

Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Dodol Rumput Laut Skala Rumah Tangga di Desa Loon, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara

(Business Analysis and Added Value of Processing Dodol Seaweed in Household Scale of Loon Village, Kei Kecil Sub-District, Southeast Maluku District)

Anna Kartika Ngamel

Program Studi Agribisnis Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual
Alamat email : annangamel@yahoo.com

Diterima/disetujui : 27 Mei 2015/ 7 Juni 2015

ABSTRACT

This study aimed to quantify the value of profit, the value of break-even point, the added value and the ratio of added value to the processing business of dodol seaweed in Loon Village, Kei Kecil Sub-District, Southeast Maluku District. The method used in this study was a survey method with qualitative and quantitative approaches. The location of the research was determined purposively, where the population was the entrepreneur of dodol seaweed in Loon village. The analytical method used was the analysis of profit, break-even and added value Hayami method. The results showed that the business of dodol seaweed deserves to be developed with a profit of Rp 26 118 million,- per year. The cumulative gain value (R/C ratio) was 1.77, which means that the processing business of dodol seaweed was feasible because it meets the eligibility criteria value greater than one. The obtained break-even point value was 1.694 dus, (Rp 11 300) and the cost was Rp 26.97 million. The added value created from each kilogram of dried seaweed was Rp 197 792, with a ratio of 79.12% of the production value. According to Hubeis (1997), this added value ratio is a high added value category that has a ratio of > 40%.

Keyword : analysis of profit, break even, added value, dodol seaweed.

PENDAHULUAN

Salah satu bentuk pembangunan kelautan dan perikanan yang telah ditetapkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan adalah pengembangan industri yang mengolah komoditas perikanan primer menjadi produk olahan. Produk olahan tersebut meliputi produk antara (*intermediate product*) dan produk akhir (*finish product*) seperti industri pengolahan makanan dan minuman, industri bio-farmaka, industri bio-energi, industri pengolahan hasil ikutan (*by product*).

Dalam perkembangan ekonomi suatu negara, acapkali sektor pertanian diusahakan menjadi sektor tangguh yang mampu mendukung sektor industri. Dukungan pertanian pada sektor industri antara lain berupa penyediaan bahan baku dari hasil-hasil pertanian. Pembangunan industri hasil-hasil pertanian akan meningkatkan nilai tambah dari hasil-hasil pertanian dan menciptakan kesempatan kerja. Melalui proses pengolahan, produk-produk pertanian akan menjadi lebih beragam kegunaannya (Soekartawi 1993). Menurut Kustiari (2011) nilai tambah dalam proses pengolahan dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja, sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dan harga bahan bakunya saja. Dalam margin tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan.

Rumput laut cukup mudah dibudidayakan dan merupakan salah satu komoditi potensial yang dapat menjadi andalan bagi upaya pengembangan usaha skala kecil dan menengah. Berdasarkan data Badan Koordinasi Penanaman Modal Daerah diketahui bahwa lahan potensial untuk budidaya rumput laut di Maluku 23.613 Ha. Lahan yang telah dimanfaatkan baru sebesar 8.258 Ha. Daerah penghasil rumput laut meliputi Kabupaten Seram Bagian Barat, Maluku Tengah, Maluku Tenggara, Maluku Barat Daya dan Kepulauan Aru. Hal ini menunjukkan bahwa peluang untuk pengembangan budidaya maupun industri rumput laut masih sangat terbuka dan berpotensi untuk dikembangkan.

Usaha pengolahan rumput laut seperti produk olahan dodol rumput laut di Kabupaten Maluku Tenggara telah cukup lama ada baik secara individu maupun kelompok usaha. Namun usaha pengolahan ini belum berkembang secara baik dan kurang mendapat perhatian serius dari Pemda. Hal ini terkait dengan pemberian bantuan kepada kelompok masyarakat yang tidak tepat sasaran dan kurangnya informasi pasar. Masalah ini mengakibatkan masyarakat enggan untuk bertahan lebih lama dalam melakukan usaha tersebut. Pada saat ini usaha dodol rumput laut hanya dibuat ketika ada permintaan atau pesanan dari konsumen.

