1) Apabila  $\text{RCR} > 1$ , maka usaha yang dijalankan menguntungkan dan layak untuk dijalankan.
- 2) Apabila  $\text{RCR} < 1$ , maka usaha tersebut tidak layak untuk dijalankan.
- 3) Apabila  $\text{RCR} = 1$ , maka usaha tersebut berada pada titik impas (*Break Event Point*)

Selanjutnya, untuk indikator BEP (*Break Event Point*) dapat dilihat dari:

BEP (*Break Event Point*) Harga

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Total Cost}}{\text{Total Produksi}}$$

Dengan kriteria

- 1) Apabila BEP harga < harga rill yang dihasilkan maka usaha tersebut menguntungkan
- 2) Apabila BEP harga = Harga rill yang dihasilkan maka usaha berada pada titik impas atau tidak rugi
- 3) Apabila BEP harga > Harga rill yang dihasilkan maka usaha berada pada posisi rugi.

BEP (*Break Event Point*) Penjualan

$$\text{BEP Penjualan} = \frac{\text{Total biaya tetap}}{1 - \frac{\text{Total biaya tidak tetap}}{\text{Sales}}}$$

Dengan kriteria:

- 1) Apabila BEP penjualan < penjualan rill maka usaha tersebut menguntungkan.

- 2) Apabila BEP penjualan = penjualan rill maka usaha tersebut berada pada posisi titik impas.
- 3) Apabila BEP penjualan > penjualan rill maka usaha dapat dikatakan rugi.

#### BEP (*Break Event Point*) Produksi

$$BEP \text{ Produksi} = \frac{\text{Total biaya}}{\text{Harga}}$$

Dengan kriteria :

- 1) Jika BEP produksi < produksi rill maka produksi yang dihasilkan menguntungkan.
  - 2) Jika BEP produksi = produksi rill maka produksi yang dihasilkan berada pada titik impas
    - Jika BEP produksi > produksi rill yang di hasilkan, maka usaha tersebut tidak layak untuk dijalankan.
- PP (*Payback Periode*) yaitu metode sederhana untuk mengevaluasi produksi dengan menghitung waktu yang dibutuhkan untuk mengembalikan investasi awal. PP sendiri dinyatakan dalam:

$$PP = \frac{\text{Nilai investasi awal}}{\text{Total keuntungan} \times 1 \text{ Tahun}}$$

- ROI (*Return On Investment*) merupakan rasio yang digunakan untuk mengevaluasi profitabilitas atau efisiensi dari suatu investasi. ROI diukur seberapa efektif suatu investasi dalam menghasilkan keuntungan terhadap biaya investasi awal yang dikeluarkan. Dapat dihitung menggunakan persamaan:

$$ROI = \frac{\Sigma \text{ Laba bersih}}{\text{Modal investasi}} \times 100\%$$

Adapun suku bunga bank BRI di Desa Jantur Cabang Muara Muntai saat ini hanya berkisar 7% dengan adanya suku bunga yang terbilang kecil maka akan berdampak positif bagi masyarakat terutama bagi yang membutuhkan modal untuk melakukan usaha.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pengolahan Ikan Belida dan Ikan Patin

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, usaha pengolahan ikan belida dan patin yang dalam hal ini olahan kerupuk serta amplang di Desa Jantur sudah dimulai dari tahun 2006 dan pengolahnya terus bertambah hingga yang terbaru tahun 2021. Dengan total pengusaha sebanyak 8 orang. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1 dibawah ini.

Tabel 1. Pengusaha Olahan Ikan Belida dan Patin

No	Nama	Umur (thn)	Alamat	Pendidikan	Jenis Usaha	Jumlah Tanggungan (Orang)	Tahun Mulai Usaha
1	Rasiah	48	Jl. Pulau Sempurna RT.01 Desa Jantur.	SD	Kerupuk Ikan Belida	4	2006
2	Ainah	45	Jl. Pulau Sempurna RT.01 Desa Jantur.	SD	Kerupuk Ikan Belida	2	2008
3	Patimah	37	Jl. Pulau Keramat RT.03 Desa Jantur	SMP	Kerupuk Ikan Belida	4	2015
4	Norma	55	Jl. Pulau Keramat RT.04 Desa Jantur	SD	Kerupuk Ikan Belida	3	2013
5	Inur	58	Jl. Pulau Sempurna RT.01 Desa Jantur.	SD	Amplang Ikan Belida	2	2020
6	Ila	55	Jl. Pulau Sempurna RT.01 Desa Jantur.	SD	Amplang Ikan Belida	2	2021

