

Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Layang Kering di UD. Mutiara Laut Desa Sumberanyar Kabupaten Probolinggo

*Business Feasibility Analysis Of Dried Scad Mackerel (*Decapterus spp*) Processing at UD. Mutiara Laut Sumberanyar Village Probolinggo District*

Ismi Jasila^{1)*}, Ramli¹⁾

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Ibrahimy

Penulis korespondensi : Email : ismijazila@gmail.com

(Diterima Februari 2021/ Disetujui Maret 2021)

ABSTRACT

*The purpose of this study was to analyze the business feasibility of the dried scad mackerel (*Decapterus spp.*) processing At UD. Mutiara Laut. This research uses the case study method and was conducted in February 2020. The data collection method uses observation and interviews with business owners. The data used are primary and secondary data. The results showed that the profits of the dried scad mackerel processing at UD. Mutiara Laut in one month amounting to IDR 63,887,479. R / C ratio of 1.08. This means that the dried scad mackerel processing at UD. Mutiara Laut is profitable and feasible to be developed.*

Keywords: *the feasibility study, profit analysis, *Decapterus spp*, fish processing*

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis kelayakan usaha pengolahan ikan layang kering (*Decapterus spp.*) di UD. Mutiara Laut. penelitian ini menggunakan metode studi kasus (case study) dan dilakukan pada bulan Februari 2020. Metode pengumpulan data menggunakan metode observasi dan wawancara dengan pemilik usaha. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan usaha pengolahan ikan layang kering di UD. Mutiara Laut dalam satu bulan sebesar Rp 63.887.479. R/C ratio sebesar 1.08. Hal itu berarti usaha pengolahan ikan layang kering di UD. Mutiara Laut menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

Kata kunci : studi kelayakan, analisis keuntungan, ikan layang, pengolahan ikan

PENDAHULUAN

Perikanan merupakan sub sektor pertanian yang mempunyai peranan penting dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani. Sebagai salah satu sumber protein hewani, harga ikan lebih murah dibandingkan daging sapi atau daging ayam. Oleh Karena itu ikan menjadi pilihan banyak masyarakat dalam memenuhi kebutuhan protein hariannya. Kebutuhan masyarakat akan ikan semakin hari semakin meningkat. Hal ini seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk, meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya protein serta meningkatnya kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan hasil perikanan, sehingga hal tersebut membawa dampak positif bagi masyarakat dalam hal perbaikan gizi serta berdampak positif bagi pelaku usaha perikanan dalam hal peningkatan kesejahteraan.

Salah satu produk olahan ikan yang diminati banyak masyarakat adalah ikan layang kering. Harga ikan kering yang lebih murah dibandingkan ikan segar memungkinkan masyarakat berpenghasilan rendah dapat memenuhi kebutuhan proteinnya. Harga ikan kering yang murah bukan berarti ikan kering produk murahan, dari segi kandungan gizi, ikan kering tidak kalah dengan produk olahan ikan

lainnya seperti ikan asap. Saat ini produk ikan kering telah diterima oleh masyarakat golongan menengah ke atas, bahkan produk produk ikan asin kering tertentu dikategorikan sebagai makanan mewah (Kadarisman *et al.*, 1999). hal ini bisa dilihat dari banyaknya varian ikan kering yang di jual di swalayan dan super market yang merupakan pasar untuk kalangan social menengah ke atas.

Usaha pengolahan ikan kering merupakan usaha yang menjanjikan karena perputaran modalnya cukup cepat. Hasil penelitian Soejono (2008) menunjukkan bahwa pengolahan ikan menjadi ikan kering dapat meningkatkan nilai tambah sebesar 29.6 %. Namun demikian harga ikan kering yang fluktuatif di pasar menyebabkan usaha pengolahan ikan kering sangat rentan dalam perkembangannya. Peluang usaha untuk mendapatkan keuntungan dan kerugian dalam usaha ini kemungkinannya sangat besar, dan bahkan tidak sedikit usaha pengolahan ikan kering mengalami kerugian hingga akhirnya menyebabkan usaha gulung tikar.

