



Perancangan Usaha Pengolahan Ikan Nila Presto

Budi Lukman Hakim¹, Encep Jianul Hayat², Dede Setiawan³

Jurnal Kalibrasi
Institut Teknologi Garut
Jl. Mayor Syamsu No. 1 Jayaraga Garut 44151 Indonesia
Email : jurnal@itg.ac.id

¹budi_hakim@itg.ac.id

²encepjian@itg.ac.id

³1903046@itg.ac.id

Abstrak – Perancangan perusahaan merupakan kegiatan yang dapat memberikan petunjuk dalam menjalankan sebuah perusahaan, serta mengidentifikasi terhadap peluang serta menganalisa dan mengevaluasi hal-hal yang mempengaruhi target Perusahaan. Perancangan perusahaan yang tertuju pada perencanaan aspek teknis melakukan uji coba produksi untuk memastikan efisiensi dan kualitas produk dengan penggunaan kombinasi metode *design eksperimen* dan metode BORDA, serta menggambarkan pemetaan alur produksi dengan peta proses operasi (PPO). Aspek pemasaran mencakup analisis pasar dan *segmenting, targeting, dan positioning*. Aspek organisasi usaha dan kebutuhan sumber daya manusia juga diperhitungkan. Selain itu, Pada aspek hukum dan aspek lingkungan juga dievaluasi berdasarkan regulasi pemerintah. Sedangkan studi kelayakan merupakan proses penilaian yang dilakukan untuk menentukan apakah suatu proyek, usaha, atau kegiatan memiliki kemampuan dan layak dilaksanakan. Studi kelayakan meninjau analisis keuangan yang menunjukkan potensi menguntungkan dalam usaha, dengan indikator kelayakan positif pada perhitungan *cash flow*, *payback period* dihasilkan selama 7 bulan 16 hari, *Net Present Value* (NPV) positif, dan *Internal Rate of Return* (IRR) 9.06%, melebihi nilai MARR sebesar 5.75%. Sehingga perancangan usaha ikan nila presto ini layak untuk dijalankan.

Kata Kunci –Kelayakan Usaha; Perancangan Perusahaan; Usaha Ikan Nila Presto.

I. PENDAHULUAN

Perikanan menjadi komoditas utama dalam memajukan perekonomian sebuah daerah, khususnya daerah kepulauan [1]. Ikan nila (*Tilapia*) menjadi salah satu jenis komoditas ikan budidaya yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, sehingga ikan nila mempunyai nilai ekonomis yang baik dari kualitas produk, spesies ikan ini memiliki berat 200-400 gram dan sifat yang omnivora sehingga dapat memakan tumbuhan maupun hewan kecil lainnya, ikan nila hidup didaerah memiliki geografis 0-800 meter diatas permukaan laut [2], [3]. Kandungan gizi yang terdapat pada ikan nila memiliki kandungan protein, lemak, karbohidrat, Vitamin B3, Vitamin B12, Fosfor dan masih banyak lagi [4]. karena itu, ikan nila dapat dikembangkan secara luas dengan komoditas ekspor. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, produksi ikan nila di Indonesia memiliki angka pada Tabel 1 sebagai berikut.

Tabel 1: Produksi Ikan Nila

Negara	Produksi Perikanan Budidaya Ikan Nila (Ton)		
	2017	2018	2019
Indonesia	1.280.124	1.171.699	1.374.230

Sumber : [5]

Berdasarkan data produksi perikanan budidaya ikan nila diatas, maka pengolahan ikan nila memiliki potensi bisnis yang menjanjikan, karena pada saat ini ikan nila kebanyakan dijual segar atau diolah dengan cara tradisional seperti diasinkan, diasap, dipanggang tanpa memberi nilai tambah pada produk ikan nila [6]. Akan tetapi, terdapat beberapa masalah yang dihadapi oleh wirausaha ikan nila dalam mengembangkan bisnisnya, karena ikan nila terkenal dengan durinya sehingga masyarakat enggan memakan olahan ikan nila. Oleh karena itu, perlu dilakukan perancangan Perusahaan produk ikan nila presto yang dilakukan dengan aspek teknis, pasar, organisasi, hukum dan lingkungan serta studi kelayakan produk dengan aspek keuangan.

