Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 204-210
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

JURNAL PEMBANGUNAN AGRIBISNIS
(Journal Of Agribusiness Development)

Website :http://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/jpa

ANALISIS NILAI TAMBAH IKAN TUNA MARLIN MENJADI ABON IKAN PADA CV. RAJA BAWANG DI KOTA PALU

Value-Added Analysis of Marlin Tuna Processing into Shredded Fish Product at Cv. Raja Bawang Palu City

Humaira Salsa Bila[1)], Alimudin Laapo[2)], I Gede Laksana Wibawa[2)]

[1)] Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako.
[2)]Staf Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako.
Email: humairasalahbila@gmail.com, alilaapo73@gmail.com, gedewibowo30@gmail.com.

ABSTRAK

Keterbatasan daya tahan ikan segar menjadi salah satu hambatan utama dalam upaya memperluas pemasaran hasil perikanan, sehingga diperlukn proses pengolahan lanjutan sebagai solusi untuk memperpanjang masa simpan produk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji jumlah nilai tambah serta tingkat keuntungan CV. Raja Bawang dalam kegiatan pengolahan abon ikan. Kegiatan penelitiian ini dilaksanakan pada Bulan Oktober 2024 dengan melibatkan responden yang terdiri atas pimpinan, bendahara, dan karyawan perusahaan. Analisis nilai tambah dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendeketan hayami. Penelitian ini memperlihatkan bahwa dari pengolahan 80 kilogram ikan mentah menjadi 40 kilogram abon ikan, ditemukan nilai tambah sebesar Rp 81.559 per kilogram dengan keuntungan mencapai Rp 56.000 atau sebesar 68,66%. Temuan ini mengindikasikan bahwa kegiatan produksi abon ikan oleh CV.Raja Bawang berkontribusi terhadap peningkatan pertumbuhan ekonomi industri. Selain itu, nilai tambah yang dihasilkan bersifat positif dengan rasio nilai tambah sebesar 46,60% untuk setiap satuan produksi abon ikan.

Kata kunci: Nilai Tambah; Metode Hayami; Abon ikan.

ABSTRACT

The limited shelf life of fresh fish is one of the major challenges in expanding the market for fishery products. Therefore, further processing is required to extend product shelf life and increase product value. This study aimed to examine the value added and profitability generated by CV. Raja Bawang through its shredded fish processing business. The research was conducted in October 2024 and involved respondents consisting of the company manager, treasurer, and employees. Value-added analysis was carried out using the Hayami method. The results showed that processing 80 kilograms of raw fish into 40 kilograms of shredded fish generated a value added of IDR 81,559 per kilogram, with a profit of IDR 56,000, representing 68.66% of the value added. These findings indicate that shredded fish production at CV. Raja Bawang contributes to the growth of the fish processing industry and local economic development. Furthermore, the processing activity generated a positive value-added ratio of 46.60% for each unit of shredded fish produced.

Keywords: Value Added; Hayami Method; Shredded Fish.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 204-210
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

PENDAHULUAN

Pada dasarnya ikan merupakan sumber protein yang tinggi sehingga sangat dibutuhka oleh manusia, namun karakteristik ikan yang rentan mengalami kerusakan sehingga memerlukan penanganan khusus dengan cara pengolahan. Pengolahan ini bertujuan untuk mencegah kerusakan dan memperpanjang masa simpan dengan diversifikasi produk hasil perikanan (Adawiyah,2011)

Perairan di Wilayah Sulawesi Tengah menyimpan potensi sumber daya alam yang melimpah, mencakup kekayaan hayati maupun non hayati (Saputra, dkk., 2024). Salah satu komoditas unggulan dari Sulawesi Tengah adalaha Ikan Tuna Marlin, yang memiki nilai ekonomis tinggi dan digemari oleh dunia industri karena memiliki rasa yang unik dan nilai gizi yang tinggi dan berperan dalam meningkatkan fungsi otak.

Pelaku industri cenderung memilih mengolah ikan menjadi produk olahan daripada menjualnya dalam bentuk segar, karena ikan yang memiliki kadar air tinggi beresiko cepat mengalami pembusukan dan penurunna mutu. Secara umum, proses pengolahan dilakukan dengan tujuan utama untuk menurunkan kadar air pada ikan sehingga dapat memperpanjang masa simpannya (Dzulmawan, 2019).

CV. Raja Bawang merupakan salah satu unit industri yang berlokasi di Kota Palu dan bergerak dalam bidang pengolahan ikan menjadi produk abon. Abon ikan termaksut produk pangan awetan yang dibuat dari daging ikan yang dibumbui, kemudian diolah melalui proses perebusan dan penggorengan. Produk ini memiliki warnah kuning kecoklatan, cita rasa yang gurihh, aromah khas serta daya simpan yang cukup lama.

Industri ini telah beroperasi sejak Tahun 2003 dan berfokus pada pegolahan hasil pertanian menjadi produk siap konsumsi. Abon ikan menjadi salah satu produk unggulan CV. Raja Bawang, disamping beberapa produk lainnya seperti bawang goreng, serta aneka jenis kue olahan.

Melimpahnya hasil perikanan tangkap laut di wilayah Sulawesi Tengah mendorong CV. Raja Bawang untuk mengembangkan usaha pada subsektor perikanan dengan komoditas utama berupa ikan, khususnya Ikan Tuna Marlin. Kegiatan pengolahan Tuna Marlin menjadi abon ikan merupakan bentuk transformasi dari bahan baku primer menjadi produk olah bernilai ekonomi lebih tinggi.

Kegiatan produksi berperan dalam menghasilkan produk baru yang bernilai lebih tinggi dan memiliki harga jual lebih mahal dibandingkan jika tidak diolah terlebih dahulu. Meskipun demikian, proses produksi juga menimbulkan berbagai biaya yang pada akhirnya mempengaruhi besarnya nilai tambah yang dihasilkan, untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah yang diperolah dari pengolahan Ikan Tuna Marlin sebagai bahan baku abon ikan, diperlukan analisis perhitungan nilai tambah secara kuantitatif. Melalui analisi ini dapat diketahui sejauh mana kegiatan pengolahan yang dilakukan oleh CV. Raja Bawang mampu memberikan keuntungan dengan mengubah komoditas primer yaitu Ikan Tuna Marlin menjadi produk olahan berupa abon ikan. Atas dasar latar belakang itu, penulis berminat untuk meneliti sejauh mana nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan Ikan Tuna Marlin menjadi abon ikan pada CV. Raja Bawang di Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada CV.Raja Bawang yang beralamat di Jl. Abdul Rahman Saleh No. 33 Kelurahan Birobuli Selatan, Kecamatan Palu Selatan, Kota Palu. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan alasan bahwa CV. Raja Bawang merupakan satu satunya industri yang memanfaatkan Ikan Tuna Marlin

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 204-210
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

sebagai bahan baku utama dalam proses produksinya. Kegiatan penelitian ini berlangsung pada periode Agustus hingga Oktober 2024.

Pemilihan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa pimpinan serta bendahara perusahaan memiliki yang mendalam mengenai sejarah berdirinya perusahaan dan kapasitas produksinya. Selain itu, terdapat dua orang tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Dengan demikian, total jumlah responden yang digunakan adalah empat orang.

Kajian ini memanfaatkan dua jenis data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperolah melalui observasi serta wawancara langsung menggunakan daftar (*questinionnaire*). Informasi primer dikumpulkan meliputi profil perusahaan, yang mencakup sejarah berdirinya, struktur organisasi, serta sumber daya manusia, selain itu juga mencakup data mengenai bahan baku, upah tenaga kerja, bahan penolong dan harga input selam proses produksi. Data primer lainya meliputi kondisi pemasaran seperti volume penjualan dan harga produk. Sementara itu data sekunder diperoleh dari berbagai instansi terkait serta literatur yang relevan dengan penelitian ini.

Metode analisis nilai tambah yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Hayami. Menurut (Hayami, dkk,. 1987) nilai tambah merupakan selisih antara niai produk yang telah mengalami proses pengolahan dengan nilai input yang digunakan selama proses tersebut berlangsung. Adapun keunggulan metode ini antara lain:

- Lebih sesuai diterapkan untuk menganalisis proses pengolahan produk –produk pertanian.
- Dapat mengidentifikasi tingkat produktivitas produksi, seperti rendemen dan efisiensi tenaga kerja.
- Mampu menunjukkan balas jasa yang diterima oleh pemilik faktor-faktor produksi
- Dapat dimodifikasi untuk menghitung nilai tambah pada subsistem selain pengolahan.

Dalam kegiatan pada subsistem pengolahan, alat analisis yang umum digunakan adalah Analisi Nilai Tambah dengan Metode Hayami, dan format perhiitungan dapat diliihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Format Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
I	Output, Input dan Harga	a
1.	Output yang dihasilkan (kg/Bulan)	b
2.	Bahan baku yang digunakan(kg/Bulan)	c
3.	Tenaga kerja (HOK/Bulan)	d=a/b
4.	Faktor konversi (1/2)	e=c/b
5.	Koefisien tenaga kerja (3/2)	f
6.	Harga output (Rp/kg)	g
7.	Upah rata-rat tenaga kerja (Rp/kg)	
II	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	h
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	i
10.	Nilai output (4x6) (Rp)	j=d x f
11.	a. Nilai Tambah (10-9-8) (Rp)	k=j-h-i
	b. Rasio nilai tambah (11a/10)x100%)	i(%)=(k/j)x100%
12.	a. Imbalan tenaga kerja (5x7) (Rp)	m = e x g
	b. Bagian tenaga kerja (12a/11a)x100%)	n(%) = (m x k)x100%
13.	a. Keuntungan (11a-12a) (Rp)	o = k-m
	b. Tingkat keuntungan (13a/11a)x100%	p(%) = (o/k)x100%
III	Balas Jasa Bagi Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14.	Margin (Rp/Kg)	q=j-h
	a. Pendapatan tenaga kerja langsug (100%)	r = m/q x 100%
	b. Sumbangan input lain (100%)	s = i/q x 100%
	c. Keuntungan Pengusaha (100%)	t = o/q x 100%

Sumber : Berlia M dkk, 2017

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 204-210
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karaktersitik Responden

Umur Responden. Dalam penelitian ini terdiri atas pelopor CV.Raja Bawang berusia 53 Tahun, bendahara 50 Tahun, serta dua orang tenaga kerja masing-masing berusia 39 dan 41 Tahun. Data tersebut menunjukkan bahwa seluruh responden termaksud kategori usia produktif. Hal ini sejalan dengan definisi yang dikemukakan oleh (Badan Pusat Statistik, 2021) bahwa kelompok usia produktif berada pada rentang 15 hingga 64 Tahun. Usia produktif umumnya diidentikkan dengan kondisi fisik yang kuat, tingkat pengetahuan yang memadai serta kesehatan yang baik.

Tingkat Pendidikan. Tingkat pendidikan seseorang umumnya berpengaruh terhadap pola pikir, kemampuan menerima inovasi, serta kecepatan dalam menyesuaikan diri dengan perkembangan teknologi. Pimpinan CV. Raja Bawang merupakan lulusan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang berhasil mengembangkan dan mempertahankan usahanya hingga dikenal luas oleh masyarakat. Bendahara perusahaan juga berpendidikan SMK dan turut berperan dalam membangun serta menjalankan usaha ini hingga saat ini. Sementara itu, dua orang tenaga kerja bagian produksi merupakan lulusan Sekolah Menengah Pertama (SMP).

Produksi Abon Ikan.

Proses dapat diartikan sebagai cara, metode, atau teknik yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan produksi. (Arifin, 2015) Menjelaskan bahwa produksi merupakan aktivitas yang bertujuan untuk menciptakan, menghasilkan, atau membuat suatu barang. Sementara itu, menurut (Zahara dan Anwar, 2021) proses produksi adalah suatu metode untuk menghasilkan atau meningkatkan nilai guna barang maupun jasa dengan memanfaatkan faktor-faktor produksi yang tersedia. Pada CV. Raja Bawang, kegiatan produksi abon ikan dilakukan sebanyak empat kali dalam satu bulan. digunakan bahan baku sebanyak 80 kg ikan segar yang kemudin menghasilkan 40 kg abon ikan. Produk abon tersebut dikemas dalam dua jenis ukuran, yaitu kemasan 100 gram dengan harga Rp 35.000 dan kemasan 1 kilogram dengan harga Rp 350.000.

Analisis Nilai Tambah.

Nilai tambah merupakan perhitungan yang menunjukkan selisish antara nilai produk yang telah melalui proses pengolahan dengan nilai input atau biaya yang digunakan selama proses tersebut berlangsung. Pada CV. Raja Bawang, hasil produksi dalam waktu satu bulan menggunakan Ikan Tuna Marlin sebanyak 80 kilogram mampu menghasilkan sekitar 40 kilogram abon ikan. Produk abon tersebut dijual denga harga Rp 35.000 per kemasan 100 gram, atau setara dengan Rp 350.000 per kilogram. Rincian hasil perhitungan nilai tambah dari proses produksi abon ikan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2 menampilkan hasil perhitungan nilai tambah dari kegiatan produksi ikan dalam kurun waktu satu bulan pelaksanaan proses pengolahan. Pekerja yang berpartisipasi di CV. Raja Bawang menerima upah senilai Rp 127.795 pada setiap pelaksanaan proses produksi. Waktu kerja yang dibutuhkan dalam satu kali proses adalah 8 jam, sehingga total jam kerja selama satu bulan mencapai 16 HOK.

Nilai faktor konversi dihitung dengan membagi jumlah hasil produksi dibandingkan dengan jumlah bahan baku yang dipakai selama proses pengolahan di CV. Raja Bawang. Nilai faktor konversi untuk produksi abon ikan sebesar 0,5 yang diperoleh dari hasil pembagian antara output 40 kg abon ikan dengam input 80 kg daging ikan. Hal ini menunjukkan bahwa setiap 1 kg daging ikan dapat menghasilkan sekitar 0,5 kg produk abon ikan.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 204-210
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

Koefisien tenaga kerja diperoleh dengan membagi total "jam kerja seluruh tenaga kerja yang terlibat dengan jumlah total bahan baku yang diolah selama proses produksi. Nilai ini menggambarkan jumlah waktu yang dibutuhkan pekerja untuk mengolah setiap satuan bahan baku. Pada CV. Raja Bawang, koefisien tenaga kerja dihitung dari total waktu kerja selama satu bulan yaitu 16 jam, dibagi dengan total bahan baku sejumlah 80 kg daging ikan, akibatnya diperoleh hasil sebesar 0,2 jam/kg. Sementara itu, besaran kontribusi dari input tambahan dihitung dengan membagi total biaya bahan penolong sebesar Rp 2.275.306 dengan jumlah bahan baku yang digunakan yaitu 80 kg, sehingga diperoleh nilai sumbangan input lain sebesar Rp 28.441 per kilogram.

Nilai output diperoleh dari hasil perkalian antara faktor konversi dengan harga jual produk yang dihasilkan. Dengan faktor konversi sebesar 0,5 dan harga jual abon ikan sebesar Rp 350.000 per kilogram, maka nilai outout yang dihasilkan untuk setiap kilogram bahan baku adalah sebesar Rp 175.000.

Nilai tambah didefenisikan sebagai selisish antara nilai output dengan total sumbangan input lain serta biaya bahan baku yang digunakan. Berdasarkan hasil analisis, nilai tambah yang dihasilkan dari proses produksi abon ikan pada CV. Raja Bawang mencapai Rp 81.559 per kilogram, menunjukkan bahwa usaha tersebut memberikan nilai tambah yang positif. Rasio nilai tambah sebesar 46,60% mengindikasikan bahwa setiap Rp 100 nilai produk abon ikan menghasilkan tambahan nilai sebesar Rp 46,60. Dengan demikian, apabilah nilai tambah yang dihasilkan mencapai Rp 81.559, maka rasio yang diperoleh setara dengan Rp 38.006. Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan (Dzulmawan, dkk., 2019) yang melaporkan nilai tambah sebesar Rp 41.274 per kilogram dengan rasio 37,05%. Namun hasil penelitian pada CV. Raja Bawang menunjukkan nilai tambah yang lebih tinggi dibandigkan penelitian tersebut. Imbalan tenaga kerja dihitung berdasarkan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dan besaran rata-rata upah tenaga kerja per satuan produksi abon ikan, yaitu satu kilogram mencapai Rp 25.559 dengan proporsi bagian tenaga kerja sebesar 31,34%. Keuntungan yang diperoleh CV. Raja Bawang dari kegiatan produksi abon ikan tercatat sebesar Rp 56.000 per kilogram dengan tingkat keuntungan mencapa 68,66%. Temuan ini lebih tinggi dibandingkan hasil penelitian (Hamidi, 2016) yang melaporkan keuntungan sebesar Rp 10.621 per kilogram dengan tingkat keuntungan 27,71%, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha CV. Raja Bawang lebih efisien dan memberikan tingkat keuntungan yang lebih besar.

Margin menggambarkan besarnya kontribusi dari faktor-fakor produksi selain bahan baku yang digunakan selama proses produksi. Nilai margin dihitung dari perbedaan antara nilai output dengan biaya bahan baku, dimana hasil perhitungan menunjukkan margin sebesar Rp 110.000 per kilogram. Proporsi pendapatan tenaga kerja langsung terhadap margin dihitung dari perbandingan antara imbalan tenaga kerja dengan total margin, yaitu sebesar 23,34%. Hal ini berarti, untuk mengolah 80 kilogram bahan baku Ikan Tuna Marlin, dibutuhkan alokasi imbalan tenaga kerja sebesar 23,24% dari total margin yang dihasilkan. Selanjutnya kontribusi input lain terhadap total margin dari proses pengolahan 80 kilogram bahan baku mencapai 25,86%. Adapun keuntungan perusahaan mencerminkan bagian yang diterima oleh pihak industri dari keseluruhan margin, yaitu sebesar 50,90%.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 204-210
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Ikan Tuna Marlin menjadi Abon Ikan pada CV. Raja Bawang dengan Metode Hayami.

No	Variabel	Nilai
I	Output, Input dan Harga	
1		40
2	Bahan baku (Kg/Bulan)	80
3	Tenaga kerja (HOK/Bulan)	16
4	Faktor konversi	0,5
5	Koefisien tenaga kerja	0,2
6	Harga output (Rp/Kg)	350.000
7	Upah rata-rata tenaga kerja(Rp/Kg)	127.795
II	Pendapatan dan Keuntungan	
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	65.000
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	28.441
10	Nilai produk (Rp/Kg) x (4x6)	175,000
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg) (10-8-9)	81.559
	b. Rasio nilai tambah (%) (11a/10)	46,60%
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/JKO) (5x7)	25.559
	b. Bagian tenaga kerja (%) (12a/11a)	31,34%
13	a. Keuntungan (Rp) (11a-12a)	56.000
	b. Tingkat keuntungan (%) (13a/11a)	68,66%
III	Balas Jasa Bagi Pemilik Faktor- Faktor Produksi	
14	Margin (Rp/kg)	110.000
	a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	23,24%
	b. Sumbangan input lain (%)	25,86%
	c. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	50,90%

Sumber : Data primer setelah diolah, 2024.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan.

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa pengolahan Ikan Tuna Marlin menjadi abon ikan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 81.559 per kilogram, dengan keuntungan mencapai Rp 56.000 atau sebesar 68,66%. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat keuntungan yang diperoleh CV. Raja Bawang dari kegiatan produksi abon ikan berkontribusi positif terhadap peningkatan pertumbuhan ekonomi. Nilai tambah yang diperoleh bersifat positif, yaitu sebesar 46,60% atau senilai Rp 38.006, yang diakibatkan oleh besarnya nilai output, harga bahan baku, serta sumbangan input lainnya. Selama periode produksi Bulan Oktober Tahun 2024, CV. Raja Bawang menggunakan 80 kilogram daging Ikan Tuna Marlin dan menghasilkan 40 kilogram produk abon ikan.

Saran.

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disarankan agar CV. Raja Bawang dapat lebih memperhatikan biaya produksi yang dikeluarkan mengingat sumbangan input lain memiliki kontribusi cukup besar dan perlu dikendalikan, salah satunya dengan membeli bahan penolong dalam jumlah besar langsung dari distributor agar harga-nya lebih murah, dan memperpanjang masa guna alat produksi dengan melakukan perawatan rutin untuk menekan penyusutan.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 204-210
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

DAFTRA PUSTAKA

Adawyah.R. (2011). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan.* Jakarta: PT Bumi Aksara

Arifin. (2015). *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bandung: CV Mujahid Press

Berlia, M., Iwang, G., Lintang, P.S G.,dan Atikah, N. (2017). Analisis Usaha dan Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan Baku Ikan dan Udang. Jurnal *Perikanan dan Kelautan*. 8(2), 118-125.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2021), *Sulawesi Tengah dalam angka* menyajikan informasi terkait kondisi demografi, ekonomi dan sektor perikanan provinsi tersebut.

Dzulmawan, M., Geo, L., dan Gafaruddin, A. (2019). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Tuna di Kelurahan Mata Kecamatan Kendari Kota Kendari(Studi Kasus Industri Rumah Tanggah Dzakiyah Permata). Jurnal *Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 4(2): 29-34

Hamidi, W. (2016). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XXI Koto Kampar Kabupaten Kampat Provinsi Riau. Jurnal Agribisnis 18 (1), 141-149

Hayami, Y., Kawagoe, T., Maroko, Y., Siregar,M.(1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland java: A Perspektive From Sunda Vilage.*Bogor: The Center for Ago Economic Research.

Nusaibah, D., Maulid, Y., Fiyari, A. Y., dan Kartika (2020). Karakteristik Mutu Ikan Black Marlin Loin Beku di PT. Sinar Sejahtera Sentosa Jakarta. *jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan,* 1(1), 17-23

Saputra, A., Howara, D., dan Erny,(2024). Analisis Nilai Tambah Ikan Julung-Julung (Hemirhampus SP) menjadi Ikan Asap pada Industri Rumah Tangga Bunto di Desa Towale Kecamatan Banawa Tengah Kabupaten Donggala. *Jurnal Pembangunan Agribisnis* 3(1) 110,116

Zahara, V., dan Anwar, C.J. (2021). *Mikroekonomi.* Bandung: Media Sains Indonesia.