



DOI: <https://doi.org/10.38035/sjam.v4i2>
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Gabus Menjadi Abon Ikan Gabus Studi Kasus di Ayakh Ugan

Diki Prayitno^{1*}, Mahidin Fahmie², M.Hafis Azhad³, Ary Eko Prasetya Putra⁴

¹Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Belitang, Sumatera Selatan, Indonesia,

dikiprayitnodikiprayitno@gmail.com

²Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Belitang, Sumatera Selatan, Indonesia, mahidin.fahmie@gmail.com

³Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Belitang, Sumatera Selatan, Indonesia, hafiz04051992@gmail.com

⁴Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Belitang, Sumatera Selatan, Indonesia, ary.speed88@gmail.com

*Corresponding Author: dikiprayitnodikiprayitno@gmail.com¹

Abstract: This research was motivated by the potential of snakehead fish (*Channa striata*) as a fisheries commodity with high nutritional value, particularly its high protein and albumin content, making it a promising raw material for the development of value-added processed products. However, snakehead fish is highly perishable after harvest, requiring appropriate processing techniques to maintain its quality, extend its shelf life, and increase its economic value. One form of product diversification is the production of shredded snakehead fish (fish floss), which has a distinctive taste, a longer shelf life, and a higher market value than fresh fish. This study aimed to determine the income and value added generated from the processing of snakehead fish into shredded fish at Ayakh Ugan Enterprise, located in Kemalaraja Village, East Baturaja District, Ogan Komering Ulu Regency. The research was conducted from May to July 2026 using a case study method. The respondent was selected purposively because there was only one business operator engaged in this type of processing in the study area. The data consisted of primary data obtained through observation, interviews, and questionnaires, as well as secondary data collected from literature, relevant institutions, and other supporting sources. The data were analyzed using production cost, revenue, income, and value-added analyses to evaluate the profitability and economic benefits of the processing business. The results showed that the total production cost of the shredded snakehead fish business was IDR 811,770.00 per production process, consisting of fixed costs of IDR 383,517.00 and variable costs of IDR 428,252.50. The business generated a profitable income and created added value from snakehead fish as the main raw material. Therefore, the shredded snakehead fish processing business is feasible to be developed as a home-based agroindustry because it has the potential to increase entrepreneurs' income, create employment opportunities, optimize the utilization of local fisheries resources, and contribute to local economic development in Ogan Komering Ulu Regency.

Keyword: snakehead fish, shredded fish, value added, income, agroindustry

Abstrak: Penelitian ini dilatar belakangi oleh potensi ikan gabus sebagai komoditas perikanan yang memiliki kandungan gizi tinggi, terutama protein dan albumin, sehingga

memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai ekonomi. Namun demikian, ikan gabus merupakan komoditas yang mudah mengalami kerusakan setelah dipanen sehingga memerlukan penanganan dan pengolahan yang tepat untuk mempertahankan mutu, memperpanjang daya simpan, serta meningkatkan nilai tambah. Salah satu bentuk diversifikasi produk yang dapat dilakukan adalah pengolahan ikan gabus menjadi abon yang memiliki cita rasa khas, daya simpan lebih lama, dan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan segar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya pendapatan dan nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan gabus menjadi abon pada Usaha Ayakh Ugan di Kelurahan Kemalaraja, Kecamatan Baturaja Timur, Kabupaten Ogan Komering Ulu. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei sampai Juli 2026 dengan menggunakan metode studi kasus. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) karena hanya terdapat satu pelaku usaha yang menjadi objek penelitian. Data yang digunakan terdiri atas data primer yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner kepada responden, serta data sekunder yang berasal dari berbagai literatur, instansi terkait, dan sumber pendukung lainnya. Analisis data dilakukan menggunakan analisis biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan nilai tambah untuk mengetahui kelayakan usaha serta besarnya nilai ekonomi yang dihasilkan dari proses pengolahan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi usaha pengolahan abon ikan gabus sebesar Rp811.770,00 per proses produksi yang terdiri atas biaya tetap sebesar Rp383.517,00 dan biaya variabel sebesar Rp428.252,50. Usaha pengolahan abon ikan gabus mampu menghasilkan pendapatan yang menguntungkan serta memberikan nilai tambah terhadap bahan baku ikan gabus, sehingga layak dikembangkan sebagai usaha agroindustri rumah tangga. Selain meningkatkan pendapatan pelaku usaha, pengembangan usaha ini juga berpotensi menciptakan peluang kerja, mendukung pemanfaatan sumber daya perikanan lokal secara optimal, serta berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi masyarakat di Kabupaten Ogan Komering Ulu.