7	Siti Fatimah	36	Jl. Pulau Keramat RT.06 Desa Jantur	SD	Amplang Ikan Belida	2	2019
8	Radiah	44	Jl. Pulau Sempurna RT.01 Desa Jantur.	SD	Kerupuk Ikan Patin	2	2018

---

Produk yang diolah terdiri dari kerupuk belida, amplang belida dan kerupuk ikan patin. Dimana, jumlah pengusaha kerupuk belida di desa ini sebanyak 4 orang, kemudian 3 orang pengusaha amplang belida dan 1 orang pengusaha kerupuk patin. Para pengusaha terus melakukan produksi sampai saat ini. Untuk tahapan proses pengolahannya adalah sebagai berikut:

Pengolahan kerupuk ikan belida

- Menyiapkan bahan-bahan pembuatan kerupuk ikan belida seperti daging ikan belida, tepung tapioka, bawang putih, gula, garam, penyedap rasa, lada dan air
- Adonan kerupuk ikan belida ditimbang seberat 500 gram
- Adonan kerupuk ikan belida dibentuk seperti gelondongan lalu di baluri menggunakan pewarna makanan yang sudah dicampur sedikit air.
- Gelondongan kerupuk ikan belida direbus selama 1 jam, lalu angkat gelondongan ketika sudah mengapung.
- Gelondongan kerupuk ikan belida dijemur selama 6 jam di bawah terik matahari agar gelondongan bagian luar sedikit keras.
- Setelah melalui proses pemotongan gelondongan, kerupuk ikan belida di jemur kembali di bawah sinar matahari selama 2- 3 hari
- Ketika kerupuk ikan belida kering, kerupuk ikan belida siap dikemas.

Pengolahan amplang ikan belida

- Menyiapkan bahan-bahan pembuatan Amplang ikan belida yang terdiri dari daging ikan belida, tepung kanji, bawang putih, telur, garam, penyedap rasa, soda kue dan air.
- pilin adonan membentuk silinder panjang sedikit demi sedikit.
- Kemudian pilinan amplang ikan belida di potong dalam bentuk kecil sepanjang dua ruas jari tangan
- Adonan amplang ikan belida dimasukkan ke dalam minyak yang sudah dipanaskan menggunakan api sedang, lalu adonan yang sudah di potong dimasukkan ke dalam wajan. Kemudian potongan adonan amplang ikan belida diaduk secara terus menerus selama 1 jam agar tingkat kematangan amplang stabil
- Setelah amplang mengembang, amplang ikan belida dibiarkan mengalami penyaringan untuk menghilangkan sisa minyak yang menempel
- Amplang ikan belida yang sudah disaring kemudian dikemas dengan kemasan yang sesuai, Lalu amplang ikan belida siap dipasarkan.

#### Pengolahan kerupuk ikan patin

- Menyiapkan bahan-bahan pembuatan Amplang ikan belida yang terdiri dari daging ikan belida, tepung kanji, bawang putih, telur, garam, penyedap rasa, soda kue dan air.
- pilin adonan membentuk silinder panjang sedikit demi sedikit.
- Kemudian pilinan amplang ikan belida di potong dalam bentuk kecil sepanjang dua ruas jari tangan
- Adonan amplang ikan belida dimasukkan ke dalam minyak yang sudah dipanaskan menggunakan api sedang, lalu adonan yang sudah di potong dimasukkan ke dalam wajan. Kemudian potongan adonan amplang ikan belida diaduk secara terus menerus selama 1 jam agar tingkat kematangan amplang stabil

- Setelah amplang mengembang, amplang ikan belida dibiarkan mengalami penyaringan untuk menghilangkan sisa minyak yang menempel
- Amplang ikan belida yang sudah disaring kemudian dikemas dengan kemasan yang sesuai, Lalu amplang ikan belida siap dipasarkan.

### **Analisis Kelayakan Usaha Olahan Ikan Belida dan Ikan Patin**

#### **Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Ikan Belida**

Hasil pengolahan data yang dilakukan untuk menentukan kelayakan usaha pada olahan kerupuk ikan belida dapat dilihat pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Hasil Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Ikan Belida

No	Kerupuk Ikan Belida	Total biaya	Indikator	Ket
1	RCR	2,0	> 1	Layak
2	BEP Produksi	15,6 kg/tahun	< 32,3 kg/tahun	Layak
3	BEP Harga	Rp.32.563/tahun	<Rp.63.750/tahun	Layak
4	BEP Penjualan	Rp.332.074/tahun	< Rp. 2.027.500/tahun	Layak
5	<i>Payback Period</i>	0,7 / tahun (8 bulan 1 minggu 5 hari)	< Umur proyek 1 tahun	Layak
6	ROI	206,0%	> Bunga Bank BRI (7%)	Layak

Pada tabel diatas diketahui nilai bahwa analisis kelayakan usaha pengolahan kerupuk ikan belida berturut-turut dengan katagori RCR 2,0 > 1, BEP Produksi 15,6 kg/tahun < 32,3 kg/tahun , BEP Harga Rp.32.563/tahun < Rp.63.750/tahun , BEP Penjualan Rp.332.074/tahun < Rp. 2.027.500/tahun , Payback Period 0,7 / tahun (8 bulan 1 minggu 5 hari) < Umur proyek 1 tahun dan ROI 206,0% > Bunga Bank BRI (7%) dinyatakan layak dan dapat diteruskan.

