

**NILAI TAMBAH IKAN PATIN ASAP (*Pangasius sutchi*)  
(KASUS PENGOLAHAN IKAN PATIN DI DESA KOTO MASJID  
KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR KABUPATEN KAMPAR  
PROVINSI RIAU)**

**Yonda Defrianti Putri<sup>1)</sup>, Lamun Bathara<sup>2)</sup>, Hendrik<sup>2)</sup>**  
*Email: [yondaputri@yahoo.com](mailto:yondaputri@yahoo.com)*

**ABSTRAK**

Penelitian mengenai Nilai Tambah Ikan Patin Asap (*Pangasius sutchi*) (Kasus Pengolahan Ikan Patin Di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau) dilaksanakan pada bulan Maret 2016 di Desa Koto Masjid Kabupaten Kampar, Riau. Penelitian ini bertujuan untuk (1) untuk mengetahui besar nilai tambah ekonomis Ikan Patin setelah diolah menjadi Ikan Patin asap, (2) mengetahui produksi dan pemasaran Ikan Patin asap. Metode yang digunakan adalah metode studi kasus dengan pengambilan responden secara *purposive sampling* sebanyak 3 orang yang berperan sebagai pengolah Ikan patin asap

Berdasarkan hasil penelitian (1) Nilai tambah Ikan Patin Asap adalah Rp. 3.265,6 / Kg Ikan Patin segar dengan rasio nilai tambah Rp. 18,1422. Keuntungan yang diperoleh pengolah Ikan Patin asap adalah Rp. 2.465,6 / Kg dengan margin Rp. 3.700 / Kg Ikan Patin segar (2) Dalam satu kali produksi digunakan Ikan Patin segar sebanyak 1.000 kg, menghasilkan 300 Kg Ikan Patin asap. Pengolahan Ikan Patin asap masih bersifat tradisional. Ikan Patin asap hasil produksi pengolah di desa Koto Masjid dipasarkan ke Pekanbaru sebanyak 20%, ke Palembang sebanyak 5%, ke Malaysia sebanyak 5%, ke pasar Air tiris sebanyak 15%, pasar Kuok sebanyak 15%, pasar Bangkinang sebanyak 12%, pasar Kampar sebanyak 13% dan di Taratak Buluh sebanyak 15%.

Kata kunci : Nilai Tambah, Ikan Patin Asap, Pengolahan, Koto Masjid

---

1) Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau

2) Dosen Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau

**THE ADDED VALUE OF SMOKE CATFISH ( *Pangasius sutchi* )  
( CASES CATFISH PROCESSING IN KOTO MASJID VILLAGE XIII KOTO  
KAMPAR DISTRICT RIAU PROVINCE)**

**Yonda Defrianti Putri<sup>1)</sup>, Lamun Bathara<sup>2)</sup>, Hendrik<sup>2)</sup>**

*Email: [yondaputri@yhoo.com](mailto:yondaputri@yhoo.com)*

**ABSTRACT**

Research on Added value of smoke catfish ( *Pangasius sutchi* ) ( Cases Catfish Processing in Koto Masjid Village XIII Koto Kampar District Riau Province) should be conducted in march 2016 in Koto Masjid village the kabupaten kampar Riau Province. This study attempts to ( 1 ) to know much value added economical catfish after processed into catfish smoke , ( 2 ) know the production and marketing catfish smoke. Methods used is the method case study such respondents in *purposive sampling* as many as 3 people who have a role as processing catfish smoke.

Based on the results of research ( 1 ) added value of smoke catfish is Rp.3.265,6 per kilogram fresh catfish by a ratio of added value of Rp. 18,1422 .The advantage gained catfish processing smoke is Rp. 2.465,6 per Kilogram with operating margin Rp. 3.700 per Kilogram catfish fresh ( 2 ) in once used of fish production catfish fresh with 1.000 Kg , produce 300 kg of smoke catfish .Of processing of smoke catfish is still in traditional. Smoke Catfish produce tea processing factory in the village Koto Masjid was marketed in pekanbaru 20 % , to palembang as many as 5 % , to malaysia as many as 5 % , to the market Air Tiris 15 % , market kuok 15 % , Bangkinang market as many as 12 % , Kampar market as much as 13 % and in taratak Buluh 15 % .

Keywords: Added value, Smoke Catfish , Processing , Koto Masjid

---

<sup>1)</sup> Student in Fisheries and Marine Science Faculty of the University of Riau

<sup>2)</sup>Lecturer in Fisheries and Marine Science Faculty of the University of Riau

**PENDAHULUAN**

**Latar Belakang**

Desa Koto Masjid yang dikenal sebagai Kampung Patin merupakan salah satu Desa di Kecamatan XIII Koto Kampar yang memiliki potensi perikanan melalui usaha budidaya kolam seluas ±230 Ha dari luas wilayah keseluruhan

Desa tersebut dengan luas 425,5 Ha. Ikan Patin mencapai ±6 ton per hari atau sekitar 2.190 ton per tahun dengan jumlah kolam sekitar 776 kolam dengan total luas sebesar 52 Ha (Dinas Perikanan Kabupaten Kampar, 2013).

Ikan Patin yang dikenal dengan jambal siam (*Pangasius sutchi*) merupakan salah satu ikan air tawar yang bernilai ekonomis. Besarnya produksi Ikan Patin dari hasil budidaya di Desa Koto Masjid ini mengakibatkan terjadi kelimpahan Ikan Patin saat pemasaran ikan. Oleh karena itu, Ikan Patin tidak hanya dijual dalam keadaan segar melainkan dijual dalam produk olahan berbahan baku Ikan Patin.

Kabupaten Kampar merupakan salah satu daerah penghasil Patin terbesar di Riau. Usaha pengolahan Ikan Patin dilakukan guna menampung ikan hasil budidaya di daerah tersebut. Selain itu, juga didukung dengan Surat Keputusan Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) No. Kep.69/DJ-P2HP/2007 tanggal 5 Juni 2007 yang menyatakan bahwa Kabupaten Kampar merupakan “Lokasi Pengembangan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan” di mana produk olahan yang sudah dilakukan di antaranya yaitu ikan salai (ikan asap), abon, ikan asin, bakso, *nugget* dan kerupuk kulit.

Menurut Hayami (1997) nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Informasi atau keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai

tambah, rasio nilai tambah dan marjin. Nilai tambah ekonomis adalah perbedaan antara nilai dari *output*, yaitu total pendapatan yang diterima dari penjualan output tersebut dikurangi biaya masukan dari bahan-bahan mentah, komponen-komponen atau jasa-jasa yang dibeli untuk memproduksi komponen tersebut. Sehubungan dengan hal tersebut diatas, penulis tertarik untuk meneliti sejauh mana nilai tambah produk dan nilai tambah ekonomis pengolahan Ikan Patin segar menjadi Ikan Patin asap di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau.

#### **Tujuan Penelitian**

- 1) Untuk mengetahui besarnya nilai tambah ekonomis Ikan Patin setelah diolah menjadi Ikan Patin asap.
- 2) Untuk mengetahui produksi dan pemasaran Ikan Patin asap.

#### **METODOLOGI PENELITIAN**

##### **Waktu dan Tempat**

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Maret Tahun 2016 yang berlokasi di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Dipilihnya lokasi penelitian ini dengan pertimbangan bahwa masyarakat di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar melakukan usaha pengasapan Ikan Patin secara tradisional dan menggunakan metode pengasapan panas (*hot smoking*).

## **Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Menurut Bogdan dan Bikien (1992) studi kasus merupakan pengujian secara rinci terhadap satu latar atau satu orang subjek atau satu tempat penyimpanan dokumen atau satu peristiwa tertentu. Surachmad (1992) membatasi pendekatan studi kasus sebagai suatu pendekatan dengan memusatkan perhatian pada suatu kasus secara intensif dan rinci. Data yang diperoleh diolah dan dianalisis dengan dua cara yaitu secara kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif dipaparkan dalam bentuk uraian guna mendukung data kuantitatif. Data kuantitatif diolah dan disajikan dalam bentuk tabel.

## **Penentuan Responden**

Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) artinya peneliti menentukan sendiri sampel yang dipilih dengan harapan kriteria sampel yang diperoleh benar-benar sesuai dengan tujuan penelitian yang dilakukan (Singarimbu, 1995). Karakteristik sampel yang menjadi responden adalah pemilik usaha pengolah Ikan Patin Asap. Dalam penelitian ini adalah masyarakat di Desa Koto Masjid yang bermata pencarian sebagai pengolah ikan asap. Jumlah pengolah Ikan Patin asap yang terdapat di Desa Koto Masjid sebanyak 7 orang. Responden dalam penelitian ini ditetapkan sebanyak 3 orang yang diambil satu orang untuk tiap frekuensi pengolahan. Responden dalam

penelitian ini terdiri dari 1 orang pengolah yang melakukan produksi 2 kali seminggu, 1 orang yang melakukan produksi 3 kali seminggu dan 1 orang pengolah yang melakukan 4 kali seminggu.

## **Analisis Data**

Data yang diperoleh dari lapangan dikumpulkan dan disusun dalam bentuk tabel selanjutnya di analisis secara deskriptif. Dalam perhitungan nilai tambah ekonomis menggunakan metode Hayami (1997). Hasil perhitungan digunakan untuk mengetahui faktor konversi, koefisien tenaga kerja, nilai produk, nilai tambah, upah tenaga kerja, serta tingkat keuntungan dan marjin Ikan Patin asap. Dan mengetahui proses produksi Ikan Patin Asap serta mengetahui bagaimana pemasaran Ikan Patin Asap.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN Keadaan Pengolah Ikan Patin Asap**

Pengolah Ikan Patin asap yang juga berperan sebagai kepala keluarga bekerja melakukan pengasapan Ikan Patin sebagai pekerjaan utama dan melakukan pekerjaan menderes karet untuk memenuhi keperluan rumah tangganya. Kemampuan pengolah Ikan Patin asap bekerja hanyalah sebatas kemampuan yang diterimanya semenjak kecil dari keluarganya yaitu penyalai ikan. Kemampuan pengolah untuk melakukan proses pengasapan dibantu oleh 3 orang karyawan wanita membersihkan ikan, setelah dibersihkan dilanjutkan oleh 2 orang

karyawan laki-laki untuk melakukan pengasapan.

Upah tenaga kerja di Desa koto Masjid untuk tenaga pengasapan ikan Rp. 500 / Kg Ikan Patin basah per orang dan upah untuk tenaga kerja perempuan Rp. 300 /Kg Ikan Patin basah per orang. Jumlah produksi ikan asap sekali produksi sebanyak 1000 Kg, jadi upah 1 orang tenaga kerja laki-laki pengasap Rp. 500.000 dan upah 1 orang tenaga kerja perempuan adalah Rp. 300.000

#### **Bahan Baku dan Penunjang**

Ikan Patin segar yang dibutuhkan dalam satu kali produksi adalah 1000 Kg dengan ukuran rata-rata 0,20 Kg hingga 0,25 Kg per ekor. Harga Ikan Patin segar di Desa Koto Masjid adalah Rp. 14.300 / Kg. Responden dalam penelitian ini melakukan pengolahan Ikan Patin asap sebanyak 2, 3, 4 kali seminggu. Rata – rata Ikan Patin segar yang dibutuhkan untuk satu kali produksi adalah 1000 Kg.

Bahan penunjang yang dimaksud adalah kayu bakar, minyak tanah, kardus, tali rafia dan listrik. Bahan penunjang yang digunakan

#### **Alat Produksi**

Alat-alat yang dipergunakan dalam produksi Ikan Patin asap, yaitu rumah asap, salayan, talenan, baskom, gerobak, keranjang, bak, pisau, sarung tangan, sepatu, timbangan. Harga alat produksi Ikan Patin asap berkisar antara Rp. 50.000 - Rp. 300.000.

#### **Produksi dan Pemasaran**

Proses produksi Ikan Patin asap menggunakan bahan baku dan bahan penunjang dalam proses produksinya. Bahan baku yang digunakan dalam pengasapan adalah Ikan Patin segar. Jumlah Ikan Patin yang digunakan dalam satu kali produksi sebanyak 1000 Kg dengan harga Rp. 14.300 / Kg. Kayu bakar sebanyak 2 mobil dengan harga Rp. 180.000 / mobil. Minyak tanah yang dipergunakan adalah 0,25 / liter dengan harga Rp. 3.000. Kardus yang dipergunakan untuk pengepakan sebanyak 10 dengan harga Rp. 6.000 / buah. Tali rafia yang dipergunakan adalah 0,25 gulung dengan harga Rp. 6.250. Listrik yang dipergunakan dalam satu kali pengasapan sebanyak Rp. 4.166. Dan upah tenaga kerja sebanyak Rp. 800.000. Jumlah biaya yang diperlukan dalam satu kali produksi Ikan Patin asap adalah Rp. 15.565.489.

Produk Ikan Patin asap di Desa Koto Masjid dijual kepada pedagang pengumpul yang mendatangi langsung tempat pengolahan ikan asap. Ikan Patin asap dijual kepada pedagang pengumpul dikemas menggunakan kardus. Pedagang pengumpul membayar Ikan Patin asap seminggu setelah pedagang pengumpul mengambil Ikan Patin asap. Pedagang pengumpul tersebut menjual ke pedagang eceran didaerah Pekanbaru sebanyak 20%, Palembang sebanyak 5% dan juga sampai di Malaysia sebanyak 5%.

Pengolah juga menjual langsung ke pasar –pasar terdekat seperti pasar Air Tiris sebanyak 15%, Pasar Kuok sebanyak 15%, Pasar Bangkinang sebanyak 12%, Pasar Kampar sebanyak 13%, Taratak buluh sebanyak 15%, Pekanbaru sebanyak 20%, dengan menggunakan mobil *pick up*. Harga jual Ikan Patin asap ke pedagang pengumpul adalah Rp. 60.000 / Kg, dikemas dengan menggunakan kardus. Pedagang pengumpul membayar Ikan Patin asap ini secara tunai. Harga jual Ikan Patin asap ke konsumen akhir di pasar pasar berkisar antara Rp. 70.000 / Kg hingga Rp. 80.000 / Kg.

#### **Pendapatan Pengolah Ikan Patin Asap**

Pendapatan kotor seluruh responden dalam 1 kali produksi adalah Rp. 18.000.000 yang diperoleh dari jumlah Ikan Patin asap yang dihasilkan dalam satu kali produksi (300 Kg) dikali dengan harga Ikan Patin asap / Kg (Rp. 60.000 / Kg). Pendapatan kotor per minggu responden 1 adalah Rp. 36.000.000 yang diperoleh dari pendapatan kotor/ produksi (Rp. 18.000.000) dikali frekuensi pengasapan / minggu (2 kali). Pendapatan kotor per minggu responden 2 adalah Rp. 54.000.000 yang diperoleh dari pendapatan kotor produksi (Rp. 18.000.000) dikali frekuensi pengasapan / minggu (3 kali). Pendapatan kotor responden 3 adalah Rp. 72.000.000 yang diperoleh dari pendapatan kotor produksi (Rp. 18.000.000) dikali

frekuensi pengasapan / minggu (4 kali). Pendapatan kotor per bulan responden 1 adalah Rp. 144.000.000. Pendapatan kotor per bulan responden 2 adalah Rp. 216.000.000. Dan pendapatan kotor per bulan responden 3 adalah Rp. 288.000.000.

Pendapatan bersih seluruh responden dalam 1 kali produksi adalah Rp. 2.434.511 yang diperoleh dari pendapatan kotor / produksi (Rp. 18.000.000) dikurangi biaya per produksi (Rp. 15.565.489). Pendapatan bersih responden 1 per minggu adalah Rp. 4.869.022 yang diperoleh dari pendapatan bersih / produksi (Rp. 2.434.511) dikali frekuensi pengasapan / minggu (2 kali). Pendapatan bersih responden 2 per minggu adalah Rp. 7.303.533 yang diperoleh dari pendapatan bersih / produksi (Rp. 2.434.511) dikali frekuensi pengasapan / minggu (3 kali). Pendapatan bersih responden 3 per minggu adalah Rp. 9.738.044 yang diperoleh dari pendapatan bersih / produksi (Rp. 2.434.511) dikali frekuensi pengasapan / minggu (4 kali). Pendapatan bersih per bulan responden 1 adalah Rp. 19.476.088. Pendapatan bersih per bulan responden 2 adalah Rp. 29.214.132. Pendapatan bersih responden 3 adalah Rp. 38.952.176.

#### **Nilai Tambah Ekonomis Ikan Patin Asap**

Nilai tambah didefinisikan sebagai pertambahan nilai yang terjadi pada suatu komoditas karena komoditas tersebut mengalami proses pengolahan lebih lanjut dalam suatu proses produksi (Harjanto,

1989). Nilai Tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan / pemberian *input* fungsional). Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor non teknis. Informasi atau keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi (Hayami, *et al.* 1987).

Nilai tambah suatu produk adalah hasil dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong (Tarigan, 2004).

Nilai tambah menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan disuatu wilayah. Nilai tambah juga dapat digunakan untuk mengukur tingkat kemakmuran masyarakat setempat dengan asumsi seluruh pendapatan itu dinikmati masyarakat setempat (Tarigan, 2004).

Selain untuk mengetahui besarnya nilai tambah dengan metode Hayami ini juga diketahui informasi mengenai besarnya pendapatan bagi tenaga kerja langsung serta keuntungan. Untuk mempermudah perhitungan nilai tambah ekonomis dalam penelitian ini menggunakan data satu kali pengasapan Ikan Patin.

**Tabel 1. Nilai Tambah Pengasapan Satu Kali Produksi Ikan Patin Sebanyak 1000 Kg di Desa Koto Masjid**

Variabel	Rumus	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>		
1. Output (Kg)	(1)	300
2. Input (Kg)	(2)	1000
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)	2
4. Faktor Konversi	(4)=(1)/(2)	0,3
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	(5) =(3)/(2)	0,002
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6)	60.000
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	(7)	400.000
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)	14.300
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)	434,4
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10)=(4) x (6)	18.000
11. a. Nilai Tambah	(11a)=(10) - (9) - (8)	3.265,6
b. Rasio Nilai Tambah	(11b)=(11a)/(10) x 100%	18,1422
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a)=(5) x (7)	800
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b)=(12a)/(11a) x 100%	24,49779
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a)=(11a) - (12a)	2.465,6
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(11a) x 100%	75,50220
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)	3.700

**Sumber : Data Primer 2016**

Berdasarkan Tabel 1. dapat diketahui bahwa penggunaan bahan baku berupa Ikan Patin segar 1000 Kg / proses produksi diperoleh Ikan Patin asap sebanyak 300 Kg. Proses pengasapan Ikan Patin membutuhkan 2 HOK dalam satu kali proses produksi. Nilai koefisien tenaga kerja pada proses pengasapan Ikan Patin adalah 0,002 HOK / Kg bahan baku. Besarnya upah tenaga kerja langsung per HOK yaitu Rp. 400.000. Jadi besarnya pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja dari pengasapan satu kilogram Ikan Patin segar menjadi Ikan Patin asap adalah Rp. 800 / Kg. Dengan pangsa tenaga kerja 24,49779% dari nilai tambah.

Harga jual Ikan Patin asap adalah Rp. 60.000 / Kg. Faktor konversi Ikan Patin asap adalah 0,3. Sehingga besarnya nilai output per Kg yang dihasilkan adalah Rp. 18.000 / Kg. Maka nilai tambah yang diperoleh dari pengasapan Ikan Patin adalah Rp. 3.265,6 / Kg bahan baku Ikan Patin segar (*input*).

Besarnya keuntungan rata – rata yang diberikan dari proses pengasapan Ikan Patin yaitu sebesar Rp. 75,50220 / Kg dari nilai tambah produk, artinya setiap satu kilogram bahan baku Ikan Patin segar yang diasap mampu memberikan keuntungan Rp. 2.465,6 dari nilai tambahnya. Marjin Ikan Patin asap di adalah Rp. 3.700 / Kg.

Rasio nilai tambah pengasapan Ikan Patin di Desa Koto Masjid yang tergolong sedang (18,1422).

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan :

- 1) Nilai tambah pengasapan Ikan Patin adalah Rp. 3.265,6 / Kg Ikan Patin segar dengan rasio nilai tambah Rp. 18,1442. Keuntungan yang diperoleh pengolah Ikan Patin asap adalah Rp. 2.465,6 / Kg dengan margin Rp. 3.700 / Kg Ikan Patin segar.
- 2) Dalam satu kali produksi digunakan Ikan Patin segar sebanyak 1.000 kg, menghasilkan 300 Kg Ikan Patin asap. Pengolahan Ikan Patin asap masih bersifat tradisional. Ikan Patin asap hasil produksi pengolah di desa Koto Masjid dipasarkan ke Pekanbaru sebanyak 20%, ke Palembang sebanyak 5%, ke Malaysia sebanyak 5%, ke pasar Air tiris sebanyak 15%, pasar Kuok sebanyak 15%, pasar Bangkinang sebanyak 12%, pasar Kampar sebanyak 13% dan di Taratak Buluh sebanyak 15%.

### **Saran**

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disarankan beberapa hal:

1. Pengolah hendaknya memperluas jangkauan pemasaran sehingga Ikan Patin asap lebih banyak terjual, sehingga produksi Ikan

Patin asap makin meningkat dan meningkatkan pendapatan pengolah Ikan Patin asap di Desa Koto Masjid.

2. Pemerintah setempat hendaknya dapat membantu pemasaran produk Ikan Patin asap dengan mempromosikan Ikan Patin asap ke daerah lain agar dapat memperkenalkan bahwa Kabupaten Kampar khususnya di Desa Koto Masjid merupakan daerah penghasil Ikan Patin asap terbesar di Provinsi Riau.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Bodgan Robert C, Bikien, and Sari Knopp, 1992. *Qualitative Research for Education, An Introduction to Theory and Methods*, Inc. Ailyn and Bacon.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau. 2013. *Buku Tahunan Statistik Perikanan Provinsi Riau*. Pekanbaru. *Dalam* [www.utusanriau.com](http://www.utusanriau.com).
- Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2007. "Surat Keputusan No. Kep.69/05-P2HP/2007."
- Hayami, Y. Toshihiko Kawagoe, Yoshinori Moorooka dan Masjidin Siregar. 1997. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective From a Sunda Village*. CGPRT Centre. Bogor. 75 p. *Dalam* [www.uncapsa.org/Publicatio/cg34.pdf](http://www.uncapsa.org/Publicatio/cg34.pdf).

Surachmad, Winarno. 1992.  
Pengantar Penelitian Ilmiah.  
Bandung: Tarsito.  
UU No.13 Tahun 2013 Bab I ayat 2.  
Tentang Tenaga Kerja.