

Endang Suhesti

by Turnitin Official

Submission date: 15-May-2023 03:22PM (UTC+0700)

Submission ID: 2017210425

File name: AGROINDUSTRI_KERUPUK_IKAN_JANGGALAK_-PROCEEDING_UNARS_2022.docx (44.76K)

Word count: 2221

Character count: 18884

ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KERUPUK IKAN JANGGALAK DI DESA PESISIR KECAMATAN BESUKI KABUPATEN SITUBONDO

Abdul Wahid¹⁾, Endang Suhesti²⁾, Puryantoro³⁾

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo
Email Korespondensi: wahid44342@gmail.com

Abstrak

Kecamatan Besuki merupakan Kecamatan wilayah barat yang berdekatan dengan pesisir laut khususnya Desa Pesisir dengan penduduk yang memanfaatkan hasil kekayaan alam berupa sumberdaya perikanan yang di kelola menjadi agroindustri kerupuk ikan. Kecamatan Besuki khususnya Desa Pesisir sebagai salah satu pemasok produksi kerupuk ikan 346,50 ton. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengetahui besarnya pendapatan produksi kerupuk ikan janggalak Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo, 2) mengetahui efisiensi pendapatan kerupuk ikan janggalak Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo, 3) mengetahui besarnya nilai tambah kerupuk ikan janggalak Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo. Metode yang dilakukan adalah analisis kuantitatif dengan teknik pengambilan sampel *probability sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan produksi kerupuk ikan janggalak Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo sebesar Rp 88.797/rata-rata produksi, tingkat efisiensi usaha produksi kerupuk ikan janggalak Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo sebesar 11%, sedangkan nilai tambah yang di hasilkan dalam usaha produksi kerupuk ikan janggalak Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo sebesar 52%/rata-rata produksi, dan nilai tambah per kg Rp 37.761.

Kata kunci: Efisiensi, Nilai Tambah, Agroindustri Rumah Tangga

Abstract

Besuki Subdistrict is a western district adjacent to the coastal sea, especially coastal villages with residents who take advantage of the results of natural wealth in the form of fishery resources that are managed into fish cracker agro-industry. Besuki Subdistrict is a coastal village as one of the suppliers of fish cracker production of 346.50 tons. This study aims to: 1) find out the amount of income for janggalak fish cracker production in Coastal Village, Besuki District, Situbondo Regency, 2) find out the efficiency of janggalak fish cracker income in Coastal Village, Besuki District, Situbondo Regency, 3) know the amount of added value of janggalak fish crackers in Coastal Village, Besuki District, Situbondo Regency. The method carried out is quantitative analysis with probability sampling techniques. The results showed that the production income of janggalak fish crackers in Coastal Village, Besuki District, Situbondo Regency, was Rp. 88,797 / average production, the level of efficiency of the janggalak fish cracker production business in Coastal Village, Besuki District, Situbondo Regency, was 11%, while the added value generated in the production of janggalak fish crackers in Coastal Village, Besuki District, Situbondo Regency was 52%/average production, and added value per kg of Rp 37,761.

Keywords: Efficiency, added value, household agro-industry

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai "Negara Laut" dan memiliki iklim tropis dengan berbagai komoditas pertanian perikanan pada umumnya yang memberikan manfaat tersendiri bagi kontribusi terhadap penerimaan negara. Kabupaten Situbondo merupakan salah satu kabupaten di Jawa Timur yang memiliki potensi perikanan yang potensial dan memiliki luas perairan 1.638,50 km² atau 163.850 hektar (Situbondokab.go.id). Data komoditas perikanan tangkap di Kabupaten Situbondo menunjukkan terdapat 22 jenis komoditas perikanan tangkap di Kabupaten Situbondo pada tahun 2018, 2019 dan 2020.