Perancangan perusahaan merupakan suatu konsep proses merencanakan, mendesain, dan membangun struktur dan operasi perusahaan dengan tujuan mencapai tujuan bisnis yang ditetapkan. Ini melibatkan serangkaian langkah dan keputusan strategis yang berdampak besar pada cara perusahaan beroperasi dan berkompetisi di pasar [7]. Aspek teknis perancangan usaha ini menggunakan metode desain eksperimen untuk mengevaluasi hasil uji coba dengan pemeringkatan dalam *variabel* eksperimen dan merancang peta proses operasi (PPO). Aspek teknis ini digunakan sebagai acuan dalam menentukan aspek perancangan perusahaan lainnya seperti pemasaran, organisasi, hukum, lingkungan, dan sebagai acuan studi kelayakan usaha, Selanjutnya dilakukan analisis studi kelayakan usaha menggunakan perhitungan aspek keuangan untuk menilai biaya investasi awal, biaya produksi dan penghitungan indikator keuangan seperti penentuan harga pokok produksi, pengambalian investasi serta penilaian keuntungan dalam menjalankan usaha ini menghitung *payback period (PP)*, *Net Present Value (NPV)* dan *Internal Rate of Return (IRR)*.

Penelitian yang dilakukan oleh Nopandi, menyatakan efektifitas ekstrak kunyit dalam produksi ikan nila presto dengan konsentrasi 4% mampu memberikan masa sompak ikan selama lima hari [8], Penelitian oleh Akbar Idris dalam jurnal nya mengatakan bahwa pengolahan ikan nila selain presto dapat dibuat menjadi olahan lain dengan menjadikan abon ikan nila [9] dan penelitian oleh Jufri dalam jurnalnya mengatakan bahwa penelitian ini terjadi ukuran penjualan yang tidak menentu sehingga ikan nila dapat dialokasikan menjadi produk olahan seperti abon ikan, nugget ikan ikan nila presto dan produk olahan lainnya [10].

Oleh karena itu dalam penelitian sebelumnya terbukti dalam pengolahan ikan nila memiliki nilai ekonomis sehingga untuk mengkapitalisasinya dilakukan perancangan perusahaan, perancangan usaha ikan nila presto dapat memberikan informasi yang penting bagi calon pengusaha dalam penggunaan metode-metode yang digunakan dengan tepat, sehingga penelitian ini bertujuan merancang sebuah perusahaan dari mulai tahap awal yang mempertimbangkan aspek teknis, aspek organisasi, aspek pemasaran, aspek hukum dan aspek lingkungan untuk mencapai efisiensi dan produktifitas usaha dengan aman, serta mengukur studi kelayakan finansial yang positif sehingga kegiatan usaha mendapatkan profit yang diinginkan [11].

II. METODOLOGI PENELITIAN

A. Studi Pendahuluan

Peneliti melakukan persiapan terhadap analisis harga ikan nila yang ditetapkan Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) dengan harga ikan nila yang beredar dipasar, didapatkan keselarasan harga sebesar Rp 35.000 /Kg [12]. serta melakukan studi literatur terhadap proses produksi ikan nila, didapatkan bahwa jurnal yang membahas pengolahan ikan nila memiliki potensi ekonomis untuk dibuatkan perancangan perusahaan karena wilayah Garut menempati posisi pertama sebagai pembudidaya ikan nila juga kenaikan angka konsumsi ikan setiap tahunnya menaik, tetapi dalam ikan nila terdapat hambatan dari duri pada saat mengkonsumsi ikan ini. Maka dari itu peneliti melakukan perancangan usaha ikan nila dengan menggunakan metode-metode dalam perancangan perusahaan seperti aspek teknis, aspek pasar, aspek organisasi, aspek hukum dan aspek lingkungan, dan melakukan perhitungan studi kelayakan dengan menggunakan aspek keuangan.