Kata Kunci: Ikan Gabus, Abon Ikan Gabus, Nilai Tambah, Pendapatan, Agroindustri.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki sumber daya perikanan yang sangat melimpah. Potensi tersebut menjadikan sektor perikanan sebagai salah satu penopang penyediaan pangan bergizi sekaligus sumber pendapatan masyarakat. Ikan merupakan bahan pangan yang kaya protein, asam amino esensial, vitamin, dan mineral sehingga berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat. Namun demikian, sebagian besar hasil perikanan memiliki sifat mudah rusak (*perishable*) sehingga memerlukan penanganan dan pengolahan yang tepat agar kualitas tetap terjaga serta memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Salah satu komoditas perikanan air tawar yang memiliki prospek untuk dikembangkan adalah ikan gabus (*Channa striata*). Ikan gabus dikenal memiliki kandungan protein dan albumin yang tinggi sehingga banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan maupun sebagai sumber nutrisi untuk membantu proses pemulihan kesehatan. Meskipun demikian, ikan gabus segar memiliki daya simpan yang relatif pendek sehingga sering mengalami penurunan mutu apabila tidak segera dipasarkan atau diolah. Kondisi tersebut menjadi tantangan sekaligus peluang bagi pelaku usaha untuk melakukan diversifikasi produk melalui kegiatan pengolahan yang mampu meningkatkan umur simpan sekaligus memberikan nilai tambah terhadap komoditas tersebut.

Salah satu bentuk diversifikasi hasil perikanan yang banyak diminati masyarakat adalah abon ikan. Abon merupakan produk olahan berbentuk serat halus yang dihasilkan melalui

proses pemasakan dan pengeringan sehingga memiliki cita rasa khas, praktis dikonsumsi, serta memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan bahan baku segarnya. Selain memberikan kemudahan dalam penyimpanan dan pemasaran, pengolahan ikan menjadi abon juga mampu meningkatkan nilai jual produk sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan pelaku usaha rumah tangga. Oleh karena itu, pengembangan agroindustri abon ikan gabus dapat menjadi salah satu alternatif dalam meningkatkan nilai ekonomi komoditas perikanan sekaligus mendukung pengembangan usaha mikro berbasis sumber daya lokal.

Usaha pengolahan abon ikan gabus Ayakh Ugan yang berlokasi di Kelurahan Kemalaraja, Kecamatan Baturaja Timur, Kabupaten Ogan Komering Ulu merupakan salah satu industri rumah tangga yang memanfaatkan ikan gabus sebagai bahan baku utama. Usaha ini telah beroperasi sejak tahun 2017 dan berkembang sebagai usaha sampingan untuk menambah pendapatan keluarga. Melalui proses pengolahan, ikan gabus yang sebelumnya hanya dipasarkan dalam bentuk segar diubah menjadi produk abon yang memiliki nilai jual lebih tinggi serta mampu menjangkau pasar yang lebih luas. Namun demikian, informasi mengenai besarnya biaya produksi, pendapatan usaha, dan nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan tersebut masih terbatas sehingga diperlukan analisis ekonomi sebagai dasar pengembangan usaha.