#### **Analisis Kelayakan Usaha Amplang Ikan Belida**



Pengolahan data yang dilakukan untuk menentukan kelayakan usaha pada olahan amplang ikan belida tersaji dalam Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Hasil Analisis Kelayakan Usaha Amplang Ikan Belida

No	Amplang Ikan Belida	Total biaya	Indikator	Ket
1	RCR	2,9	> 1	Layak
2	BEP Produksi	15,3 kg/tahun	< 44 kg/tahun	Layak
3	BEP Harga	Rp.33.405/tahun	< Rp.95.000/tahun	Layak
4	BEP Penjualan	Rp.436.804/tahun	< Rp. 4.200.000/tahun	Layak
5	<i>Payback Period</i>	0,4 / tahun (4 bulan 3 minggu 3 hari)	< umur proyek 1 tahun	Layak
6	ROI	449,2%	> Bunga Bank BRI (7%)	Layak

Hasil analisis kelayakan usaha pengolahan amplang ikan belida pada tiap kategori yang dianalisis berturut-turut yaitu RCR 2,9 > 1, BEP Produksi 15,3 kg/tahun < 44 kg/tahun , BEP Harga Rp.33.405/tahun < Rp.95.000/tahun , BEP Penjualan Rp.436.804/tahun < Rp. 4.200.000/tahun , Payback Period 0,4 / tahun (4 bulan 3 minggu 3 hari) < Umur proyek 1 tahun dan ROI 449,2% > Bunga Bank BRI (7%) dinyatakan layak dan dapat diteruskan.

#### **Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Ikan Patin**

Hasil dari analisis data yang dilakukan untuk menentukan kelayakan usaha kerupuk ikan patin di Desa Jatur disajikan pada Tabel 4 dibawah ini:

Tabel 4. Hasil Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Ikan Patin

No	Kerupuk Ikan Patin	Total biaya	Indikator	Ket
1	RCR	1,1	> 1	Layak
2	BEP Produksi	5.3 kg/tahun	< 6 kg/tahun	Layak
3	BEP Harga	Rp. 70.144/tahun	< Rp.80.000/tahun	Layak

---

4	BEP Penjualan	Rp.388.231/tahun	< Rp. 480.000/tahun	Layak
5	<i>Payback Period</i>	9,6 / tahun (9 tahun 7 bulan 6 hari)	< umur proyek 1 tahun	
6	ROI	10,4%	> Bunga Bank BRI (7%)	Layak

---

Diketahui nilai analisis kelayakan usaha pengolahan kerupuk ikan patin dengan katagori RCR  $1,1 > 1$ , BEP Produksi  $5,3 \text{ kg/tahun} < 6 \text{ kg/tahun}$ , BEP Harga  $\text{Rp.}70.144/\text{tahun} < \text{Rp.}80.000/\text{tahun}$ , BEP Penjualan  $\text{Rp.}388.231/\text{tahun} < \text{Rp.}480.000/\text{tahun}$ , Payback Period  $9,6 / \text{tahun}$  (9 tahun 7 bulan 6 hari) < Umur proyek 1 tahun dan ROI  $10,4\% > \text{ Bunga Bank BRI (7\%)}$ . Investasi dengan ROI yang tinggi biasanya dianggap lebih menguntungkan meskipun mungkin memerlukan waktu lebih lama untuk mencapai titik balik modal.