B. Uji Coba Penelitian

Pada pengujian pengolahan ikan nila presto menggunakan kombinasi metode desain eksperimen serta

pengambilan keputusan dengan metode BORDA, karena dalam pendekatan yang digunakan untuk peringkat dari berbagai alternatif uji coba yang dilakukan pada penelitian. Langkah pertama adalah memilih alternatif-alternatif penelitian yang akan dievaluasi. Kemudian, responden atau pengambil keputusan terhadap klasifikasi eksperimen untuk memberikan peringkat pada alternatif-alternatif tersebut menggunakan skala peringkat yang telah ditentukan. Hasil dari metode BORDA dapat dikatakan lebih objektif dan terinformasi berdasarkan pemeringkatan responded yang terlibat dalam penelitian, serta metode BORDA ini menunjukkan hasil eksperimen yang terbaik pada aspek teknis, yang selanjutnya diolah kembali aspek lain dalam perancangan perusahaan, lalu dibuktikan dengan aspek keuangan sebagai studi kelayakan usaha ikan nila.

C. Pengumpulan data

Penelitian usaha ikan nila presto ini dalam beberapa aspek digunakan sebagai pencarian sumber data:

- 1) Aspek Teknis : data proses produksi (waktu, alat dan bahan yang digunakan)
- 2) Aspek Keuangan : data rincian harga setiap komponen, data MARR
- 3) Aspek Pasar : data kependudukan, data jumlah rumah makan di kabupaten Garut, data rata rata konsumsi ikan
- 4) Aspek Hukum : ketentuan kementerian investasi / BKPM.
- 5) Aspek Lingkungan : ketentuan kementerian Lingkungan Hidup Dan Kehutanan.

D. Pengolahan Data

Dalam pengolahan ikan nila pada aspek teknis dilakukan uji coba penelitian menggunakan Design eksperimen dengan menentukan variable eksperimen terbaik menggunakan metode BORDA, sehingga dihasilkan uji pengolahan yang diterima dan dilanjutkan dengan pemetaan proses produksi menggunakan PPO. Aspek keuangan diolah menggunakan metode *Payback Period (PP)*, *Net Present Value (NPV)* dan *internal Rate of Return (IRR)* [13]. Selanjutnya diolah aspek-aspek perancangan produksi lainnya seperti aspek pasar, aspek organisasi, aspek hukum dan aspek lingkungan.

E. Analisis dan Pembahasan

Hasil dari penelitian ini didapatkan analisis pada perancangan perusahaan dalam aspek teknis menggunakan metode BORDA dikatakan baik ketika penilaian konsumen terhadap produk yang memiliki kualitas terbaik yang diantara beberapa eksperimen yang dilakukan. Studi kelayakan keuangan dikatakan baik ketika nilai parameter perhitungan PP memiliki waktu pengambalian lebih cepat dibandingkan dari waktu yang ditentukan, parameter perhitungan NVP dikatakan baik ketika memiliki angka positif atau lebih dari nol dan parameter perhitungan IRR dikatakan baik ketika nilai $IRR > MARR$. Dan mengikuti standar perancangan perusahaan yang baik dan benar, menadi penguat kegiatan usaha serta memberikan jaminan produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen.

F. Kesimpulan dan Saran

Pada usaha ikan nila presto disimpulkan bahwa perancangan usaha ikan nila presto menjadi suatu sarana pengolahan ikan dengan menukur efesiensi dan kualitas produk, dengan menggunakan metode-metode perancangan perusahaan serta usaha ikan nila dikatakan layak berdasarkan hasil perhitungan aspek keuangan. Dan saran Penelitian ini memerlukan kajian berlanjutan usaha dan inovasi dengan melakukan penelitian tantang peningkatan kapasitas produksi terhadap pertumbuhan permintaan,.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Aspek Teknis

Berikut merupakan tahapan produksi ikan nila presto yang dianalisis berdasarkan klasifikasi kapasitas

produksi, desain eksperimen dan pemetaan peta proses operasi (PPO), seperti berikut:

1. Kapasitas Produksi

Berikut merupakan data kapasitas produksi dalam usaha ikan nila presto:

Tabel 2: Kapasitas Produksi

Kondisi	Kapasitas Produksi/ Bulan	Kapasitas Produksi/ Hari
1 pekerja	1360	52
2 pekerja	2721	105
3 pekerja	4081	157

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa jika menggunakan 1 orang pekerja menghasilkan kapasitas produksi sebanyak 52 kg setiap harinya, sedangkan 2 pekerja sebanyak 105 kg/hari dan jika menggunakan 3 pekerja sebanyak 157 kg/hari maka untuk tujuan kapasitas produksi perusahaan ini cukup menggunakan 2 karyawan untuk memenuhi kapasitas produksi sebesar 100 kg/hari.

2. Design Eksperimen

Berikut data hasil dari perhitungan kombinasi dari metode *design eksperimen* dengan metode borda:

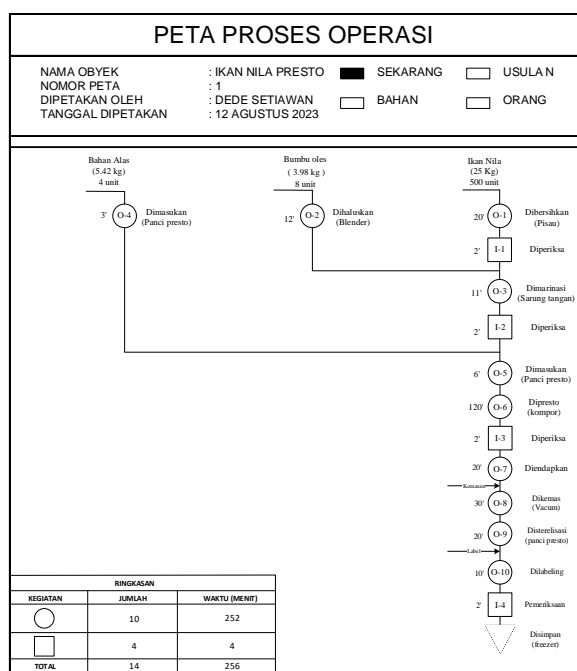
Tabel 3: Design Eksperimen

Eksperimen	Hasil	Rangking
1	21	5
2	43	4
3	50	3
4	73	1
5	62	2

Maka peringkat tertinggi pada eksperimen ke-4 dengan total 73 poin. Maka dengan metode BORDA ini didapatkan hasil uji coba dengan desain eksperimen eksperimen ke-4 dilakukan sebagai acuan proses produksi pada usaha pengolahan ikan nila presto.

3. Peta Proses Operasi (PPO)

Berikut merupakan rancangan peta proses operasi (PPO):



Gambar 3: Peta Proses Operasi

Berdasarkan peta diatas didapatkan waktu proses pengolahan ikan 25 kilogram (500 ekor) dengan jumlah proses 10 selama 222 menit dan 4 inspeksi selama 4 menit. Maka jumlah waktu pada proses 25 kg ikan nila sebesar 256 menit atau 4,3 jam.

B. Aspek Pemasaran

Aspek pasar produk pengolahan ikan menggunakan strategi *segmenting, Targeting dan positioning*. Sehingga dengan ke-3 elemen strategi pemasaran ini sangat penting untuk kesuksesan perusahaan dalam menghadapi pasar yang beragam dan persaingan yang ketat. Melalui *segmenting* yang baik, perusahaan dapat mengidentifikasi peluang bisnis yang lebih baik. *Targeting* yang tepat, perusahaan dapat fokus pada segmen yang paling berpotensi seperti rumah makan dan prang dewasa yang hidup mandiri. Dan *positioning* yang efektif, perusahaan dapat membedakan produknya dan membangun citra positif di benak pelanggan. Kombinasi ketiga elemen ini membantu perusahaan mencapai pertumbuhan dan keberhasilan yang berkelanjutan dalam lingkungan bisnis yang berubah-ubah.

C. Aspek Keuangan

Analisis aspek keuangan dalam penelitian ini untuk mengukur studi kelayakan dalam menjalankan usaha ikan nila presto, juga menghitung tingkat *ratio* pengembalian investasi yang dihasilkan dari prospek bisnis yang dijalankan [14]. Berikut merupakan data biaya produksi ikan nila presto.

1. Cash Flow

Berikut merupakan *Cash Flow* pada perancangan usaha ikan nila:

Bulan ke-	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Investasi Awal	Rp 135.576,282												
Pemasukan													
Total Pemasukan	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602	Rp 122.676,602
Biaya Produksi	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282	Rp 98.141,282
Biaya Operasional	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000	Rp 4.810,000
Depresiasi	Rp 695,001	Rp 695,001	Rp 695,001	Rp 695,001	Rp 695,001	Rp 695,001	Rp 695,001	Rp 695,001	Rp 695,001	Rp 695,001	Rp 695,001	Rp 695,001	Rp 695,001
		Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -
		Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -
Total Pengeluaran	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282	Rp 103.646,282
Laba Bersih	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320	Rp 19.030,320
Cash Balance	Rp 135.576,282	Rp 116.545,963	Rp 97.515,643	Rp 78.485,323	Rp 59.455,003	Rp 40.424,684	Rp 21.394,364	Rp 2.364,044	Rp 16.666,276	Rp 35.696,595	Rp 54.726,915	Rp 73.757,235	Rp 92.787,555

Gambar 4: Cash Flow

Dari data cash flow diatas didapatkan laporan keuangan mengalami kenaikan pada periode ke-8 dengan nilai sebesar Rp 16,666,276.

2. Payback Period

Akumulasikan bahwa pengembalian modal terjadi pada bulan ke-7 dengan net profit yang didapatkan sebesar Rp 19,030,320 /bulan dari modal investasi awal sebesar Rp 135,576,282. Maka hasil perhitungan PP diperoleh angka 7.604 atau lebih tepatnya selama 7 bulan 16 hari, perhitungan dilakukan dalam jangka waktu pengembalian modal usaha selama 12 bulan,

3. Net Present Value (NPV)

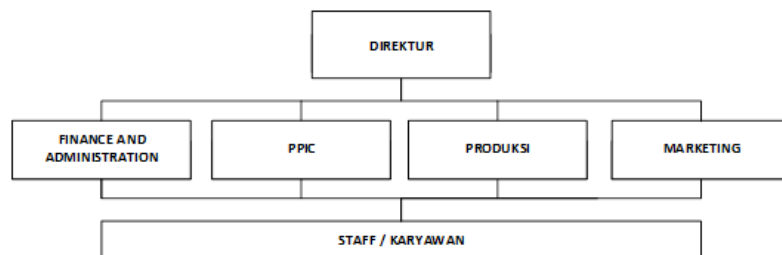
Perhitungan NPV menghasilkan nilai Rp 26,180,592. Kas bersih yang dihasilkan mampu mencapai jangka waktu pengembalian modal. Nilai NPV yang diperoleh angka positif atau $NPV > 0$, hal ini menyatakan bahwa usaha ikan nila presto layak untuk di jalankan.

4. internal Rate of Return (IRR)

Nilai akhir dari perhitungan IRR didapatkan dengan nilai *discount facto*(DF_1) sebesar 9%, sedangkan nilai *Discount factor* (DF_2) sebesar 10%, Sehingga didapatkan nilai akhir dari perhitungan IRR lebih besar dari MARR atau $9,11\% > 5,75\%$. Maka usaha ini dapat diterima karena memeberikan keuntungan dari menjalankan usaha ikan nila presto ini.

D. Aspek Organisaasi

Berikut merupakan struktur manajemen dan organisasi yang dapat direkumendasikan untuk usaha ikan nila presto:



Gambar 5: Struktur organisasi

Berdasarkan struktur organisasi yang telah dirancang maka usaha pengolahan ikan nila presto ini dapat menjadi acuan yang baik karena dengan manajemen terstruktur dalam menghasilkan produksi secara efektif dan efisien.

E. Aspek Hukum

Kategori usaha mikro dengan sample sebuah usaha dibidang kuliner maka legalitas yang harus dimiliki meliputi : Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP – IRT), Nomor Induk Berusaha (NIB), Izin usaha Mikro dan Kecil (IUMK), sertifikasi Halal, dan sertifikasi Badan Pangan Obat dan Makanan (BPOM). Untuk mengurus legalitas usaha ke kementerian investasi atau Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) dapat diurus lebih mudah *melalui website system Online Sigle Submission (OSS)*. OSS merupakan penyelenggara perizinan berusaha dalam menjalankan UU nomor 11 tahun 2020 tentang cipta kerja yang wajib dimiliki oleh pelaku usaha [15]. Oleh karena itu, dengan adanya legalitas perusahaan usaha ikan nila ini dapat menjalankan kegiatannya dengan aman dan nyaman.

F. Aspek Lingkungan

Berdasarkan analisis yang dilakukan, pada kategori aspek lingkungan usaha ikan nila presto ini dikatakan layak di jalankan, karena merujuk bahwa usaha uikan nila presto tidak menimbulkan bahaya dan tidak mengganggu pada ekosistem lingkungan sekitar, bahkan hasil dari pengolahan ikan nila presto ini dapat dijadikan bahan baku dari olahan lain seperti sisik ikan bisa dijadikan sebagai gelatin. Gelatin ini merupakan sejenis protein yang diekstrak dari sisik ikan, gelatin dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan, kosmetik, fotografi dan lainnya. Pemanfaatan limbah dari proses produksi ikan nila juga dapat dijadikan kuliner bahan jeroan ikan kecuali empedu dan usus. Maka berdasarkan kategori diatas usaha ikan nila dalam aspek lingkungan dapat dikatakan layak untuk dijalankan.

IV. KESIMPULAN

Identifikasi proses produksi usaha ikan nila presto melalui penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa perancangan ikan nila presto menjadi suatu sarana pengolahan ikan dengan menukur efisiensi dan kualitas produk. Sehingga menjadi salah satu produk yang siap untuk disantap, atau dapat diolah kembali menjadi olahan yang memiliki duri lunak. Hasil dari metode perancangan perusahaan yang meliputi aspek pemasaran, aspek organisasi, aspek teknis, aspek hukum dan lingkungan dapat membantu perusahaan mencapai pertumbuhan dan keberhasilan yang berkelanjutan dalam lingkungan bisnis yang berubah-ubah. Studi kelayakan usaha ikan nila presto dikatakan layak dilaksanakan, karena berdasarkan uji coba penelitian didapatkan keberhasilan dalam melakukan eksperimen. Dalam testimoni tersebut berdasarkan 5 responden yang mencoba didapatkan hasil tertinggi eksperimen ke-4 dengan 73 poin dan hasil terendah pada percobaan eksperimen pertama. Hasil dari perhitungan studi kelayakan pada aspek keuangan didapatkan hasil *payback period* sebesar 7.604, hasil ini menunjukkan bahwa pengembalian modal investasi pada usaha ikan nila presto ini terjadi pada bulan ke 7 lebih 16 hari, sedangkan hasil dari NVP dikatakan layak untuk dijalankan karena menghasilkan nilai Rp 26,180,592 yang lebih besar dari nol, dan untuk perhitungan IRR didapatkan nilai sebesar 9,11 % yang lebih besar dibandingkan dengan suku bunga yang ditetapkan Bank Indonesia (BI) tahun 2023 sebesar 5,75%.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua dan direktorat kampus Institut Teknologi Garut serta segenap staff khususnya kepada dosen pembimbing penulis yang tidak bosannya memberikan arahan terhadap penulisan penelitian ini. Semoga perjalanan ini menjadi bukti nyata bahwa kerja keras dan cinta kasih saling bersinergi untuk menciptakan masa depan cerah. Penulis berharap cerita ucapan terima kasih ini dapat menginspirasi dan memotivasi orang lain untuk menghargai kontribusi kampus dan orang tua dalam perjalanan hidup mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] F. Fadhilah, N. Suryana, and M. D. Idawicaksakti, "Singkong Pada Posyantekdes Ikhlas Ramaku Di Bandung Business Design And Feasibility Analysis Of Small Medium Micro Business Of Cassava Chips At Posyantekdes Ikhlas Ramaku In," *e-Proceeding Eng.*, vol. 8, no. 5, pp. 7291–7299, 2021.
- [2] A. Septiadi and H. G. W, "Perbaikan Kinerja Melalui Metode Man and Machine Chart Untuk Meningkatkan Produktivitas," *J. Valtech (Jurnal Mhs. Tek. Ind.)*, vol. 5, no. 2, 2022.
- [3] A. Bintoro, "Studi Kelayakan Produk Baru : Ban 12.00 R24 di PT GTR," *J. PASTI Vol. VIII No 1*, 122 – 141, vol. VIII, no. 1, pp. 122–141, 2019, [Online]. Available: <https://media.neliti.com/media/publications/182891-ID-studi-kelayakan-produk-baru-ban-1200-r24.pdf>
- [4] M. M. Ir Widyono Soetjipto, R. Andriansyah, and Mp. T. Rati Afina Qurrata A, *Direktorat Usaha Dan Investasi Peluang Usaha Dan Investasi Nila*. 2019.
- [5] BPS, "Produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas Utama." pp. 1–23, 2022.
- [6] R. . Firharmawan, H dan Aprilia, "Pengolahan Ikan Duri Lunak (Presto) Secara Modern," *J. Chem. Inf. Model.*, vol. 53, no. 9, pp. 1689–1699, 2019.
- [7] Casmudi, "Perencanaan Usaha Mikro Kecil (Umk) Bagi Bisnis Pemula," *Indones. J. Econ. Entrep. Innov.*, vol. 2, no. 2, pp. 60–71, 2021, doi: 10.31960/ijoeei.v2i2.1293.
- [8] H. Nopandi, "Penambahan Ekstra Kunyit Terhadap Karakteristik Presto Ikan Nila Yang Disimpan Pada Suhu Kamar," *Perikan. dan Kelaut.*, vol. X, no. 2, 2019.
- [9] A. Akbar Idris *et al.*, "Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Sebagai Inovasi Baru Dalam Menumbuhkan Ekonomi Desa," *Communnity Dev. J.*, vol. 4, no. 2, pp. 1047–1054, 2023.
- [10] A. Jufri, M. Yasin, and M. Nasir, "Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Ikan Nila," *J. Abdimas Sangkabira*, vol. 1, no. 2, pp. 131–144, 2021, doi: 10.29303/abdimassangkabi.
- [11] S. Adibrata, A. Gustomi, A. F. Syarif, and N. Rahmansyah, "Implementasi Wirausaha dengan Budidaya Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Pembuatan Produk Olahan Dendeng di Pesantren Daarul Hasanah Balunijuk," *Indones. Berdaya*, vol. 3, no. 3, pp. 515–522, 2022, doi: 10.47679/ib.2022252.
- [12] Dinas Kelautan dan Perikanan, "HARGA RATA-RATA IKAN DI PASAR," *IKANKU*, 2023. https://ikanku.kulonprogokab.go.id/landingpage/harga_mingguan
- [13] B. L. Hakim, Y. Mauluddin, and D. Novandinarsyah, "Kelayakan Usaha pada Pembuatan Minyak Kelapa," no. 1, pp. 48–54.
- [14] et al Jose Daniel, "Industri Universitas Diponegoro," *Ind. Eng. Online Journa*, vol. 11, n, 2022.
- [15] I. Achmad, "Uji Coba Sistem Online Single Submission (OSS)," *ONLINE SINGLE SUBMISSION (OSS)*, 2021. oss.go.id