

NILAI TAMBAH KERIPIK IKAN BAWIS PADA POKLAHSAR SAPUTRA SNACK KOTA BONTANG

*Analysis Of The Added Value Of Bawis Fish Chips Products
In Poklahsar Saputra Snack City Bontang*

Seski Kennata Mandasari¹⁾, Muhammad Syafril^{2*)}, Qoriah Saleha³⁾

^{1,2,3}Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,
Universitas Mulawarman Samarinda Jl. Gunung Tabur, Kampus Gunung Kelua
Samarinda Ulu, 75242, Kalimantan Timur, Indonesia

^{*)}Korespondensi: syafril@fpik.unmul.ac.id

Diterima: 19 Agustus 2024; Disetujui: 27 Juni 2025

ABSTRAK

Kota Bontang, yang terletak di Provinsi Kalimantan Timur, memiliki wilayah perairan laut yang lebih luas dibandingkan daratannya, dengan potensi sumber daya perikanan laut yang cukup besar. Satu diantara komoditi perikanan laut, yang banyak ditemukan namun belum memiliki nilai jual tinggi adalah ikan bawis. Nilai ekonomi yang rendah dari komoditas ini menjadi tantangan tersendiri, terutama bagi masyarakat pesisir yang menggantungkan hidup dari sektor perikanan. Upaya untuk meningkatkan nilai tambah ikan bawis melalui pengolahan menjadi produk olahan bernilai ekonomi lebih tinggi sangatlah diperlukan. Satu diantara upaya yang bisa dilakukan adalah pengolahan keripik ikan bawis. Produk ini dihasilkan oleh Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Saputra Snack milik Pak Ucil di Kota Bontang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah ekonomi dari produk keripik ikan bawis menggunakan metode analisis Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari produk keripik ikan bawis sebesar Rp 27.151 per kilogram, dengan proporsi nilai tambah sebesar 37%. Artinya, setiap satu kilogram bahan baku ikan bawis yang diolah menjadi keripik menghasilkan tambahan nilai ekonomi sebesar Rp 27.151. Dengan demikian, pengolahan keripik ikan bawis oleh Poklahsar Saputra Snack termasuk dalam kategori nilai tambah sedang (15%–40%), dan berpotensi menjadi strategi yang efektif dalam meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha kecil perikanan.

Kata Kunci: analisis nilai tambah hayami, keripik bawis, poklahsar

ABSTRACT

Bontang City, located in East Kalimantan Province, has a larger marine area than land area, offering significant potential in marine fisheries resources. One of the abundant yet undervalued marine commodities is bawis fish (Gerres sp.), which remains economically underutilized. This low economic value presents a challenge, particularly for coastal communities that depend on the fisheries sector for their livelihoods. Increasing the added value of bawis fish through processing into higher-value products is therefore essential. One such initiative is the production of bawis fish chips, developed by the Processing and Marketing Group (Poklahsar) Saputra Snack, led by a local entrepreneur in Bontang. This study aims to assess the economic value added from bawis fish chips using the Hayami value-

added analysis method. The findings indicate that the product yields an added value of IDR 27,151 per kilogram, with a value-added ratio of 37%. This implies that for each kilogram of raw bawis fish processed, an additional economic value of IDR 27,151 is generated. Based on the Hayami criteria, this level of value addition is classified as moderate (15%–40%). The results suggest that processing bawis fish into chips has the potential to serve as an effective strategy for enhancing the economic well-being of small-scale fishery enterprises.

Keywords: *value-added hayami analysis, fish chips bawis, poklahsar*

PENDAHULUAN

Kota Bontang merupakan bagian dari wilayah Kota di Provinsi Kalimantan Timur, memiliki wilayah perairan laut dengan luas 349,7 km², dan wilayah daratan seluas 161,88 km². Struktur kondisi geografis ini memberikan keunggulan komparatif dalam sektor kelautan dan perikanan bagi pelaku usaha perikanan di Kota Bontang. Kinerja sector perikanan laut Kota Bontang tahun 2022 yaitu, produksi perikanan laut sebesar 21.916,20 ton, dengan melibatkan 3.331 rumah tangga nelayan yang menggantungkan kehidupannya pada sektor ini (Badan Pusat Statistik Kota Bontang, 2023). Produksi hasil tangkapan laut tidak hanya bertujuan memenuhi kebutuhan konsumsi langsung masyarakat, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Satu diantara komoditas laut lokal, yang cukup melimpah namun masih kurang optimal dalam pemanfaatannya adalah ikan bawis (*Siganus canaliculatus*). Ikan ini merupakan spesies khas yang hanya ditemukan secara alami di perairan Bontang dan banyak dimanfaatkan oleh masyarakat nelayan sebagai sumber matapencaharian utama (Oktawati et al., 2019). Selama ini, ikan bawis hanya dijual nelayan dalam bentuk segar, diasinkan, atau dijadikan *gammi*, yang memiliki nilai ekonomi relatif rendah, dengan penetrasi pasar yang masih lokal. Dengan demikian, diperlukan inovasi dalam bentuk diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai tambah komoditas ini.

Upaya diversifikasi produk perikanan melalui pengolahan dan

pengawetan bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis hasil perikanan serta memperluas distribusi dan akses pasar (Zaelani et al., 2004; Rahman et al., 2022). Satu diantara produk inovatif yang lahir dari inisiatif masyarakat lokal Bontang adalah keripik ikan bawis, yang diproduksi oleh Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Saputra Snack milik Pak Ucil. Produk ini tidak hanya menjadi oleh-oleh khas Bontang, tetapi juga mencerminkan pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal. Bahkan, kelompok ini telah memperoleh penghargaan dalam kategori *Fishery* pada ajang *City Microentrepreneurship*.

Pengolahan keripik ikan bawis dipilih karena dapat memberikan nilai tambah yang signifikan dibandingkan bentuk produk lainnya. Penelitian oleh Jannah et al. (2022) menunjukkan bahwa keripik ikan bawis memiliki nilai tambah tertinggi dibandingkan ikan bawis segar, *gammi*, dan ikan asin. Penelitian dari Hikmah et al. (2022) menguatkan bahwa, perhitungan nilai tambah sangat penting dalam menilai sejauh mana pengolahan produk lokal mampu memberikan kontribusi terhadap peningkatan pendapatan pelaku usaha dan kesejahteraan masyarakat.

Definisi secara teoritis menyatakan bahwa nilai tambah adalah selisih dari nilai produk akhir dengan biaya input utama, tanpa memperhitungkan tenaga kerja rumah tangga (Ramli et al., 2019). Besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan berperan penting dalam mendorong keberlanjutan usaha, distribusi, dan strategi pemasaran (Sriwana et al., 2022). Penelitian akademis yang bertujuan

mengukur nilai tambah suatu produk olahan local, menjadi aspek penting dalam perencanaan pengembangan ekonomi berbasis sumber daya perikanan, khususnya di Kota Bontang.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah ekonomi dari produk keripik ikan bawis yang dihasilkan oleh Poklahsar Saputra Snack di Kelurahan Api-Api, Kecamatan Bontang Utara. Hasil kajian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam perumusan strategi pengembangan UMKM perikanan serta menjadi referensi untuk penguatan ekonomi lokal berbasis potensi perikanan di wilayah pesisir Bontang.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan selama tiga bulan, yaitu dari Februari hingga April 2024, dan berlokasi di Kelurahan Api-Api, Kecamatan Bontang Utara, tepatnya pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Saputra Snack milik Pak Ucil. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan tujuan untuk mengukur nilai tambah ekonomi dari produk olahan perikanan ; keripik ikan bawis.

Penelitian ini menggunakan 2 jenis data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam (*indepth interview*) menggunakan pedoman pertanyaan terstruktur kepada pelaku utama usaha, yaitu pemilik usaha dan tenaga kerja Poklahsar Saputra Snack. Data primer

juga diperoleh melalui observasi langsung terhadap proses pengolahan produk ini. Pemilihan responden dilakukan secara purposive sampling, dengan kriteria: (1) terlibat langsung dalam proses produksi keripik ikan bawis, (2) memiliki pengetahuan tentang alur proses pengolahan, biaya produksi dan pendapatan, serta (3) bersedia memberikan data secara terbuka dan akurat yang mendukung tujuan penelitian.

Data primer juga diperoleh melalui observasi langsung terhadap terhadap proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga terciptanya produk akhir dan pemasaran. Observasi ini bertujuan untuk memastikan validitas data yang diperoleh dari wawancara. Data sekunder diperoleh dari dokumen keuangan internal kelompok usaha, laporan kegiatan tahunan, serta sumber pendukung lainnya seperti data dari Dinas Perikanan, Badan Pusat Statistik, dan literatur yang relevan. Untuk menganalisis nilai tambah dari produk keripik ikan bawis, penelitian ini menggunakan metode analisis Hayami. Metode ini digunakan untuk mengukur besar kecilnya nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan, dengan memperhitungkan selisih antara nilai output dan biaya input utama (bahan baku, bahan tambahan, dan biaya lain di luar tenaga kerja rumah tangga). Keluaran dari analisis ini akan menunjukkan tingkat efisiensi dan kontribusi pengolahan terhadap peningkatan ekonomi pelaku usaha perikanan. Berikut rumus dari nilai tambah atau nilai marginal manfaat ekonomi.

Tabel. 1 Rumus dari nilai tambah atau nilai marginal manfaat ekonomi

| Nomor | Uraian | Formula Analisis |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------|
| I. MASUKAN, KELUARAN DAN NILAI EKONOMI | | |
| A | Keluaran (kg) | A |
| B | Masukan (kg) | B |
| C | Faktor Produksi Manusia (Hari Orang Kerja) | C |
| D | Angka Peubah | $D = A/B$ |

| | | |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E | Nilai Konstanta Faktor Produksi Manusia | E = C/B |
| F | Nilai Keluaran (Rp/Kg) | F |
| G | Nilai rata-rata Imbalan | G |
| II. NILAI MARJINAL DAN PENDAPATAN | | |
| H | Nilai ekonomi dari Masukan (Rp/Kg) | H |
| I | Nilai Masukan Lainnya (Rp/Kg) | I |
| J | Nilai Keluaran (Rp/kg) | J = D x F |
| K | 1. Nilai dari Manfaat Marjinal (Rp/kg) 2. Nisbah Nilai Manfaat (%) | K ₁ = J - H - I K ₂ = (K ₁ /J) x 100% |
| L | 1. Pendapatan dari Faktor Produksi Manusia (Rp/kg) 2. Nisbah Nilai Manfaat (%) | L ₁ = E x G L ₂ = (L ₁ / K ₁) x 100% |
| M | 1. Pendapatan (Rp/kg) 2. Nisbah Nilai Manfaat (%) | M ₁ = K ₁ - L ₁ M ₂ = (M ₁ /K ₁) x 100% |
| III. IMBALAN SUMBERDAYA EKONOMI | | |
| N | Marjin (Rp/kg) | N = J - H |
| | 1. Pendapatan dari Faktor Produksi Manusia (%) | N ₁ = (L ₁ /N) x 100% |
| | 2. Kontribusi Keluaran Lain (%) | N ₂ = (I/N) x 100% |
| | 3. Pendapatan Pelaku Usaha (%) | N ₃ = (M ₁ /N) x 100% |

Sumber: (Hayami et al., 1987)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Modal Investasi

Syafril, dkk (2022) yang diacu oleh (Nashrullah et al., 2023) mengemukakan, modal investasi merupakan korban ekonomi yang dikeluarkan oleh pembudidaya ikan, nelayan dan pengolah komoditi perikanan. Bagian dari modal investasi yang diperhitungkan sebagai modal kerja (biaya tetap) adalah penyusutan alat investasi. Poklahsar saputra snack sebagai pemiliki usaha keripik ikan bawis, harus sudah menyiapkan biaya investasi untuk memulai proses produksi. Proses produksi keripik ikan bawis membutuhkan investasi untuk pengadaan sarana produksi hingga pemasaran. Informasi dari narasumber sebagai pemilik usaha, biaya investasi yang dikeluarkan untuk proses produksi hingga pemasaran keripik ikan bawis terdiri dari ruang produksi, ruang pemasaran, etalase kaca, kompor, wajan, panci besar, wadah plastik, baskom stainless, serok, gunting, blender, spiner, *continue siller*, timbangan digital, *freezeer* box, meja produksi, motor, dan *handphone*, dengan jumlah biaya investasi sebesar Rp 25.651.000.

Biaya Operasional

Biaya operasional merupakan total biaya tetap dan biaya variabel yang telah dikorbankan oleh pemilik usaha guna mendukung berjalannya sebuah usaha (Pribadi et al., 2021). Bagian dari modal kerja yang bersifat konstan adalah semua korban ekonomi, dengan jumlah yang konstan, tidak tergantung dari jumlah produk yang akan dikeluarkan. Kegiatan pengolahan keripik ikan bawis selama 1 bulan, telah mengeluarkan modal kerja yang jumlahnya tetap, untuk pembayaran beban listrik, gas alam, air, gaji tenaga kerja, bensin, paket data dan depresiasi. Besar biaya tetap yang dikeluarkan yaitu Rp. 2.746.383. Biaya tidak tetap merupakan sejumlah korban ekonomi yang bersifat variabel, guna memperlancar proses pengolahan, dan jumlahnya mengalami perubahan sesuai dengan jumlah produksi per siklus produksi. Modal variabel untuk kegiatan pengolahan keripik ikan bawis terdiri dari modal untuk pembelian bahan baku ikan bawis, upah pembersihan ikan, minyak goreng, bumbu-bumbu, tepung, dan kemasan. Total biaya tidak tetap yang dikeluarkan sebesar Rp 14.008.275/bulan.

Analisis Nilai Marjinal Manfaat Ekonomi

Nilai marjinal manfaat ekonomi dalam penelitian ini adalah nilai marjinal dari proses pembuatan keripik ikan bawis, dengan input utama adalah ikan bawis segar, dan dianalisis melalui analisis Hayami. Hal yang sama, dalam penelitian (Darmawan et al., 2018) menyatakan bahwa perhitungan nilai marjinal manfaat ekonomi menggunakan analisis Hayami, didasarkan pada dilakukan dengan memilah unsur-unsur penyusun nilai marjinal terdiri dari masukan, keluaran, nilai masukan utama, nilai tukar hasil produksi, jumlah modal kerja untuk faktor produksi manusia, serta kontribusi lainnya. Durasi analisis nilai marjinal adalah 1 bulan. Setiap bulan terjadi 15 kali produksi.

Biaya produksi keripik ikan bawis meliputi modal kerja untuk pembelian bahan utama dan pendukung, pembayaran upah pekerja, serta penyusutan peralatan produksi. (Talakua et al., 2022) menyatakan bahwa menurut Hubeis Acuan penilaian yakni:

1. Nisbah nilai marjinal manfaat ekonomi dianggap kecil jika proporsinya dibawah 15%,
2. Nisbah nilai marjinal manfaat ekonomi dianggap moderat/medium jika proporsinya berada diantara 15% sd 40%
3. Nisbah nilai marjinal manfaat ekonomi dianggap besar jika proporsinya lebih dari 40%.

Hasil analisis nilai marjinal ditampilkan pada tabel dibawah ini.

Tabel. 2 Hasil analisis nilai marjinal

| No. | Uraian | Besaran |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------|
| I. MASUKAN, KELUARAN DAN NILAI EKONOMI | | |
| A | Keluaran (kg) | 99 |
| B | Masukan (kg) | 270 |
| C | Faktor Produksi Manusia (Hari Orang Kerja) | 2,33 |
| D | Angka Peubah | 0,37 |
| E | Nilai Konstanta Faktor Produksi Manusia | 0,01 |
| F | Nilai Keluaran (Rp/Kg) | 200.000 |
| G | Nilai rata-rata Imbalan | 725.000 |
| II. NILAI MARJINAL DAN PENDAPATAN | | |
| H | Nilai ekonomi dari Masukan (Rp/Kg) | 25.000 |
| I | Nilai Masukan Lainnya (Rp/Kg) | 21.182 |
| J | Nilai Keluaran (Rp/kg) | 73.333 |
| K | Nilai dari Manfaat Marjinal (Rp/kg) | 27.151 |
| | Nisbah Nilai Manfaat (%) | 37,0 |
| L | Pendapatan dari Faktor Produksi Manusia (Rp/kg) | 6.265 |
| | Nisbah Nilai Manfaat (%) | 23,1 |
| M | Pendapatan (Rp/kg) | 20.886 |
| | Nisbah Nilai Manfaat (%) | 76,9 |
| III. IMBALAN SUMBERDAYA EKONOMI | | |
| N | Marjin (Rp/kg) | 48.333 |
| | Pendapatan dari Faktor Produksi Manusia (%) | 13,0 |
| | Kontribusi Keluaran Lain (%) | 43,8 |
| | Pendapatan Pelaku Usaha (%) | 43,2 |

Sumber: data utama yang dianalisis (2024)

Tabel di atas menjelaskan bahwa output yang dihasilkan dari proses pengolahan ini sebesar 99 kg keripik ikan bawis. Kebutuhan input utama berupa ikan bawis segar sebanyak 270 kg dalam 15 siklus pada setiap bulan. Harga jual keripik ikan bawis Rp 200.000/kg. Nilai peubah (transformasi) yang dihasilkan yaitu 0,37, memberikan penafsiran, per 1 kg penggunaan input utama ikan bawis segar pada kegiatan produksi ini, mampu menghasilkan 0,37 kg produk camilan ikan bawis.

HOK merupakan satuan yang digunakan untuk mengukur tenaga kerja dalam suatu aktivitas dengan waktu 8 jam per hari (Sumarti et al., 2023). Rerata jumlah waktu kerja yang dibutuhkan adalah 2,33 Jam Kerja Setara Pria. Rerata imbalan pekerja yang dihasilkan adalah Rp 752.000 per Jam Kerja. Nilai Konstanta Faktor Produksi Manusia 0,01, nilai tersebut merupakan rasio dari total rerata jam kerja dengan total masukan bahan material.

Kontribusi masukan bahan baku lain yaitu modal kerja yang dibayarkan untuk kegiatan pengolahan camilan ikan bawis, diluar material utama ikan bawis, sebesar Rp 21.182/kg. Produk camilan keripik ikan bawis memiliki nilai pasar Rp 73.333 per kg. Usaha pengolahan keripik ikan bawis oleh Poklahsar Saputra Snack di Kota Bontang menghasilkan nilai marjinal dari manfaat ekonomi sebesar Rp27.151/kg, dengan rasio nilai marjinal 37%. Berdasarkan klasifikasi dari Hubeis (dalam Talakua et al., 2022), rasio tersebut termasuk dalam kategori nilai tambah sedang (15%–40%). Hal ini mengindikasikan bahwa kegiatan pengolahan yang dilakukan telah memberikan kontribusi ekonomi yang cukup berarti bagi pelaku UMKM sektor perikanan.

Aktivitas produksi camilan ikan bawis menghasilkan upah pekerja senilai Rp 6.265 per kg, dengan persentase nilai tambah pada imbalan yang diterima tenaga kerja sebesar 23,1%. Kegiatan pengolahan

ini, mampu menghasilkan sejumlah pendapatan bagi pelaku usaha ini sebesar Rp 20.886 per kg, dengan proporsi pendapatan (laba bersih) 76,9% dari nilai marjinalnya.

Hasil analisis data mengungkapkan adanya tambahan nilai ekonomi dari komoditi ikan bawis segar yang diolah dalam bentuk camilan, dan nilai ini tersebar ke komponen penerimaan bersih pekerja, kontribusi masukan lain dan laba bersih untuk pengolah.

Angka dari marjin ini memberikan arti, proses produksi per 1 kg ikan bawis akan memberikan nilai ekonomi sebesar Rp 48.333. Nilai ini menjadi penyusun pada komponen penghasilan atau upah pekerja 13%, penyertaan *input* lain 43,8% dan pendapatan bersih pengolah 43,2%. Hasil studi ini dibandingkan dengan studi yang dilakukan Ramli et al. (2019) yaitu analisis nilai tambah pengolahan kerupuk cumi di pesisir Jawa Barat, yang menghasilkan nilai tambah sebesar Rp22.000/kg dengan rasio 34,21%. Dengan demikian, keripik ikan bawis memiliki keunggulan baik secara nominal maupun proporsional. Perbandingan ini menunjukkan produk olahan perikanan berupa keripik ikan bawis mampu bersaing dengan produk olahan perikanan lain yang lebih umum, meskipun segmentasi pasarnya masih terbatas, hanya di Kota Bontang dan sekitarnya

Kajian yang dilakukan Hikmah et al. (2022), yang menganalisis nilai tambah dari pengolahan rumput laut di Kabupaten Takalar, mencatat nilai tambah sebesar Rp18.000/kg dengan rasio 30,5%, walaupun karakteristik komoditas berbeda, kedua hasil ini menguatkan bahwa diversifikasi produk olahan perikanan local kota Bontang ini, dapat menjadi matapencaharian alternatif bagi masyarakat pesisir, dengan tetap didukung oleh inovasi teknologi pengolahan dan dukungan dari pemerintah

Lebih jauh lagi, studi Sriwana et al. (2022) di sektor agroindustri kopi menemukan bahwa pencapaian nilai

tambah sedang berkontribusi terhadap rantai pasok yang berkelanjutan dan distribusi pendapatan yang lebih adil. Berkaitan dengan kajian ini, maka pembagian nilai marjinal keripik ikan bawis sebesar 13% bagi tenaga kerja, 43,8% untuk kontribusi bahan tambahan, dan 43,2% sebagai laba bersih pengusaha menunjukkan struktur distribusi yang proporsional, yang mendukung keberlanjutan usaha mikro berbasis Poklahsar

Penelitian Wahid et al. (2022) tentang usaha kerupuk ikan janggalak di Kecamatan Besuki, Situbondo, menunjukkan nilai tambah sebesar Rp37.761/kg, atau sedikit lebih tinggi dibandingkan penelitian ini. Namun, nilai tersebut juga masih berada dalam kategori sedang. Perbedaan lokasi geografis dan bahan baku turut mempengaruhi efisiensi produksi dan capaian nilai tambah ekonominya.

Penelitian yang dilakukan Hasiani et al. (2024) tentang pengolahan amplang ikan bandeng oleh UMKM Sinar Laut mencatat nilai tambah tertinggi, yaitu Rp101.226/kg dengan rasio 72,3%, dan termasuk kategori tinggi (di atas 40%). Angka ini menunjukkan potensi maksimal dari produk olahan perikanan yang memiliki permintaan pasar luas yaitu antar pulau, proses produksi efisien, dan harga jual tinggi. Capaian nilai tambah ekonomi ini belum dapat menjamin keberhasilan usaha ini jika diterapkan di wilayah lain, dikarenakan faktor geografis dan ketersediaan bahan baku utama secara berkelanjutan sepanjang tahun.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diambil kesimpulan bahwa Usaha pengolahan keripik ikan bawis menghasilkan nilai marjinal dari manfaat ekonomi sebesar Rp27.151 pada setiap kilogramnya, dengan rasio nilai marjinal 37% dari nilai produk. Nilai marjinal ini termasuk dalam kategori sedang karena berada pada kisaran 15-40%. Rasio ini

mengindikasikan bahwa kegiatan pengolahan keripik ikan bawis ini cukup memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan usaha mikro sektor perikanan

Saran dari penelitian ini bagi pelaku usaha adalah perlu dilakukan upaya efisiensi proses produksi, yang difokuskan pada pemanfaatan bahan baku utama dan pengemasan produk, sehingga dapat meningkatkan margin keuntungan. Perlu peningkatan volume penjualan di dalam dan luar Kota Bontang dengan sistem pemasaran offline dan online. Perlu pengembangan variasi produk berbasis ikan bawis untuk meningkatkan segmen pasar yang lebih luas.

Ucapan Terima Kasih

Apresiasi dan penghargaan yang tinggi dihaturkan kepada Poklahsar Saputra Snack Pak Ucil yang bersedia menerima peneliti untuk melaksanakan studi atau kajian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Statistik Kota Bontang. (2023). *Kota Bontang Dalam Angka 2023*. <https://bontangkota.bps.go.id/subject/56/perikanan.html#subjekViewTab3>
- Bontangpost.id. (2021). *Produksi Ikan Naik, Pemkot Bontang Lirik Potensi Industri Pengolahan*. <https://bontangpost.id/produksi-ikan-naik-pemkot-bontang-lirik-potensi-industri-pengolahan>
- Darmawan, M. I., Hairiyah, N., & Hajar, S. (2018). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 110–119.
- Hasiani, Y., Maulana Ash'ari, F., Suslinawati, & Pandi. (2024). Penerapan Metode Hayami dalam Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Amplang. *Rawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 14(1), 14-20.

- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. In *CGPRT Centre* (Issue 8).
- Hikmah, A. N., Fatonny, N., & Asrandi. (2022). Analisis Nilai Tambah Olahan Rumput Laut Pada Cv. Xyz Di Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. *Jurnal E-Bussiness Institut Teknologi Dan Bisnis Muhammadiyah Polewali Mandar*, 2(1), 1–4. <https://doi.org/10.59903/ebusiness.v2i1.20>
- Jannah, A. N., Rahayu, E. S., & Handayani, S. M. (2022). ANALISIS RANTAI NILAI (Value Chain) IKAN BAWIS (Siganus canaliculatus) DI KOTA BONTANG. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agribisnis UNS*, 10(1), 1–52. <https://doi.org/10.21608/pshj.2022.250026>
- Nashrullah, M. I., Saleha, Q., & Syafril, M. (2023). Analisis finansial usaha budidaya ikan pada kelompok pembudidaya ikan (pokdakan) di Kelurahan Sempaja Timur Kota Samarinda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 18(2), 128–139. <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/ikan>
- Oktawati, N. O., Saleha, Q., & Darmasyah, O. (2019). Analisis Degradasi Dan Depresiasi Sumberdaya Ikan Bawis (Siganus canaliculatus) di Perairan Kota Bontang. *EnviroScientiae*, 15(2), 249. <https://doi.org/10.20527/es.v15i2.6970>
- Pribadi, D. T., Saleha, Q., & Syarfil, M. (2021). Analisis Ekonomi Usaha Budidaya Ikan Lele Sangkuriang (Clarias gariepinus) di. *Jurnal Pembangunan Perikanan Dan Agribisnis*, 9(2), 103–113.
- Rahman, Elly Purnamasari, & Muhammad Syafril. (2022). Analisis Usaha Pengawetan Tradisional Ikan Asap Di Desa Liang Ilir Dan Liang Ulu Kecamatan Kota Bangun Kabupaten Kutai Kartanegara. *Jurnal Pembangunan Perikanan Dan Agribisnis*, 9(2), 15–35. <https://doi.org/10.30872/jppa.v9i2.15>
- Ramdhani, R., Helminuddin, H., & Fahrizal, W. (2021). Analisis Ekonomi Usaha Pengolahan Keripik Ikan Bawis (Siganus Canaliculus) Pak Ucil Di Umkm Saputra Snack Kota Bontang Provinsi Kalimantan Timur. *Jurnal Pembangunan Perikanan Dan Agribisnis*, 8.
- Ramli, Budi Setiawan, Imam Santoso, S. A. M. (2019). ANALISIS Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Kerupuk CumI. *Jurnal Keuangan Dan Bisnis*, 32–50.
- Sriwana, I. K., Santosa, B., Tripiawan, W., & Maulanisa, N. F. (2022). Analisis Nilai Tambah Untuk Meningkatkan Keberlanjutan Rantai Pasok Agroindustri Kopi Menggunakan Hayami. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 9(2), 113. <https://doi.org/10.24853/jisi.9.2.113-122>
- Sumarti, L., Utomo, N., Erfan, & Sasaka, R. F. (2023). Analisis Nilai Tambah Kedelai Pada Home Industry Tempe. *Jurnal Ilmiah Pertanian Agro Tatanen*, 5(1), 19–27.
- Talakua, E. G., Anaktototy, Y., & Ohello, B. (2022). The Value-Added Business of Smoke Fish Processing on The Coast of Marthafons Cape in Poka Village. *PAPALELE: Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan Dan Kelautan*, 6(1), 10–20.
- Wahid, A., Suhesti, E., & Puryantoro, P. (2022). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Ikan Janggalak Di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL UNARS*, 1(1), 233-241.