Desa Loon, Kecamatan Kei Kecil, sebagai salah satu sentra rumput laut di Kabupaten Maluku Tenggara telah memiliki beberapa kelompok usaha olahan rumput laut. Kelompok nelayan “Sibit” merupakan salah satu kelompok yang melakukan usaha olahan dodol rumput laut. Kelompok ini didirikan pada tahun 2010. Namun usaha kelompok nelayan ini juga hanya berjalan jika ada permintaan atau pesanan. Kelompok ini juga pernah memperoleh bantuan peralatan dari Pemerintah Daerah namun bantuan tersebut tidak dapat dimanfaatkan secara optimal karena tidak disertai dengan pengetahuan tentang penggunaan peralatan tersebut. Adanya industri olahan rumput laut tentunya dapat memberikan nilai tambah, baik kepada nelayan pembudidaya maupun kelompok yang melakukan usaha olahan rumput laut. Sehingga pada akhirnya keberadaan usaha olahan rumput laut dapat mendorong pertumbuhan ekonomi Kabupaten Maluku Tenggara. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan analisis usaha dan nilai tambah pengolahan dodol rumput laut. Tujuan penelitian ini yaitu melakukan analisis usaha dan analisis nilai tambah pengelolaan rumput laut.

METODOLOGI

Penelitian dilakukan di Desa Loon, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei – Juli 2014. Penentuan lokasi dilakukan secara *purposive* karena Desa Loon merupakan desa tempat pembuatan dodol rumput laut di Kabupaten Maluku Tenggara. Penelitian menggunakan metode survei dengan pendekatan secara kualitatif dan kuantitatif melalui wawancara dengan Kelompok Nelayan Sibit yang melakukan usaha pengolahan dodol rumput laut.

Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Data yang dikumpulkan meliputi biaya produksi, jumlah produksi, harga produk, dan proses produksi.

Analisis Data

Perhitungan keuntungan diketahui dengan menggunakan analisis Laba / Rugi dengan menggunakan rumus:

Keuntungan = Penerimaan – Total Biaya.

R/C Ratio dihitung dengan menggunakan rumus:

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

Kriteria sebagai berikut:

- Jika Nilai *R/C Ratio* = 1, artinya usaha tidak untung atau rugi
- Jika Nilai *R/C Ratio* > 1, artinya usaha menguntungkan / efisien
- Jika Nilai *R/C Ratio* < 1, artinya usaha merugikan / tidak efisien

Analisis titik impas merupakan suatu cara untuk mengetahui berapa volume atau penjualan minimum produk agar perusahaan tidak mengalami kerugian atau tidak memperoleh keuntungan. Analisis titik impas atau *Break Event Point (BEP)* menggunakan persamaan sebagai berikut :

$$BEP \text{ Produksi} = \frac{TFC}{P-TVC} \text{ atau } \frac{TC}{P}; \text{ } BEP \text{ Harga} = \frac{TC}{Q}$$

$$BEP \text{ Biaya} = \frac{TFC}{1 - \frac{TVC}{TR}}$$

Analisis penghitungan nilai tambah pengolahan dodol rumput laut menggunakan formula yang disajikan pada Tabel 1 (Hayami 1987 dalam Sudiyono 2001).

Ada tiga indikator rasio nilai tambah (Hubeis 1997), yaitu:

- 1) Jika besarnya rasio nilai tambah < 15 %, maka nilai tambahnya rendah;
- 2) Jika besarnya rasio nilai tambah 15 % - 40%, maka nilai tambahnya sedang;
- 3) Jika besarnya rasio nilai tambah > 40 %, maka nilai tambahnya tinggi.

Tabel 1. Format Analisis Nilai Tambah Pengolahan

Output, Input, Harga		Formula
1	Hasil produksi (kg / tahun)	A
2	Bahan baku (kg / tahun)	B
3	Tenaga kerja (HOK)	C
4	Faktor konversi (1 / 2)	$A / B = M$
5	Koefisien tenaga kerja (3 / 2)	$C / B = N$
6	Harga produk (Rp / Kg)	D
7	Upah rerata (Rp / HOK)	E
Pendapatan		
8	Harga bahan baku (Rp / kg)	F
9	Sumbangan <i>input</i> lain (Rp / kg)	G
10	Nilai produk (4x6) (Rp / kg)	$M \times D = K$
11	a. Nilai tambah (10-8-9) (Rp / kg)	$K - F - G = L$
	b. Rasio nilai tambah (11.a / 10) (%)	$(L / K) \% = H\%$
12	a. Imbalan tenaga kerja (5x7) (Rp / kg)	$N \times E = P$
	b. Bagian tenaga kerja (12.a. / 11.a.) (%)	$(P / L) \% = Q\%$
13	a. Keuntungan (10 – 11.a)	$K - L = R$
	b. Tingkat keuntungan (13.a / 10) (%)	$(R / K) \% = 0 \%$
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14	Margin (Rp / kg)	$K - F = S$
	• Pendapatan tenaga kerja langsung 12a / (14 x 100)	$P / (S \times 100) = T$
	• Sumbangan input lain 9 / (14 x 100)	$G / (S \times 100) = U$
	• Keuntungan perusahaan 13a / (14 x 100)	$R / (S \times 100) = V$

Sumber: Hayami *dalam* Sudiyono, 2001

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keragaan Produk Olahan Dodol Rumput Laut

Dodol rumput laut yang dihasilkan oleh kelompok nelayan “Sibit” Desa Loon Kecamatan Kei Kecil merupakan salah satu bentuk penganan khas Maluku Tenggara. Penganan ini biasanya dibuat ketika ada pesanan yang berasal dari daerah Maluku Tenggara dan Kota Tual atau dari luar daerah seperti Fak-Fak dan Kaimana. Harga jual produk per dus Rp 20 000,-. Selain diproduksi ketika ada pesanan, produk olahan ini juga diproduksi setiap minggu. Dalam sebulan melakukan proses produksi sebanyak 4 (empat) kali yang menghasilkan 250 dus dodol rumput laut.

Tabel 2. Struktur Biaya Produksi Olahan Dodol Rumput Laut

No	Struktur Biaya	Volume / Satuan	Biaya per Satuan (Rp)	Jumlah Biaya per Periode (Rp)	Jumlah Biaya Satu Tahun
1	Bahan Baku:				
	Rumput Laut	5 Kg	10 000,-	50 000,-	2 400 000,-
2	Bahan Campuran:				
	a. Gula Pasir dan Gula Aren	2 Kg	15 000,-	30 000,-	1 440 000,-
	b. Tepung Ketan Putih dan Tepung Beras	2 Kg	12 000,-	24 000,-	1 152 000,-
	c. Kelapa Parut	3 Buah	2 500,-	7 500,-	360 000,-
	d. Garam secukupnya dan aroma perasa		10 000,-	10 000,-	480 000,-
	e. Minyak Tanah	5 Liter	4 500,-	22 500,-	1 080 000,-
3	Tenaga Kerja	2 Orang	200 000,-	400 000,-	4 800 000,-
4	Sewa Listrik	6 Bulan	100 000,-	600 000,-	7 200 000,-
5	Izin Usaha	1 Periode	50 000,-	50 000,-	50 000,-
6	Biaya Pemasaran	6 Bulan		400 000,-	800 000,-
7	Biaya Perawatan	6 Bulan		500 000,-	1 000 000,-
8	Biaya Penyusutan				13 120 000,-
Total Biaya					26 970 000,-

Sumber: Data Primer Diolah, 2014

Struktur Biaya dan Proses Pembuatan Dodol Rumput Laut

Bahan baku yang dibutuhkan untuk proses pembuatan dodol rumput laut yaitu rumput laut kering sebanyak 5 kg per kali produksi. Bahan pelengkap lainnya terdiri atas gula pasir dan gula aren masing-masing sebanyak 2 kg, tepung ketan putih dan tepung beras masing-masing sebanyak 2 kg, kelapa parut 3 buah, garam dan aroma perasa secukupnya. Kebutuhan bahan baku dapat dilihat pada Tabel 2.

Produksi dodol rumput laut dalam satu tahun dilakukan sebanyak 48 kali. Besarnya total biaya produksi dalam satu tahun Rp 26 970 000,-. Rincian kebutuhan biaya produksi per periode dan per tahun disajikan pada Tabel 2.

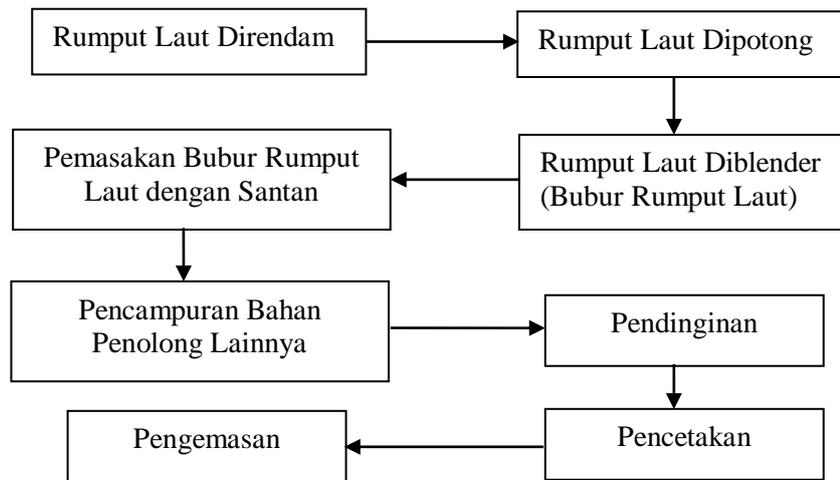
Usaha pengolahan dodol rumput laut membutuhkan investasi peralatan seperti meja, blender, timbangan, kompor, oven dan lain-lain. Total biaya investasi Selain biaya produksi, usaha olahan dodol rumput laut mencapai Rp 49,92 juta. Rincian peralatan dan biaya investasi dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rincian Biaya Investasi Usaha Olahan Dodol Rumput Laut

No	Komponen Biaya	Sat	Vol	Harga per Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp)
1	Meja Preparasi	Unit	1	4 600 000,-	4 600 000,-	5	920 000,-
2	Blender	Unit	3	800 000,-	2 400 000,-	5	480 000,-
3	Wadah Perendam	Buah	4	200 000,-	800 000,-	2	400 000,-
4	Keranjang/ <i>Trays</i>	Buah	4	200 000,-	800 000,-	2	400 000,-
5	Timbangan Bumbu 20 Kg	Buah	2	200 000,-	400 000,-	3	133 000,-
6	Komprom Hock 32 Sumbu	Buah	3	800 000,-	2 400 000,-	3	800 000,-
7	Pisau <i>Stainless</i>	Buah	1	160 000,-	160 000,-	3	53 333,-
8	Wajan	Buah	4	900 000,-	3 600 000,-	3	1 200 000,-
9	Cetakan Dodol	Buah	4	75 000,-	300 000,-	3	100 000,-
10	Bahan Kemasan	Buah	800	3 000,-	2 400 000,-	3	800 000,-
11	Penutup Plastik	Buah	1	8 500 000,-	8 500 000,-	3	2 833 333,-
12	Oven Pengerang Bertingkat	Unit	2	10 700 000,-	21 400 000,-	5	4 280 000,-
13	Pencetak Kadaluarasa	Buah	1	2 160 000,-	2 160 000,-	3	720 000,-
Jumlah					49 920 000,-		13 120 000,-

Sumber: Data Primer Diolah, 2014

Usaha pengolahan dodol rumput laut yang dilakukan oleh kelompok nelayan “Sibit” ini masih dalam skala rumah tangga. Proses olahan yang dilakukan juga masih sederhana / tradisional. Pertama rumput laut kering direndam selama dua hari dua malam dengan air perasan jeruk nipis yang bertujuan untuk menghilangkan bau amis. Setelah itu, rumput laut dipotong-potong dan diblender jadi bubur, kemudian dimasukkan dalam wajan panas yang berisi santan sambil diaduk sampai mendidih. Bahan penolong berupa gula pasir, gula aren, tepung ketan putih, tepung beras, aroma perasa sesuai selera dan pengawet makanan dimasukkan juga dalam campuran bubur rumput laut yang berisi santan tadi. Adonan tersebut diaduk kurang lebih 2-4 jam hingga adonan masak sesuai kekentalan dodol yang diinginkan, maka adonan tersebut siap untuk dicetak. Proses pembuatan dodol rumput laut dapat ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pembuatan Dodol Rumpaut

Proses pembuatan dodol rumput laut dikerjakan oleh 2 orang tenaga kerja. Sekali melakukan proses produksi curahan waktu yang dibutuhkan sekitar 7 (tujuh) jam.

C. Analisis Usaha

Menurut Effendi dan Oktariza (2006) analisis usaha merupakan suatu cara untuk mengetahui tingkat kelayakan dari suatu jenis usaha perikanan. Tujuan analisis usaha adalah untuk mengetahui tingkat keuntungan, pengembalian investasi, maupun titik impas suatu usaha. Berbagai antisipasi untuk memperbaiki dan meningkatkan keuntungan perusahaan juga dapat dilakukan apabila dilakukan analisis usaha. Analisis usaha pada usaha perikanan sangat diperlukan mengingat ketidakpastian usaha yang cukup besar, apalagi usaha perikanan tangkap dan pengolahan hasil perikanan yang sangat dipengaruhi oleh musim penangkapan.

Analisis usaha perikanan dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa metode analisis usaha sederhana yang mudah diaplikasikan pada usaha perikanan skala kecil dan menengah. Analisis usaha yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu analisis Laba / Rugi, *Revenue Cost Ratio (R/C)* dan *Break Event Point (BEP)*. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka besarnya nilai keuntungan yang diperoleh dalam waktu satu tahun sebesar Rp 26 118 000,- yang diperoleh dari total penerimaan sebesar Rp 60 000 000,- dikurangi biaya total sebesar Rp 33 882 000,-. Volume produksi dodol rumput laut dalam satu tahun sebanyak 3 000 dus kemasan dikalikan harga jual sebesar Rp 20 000,- per dus.

Besarnya nilai *RC Ratio* yang diperoleh 1.77 artinya bahwa usaha olahan dodol rumput laut yang dilakukan layak untuk dilaksanakan karena nilainya lebih besar dari 1. Interpretasi nilai *RC Ratio* yaitu bahwa dari setiap biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 1 000,- maka akan diperoleh penerimaan sebesar Rp 1 770,-.

Besarnya nilai *BEP* Produksi yang diperoleh 1 694 dus kemasan menunjukkan bahwa titik impas atau kondisi perusahaan tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian akan dicapai pada saat produksi usaha mencapai 1 694 dus kemasan

dodol rumput laut. Nilai *BEP* harga sebesar Rp 11 294,- yang dibulatkan menjadi Rp 11 300,- menunjukkan bahwa titik impas perusahaan akan dicapai pada saat harga jual dodol rumput laut Rp 11 300,- per dus. *BEP* biaya diperoleh sebesar Rp 26 970 000,- menunjukkan bahwa titik impas akan dicapai pada saat biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 26 970 000,-.

D. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai perkiraan nilai tambah, imbalan tenaga kerja, imbalan bagi modal dan manajemen dari setiap kilogram rumput laut yang diolah menjadi dodol rumput laut. Informasi tentang imbalan bagi faktor-faktor produksi dalam proses produksi ini sangat penting bagi pelaku-pelaku bisnis.

Proses produksi dodol rumput laut memerlukan *input* berupa rumput laut basah dan tenaga kerja sebanyak 2 (dua) orang yang melakukan kegiatan produksi. Peralatan diperlukan untuk mentransformasikan *input* menjadi *output*. Bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi pengolahan meliputi minyak tanah, listrik dan biaya operasional lainnya. Kapasitas yang digunakan per hari dalam satu kali proses produksi yaitu 5 kg rumput laut kering dengan tingkat rendemen 12.50% sehingga menghasilkan 63 dus dodol rumput laut. Struktur biaya produksi dan penerimaan usaha dodol rumput laut di Desa Loon, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara dapat dilihat pada Tabel 4.

Berdasarkan Tabel 4 terlihat bahwa dengan menggunakan bahan baku berupa rumput laut kering sebanyak 240 kg/tahun dapat menghasilkan dodol rumput laut sebanyak 3 000 dus. Usaha ini mampu menyerap tenaga kerja sebanyak 600 HOK/tahun. Dengan demikian, curahan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah 1 kg rumput laut menjadi dodol rumput laut sebanyak 2.50 HOK/tahun. Apabila harga output sebesar Rp 20 000,-/dus dan faktor konversi sebesar 12.50 maka nilai produksi sebesar Rp 250 000,-. Nilai Produksi ini dialokasikan untuk bahan baku yang berupa rumput laut kering seharga Rp 10 000,- dan sumbangan input-input lainnya seharga Rp 42 208,-. Dengan demikian nilai tambah yang tercipta dari setiap kilogram rumput laut kering adalah Rp 197 792,- atau 79.12% dari nilai produksi. Menurut Hubeis (1997) nilai tambah sebesar 79.12% merupakan nilai tambah tinggi karena memiliki rasio di atas.

Tabel 4. Struktur Biaya Produksi dan Penerimaan Usaha Pengolahan Dodol Rumput Laut di Desa Loon, Kabupaten Maluku Tenggara, Tahun 2014

Output, Input, Harga		Nilai
1	Hasil produksi (dus / tahun)	3 000
2	Bahan baku (kg / tahun)	240.00
3	Tenaga kerja (HOK)	600.00
4	Faktor konversi	12.50
5	Koefisien tenaga kerja	2.50
6	Harga produk (Rp / Dus)	20 000.00
7	Upah rerata (Rp / HOK)	8 000.00
Pendapatan		
8	Harga bahan baku (Rp / kg)	10 000.00
9	Sumbangan <i>input</i> lain (Rp / kg)	42 208.33
10	Nilai produk (Rp / kg)	250 000.00
11	a. Nilai tambah (Rp / kg)	197 791.67
	b. Rasio nilai tambah (%)	79.12
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp / kg)	20 000.00
	b. Bagian tenaga kerja (%)	0.10
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	177 791.67
	b. <i>Rate</i> keuntungan (%)	89.89
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14	Margin (Rp / kg)	240 000.00
	• Pendapatan tenaga kerja langsung	0.00083
	• Sumbangan input lain	0.00176
	• Keuntungan perusahaan	0.00741

Sumber: Data Primer Diolah, 2014

Imbalan tenaga kerja dari setiap kilogram rumput laut kering yang diolah menjadi dodol rumput laut sebesar Rp 20 000,-. Dengan demikian pangsa atau bagian tenaga kerja dalam pengolahan rumput laut kering menjadi dodol rumput laut ini sebesar 10 %. Analisis lebih lanjut menunjukkan bahwa *rate* keuntungan sebesar 89.89 % dari nilai produksi, artinya bahwa setiap investasi yang ditanam pada pengolahan dodol rumput laut sebesar Rp 100,- dari nilai produksi yang dihasilkan, maka akan diperoleh keuntungan sebesar Rp 89.89,-. *Rate* keuntungan yang besar ini harus tetap dipertahankan.

SIMPULAN

1. Hasil perhitungan analisis keuntungan usaha olahan dodol rumput laut di wilayah penelitian sebesar Rp 26 118 000,- per tahun dan memiliki nilai *RC Ratio* sebesar 1.77 artinya bahwa usaha olahan dodol rumput laut yang dilakukan layak untuk dilaksanakan karena nilainya lebih besar dari 1.
2. Besarnya nilai titik impas atau *BEP* Produksi 1 694 dus yang menunjukkan bahwa titik impas atau kondisi perusahaan tidak memperoleh keuntungan dan tidak

mengalami kerugian akan dicapai pada saat produksi usaha mencapai 1.694 dus dodol rumput laut. Nilai *BEP* harga sebesar Rp 11 300,- per dus menunjukkan bahwa titik impas perusahaan akan dicapai pada saat harga jual dodol rumput laut Rp 11 300,- per dus. *BEP* biaya diperoleh sebesar Rp 26 970 000,- menunjukkan bahwa titik impas akan dicapai pada saat biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 26 970 000,-.

3. Usaha olahan dodol rumput laut di wilayah penelitian memiliki nilai tambah sebesar Rp 197 792,- per kg rumput laut kering dan nilai rasio 79.12% dari nilai produksi. Rasio nilai tambah tersebut merupakan kategori nilai tambah tinggi karena nilainya lebih dari 40%.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2010. Data Survei Lapangan. Kabupaten Maluku Tenggara.
- Effendi I dan Oktariza W. 2006. Manajemen Agribisnis Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hubeis M. 1997. Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi melalui Pemberdayaan Manajemen Industri. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor . Bogor.
- Reni Kustiari. 2011. Analisis Nilai Tambah dan Balas Jasa Faktor Produksi Pengolahan Hasil Pertanian. Makalah Disampaikan dalam Seminar Nasional Petani dan Pembangunan Pertanian di Bogor, 12 Oktober 2011.
- Sevilla, C.G, dkk. 1993. Pengantar Metode Penelitian. Penerjemah Alimudin Tuwu. Pendamping Alam Syah. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Soekartawi. 1993. Agribisnis Teori dan Aplikasi. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sudiyono, A. 2001. Pemasaran Pertanian. Universitas Muhammadiyah. Malang
- Sugiarto, dkk. 2005. Ekonomi Mikro. Sebuah Kajian Komprehensif. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.