Bagi setiap usaha, sasaran utama dalam menjalankan kegiatan usahanya adalah mendapatkan keuntungan yang besar dan berkelanjutan, tidak terkecuali bagi usaha pengolahan ikan kering, sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha tersebut. Untuk mencapai sasaran utama usaha khususnya usaha pengolahan ikan layang kering diperlukan langkah upaya, salah satu yang dapat dilakukan yaitu dengan mengetahui kelayakan usaha pengeringan ikan layang. Dengan demikian tujuan penelitian ini adalah menganalisis kelayakan usaha pengolahan ikan layang kering di UD. Mutiara Laut Desa Sumberanyar Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Lokasi Pengambilan Data

Pengambilan data dilakukan pada bulan Februari 2020 di UD Mutiara Laut Desa Sumberanyar Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo. Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus (case study) dengan pertimbangan UD Mutiara Laut merupakan salah satu usaha pengolahan ikan kering yang cukup besar di Kabupaten Probolinggo yang sudah lama berdiri dan tetap bertahan sampai sekarang.

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode observasi dan wawancara dengan pelaku usaha / pemilik usaha pengolahan ikan kering UD. Mutiara Laut. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

Analisis Data

Analisis data yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Analisis deskriptif usaha pengolahan ikan layang kering dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap UD. Mutiara Laut guna mengetahui keadaan lokasi usaha serta proses pengolahan ikan layang kering.
2. Analisis keuntungan usaha ikan layang kering UD. Mutiara Laut dihitung dengan rumus yang di formulasikan oleh Soekartawi (1995) sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

$$TR = Y \times P_y \text{ dan } TC = FC + VC$$

Dimana :

Π = Keuntungan

TR = Total penerimaan (Rp per periode produksi)

Y = Produksi (Kg per periode produksi)

P_y = Harga output (Rp per kg)

TC = total biaya (Rp per periode produksi)

FC = Biaya tetap (Rp per periode produksi)

VC = Biaya tidak tetap (Rp per periode produksi)

3. Analisis kelayakan usaha pengolahan ikan layang kering dilakukan dengan menghitung R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*). Untuk mengetahui efisiensi usaha dapat digunakan analisis R/C ratio. Menurut soekartawi (1995) efisiensi usaha dapat diketahui dengan membandingkan antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan, sehingga efisiensi usaha dapat dirumuskan:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Dimana: TR = Total penerimaan (RP)
TC = Total biaya (RP)

Kreteria penilaian R/C ratio sebagai berikut:

R/C ratio > 1, usaha pengolahan ikan kering layak dikembangkan / efisien

R/C ratio =1, usaha pengolahan ikan kering tidak untung dan tidak rugi / impas

R/C ratio < 1, usaha pengolahan ikan kering tidak layak dikembangkan / tidak efisien.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Deskripsi Usaha

Profil UD. Mutiara Laut

UD. Mutiara Laut merupakan usaha pengolahan ikan layang kering yang terletak di Desa Sumberanyar Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo. UD. Mutiara Laut memulai usaha pada tahun 2010 diatas lahan seluas 2 ha, dimana lokasi usaha tersebut dikelilingi oleh pagar tembok terbuat dari batako. Lahan yang ditempati merupakan lahan sewa milik pemerintah yang berada persis di tepi pantai. Sebelah selatan dan sebelah barat lokasi usaha berbatasan langsung dengan pemukiman penduduk, sedangkan sebelah utara dan sebelah timur lokasi usaha berbatasan langsung dengan pantai. lahan seluas 2 ha tersebut terdiri dari 1 unit gudang merangkap kantor, 1 unit cool room, 1 unit ruang produksi serta tempat penjemuran ikan dengan lantai paving.

Proses Pengolahan ikan layang kering

Tahapan kegiatan pengolahan ikan layang kering adalah sebagai berikut:

Pembersihan

Pada tahap ini, ikan yang akan dibersihkan terlebih dahulu ditempatkan pada keranjang besar yang sudah disediakan, selanjutnya dicuci dengan menggunakan air yang mengalir. Setelah bersih bahan baku ikan dimasukkan kedalam tempat penampungan yang sudah disediakan, yaitu berupa kolam/bakberukuran kurang lebih 1 x 2.5 meter yang terbuat dari semen.

Penggaraman

Ikan yang sudah dibersihkan dan ditampung di kolam-kolam kecil kemudian direndam dengan air garam selama kurang lebih 3 jam. Perbandingan antara banyaknya ikan dengan garam yaitu 10:1, jadi untuk merendam 10 kg ikan layang dibutuhkan 1 kg garam yang dilarutkan dengan sejumlah air. Fungsi penggaraman dalam pengolahan ikan kering adalah sebagai pengawet. Sebagai pengawet, sifat garam adalah menyerap air. Oleh karena itu, garam menyebabkan sel-sel mikroorganisme mati karena dehidrasi. Selain itu garam juga menghambat dan menghentikan reaksi autolisis yang dapat mematikan bakteri di dalam ikan. Penggunaan garam yang murni akan menghasilkan ikan menjadi asin dan berwarna putih serta bertekstur lunak. Jika direndam dalam air, ikan asin akan cepat menyerap air sehingga bila digoreng akan terasa seperti ikan segar (Astawan, 2004).

Perebusan

Proses selanjutnya yaitu perebusan. Ikan yang telah direndam dengan air garam kemudian ditiriskan dan langsung direbus dengan menggunakan bejana besar yang sudah berisi air panas. Bejana tersebut terbuat dari kuningan. Proses perebusan cukup singkat yaitu kurang lebih 8 menit saja dengan suhu yang sangat tinggi. Tujuan perebusan yaitu membunuh dan mengurangi bakteri melalui pemanasan.

Penjemuran

Pada tahap ini ikan layang yang telah direbus selama kurang lebih 8 menit kemudian ditata di atas sloko untuk dijemur di tempat penjemuran yang sudah disediakan. Sloko terbuat dari anyaman bamboo yang menyerupai gedek. Tempat penjemuran berupa area terbuka yang bebas dari naungan dengan tujuan agar ikan yang dijemur mendapatkan sinar matahari secara langsung. Pada saat proses penjemuran ikan harus di balik paling sedikit 2 kali dalam sehari dengan tujuan supaya ikankering merata. Sebelum ikan betul betul kering, setiap sore sloko-sloko yang berisi ikan tersebut disusun rapi sejumlah tertentu kemudian ditutup menggunakan plastik agar supaya aman dari hujan. Proses penjemuran umumnya selama 2-3 hari atau bahkan lebih tergantung dari keadaan cuaca

2. Analisis Keuntungan

Modal Usaha

Modal adalah barang atau uang yang bersama sama factor produksi tanah dan tenaga kerja menghasilkan barang barang baru. Modal dapat berasal dari milik sendiri atau pinjaman dari luar dan modal yang berasal dari luar biasanya merupakan kredit (Mubyarto, 1989). Sumber modal UD. Mutiara laut berasal dari modal sendiri dan modal pinjaman ke bank. Dimana modal sendiri lebih banyak dibandingkan modal pinjaman yaitu 73% dari total modal dan sisanya 27 % adalah modal pinjaman. UD. Mutiara laut memiliki modal tetap dan modal tidak tetap. Modal tetap adalah jenis modal yang dapat digunakan dalam jangka waktu panjang dan digunakan berulang ulang seperti bejana untuk merebus ikan, tungku dan timbangan. Modal tidak tetap adalah jenis modal yang digunakan perusahaan untuk menyelenggarakan kegiatan sehari hari seperti bahan baku ikan, kardus, kayu bakar, garam.

Tabel 1. Modal usaha pengolahan ikan layang kering di UD. Mutiara Laut.

	Rincian	Unit/m/ Rp/Kg	Harga	Total	%
Modal Tetap	Bangunan gudang	1	17,000,000	17,000,000	5.61
	Bangunan cool room	1	36,000,000	36,000,000	11.88
	Tempat merendam ikan	6	1,000,000	6,000,000	1.98
	Tungku	6	1,000,000	6,000,000	1.98
	Bejana untuk merebus ikan	6	5,500,000	33,000,000	10.89
	Timbangan digital	1	1,300,000	1,300,000	0.43
	Timbangan duduk	1	2,500,000	2,500,000	0.82
	Selang air	50	20,000	1,000,000	0.33
	Pompa air	1	1,700,000	1,700,000	0.56
	Keranjang	50	27,000	1,350,000	0.45
	Tong	5	1,500,000	7,500,000	2.47
	Gerobak	1	3,000,000	3,000,000	0.99
	Sloko (tempat jemur ikan)	7000	25,000	175,000,000	57.74
	Sewa tanah	1	10,000,000	10,000,000	3.3
	Bunga modal	1	1,750,000	1,750,000	0.58
	Jumlah		303,100,000	100	
Modal Tidak Tetap	Ikan	120000	5,000	600,000,000	72.67
	Gaji pekerja rebus dan jemur	17	150,000	76,500,000	9.26
	Gaji pekerja kemas ikan	40	60,000	72,000,000	8.72
	Garam	12000	650	7,800,000	0.94
	Kayu bakar	4	600,000	2,400,000	0.29
Listrik	1	5,000,000	5,000,000	0.61	

To Cite this Paper: Jasila, I., Ramli. 2021. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Layang Kering di UD. Mutiara Laut Desa Sumberanyar Kabupaten Probolinggo. *Samkia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 (1) : 52-58.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

Biaya transpor	6	7,000,000	42,000,000	5.09
Kardus untuk kemasan 4000	4000	5,000	20,000,000	2.42
Jumlah			825,700,000	100
Total Modal				

Sumber: data primer diolah (2020)

Dari table di atas dapat dilihat bahwa total modal usaha UD. Mutiara laut sebesar Rp 1.128.800.000,- yang terdiri dari modal tetap Rp 303.100.000 atau 26.85% dari total modal dan modal tidak tetap Rp 825.700.000 atau 73.15% dari total modal. Pada modal tetap, sloko (tempat jemur ikan) merupakan factor produksi yang mempunyai persentase terbesar yaitu 57.74%, sedangkan pada modal tidak tetap persentase terbesar adalah bahan baku ikan yaitu sebesar 72.67%.

Biaya Produksi

Tabel 2. Biaya Usaha Pengolahan Ikan Layang Kering UD Mutiara Laut Selama Satu Bulan

	Rincian	Total	Penyusutan per bulan	%
Biaya Tetap	Bangunan gudang	17,000,000	275,000	0.03
	Bangunan cool room	36,000,000	587,500	0.07
	Tempat merendam ikan	6,000,000	111,111	0.01
	Tungku	6,000,000	152,778	0.02
	Bejana untuk merebus ikan	33,000,000	533,333	0.06
	Timbangan digital	1,300,000	33,333	0.00
	Timbangan duduk	2,500,000	95,833	0.01
	Selang air	1,000,000	27,083	0.00
	Pompa air	1,700,000	44,444	0.01
	Keranjang	1,350,000	140,625	0.02
	Tong	7,500,000	102,778	0.01
	Gerobak	3,000,000	69,444	0.01
	Sloko (tempat jemur ikan)	175,000,000	4,847,222	0.59
	Sewa tanah	10,000,000	833,333	0.10
Bunga modal	1,750,000	1,750,000	0.21	
Jumlah			9,603,819	
Modal Tidak Tetap	Ikan	600,000,000		71.83
	Upah pekerja rebus dan jemur	76,500,000		9.16
	Upah pekerja kemas ikan	72,000,000		8.60
	Garam	7,800,000		0.93
	Kayu bakar	2,400,000		0.29
	Listrik	5,000,000		0.60
	Transportasi pemasaran	42,000,000		5.02
	Kardus untuk kemasan	20,000,000		2.40
Jumlah			825,700,000	
Total Biaya Produksi Per Bulan			835,303,819	100.00

Sumber: data primer diolah (2020)

To Cite this Paper: Jasila, I., Ramli. 2021. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Layang Kering di UD. Mutiara Laut Desa Sumberanyar Kabupaten Probolinggo. *Samkia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 (1) : 52-58.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

Biaya usaha pengolahan ikan layang kering adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Dalam satu kali proses produksi biaya yang dikeluarkan terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap yang dikeluarkan UD Mutiara Laut meliputi biaya penyusutan, biaya sewa lahan dan bunga modal. Biaya tidak tetap yang dikeluarkan oleh UD Mutiara Laut meliputi biaya pembelian ikan, upah pekerja, pembelian kayu bakar, garam, biaya listrik, transportasi pemasaran dan biaya pembelian kardus kemasan. Jumlah biaya yang dikeluarkan Oleh UD Mutiara Laut dalam satu bulan proses pengolahan ikan kering adalah Rp 835.303.819. biaya terbesar adalah biaya pembelian bahan baku ikan yaitu sebesar Rp 600.000.000 atau 71.83% dari total biaya dan diikuti oleh upah pekerja sebesar 17.76% yang terdiri dari upah pekerja rebus dan jemur sebesar 9.16 % dari total biaya dan upah pekerja mengemas ikan 8.60% dari total biaya.

Penerimaan

Penerimaan yang diterima UD. Mutiara Laut diperoleh dari perkalian antara harga ikan layang kering dengan jumlah produk ikan layang kering yang dihasilkan. Jumlah produksi ikan layang kering setiap bulan sebanyak 40 ton, jumlah ini sesuai dengan permintaan pelanggan di wilayah Lampung dan Jambi. Harga ikan layang kering per kilo gramnya sebesar Rp 22.500 sehingga jumlah penerimaanyang diperoleh UD Mutiara Laut dalam satu bulan sebesar Rp. 900.000.000.

Keuntungan

Keuntungan usaha diperoleh dari selisih antara penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Jika selisih tersebut bernilai positif maka usaha pengolahan ikan layang kering dapat dikatakan untung. Sebaliknya jika nilai selisih tersebut negative berarti usaha tersebut rugi. Table 3. Menunjukkan bahwa usaha UD. Mutiara Laut menguntungkan. Selama satu bulan keuntungan sebelum pajak sebesar Rp 64.696.181. Dengan keuntungan sebesar itu maka UD. Mutiara Laut dikenakan pajak sebesar 15% per tahun atau Rp 800.702 per bulan, sehingga setelah dikurangi pajak keuntungan UD. Mutiara Laut selama satu bulan sebesar Rp 63.887.479. hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan palupi et.al (2020) bahwa pendapatan dari usaha pembenihan ikan kerapu cantang di Kabupaten Situbondo setelah dikurangi dengan biayanya menghasilkan nilai positif sebesar Rp 73.938.500. hal itu berarti usaha tersebut menguntungkan. Junianingsih (2014) dalam penelitiannya menuliskan total penerimaan setelah dikurangi total biaya dalam usaha pengolahan ikan tongkol asap juga menghasilkan nilai yang positif sebesar Rp 130.032.450. artinya usaha tersebut menguntungkan sebesar Rp 130.032.450

Table 3. Total pendapatan usaha pengolahan ikan layang kering UD. Mutiara Laut

Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah (kg)	Nilai (Rp)
Penerimaan	22,500	40,000	900,000,000
Biaya			835,303,819
Keuntungan sebelum pajak			64,696,181
Pajak pendapatan (15% per tahun)			9,704,427
Pajak pendapatan per bulan			808,702
Pendapatan setelah pajak			63,887,479

Sumber: data primer diolah (2020)

3. Analisis kelayakan usaha

Analisis R/C ratio

Analisis R/C ratio dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui apakah usaha pengolahan ikan layang kering UD. Mutiara Laut layak dikembangkan atau tidak. Berdasarkan perhitungan diperoleh nilai R/C rasio sebesar 1.08. Hal itu berarti setiap pengeluaran sebesar Rp 1.000.000 penerimaan yang didapat sebesar Rp 1.080.000. Hasil analisis tersebut tidak berbeda dari hasil penelitian Junianingsih (2014) dimana R/C rasio dari usaha pengolahan ikan kering di Kecamatan Jangkar Kabupaten Situbondo sebesar 1.08. sementara itu dalam penelitian Hendrik (2010) tentang analisa kelayakan

To Cite this Paper: Jasila, I., Ramli. 2021. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Layang Kering di UD. Mutiara Laut Desa Sumberanyar Kabupaten Probolinggo. *Samkia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 (1) : 52-58.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

usaha pembuata ikan asin di kabupaten tapanuli tengah diperoleh R/C ratio sebesar 1.26. Nilai R/C ratio > 1 menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan menguntungkan. Oleh karena itu pengolahan ikan layang kering UD. Mutiara Laut menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

Table 4. Nilai R/C ratio usaha pengolahan ikan layang kering UD. Mutiara Laut

Keterangan	Jumlah
Penerimaan	900,000,000
Biaya	835,303,819
R/C	1.08

Sumber: data primer diolah (2020)

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian diketahui pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan layang kering dalam satu bulan sebesar Rp 63,887,479. Hasil perhitungan R/C ratio diperoleh nilai sebesar 1.08, sehingga dapat disimpulkan usaha pengolahan ikan layang kering UD. Mutiara Laut layak untuk dikembangkan

Saran

Usaha pengolahan ikan layang kering UD Mutiara Laut yang berlokasi di Desa Sumberanyar kecamatan Paiton kabupaten probolinggo layak untuk dikembangkan lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Surakarta
- Hendrik. 2010. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*; 15, 1 (2010). <http://ejournal.unri.ac.id/index.php/IPK/article/view/33>. Diakses 30 maret 2020
- Junianingsih, I. 2013. Analisis Profitabilitas Usaha Pengolahan Tradisional Ikan Tongkol Asap di Desa Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia: jurnal ilmu perikanan. Volume 5 No.2 (2013)*
- Junianingsih, I. 2014. Analisis Usaha Pengolahan Tradisional Ikan Kering di Desa Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia: jurnal ilmu perikanan. Volume 5 No.1 (2014)*.
- Mubyarto. 1989. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3S. Jakarta
- Palupi, M., Fitriadi, R., Prakoso, D.G. dan Pramono, T.B. 2020. Analisis Kelayakan Usaha Pembenihan Ikan Kerapu Cantang (*Epinephelus sp.*) di Desa Blitok, Situbondo. *Samakia: jurnal ilmu perikanan. Volume 11 No.2 Oktober 2020*.
- Rahardi, F., R., Kristiawati dan Nazaruddin. 1999. Agribisnis Perikanan. PT. Penebar Swadaya. Bogor.
- Soejono, D. 2008. Pola Pengembangan Agroindustry Berbasis Perikanan Laut di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. *Jurnal J-SEP. Volume 2 No. 1 Maret 2008*. <http://jurnal.unej.ac.id/index.php/ISEP/article/view/415>. Diakses 25 Februari 2020
- Soekartawi. 1995. Analisis Usaha Tani. UI-Press. Jakarta.

To Cite this Paper: Jasila, I., Ramli. 2021. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Layang Kering di UD. Mutiara Laut Desa Sumberanyar Kabupaten Probolinggo. *Samkia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 (1) : 52-58.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>