Analisis pendapatan dan nilai tambah merupakan indikator penting dalam menilai kelayakan suatu usaha agroindustri. Pendapatan menunjukkan keuntungan yang diperoleh pelaku usaha setelah seluruh biaya produksi diperhitungkan, sedangkan analisis nilai tambah menggambarkan besarnya peningkatan nilai ekonomi yang dihasilkan melalui proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Informasi tersebut dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi pelaku usaha, pemerintah, maupun pihak terkait dalam menyusun strategi pengembangan agroindustri berbasis hasil perikanan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya pendapatan dan nilai tambah usaha pengolahan ikan gabus menjadi abon pada Usaha Ayakh Ugan di Kelurahan Kemalaraja, Kecamatan Baturaja Timur, Kabupaten Ogan Komering Ulu. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kelayakan ekonomi usaha pengolahan abon ikan gabus serta menjadi referensi dalam pengembangan industri rumah tangga berbasis komoditas perikanan yang bernilai tambah.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha pengolahan abon ikan gabus Ayakh Ugan yang berlokasi di Kelurahan Kemalaraja, Kecamatan Baturaja Timur, Kabupaten Ogan Komering Ulu (OKU), Provinsi Sumatera Selatan. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara purposive (sengaja) dengan pertimbangan bahwa lokasi tersebut merupakan satu-satunya usaha rumah tangga yang mengolah ikan gabus menjadi abon di wilayah penelitian. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei sampai Juli 2026.

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus (*case study*) terhadap satu unit usaha pengolahan abon ikan gabus. Responden dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan sampel secara sengaja berdasarkan kriteria tertentu. Responden dalam penelitian ini berjumlah satu orang, yaitu pemilik usaha Ayakh Ugan yang secara langsung mengelola seluruh kegiatan produksi abon ikan gabus.

Data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung di lokasi penelitian, wawancara menggunakan kuesioner terstruktur, serta dokumentasi kegiatan produksi. Data sekunder diperoleh dari berbagai sumber, antara lain buku, jurnal ilmiah, laporan instansi terkait, serta literatur lain yang relevan dengan penelitian.

Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif untuk menghitung biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan nilai tambah usaha pengolahan abon ikan gabus. Biaya produksi

dihitung sebagai penjumlahan biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Penerimaan dihitung berdasarkan hasil perkalian jumlah produksi dengan harga jual produk. Pendapatan diperoleh dari selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi. Selanjutnya, nilai tambah dihitung berdasarkan selisih antara total penerimaan dan biaya antara (*intermediate cost*). Selain itu, kelayakan usaha dianalisis menggunakan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Break Even Point* (BEP) untuk mengetahui tingkat efisiensi serta titik impas usaha pengolahan abon ikan gabus.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Wilayah

Kelurahan Kemalaraja terletak di Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU Provinsi Sumatra Selatan dengan luas wilayah 350 Ha. Penduduk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU Provinsi Sumatra Selatan berjumlah 3.441 KK, dengan jumlah penduduk 13.432 jiwa yang terdiri dari 6.649 penduduk laki-laki dan 6.783 penduduk perempuan. Sedangkan jika dilihat dari jenis mata pencaharian penduduk Kelurahan Kemalaraja sebagian besar bermata pencaharian sebagai pedagang karena merupakan daerah perkotaan, namun ada juga penduduk yang bermata pencaharian sebagai tukang bangunan, jasa angkutan, pegawai perkebunan, PNS dan ABRI.

Karakteristik responden

Usaha pengolahan ikan gabus menjadi abon ikan gabus yang dijalankan oleh Ibu Evrianti Gultom, berlokasi di Kelurahan Kemalaraja, Kecamatan Baturaja Timur, merupakan salah satu bentuk usaha industri rumah tangga (*home industry*). Berdasarkan hasil wawancara dengan responden, usaha tersebut telah dirintis sejak tahun 2017 sebagai usaha sampingan untuk menambah pendapatan keluarga. Latar belakang berdirinya usaha ini didorong oleh melimpahnya hasil tangkapan ikan gabus di wilayah setempat. Selain itu, ikan gabus merupakan komoditas perikanan yang memiliki kandungan protein tinggi, namun bersifat mudah mengalami penurunan mutu apabila tidak segera diolah. Oleh karena itu, pelaku usaha melakukan inovasi dengan mengolah ikan gabus menjadi abon sebagai upaya memperpanjang masa simpan produk sekaligus meningkatkan nilai tambah. Inovasi tersebut juga memberikan alternatif produk olahan bagi masyarakat, mengingat sebelumnya ikan gabus umumnya hanya diolah menjadi pempek atau dijual dalam bentuk segar.

Analisis Pengolahan Ikan Gabus Menjadi Abon

Biaya Produksi Usaha Pengolahan Ikan gabus menjadi abon

Biaya produksi (*total cost*) yang ada dalam usaha pengolahan abon ikan gabus terdiri dari jumlah biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 1. Total Biaya Produksi pada pembuatan abon Ikan Gabus

No	Uraian	Total Biaya Produksi
		(Rp/Proses)
1	Biaya Tetap	383,517
2	Biaya Variabel	428,252.50
JUMLAH		811,770

Sumber: Olahan Data Primer, 2026.

Total biaya tetap yaitu Rp 383.517 /proses produksi ditambah dengan total biaya variabel yaitu Rp 428.252,50 /proses produksi sehingga diperoleh total biaya produksi dalam usaha tersebut adalah Rp 811.770 /proses produksi.

Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan gabus Menjadi abon

Biaya tetap (fixed cost) merupakan biaya yang tidak habis dalam satu kali proses produksi dan jumlah dari biaya tetap tersebut tidak mempengaruhi jumlah produksi, seperti biaya sewa tempat usaha dan penyusutan alat, dengan biaya sewa tempat usaha.

Tabel 2. Total Biaya Tetap pada pembuatan abonIkan Gabus

No	Uraian	Biaya Tetap (Rp/Proses)
1	Biaya Sewa Tempat	350,000
2	Biaya Penyusutan Alat	33,517
JUMLAH		383,517

Sumber: Olahan Data Primer, 2026.

Jumlah total biaya tetap diperoleh dari penjumlahan biaya sewa tempat yaitu Rp 350.000 /proses produksi ditambah dengan biaya penyusutan alat yaitu Rp 33.517 /proses produksi sehingga diperoleh total biaya tetap dalam usaha tersebut adalah Rp 383.517 /proses produksi.

Biaya Variabel Usaha Pengolahan Ikan gabusMenjadi Abon

Biaya variable (variabel cost) merupakan biaya yang dapat habis dalam satu kali proses produksi dan jumlahnya mempengaruhi jumlah produksi, seperti biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja.

Tabel 3. Biaya Variabel pada pembuatan abonIkan Gabus

No	Uraian	Biaya Variabel (RP/Proses)
1	Biaya Bahan Baku	321,377.50
2	Biaya Tenaga Kerja	106,875
JUMLAH		428,252.50

Sumber: Olahan Data Primer, 2026.

Jumlah total biaya variabel diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku yaitu ikan gabus sebagai bahan baku utama beserta bahan-bahan pendukung seperti bawang merah, bawang putih, garam, gula dan Ketumbar, gula aren Dll. Dari 3 kg ikan gabus dan bahan-bahan tambahan tersebut dapat menghasilkan 2,4 kg Abon.

Jumlah biaya saprodi dari pembelian bahan-bahan baku tersebut yaitu Rp 321.377,50 proses produksi, ditambah dengan biaya tenaga kerja yang berasal dari masyarakat sekitar dan keluarga yaitu Rp 106.875 /proses produksi sehingga diperoleh total biaya tetap dalam usaha tersebut adalah Rp 428.252,50 /proses produksi.

Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan Usaha Pengolahan AbonIkan Gabus

Menurut (Panjaitan et al., 2024), penerimaan merupakan nilai produk total yang dapat dihasilkan dalam sebuah usaha dan pada jarak tertentu. Sedangkan pendapatan merupakan selisih antara jumlah penerimaan dan seluruh biaya produksi. Adapun uraian dari penerimaan dan pendapatan yang diperoleh responden dalam usaha pengolahan Abon ikan gabus di Ayakh Ugan dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada table berikut.

