

**ANALISIS PENGOLAHAN KERUPUK UDANG (*Metapeonensis sp*)
DI DESA TANJUNG MEDANG KECAMATAN RANGSANG
KABUPATEN KEPULAUAN MERANTI PROVINSI RIAU**

Isherdi Saputra ¹⁾, Hendrik ²⁾ and Eni Yulinda ²⁾
Email: borland666@ymail.com

¹⁾Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau

²⁾Dosen Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau

ABSTRAK

Penelitian mengenai Analisis Pengolahan Kerupuk Udang (*Metapeonensis sp*) ini dilaksanakan pada bulan Januari 2015 yang bertempat di Desa Tanjung Medang Kecamatan Rangsang Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar biaya produksi yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan kerupuk udang dan total investasi serta besarnya keuntungan dari usaha pengolahan kerupuk udang. Metode yang digunakan adalah metode studi kasus (*case study*). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan modal tetap yang digunakan dalam usaha pengolahan kerupuk udang adalah Rp. 107.024.000,- ditambah dengan jumlah modal kerja Rp.59.140.000, maka total Investasi yaitu sebanyak Rp.166.164.000,-. dengan jumlah keuntungan Rp.15.454.050,-/bulan dan jumlah biaya produksi mencapai Rp.75.745.950,-/bulan.

Kata kunci : Udang, Analisis Usaha, Produksi.

Processing analysis shrimp crackers In Tanjung Medang Of Rangsang District Meranti Islands Regency Riau Province

By

Isherdi Saputra ¹⁾, Hendrik ²⁾ and Eni Yulinda ²⁾

Email: borland666@ymail.com

ABSTRACT

Research was conducted In Tanjung Medang of Rangsang District Meranti Islands Regency Riau Province January 2015. This study aimed to find out the production costs incurred in processing enterprises, total investment and profits of processing enterprises shrimp crackers. Method used in this research is survey methode whit case study as scope of area reseach by observing and Collecting data the research of the business owner.

Fixed capital used in processing enterprises shrimp crackers IDR107.024.000,- and added the working capital amount IDR 59.140.000,- so total investment is IDR166.164.000,-. net income obtained by business owners IDR15.454.050,- per month and production costs achieve IDR75.745.950,/month

Keyword : Shrimp, Business Analys, Production.

¹⁾ Students of Faculty of Fisheries and Marine Science, University of Riau

²⁾ Lecturer Faculty of Fisheries and Marine science, University of Riau

ANALISIS PENGOLAHAN KERUPUK UDANG (*Metapeonenis sp*) DI DESA TANJUNG MEDANG KECAMATAN RANGSANG KABUPATEN KEPULAUAN MERANTI PROVINSI RIAU

PENDAHULUAN

Kecamatan Rangsang merupakan daerah bagian timur Kepulauan Meranti yang berhadapan langsung dengan Selat Malaka dan Tanjung Balai Karimun. Rangsang memiliki potensi sumberdaya alam dibidang perkebunan khususnya kelapa dan karet serta sektor perikanan. Salah satu desa yang berpotensi pada sektor perikanan adalah Desa Tanjung Medang, dimana masyarakat Desa Tanjung Medang sebagian besar kegiatan yang dilakukan berupa pemanfaatan sumberdaya perikanan yaitu dengan melakukan penangkapan ikan disekitar daerahnya guna untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Desa Tanjung Medang juga memiliki usaha pengolahan ikan yang cukup besar, ini dilihat dari hasil ikan olahan setiap harinya selalu meningkat dan permintaan akan ikan hasil olahan tersebut semakin banyak disukai oleh konsumen sehingga pengolah ikan harus menampung ikan-ikan hasil tangkapan dari nelayan penangkap lain untuk dijadikan ikan olahan. Selain dari ikan olahan ada juga usaha pengolahan kerupuk Udang Merah (*Metapeonenis sp*).

Pembuatan kerupuk udang sangat dipengaruhi oleh faktor cuaca, karena dalam proses penjemuran kerupuk membutuhkan panas matahari yang cukup dan teratur. Jika dalam proses penjemuran (pengeringan) kerupuk tidak kering atau masih basah maka hal tersebut akan menghambat kegiatan produksi, karena kita tidak bisa memproduksi yang akhirnya akan membuat kita kehilangan keuntungan dan mengecewakan pelanggan.

Kemasan yang digunakan dalam usaha pengolahan kerupuk udang juga sudah menarik yaitu dengan menggunakan plastik PP dengan ukuran yang bervariasi hal ini berguna dalam mengikuti selera/keinginan konsumen, yaitu 250 gram, 500 gram. Dengan harga jual yang ditawarkan untuk ukuran 250 gram Rp.19.000,- dan untuk ukuran 500 gram dengan harga Rp. 38.000,-. Pemasaran Kerupuk Udang (*Metapeonenis sp*) saat ini selain ke pasar daerah juga sudah sampai ke daerah luar, seperti Selat Panjang, Karimun, Bengkalis dan Pekanbaru.

Secara umum kendala yang dihadapi pengolah kerupuk udang dalam mengembangkan usaha pengolahannya antara lain; keterbatasan sumberdaya manusia dalam penanganan udang, tidak adanya bantuan modal usaha dari pemerintah dalam mengembangkan usaha tersebut, keterbatasan alat yang digunakan sehingga pengolahan kerupuk udang yang ada didesa tersebut masih menggunakan cara yang sederhana.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar biaya produksi yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan kerupuk udang serta untuk mengetahui total investasi dan besarnya keuntungan dari usaha pengolahan kerupuk udang.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Januari 2015 bertempat di Desa Tanjung Medang Kecamatan Rangsang Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau. Penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja (purposive) sebagai tempat penelitian dengan

pertimbangan bahwa di Desa Tanjung Medang ini terdapat usaha pengolahan perikanan yaitu pembuatan Kerupuk Udang.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus (case study), yaitu penelitian mengenai gambaran yang luas dan lengkap dari subjek yang diteliti, biasanya dibatasi oleh kasus, lokasi, tempat tertentu serta waktu tertentu.

Untuk mengetahui tentang produksi Kerupuk Udang maka yang menjadi responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha pengolahan Kerupuk Udang. Alasan pemilihan responden dikarenakan pemilik adalah orang yang berperan langsung serta mengetahui secara detail tentang usaha pengolahan Kerupuk Udang di Desa Tanjung Medang. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan informasi yang diperoleh dari hasil pengamatan dan wawancara yang mendalam dengan pemilik usaha Kerupuk Udang.

Setelah data diperoleh dari lapangan, kemudian data tersebut dianalisis secara deskriptif sesuai kebutuhan dengan melihat langkah apa saja yang digunakan dalam prospek pengembangan usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang. Analisis data ini dilakukan sejak peneliti melakukan penelitian di lapangan. Data yang dilihat antara lain:

- a) Untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan krupuk udang yang ada di Desa Tanjung Medang dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan : TR = Total Racio (Penerimaan)

TC = Total Cost (Pengeluaran)

- b) Untuk mengetahui berapa besar investasi yang ditanamkan pengolah dalam usaha pengolahan kerupuk udang, dilakukan dengan cara menghitung semua pengeluaran investasi baik yang

berupa modal tetap (MT) maupun yang berupa modal kerja (MK), dengan formulasi sebagai berikut:

$$I = MT + MK$$

Dimana: I = Total Investasi

MT = Modal Tetap

(MT)

MK= Modal Kerja

- c) Total biaya produksi adalah biaya tidak tetap merupakan penjumlahan dari biaya tetap dengan modal kerja. Soekartawi (1995) menyatakan bahwa untuk mengetahui biaya produksi dapat digunakan rumus :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : total biaya (*total cost*)

TFC : biaya tetap (*fixed cost*) terdiri dari biaya penyusutan peralatan dari modal tetap ditambah bunga modal (%)

TVC : biaya tidak tetap (*variabel cost*) terdiri dari biaya yang ada di modal kerja

- d) Biaya penyusutan adalah biaya pembelian peralatan yang adadalam usaha pengolahan kerupuk udang dibagi dengan umur ekonomis peralatan, yakni :

$$D = c/n$$

Keterangan :

D : biaya penyusutan (Rp/tahun)

c : harga alat (Rp)

n : umur ekonomis peralatan

- e) Pendapatan kotor (*Gross Income*) adalah jumlah uang atau nilai yang diperoleh dari hasil penjumlahan atau perkalian antara jumlah produksi kerupuk udang yang dihasilkan dengan harga jual kerupuk udangdengan rumus :

$$GI = Y \times Py$$

Keterangan :

Y : Produksi kerupuk udang (kg/bulan)

Py : Harga jual kerupuk udang (Rp/kg)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Daerah Penelitian

Kabupaten Kepulauan Meranti memiliki luas wilayah 3.707,84 km², secara geografis kabupaten Kepulauan Meranti berada pada lintang 1^o25'36"- 0^o40'0"LU dan 102^o10'40" – 103^o14'0" BT, Posisi kabupaten ini terletak pada bagian pesisir timur pulau Sumatera, dengan pesisir pantai yang berbatasan dengan sejumlah negara tetangga dan masuk dalam daerah Segitiga Pertumbuhan Ekonomi (*Growth Triagle*) Indonesia - Malaysia - Singapore (IMS-GT). Secara tidak langsung sudah menjadi daerah *Hinterland Kawasan Free Trade Zone (FTZ)* Batam - Tanjung Balai Karimun. Dalam rangka memanfaatkan peluang dan keuntungan posisi geografis dan mendorong pertumbuhan ekonomi wilayah perbatasan dengan negara Malaysia dan Singapura, maka wilayah kabupaten Kepulauan Meranti sangat potensial berfungsi sebagai Gerbang Lintas Batas Negara atau Pintu Gerbang Internasional yang menghubungkan Riau daratan dengan negara tetangga melalui jalur laut, hal ini untuk melengkapi kota Dumai yang terlebih dahulu ditetapkan dan berfungsi sebagai kota Pusat Kegiatan Strategis Negara, yaitu yang berfungsi sebagai beranda depan negara, pintu gerbang internasional, niaga dan industri nasional.

Keadaan Umum Usaha Kerupuk Udang

Potensi sumberdaya perikanan yang dimanfaatkan masyarakat sekitar adalah perikanan tangkap dan pengolahan ikan. Daerah ini juga memiliki salah satu usaha perikanan yaitu pengolahan kerupuk udang. Produksi bahan baku yang cukup besar mendukung usaha pengolahan kerupuk udang ini menjadi salah satu usaha yang dapat dikembangkan untuk menambah penghasilan rumah tangga. Usaha kerupuk udang yang terdapat di Desa Tanjung Medang ini bernama industri rumah tangga usaha pengolahan kerupuk udang "Cap Udang Kembar".

Pengolahan kerupuk udang tersebut tidak terlepas dari proses sarana produksi pendukung dan produksi penunjang seperti alat dan bahan. Banyak atau sedikitnya pemesanan untuk produksi Kerupuk Udang tergantung pada permintaan konsumen terhadap olahan kerupuk udang. Namun pada saat bulan dimana terdapat hari besar seperti: Lebaran Idul-Fitri, Idul Adha, Lebaran Cina, dan pada event-event tertentu, pengolah mampu memesan bahan baku lebih banyak dari biasanya, dikarnakan untuk memenuhi permintaan yang lebih dan memenuhi stok permintaan konsumen agar tidak kekurangan.

Tabel 1. Komposisi penggunaan Bahan Baku Olahan Kerupuk Udang

No	Bahan Baku	Jumlah Kg/Hari	Harga bahan baku (Rp/kg)
1	Daging Udang	60	40.000
2	Tepung Kanji	60	8.200
3	Garam	¼	8000
4	Gula	¼	16.000
5	Penyedap Rasa	1	4000/bks
6	Pewarna Makanan	5	4000/bks

Sumber Data: Pemilik Usaha

Dari tabel 1 dapat diketahui bahwa untuk 1 Kg udang yang dicampur dengan 1 Kg tepung terigu akan menghasilkan 4 bungkus dengan berat bersih 250 gram/bungkusnya. Pengolahan kerupuk

udang tergantung dari banyaknya permintaan konsumen, namun rata-rata pengolah melakukan pengolahan kerupuk udang sebanyak 60 Kg/hari dan

pengolahan dilakukan selama 20 hari dalam satu bulan.

Adapun alat-alat yang digunakan dalam pengolahan kerupuk udang Cap

Udang Kembar yang ada di Desa Tanjung Medang Kecamatan Rangsang Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Alat yang digunakan pada Usaha Pengolahan Kerupuk Udang Cap Udang Kembar

No	Alat	Jumlah	Harga (Rp/unit)
1	Tempat penjemuran	1 unit	70.000.000
2	Mesin Penggiling	1 unit	15.000.000
3	Mesin penghancur udang	1 unit	3.500.000
4	Mesin pemotong	1 unit	10.000.000
5	Kompore	3 unit	240.000
6	Telenan	1 unit	200.000
7	Ember	24 buah	40.000/lusin
8	Nampan	22 buah	12.000
9	Pisau	6 buah	18.000
10	Priuk / Dandang	3 buah	1.400.000
11	Drum	3 unit	150.000
12	Keranjang	4 buah	28.000
13	Timbangan	2 unit	215.000
14	Kulkas	3 unit	1.600.000
15	Plastik Kemasan	48 (Kg)	35.000/Kg
16	Mesin Pres /chiller	1 unit	640.000

Sumber Data: Pemilik Usaha

Dari tabel 2 dapat diketahui bahwa penggunaan alat-alat yang digunakan dalam usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang cukup memadai. Hal ini sangat menunjang proses pengolahan kerupuk udang.

Analisis Usaha Pengolahan Kerupuk Udang di Desa Tanjung Medang.

Analisis usaha ini bertujuan untuk menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan

kerupuk udang dan penerimaan serta keuntungan yang diterima dalam usaha tersebut. Adapun analisis usaha kerupuk udang yang ada di Desa Tanjung Medang dapat dikelompokkan menjadi modal tetap, modal kerja, total investasi, biaya tetap, biaya tidak tetap, total biaya, pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Selanjutnya dari hasil perhitungan tersebut akan dilihat parameter analisis usaha berikut.

Tabel 3. Modal Tetap Usaha Pengolahan Kerupuk Udang di Desa Tanjung Medang

No	Jenis Pengeluaran	Harga Alat (Rp)	Jumlah (unit)
1	Tempat penjemuran	70.000.000	1
2	Mesin Penggiling	15.000.000	1
3	Mesin penghancur udang	3.500.000	1
4	Mesin pemotong	10.000.000	1
5	Kompore	720.000	3
6	Telenan	200.000	1
7	Ember	80.000	24
8	Nampan	264.000	22
9	Pisau	108.000	6
10	Priuk / Dandang	720.000	3
11	Drum	450.000	3
12	Keranjang	112.000	4
13	Timbangan	430.000	2
14	Kulkas	4.800.000	3
15	Mesin Pres /siller	640.000	1
Total Modal Tetap		107.024.000	

Sumber: Data Olahan 2014

Dari Tabel 3 dapat dilihat besarnya modal tetap usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang, semakin skala usaha produksi kerupuk udang yang dimiliki semakin besar pula modal tetap yang dikeluarkan. Modal tetap yang

dikeluarkan pengolahan kerupuk udang mencapai Rp. 107.024.000,-.

Untuk mengetahui rata-rata modal kerja pada usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Modal Kerja Usaha Pengolahan Kerupuk Udang di Desa Tanjung Medang dalam Satu Bulan.

No	Jenis Pengeluaran	Jumlah (Kg)	Harga (Rp)
1	Udang	60	2.400.000
2	Tepung kanji	60	492.000
3	Garam	¼	2.000
4	Gula	¼	4.000
5	Penyedap rasa	1 (bks)	4.000
6	Pewarna makanan	5 (bks)	20.000
15	Plastik Kemasan	2,4	35.000
Total Modal Kerja/hari			2.957.000
Total Modal Kerja/bulan			59.140.000.

Sumber: Data Olahan 2015

Dari Tabel 4 dapat dilihat besarnya modal kerja yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang mencapai Rp.59.140.000,-. Adapun modal kerja tersebut yang digunakan sebagian besar untuk biaya pembelian bahan baku pembuatan kerupuk udang. Sedangkan modal kerja yang dikeluarkan untuk 1Kg produksi kerupuk udang adalah sebesar Rp

49.283,- yang terdiri dari Udang Segar seharga Rp 40.000,-/Kg, Tepung seharga Rp 8.200,-/Kg dan Garam Gula Penyedap Pewarna dan Plastik seharga Rp 1.083,-.

Untuk mengetahui lebih jelas penyusutan barang dimana dihitung dari umur ekonomis tersebut dibagi setiap tahun maka dapat biaya tetap yang dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 5. Rata-Rata Biaya Tetap Usaha Pengolahan Kerupuk Udang di Desa Tanjung Medang.

No	Jenis Pengeluaran	Harga Alat (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	Biaya Penyusutan/Tahun (Rp)
1	Tempat penjemuran	70.000.000	15	4.666.000
2	Mesin Penggiling	15.000.000	10	1.500.000
3	Mesin penghancur	3.500.000	7	500.000
4	Mesin pemotong	10.000.000	10	1.000.000
5	Kompor	720.000	2	360.000
6	Telenan	200.000	2	100.000
7	Ember	80.000	2	40.000
8	Nampan	264.000	4	66.000
9	Pisau	108.000	2	54.000
10	Priuk / Dandang	720.000	10	72.000
11	Drum	450.000	5	90.000
12	Keranjang	112.000	4	28.000
13	Timbangan	430.000	4	107.500
14	Kulkas	4.800.000	4	1.200.000
15	Mesin Pres /siller	640.000	5	128.000
Total Biaya Tetap/Tahun				9.911.500
Total Biaya Tetap/Bulan				825.960

Sumber: Data Olahan 2015

Dari Tabel. 5 dapat diketahui bahwa rata-rata biaya tetap yang digunakan untuk melakukan usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang mencapai Rp.825.960,-. Jumlah biaya tetap disebabkan oleh besarnya jumlah modal yang digunakan. Semakin besar jumlah modal yang

digunakan, maka semakin besar pula biaya tetap yang dikeluarkan.

Untuk mengetahui rata-rata biaya tidak tetap pada usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 6. Biaya Tidak Tetap Rata-Rata Usaha Pengolahan Kerupuk Udang perbulan di Desa Tanjung Medang

No	Jenis Pengeluaran	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Udang	1200 Kg	40.000	48.000.000
2	Tepung kanji	1200 Kg	8200	9.840.000
3	Garam	5 Kg	8000	40.000
4	Gula	5 kg	16000	80.000
5	Penyedap rasa	20 (bks)	4000	80.000
6	Pewarna makanan	100 (bks)	4000	400.000
7	Plastik kemasan	48 Kg	35000	1.680.000
8	Bahan Bakar	200 (liter)	8000	1.600.000
9	Upah Tenaga Kerja	5 (orang)	1.680.000	8.400.000
10	Biaya Transportasi	48 (kotak)	100.000	4.800.000
Total Biaya Tidak Tetap				74.920.000

Sumber: Data Olahan 2015

Dari Tabel 6 dapat diketahui besarnya biaya tidak tetap rata-rata yang digunakan dalam usaha pengolahan kerupuk udang mencapai Rp.74.920.000,-/bulan. Jumlah biaya tidak tetap tersebut disebabkan oleh pemakaian faktor produksi usaha pengolahan kerupuk udang tersebut yang meliputi: pembelian bahan

baku, bahan campuran, plastik kemasan, pewarna makanan, tenaga kerja, minyak dan transportasi.

Untuk mengetahui rata-rata total biaya produksi usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 7. Total Biaya Produksi Rata-Rata Pengolahan Kerupuk Udang di Desa Tanjung Medang

No	Jenis Pengeluaran	Biaya Produksi (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp/bulan)
1	Biaya Tetap	825.960	75.745.960
2	Biaya Tidak Tetap	74.920.000	

Sumber: Data Olahan 2015

Dari Tabel 7 dapat diketahui bahwa besarnya total biaya produksi yang digunakan pengolah untuk melakukan usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang mencapai Rp.

75.745.960,/bulan. Jumlah total biaya produksi ini diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dan biaya tidak tetap yang dikeluarkan dari usaha pengolahan kerupuk udang tersebut.

Rata-rata pendapatan kotor dari usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang mencapai Rp.91.200.000,-/bulan. Jumlah tersebut diperoleh dari total jumlah produksi sebanyak 4800 bungkus/bulan yang dikemas seberat 250Gr/bungkus dijual seharga Rp 19.000,-/bungkus. Besar kecilnya pendapatan kotor yang diperoleh dari usaha pengolahan kerupuk udang dipengaruhi oleh jumlah produksi yang diterima.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan di Desa Tanjung Medang tentang analisis usaha pengolahan kerupuk udang (*Metapeonenis sp*) dapat diketahui investasi, total keuntungan, dan berapa besar biaya produksi yang diperoleh :

- 1) Jumlah modal tetap yang digunakan dalam usaha pengolahan kerupuk udang adalah Rp. 107.024.000,- ditambah dengan jumlah modal kerja Rp.59.140.000, maka total Investasi yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang yaitu sebanyak Rp.166.164.000,-
- 2) Dari usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang menguntungkan, hal ini dapat diketahui bahwa hasil penjualan yang diperoleh dari pengolahan kerupuk udang dikurangi dengan biaya operasional selama satu bulan dengan jumlah keuntungan Rp.15.454.050,-/bulan
- 3) Adapun jumlah biaya produksi yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan

Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa rata-rata pendapatan bersih yang diterima oleh pengolah kerupuk udang dalam melakukan usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang adalah sebesar Rp 15.454.040,-/bulan. Dari hasil tersebut dapat dilihat bahwa pendapatan bersih yang diterima tergantung pada pendapatan kotor sebesar Rp 91.200.000,-/bulan dan total biaya yang dikeluarkan oleh pengolah kerupuk udang sebesar Rp 75.745.960,-/bulan.

kerupuk udang tergantung dari jumlah bahan baku yang diolah dan banyaknya permintaan konsumen dengan jumlah biaya produksi mencapai Rp.75.745.950,/bulan.

Saran

Adapun saran untuk usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang adalah:

- 1) Untuk meningkatkan usaha pengolahan kerupuk udang di Desa Tanjung Medang sebaiknya program- program penyuluhan dalam bidang perikanan oleh Dinas Perikanan setempat lebih ditingkatkan lagi agar menambah wawasan pengolah udang sehingga dalam mengelola usahanya.
- 2) Dengan adanya analisis usaha pengolahan kerupuk udang yang baik maka seorang pengolah mampu mengalokasikan modal yang ada secara efektif dan efisien sehingga usaha yang dijalankan tetap memberikan keuntungan yang layak bagi pengolah kerupuk udang di Desa Tanjung Medang.

DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan ikan. Jakarta. Penerbit Bumi Aksara, 160 hal.

Amelia, Anna. 2000. Kajian Pengemasan Kerupuk Mentah Siap "Goreng" Selama Penyimpanan. Skripsi, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Apriyadi, Andri. 2003. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Pada Industri Kerupuk Udang/Ikan di Indramayu. Skripsi, Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor