



## Analisis Pendapatan Usaha Abon Tuna Dengan Perbedaan Metode Penjualan Pada UMKM “Inti Rasa Bu Peni” Kabupaten Cilacap

Aji Priyanto<sup>1\*</sup>, Wiwiek Andajani<sup>1</sup>, Eko Yuliarsha Sidhi<sup>1</sup>, Agustia Dwi Pamujiati<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Kediri

Diterima 13 Desember 2024/ Direvisi 03 Januari 2025/ Disetujui 13 Januari 2025

### ABSTRAK

Perbedaan sistem penjualan akan mempengaruhi pendapatan suatu usaha. Tujuan riset ini untuk menganalisis pendapatan dan R/C Ratio pada usaha Abon Tuna UMKM Inti Rasa Bu Peni dengan sistem penjualan grosir dan ecer. Riset ini menggunakan studi kasus dan sampel ditentukan secara sengaja. Penelitian berada di UMKM Inti Rasa Bu Peni Kelurahan Tegalkamulyan Kecamatan Cilacap Selatan Kabupaten Cilacap. Data yang digunakan melibatkan penggunaan data primer dan data sekunder. Proses pengumpulan data dilaksanakan melalui metode pengamatan, interview serta pencatatan. Hasil riset mengemukakan bahwa total biaya pengolahan abon ikan pada UMKM Inti Rasa Bu Peni pada tahun 2022 adalah Rp115.654.500 dengan masing-masing sistem penjualan sebesar Rp56.682.250 untuk penjualan grosir dan Rp58.972.250 untuk penjualan ecer. Penerimaan yang diperoleh pada tahun 2022 dengan sistem penjualan grosir dan ecer yaitu sebesar Rp118.750.000 dan 113.750.000 dengan nilai total senilai Rp232.00.000. Pendapatan yang diperoleh oleh pengusaha abon ikan tuna pada tahun 2022 adalah Rp57.067.750 untuk penjualan grosir Rp59.777.750 untuk penjualan ecer dengan nilai total Rp116.845.500. Nilai R/C Ratio yang didapat adalah 2,00 untuk penjualan grosir dan 2,01 untuk penjualan ecer. Sistem penjualan grosir maupun ecer sama-sama menguntungkan serta layak untuk di usahakan.

**Kata kunci:** Pendapatan; Penjualan; Usaha abon tuna.

### ABSTRACT

This study analyzes the income and R/C ratio in the Tuna Shredded Fish business, Inti Rasa Bu Peni UMKM, with a wholesale and retail sales system. This research used a case study, and the sample was determined purposively (purposive sampling). The research location was Inti Rasa Bu Peni UMKM, Tegalkamulyan Village, South Cilacap District, Cilacap Regency. The data used were primary and secondary. Data collection techniques were carried out through observation, interviews, and recording. The study results showed that the total costs incurred by the MSME businessman Inti Rasa Bu Peni's shredded tuna in 2022 are IDR115,654,500 with each sales system of IDR56,682,250 for wholesale sales and IDR58,972,250 for retail sales. Revenue obtained in 2022 with a wholesale and retail sales system is IDR118,750,000 and IDR113,750,000, total IDR232,00,000. The income earned by shredded tuna entrepreneurs in 2022 is IDR57,067,750 for wholesale sales, and IDR59,777,750 for retail sales, with a total value of IDR116,845,500. The R/C ratio obtained is 2.00 for wholesale sales and 2.01 for retail sales. With this business analysis, both sales systems are profitable and feasible.

**Keywords:** Revenue; Sale; Shredded Tuna Business.

### PENDAHULUAN

Ikan tuna merupakan sumberdaya dengan nilai ekonomi tinggi. Persebaran ikan tuna hampir diseluruh laut Indonesia. Salah satu penyebab ikan tuna menjadi komoditas utama dari sub

sektor perikanan karena diperlukan untuk kebutuhan konsumsi ikan baik di skala lokal maupun keperluan ekspor.

Berdasarkan laporan statistik pelabuhan perikanan samudra Cilacap pada tahun 2018 mampu menghasilkan 2.894,40 ton ikan tuna meningkat

CONTACT Aji Priyanto [ajipriyanto0@gmail.com](mailto:ajipriyanto0@gmail.com)

© 2025 The Author(s). Published by Kediri University

This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>), which permits non-commercial re-use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited, and is not altered, transformed, or built upon in any way.

menjadi 3.333,72 ton pada tahun 2019, 3.871,11 ton pada tahun 2020, dan meningkat hingga 6.260,73 ton pada 2021 (Bambang Ariadi & Imas Masriah, 2021). Hal ini menunjukkan dalam beberapa tahun terakhir Kabupaten Cilacap mengalami peningkatan produksi perikanan hasil tangkap ikan tuna, dengan adanya peningkatan produksi perikanan tersebut maka harus diiringi dengan pengolahan hasil perikanan yang baik dan benar.

Pengelolaan hasil laut sangat penting untuk dilakukan dan diperhatikan karena ikan merupakan produk yang cepat mengalami pembusukan. Setelah ditangkap, Ikan tuna yang telah mati akan mengalami berbagai perubahan, termasuk pembusukan yang disebabkan oleh tiga faktor utama: bakteriologis, kimia, dan fisik. Seluruh rangkaian perubahan ini pada akhirnya dapat menyebabkan penurunan kualitas ikan. (Murniyati & Sunarman, 2000). Kendala dalam memperluas pemasaran hasil perikanan seringkali muncul karena daya tahan ikan segar yang terbatas, menyebabkan potensi kerugian saat panen melimpah. Untuk mengatasi masalah ini, masyarakat berupaya melakukan berbagai proses pengelolaan hasil panen ikan. Pengolahan tersebut digunakan untuk meminimalisir kandungan air yang ada pada tubuh ikan dan mengurangi dampak permasalahan tersebut.

Pengurangan kandungan air dapat memperlambat pembiakan mikroba pada tubuh ikan, yang pada akhirnya meningkatkan daya tahan produk olahan ikan jika dibandingkan dengan daging ikan segar. Ada berbagai metode pengolahan hasil panen ikan yang dapat digunakan, mulai dari metode konvensional hingga modern, dan di

antaranya adalah proses pembuatan abon dari ikan tuna.

UMKM "Inti Rasa Bu Peni" merupakan Industri rumah tangga yang berfokus pada pengolahan produk perikanan di Kabupaten Cilacap. UMKM ini bergerak dalam bidang proses produksi abon tuna. Penjualan hasil produksi abon tuna UMKM "Inti Rasa Bu Peni" menggunakan sistem penjualan ecer (dikemas dalam ukuran kecil) dan sistem penjualan secara grosir (dikemas dalam jumlah besar). Perbedaan sistem penjualan akan berpengaruh terhadap tingkat pendapatan. Berdasarkan penelitian Rustandy, *et. al.* (2023), menyebutkan bahwa penjualan abon ikan tuna yang dikemas ukuran kecil menguntungkan dalam layak diusahakan. Namun, penjualan abon ikan tuna secara grosir belum pernah diteliti sehingga perlu diteliti lebih mendalam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan dan kelayakan usaha abon tuna dengan perbedaan sistem penjualan

## BAHAN DAN METODE

Metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif digunakan dalam penelitian ini sesuai dengan pandangan Suharsimi (Arikunto, 2013) Penelitian deskriptif bertujuan untuk meneliti dan menggambarkan keadaan, kondisi, atau berbagai aspek lainnya dari suatu fenomena dan menghasilkannya dalam bentuk laporan penelitian. Dalam konteks ini, fenomena yang diselidiki dapat mencakup bentuk, aktivitas, ciri khas, perubahan, serta relasi. Penelitian deskriptif juga membantu mengidentifikasi kongruensi dan disparitas antara satu fenomena dengan yang lainnya.

Penelitian ini dilaksanakan di UMKM abon tuna "Inti Rasa Bu Peni" selama bulan Februari sampai Maret

2023. Lokasi penelitian dipilih dengan metode *purposive* mengingat lokasi tersebut adalah pusat dari industri pengolahan abon tuna. Teknik pengambilan sampel disesuaikan dengan jenis penelitian ini yaitu studi kasus dimana subjek penelitian berperan sebagai responden yang memberikan berbagai informasi yang diperlukan selama tahap penelitian berlangsung.

Riset ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan jenis studi kasus. Data dikumpulkan melalui beberapa metode, yaitu: penelitian lapangan dan kepustakaan. Riset ini menggunakan data kuantitatif berupa angka. Data yang digunakan meliputi: data primer dan sekunder.

Teknik analisis data yang diterapkan dalam menjawab tujuan penelitian ini adalah analisis pendapatan dengan menggunakan rumus yang telah ditentukan. (Soekartawi, 2006)

$$P = Tp - Tb$$

Keterangan:

P = Pendapatan (Rp)

Tp = Total Penerimaan (Rp)

Tb = Total Biaya (Rp)

Dalam menghitung penerimaan digunakan rumus:

$$Tp = Hp \cdot Jp$$

Keterangan:

Tp = Total penerimaan (Rp)

Hp = Harga produksi (Rp/Kg)

Jp = Jumlah produksi (Kg)

Dalam perhitungan biaya digunakan rumus:

$$Tb = Bt + Bv$$

Keterangan:

Tb = Total biaya / *Total Cost* (Rp)

Bt = Biaya tetap / *Fixed Cost* (Rp)

Bv = Biaya variable / *Variable Cost* (Rp)

Munawir (2010) berpendapat, *R/C Ratio* adalah metode analisis yang membandingkan total penerimaan terhadap biaya yang dikeluarkan. Semakin tinggi nilai *R/C Ratio*, semakin besar potensi keuntungan yang dapat diperoleh dari usaha tersebut.

$$R/C = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

Keterangan:

R/C = *Revenue Cost Ratio*

Tp = Total Penerimaan

Tb = Total Biaya

Dalam konteks penelitian ini, Total penerimaan (Tp) UMKM abon tuna mencakup seluruh penerimaan yang dihasilkan dari penjualan abon tuna. Sebaliknya, Total Biaya (Tb) mengacu pada seluruh pengeluaran yang timbul selama proses produksi. Jika rasio Pendapatan terhadap Biaya (R/C) sama dengan 1, berarti titik impas tanpa untung atau rugi. Jika R/C kurang dari 1 berarti usaha tersebut tidak layak, dan jika R/C melebihi 1 berarti usaha tersebut dianggap menguntungkan. (Soekartawi, 2002)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada UMKM "Inti Rasa Bu Peni" yang berfokus pada abon tuna, bahan utama yang dipakai dalam pembuatan abon ikan adalah tuna. Pemilihan bahan baku tersebut dilakukan karena Tuna memiliki tingkat kandungan tulang rendah jika dibandingkan dengan spesies lainnya.

Pemenuhan bahan baku pada pengolahan abon ikan didapatkan dari TPI Pelabuhan Perikanan Samudra Cilacap (PPSC) dan pengepul lainnya. Langkah transaksi bahan utama

dilakukan dengan order terlebih dahulu dari TPI PPSC, selanjutnya agen mengirimkan ikan tuna ke tempat pengolahan dengan ongkos pengiriman ditanggung agen. Metode transaksi untuk bahan utama ini adalah pembayaran langsung secara tunai saat bahan mentah sampai di tempat produksi.

Bahan-bahan tambahan yang digunakan oleh UMKM "Inti Rasa Bu Peni" dalam membuat abon tuna berupa bahan rempah, micin serta garam. Jenis bumbu yang digunakan oleh UMKM "Inti Rasa Bu Peni" yaitu jahe, kunyit, kemiri, bawang merah, daun salam, bawang putih, serai, kayu manis, dan ketumbar. Hasil ini menunjukkan redapat beberapa perbedaan dengan penelitian (Andajani *et al.*, 2021) dimana pada penelitian sebelumnya terdapat cabe kriting dan daun jeruk purut namun tidak terdapat kemiri dan kayu manis seperti bahan tambahan yang digunakan pada UMKM "Inti Rasa Bu Peni".

Proses pembuatan abon tuna relatif sederhana dan dapat dilakukan dengan mudah. Secara umum, tahap produksi abon tuna yang dijalankan oleh UMKM "Inti Rasa Bu Peni" di Kelurahan Tegalkamulyan, Kecamatan Cilacap Selatan, Kabupaten Cilacap, dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Persiapan bahan utama, prdosuk utama yang digunakan ialah daging ikan tuna segar dan utuh dengan kepala tanpa organ dalam yang selanjutnya dilakukan pencucian daging ikan.
2. Pemandangan, ikan yang sudah bersih dimasukkan dalam panci badeng yang sudah ditaburi garam lalu dikukus hingga 10 jam. Tahap pengukusan dihentikan ketika daging tuna menjadi empuk. Sepanjang proses pengukusan ditaburi garam dan ditambahkan serai agar ikan tidak bau

amis. Menurut (Fitriani *et al.*, 2013) kadar air pada abon ikan akan mengalami penurunan karena adanya perlakuan pengukusan dan penggorengan.

3. Tahap penirisan dilakukan selama 30 menit dengan maksud untuk mengurangi kandungan air yang terdapat pada tuna, oleh karena itu daging ikan menjadi lebih kering dan suhu daging ikan menjadi lebih rendah.
4. Daging Tuna yang sudah ditiriskan kemudian akan disiangi (dipisahkan dari bagian kepala, ekor tulang, dan kulit)
5. Pemilahan daging tuna, daging ikan tuna yang telah disiangi kemudian akan dipisah antara daging merah dan daging putih. Pemilihan daging putih dikarenakan kadar protein yang lebih tinggi dibandingkan daging merah pada tuna, kandungan lemak pada daging putih ikan tuna juga lebih rendah dibandingkan dengan daging merah pada ikan tuna (Dosen Jurusan ilmu Kelautan Universitas Trujono Madura, 2011)
6. Penumbukan, daging putih pada tuna yang telah dipilah dari daging merah kemudian ditumbuk dengan lumpang dan alu. Langkah penumbukan dilakukan untuk menghasilkan potongan-potongan kecil dari daging ikan tuna.
7. Penambahan bumbu, daging tuna yang sudah tercabik-cabik kemudian dimasak dalam wajan besar berisi santan dan bahan tambahan. Bumbu yang ditambahkan terdiri atas bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, kemiri, daun salam, serai, ketumbar, micin, garam, kayu manis, gula merah dan gula pasir yang sudah dihaluskan. Proses pemberian bumbu ini hingga

- air santan mengering dan bumbu meresap kedalam daging ikan tuna.
8. Proses penggorengan dimulai setelah semua bumbu meresap dengan baik ke dalam daging. Penggorengan ikan selama kurang lebih 60 menit dan pengadukan kontinu diperlukan agar abon ikan matang secara keseluruhan. Penggorengan selesai saat serat daging ikan berubah warna menjadi kuning kecokelatan.
  9. Tahap produksi berikutnya adalah penirisan menggunakan mesin pengering (mesin *spinner*). Selanjutnya di angin-anginkan pada tampah besar. Proses pengeringan ini bertujuan untuk mengurangi intensitas minyak setelah proses penggorengan. (Lahulima *et al.*, 2023) penerapan metode *spinner* cenderung menghasilkan kualitas produk yang lebih baik dibandingkan dengan cara tradisional, diantaranya produk lebih lama saat disimpan.
  10. Tahap penyelesaian produksi, yaitu proses pengemasan abon ikan. Ketika proses pengemasan dan pelebaban dilakukan dengan baik, diharapkan akan menciptakan dampak positif pada persepsi konsumen, sehingga dapat meningkatkan daya tarik produk secara keseluruhan dan memberikan harga yang lebih tinggi pada produk. (Hadi *et al.*, 2020)

Hasil produksi abon ikan disalurkan di berbagai wilayah, mencakup semua

toko oleh-oleh yang berada di Jawa Tengah, terutama di zona pariwisata Teluk Penyu Cilacap, dan juga di beberapa kota lain seperti Jakarta, Bandung, Kebumen, Banyumas, serta dikonsumsi oleh penduduk sekitar yang datang langsung ke lokasi produksi abon tuna.

Biaya produksi merujuk pada pengeluaran yang digunakan untuk menopang operasional perusahaan selama periode operasional atau kegiatan bisnis berlangsung. Biaya produksi dibagi menjadi 2 kategori utama, yaitu *fixed cost* dan *variable cost*. Biaya tetap merupakan biaya yang tetap dalam jumlah tertentu, sementara biaya variabel berfluktuasi sesuai dengan volume produksi atau kegiatan perusahaan.

Menurut (Arman & Ruslang, 2018) Biaya tetap biasanya diartikan sebagai biaya yang nilainya tidak berubah, dan tetap dikeluarkan, terlepas dari volume produksi, baik produksi tersebut banyak atau sedikit. Biaya variabel yaitu biaya produksi yang fluktuatif dengan volume produksi yang dihasilkan.

Total biaya adalah akumulasi seluruh biaya produksi mencakup biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan pada setiap tahap kegiatan produksi, termasuk juga nilai penyusutan peralatan. Tabel 1 menunjukkan total biaya produksi usaha pembuatan abon tuna

Tabel 1. Total Biaya Dari Usaha Abon Tuna UMKM “Inti Rasa Bu Peni” Sistem Penjualan Grosir, Januari Sampai Desember 2022.

Jenis Biaya	Grosir	Ecer	Jumlah
Biaya Tetap	Rp9.679.500	Rp9.679.500	Rp19.359.000
Biaya Variabel	Rp47.002.750	Rp49.292.750	Rp96.295.500
Jumlah	Rp56.682.250	Rp58.972.250	Rp115.654.500

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023.

Total biaya usaha pembuatan abon tuna pada tahun 2022 dengan sistem penjualan grosir dan ecer sebesar Rp56.682.250 dan Rp58.972.250. Besarnya biaya variabel yang dikeluarkan oleh UMKM "Inti Rasa Bu Peni" bergantung pada jumlah bahan utama dan bahan tambahan yang digunakan dalam setiap proses produksi abon tuna. Hasil ini berbeda dengan penelitian (Nurmala, *et. al.*, 2019) yang mengemukakan bahwa faktor yang mempengaruhi perbedaan total biaya diantaranya Jumlah bahan utama, jenis rempah-rempah yang digunakan, nilai pajak, dan biaya tenaga kerja.

Penerimaan adalah hasil kali dari jumlah produk yang terjual dengan harga produk tersebut. (Hasnidar, *et al.*, 2017). Penerimaan grosir pada tahun 2022 sebesar Rp113.750.000, sedangkan penerimaan ecer sebesar Rp118.750.000 dengan rata-rata pada masing masing sistem penjualan sebesar Rp9.479.166 untuk grosir dan Rp9.895.833 untuk ecer. Hasil ini berbeda dengan penelitian (Dethan & Geno, 2020), yang mengemukakan bahwa rata-rata penerimaan 35 kelompok usaha abon tuna di Kota Kupang sebesar Rp24.060.000, hal ini dipengaruhi oleh perbedaan harga barang dan jumlah produksi..

Definisi pendapatan sebagai diferensial antara jumlah penerimaan dan jumlah biaya mencerminkan esensi bahwa besarnya pendapatan secara esensial ditentukan oleh dua faktor kunci: jumlah penerimaan yang didapat dari perhitungan penjualan dan total biaya yang digunakan untuk kegiatan atau produk tersebut. Dengan kata lain, pendapatan adalah hasil akhir dari perhitungan matang antara penerimaan yang dihasilkan dan biaya keseluruhan yang harus dikeluarkan untuk mencapainya.(Irwandi *et al.*, 2015). Total pendapatan usaha abon tuna oleh UMKM “Inti Rasa Bu Peni” pada tahun 2022 dengan sistem penjualan grosir dan ecer sebesar Rp116.845.500. Pemberian gaji Karyawan UMKM Abon Tuna “Inti Rasa Bu Peni” diberikan setiap produksi abon ikan tuna. UMKM Abon Tuna “Inti Rasa Bu Peni” melakukan satu kali produksi dalam satu bulan yaitu selama 3 Hari dengan kemampuan produksi 60-120 kg abon tuna siap jual. Hasil ini berbeda dengan penelitian (Kaet & Hutapea, 2016). yang mengemukakan bahwa pendapatan usaha abon tuna pada kelompok pengolahan ikan Kabupaten Timor Tengah Utara selama satu tahun sebesar Rp5.477.259

Tabel 2. Rekapitulasi Total Biaya, Penerimaan dan Pendapatan UMKM “Inti Rasa Bu Peni” dengan Sistem Penjualan Grosir dan Ecer, 2022.

Sistem Penjualan	Total Biaya	Total Penerimaan	Total Pendapatan
Grosir	Rp56.682.250	Rp113.750.000	Rp57.067.750
Ecer	Rp58.972.250	Rp118.750.000	Rp59.777.750
Jumlah	Rp115.654.500	Rp232.500.000	Rp116.845.500

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023.

*Revenue Cost Ratio* Sistem Penjualan grosir dan ecer pada usaha Abon Tuna UMKM “Inti Rasa Bu Peni” (Tabel 3) menunjukkan  $R/C > 1$  yang berarti bahwa setiap pengorbanan dengan nilai 1 rupiah pada masing-masing sistem penjualan dapat memberikan penerimaan sebesar 2,00 rupiah untuk sistem penjualan grosir, dan memberikan penerimaan sebesar 2,01

rupiah untuk sistem penjualan ecer. Dengan demikian Usaha Abon Tuna pada UMKM “Inti Rasa Bu Peni” dengan sistem penjualan grosir dan ecer layak di usahakan. Hasil ini sejalan dengan penelitian (Latif *et al.*, 2022) ) yang dimana nilai *R/C Ratio* lebih besar dari 1 yang artinya usaha abon tuna layak diusahakan.

Tabel 3. *Revenue Cost Ratio* Pada Usaha Abon Tuna UMKM “Inti Rasa Bu Peni” dengan Sistem Penjualan Grosir dan Ecer, Januari sampai Desember 2022.

Sistem Penjualan	Total Penerimaan	Total Biaya	R/C Ratio
Grosir	113.750.000	56.682.250	2,00
Ecer	118.750.000	58.972.250	2,01

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023.

## KESIMPULAN

Pendapatan usaha abon tuna UMKM “Inti Rasa Bu Peni” dengan sistem penjualan grosir dan ecer berturut-turut sebesar Rp57.067.750 dan Rp59.777.750.

Metode penjualan ecer dan grosir sama-sama menguntungkan dan layak untuk dilakukan karena memiliki nilai *R/C ratio* lebih besar dari 1. UMKM “Inti Rasa Bu Peni” dapat perluasan pemasaran ke daerah lain yang potensial sehingga dapat meningkatkan keuntungan.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih ditujukan kepada Pemilik UMKM abon tuna “Inti Rasa Bu

Peni” di Kelurahan Tegalkamulyan, Kecamatan Cilacap Selatan, Kabupaten Cilacap yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

Andajani, W., Rahardjo, D., & Amelia, Y. R. (2021). Pelatihan pembuatan abon ikan sebagai alternatif pengolahan hasil tangkapan laut pada masa pandemi, di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek. *JATIMAS: Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 28. <https://doi.org/10.30737/jatimas.v1i1.1687>

- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian : suatu pendekatan praktik*. Jakarta : PT Rineka Cipta, 2013.
- Arman, A., & Ruslang, R. (2018). Analisis Finansial Usaha Abon Ikan Tuna (Thunnus Sp) Produksi UMKM Kota Parepare. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 174. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5706>
- Bambang Ariadi, & Imas Masriah. (2021). *Laporan Data Statistik PPS Cilacap*. Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. <https://kkp.go.id/djpt/ppscilacap/page/1163-laporan-data-statistik>
- Dethan, F. Y. E., & Geno, Z. A. P. G. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Abon Ikan Skala Rumah Tangga Di Kota Kupang. *Agromina*, 5(3), 248–253.
- Dosen Jurusan ilmu Kelautan Universitas Trujono Madura. (2011). Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol (. *Karakteristik Proksimat Dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih Dan Daging Merah Ikan Tongkol*, 4(1).
- Fitriani, L., -, T., & Purwanti, S. (2013). PENGARUH SUHU PENGUKUSAN TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN ORGANOLEPTIK ABON IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*). *Vegetalika*, 2(2), 50–63.
- Hadi, N., Rohmah, L., & Isabela. (2020). Pendampingan Pengolahan Abon Ikan Tongkol Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pulau Mandangin Sampang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 47–55.
- Hasnidar, Nur, T. ., & Elfiana. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Ikan Hias Di Gampong Paya Cut Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen. *Jurnal S. Pertanian*, 1(2), 97–105.
- Irwandi, Badrudin, R., & Suryanty, M. (2015). Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Di Desa Mekar Mulya Kecamatan Penarik Kabupaten Mukomuko. *Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu*, 15(2), 237–253. <https://doi.org/https://doi.org/10.31186/jagrisep.14.2.237-253>
- Kaet, L., & Hutapea, A. N. (2016). Analisis Finansial Usaha Abon Ikan pada Kelompok Pengolahan Ikan Pantura di Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara. *Agrimor*, 1(04), 82–83. <https://doi.org/10.32938/ag.v1i04.112>

- Lahulima, M. A. F., Azmi, L. S., Islami, M. A. I., Januarti, N. F., Oktaviana, A. E., Juanita, L., Ramadyana, N., Rahimana, P. Y., & Pratiwi, S. R. (2023). Penggunaan Spinner Untuk Mengoptimalkan Proses Penirisan Minyak Dalam Pembuatan Abon Pada Kelompok Pkk Kelurahan Sayang – Sayang Kecamatan Selaparang, Kota Mataram. *Jurnal Pepadu*, 2(4), 149–156. file:///C:/Users/user/Downloads/2248-Article Text-5810-1-10-20230202.pdf
- Latif, A., Irmayani, & Nurhaedah. (2022). Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna ( Studi Kasus Pada Usaha Umkm Kedai Pesisir Ummi ) Kelurahan Cappa Galung Kecamatan Bacukki Barat Kota Parepare ( Business Income Analysis Of Tuna Shipment ( Case Study On Msme Business At Kelompok Kedai Pesisir Um. *AGROMEDIA: Berkala Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(1), 1–6.
- Munawir, S. (2010). *Analisis Laporan Keuangan (Ke Empat.)*. Liberty Yogyakarta.
- MURNIYATI, A. ., & Sunarman. (2000). *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta : Kanisius , 2000.
- Nurmala, Triana, D., Mokodompit, S., & Alumi. (2019). Analisis Profitabilitas Usaha Pembuatan Abon Ikan Tuna ( Studi Kasus Pada Usaha Wanita Mandiri ). *Jurnal Agroland*, 26(1), 14–20. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/AGROLAND/article/view/11980>
- Rustandy, D., Noor, T. I., & Andrie, B. M. (2023). Analisis Usaha Abon Ikan Tuna (Studi Kasus Industri Rumah Tangga Camar Laut Di Desa Kalangjaladri Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 10(1), 10-20.
- Soekartawi. (2002). *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian. Teori dan Aplikasi* (ed. 2 cet.4). Jakarta : Raja Grafindo Persada, 2002.
- Soekartawi. (2006). *Analisis Usahatani*. Jakarta: UI-Press, 2002.