Dari ketiga analisis usaha produk olahan ikan yang ada di Desa Jantur menunjukkan bahwa semua usaha olahan yang dilakukan adalah layak untuk dikembangkan. Pada tiap kategori kelayakan usaha olahan yakni RCR, BEP, PP dan ROI terlihat bahwa usaha olahan amplang ikan belida menunjukkan nilai yang paling tinggi. Nilai RCR pada ketiga usaha olahan tersebut lebih dari 1. Walaupun nilai RCR pada olahan ikan belida yakni kerupuk serta amplang lebih tinggi dari olahan kerupuk ikan patin. Dan secara tidak langsung jika dibandingkan nilai RCR olahan produk kedua jenis ikan ini dapat disebut bahwa usaha olahan ikan belida cenderung lebih menguntungkan dari usaha olahan ikan patin di Desa Jantur. Nilai RCR pada usaha olahan ikan lebih dari 1 mengindikasikan bahwa usaha tersebut layak diusahakan atau bisa dikatakan untung (Junianingsih, 2014; Amdar *et al*, 2019; Maylivia *et al*, 2023; Sa'adah, 2023). Untuk Nilai ROI juga menunjukkan nilai yang cukup besar dengan usaha olahan amplang belida yang mempunyai nilai ROI paling tinggi yaitu sebesar 449,2 %. Maghifiroh *et al* (2023) menyatakan bahwa nilai ROI lebih besar dari 0 mengindikasikan kegiatan usaha tidak mengalami kerugian dan semakin besar ROI maka semakin efisien penggunaan modal yang digunakan. Wijayanti dan Parinduri (2020) juga menambahkan bahwa nilai ROI berkisar pada 8% – 12% mengindikasikan perusahaan yang sehat yang

dalam hal ini usaha olahan kerupuk ikan patin dan jika lebih dari 12% mengindikasikan perusahaan yang sehat sekali yang ditemui pada nilai ROI kerupuk serta amplang ikan belida.

## **KESIMPULAN**

Pengolahan kerupuk ikan belida dan kerupuk ikan patin hampir sama, hanya saja pengolahan kerupuk ikan patin menggunakan penggiling daging, ini bertujuan agar mudah mencampur adonan tepung ke daging ikan patin yang sedikit alot, berbeda dengan daging ikan belida yang tekstur dagingnya lembut yang mudah dicampur ke adonan tepung. Sementara untuk hasil analisis usaha olahan ikan belida dan ikan patin pada semua parameter yang dianalisis menunjukkan hasil yang layak semua. Dimana parameter yang dianalisis tersebut adalah RCR, BEP, PP dan ROI. Walaupun besaran nilai yang ditunjukkan berbeda-beda untuk tiap usaha olahan dan usaha olahan amplang ikan belida menunjukkan nilai yang paling tinggi.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami mengucapkan terima kasih banyak kepada pihak Kampus Universitas Mulawarman Samarinda khususnya Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan telah memfasilitasi penelitian ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Anggraini, N. (2019). Analisis usaha mikro dengan pendekatan bussines model canvas (BMC). *Ekonomi dan Bisnis*, 6(2), 139 – 156.
- Amdar, A.A., Anas, P & Yuniarti, T. (2019). Analisis usaha beberapa produk olahan perikanan di C.V Vania Kota Gede Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 13(2), 225 – 242.
- Asikin, A.N., Diachanty, S & Rusdin, I. (2023). Karakteristik kerupuk hasil olahan UKM di Kutai Kartanegara. [Laporan Penelitian]. Universitas Mulawarman.
- Badan Pusat Statistik. (2021). KAbupaten Kutai Kartanegara dalam Angka. BPS. Kutai Kartanegara.
- Hendrik. (2022). Analisis usaha budidaya ikan patin dan prospek pengembangannya di Desa Koto Masjid Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 27(2), 174 – 179.

- Junianingsih, I. (2014). Analisis usaha pengolahan tradisional ikan kering di Desa Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 5(1), 39 – 45.
- Maghifiroh, L.A., Zaidy, A.B & Yuniarti, T. (2023). Profil usaha olahan hasil perikanan di Usaha Dagang Amanah Kecamatan Juwana Kabupaten Pati, Jawa Tengah. *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*, 1(1), 51 – 59.
- Maylivia, M.I., Syafril, M & Susilo, H. (2023). Analisis usaha dan efisiensi pemasaran pengolahan ikan asin di kawasan toko lima Kecamatan Muara Badak. *Jurnal Perikanan*, 13(2), 575 – 586.
- Putranto, H.F., Asikin, A.N & Kusumaningrum, I. (2015). Karakteristik tepung tulang ikan belida (*Chitala asp*) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Zira'ah*, 40(1), 11 – 20.
- Sa'adah, W. (2023). Studi kelayakan finansial usaha kerupuk ikan laut di Desa Jatirejo Kecamatan Tikung Kabupaten Lamongan.
- Suhendra., Satria, A & Iskandar, B.H. (2017). Analisis industry fillet ikan patin dengan model berlian porter. *Albacore*, 1(3), 337 – 348.
- Wijayanti, W & Parinduri, L. (2020). Analisa dan strategi pengembangan usaha kerupuk ikan di U.D Karya Abadi. *Buletin Utama Teknik*, 16(1), 1 – 9.