Tabel 4. Penerimaan dan Pendapatan pada pembuatan abon Ikan Gabus

No	Uraian	Satuan	/Proses
1	Ikan Gabus	Kg	3
2	Total Bahan Baku Produksi	Kg	4,287
3	Hasil Produksi Abon	Kg	2,4
4	Hasil Kemasan	35 gr/ bks	69
5	Harga Jual	Rp	15,000
6	Penerimaan	Rp	1,035,000
7	Biaya Produksi	Rp	811,770
8	Pendapatan	Rp	223,230

Sumber: Olahan Data Primer, 2026.

Dalam pengolahan ikan gabus menjadi abon responden melakukan produksi sebanyak dua kali ndalam satu bulan. Dalam satu kali produksi responden membutuhkan ikan gabus 3 Kg/proses produksi, dari 3 Kg ikan gabus dan bahan lainnya menghasilkan produksi 2,4 Kg abon dan dikemas kedalam plastic sebanyak 69 bungkus dengan berat 35gr Abon per bungkus, dengan harga jual Rp 15.000 maka diperoleh penerimaan sebesar Rp 1.035.000 /rata-rata proses produksi, dengan mengurangi penerimaan sebesar Rp 1.035.000 /proses produksi dengan biaya produksi sebesar Rp 811.770 /proses produksi maka diperoleh pendapatan sebesar Rp 223.230 /proses produksi.

Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan gabusMenjadi AbonIkan Gabus

Nilai tambah adalah selisih antara nilai komoditi yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dikurangi dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah yang dapat dihasilkan dalam usaha pengolahan abon ikan gabus di Ayakh Ugan adalah Rp 330.105 /Kg/proses produksi. Berdasarkan hal tersebut maka usaha pengolahan abon ikan gabus di Ayakh Ugan menguntungkan.

Tabel 5. Nilai Tambah pada pembuatan abon ikan Gabus

No	Uraian	Satuan	/Proses
1	Ikan Gabus	Kg	3
2	Total Bahan Baku Produksi	Kg	4,287
3	Hasil Produksi Abon	Kg	2,4
4	Hasil Kemasan	35 gr/ bks	69
5	Harga Jual	Rp	15,000
6	Penerimaan	Rp	1,035,000
7	Biaya Produksi	Rp	811,770
8	Pendapatan	Rp	223,230
9	Tenaga Kerja Keluarga	Rp	106,875
10	Biaya Antara	Rp	704,895
11	Nilai Tambah	Rp	330,105
12	R/C Ratio	Rp	1.3
13	BEP Unit	Rp	43.61

Sumber: Olahan Data Primer, 2026.

Dalam satu kali produksi responden membutuhkan ikan gabus 3 Kg/proses produksi, dari 3 Kg ikan gabus menghasilkan produksi 2,4 Kg abon dan dikemas kedalam plastic sebanyak 69 bungkus dengan berat 35gr Abon per bungkus, dengan harga jual Rp 15.000 diperoleh penerimaan yaitu sebesar Rp 1.035.000 /proses produksi, pendapaatn diperoleh dari mengurangi penerimaan sebesar Rp 1.035.000 /proses produksi dengan biaya produksi

sebesar Rp 811.770 /proses produksi maka diperoleh pendapatan sebesar Rp 223.230 /proses produksi.

Karena tenaga kerja hanya dikerjakan dari keluarga, maka tenaga kerja keluarga Rp 106.875 maka diperoleh biaya antara yaitu Rp 704.895, dengan biaya antara sebesar Rp 704.895 maka diperoleh nilai tambah Rp/ proses yaitu Rp 330.105 Serta dapat diketahui juga kontribusi terhadap pendapatan keluarga sebesar 0.02%, R/C Ratio sebesar 1.3 dan BEP Unit Sebesar 43,61.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian, tujuan pertama telah tercapai, yaitu mengetahui besarnya pendapatan usaha pengolahan ikan gabus menjadi abon pada Usaha Ayakh Ugan di Kelurahan Kemalaraja, Kecamatan Baturaja Timur, Kabupaten Ogan Komering Ulu. Hasil analisis menunjukkan bahwa total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp811.770,00, sedangkan total penerimaan yang diperoleh sebesar Rp1.035.000,00. Dengan demikian, usaha pengolahan abon ikan gabus menghasilkan pendapatan sebesar Rp223.230,00 per proses produksi, yang menunjukkan bahwa usaha tersebut mampu memberikan keuntungan bagi pelaku usaha.
2. Tujuan kedua penelitian, yaitu mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan gabus menjadi abon, juga telah tercapai. Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp330.105,00 per proses produksi dengan nilai R/C Ratio sebesar 1,3 yang mengindikasikan bahwa usaha ini layak untuk dikembangkan karena memberikan penerimaan yang lebih besar daripada biaya yang dikeluarkan. Pengolahan ikan gabus menjadi abon terbukti mampu meningkatkan nilai ekonomi bahan baku, memberikan keuntungan bagi pelaku usaha, serta memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan sebagai agroindustri rumah tangga berbasis komoditas perikanan.

REFERENSI

- Baehaki, A., & Azzahra, N. (2024). Organoleptic Characteristics of the Albumin of Snakehead Fish (*Channa striata*) with the Addition of Bay and Basil Leaves. *Pharmacognosy* <https://doi.org/10.5530/pj.2024.16.184>
- Herdhiansyah, D., Ambang, S., Syukri, M., Asriani, & Mariani. (2024). Analisis Pengembangan Produk Abon Ikan Tuna Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(2). <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i2.16247>
- Maulana, R. A., Aryani, N., & Sukendi. (2024). Interaksi Fotoperiod dan Temperatur terhadap Performa Pertumbuhan dan Sintasan Larva Ikan Gabus (*Channa striata*). *Ilmu Perairan (Aquatic Science)*, 13(2), 158–166. <https://doi.org/10.31258/jipas.13.2.158-166>
- Revarindah, Dumatubun, N. F. M. L., & Betaubun, R. M. N. (2025). Manajemen Pemanfaatan Sumber Daya Ikan Gabus (*Channa striata*) melalui Diversifikasi Produk Kerupuk Berbasis Rumah Tangga. *Papsel Economic Journal*, 3(2). <https://doi.org/10.63185/pej.v3i2.291>
- Saputri, M. A., Pratiwi, G., Shiyan, S., Arina, Y., & Trisakti, I. (2023). Profil Spektra FTIR (Fourier Transform Infrared Spectrophotometry) Sari Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Variasi Metode Ekstraksi. *Babul Ilmi Jurnal Ilmiah Multi Science Kesehatan*, 15(2). palembang.ac.id/index.php/Kep/article/view/1155
- Wibowo, A. (2025). *Metodologi Penelitian: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan Mixed Methods*. Deepublish.

<https://doi.org/10.55606/jurimbik.v5i2.1110>

Herdhiansyah, D., Ambang, S., Syukri, M., Asriani, & Mariani. (2024). Analisis Pengembangan Produk Abon Ikan Tuna Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(2). <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i2.16247>

Hubeis, M. (2024). *Manajemen Agroindustri: Konsep, Teknologi, dan Nilai Tambah* (Edisi Revi). IPB Press.

Lestari, S. I., & Riofita, H. (2024). Efektivitas Strategi Penetapan Harga Produk Barang pada Daya Beli Konsumen. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(3), 46105–46109.

Lubis, A., Harahap, R., & Nasution, M. (2025). Analisis Biaya Produksi dan Penetapan Harga Jual dalam Meningkatkan Laba UMKM. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 9(2).

Masula, F., Huda, M. R. M., & Winarno, A. (2024). Literature Review: Penerapan Perencanaan Produksi dalam Meningkatkan Efektivitas dan Efisiensi Aktivitas Produksi. *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Manajemen*, 2(3), 30–43. <https://doi.org/10.59024/jise.v2i3.747>