Tabel 1. Nilai Location Quotient (LQ) Produksi Perikanan Tangkap Kabupaten Situbondo Tahun 2018-2020

No	Jenis Ikan	LQ					
		Th. 2018	Sektor	Th. 2019	Sektor	Th. 2020	Sektor
1	Petek	0,64	Non Basis	0,40	Non Basis	0,61	Non Basis
2	Beloso	0,81	Non Basis	0,62	Non Basis	0,88	Non Basis
3	Bambang	1,36	Basis	0,95	Basis	1,31	Basis
4	Kerapu	1,21	Basis	1,07	Basis	1,25	Basis
5	Kakap	1,10	Basis	0,92	Non Basis	1,22	Basis
6	Kurisi	1,21	Basis	0,91	Non Basis	1,11	Basis
7	Cucut	0,90	Non Basis	0,00	Non Basis	1,09	Basis
8	Pari	0,64	Non Basis	0,67	Non Basis	0,70	Non Basis
9	Bawal	0,95	Non Basis	0,89	Non Basis	1,11	Basis
10	Layang	0,93	Non Basis	0,99	Non Basis	0,86	Non Basis
11	Selar	1,17	Basis	1,08	Basis	1,16	Basis
12	Belanak	0,78	Non Basis	0,57	Non Basis	0,83	Non Basis
13	Teri	0,78	Non Basis	0,84	Non Basis	0,84	Non Basis
14	Lemuru	1,18	Basis	1,27	Basis	0,72	Basis
15	Kembung	1,08	Basis	1,13	Basis	1,10	Basis
16	Tongkol	0,98	Non Basis	1,05	Basis	0,93	Non Basis
17	Rajungan	0,95	Non Basis	0,68	Non Basis	1,04	Basis
18	Kepiting	1,20	Basis	1,21	Basis	1,27	Basis
19	Cumi-cumi	1,47	Basis	1,18	Basis	1,29	Basis
20	Manjung	2,39	Basis	2,26	Basis	1,40	Basis
21	Layur	0,78	Non Basis	0,69	Non Basis	0,83	Non Basis
22	Udang	0,91	Non Basis	0,89	Non Basis	1,13	Non Basis

Sumber : Data Diolah, 2021

Kecamatan Besuki merupakan salah satu kecamatan di Situbondo di wilayah barat yang berdekatan dengan pantai laut, khususnya desa pesisir dengan warga yang memanfaatkan sumber daya alam berupa sumber daya perikanan. Desa Pesisir telah mencoba mengolah hasil perikanan berupa kerupuk ikan sebagai salah satu usahanya dengan memanfaatkan melimpahnya perikanan tangkap, salah satunya ikan janggalak yang banyak diperoleh dari nelayan kecil yang dikelola menjadi agroindustri kerupuk ikan. Menurut Putra (2005), hasil perikanan mudah rusak sehingga tingkat kehilangan atau kerusakan pascapanen relatif lebih tinggi dibandingkan dengan bahan pangan lainnya. Oleh karena itu, peningkatan hasil perikanan harus diimbangi dengan teknologi penanganan dan pengolahan pascapanen yang memadai. Banyak jenis ikan di Indonesia yang belum dimanfaatkan secara optimal, salah satunya adalah tengiri yang terkenal di kalangan pengusaha kerupuk ikan untuk bahan utama dalam pembuatan kerupuk. tengiri merupakan ikan yang kaya protein, namun karena tengiri relatif sulit didapat dan juga harganya yang sangat mahal, pengusaha kerupuk ikan lebih memilih ikan janggalak

sebagai pengganti tengiri yang mudah didapat dari pengepul ikan maupun dari nelayan kecil yang menangkap ikan janggalak setiap harinya.

Menurut Laporan Kinerja Dinas Perikanan Kabupaten Situbondo (2020), Jenis olahan krupuk terdapat di beberapa Kecamatan, yaitu Kecamatan Besuki, Arjasa, Bungatan, Mangaran, Panarukan, Jangkar dan lainnya. Ikan yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan krupuk adalah ikan tengiri, ikan janggalak, udang dan ikan lainnya (ikan yang tidak bernilai ekonomis tinggi), untuk mengetahui lebih jelasnya dapat di lihat dari tabel 2 berikut.

Tabel 2. Jumlah Produksi Kerupuk Ikan per Kecamatan Tahun 2020

NO	Kecamatan	Produksi (Ton)
1.	Situbondo	24,00
2.	Kendit	34,20
3.	Banyuglugur	28,00
4.	Besuki	346,50
5.	Suboh	6,00
6.	Mlandingan	56,00
7.	Bungatan	131,00
8.	Panarukan	338,40
9.	Panji	20,70
10.	Kapongan	141,04
11.	Mangaran	343,55
12.	Jangkar	102,95
13.	Arjasa	16,00
14.	Banyuputih	60,20
TOTAL		1.648,54

Sumber : Laporan Kinerja Dinas Perikanan Kabupaten Situbondo 2020

Berdasarkan hasil data di atas menunjukkan bahwa industri kerupuk ikan di Kabupaten Situbondo cukup tinggi. Selanjutnya, perlu dikaji usaha sejenis berupa industri rumahan berbasis ikan, karena hal ini membuktikan bahwa industri rumahan berbasis perikanan dapat memberikan manfaat dan meningkatkan pendapatan bagi masyarakat, khususnya mereka yang tinggal di sekitar pantai laut. Industri kerupuk ikan merupakan suatu olahan mentah menjadi barang jadi yang bahan salah satunya adalah ikan dengan pencampuran bahan pendukung sehingga menjadi sebuah produk kerupuk ikan. Menurut Astawan dan Astawan (1988) dalam Kurniawan (2010), Tahapan pembuatan kerupuk ikan sangat sederhana, yaitu meliputi persiapan bahan, pembuatan bubur adonan, pembuatan dodolan, pengukusan, pengirisan dan penjemuran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh dari pengolahan ikan janggalak menjadi kerupuk di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo serta untuk mengetahui berapa besar efisiensi dari tingkat pendapatan kerupuk janggalak dan besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan janggalak menjadi kerupuk di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposine method*) yaitu di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus (kuantitatif). Menurut Walgito (2010), menyatakan bahwa studi kasus merupakan suatu metode untuk menyelidiki atau mempelajari suatu kejadian mengenai perseorangan atau suatu usaha. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah metode sensus, yaitu seluruh populasi dijadikan sebagai sampel. Pada penelitian ini jumlah populasi yang akan di teliti yaitu

berjumlah 20 pengusaha kecil pengolahan kerupuk ikan janggalak di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode observasi langsung dan wawancara yang dilakukan dengan cara pengambilan data primer dan sekunder yang di peroleh dari kantor Desa Pesisir dan responden pengusaha kerupuk ikan janggalak melalui pengisian daftar pertanyaan yang menggunakan quisioner dan wawancara. Data yang digunakan meliputi jumlah penduduk, kelompok umur, jenis pekerjaan, sarana prasarana, karakteristik pengusaha kerupuk ikan, output, input, dan harga dari produksi kerupuk ikan janggalak.

Untuk identifikasi masalah pertama digunakan rumus mrnghitung pendapatan dan dianalisis secara deskriptif.

$$\begin{aligned}\pi &= TR - TC \\ TC &= FC + VC \\ TR &= P_y \cdot Y\end{aligned}$$

Dimana :

π : Pendapatan (Rp)

TC : Total Cost atau Biaya total (Rp)

P_y : Harga Produksi (Rp/Kg)

Y : Jumlah Produksi

TR : Total Revenue atau Penerimaan Total (Rp)

FC : Fixed Cost atau Biaya Tetap (Rp)

VC : Variable Cost atau Biaya Tidak Tetap (Rp) (Suratiah, 2009)

Dan kriteria pengujian untuk mengetahui bahwa usaha tersebut menguntungkan, yaitu jika $TR > TC$ maka petani mendapat untung, jika nilai $TR = TC$ maka petani tidak mendapatkan dan tidak rugi, dan jika nilai $TR < TC$ maka petani akan mengalami kerugian (Soekartawi, 2006).

Identifikasi masalah kedua menggunakan analisis R/C yang merupakan singkatan dari *Return Cost Ratio* atau dikenal dengan rasio antara penerimaan dan biaya. Pernyataan tersebut dapat dinyatakan dalam rumus berikut:

$$a = R/C$$

Dimana: a = efisiensi finansial, yaitu R/C

R = penerimaan

C = biaya

Kriteria keputusannya:

$R/C > 1$, usaha untung (efisien)

$R/C < 1$, usaha rugi (tidak efisien)

$R/C = 1$, usaha impas (tidak untung/tidak rugi)

Identifikasi masalah ketiga yaitu untuk menghitung nilai tambah menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

I. Output, Input dan Harga	Nilai
1. Hasil/produksi (Kg/Produksi)	(1)
2. Bahan baku (Kg/Produksi)	(2)
3. Tenaga Kerja (Jam)	(3)
4. Factor Konversi	(4) = (1)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (Jam /Kg)	(5) = (3)/(2)
6. Harga produk rata-rata (Rp/kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/ Jam)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Bahan tambahan (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai produk (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x 100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Bagian Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) - (12a)
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a/14) x 100%
b. Bahan tambahan (%)	(14b) = (9/14) x 100%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a/14) x 100%

Sumber : Hayami et al, 1987

Dimana, kriteria ujinya yaitu :

1. Jika nilai tambah > 50%, maka nilai tambah dikatakan tinggi.
2. Jika nilai tambah < 50%, maka nilai tambah dikatakan rendah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Produksi Kerupuk Ikan Janggalak

Kegiatan pengadaan bahan baku merupakan kegiatan penting yang dapat mempengaruhi proses suatu usaha. Bahan baku utama dalam mengolah kerupuk ikan janggalak adalah ikan janggalak yang diperoleh dari nelayan lokal dari hasil tangkapan yang dijual kepada pengusaha kerupuk ikan.

Tabel 4 Biaya Penggunaan Bahan Baku Persatu Kali Produksi Dalam Pengolahan Kerupuk Ikan Janggalak di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Tahun 2022.

Uraian	Kebutuhan Ikan Janggalak (Kg)	Biaya (Rp)
Per Produksi	11,1	15.425

Selain ikan janggalak, bahan tambahan lainnya juga dibutuhkan dan juga peralatan yang digunakan untuk keperluan pengolahan kerupuk ikan janggalak. Lihat Tabel 5 biaya rata-rata bahan tambahan dan peralatan produksi pengolahan kerupuk ikan.

Tabel 5 Biaya Rata-Rata Bahan Tambahan dan Peralatan Produksi Kerupuk Ikan Janggalak di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Tahun 2022.

Biaya Variabel (Rp)	Biaya Tetap (Rp)	Total Biaya (Rp)
713.815	1.638	715.453

Dapat diketahui biaya variabel rata-rata produksi kerupuk ikan janggalak yang terdiri dari ikan, upah tenaga kerja, perasa, gula, garam, bawang putih, tepung tapioka, gas, label, plastik, dan steples. Sedangkan rata-rata biaya tetap produksi kerupuk ikan janggalak terdiri dari bhidik, panci, kompor, pisau, bak, keranjang ikan dan timbangan dengan total biaya Rp.715,453.

Pendapatan Produksi Kerupuk Ikan Janggalak

Pendapatan diperoleh dari penjualan kerupuk ikan janggalak dikurangi total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Besarnya pendapatan yang diperoleh pengolah kerupuk ikan janggalak dapat dilihat pada Tabel 4 di bawah ini:

Tabel 5 Pendapatan per Satu Kali Produksi Kerupuk Ikan Janggalak di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Tahun 2022.

Uraian	Total (Rp)
1. Penerimaan (TR)	
Kerupuk Ikan Janggalak	804.250
2. Biaya Produksi	
Biaya Tetap	1.638
Biaya Variabel	713.815
Total Biaya (TC)	715.453
3. Pendapatan (TR-TC)	88.797

Berdasarkan tabel 5, dapat dilihat bahwa biaya tetap yang dikeluarkan dalam satu produksi adalah Rp. 1.638. Biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp. 713.815. Sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk satu produksi sebesar Rp. 715.453 dan penerimaan dari penjualan kerupuk ikan janggalak sebesar Rp. 804.250 dengan pendapatan yang diperoleh dari produksi kerupuk ikan janggalak sebesar Rp. 88.797 dalam satu produksi. Dengan demikian pendapatan lebih besar dari total biaya produksi, dapat dikatakan bahwa bisnis pengolahan kerupuk ikan janggalak memperoleh penghasilan.

Efisiensi Biaya Operasional Pengolahan Kerupuk Ikan Janggalak

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, peneliti mengolah data dengan menghitung efisiensi penggunaan rata-rata biaya pengolahan kerupuk ikan janggalak sebagai berikut: total biaya sebesar Rp. 715.453 dan total penerimaan sebesar Rp. 804.250 sehingga rasio R/C sebesar 1,12. Diketahui bahwa produksi pengolahan kerupuk ikan janggalak dikatakan sangat efisien karena pendapatannya lebih tinggi dari pengeluaran. Hal ini dikarenakan tingkat kebutuhan konsumen akan kebutuhan kerupuk ikan janggalak cukup tinggi, sebagian besar masyarakat sekitar dan permintaan kerupuk ikan janggalak cukup tinggi, apalagi selama bulan Ramadhan, dimana permintaan kerupuk ikan janggalak relatif tinggi. Hal ini juga dipengaruhi oleh bahan-bahan pembuatan kerupuk yang menggunakan ikan sebagai bahan utamanya sehingga menghasilkan aroma dan rasa yang menyenangkan dan gurih saat dinikmati, itu sebabnya banyak konsumen yang menyukai kerupuk ikan ini karena rasanya yang lezat dan cocok untuk dijadikan pendamping saat makan atau ngemil secara teratur. Selain itu, produsen memiliki manajemen yang baik

dalam hal pemasaran dalam memasarkan barang produksinya. Hal ini juga membuktikan bahwa salah satu alasan yang menjadi motivasi untuk menjalankan usaha kerupuk ikan ini karena pendapatan yang relatif tinggi, rendahnya resiko kerugian, dan kemudahan dalam menjalankan usaha.

Nilai Tambah yang Diperoleh dari Produksi Kerupuk Ikan Janggalak

Nilai tambah (*value added*) adalah suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan atau penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pemrosesan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai perbedaan antara nilai produk dan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Nilai tambah pengolahan kerupuk ikan janggalak pada agroindustri rumah tangga Desa Pesisir sebesar Rp.37.761/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 52% (>50%).

Berdasarkan hal tersebut maka usaha pengolahan kerupuk ikan janggalak di Desa Pesisir menguntungkan.

Tabel 6. Nilai Tambah yang Diperoleh dari Pengolahan Ikan Janggalak Menjadi Kerupuk Ikan Janggalak di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Tahun 2022.

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Hasil/produksi (Kg/PRODUKSI)	36,75
2. Bahan baku (Kg/produksi)	11,1
3. Tenaga Kerja (JAM)	7
4. Factor Konversi	3,31
5. Koefisien Tenaga Kerja (jam /Kg)	0,63
6. Harga produk rata-rata (Rp/kg)	21.950
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/ jam)	7.714
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	15.425
9. Bahan tambahan (Rp/Kg)	19.468
10. Nilai produk (Rp/Kg)	72.655
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	37.761
b. Rasio Nilai Tambah (%)	52
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	4.860
b. Bagian Tenaga Kerja (%)	12,87
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	32.902
b. Tingkat Keuntungan (%)	87,13
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/Kg)	57.230
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	8
b. Bahan tambahan (%)	34
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	57

Sumber : Analisis Data Primer 2022

Dalam usaha pengolahan ikan janggalak menjadi kerupuk ikan janggalak menggunakan bahan baku sebanyak 11,1 Kg dapat menghasilkan output sebesar 36,75 Kg.

Sehingga hasil produksi dari penggunaan bahan baku ikan janggalak menghasilkan faktor konversi sebesar 3,31. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa 1 Kg ikan janggalak dapat menghasilkan 3 kg kerupuk ikan janggalak. Dalam proses pengolahannya, ia menggunakan 7 jam kerja. Sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk menghasilkan 1 Kg kerupuk ikan janggalak adalah 0,63 jam. Harga rata-rata bahan baku usaha pengolahan kerupuk ikan janggalak di area penelitian adalah Rp. 15.425/Kg. Sedangkan bahan tambahan dalam pengolahan kerupuk ikan janggalak adalah Rp. 19.468/Kg bahan baku ikan janggalak. Harga rata-rata output produk kerupuk ikan janggalak adalah Rp. 21.950/kg dan nilai output produk kerupuk ikan janggalak sebesar Rp. 72.655/kg. Nilai tersebut dihasilkan dari perkalian antara faktor konversi dan harga output (Rp/Kg). Rasio nilai tambah produk kerupuk ikan janggalak sebesar 52%. Imbalan tenaga kerja diperoleh dari hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja, yaitu sebesar Rp. 4.860/kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah sebesar 12,87%. Keuntungan mengolah ikan janggalak menjadi kerupuk ikan janggalak adalah Rp. 32.902/Kg, dengan tingkat keuntungan 87,13%. Nilai margin yang diperoleh dari produksi kerupuk ikan janggalak adalah sebesar Rp.57.230/kg dengan persentase pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 8%. Keuntungan pengusaha diperoleh dari rasio antara profit dan margin dikalikan 100%, maka keuntungan pengusaha yang membuat kerupuk ikan janggalak adalah 57%.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan dan sesuai dengan tujuan penelitian, dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu;

1. Pengolahan kerupuk ikan janggalak di agroindustri rumah tangga Desa Pesisir menguntungkan.
2. Pengolahan kerupuk ikan janggalak di agroindustri rumah tangga Desa Pesisir efisien.
3. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan janggalak menjadi kerupuk ikan janggalak di agroindustri rumah tangga Desa Pesisir relatif tinggi. Karena value added ratio pengolahan kerupuk ikan janggalak adalah 52%

REFERENSI

- ¹
https://diskan.situbondokab.go.id/berkas/4/RENSTRA_DINAS_PERIKANAN_FINAL.pdf
<http://e-sakip.situbondokab.go.id>
http://e-sakip.situbondokab.go.id/Dokumen/LKIP/210_2021/GUUND.pdf
- Hayami, Y; Kawagoe, T; Morooka, Y; Siregar, M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective from a Sunda Village. CGPRT Centre. Bogor.
- Kurniawan, Romy. (2010). Pendugaan Sisa Umur Simpan Kerupuk Ikan Tenggiri Di Pasaran. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- ¹
Putra, F. (2005). *Cara Praktis Pembuatan Pempek Palembang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suhesti, Endang. (2020). *Identifikasi Komoditas Unggulan Perikanan Tangkap Di Kabupaten Situbondo*. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo
- Suratiyah, Ken. (2009). *Ilmu Usahatani*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Soekartawi. (2006). *Analisis Usaha Tani*. Jakarta : UI Press.

Walgito, Bimo.(2010). *Bimbingan Konseling Studi dan Karier*. Yogyakarta : CV Andi Offset.

Endang Suhesti

ORIGINALITY REPORT

17%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

13%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

unars.ac.id

Internet Source

12%

2

Submitted to unars

Student Paper

2%

3

Submitted to Sriwijaya University

Student Paper

2%

4

www.jurnal-umbuton.ac.id

Internet Source

1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography On