

**STUDI DOMINASI TINGKAT KONSUMSI PRODUK  
PERIKANAN DIRUMAH MAKAN  
KABUPATEN NAGAN RAYA**

**Skripsi Oleh**

**Wardanita**

**NIM.1605904010086**



**PROGRAM STUDI PERIKANAN  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS TEUKU UMAR**

**2022**

**STUDI DOMINASI TINGKAT KONSUMSI PRODUK  
PERIKANAN DIRUMAH MAKAN KABUPATEN NAGAN RAYA**

**Skripsi**

**Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh Gelar Sarjana Perikanan  
Dakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar**

**Wardanita**

**NIM.1605904010086**



**PROGRAM STUDI  
PERIKANAN FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS TEUKU UMAR**

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan skripsi Saudari:

Nama : Wardanita

Nim : 1605904010086

Judul : **STUDI DOMINASI TINGKAT KONSUMSI PRODUK PERIKANAN DI RUMAH MAKAN KABUPATEN NAGAN RAYA**

Yang diajukan memenuhi sebagian dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

Mengesahkan  
Komisi Pembimbing



**Ir.H.Zuriat., M.Si**  
NIP. 196302011993031002

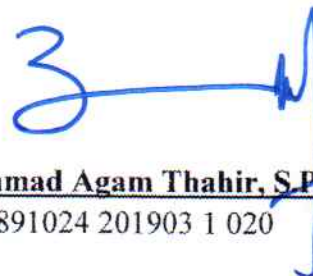
Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu  
Kelautan

Ketua Jurusan Perikanan



**Prof. Dr. M. Ali S., M.Si**  
NIP. 19590325 198603 1 003



**Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si**  
NIP. 19891024 201903 1 020

## LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

Skripsi/Tugas Akhir dengan judul:

### STUDI DOMINASI TINGKAT KONSUMSI PRODUK PERIKANAN DI RUMAH MAKAN KABUPATEN NAGAN RAYA

Disusun Oleh:

Nama : Wardanita  
NIM : 1605904010086  
Program Studi : Perikanan  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal 16 Desember 2022 dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diterima.

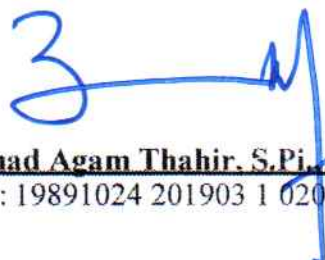
#### SUSUNAN DEWAN PENGUJI

1. Ir.H.Zuriat.,M.Si  
(Dosen Penguji I)
2. Ir.T.Amarullah,M.pi  
(Dosen Penguji II)
3. Faliqul Isbah,S.kel.,M.Si  
(Dosen Penguji III)

Tanda Tangan



Mengetahui  
Ketua Jurusan Perikanan



Muhammad Agam Thahir, S.Pi, M.Si  
NIP : 19891024 201903 1 020

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wardanita  
Nim : 1605904010086  
Jurusan : Perikanan  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Judul Skripsi : Studi Dominasi Tingkat Konsumsi Produk Perikanan Di Rumah Makan Kabupaten Nagan Raya

Dengan ini menyatakan sesungguhnya bahwa di dalam skripsi adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat bagian atau suatu kesatuan yang utuh dari skripsi, buku atau bentuk lain yang saya kutip dari orang lain tanpa saya sebutkan sumbernya yang dapat dipandang sebagai tindakan penjiplakan. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat reproduksi karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain yang dijadikan seolah-olah karya asli saya sendiri. Apabila ternyata dalam skripsi saya terdapat bagian-bagian yang memenuhi unsure penjiplakan, maka saya menyatakan kesedian untuk dibatalkan sebahagian atau seluruh hak gelar kesarjanaan saya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Meulaboh, 16 Desember 2022



Wardanita  
NIM. 1605904010086

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas rahmat, karunia dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Studi Dominasi Tingkat Konsumsi Produk Perikanan Di Rumah Makan Kabupaten Nagan Raya”**

Shalawat dan salam kepada Nabi Muhammad SAW yang telah membawa umat manusia dari alam kebodohan ke alam yang berilmu pengetahuan. Dalam kesempatan ini penulis juga ingin menyampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

Secara khusus penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada Ayahanda dan Ibunda tercinta beserta keluarga/Saudara yang telah memberikan motivasi kepada penulis selama ini. Akhirnya dengan satu harapan semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri dan bagisemua kalangan yang membacanya, Amin....

Meulaboh, November 2022

Wardanita  
NIM. 1605904010086

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI.....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Rumah Makan .....	7
2.2. Supply Ikan .....	15
2.2.1 Jenis Ikan Air Tawar.....	15
1. Ikan Lele .....	16
2. Ikan Nila .....	19
3. Ikan Mas .....	21
4. Belut ( <i>M. Albus</i> ) .....	23
5. Gabus ( <i>Channa striata</i> ).....	25
5. Ikan Kerling .....	27
2.2.2. Jenis Ikan Laut .....	28
1. Ikan Tongkol ( <i>Auxis thazard</i> ).....	28
2. Ikan Cakalang ( <i>Katsuwonus pelamis</i> ) .....	29
3. Ikan Tuna ( <i>Thunnus Spp</i> ).....	30
4. Ikan Dencis( <i>Auxis rochei</i> ).....	32
5. Ikan Karang .....	33
2.2.3. Jenis Seafood.....	36
2.2.4. Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia .....	37
2.2.5. Harga Ikan .....	38
2.2.6. Pemasok Ikan .....	39
2.3. Pengolahan Menu Lauk Pauk di Rumah Makan .....	39
2.3.2. Jenis Masakan Lauk dirumah Makan.....	39
2.3.3. Jenis Masakan Ikan .....	40
2.3.4. Jenis Masakan Seafood .....	43
2.4. Studi Dominasi .....	44
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>46</b>
3.1. Waktu & Tempat.....	46
3.2. Metode Pengumpulan Data .....	46
3.3. Teknik Pengumpulan Data .....	47

3.4. Sumber Data.....	48
3.4.1. Data Primer.....	48
3.4.2. Data Sekunder.....	48
3.5. Teknik Analisis Data.....	48
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>50</b>
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	50
4.1.1. Kondisi Geografis.....	50
4.1.2. Batas Wilayah.....	51
4.1.3. Kondisi Geografis.....	52
4.1.4. Hasil Perikanan Kabupaten Nagan Raya.....	54
4.2. Hasil Analisis Karakteristik Data Penelitian.....	54
4.3. Hasil Analisis Data Penelitian.....	56
4.3.1. Hasil Analisis data Penelitian dalam bentuk Tabel.....	56
4.3.2. Hasil Analisis Data Penelitian dalam bentuk grafik.....	60
4.4. Pembahasan.....	75
<b>BAB V. PENUTUP.....</b>	<b>79</b>
5.1. Kesimpulan.....	79
5.2. Saran.....	80
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	
<b>LAMPIRAN.....</b>	



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Lele Lokal ( <i>Clarias Gariepinus</i> ) .....	17
Gambar 2. Ikan Lele Sangkuriang( <i>Clarias batrachus</i> ) .....	18
Gambar 3. Ikan Nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> ) .....	20
Gambar 4. Ikan Mas ( <i>Cyprinus Carpio</i> ) .....	22
Gambar 5. Ikan Belut (M. Albus) .....	25
Gambar 6. Ikan Gabus( <i>Channa striata</i> ).....	26
Gambar 7. Ikan Kerling.....	27
Gambar 8. Ikan Tongkol ( <i>Auxis thazard</i> ) .....	28
Gambar 9 Ikan Cakalang ( <i>Katsuwonus pelamis</i> ) .....	29
Gambar 10 Ikan Tuna ( <i>Thunnus Spp</i> ) .....	31
Gambar 11. Ikan Dencis ( <i>Auxis rochei</i> ).....	32
Gambar 12. Ikan Karang ( <i>Lutjanidae Serranidae</i> ).....	34
Gambar 13 Udang Jerbung ( <i>Fenneropenaeus Merguiensis</i> ).....	36
Gambar 14. Gulai Ikan Lele khas Nagan Raya.....	41
Gambar 15. Gulai Tumis Ikan Tongkol .....	42
Gambar 16. Suir Ikan Cakalang .....	43
Gambar 17. Jenis Menu masakan Seafood .....	44
Gambar 18. Gambar peta Kabupaten Nagan Raya .....	50
Gambar 19. Grafik Kondisi Demografis Kabupaten Nagan Raya (Sumber : BPS Kabupaten Nagan Raya.....	52
Gambar 20. Grafik distribusi Jumlah 5 Ikan paling dominan Menurut Rumah Makan di Kabupaten Nagan Raya.....	60
Gambar 21. Distribusi Harga total Beli ikan (Rp/kg) paling dominan selama 5 hari pemantauan berdasarkan Jenis Ikan di Lokasi rumah makan Kabupaten Nagan Raya. ....	60

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Luas Wilayah Menurut Kecamatan di Kabupaten Nagan Raya .....	51
Tabel 4.2.Jumlah Penduduk di Kabupaten Nagan Raya Berdasarkan Wilayah Kecamatan (Data tahun 2021).....	53
Tabel 4.3 Produktivitas Budidaya Ikan Tambak Menurut Luas Usaha ,Produktivitas (Ton/Hektar) Kabupaten Nagan Raya tahun 2008-2012 .....	54
Tabel 4.4. Karakteristik Data Penelitian .....	55
Tabel 4.5. Jenis-Jenis Ikan yang menjadi Menu di Rumah Makan Kabupaten Nagan .....	56
Tabel 4.6. Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Bunda Abdya /Zainun Langkak" Kabupaten Nagan Raya.....	57
Tabel 4.7 Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Warung Limbek" Kabupaten Nagan Raya .....	58
Tabel 4.8. Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Eungkot Paya Kota Jeuram" Kabupaten Nagan Raya .....	59
Tabel 4.9. Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Warung Limbek Syedara Tanyoe " Kabupaten Nagan Raya .....	60
Tabel.4.10. Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Eungkot Paya" Simpang Peut Kabupaten Nagan Raya.....	61
Tabel 4.11. Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Nurhayati " Kabupaten Nagan Raya .....	62
Tabel4.12. Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Kak Malasari " Kabupaten Nagan Raya.....	63
Tabel 4.13. Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Bang Latif" Kabupaten Nagan Raya .....	64
Tabel 4.14. Hasil survei Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Kak As" Kabupaten Nagan Raya .....	65
Tabel 4.15.Hasil survei Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Kak Baidah" Kabupaten Nagan Raya .....	66
Tabel 4.16 Hasil survei Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Kak Saudah" Kabupaten Nagan Raya .....	67

Tabel 4.17 . Hasil survei Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Bang Adnan " Kabupaten Nagan Raya .....	68
Tabel 4.18 Tabel Hasil survei Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Kak Ani" Kabupaten Nagan Raya.....	69
Tabel 4.19 Hasil survei Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Abang Ajo Sp,4 Nagan Raya" Kabupaten Nagan Raya .....	70
Tabel 4.20. Distribusi Jumlah Jenis Ikan terbanyak (Kg) selama 5 hari pemantauan berdasarkan Lokasi rumah makan Di Kabupaten Nagan Raya ...	71
Tabel 4.21. Distribusi Harga total Beli ikan (Rp/kg) selama 5 hari pemantauan berdasarkan Jenis Ikan di Lokasi rumah makan Di Kabupaten Nagan Raya ..	72
Tabel 4.22. Distribusi Jumlah ikan dan jumlah potong ikan setiap (kg) dan Jumlah Potong Ikan/Ekor Berdasarkan Jenis ikan yang ada di Kabupaten Nagan Raya .....	73

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Data Susenas BPS menunjukkan bahwa sumbangan protein ikan terhadap konsumsi protein hewani masyarakat Indonesia mencapai 57% (Saefudin, 2015). Hingga tahun 2019, produksi ikan di Aceh sebanyak 63,62%. Angka konsumsi ikan pada tahun 2010 sebesar 30,48 kg/kap/th, meningkat setiap tahunnya hingga mencapai 38,1 kg/kap/th pada tahun 2014 dengan tingkat pertumbuhan sebesar 5,78%. Penyediaan ikan pada tahun 2010 sebesar 38,39 kg/kap/th dan meningkat menjadi 51,8 kg/kap/th pada tahun 2014 dengan tingkat pertumbuhan sebesar 7,85% (Djunaidah,2017).

Berdasarkan paparan kinerja 2016 & Outlook 2017 Ditjen PDS, terlihat bahwa ada target kenaikan angka konsumsi ikan pada setiap tahunnya pada tahun 2016 angka konsumsi ikan diharapkan meningkat menjadi 43,88 kg/kap/th. Selanjutnya pada tahun 2017, 2018, 2019 serta 2020 diharapkan angka konsumsi ikan masing- masing menjadi 47,12 kg/kap/th; 50,65 kg/kap/th; 54,49 kg/kap/th serta 54,49 kg/kap/th pada tahun 2020 . Sedangkan tingkat konsumsi ikan di Aceh pada tahun 2016 50,08 % (Ditjen PDS,2017).

Meningkatnya konsumsi ikan di Indonesia pada umumnya dan di Aceh khususnya selain karena masyarakat mulai sadar pentingnya mengkonsumsi ikan juga sejalan dengan pertumbuhan industri perdagangan, hotel dan restoran di Indonesia yang berkembang (10,57%) bervariasi dalam jenis makanan yang disediakan, termasuk rumah makan siap saji seperti ayam, mie

dan pasta. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah rumah makan yang terdaftar di BPS pada Kabupaten Nagan Raya tahun 2013 adalah sebanyak 95 rumah makan, dimana tersebar di beberapa Kecamatan yang ada di Kabupaten Nagan Raya (BPS Nagan Raya, 2021).

Saat ini usaha rumah makan menunjukkan perkembangan yang sangat pesat, terbukti dengan banyaknya jumlah usaha rumah makan yang terdapat diberbagai tempat di Kabupaten Nagan Raya. Jenis rumah makan seperti ini umumnya berada dilokasi-lokasi yang strategis dimana tempat tersebut ramai dengan penduduk. Tampilan rumah makan ini mulai dari lokasi, jenis, dan rasa makanan, penataan, sistem pelayanan, dan sebagainya yang membawa kesan bagi sebagian orang, bahwa rumah makan tersebut patut dikunjungi, sehingga bagi konsumen yang datang dan makan di rumah makan seperti ini, sedikit akan tidak terpengaruh dan tidak jarang datang kembali untuk melakukan pembelian (Yohannes, 2013).

Daya tarik sebuah rumah makan tak hanya sebatas tampilan fisik seperti bangunan yang megah dan nama yang besar, akan tetapi menu lauk pauk yang beragam jenisnya dan tersedia dirumah makan serta ditambah lagi dengan cita rasa yang nikmat akan menjadi penarik konsumen untuk mengunjungi dan makan dirumah makan tersebut. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam keputusan pembeliannya meliputi: jenis produk, waktu pembelian, dan cara pembayaran. Perilaku konsumen juga akan berubah dengan adanya pelayanan yang baik dan perhatian yang baik dari pihak usaha baik usaha rumah makan dalam melayani dan menerima konsumen. Dalam hal ini pemasar harus selalu dapat memberikan nilai yang

positif bagi pelanggan. Nilai yang positif berarti pemasar dapat memenuhi keinginan pelanggan dan akhirnya pelanggan merasa puas sehingga pemasar dapat mempertahankannya, bahkan pelanggan yang puas dapat menarik pelanggan lain untuk datang (Yohannes, 2013).

Menjamurnya usaha rumah makan di Kabupaten Nagan Raya khususnya di Wilayah Langkak, Simpang Peut, Jeuram, Beutong dan Aluebilie memiliki potensi yang besar untuk meraup keuntungan dikarenakan letaknya yang strategis, yakni dekat dengan pusat keramaian kota, pusat pendidikan, rumah sakit, pusat bimbingan belajar serta wadah masyarakat lainnya. Hal ini yang membuat usaha rumah makan menjadi semakin berkembang dan memberikan dampak kegiatan ekonomi di Kabupaten Nagan Raya. (BPS Nagan Raya, 2021).

Ragam menu lauk pauk dirumah makan yang ada di Kabupaten Nagan Raya tentu menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen untuk berkunjung dan mengulang menikmati hidangan makanannya, tak terkecuali menu lauk berbahan dasar ikan. Ikan merupakan sumber protein hewani kelas dua setelah daging, susu dan telur. Ikan merupakan produk laut yang mengandung asam lemak rantai panjang : omega-3 (DHA) yang kurang dimiliki bahkan tidak dimiliki produk daratan (hewani dan nabati) dan omega-6, yang berperan amat bermakna dalam pertumbuhan dan kesehatan. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang absorpsi proteinnya lebih tinggi dibandingkan dengan produk hewani lain seperti daging ayam. Daging ikan mempunyai serat-serat protein lebih pendek dari pada serat-serat protein daging sapi atau ayam. Ikan juga kaya akan mineral seperti kalsium, yang diperlukan untuk

pembentukan tulang, serta zat besi yang diperlukan untuk pembentukan haemoglobin darah (Dewi et al., 2018).

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti di beberapa rumah makan yang ada di Kabupaten Nagan Raya, salah satunya dirumah makan “Abang Ajo” yang terletak di wilayah Simpang Peut Jeuram oleh pemiliknya menyatakan terdapat ragam menu lauk pauk yang disajikan setiap harinya dengan menu ikan “Nila” yang lebih mendominasi setiap hari. Berdasarkan informasi yang disampaikan oleh pemilik rumah makan banyaknya menu ikan dirumah makan dikarenakan ikan lebih mudah didapatkan karena untuk kebutuhan ikan sebagian wilayah Kabupaten Nagan Raya berbatasan langsung dengan laut dan banyak pelaku usaha budidaya ikan air tawar seperti ikan nila sehingga pemilik usaha mudah memasok bahan mentah ikan. Selain itu harga ikan mentah lebih murah. Menurut pemiliknya, selain ikan air tawar, menu ikan laut juga menjadi salah satu sajian menu dirumah makannya . Hal ini dikarenakan menjamurnya pembudidaya ikan air tawar sehingga bisa menekan harga menjadi lebih murah dibandingkan dengan lauk daging. Ketika ikan diolah menjadi menu kuliner masakan, pemilik warung makan bisa menjual dengan harga yang terjangkau namun meskipun demikian pemilik rumah makan sudah mendapat keuntungan didalamnya .

Berdasarkan kandungan-kandungan tersebut maka perlu adanya bahasan tentang manfaat ikan untuk kesehatan tubuh. Ikan air tawar maupun ikan laut merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat dan disediakan oleh pemilik rumah makan dengan harga menu yang

terjangkau oleh semua kalangan masyarakat serta bahan bakunya mudah didapat dikarenakan sebagian wilayah Kabupaten Nagan Raya berbatasan langsung dengan laut. Tak jarang rumah makan yang ada di Kabupaten Nagan Raya juga menawarkan masakan khas Aceh serta bisa dipilih sesuai dengan selera konsumen. Masakan khas tersebut dibuat tidak hanya masakan khas Nagan namun juga masakan khas dari daerah Aceh lainnya yang menambah variasi menu masakan dan menjadi menu unggulan di setiap rumah makan yang ada Kabupaten Nagan Raya. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk meneliti tentang **“Studi dominasi tingkat Konsumsi produk perikanan di Rumah Makan Kabupaten Nagan Raya”**

### **1.2. Rumusan Masalah**

1. Apa saja jenis ikan yang mendominasi dijual dirumah makan yang ada di wilayah Langkak, Simpang Peut, Jeuram, Beutong dan Aluebilie Kabupaten Nagan Raya ?
2. Berapa nilai tambah penjualan produk ikan hasil perikanan di rumah makan daerah Langkak, Simpang Peut, Jeuram, Beutong dan Aluebilie Kabupaten Nagan Raya?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui jenis ikan apa saja yang dominan sebagai bahan mentah untuk menu lauk pauk dirumah makan yang ada di wilayah Langkak, Simpang Peut, Jeuram, Beutong dan Aluebilie Kabupaten Nagan Raya.
2. Mengetahui nilai tambah penjualan produk ikan hasil perikanan di rumah makan daerah Langkak, Simpang Peut, Jeuram, Beutong dan Aluebilie Kabupaten Nagan Raya



#### **1.4. Manfaat Penelitian**

1. Bagi pemilik usaha rumah makan dapat menjadi bahan masukan untuk dipertimbangkan bagi pengembangan usaha rumah makan kedepannya
2. Bagi pemerintah diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan terkait pengembangan usaha masyarakat yang lebih baik dimasa mendatang terutama dalam pengembangan usaha seperti rumah makan .

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 RUMAH MAKAN**

##### **2.1.1 Definisi**

Menurut Undang-undang pariwisata Pasal 14 Nomor 10 Tahun 2009 Rumah makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses penyimpanan dan penyajian, di dalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah-pindah. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran menyatakan bahwa rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Menurut Keputusan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata No.PM.87/HK.501/MKP/2010 tentang Tata Cara Pendaftaran Usaha Jasa Makanan dan Minuman Rumah Makan, menyatakan bahwa rumah makan yang dimaksud adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses penyimpanan dan penyajian, di dalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah-pindah.

Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Rumah Makan, yang dimaksud Usaha Rumah Makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan

tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba. Rumah makan dalam penelitian ini adalah usaha rumah makan berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Rumah Makan.

Menurut FAO dalam Kesmas (2017) warung makan sebagai street food, merupakan makanan dan minuman siap konsumsi yang dipersiapkan dan atau dijual di jalan atau tempat-tempat umum lainnya. Warung makan sering disebut dengan berbagai nama sejenis, seperti warung tegal (warteg), kedai makan, kantin, warung padang, dan sebagainya (Ayodya 2007).

### **2.1.2. Jenis Jenis Usaha Rumah Makan**

Menurut Raharjo (2008) secara umum terdapat tiga jenis usaha pada makanan dan minuman. Masing-masing jenis usaha ini mempunyai kategori dan karakteristik yang berbeda, baik segi investasi maupun cara pengelolaannya. Ketiga jenis usaha tersebut adalah :

#### **1. Rumah makan skala kecil**

Usaha jenis ini bersifat kecil dan biasanya pada kalangan yang berpendapatan kecil pula. Ciri-ciri dari usaha ini yaitu jenis menu yang sangat terbatas dan harga yang murah, yakni sekitar Rp. 3000,00- Rp15.000,00 per orangnya. Konsepnya sederhana yakni hanya “makan, kenyang dan pulang”. Usaha jenis ini tidak terlalu mementingkan pelayanan dan kebersihan.

#### **2. Rumah makan skala menengah**

Jenis usaha ini diperuntukkan bagi kalangan pada tingkat ekonomi menengah. Dari segi harganya, memiliki tingkat harga yang lebih mahal dibandingkan usaha kecil dengan kisaran antara Rp.15.000,00-Rp. 40.000,00

per orang. Ciri-ciri usaha skala menengah adalah dapat dilihat dari menu yang lebih variatif, memiliki karyawan untuk melayani, jenis pelayanannya sangat sederhana, kebersihannya lebih diperhatikan, dan biasanya memiliki lahan parkir yang luas. Jenis usaha ini dapat ditemukan di rumah makan padang, restoran franchise, kafe, resto, atau restoran yang ada di dalam kafe atau di dalam mal.

### 3. Rumah makan skala besar

Usaha skala besar biasanya ditujukan untuk kalangan dengan ekonomi yang tinggi. Jenis restoran ini dapat berdiri sendiri pada daerah tertentu atau berada di hotel bintang lima. Biasanya restoran ini menggunakan konsep khusus pada pelayanan dan menu yang ditawarkan, misalnya restoran Italia, Restoran Jepang, pub dan resto, Restoran Perancis atau Restoran Indonesia.

#### **2.1.3. Definisi Modal Usaha**

Dunia usaha tentu dibutuhkan salah satunya dibutuhkan modal untuk seorang pengusaha menjalankan bisnisnya. Modal usaha menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia modal usaha adalah uang yang dipakai sebagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang, dan sebagainya; harta benda (uang, barang, dan sebagainya) yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu yang menambah kekayaan. (Bambang, 2001).

Menurut Bambang Riyanto pengertian modal usaha sebagai ikhtiar neraca suatu perusahaan yang menggunakan modal konkrit dan modal abstrak. Modal konkrit dimaksudkan sebagai modal aktif sedangkan modal abstrak dimaksudkan sebagai modal pasif. Modal adalah hasil produksi yang digunakan untuk memproduksi lebih lanjut. Dalam perkembangannya

kemudian modal ditekankan pada nilai, daya beli atau kekuasaan memakai atau menggunakan yang terkandung dalam barang-barang modal. yang menunjukkan bentuknya adalah apa yang disebut modal aktif. Sedangkan modal yang menunjukkan sumbernya atau asalnya ialah apa yang disebut modal pasif. Modal juga bisa diartikan sebagai sesuatu yang diperlukan untuk membiayai operasi perusahaan mulai dari berdiri sampai beroperasi. Modal terdiri dari uang dan keahlian (Bambang,2001).

Modal dalam bentuk uang diperlukan untuk membiayai segala keperluan usaha, mulai dari biaya prainvestasi, pengurusan izin, biaya investasi untuk pembelian aktiva tetap, sampai dengan modal kerja. S diperlukan untuk mengelola atau menjalankan usaha tersebut. Bisa disimpulkan bahwa modal usaha merupakan aset baik berupa barang-barang atau dana yang dijadikan sebagai pokok menjalankan sebuah usaha atau bisnis. Itu artinya jika kita bisa mengatur dana modal dengan baik, maka kita juga akan mampu membangun usaha lebih baik, karena sejatinya modal adalah pondasi dalam menjalankan usaha (Bambang,2001)

Adapun jenis-jenis Modal usaha diantaranya

- a. **Modal investasi.** Modal investasi digunakan untuk jangka panjang dan dapat digunakan berulang-ulang. Biasanya umurnya lebih dari satu tahun. Penggunaan utama modal investasi jangka panjang adalah untuk membeli aktiva tetap, seperti tanah, bangunan atau gedung, mesin mesin, peralatan, kendaraan, serta inventaris lainnya. Modal investasi merupakan porsi terbesar dalam komponen pembiayaan suatu usaha dan biasanya dikeluarkan pada awal perusahaan didirikan atau untuk perluasan pabrik.

Modal investasi biasanya diperoleh dari modal pinjaman berjangka waktu panjang (lebih dari setahun). Pinjaman ini biasanya diperoleh dari dunia perbankan.

- b. **Modal kerja.** Modal kerja adalah modal yang digunakan untuk membiayai operasional perusahaan pada saat perusahaan sedang beroperasi. Jenis modalnya bersifat jangka pendek dan biasanya hanya digunakan untuk sekali atau beberapa kali proses produksi. Modal kerja digunakan untuk keperluan membeli bahan baku, membayar gaji karyawan dan biaya pemeliharaan serta biaya-biaya lainnya. Modal kerja juga dapat diperoleh dari pinjaman bank (biasanya maksimal setahun). Biasanya dunia perbankan dapat membiayai modal investasi dan modal kerja baik secara bersamaan maupun sendiri-sendiri (tergantung kebutuhan dan permintaan nasabah).

Sumber-sumber modal yang dimiliki oleh seorang pengusaha bisa berasadari berbagai sumber, diantaranya (Kasmir,2006).

- a. **Modal sendiri.** Modal sendiri adalah modal yang diperoleh dari pemilik perusahaan dengan cara mengeluarkan saham. Saham yang dikeluarkan perusahaan dapat dilakukan secara tertutup atau terbuka. Keuntungan menggunakan modal sendiri untuk membiayai suatu usaha adalah tidak adanya beban biaya bunga, tetapi apabila perusahaan memperoleh keuntungan dan besarnya deviden tergantung dari keuntungan perusahaan. Kemudian, tidak ada kewajiban untuk mengembalikan modal yang telah digunakan. Kerugian menggunakan modal sendiri adalah jumlahnya sangat terbatas dan relative sulit

untuk memperolehnya.

b. **Modal asing (pinjaman).** Modal asing atau modal pinjaman adalah modal yang diperoleh dari pihak luar perusahaan dan biasanya diperoleh dari pinjaman. Penggunaan modal pinjaman untuk membiayai suatu usaha akan menimbulkan beban biaya bunga, biaya administrasi, serta biaya provisi dan komisi yang besarnya relatif. Penggunaan modal pinjaman mewajibkan pengembalian pinjaman setelah jangka waktu tertentu. Keuntungan modal pinjaman adalah jumlahnya yang tidak terbatas, artinya tersedia dalam jumlah banyak. Disamping itu dengan menggunakan modal pinjaman biasanya timbul motivasi dari pihak manajemen untuk mengerjakan usaha dengan sungguh-sungguh (Kasmir,2006)

#### **2.1.4. Biaya /Pengeluaran Rumah Makan**

Biaya pengeluaran menurut Mulyadi (2000), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Berdasarkan perilaku dalam kaitannya dengan perubahan volume kegiatan, biaya dibagi menjadi:

1. Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya akan sama dan tetap tidak berubah sedikitpun walaupun jumlah barang yang diproduksi dan dijual berubah-ubah dalam kapasitas normal.
2. Biaya variabel (*Variable Cost*) adalah biaya yang berubah secara proporsional dengan kuantitas volume produksi atau penjualan. Jika kuantitas produksi naik/ bertambah maka biaya variabel akan ikut

bertambah sebesar perubahan kuantitas dikalikan biaya variabel per satuan.

### **2.1.5. Definisi Pendapatan Rumah Makan**

Menurut Rahardja dan Manurung (2006) pendapatan merupakan total dari penerimaan (uang dan bukan uang) seseorang atau suatu rumah tangga selama periode tertentu. Pendapatan adalah konsep aliran (*flow concept*). Terdapat tiga sumber penerimaan pada rumah tangga, yakni;

a. Pendapatan dari gaji dan upah

Gaji merupakan balas jasa terhadap kesediaan menjadi tenaga kerja. Besar dari gaji seseorang tersebut tergantung dari produktivitasnya. Faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas, yakni keahlian, mutu modal manusia, dan kondisi kerja.

b. Pendapatan dari aset produktif

Aset produktif merupakan aset yang memberikan masukan terhadap balas jasa penggunaannya. Aset ini terbagi dua yakni aset finansial dan aset bukan finansial. Keuntungan merupakan kegiatan pedagang yang mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang diperoleh. Apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurangi dengan biaya-biaya tersebut nilainya positif maka diperoleh keuntungan/laba. (Sukirno, S. 2005).

### **2.1.6. Faktor-Faktor Pendapatan**

#### **1. Harga Jual**

Harga adalah nilai barang atau jasa yang diungkapkan dalam satuan rupiah atau satuan uang lainnya. Sedangkan harga jual adalah nilai yang



dibebankan kepada pembeli atau pemakai barang dan jasa. Dalam hal ini harga jual merupakan suatu yang digunakan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang dan jasa serta pelayanannya. Harga jual dalam arti sempit merupakan jumlah uang yang ditagihkan untuk suatu produk atau jasa. harga jual dalam arti luas adalah jumlah dari nilai yang dipertukarkan konsumen untuk manfaat memiliki atau menggunakan produk atau jasa (Kotler, 2006).

Proses penetapan harga suatu barang merupakan struktur yang kompleks dari syarat-syarat penjualan yang saling berhubungan. Setiap perubahan dari pada struktur tersebut merupakan keputusan harga dan akan mengubah pendapatan yang diperoleh. Peran perusahaan dalam proses penetapan harga jual barangnya sangat berbeda-beda, tergantung dari pada bentuk pasar yang dihadapinya. Ada tiga bentuk penetapan harga jual, yakni :

1. Penetapan harga jual oleh pasar (*Market Pricing*)
2. Penetapan harga jual oleh pemerintah (*Government Controlled Pricing*)
3. Penetapan harga jual yang dapat dikontrol oleh perusahaan) (*Soemarso, 1999*).

Penjual menetapkan harga dan pembeli boleh memilih “membeli atau tidak”. Harga ditetapkan oleh keputusan dan kebijaksanaan yang terdapat dalam perusahaan, walaupun faktor-faktor mekanisme penawaran dan permintaan, serta peraturan-peraturan pemerintah tetap diperhatikan. Sampai seberapa jauh perusahaan dapat menetapkan harga, tergantung pada tingkat diferensiasi produk, besar perusahaan dan persaingan, dalam penelitian ini hanya ada harga dari penjualan produk dari rumah makan.

## **2.2. SUPPLY IKAN**

### **2.2.1 Jenis Ikan Air Tawar**

Ikan merupakan hewan *vertebrata* aquatik berdarah dingin dan bernafas dengan insang. Ikan adalah hewan bertulang belakang (*vertebrata*) yang hidup di air dan secara sistematis ditempatkan pada jenis Filum *Chordata* dengan karakteristik memiliki insang yang berfungsi untuk mengambil oksigen terlarut dari air dan sirip digunakan untuk berenang. Ikan hampir dapat ditemukan di semua tipe perairan di dunia dengan bentuk dan karakter yang berbeda-beda (Adrim, 2010). Ciri-ciri umum dari golongan ikan adalah mempunyai rangka bertulang sejati dan bertulang rawan, mempunyai sirip tunggal atau berpasangan dan mempunyai operculum, tubuh ditutupi oleh sisik dan berlendir serta mempunyai bagian tubuh yang jelas antara kepala, badan, dan ekor. Ukuran ikan bervariasi mulai dari yang kecil sampai yang besar. Kebanyakan ikan berbentuk torpedo, pipih, 14amper14 yang berbentuk tidak teratur (Dewi Dkk., 2018)

Ikan sebagai salah satu organisme yang menjadi kajian ekologi, sehingga harus dijaga kelestariannya. Sebagai langkah awal diperlukan kegiatan identifikasi terhadap organisme tersebut. Identifikasi adalah menempatkan atau memberikan identitas suatu individu melalui prosedur deduktif ke dalam suatu takson dengan menggunakan kunci determinasi. Kunci determinasi adalah kunci jawaban yang digunakan untuk menetapkan identitas suatu individu. Kegiatan identifikasi bertujuan untuk mencari dan mengenal ciri-ciri taksonomi yang sangat bervariasi dan memasukkannya ke dalam suatu takson. Selain itu untuk mengetahui nama suatu individu atau

spesies dengan cara mengamati beberapa karakter atau ciri morfologi spesies tersebut dengan membandingkan ciri-ciri yang ada sesuai dengan kunci determinasi (Fitrah,2016).

## 1. Ikan Lele

### a. Lele Lokal (*Clarias Gariepinus*)

Jenis ikan lele ini merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang banyak diminati di Indonesia (Anis,MY & Hariani,D. 2019 ). Ikan lele (*Clarias sp.*) merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang unggul di pasaran selain mujair, patin, nila dan gurami (Lingga dan Kurniawan, 2013). Ikan lele memiliki keunggulan dibandingkan dengan jenis ikan lain yaitu pertumbuhannya tergolong cepat, toleran terhadap kualitas air yang kurangbaik, relatif tahan terhadap penyakit dan dapat dipelihara hampir di semua wadah budi daya (Nasrudin, 2010). Kebutuhan masyarakat terhadap konsumsi ikan lele setiap tahun semakin meningkat. Agar dapat memenuhi kebutuhan ikan lele nasional, peningkatan produksi ikan lele selalu dilakukan setiap tahun. Tahun 2014 peningkatan produksi ikan lele nasional yaitu sebesar 613.000 ton, tahun 2015 sebesar 1.058.400 ton dan tahun 2016 sebesar 1.217.100 ton (Ditjen Perikanan Budi daya, 2016). Berikut Klasifikasi Ikan Lele ; ( Anis,MY & Hariani,D. 2019).

Filum	: <i>Chordota</i>	Subordo	: <i>Siluroidae</i>
Kelas	: <i>Pisces</i>	Famili	: <i>Claridae</i>
Sub kelas	: <i>Teleostei</i>	Genus	: <i>Clarias</i>
Ordo	: <i>Ostariophysi</i>	Spesies	: <i>Clarias gariepinus</i>



Gambar 1. Ikan Lele Lokal (*Clarias Gariepinus*)

Di Nagan Raya, biasanya ikan lele biasanya dimasak gulai dengan campuran bumbu yang kaya akan rempah , akan tetapi lele juga bisa diolah dalam bentuk makanan lain seperti keripik bayi lele, bakso lele, rendang, lele sambal merah atau sambal hijau, pecel lele. Dagingnya yang kenyal dan lembuh menambah nikmat citarasa ikan lele.

#### **b. Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias batrachus*)**

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan yang hidup di air tawar. Ikan lele juga dikenal dengan nama *catfish* dan mempunyai predikat tambahan walking catfish. Ikan lele memiliki kepalanya keras menulang dibagian atas, memiliki mata yang kecil, dan memiliki mulut yang lebar dan dilengkapi dengan empat pasang sungut peraba yang berguna untuk bergerak di air yang gelap bahkan lumpur. Ikan lele juga memiliki alat pernafasan tambahan berupa modifikasi dari busur insangnya, dan memiliki 2 kumis panjang yang disebut patil yakni duri tulang yang tajam yang memiliki racun yang mengakibatkan panas tinggi apabila seseorang tidak sengaja terkena patil tersebut. Ikan lele bersifat nolturnal yaitu aktif pada malam hari atau lebih menyukai tempat yang gelap. Berikut dibawah ini klasifikasi ikan lele sangkuriang ; ( Anis,MY & Hariani,D. 2019)



Gambar 2. Lele Sangkuriang (*Clarias batrachus*)

Filum	: <i>Chordata</i>	Subordo	: <i>Siluroidea</i>
Kelas	: <i>Pisces</i>	Famili	: <i>Clariidae</i>
Subkelas	: <i>Teleostei</i>	Genus	: <i>Clarias</i>
Ordo	: <i>Ostariophysi</i>	Spesies	: <i>Clarias batrachus</i>

Ikan lele banyak disukai konsumen karena berdaging lunak, sedikit tulang, tidak berduri, dan harganya yang murah. Menurut Ghufan (2010) ikan lele memiliki keunggulan sebagai berikut;

- a. Lele dapat berkembang di kolam air mengalir, bak, kolam tadah hujan, di sawah (mina-padi), dibawah kandang ayam (mina-ayam), keramba, hampang, keramba jaring apung (KJA), sungai dengan arus yang perlahan/tenang, rawa, telaga, danau, waduk, sawah yang tergenang air, dan lainnya, bahkan dapat hidup di habitat air yang tercemar atau selokan pembuangan. Ikan lele mudah hidup di lingkungan yang keruh dan tercemar, inilah yang menjadikan ikan lele relatif gampang untuk dibudidayakan.
- b. Ikan lele memiliki alat pernafasan tambahan sehingga mampu hidup di lingkungan minim oksigen, tahan terhadap penyakit.

c. Bisa mengkonsumsi berbagai pakan sehingga dapat menekan biaya produksi khususnya biaya pakan & teknologi budidaya ikan lele dikuasai masyarakat. Berdasarkan sisi distribusi dan pemasaran, senantiasa dalam kondisi hidup; ikan lele yang mampu hidup di lingkungan minim oksigen maka distribusi lele hingga di rantai akhir pemasaran membuat lele bertahan hidup. ( Anis,MY & Hariani,D. 2019)

## **2. Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)**

Berdasarkan morfologinya, kelompok ikan *Oreochromis* ini memang berbeda dengan kelompok tilapia. Secara umum, bentuk tubuh ikan nila panjang dan ramping dengan sisik berukuran besar. Matanya besar, menonjol, dan bagian tepinya berwarna putih. Gurat sisi (*linea lateralis*) terputus di bagian tengah badan kemudian berlanjut, tetapi letaknya lebih ke bawah dari pada letak garis yang memanjang di atas sirip dada. Jumlah sisik pada gurat sisi jumlahnya 34 buah. Sirip punggung, sirip perut, dan sirip dubur mempunyai jari-jari lemah tetapi keras dan tajam seperti duri. Sirip punggungnya berwarna hitam dan sirip dadanya juga tampak hitam. Bagian-pinggir punggung berwarna Abu-abu atau hitam. (Amri, Khairul, 2003).

Morfologi ikan nila adalah memiliki bentuk tubuh agak memanjang dan pipi ke samping, warna putih kehitam-hitaman, dan makin ke bagian perut makin terang. Pada bagian perut terdapat sepuluh buah garis vertikal berwarna hijau kebiru-biruan, sedangkan pada sirip ekor terdapat delapan buah garis melintang yang ujungnya berwarna kemerah-merahan. Mata ikan nila tampak menonjol agak besar dan di pinggirnya berwarna hijau kebiru-biruan (Murtidjo, A, B, 2001).



Gambar 3. Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)

Berikut klasifikasi Ikan Nila	Ordo	: <i>Percomorphi</i>	
Kingdom	: <i>Animalia</i>	Sub Ordo	: <i>Percoidea</i>
Filum	: <i>Chordata</i>	Famili	: <i>Cichlidae</i>
Sub Filum	: <i>Vertebrata</i>	Genus	: <i>Oreochromis</i>
Kelas	: <i>Osteichthyes</i>	Spesies	: <i>Oreochromis niloticus</i>
Sub Kelas	: <i>Acanthopterygii</i>		

Mulut terminal, *linea lateralis* terputus menjadi dua bagian, dan bentuk sirip stenoit. Bentuk badan ikan nila (*Tilapia nilatica*) ialah pipih kesamping memanjang. Mempunyai garis vertikal pada badan sebanyak 9–11 buah, sedangkan garis-garis pada sirip berwarna merah berjumlah 6–12 buah. Pada sirip punggung terdapat juga garis-garis miring (Murtidjo, A, B, 2001).

### 3. Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*)

Ikan Mas (*Cyprinus Carpio L.*) atau dikenal dengan nama karper merupakan salah satu ikan budidaya air tawar asli Indonesia. Ikan mas disini

adalah ikan yang berperan penting dalam produksi akuakultur atau budidaya perairan, khususnya pada air tawar. Bentuk tubuh ikan mas sedikit memanjang dan memipih tegak (*compressed*). Mulut dapat disembulkan (*Protaktil*) dan beraada di ujung bagian tengah (Terminal). Bagian anterior mulut terdapat dua buah pasang (4 buah) sungut atau kumis (barbel) yang fungsinya sebagai alat peraba (Narantaka, 2012).

Gigi kerongkongan (*pharyngeal teeth*) yang terdiri dari tiga baris berbentuk gigi geraham .Secara umum, hampir seluruh tubuh ikan mas ditutupi oleh sisik. Hanya sebagian kecil dari bagian tubuhnya yang tidak tertutup oleh sisik. Sisik ikan mas berukuran cukup besar dan digolongkan dalam sisik tipe (*sikloid*). Selain itu tubuh ikan mas juga dilengkapi dengan sirip. Sirip punggung (dorsal) yang memiliki ukuran cukup panjang dengan dengan bagian belakang berjari-jari keras, dan sirip terakhir, yaitu sirip ketiga dan keempat bergerigi. Sirip punggung ini terdapat 4 jari-jari keras dan 16- 18 jari-jari lunak (Kordi k, 2013).

Habitat atau tempat hidup ikan mas di alam bebas adalah pinggiran sungai, danau, maupun perairan tawar lainnya dengan kedalam air yang tidak terlalu dalam dan memiliki aliran yang sedikit lebih deras. Sebuah lingkungan yang ideal untuk tempat hidup ikan mas adalah di daerah dengan rata-rata ketinggian 150- 600 m diatas permukaan laut, dan suhu air yang diperkirakan cocok pada kisaran 25-30°C (Narantaka, 2012).

Menurut Santoso(1993) , klasifikasi ikan Mas sebagai berikut : Phylum : *Chordata* Familia : *Cyprinidea* Classis : *Pisces* Genus : *Cyprinidae* Ordo : *Ostariophysi* Species : *Cyprinus carpio* (Linne), *Cyprinus carpio*, *L.*





Gambar 4. Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*)

Habitat utama ikan mas adalah air tawar. Akan tetapi ikan mas juga mampu bertahan hidup di perairan payau atau daerah muara sungai. Berdasarkan sifat ikan mas ini, masyarakat sering membudidayakan ikan mas di daerahnya dalam tambak yang airnya payau dengan kadar garam atau salinitas air payau antara 20- 30 permil. Satu lagi jenis ikan air tawar yang populer di Indonesia, yakni ikan mas. Tidak hanya populer sebagai hidangan nusantara, ikan mas (*carp*) juga cukup populer untuk dibudidayakan. Tidak hanya lezat, daging ikan mas merupakan sumber protein yang tinggi. Ikan mas juga memiliki kandungan vitamin B12, mineral fosfor, dan asam lemak yang bermanfaat bagi tubuh (Narantaka,2012).

#### **4. Belut (*M. Albus*)**

Ikan belut sawah merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang potensial untuk dikembangkan sebagai ikan budidaya di masa mendatang. Saat ini ikan belut sawah telah dimanfaatkan sebagai sumber protein terutama di kawasan pedesaan dan bahkan di beberapa daerah telah dieksploitasi secara besar-besaran. Seiring dengan penambahan penduduk

yang pesat, khususnya di pulau Jawa, habitat ikan belut semakin terancam. Habitat ikan belut yang terancam, selain akibat penyusutan lahan sawah teknis yang dikonversi ke peruntukan lain (pemukiman, industri dan fasilitas umum), juga akibat tercemarinya perairan sungai dari kawasan perkotaan yang masuk ke persawahan serta maraknya penggunaan pestisida di persawahan sejalan dengan intensifikasi di bidang pertanian.

Peningkatan ancaman terhadap keberadaan dan populasi ikan belut sawah di alam, maka perlu segera dikembangkan teknologi budidaya ikan belut yang dapat diterapkan di masyarakat. Pengembangan budidaya ikan belut secara intensif di Indonesia belum banyak dilakukan, padahal permintaan ikan belut terus meningkat setiap tahun. Dalam rangka mengembangkan kegiatan budidaya ikan belut di masyarakat dibutuhkan teknologi sederhana yang mudah diterapkan di lapangan (Affandi dkk., 2003).

Selama ini budidaya ikan belut dilakukan dengan memanfaatkan lumpur sebagai media budidaya. Penggunaan lumpur sebagai media budidaya dilakukan untuk menyesuaikan dengan habitat alami ikan belut di alam. Teknik budidaya seperti itu menyulitkan kontrol pertumbuhan dan kelangsungan hidup belut karena hidup di dalam lumpur. Menurut Sunarma, dkk (2009) belut dapat dibudidayakan pada media air menggunakan akuarium tanpa penggunaan lumpur. Penggunaan air bersih pada budidaya belut lebih terkontrol, sehingga dapat dilakukan upaya intensifikasi budidaya belut.

Pemicu pertumbuhan belut sawah berkaitan erat dengan kebiasaan

makan dan jenis pakan yang diberikan karena pakan merupakan salah satu faktor utama yang sangat penting dalam usaha peningkatan produktivitas budidaya ikan (Mashuri, 2012).

Menurut Saanin (1968), klasifikasi belut sawah adalah sebagai berikut :

Kingdom	: <i>Animalia</i>	Order	: <i>Synbranchoidae</i>
Phylum	: <i>Chordata</i>	Family	: <i>Synbranchidae</i>
Subphylum	: <i>Vertebrata</i>	Genus	: <i>Monopterus</i>
Class	: <i>Actinopterygii</i>	Spesies	: <i>M. Albus</i>



Gambar 5. Ikan Belut (*M. Albus*)

Bentuk tubuh belut yaitu (silindris) memanjang, tidak bersisik dan memiliki lendir yang banyak pada permukaan tubuhnya. Panjang tubuh belut sawah dapat mencapai 100 cm dan diameter tubuh 3 cm. Kulit belut berwarna kecoklatan, mulut dilengkapi dengan gigi-gigi runcing kecil-kecil berbentuk kerucut dengan bibir berupa lipatan kulit yang lebar di sekitar mulut. Belut merupakan hewan karnivora, oleh karena itu memiliki lambung yang besar, tebal, pendek dan elastis (Astiana, 2012).

## 5. Gabus (*Channa striata*)

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang mempunyai potensi tinggi terutama jika ditinjau dari sudut pandang pangan dan gizi. Ikan gabus diketahui mengandung senyawa-senyawa penting yang berguna bagi tubuh, diantaranya protein yang cukup tinggi, lemak, air, dan beberapa mineral (Sediaoetama, 1985). Kadar protein ikan gabus sebesar 25,5%, dimana kadar protein ini lebih tinggi dibanding dengan protein ikan bandeng (20,0%), ikan mas (16,0%), ikan kakap (20,0%), maupun ikan sarden (21,1%) (Linder,1992).

Pemanfaatan ikan gabus yang masih terbatas sebagai bahan makanan segar akhir-akhir ini telah mulai berubah. Hal ini seiring dengan adanya beberapa rumah sakit yang memanfaatkan ikan gabus sebagai salah satu bahan makanan sumber albumin bagi penderita hipoalbumin dan Iuka, baik Iuka pasca operasi ataupun Iuka bakar. Sehingga dari sisi pemasaran, ikan gabus memiliki sasaran pasar yang jelas. Ikan gabus (*Channa striata*) termasuk jenis ikan pemakan segalanya (omnivor) seperti cacing-cacingan, plankton, dan tanaman air (Hartono et al., 2003).

Ikan gabus ( *Carina satriata*) dapat diklasifikasikan sebagai berikut:  
Kingdom : *Animalia* Filum : *Chordata* Kelas : *Actionopterygii* Ordo : *Perciformes* Famili : *Channidae* Genus : *Ophiocephalus* Spesies : *Ophiocephalus striatus* ( *Channa striata*)



Gambar 6. Ikan Gabus(*Channa striata*)

Ada dua spesies ikan gabus yang dapat di temukan yaitu :

1. *Channa micropeltes*

2. *Channa pleurophthalmus*

Morfologi ikan gabus pada umumnya memiliki bentuk tubuh bulat memanjang dengan panjang mencapai  $\frac{1}{2}$  - 1 meter bahkan lebih, ikan ini memiliki berat rata - rata 2 - 5 kg. Bagian kepala berbentuk gepeng dan agak pipih yang hampir menyerupai kepala ular ( Head snake ). Memiliki sisik yang besar dan kasar di bagian kepala, perut, punggung, dan bagian ekornya. Bagian sirip punggung memanjang dan juga sirip ekor berbentuk bulat pada bagian ujungnya, bagian sisi atas tubuh hingga bagian ekor memiliki warna kegal, kehitaman maupun kehijauan, sedangkan warna bagian perut berwarna krim atau putih. Bagian sisi samping terdapat garis maupun coret tebar ( *striata* ), warna ini biasanya tergantung dengan habitat dan lingkungannya.

## 6. Ikan Kerling

selain dari harga Ikan Kerling mahal, dan juga ikan kerling tersebut sangat digemari oleh masyarakat, selain dari rasa dagingnya yang gurih dan

sisiknya dapat diolah menjadi kerupuk maka harga ikan kerling ini mencapai Rp.100.000 - 250.000/kg. Akibat penangkapan yang kontinu terhadap ikan kerling ini maka terjadi penurunan populasi pada habitat sungai, maka dengan itu perlu dilakukan domestikasi, untuk mencukupi restocking pada masyarakat.



Gambar 7. Ikan Kerling

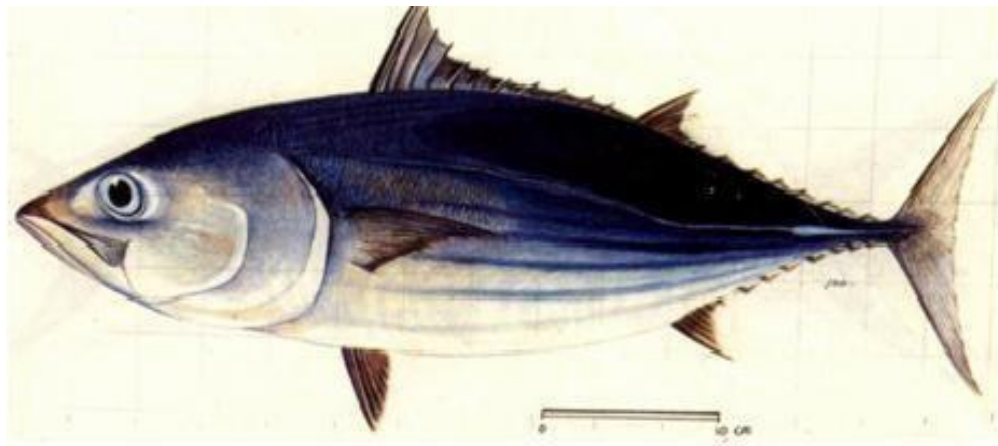
## 2.2.2. Jenis Ikan Laut

### 1. Ikan Tongkol (*Auxis thazard*)

Ikan tongkol atau *Auxis thazard* (*Scombridae*) hidup diperairan pantai, lepas pantai, bergerombol besar, termasuk ikan buas dan predator. Makanannya berupa ikan-ikan kecil, cumi-cumi, dapat mencapai panjang 50 cm dan umumnya 25- 40 cm. Ikan tongkol tergolong ikan pelagis besar dan perenang cepat. Ikan tongkol dipasarkan dalam bentuk segar, asin kering, difufu, asin rebus (pindang) dengan harga cukup mahal ( Inara,2020).

Ikan tongkol tergolong ikan pelagis besar dan perenang cepat. Penangkapan ikan tongkol biasa dilakukan dengan tonda, jabur, purse seine, pole and line. Ikan tongkol dipasarkan dalam bentuk segar, asinkering, difufu, asin rebus (pindang) dengan harga cukup mahal. Daerah penyebarannya

terdapat di seluruh daerah pantai, lepas pantai perairan Indonesia, dan seluruh perairan Indo-Pasifik (Lararenjana E. 2020).



Gambar 8. Ikan Tongkol (*Auxis thazard*)

## 2. Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)

Ikan cakalang sering disebut skipjack tuna dengan nama lokal cakalang. Taksonomi ikan cakalang menurut Saanin (1983) adalah sebagai berikut :  
Phylum: *Chordata*, Kelas: *Actinopterygii* Ordo: *Perciformes* Famili: *Scombridae* Genus: *Katsuwonus*

Cakalang termasuk jenis ikan tuna dalam keluarga *Scombridae*, species *Katsuwonus pelamis*. Tubuhnya berbentuk fusiform. Memanjang dan agak bulat, tapis insang (gillrakes) berjumlah 53-63 pada helai pertama. Mempunyai dua sirip punggung yang terpisah. Pada sirip punggung yang pertama terdapat 14-16 jari-jari keras, jari-jari lemah pada sirip punggung kedua diikuti oleh 7-9 finlet. Sirip dada pendek, terdapat dua floss di antara sirip perut. Sirip anal diikuti dengan 7-8 finlet. Badan tidak bersisik kecuali pada barut badan (*corselets*) dan lateral line terdapat titik-titik kecil. Bagian punggung berwarna biru kehitaman (gelap) di sisi bawah dan 6 perut keperakan, dengan 4-6 buah

garis-garis berwarna hitam yang memanjang pada bagian samping badan (Tuli,2018).



Gambar 9. Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)

Cakalang termasuk ikan perenang cepat dan mempunyai sifat makan yang rakus. Ikan jenis ini sering bergerombol. Distribusi ikan tersebut meliputi Laut Maluku, Laut Banda, Laut Seram, dan Laut Sulawesi. Musim penangkapan Cakalang di perairan Indonesia sangat bervariasi. Musim penangkapan cakalang di suatu perairan belum tentu sama dengan perairan yang lain.. Penyebaran ikan- ikan tuna di kawasan barat Indonesia terutama terdapat di Samudera Hindia. Di perairan ini terjadi percampuran antara perikanan tuna lapisan dalam yang dieksploitasi dengan alat rawai tuna dengan perikanan tuna permukaan yang dieksploitasi menggunakan alat tangkap pukat cincin, gillnet, tonda (Talib,2017).

### 3. Ikan Tuna (*Thunnus Sp*)

Jenis-jenis ikan pelagis besar yang terdapat di perairan Indonesia antara lain : ikan tuna yang meliputi: *madidihang* (*Thunnus albacores*), tuna mata besar (*Thunnus obesus*), *albacore* (*Thunnus alalunga*) tuna sirip biru selatan (*Thunnus maccoyii*) tuna ekor panjang (*Thunnus tonggol*). Jenis ikan tuna kecil



meliputi : ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) dan jenis ikan tongkol yang terdiri dari atas *euthynnus affinis* dan *Auxis thazard*. Ikan tunabiasanya hidup pada kedalamannya mencapai 10.000 m di laut Banda yang merupakan salah satu daerah penangkapan ikan tuna terutama ikan tuna mata besar (Talib,2017).

Ikan tuna termasuk dalam keluarga *scombroidae* yang tergolong ikan perenang cepat, bertubuh seperti cerutu. Ikan tuna memiliki dua sirip punggung, sirip depan biasanya pendek dan terpisah dari sirip belakang, pada bagian punggung berwarna biru kehitaman dan berwarna keputih-putihan pada bagian perut. Ikan ini termasuk ke dalam kelompok ikan pelagis besar dan sebagian besar memiliki jari-jari sirip tambahan (finlet) di belakang punggung dan dubur (Poernomo,dkk,2019).



Gambar 10. Ikan Tuna (*Thunnus Sp*)

Ikan tuna merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting di dunia dan merupakan komoditas perikanan terbesar ketiga di Indonesia setelah udang dan ikan demersal. Ikan tuna memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan komoditas perikanan lainnya. Ikan dikenal sebagai suatu komoditi yang mempunyai nilai gizi tinggi namun mudah busuk karena mengandung kadar protein yang tinggi dengan kandungan asam amino bebas

yang digunakan untuk metabolisme mikroorganisme, produksi amonia, biogenik amin, asam organik, keton dan komponen sulfur (Neto *at al.* 2014), selain itu ikan tuna juga mengandung mineral kalsium, besi, fosfor, sodium, vitamin A dan vitamin B, sehingga perlu dilakukan diversifikasi pangan. Pengolahan ikan tuna dapat meningkatkan nilai jualnya sendiri serta mendorong tumbuhnya industri pengolahan ikan yang dapat meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran masyarakat (Poernomo,dkk,2019).

#### **4. Ikan Dencis (*Auxis rochei*)**

Menurut Ekawaty dan Ulinuha (2015), Indian Ocean Tuna Commission (IOTC) menyatakan terdapat enam spesies tuna neritik dan sheerfish di Samudra Hindia yaitu, tongkol abu-abu (*Thunnus tonggol*), tongkol krai (*Auxis thazard*), tongkol lisong (*Auxis rochei*), tongkol komo (*Euthynnus affinis*), tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dan tenggiri papan (*Scomberomorus guttatus*). Di Indonesia, keenam spesies tersebut ditangkap menggunakan pukat cincin, jaring insang hanyut, pancing ulur dan pancing tonda dengan daerah penangkapan terdapat di Samudra Hindia sebelah Barat Sumatera dan Selatan Jawa.

Kingdom : *Animalia*

Sub famili : *Scombrinae*

Filum : *Chordata*

Bangsa : *Thunnini*

Kelas : *Actinopterygii*

Genus : *Auxis*

Ordo : *Perciformes*

Species : *Auxis rochei*

Famili : *Scombridae*



Gambar 11. Ikan Dencis (*Auxis rochei*)

Ikan tongkol lisong atau dengan nama lain ikan dencis (*Auxis rochei*) adalah sejenis ikan laut anggota suku scombridae. Ikan tongkol lisong cukup digemari orang, kualitas dagingnya mudah membusuk setelah ikannya mati. Karenanya ikan ini banyak dibekukan, dikalengkan, diasap, atau dikeringkan dalam kepingan kecil. Klasifikasi ikan dencis adalah sebagai berikut:

Dalam bahasa Inggris, ikan tongkol lisong dikenal sebagai Bullet tuna atau Bullet mackerel, ikan ini dapat tumbuh hingga mencapai panjang 1 meter dan berat sekitar 5 kg dengan ciri-ciri mempunyai warna strip hitam dibadan, warna didominasi silver dan hitam, badan yang berbentuk bulat, dan mata yang besar. Ikan ini dapat ditemukan dilaut sekitar kedalaman 20-30 meter, biasanya ikan tongkol lisong ini memangsa ikan kecil yang bergerombolan. Ikan tongkol lisong ini ditangkap terutama dengan cara dipancing, termasuk dengan pancing tonda. Akan tetapi ikan juga diperoleh dengan perangkap (sero), jaring insang, jaring hanyut, pukot cincin, pukot pantai, dan bahkan juga dengan bagan apung.

## 5. Ikan Karang

Ikan karang menempati ekosistem yang sangat kompleks, terdiri dari banyak mikrohabitat. Secara umum ikan karang berinteraksi baik dengan lingkungannya. Tiap spesies menggambarkan habitat yang tepat sesuai dengan kebutuhannya dan oleh beberapa faktor, termasuk makanan dan perlindungan yang sesuai dan berbagai parameter fisika, seperti kedalaman air, kejernihan air, arus dan gelombang. Jumlah spesies sangat banyak ditemukan pada terumbu karang adalah gambaran dari banyaknya mikrohabitat pada lingkungan ini (Allen, 1997).



Gambar 12. Ikan Karang (*Lutjanidae Serranidae*)

Hampir keseluruhan ikan yang hidup di terumbu karang mempunyai ketergantungan yang tinggi, baik dalam hal perlindungan maupun makanan terhadap karang. Oleh karenanya jumlah individu, jumlah spesies dan komposisi jenisnya dipengaruhi oleh kondisi setempat. Telah banyak penelitian yang membuktikan adanya hubungan korelasi positif antara kompleksitas topografi terumbu karang dengan distribusi dan kelimpahan ikan-ikannya. Salah satu penelitian pada terumbu karang mengemukakan bahwa ikan-ikan karang memiliki asosiasi yang kuat dengan karang dan dapat

digunakan sebagai indikator kesehatan karang (Rusman,2021).Berdasarkan peranannya ikan karang dikelompokkan menjadi 3 kategori antara lain (Terangi, 2004):

1. Ikan target: ikan yang merupakan target untuk penangkapan atau lebih, dikenal juga dengan ikan ekonomis penting atau ikan konsumsi seperti ikan dari *famili Acanthuridae, Haemulidae, Kyphosidae, Labridae (Cheilinus, Choreodon, Himigymnus), Lethrinidae, Lutjanidae, Mullidae, Serranidae dan Siganidae.*
2. Ikan indikator: sebagai ikan penentu yang erat hubungannya dengan kesuburan terumbu karang yaitu ikan dari famili *Chaetodontidae.*
3. Ikan mayor: ikan ini umumnya ditemukan dalam jumlah banyak dan kebanyak dijadikan sebagai ikan hias air laut seperti dari famili *Apogonidae, Labridae, Pomacentridae, Caesionidae, Scaridae dan Pomacanthidae.*

Berdasarkan periode aktif mencari makan ikan karang dapat digolongkan menjadi 3 kelompok antara lain (Terangi, 2004):

1. Ikan *Nokturnal* (aktif ketika malam hari), contohnya pada ikan-ikan dari Suku *Holocentridae (Swanggi), Suku Apogoninade (Beseng), Suku Hamulidae, Priacanthidae (Bigeyes), Muraenidae (Eels), Seranidae (Jewfish)* dan beberapa dari suku dari Mullidae (goatfishes), dll.
2. Ikan *Diurnal* (aktif ketika siang hari), contohnya pada ikan-ikan dari Suku *Labridae (Wrasses), Chaetodontidae (Butterflyfishes) Pomacentridae (Damsel-fishes), Scaridae (Parrotfishes), Acanthuridae (Surgeonfishes), Bleniidae (Blennies), Balistidae (triggerfishes),*

*Pomacanthidae* (Angelfishes), *Monacanthidae*, *Ostracionthidae* (Boxfishes), *Tetraodontidae*, *Canthigasteridae* dan *Mullidae* (Goatfishes)

3. Ikan *Crepuscular* (aktif diantara) contohnya pada ikan-ikan dari suku *Sphyraenidae* (Baracudas), *Serranidae* (groupers), *Carangidae* (Jacks), *Scorpaenidae* (Lionfishes), *Synodontidae* (Lizardfishes), *Carcharhinidae*, *lamnidae*, *Spyrnidae* (Sharks), dan *Muraenidae* (Eels).

Ikan karang merupakan salah satu kelompok hewan yang berasosiasi dengan terumbu karang, keberadaannya mencolok dan ditemukan pada berbagai mikro-habitat di terumbu karang. Ikan karang hidup menetap dan mencari makan di area terumbu karang, sehingga apabila terumbu karang rusak atau hancur maka ikan karang juga akan kehilangan habitatnya (Rusman,2021).

### **2.2.3. Jenis Seafood**

*Seafood* atau hidangan laut adalah kumpulan organisme laut yang dimanfaatkan untuk dijadikan makanan. Kumpulan organisme laut tersebut, antara lain tumbuhan laut, kerang kerangan, atau hewan laut berkulit keras, dan ikan (Sikorski 1990). *Seafood* memiliki dua kandungan penting yang dibutuhkan oleh tubuh, yakni protein dan lemak (Purwidyo,dkk.2018).

**Udang Jerbung (*Fenneropenaeus Merguensis*).** Udang jerbung (*Fenneropenaeus Merguensis*) merupakan salah satu jenis udang yang banyak diminati oleh masyarakat. Kandungan daging pada udang ini sangat banyak 27amper 75% dari berat tubuhnya sehingga penangkapan terhadap udang jenis ini cukup tinggi (Wandara,B.O & Auliana,R.2020).



Gambar 13. Udang Jerbung (*Fenneropenaeus Merguensis*)

#### **2.2.4. Tingkat Konsumsi Ikan Di Indonesia**

Tingkat konsumsi ikan atau sekarang dikenal dengan angka konsumsi ikan merupakan tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap komoditas ikan yang dikonversi dalam satuan kg per-kapita pertahun. Ikan sebagai bahan pangan di Indonesia memiliki beberapa keunggulan, diantaranya: sebagai sumber nutrisi esensial, white meat, bersifat universal, harga relatif murah, proses produksi relatif singkat, serta supply lokal. Tingkat konsumsi ikan di Indonesia relatif rendah dibandingkan dengan potensi sumber daya perikanan yang dimiliki. Penyebab rendahnya konsumsi ikan diantaranya adalah kurangnya pemahaman masyarakat tentang manfaat mengkonsumsi ikan, kurang lancarnya distribusi ikan, belum optimalnya sarana dan prasarana serta mitos yang berkembang di masyarakat. Regulasi perikanan diantaranya UU No 31 thn 2004 tentang Perikanan dan UU No 45 th 2009, UU No 18 tahun 2012 tentang Pangan serta INPRES No. 1 tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (Djunaidah,2017). Beberapa hal yang diduga menjadi penyebab masih relatif rendahnya tingkat konsumsi ikan di Indonesia, diantaranya adalah:

- 1) Kurangnya pemahaman masyarakat tentang gizi dan manfaat ikan bagi kesehatan dan kecerdasan,
- 2) Rendahnya supply ikan akibat kurang lancarnya distribusi,
- 3) Belum berkembangnya teknologi pengolahan dan atau pengawetan ikan sebagai bentuk keanekaragaman dalam ikut memenuhi tuntutan selera semua konsumen,
- 4) sarana pemasaran, distribusi terbatas baik kualitas maupun kuantitas (Anonim, 2014).

#### **2.2.5. Harga Ikan**

Dilihat dari sisi harga diantara sumber protein hewani, dapat dikatakan keterjangkauan konsumen terhadap ikan relatif lebih tinggi. Harga ikan tawar seperti ikan Lele, ikan Mas, Nila, Bandeng sekitar Rp 25.000,- sampai Rp 35.000,- per kg. Ikan laut memang memiliki harga lebih tinggi dibandingkan dengan komoditas ikan air tawar. Udang yang berukuran 70 atau sekitar 15 g/ekor sebagai ukuran yang biasa dikonsumsi masyarakat luas memiliki harga Rp 70.000,- per kg. Harga ikan tawar sepadan dengan harga daging (per ekor Rp 34.000,-) dan telur ayam sekitar Rp 20.000,-/kg. Lain halnya dengan harga daging sapi yang masih bertahan di kisaran Rp 120.000,- sampai 150.000,-/kg, (Djunaidah, 2017).

Memiliki keragaman jenis. Jenis ikan yang dapat dikonsumsi manusia beraneka ragam, mengingat ikan konsumsi berasal dari berbagai jenis perairan, yakni perairan tawar, payau dan laut. Selain beragam jenisnya, rasa ikanpun beragam terkait dengan asal media hidupnya. Ikan dari laut relatif lebih gurih dibandingkan dengan ikan air tawar. Selain varian rasa, bentuk,



serta ukuran, harga ikan sangat bervariasi. Oleh karena itu tersedia banyak pilihan bagi konsumen untuk mengambil sebuah keputusan. Keragaman yang sangat tinggi pada ikan menyebabkan ikan dapat diproses lebih lanjut menjadi berbagai macam olahan, sehingga dapat memenuhi semua segmen kelas ekonomi.

#### **2.2.6 Pemasok Ikan**

Pedagang ikan yang menjual ikan di pasar salah satu merupakan bagian yang sangat penting dalam bidang perikanan, karena selain kegiatan menangkap ikan di alam, membudidaya dan mengolah ikan, komoditi lain perikanan salah satunya adalah ikan juga perlu dipasarkan baik secara grosir kepada pedagang ikan lain atau secara eceran kepada konsumen (Djunaidah,2019).

Selanjutnya ikan juga mempunyai peranan sangat penting untuk dikonsumsi oleh manusia. Permintaan ikan di Indonesia semakin meningkat, apalagi di daerah-daerah dekat pesisir hampir semua mengkonsumsi ikan. Seluruh penyediaan semua kebutuhan ikan konsumsi di pasar domestik dilakukan oleh produsen dalam negeri (lokal). Dengan kata lain, ikan sebagai bahan pangan masyarakat negeri ini tercukupi oleh produk lokal. Hal ini mengindikasikan bahwa sektor perikanan pada kondisi saat ini telah mendekati kategori Kemandirian Pangan sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan pasal 1 ayat 3 (Djunaidah,2019).

## **2.3. PENGOLAHAN MENU LAUK PAUK DI RUMAH MAKAN**

### **2.3.1. Jenis Masakan Lauk dirumah Makan**

Salah satu unsur kunci dalam persaingan di antara bisnis kuliner adalah keberagaman menu yang disediakan oleh rumah makan. Setiap konsumen memiliki selera makan yang tidak selalu sama. Penting bagi restoran atau rumah makan untuk menyajikan menu yang beraneka ragam karena adanya kecenderungan dalam diri konsumen yang menghendaki pilihan yang beragam, sehingga dengan bermacam-macam menu yang disediakan diharapkan dapat memberikan dorongan dan pilihan bagi konsumen untuk membeli produk yang memenuhi selera dalam bersantap. Penyediaan keragaman menu yang baik tidak hanya akan menarik minat tetapi dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli (Denniar,A.Z.,2015).

Semakin banyaknya pilihan yang disediakan oleh rumah makan, akan semakin memudahkan konsumen untuk memilih menu sesuai keinginannya. Sebenarnya, ragam menu masuk dalam 4P (*Product, Price, Place, dan Promotion*), yaitu produk. Keragaman produk di sebuah restoran/rumah makan adalah macam-macam produk dalam artian kelengkapan menu mulai dari rasa, ukuran, dan kualitas serta ketersediaan produk tersebut setiap saat di restoran/rumah makan (Wahyuni, Apri Sri. 2015).

### **2.3.2. Jenis Masakan Ikan**

Ikan yang satu ini kini semakin menjadi primadona bagi warga lokal maupun kalangan wisatawan yang datang ke Kabupaten Nagan Raya, Aceh. Setiap harinya para pelaku usaha kuliner gulai ikan khas Aceh yang menggunakan bahan baku dari ikan lele, harus menyediakan minimal 25

kilogram ikan setiap harinya, untuk memenuhi kebutuhan makan siang para pelanggannya. Bagi sebagian laki-laki, ikan yang diperoleh dari areal rawa-rawa atau pun sungai kecil di kawasan ini memiliki khasiat tersendiri. Konon, salah satu khasiat dari ikan tersebut diyakini mampu meningkatkan vitalitas bagi kaum Adam (Iskandar,T.D.2019) .

Rata-rata, pengunjung yang datang dan makan di tempat ini adalah para pendatang yang berasal dari sejumlah kabupaten/kota di wilayah pantai barat selatan Aceh, yang secara khusus singgah di kawasan ini. Aneka masakan yang disajikan di kawasan ini juga bervariasi, mulai dari ikan gulai khas Aceh, ikan lele bakar hingga digoreng sekali pun, juga tersedia (Iskandar,T.D.2019) .



Gambar 14. Gulai Ikan Lele Khas Nagan Raya

Ikan lele lokal memiliki tekstur daging yang lebih kenyal dibanding lele Sankuriang . Biasanya lele lokal dimasak gulai dengan bumbu rempah yang berlimpah sehingga cita rasanya juga sangat enak untuk dikonsumsi . Menu masakan satu ini bisa dikatakan masakan rumahan favorit masyarakat Aceh.

Tumis ikan tongkol atau yang dalam bahasa Aceh dikenal dengan tumeh eungkot sure menjadi menu andalan pelepas rindu lokal halaman. Jenis ikan yang digunakan umumnya adalah ikan tongkol. Tapi tak jarang masyarakat Aceh menggantinya dengan ikan tuna, rasanya pun tak kalah nikmat. Rata-rata, pengunjung yang datang dan makan di tempat ini adalah para pendatang yang berasal dari sejumlah kabupaten/kota di wilayah pantai barat selatan Aceh, yang secara khusus singgah di kawasan ini. Aneka masakan yang disajikan di kawasan ini juga bervariasi, mulai dari ikan gulai khas Aceh, ikan lele bakar hingga digoreng sekali pun, juga tersedia (Iskandar,T.D.2019) .



*Sumber foto : istimewa.jpg*

Gambar 15. Tumis Ikan Tongkol

Bumbu yang digunakan juga sangat banyak, mulai cabai,bawang merah,bawang putih, kunyit , jahe, ketumbar, asam sunti, sereh dll. Kaya akan bumbu rempah membuat masakan tumis ikan tongkol jadi salah satu menu andalan yang disajikan di rumah makan yang ada di Kabupaten Nagan Raya. Selain dijadikan gulai, ikan tongkol juga nikmat di goreng sambal

cabai merah maupun cabai hijau . Ada juga menu khas ikan suir2 sambal sunti (belimbing) yang bahan ikannya diambil dari jenis ikan tongkol.

Berbagai resep olahan ikan cakalang bisa dijadikan sebagai referensi untuk menyiapkan hidangan sehari-hari yang lezat dan menggugah selera. Ikan cakalang merupakan jenis ikan yang termasuk dalam genus ikan tuna. Ikan cakalang merupakan jenis ikan yang bernilai komersial tinggi karena banyak dimintai oleh masyarakat. Selain lezat, Cakalang merupakan bahan makanan yang memiliki sumber protein hewani dan kandungan omega-3 yang baik untuk tubuh. Ada banyak menu masakan yang bisa dikreasikan dari ikan cakalang diantaranya menu ikan Cakalang suwir pedas yang bumbunya kaya akan rempah dan tentu sangat nikmat (Winastya,2020)

Selain menu cakalang suwir pedas, masakan berbahan dasar ikan cakalang juga bisa di olah dalam bentuk lain ,seperti cakalang masak santan, cakalang suir sambal matah, cakalang kecap pedas, cakalang bakar rica dll. (Winastya,2020).



Gambar 16. Suir Ikan Cakalang

### **2.3.3. Jenis Masakan Seafood**

Selain jenis ikan , menu masakan seafood juga tak kalah menarik untuk dinikmati. Udang yang biasa dibuat rempeyek udang , cumi yang dimasak kuah santan cabai hijau , gurita yang juga dijadikan menu masakan

setelah mengalami proses pengasinan , serta kerang yang disambal atau di tumis asam pedas . Berikut beberapa gambar menu masakan seafood yang sering disajikan dirumah makan (Winastya,2020)

Menu seafood lain juga bisa lebih beragam diolah dengan berbagai Tumis pedas manis udang , tumis bumbu asam pedas kerang . semua menu tersebut kaya akan gizi dengan cita rasa yang nikmat untuk dinikmati.



Gambar 17. Jenis menu masakan seafood

## 2.4. STUDI DOMINASI

Dominasi dalam ilmu sosial dimaknai sebagai suatu kekuasaan,kemenangan, penguasaan ,keunggulan, wewenang dan yurisdiksi terhadap suatu kelompok maupun individu . Kelompok dominan adalah kelompok yang memiliki kekuatan dan kekuasaan lebih banyak dari kelompok lainnya . Adapun pengertian dominasi menurut para ahli antara lain sebagai berikut;

1. **Kamus Besar Bahasa Indonesia**, Dominasi adalah penguasaan oleh pihak yang lebih kuat terhadap pihak lebih lemah yang dilaukan dalam bidang

politik, militer, ekonomi, perdagangan, olahraga, dan sebagainya.

2. **Merriam Webster**, Pengertian dominasi adalah bagian daripada supremasi atau keunggulan atas yang lain terhadap pelaksanaan penguasaan atau kekuasaan oleh mereka yang berkuasa, sehingga hal ini menyebabkan adanya penerapan pengaruh yang lebih besar untuk mengatur dan mengendalikan pihak lainnya

Karakteristik yang berhubungan terjadinya dominasi yakni;

1. Dominasi menjadi bentuk kekuatan sosial yang tidak adil atau tidak sah secara moral. Disini tentu saja terlihat apapun dominasinya dianggap serius serius secara moral. Perihal ini tentu saja didominasi biasanya menyebabkan kemarahan dan kebencian terhadap dominator atau terhadap institusi yang mendominasi atau memungkinkan dominasi.
2. Dominasi menjadi jenis kekuasaan, lantaran biasanya terwujud dalam kekuasaan sosial yaitu kekuasaan atas orang lain.

Dalam kaitannya dengan ilmu perikanan, dominasi yang dimaksud adalah keunggulan suatu produk perikanan yang diperjualbelikan di pasar maupun keunggulan suatu produk ikan yang dijual di sebuah rumah makan atau restoran dilihat berdasarkan banyak tidaknya permintaan konsumen terhadap produk ikan tersebut.

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Waktu dan Tempat**

Penelitian ini telah dilaksanakan pada Bulan Agustus 2022 , bertempat di empat wilayah rumah makan yaitu rumah makan di wilayah Langkak, Simpang Peut, Jeuram dan Beutong dan sebagian ke wilayah Alue Bilie Kabupaten Nagan Raya. Masa pengambilan data rencananya akan dilakukan selama 30 hari .

#### **3.2 Metode Pengumpulan Data**

Penelitian ini ada di empat wilayah rumah makan yaitu rumah makan di wilayah Langkak, Simpang Peut, Jeuram dan Beutong dan Alue Bilie Kabupaten Nagan Raya. Terpilihnya empat wilayah tersebut karena berdasarkan hasil observasional peneliti di wilayah-wilayah tersebut merupakan lokasi yang menjadi pusat keramaian (Pasar, Perkantoran, Sekolah dan layanan publik lainnya) serta terdapat banyak rumah makan disekitarnya. Pada penelitian ini, pengambilan sampel atau responden dilakukan secara *purposive sampling*. Menurut Sugiyono, (2012:73) Sampel Jenuh (Sampel Sensus) adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut sampel yang diambil dari populasi tersebut harus betul-betul representatif (mewakili). Ukuran sampel merupakan banyaknya sampel yang akan diambil dari suatu populasi. Adapun kriteria pemilihan sampel rumah makan di 4 titik lokasi tersebut adalah peneliti menentukan pada 1 titik lokasi di ambil 5 sampel rumah makan dengan pembagian 2 jenis rumah makan, yaitu



rumah makan skala besar ( memiliki > 5 pekerja dan 2 rumah makan skala kecil (pemilik adalah yang melayani pembeli atau maksimal hanya memiliki 1 asisten utk melayani pembeli ). Total sampel yang diambil untuk diteliti adalah 14 rumah makan.

### 3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data (Sugiyono, 2015). Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. **Pengamatan (*Observasi*)**. Observasi adalah sebuah proses pengamatan atau pemantauan yang dilakukan oleh peneliti akan suatu objek atau masalah yang kemudian akan diperoleh sebuah kesimpulan. Dalam penelitian ini objek yang dimaksud adalah usaha rumah makan.
2. **Wawancara (*interview*)**. Teknik ini digunakan untuk mendukung data-data dari hasil observasi yang dilakukan. Dalam pelaksanaan *interview* dilakukan pada pemilik usaha rumah makan mendapatkan data-data yang akurat.
3. **Kuesioner**. *Kuesioner* merupakan cara pengumpulan data dengan memberikan sejumlah pertanyaan tertulis yang disusun dalam sebuah lembaran dan dijawab secara tertulis yang berhubungan dengan apa yang diteliti.
4. **Dokumentasi**. Teknik ini dilakukan dengan cara mengumpulkan, memilih, mengolah, dan menyimpan informasi di bidang pengetahuan; pemberian atau pengumpulan bukti dari hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti.

Peneliti mengumpulkan data dengan cara pada masing masing titik lokasi dilakukan wawancara pengisian kuisioner selama 1 minggu , minggu ke 2 beralih ke titik selanjutnya. Peneliti hanya mengamati masing masing 1 rumah makan selama seminggu secara berulang setiap hari . Jika ada rumah makan yang tidak mau dilakukan penelitian , maka peneliti akan mencari ganti rumah makan lain yang bersedia .

### **3.4 Sumber Data**

Sumber data adalah segala sesuatu yang dapat memberikan informasi mengenai data berdasarkan sumbernya, data dibedakan menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder.

#### **3.4.1 Data Primer**

Sumber data primer, yaitu data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti (atau petugasnya). Adapun yang menjadi sumber data primer dalam Penelitian ini adalah jenis ikan di 20 usaha rumah makan yang tersebar di wilayah Kabupaten Nagan Raya.

#### **3.4.2 Data Sekunder**

Sumber data sekunder, yaitu data yang telah ada dari instansi-instansi yang terkait dengan penelitian dan langsung dikumpulkan oleh peneliti sebagai penunjang dari sumber pertama. dalam penelitian ini yang menjadi data sekunder adalah data daftar pendapatan rumah makan yang ada dan telah terdata di Badan Pusat Statistik Kabupaten Nagan Raya serta instansi terkait lainnya.

### **3.5 Teknik Analisis Data**

Hasil data dari penelitian ini dianalisis secara deskriptif dengan

matematis melalui tabulasi dan ditampilkan dalam bentuk tabel dan grafik . Hal ini berdasarkan teori Sugiyono (2015) yang menyebutkan bahwa “Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori (Sugiyono,2015).

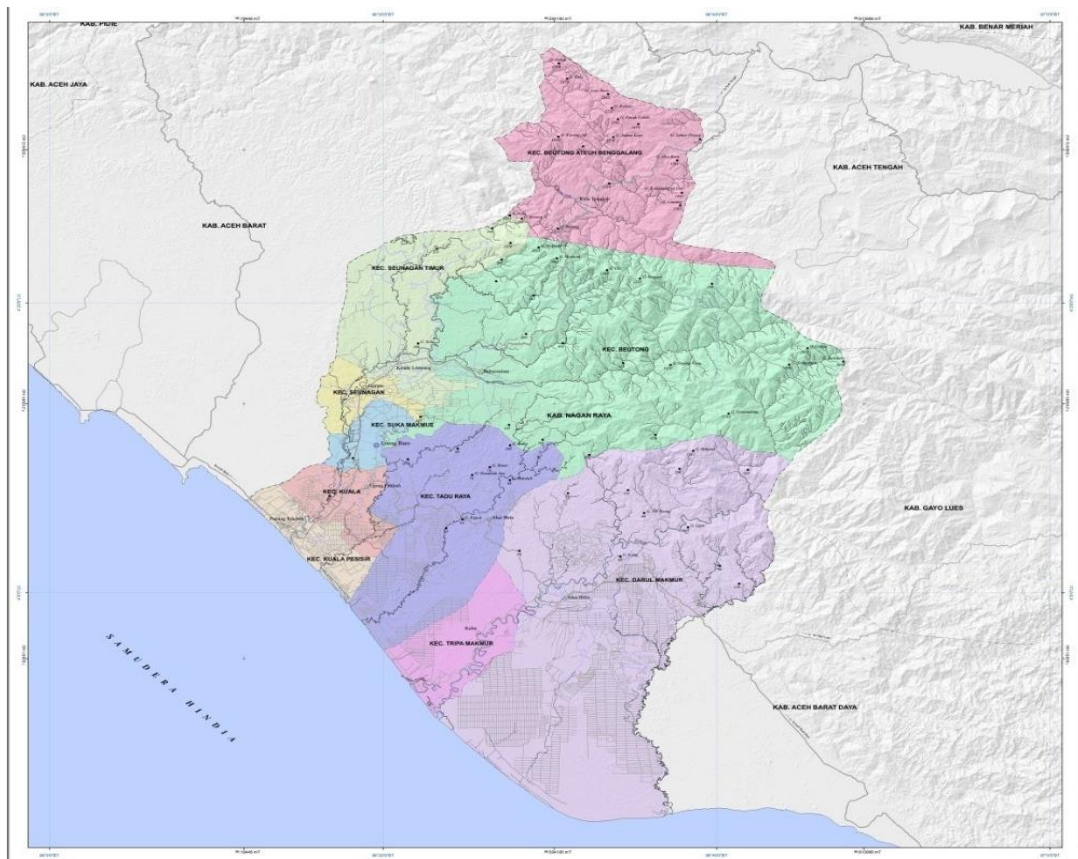
## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

##### 4.1.1. Kondisi Geografis

Kabupaten Nagan Raya termasuk wilayah dataran rendah dengan ketinggian 0-12 meter di atas permukaan laut yang terletak dalam koridor bagian barat Provinsi Aceh yaitu pada jalur Barat-Selatan, dan secara geografis berada pada posisi  $03^{\circ} 43' 50'' - 04^{\circ} 37' 55''$  Lintang Utara (LU) dan  $96^{\circ} 11' 23'' - 96^{\circ} 47' 58''$  Bujur Timur (BT) berupa daratan dengan luas wilayah 3.544,91 Km<sup>2</sup> (354.491,05 Ha), atau sekitar 6,25% dari luas wilayah Provinsi Aceh. Berikut Peta Wilayah Administrasi Kabupaten Nagan Raya



Gambar 18. Peta Lokasi Penelitian Kabupaten Nagan Raya  
(Sumber : Profil Kabupaten Nagan Raya)

#### 4.1.2. Batas Wilayah

Batas-batas administrasi Kabupaten Nagan Raya adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Aceh Tengah
- Sebelah Timur : Kabupaten Gayo Lues dan Kabupaten Aceh Barat Daya
- Sebelah Selatan : Samudera Indonesia
- Sebelah Barat : Kabupaten Aceh Barat

Secara administrasi, sampai dengan akhir tahun 2018 Kabupaten Nagan Raya terdiri dari 10 (sepuluh) kecamatan. Kecamatan Darul Makmur mempunyai luas wilayah terluas yaitu 1.027,93 km<sup>2</sup> atau 29,00 persen dari luas wilayah kabupaten. Kemudian diikuti oleh Kecamatan Beutong dengan luas 1.017,32 km<sup>2</sup> atau 28,70 persen. Kecamatan Tadu Raya, Seunagan Timur, Tripa Makmur, Kuala, Kuala Pesisir Seunagan dan Suka Makmue mempunyai luas wilayah masing-masing 11,45 %, 9,97 %, 7,10 %, 3,41 %, 2,15 %, 1,60 % dan 1,45 % dari luas kabupaten.

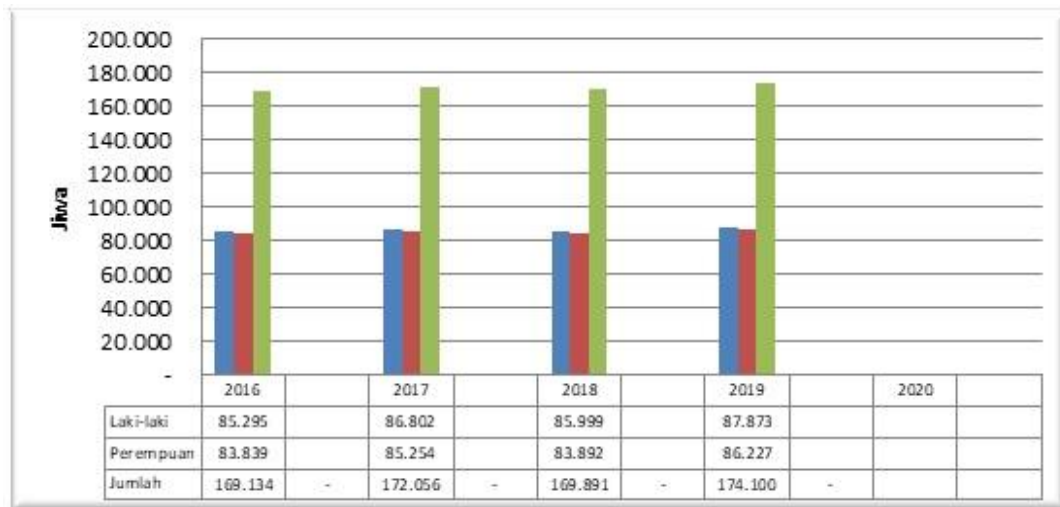
Tabel 4.1 Luas Wilayah Menurut Kecamatan di Kabupaten Nagan Raya

No	Kecamatan	Luas (km <sup>2</sup> )	Distribusi (%)
1	Beutong	1,017.32	28.70
2	Seunagan Timur	251.61	7.11
3	Seunagan	56.73	1.60
4	Suka Makmue	51.56	1.45
5	Kuala	120.89	3.41
6	Kuala Pesisir	76.34	2.15
7	Tadu Raya	347.19	9.79
8	Darul Makmur	1,027.93	29.00
9	Tripa Makmur	189.41	5.34
10	Beutong Ateuh Banggalang	405.92	11.45
Total		3.544.90	100

Sumber : *Profil Kabupaten Nagan Raya*

### 4.1.3. Kondisi Demografis

Penduduk merupakan obyek sekaligus subyek dari pembangunan, sehingga data kependudukan merupakan perangkat yang diperlukan guna mengetahui profil penduduk di suatu wilayah dengan berbagai masalah sosial yang ditimbulkan. Perkembangan penduduk Kabupaten Nagan Raya pada kurun waktu tahun 2016 sampai dengan tahun 2020 tersaji dalam grafik berikut:



Gambar 19. Grafik Kondisi Demografis Kabupaten Nagan Raya (Sumber : BPS Kabupaten Nagan Raya)

Sepanjang tahun 2016 sampai dengan tahun 2020 jumlah penduduk yang tercatat mengalami peningkatan sebanyak 11.653 jiwa yaitu dari sebanyak 162.447 jiwa pada tahun 2015 menjadi sebanyak 174.100 pada tahun 2020. Namun pada tahun 2018 Jumlah penduduk Kabupaten Nagan Raya mengalami penurunan sebanyak 2.165 orang. Jumlah penduduk pada tahun 2020 terdiri dari 87.873 jiwa penduduk laki-laki dan 86.227 jiwa penduduk perempuan atau 50,47 % penduduk laki-laki dan 49,53 % penduduk perempuan.

Penyebaran penduduk Kabupaten Nagan Raya tahun 2018 cukup merata di wilayah kecamatan. Sebaran penduduk terbanyak, yaitu 29,38 %

penduduk berdomisili di Kecamatan Darul Makmur, sebaran terbanyak kedua sebesar 13,14 % berada di Kecamatan Kuala, dan berikutnya adalah Kecamatan Kuala Pesisir sebesar 10,26 %. Sedangkan tiga kecamatan dengan distribusi penduduk terendah yaitu Kecamatan: Kecamatan Suka Makmue 5,91 %, Tripa Makmur 5,36 % dan Kecamatan Beutong Ateuh Banggalang sebesar 1,21 %.

Tabel 4.2. Jumlah Penduduk di Kabupaten Nagan Raya Berdasarkan Wilayah Kecamatan (Data tahun 2021)

No	Kecamatan	Jumlah Penduduk	Luas Wilayah	Kepadatan Penduduk Per Km <sup>2</sup>
1	Beutong	14,160 / 8.13%	29%	13.92
2	Seunagan Timur	14,413 / 8.28%	7%	57.28
3	Seunagan	16,637 / 9.56%	2%	293.27
4	Suka Makmue	10,283 / 5.91%	1%	199.44
5	Kuala	22,875 / 13.14%	3%	189.22
6	Kuala Pesisir	17,865 / 10.26%	2%	234.02
7	Tadu Raya	15,279 / 8.78%	10%	44.01
8	Darul Makmur	51,144 / 29.38%	29%	49.75
9	Tripa Makmur	9,336 / 5.36%	5%	49.29
10	Beutong Ateuh Banggalang	2,108 / 1.21%	11%	5.19
Total		174,100 / 100	100%	49.11

Sumber : BPS Kabupaten Nagan Raya

Memiliki luas wilayah sebesar 3.544,90 Km<sup>2</sup> (354.490 Ha), kepadatan penduduk Kabupaten Nagan Raya pada tahun 2015 sebesar 49,11 jiwa/Km<sup>2</sup>. Hal ini berarti di setiap area 1 km<sup>2</sup> terdapat rata-rata 49 jiwa yang tinggal, kepadatan penduduk untuk sepuluh kecamatan yang ada Raya relatif beragam. Kecamatan Seunagan merupakan wilayah dengan tingkat kepadatan penduduk tertinggi sebesar 293,27 jiwa/Km<sup>2</sup> terdapat di Kecamatan Seunagan, sedangkan terendah adalah Kecamatan Beutong Ateuh Banggalang dengan tingkat kepadatan penduduk sebesar 5,11 jiwa/Km<sup>2</sup>. Berikut distribusi dan Kepadatan Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupaten Nagan Raya, 2020.

#### 4.1.4. Hasil Perikanan Kabupaten Nagan Raya

Tabel 4.3 Produktivitas Budidaya Ikan Tambak Menurut Luas Usaha ,Produktivitas (Ton/Hektar) Kabupaten Nagan Raya tahun 2008-2012

<b>Tahun</b>	<b>Luas Usaha</b>	<b>Produksi</b>	<b>Produktivitas</b>
<b>(1)</b>	<b>(2)</b>	<b>(3)</b>	<b>(4)</b>
2008	41,40	115,50	2,79
2009	18,50	21,00	1,14
2010	17,50	20,00	1,14
2011	24,20	136,50	5,60
2012	24,20	13,60	0,56

Sumber: BPS Kabupaten Nagan Raya tahun 2015

Gambaran produktivitas budidaya ikan tambak di Kabupaten Nagan Raya dari tahun 2008 -2012 berdasarkan data BPS pada tabel 4.3 diatas menunjukkan naik turun nya hasil. Luas lahan yang ada belum menjamin keberhasilan peningkatan produksi budidaya ikan . Ada angka yang cukup fluktuatif naik turun hasil produksi budidaya ikan tambak (ikan air tawar) yang ada di Kabupaten Nagan raya .Detail dapat dilihat pada tabel 4.3 diatas .

#### 4.2. Hasil Analisis Karakteristik Data Penelitian

Data karakteristik ini digunakan sebagai data tambahan informasi mengenai kondisi rumah makan termasuk jumlah karyawan yang ada dimana jika dikaitkan dengan penelitian ini banyaknya jumlah karyawan menggambarkan besar kecilnya sebuah rumah makan. Rumah makan dengan karyawan yang banyak menggambarkan banyaknya jumlah calon konsumen masakan yang datang yang mana karena itu juga tentu dari segi penyediaan menu makanan rumah makan tersebut harus lebih banyak jumlah dan jenis menu nya.



Berdasarkan tabel 4.4 dibawah ini peneliti melakukan survey ke 14 rumah makan yang ada di Kabupaten Nagan Raya . Hanya 14 rumah makan yang disurvei karena 14 rumah makan tersebut yang menyediakan menu masakan ikan paya (ikan air tawar ). Selain itu ada rumah makan yang menyediakan menu ikan paya (ikan air tawar )sudah tutup dan tidak beroperasi lagi. Peneliti melakukan survey ke 5 lokasi padat yang berbeda . Setiap rumah makan memiliki jumlah karyawan yang berbeda dan jam operasional ada yang dimulai dari pukul 08.00 WIB dan jam tutup operasional hingga jam 12 malam. Detail dapat dilihat pada tabel dibawah ini .

Tabel 4.4. Karakteristik Data Penelitian

NO	Nama Pemilik	Usia Pemilik	JK	Pendidikan	Lokasi	Jlh Karyawan	Jam Operasional
1	Za	60	LK	SMK	Langkak	3 orang	08.00-12.00 WIB
2	Sa	60	LK	SMA	Langkak	1 Orang	08.00-22.00 WIB
3	T.R.An	62	LK	SMA	Langkak	7 orang	07.00-00.00 WIB
4	H.M.Jaf	62	LK	SMP	Simpang 4	5 Orang	09.00 -00.00 WiB
5	Zul	42	LK	S1	Simpang 4	6 Orang	08.00 -22.00 WIB
6	Hj.Sap	62	Pr	SMA	Kuta Baro,Jeuram	8 Orang	08.00 -22.00 WIB
7	AB	40	LK	SMA	Jeuram	2 Org	08.00-22.00 WIB
8	AS	50	PR	S1	Beutong	2 orang	08.00-14.00 WIB
9	BD	45	LK	SMP	Beutong	3 Orang	08.00 -16.00 WIB
10	Xa	53	PR	SMP	Jeuram	4 Orang	08.00-21.00 WIB
11	BU	60	PR	SMA	Alue Bilie	3 Orang	09.00-16.00 WIB
12	AD	38	LK	DIII	Alue Bilie	2 Orang	08.00- 12.00 WIB
13	NH	47	PR	SMK	Alue Bilie	2 Orang	08.00-14.00 WIB
14	AN	42	PR	SMA	Jeuram	1 Orang	08.00 -15.00 WIB

Sumber data Primer, tahun 2022

Berdasarkan tabel 4.5. dibawah ini lokasi rumah makan yang dilakukan penelitian tersebar kebeberapa wilayah padat penduduk yang ada di Kabupaten Nagan Raya mulai dari Simpang Langkak, Simpang 4 Nagan Raya , Kota Jeuram, Beutong dan sebagian diambil dari beberapa rumah makan yang ada di

Alue Bilie.. Satu rumah makan dilakukan survey sebanyak 5 kali selama bulan September 2022. Adapun menu makanan ikan yang disajikan pada tiap rumah makan tentu berbeda-beda dari segi jenis ikan dan variasi jumlahnya . Dari 14 rumah makan yang disurvei oleh peneliti, hampir semua rumah makan memiliki menu makanan dari ikan air tawar seperti lele kampung , ikan gabus ,ikan keureling , belut . Tiap rumah makan juga memvariasikan dengan menu ikan laut seperti ikan tongkol, cakalang, dencis , sisik , dan udang laut.

Tabel 4.5. Jenis-Jenis Ikan yang menjadi Menu di Rumah Makan Kabupaten Nagan

No	Rumah Makan	Jenis-Jenis Ikan Menu masakan di Rumah Makan
1	RM 1	Lele Lokal, Nila , Sisik (tuna), Udang, Cakalang, Belut dan Gabus
2	RM 2	Lele Lokal, Nila , Tongkol , Cakalang, Sisik, Belut dan Gabus
3	RM 3	Lele Lokal, Nila , Cakalang , Belut, Gabus, Lele Sangkuriang, Mas, Tongkol , Sisik dan Kerling
4	RM 4	LeleLokal , Nila, Cakalang, Belut, Gabus, Mas, Tongkol, Udang
5	RM 5	Lele Lokal , Nila , Cakalang, Belut, gabus , Mas, Kerling, Tongkol dan Lele Sangkuriang
6	RM 6	Sangkuriang,Lele Lokal,Nila ,Cakalang, Belut dan Gabus
7	RM 7	Sangkuriang, Lele Lokal, Nila , Cakalang, Belut , Gabus
8	RM 8	Sangkuriang, Lele Lokal, Nila , Cakalang, Belut dan Gabus
9	RM 9	Lele Lokal, Nila , Cakalang, Belut, Gabus dan Sangkuriang
10	RM 10	Lele Lokal, Nila , Cakalang, Belut, Gabus dan Sangkuriang
11	RM 11	Lele Sangkuriang, Nila , Cakalang, Belut, Gabus dan Lele Lokal
12	RM 12	Lele Lokal, Nila , Cakalang, Belut, Gabus, Lele Sangkuriang
13	RM 13	Lele Lokal, Nila , Cakalang, Belut, Gabus, Lele Sangkuriang
14	RM 14	Nila , Ikan Karang, Dencis , Lele Lokal, Cakalang, Belut Gabus dan lele Sangkuriang

Sumber : Data Primer tahun 2022

### 4.3. Hasil Analisis Data Penelitian

Analisis data penelitian ini dilakukan secara deskriptif atau memaparkan gambaran saja untuk mendeskripsikan bagaimana menu menu ikan disajikan dan menu ikan mana saja yang paling dominan disetiap rumah makan yang ada. Hasil Penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel dan gambar bagan grafik dibawah ini .

#### 4.3.1. Hasil Analisis data Penelitian (Pembelian dan Penjualan)

Penelitian ini menganalisis hasil penelitiannya dalam bentuk tabel untuk memperoleh bagaimana gambaran menggunakan ikan sebagai menu masakan di berbagai rumah makan yang ada di Kabupaten Nagan Raya terbanyak (dominan) pada setiap rumah makan berbeda beda. Berikut dibawah ini peneliti menguraikan hasil survei “Pembelian dan Penjualan” menu ikan selama 5 hari di masing-masing rumah makan yang telah dilakukan survey.

##### 1. Tabel Hasil Pembelian Ikan

Tabel 4.6 Hasil survei pembelian menu masakan 5 hari di Rumah Makan " Bunda Abdy /Zainun Langkak " Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Total beli Ikan(kg)	Jumlah Ikan			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1 kg)	(ptg/ 1 kg)	Ptg/ Ekor	1 Kg	Total	
1	Lele Lokal	41	10	30	3	90,000	4070000	Agent
2	Nila	20	7	14	2	35,000	870000	Agent
3	Sisik (tuna)	2	1	20	20	45,000	90000	Agent
4	Udang	2	50	50	50	40,000	80000	Agent
5	Cakalang	15	1	20	20	60,000	900000	Agent
6	Belut	14	4	16	4	90,000	1260000	Agent
7	Gabus	20	3	18	6	50,000	830000	Agent

Keterangan : Sumber data Primer, tahun 2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya .

Berdasarkan tabel 4.6 diatas dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling dominan dijadikan menu adalah lele lokal (41 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg ikan lele lokal bisa menghasilkan 10 ekor dan dalam 1 ekor ikan lele lokal pemilik rumah makan mengolah menjadi 3 potong menu ikan. Harga beli ikan lele lokal pada setiap 1 kg adalah Rp.90.000 dengan jumlah total pembelian ikan lele lokal selama 5

hari sebanyak Rp.4.070.000 tentu harga yang didapat oleh pemilik rumah makan ini berbeda dengan harga yang didapat oleh pemilik rumah makan lainnya, hal ini disebabkan karena faktor sumber dan agent pengedar ikan yang berbeda antar rumah makan. Ikan yang paling sedikit dijadikan menu masakan dirumah makan ini adalah ikan sisik dan udang.

Tabel 4.7 Hasil survei Pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Warung Limbek" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jlh total beli Ikan (kg)	Jumlah Ikan			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1 kg)	(ptg/ 1 kg)	(Ptg/ Ekor)	I kg	Total	
1	Lele Lokal	46	11	11	1	100000	4600000	Agent
2	Nila	25	4	8	2	40000	1000000	Agent
3	Tongkol	3	2	8	4	30000	90000	Agent
4	Cakalang	19	4	8	4	60000	1140000	Agent
5	Sisik	2	3	6	3	40000	80000	Agent
6	Belut	17	6	18	3	90000	1620000	Agent
7	Gabus	25	4	12	3	50000	1250000	Agent

Keterangan : Sumber data primer,tahun 2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya ).

Berdasarkan tabel 4.7 diatas dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah lele lokal (46 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg Ikan Lele Lokal bisa menghasilkan 10 ekor dan dalam 1 ekor ikan lele lokal pemilik rumah makan mengolah menjadi 1 potong menu ikan. Harga beli ikan lele lokal pada setiap 1 kg adalah Rp.100.000 dengan total harga beli Rp.4.600.000. Menu ikan lainnya yang paling sedikit adalah Ikan Sisik.

Tabel 4.8. Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Eungkot Paya Kota Jeuram" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jlh total beli Ikan (kg)	Jumlah Ikan			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1 kg)	(Ptg/ 1 Kg)	(Ptg/ Ekor)	I kg	Total	
1	Lele Lokal	26	8	16	2	100000	2600000	Agent
2	Nila	25	4	8	2	40000	975000	Agent
3	Cakalang	15	2	8	4	60000	760000	Agent
4	Belut	16	4	8	4	90000	1440000	Agent
5	Gabus	20	3	6	3	50000	1000000	Agent
6	L.Sangkuriang	5	10	10	1	35000	175000	Agent
7	Mas	10	4	12	3	45000	450000	Agent
8	Tongkol	5	3	6	3	45000	225000	Agent
9	Sisik	5	6	18	3	45000	225000	Agent
10	Kerling	10	4	12	3	90000	900000	Agent

Keterangan : Sumber data primer,tahun 2022.(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya ).

Berdasarkan tabel 4.8 diatas dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah lele lokal (26 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg Ikan Lele lokal bisa menghasilkan 8 ekor dan dalam 1 ekor ikan lele lokal pemilik rumah makan mengolah menjadi 2 potong ikan . Harga beli ikan lele lokal pada setiap 1 kg adalah Rp.100.000. Menu ikan lainnya yang paling sedikit adalah ikan Lele Sangkuriang , Tongkol dan Sisik.

Berdasarkan tabel 4.9 dibawah dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah lele lokal (37 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg Ikan Lele Lokal bisa menghasilkan 4 ekor dan dalam 1 ekor ikan lele lokal pemilik rumah makan

mengolah menjadi 1 potong ikan . Harga beli ikan lele lokal pada setiap 1 kg adalah Rp.100.000 dengan total harga pembelian selama 5 hari berturut-turut Rp.3.700.000

Tabel 4.9. Hasil survei Pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Warung Limbek Syedara Tanyoe " Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jlh total beli Ikan (kg)	Jumlah Ikan			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1kg)	Ptg/ 1 Kg	(Ptg/ Ekor)	I kg	Total	
1	Lele Lokal	37	10	10	1	100000	3700000	Agent
2	Nila	25	4	8	2	40000	1000000	Agent
3	Cakalang	15	2	8	4	60000	900000	Agent
4	Belut	20	4	8	4	90000	1850000	Agent
5	Gabus	25	3	6	3	50000	1200000	Agent
6	Mas	5	10	10	1	40,000	200000	Agent
7	Tongkol	2	4	12	3	40,000	80000	Agent
8	Udang	4	25	25	1	35000	140000	Agent

Keterangan : Sumber data primer,tahun 2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya ).

Pada Tabel 4.9 juga menjelaskan menu ikan lainnya yang paling sedikit adalah Ikan Tongkol dengan total pembelian 2 kg dengan harga total sebesar Rp.80.000.

Berdasarkan tabel 4.10 dibawah dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah Ikan Nila (23 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg Ikan Nila bisa menghasilkan 4 ekor dan dalam 1 ekor Ikan Nila pemilik rumah makan mengolah menjadi 3 potong ikan . Harga beli Ikan Nila pada setiap 1 kg adalah Rp.40.000 dan harga total beli Ikan Nila sebesar Rp.920.000.

Tabel.4.10. Hasil survei Pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Eungkot Paya" Simpang Peut Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jlh total beli Ikan (kg)	Jlh Ikan (Kg)			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1 kg)	(Ptg/ 1 kg)	Ptg/ Ekor	I kg	Total	
1	Lele Lokal	22	11	11	1	100000	2200000	Agent
2	Nila	23	4	12	3	40000	920000	Agent
3	Cakalang	15	2	8	4	60000	900000	Agent
4	Belut	15	6	12	3	90000	1350000	Agent
5	gabus	20	3	6	3	50000	1000000	Agent
6	Mas	3	6	6	6	60000	180000	Agent
7	Kerling	2	4	12	3	90000	180000	Agent
8	Tongkol	5	10	10	1	50000	250000	Agent
9	Lele Sangkuriang	12	12	12	1	40,000	480000	Agent

Keterangan : Sumber data primer,tahun 2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya ).

Pada Tabel 4.10 juga menjelaskan menu ikan lainnya yang paling sedikit adalah Ikan Mas dengan total pembelian 3 kg dan harga total sebesar Rp.180.000 dan Ikan Kerling dengan harga total Rp. 180.000.

Tabel 4.11 Hasil survei Pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Nurhayati " Kabupaten Nagan Raya .

No	Jenis Ikan	Jlh total beli Ikan (kg)	Jumlah Ikan			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1 kg)	(Ptg/ 1kg)	(Ptg/ Ekor)	I kg	Total	
1	Lele Sangkuriang	19	11	11	1	40000	760000	Agent
2	Lele Lokal	22	4	12	3	100000	2200000	Agent
3	Nila	24	2	8	4	40000	960000	Agent
4	Cakalang	20	4	8	3	60000	1200000	Agent
5	Belut	20	3	6	3	90000	1800000	Agent
6	Gabus	24	3	12	4	50000	1200000	Agent

Keterangan : Sumber data primer,tahun 2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya ).

Berdasarkan tabel 4.11 diatas dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah ikan Gabus (24 kg) dan Ikan Nila (24 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg Ikan Gabus bisa menghasilkan 3 ekor dan dalam 1 ekor ikan Gabus pemilik rumah makan mengolah menjadi 3 potong ikan . Harga beli ikan Gabus pada setiap 1 kg adalah Rp.50.000 dan harga beli Ikan Nila adalah Rp.40.000. Sedangkan dalam 1 kg Ikan Nila terdapat 2 ekor ikan dan dalam setiap ekor ikan Nila pemilik rumah makan mengolah menjadi 4 potong ikan.

Tabel4.12. Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Kak Malasari " Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jlh total beli Ikan (kg)	Jumlah Ikan			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1 kg)	(Ptg/ 1kg)	Ptg/ Ekor	I kg	Total	
1	Sangkuriang	29	11	11	1	35000	1015000	Agent
2	Lele Lokal	21	4	12	3	100000	2100000	Agent
3	Nila	25	2	8	4	40000	1000000	Agent
4	Cakalang	19	4	8	3	60000	1140000	Agent
5	Belut	18	3	6	3	90000	1620000	Agent
6	Gabus	25	3	12	4	50000	1250000	Agent

Keterangan : Sumber data primer,tahun 2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya ).

Berdasarkan tabel 4.12 diatas dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah lele Sangkuriang (29 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg Ikan Lele Sangkuriang bisa menghasilkan 11 ekor dan dalam 1 ekor Ikan Lele



Sangkuriang pemilik rumah makan mengolah menjadi 1 potong ikan . Harga beli Ikan Lele Lokal pada setiap 1 kg adalah Rp.35.000. Sedangkan dari data pada tabel diatas juga menjelaskan bahwa menu ikan lainnya yang paling sedikit adalah Ikan Belut.

Tabel 4.13. Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Bang Latif" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jlh total beli Ikan (kg)	Jumlah Ikan			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1 kg)	(Ptg/ 1 kg)	(Ptg/ Ekor)	I kg	Total	
1	Lele Sangkuriang	18	11	11	1	35000	630000	Agent
2	Lele Lokal	23	4	12	3	100000	2300000	Agent
3	Nila	24	2	8	4	40000	960000	Agent
4	Cakalang	20	4	8	3	100000	1360000	Agent
5	Belut	20	3	6	3	90000	1800000	Agent
6	Gabus	24	3	12	4	50000	1200000	Agent

Keterangan : Sumber data primer,tahun 2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya ).

Berdasarkan tabel 4.13 diatas dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah ikan nila (24 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg ikan Nila yang dijadikan menu dirumah makan ini menghasilkan 2 ekor dan dalam 1 ekor Ikan Nila tersebut pemilik rumah makan mengolah menjadi 4 potong ikan. Harga beli Ikan Nila pada setiap 1 kg adalah Rp.40.000. Tabel 4.20 menjelaskan bahwa menu ikan yang paling sedikit adalah Ikan Lele Sangkuriang dengan total beli 18 kg dan total harga beli Rp.630.000.

Tabel 4.14. Hasil survei pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Kak As" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Ikan			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1 kg)	(Ptg/ 1 kg)	Ptg/ Ekor	1 kg	Total	
1	Lele Lokal	17	11	11	1	100000	1700000	Agent
2	Nila	25	4	12	3	40000	1000000	Agent
3	Cakalang	19	2	8	4	60000	1140000	Agent
4	Belut	19	4	8	3	90000	1710000	Agent
5	Gabus	25	3	6	3	50000	1250000	Agent
6	Lele Sangkuriang	9	3	12	4	40000	360000	Agent

Keterangan : Sumber data primer, tahun 2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya ).

Berdasarkan tabel 4.14 di atas dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah Ikan Nila (25 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg Ikan Nila bisa menghasilkan 4 ekor dan dalam 1 ekor Ikan Nila pemilik rumah makan mengolah menjadi 3 potong ikan. Harga beli Ikan Nila pada setiap 1 kg adalah Rp.90.000 data tabel tersebut juga menunjukkan menu ikan lain yang paling sedikit adalah Ikan Lele Sangkuriang.

Berdasarkan tabel 4.15 di bawah dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah Ikan Nila (25 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg ikan lele lokal bisa menghasilkan 4 ekor dan dalam 1 ekor Ikan Nila pemilik rumah makan mengolah menjadi 3 potong ikan. Harga beli ikan Nila pada setiap 1 kg adalah

Rp.40.000 dengan harga total pembelian ikan sebanyak Rp.1.000.000.

Tabel 4.15..Hasil survei Pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Kak Baidah" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Ikan			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1kg)	(Ptg/ 1 kg)	Ptg/ Ekor	I kg	Total	
1	Lele Lokal	10	11	11	1	100000	1000000	Agent
2	Nila	25	4	12	3	40000	1000000	Agent
3	Cakalang	16	2	8	4	60000	1140000	Agent
4	Belut	19	4	8	3	90000	1710000	Agent
5	Gabus	20	3	6	3	50000	1250000	Agent
6	Lele Sangkuriang	16	3	12	4	40000	640000	Agent

Keterangan : Sumber data primer,tahun 2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya ).

Pada tabel 4.15 menu ikan lainnya pada rumah makan ini yang paling sedikit adalah ikan Lele Lokal yang hanya dibeli sebanyak 10 kg saja dengan harga total beli Rp.1.000.000.

Tabel 4.16. Hasil survei Pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Bang Adnan " Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Ikan (Kg)			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1 kg)	(Ptg/ 1 kg)	(Ptg/ Ekor)	I kg	Total	
1	Lele Lokal	19	11	11	1	100000	1900000	Agent
2	Nila	25	4	12	3	40000	1000000	Agent
3	Cakalang	20	2	8	4	60000	1200000	Agent
4	Belut	20	4	8	3	90000	1800000	Agent
5	Gabus	25	3	6	3	50000	1250000	Agent
6	Lele Sangkuriang	17	3	12	4	35000	350000	Agent

Keterangan : Sumber data primer,tahun 2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya ).

Berdasarkan tabel 4.16 diatas dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah ikan Nila (25 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg ikan Nila bisa menghasilkan 4 ekor dan dalam 1 ekor ikan nila pemilik rumah makan mengolah menjadi 3 potong ikan . Harga beli ikan Nila pada setiap 1 kg adalah Rp.40.000 dengan total harga beli sebesar Rp.1.000.000. Sedangkan menu ikan lainnya yang paling sedikit adalah ikan Cakalang dan Belut.

Tabel 4.17 Tabel Hasil survei Pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Kak Ani" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Ikan			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1kg)	(Ptg/ 1kg)	(Ptg/ Ekor)	I kg	Total	
1	Lele Lokal	16	10	30	1	100000	1600000	Agent
2	Nila	25	7	14	3	40000	1000000	Agent
3	Cakalang	17	1	20	4	60000	1020000	Agent
4	Belut	18	5	15	3	90000	1620000	Agent
5	Gabus	25	5	20	3	50000	1250000	Agent
6	Lele Sangkuriang	17	4	16	4	40000	680000	Agent

Keterangan : Sumber data primer,tahun 2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya ).

Berdasarkan tabel 4.17 diatas dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah ikan gabus (25 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg ikan gabus bisa menghasilkan 5 ekor dan dalam 1 ekor ikan gabus pemilik rumah makan mengolah menjadi 3 potong ikan . Harga beli Ikan Gabus pada setiap 1 kg adalah Rp.50.000 selain itu harga jual perpotong dan harga perpiring berbeda

sesuai dengan bagaimana menu Ikan Gabus tersebut diolah menjadi menu .

Sedangkan menu ikan lainnya yang paling sedikit adalah Lele Lokal.

Tabel 4.18. Hasil survei Pembelian Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Abang Ajo Sp,4 Nagan Raya" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jlh total beli Ikan (kg)	Jumlah Ikan (Kg)			Harga Beli Ikan (Rp)		Lokasi Beli
			(ekor/ 1 kg)	(Ptg/ 1kg)	Ptg/ ekor	I kg	Total	
1	Nila	27	8	8	1	30000	1010000	Agent
2	Ikan Karang	2	4	12	3	30000	60000	Agent
3	Dencis	2	2	8	4	15000	30000	Agent
4	Lele Lokal	29	10	20	2	100000	2900000	Agent
5	Cakalang	14	3	6	3	60000	840000	Agent
6	Belut	15	6	6	6	90000	1350000	Agent
7	Gabus	20	4	12	3	50000	1000000	Agent
8	L.Sangkuriang	7	12	12	1	35000	280000	Agent

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(Jumlah ekor ikan /kg, jumlah potong ikan/kg dan jumlah potong ikan/ekor dan harga beli ikan menyesuaikan dengan kondisi menu yang disajikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya).

Berdasarkan tabel 4.18 diatas dapat dijelaskan bahwa dari jenis menu ikan yang disajikan selama 5 hari berturut-turut dengan variasi menu yang berbeda setiap hari jenis ikan yang paling banyak dijadikan menu adalah lele lokal (29 kg) dimana jika ditimbang dalam 1 kg ikan lele lokal bisa menghasilkan 10 ekor dan dalam 1 ekor ikan lele lokal pemilik rumah makan mengolah menjadi 3 potong ikan . Harga beli ikan lele lokal pada setiap 1 kg adalah Rp.100.000 dengan total harga beli Rp.2.900.000. Sedangkan menu ikan lainnya yang paling sedikit adalah Ikan Karang dan ikan Dencis yang mana masing-masing menu ikan tersebut hanya dibeli 2 kg saja . Total beli Ikan Karang Rp.60.000 dan total beli Ikan Dencis Rp.30.000.

## 2. Tabel Hasil Penjualan Menu Ikan

Tabel 4.19. Hasil survei penjualan menu masakan 5 hari di Rumah Makan " Bunda Abdya /Zainun Langkak " Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Lele Lokal	41	30	1230	15000	18450000
2	Nila	20	14	280	10000	2800000
3	Sisik (tuna)	2	20	40	10000	400000
4	Udang	2	50	100	5000	500000
5	Cakalang	15	20	300	15000	4500000
6	Belut	14	16	224	20000	4480000
7	Gabus	20	18	360	15000	5400000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun 2022

(harga jual ikan ikan perpiring dan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian)

Pada Tabel 4.19 diatas menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Lele lokal menjadi menu paling dominan pada rumah makan ini. Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.15.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.18.450.000. Setiap harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya . Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit adalah ikan sisik dengan total hasil penjualan Rp.400.000 dimana satu potong nya dijual seharga Rp.10.000.

Tabel 4.20 dibawah menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah potong ikan yang di hasilkan selama 5 hari pemantauan. Lele lokal menjadi lebih dominan karena pembelian jumlah selama 5 hari juga paling banyak. Harga jual menu lele lokal dirumah makan ini adalah Rp.20.000. Total harga jual menu ikan lele Rp. 10.120.000. Menu ikan

yang dijual paling sedikit adalah ikan sisik dengan total hasil penjualan sebanyak Rp.120.000.

Tabel 4.20. Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Warung Limbek" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Lele Lokal	46	11	506	20000	10120000
2	Nila	25	8	200	15000	3000000
3	Tongkol	3	8	24	10000	240000
4	Cakalang	19	8	152	15000	2280000
5	Sisik	2	6	12	10000	120000
6	Belut	17	18	306	20000	6120000
7	Gabus	25	12	300	15000	4500000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(harga jual ikan ikan perpiring dan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian)

Setiap gambaran hasil harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya . Pada rumah makan ini menu ikan lele diolah dan dijadikan menu masakan 1 ekor 1 potong menu masakan.

Pada Tabel 4.21 dibawah menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Lele lokal menjadi menu paling dominan pada rumah makan ini. Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.20.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.5.720.000. Setiap harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya . Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit adalah ikan tongkol dengan total hasil penjualan Rp.300.000

dimana satu potong nya dijual seharga Rp.10.000.

Tabel 4.21. Hasil survei penjualan menu masakan 5 hari di Rumah Makan " Eungkot Paya Kota Jeuram" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/ Ptg	Total (Rp)
1	Lele Lokal	26	11	286	20,000	5720000
2	Nila	25	8	200	15,000	3000000
3	Cakalang	15	8	120	15,000	1800000
4	Belut	16	8	128	20,000	2560000
5	Gabus	20	6	120	15,000	1800000
6	L.Sangkuriang	5	10	50	10000	500000
7	Mas	10	12	120	20000	2400000
8	Tongkol	5	6	30	10000	300000
9	Sisik	5	18	90	10000	900000
10	Kerling	10	12	120	25000	3000000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(harga jual ikan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian)

Pada Tabel 4.22 dibawah menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Lele lokal menjadi menu paling dominan pada rumah makan ini. Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.20.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.8.140.000. Setiap harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya . Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit adalah ikan tongkol dengan total hasil penjualan Rp.240.000 dimana satu potong nya dijual seharga Rp.10.000. Setiap gambaran hasil harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya .



Tabel 4.22. Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Warung Limbek Syedara Tanyoe " Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	LeleLokal	37	11	407	20000	8140000
2	Nila	25	8	200	15000	3000000
3	Cakalang	15	8	120	15000	1800000
4	Belut	20	8	160	20000	3200000
5	Gabus	25	6	150	15000	2250000
6	Mas	5	10	50	15000	750000
7	Tongkol	2	12	24	10000	240000
8	Udang	4	25	100	10000	1000000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(harga jual ikan ikan perpiring dan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian).

Pada Tabel 4.23 dibawah menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Ikan Nila menjadi menu paling dominan dijual pada rumah makan ini (276 potong). Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.15.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.4.140.000. Setiap harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya . Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit jumlah potong dijual adalah Ikan Mas dengan total hasil penjualan Rp.360.000 dimana satu potong nya dijual seharga Rp.20.000. Setiap gambaran hasil harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya .

Tabel 4.23. Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Eungkot Paya" Simpang Peut Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Lele Lokal	22	11	242	20,000	4840000
2	Nila	23	12	276	15,000	4140000
3	Cakalang	15	8	120	15,000	1800000
4	Belut	15	12	180	20,000	3600000
5	gabus	20	6	120	15,000	1800000
6	Mas	3	6	18	20000	360000
7	Kerling	2	12	24	25000	600000
8	Tongkol	5	10	50	15000	750000
9	Lele Sangkuriang	12	12	144	10000	1440000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(harga jual ikan ikan perpiring dan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian)

Pada Tabel 4.24 dibawah menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Ikan Nila menjadi menu paling dominan dijual pada rumah makan ini (23 kg atau 276 potong). Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.15.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.4.140.000. Setiap harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya . Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit jumlah potong dijual adalah Ikan Mas dengan total hasil penjualan Rp.360.000 dimana satu potong nya dijual seharga Rp.20.000. Setiap gambaran hasil harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya .

Tabel 4.24. Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Nurhayati " Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Sangkuriang	19	11	209	10000	2090000
2	Lele Lokal	22	12	264	20000	5280000
3	Nilu	24	8	192	15000	2880000
4	Cakalang	20	8	160	15000	2400000
5	Belut	20	6	120	20000	2400000
6	Gabus	24	12	288	15000	4320000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(harga jual ikan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian)

Pada tabel 4.24 diatas menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Ikan Nilu menjadi menu paling dominan dijual pada rumah makan ini (24 kg dan menghasilkan 192 potong). Ikan Gabus juga menjadi menu paling banyak dijual ( 24 kg dan menghasilkan 288 potong). Jika setiap potong ikan nilu dijual seharga Rp.15.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.2.880.000. Sedangkan Ikan Gabus dijual Rp.15.000 perpotong dan menghasilkan total penjualan sebesar Rp.4.320.000. Setiap harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya . Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit jumlah potong dijual adalah Ikan Mas dengan total hasil penjualan Rp.360.000 dimana satu potong nya dijual seharga Rp.20.000.

Tabel 4.25. Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Kak Malasari " Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Sangkuriang	29	11	319	10000	3190000
2	Lele Lokal	21	12	252	20000	5040000
3	Nila	25	8	200	15000	3000000
4	Cakalang	19	8	152	15000	2280000
5	Belut	18	6	108	20000	2160000
6	Gabus	25	12	300	15000	4500000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(harga jual ikan ikan perpiring dan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian)

Pada tabel 4.25 diatas menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Ikan Lele Sangkuriang menjadi menu paling dominan dijual pada rumah makan ini (29 kg dan menghasilkan 319 potong). Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.10.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.3.190.000. Setiap harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya . Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit jumlah potong dijual adalah Ikan belut (18 kg dan menghasilkan 108 potong). dengan total hasil penjualan Rp.2.160.000 dimana satu potong nya dijual seharga Rp.20.000.

Pada tabel 4.26 dibawah menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Ikan Nila menjadi menu paling dominan dijual pada rumah makan ini (24 kg dan menghasilkan 192 potong).

Tabel 4.26. Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Bang Latif" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Sangkuriang	18	11	198	10000	1980000
2	Lele Lokal	23	12	276	20000	5520000
3	Nilu	24	8	192	15000	2880000
4	Cakalang	20	8	160	25000	4000000
5	Belut	20	6	120	20000	2400000
6	Gabus	24	12	288	10000	2880000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(harga jual ikan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian)

Jika setiap potong Ikan Nilu dijual seharga Rp.15.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.2.880.000. Setiap harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya . Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit jumlah potong dijual adalah Ikan Lele Sangkuriang (18 kg dan menghasilkan 198 potong). Total hasil penjualan Rp.1.980.000 dimana satu potong nya dijual seharga Rp.10.000.

Pada tabel 4.27 dibawah menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Ikan Nilu menjadi menu paling dominan dijual pada rumah makan ini (25 kg dan menghasilkan 300 potong). Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.15.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.4.500.000. Setiap harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya .

Tabel 4.27. Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Kak As" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Lele Lokal	17	11	187	20000	3740000
2	Nila	25	12	300	15000	4500000
3	Cakalang	19	8	152	25000	3800000
4	Belut	19	8	152	20000	3040000
5	Gabus	25	6	150	15000	2250000
6	Sangkuriang	9	12	108	15000	1620000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(harga jual ikan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian)

Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit jumlah potong dijual adalah Ikan Lele Sangkuriang (9 kg dan menghasilkan 108 potong). dengan total hasil penjualan 5 hari berturut-turut sebesar Rp.1.620.000 dimana satu potong nya dijual seharga Rp.20.000.

Tabel 4.28. Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Kak Baidah" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Lele Lokal	10	11	110	20000	2200000
2	Nila	25	12	300	15000	4500000
3	Cakalang	16	8	128	25000	3200000
4	Belut	19	8	152	20000	3040000
5	Gabus	20	6	120	15000	1800000
6	Sangkuriang	16	12	192	20000	3840000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(harga jual ikan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian).

Pada tabel 4.28 diatas menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Ikan

Nilu menjadi menu paling dominan dijual pada rumah makan ini (25 kg dan menghasilkan 300 potong). Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.15.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.4.500.000. Setiap harga penjualan menu ikan tersebut dimasak dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya . Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit jumlah potong dijual adalah Ikan Cakalang (16 kg dan menghasilkan 120 potong). dengan total hasil penjualan Rp.3.200.000 dimana satu potong nya dijual seharga Rp.25.000.

4.29. Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Kak Saudah" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Lele Sangkuriang	30	8	240	10000	2400000
2	Nilu	25	8	200	15000	3000000
3	Cakalang	16	8	128	25000	3200000
4	Belut	16	8	128	20000	2560000
5	Gabus	25	6	150	15000	2250000
6	Lele Lokal	12	10	120	20000	2400000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(harga jual ikan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian)

Pada tabel 4.29 diatas menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Ikan Lele Sangkuriang menjadi menu paling dominan dijual pada rumah makan ini (30 kg dan menghasilkan 240 potong). Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.10.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.2.400.000. Setiap harga penjualan menu ikan tersebut dimasak

dengan cara di goreng perpotong atau dijadikan kuliner gulai atau lainnya . Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit jumlah potong dijual adalah Ikan Lele Lokal (12 kg dan menghasilkan 120 potong). dengan total hasil penjualan Rp.2.400.000 dimana satu potong nya dijual seharga Rp.20.000.

#### 4.30. Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan " Bang Adnan " Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Lele Lokal	19	11	209	20000	4180000
2	Nila	25	12	300	15000	4500000
3	Cakalang	20	8	160	25000	4000000
4	Belut	20	8	160	20000	3200000
5	Gabus	25	6	150	15000	2250000
6	Lele Sangkuriang	17	12	204	10000	2040000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun 2022

(harga jual ikan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian)

Pada tabel 4.30 diatas menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Ikan Nila menjadi menu paling dominan dijual pada rumah makan ini (25 kg dan menghasilkan 300 potong). Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.15.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.4.500.000. Pada rumah makan ini menu ikan yang paling sedikit jumlah potong dijual adalah Ikan Lele Sangkuriang (17 kg dan menghasilkan 204 potong). dengan total hasil penjualan Rp.2.040.000 dimana satu potong nya dijual seharga Rp.100.000.



Tabel 4.31. Tabel Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Kak Ani" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Lele Lokal	16	30	480	20000	9600000
2	Nila	25	14	350	15000	5250000
3	Cakalang	17	20	340	25000	8500000
4	Belut	18	15	270	20000	5400000
5	Gabus	25	20	500	15000	7500000
6	Lele Sangkuriang	17	16	272	10000	2720000

Keterangan : Sumber data primer ,tahun2022

(harga jual ikan perpotong merupakan harga yang di temukan peneliti pada saat melakukan penelitian)

Pada tabel 4.31 diatas menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Ikan Gabus menjadi menu paling dominan dijual pada rumah makan ini (25 kg dan menghasilkan 500 potong). Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.15.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.7.500.000.

Tabel 4.32. Hasil survei Penjualan Menu Masakan 5 hari di Rumah Makan "Abang Ajo Sp,4 Nagan Raya" Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Jumlah total beli Ikan (kg)	Jumlah Potong/Kg	Penjualan Masakan Ikan		
				Total Potong	Harga/Ptg	Total (Rp)
1	Nila	27	8	216	10000	2160000
2	Ikan Karang	2	12	24	10000	240000
3	Dencis	2	8	16	10000	160000
4	Lele Lokal	29	20	580	15000	8700000
5	Cakalang	14	6	84	25000	2100000
6	Belut	15	6	90	20000	1800000
7	Gabus	20	12	240	15000	3600000
8	Sangkuriang	7	12	84	10000	840000

Pada tabel 4.32 diatas menjelaskan bahwa hasil penjualan menu masakan ikan paling dominan dilihat dari jumlah pembelian dan jumlah potong ikan yang di hasilkan untuk menjadi menu selama 5 hari pemantauan. Ikan Lele Lokal menjadi menu paling dominan dijual pada rumah makan ini (29 kg dan menghasilkan 580 potong). Jika setiap potongnya dijual seharga Rp.15.000 maka total harga penjualan yang dihasilkan selama 5 hari berturut-turut adalah Rp.8.700.000.

Tabel 4.33. Distribusi Jumlah Jenis Ikan terbanyak (Kg) dan paling dominan selama 5 hari pemantauan berdasarkan seluruh rumah makan di Kabupaten Nagan Raya

Jenis Ikan	Rumah Makan														Jlh Total (kg)	— X/RM (Kg)	— X/RM/HR (Kg)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
Nila	20	25	25	25	23	24	25	24	25	25	25	25	25	25	343	24,5	4,9
Lele Lokal	41	46	26	37	22	22	21	23	17	10	12	19	16	29	341	24,3	4,86
Belut	14	17	16	20	15	20	18	20	19	19	16	20	18	15	247	17,6	3,52
Gabus	25	25	20	25	20	24	25	24	25	20	25	25	25	20	328	23,4	4,68
Cakalang	15	19	15	15	15	20	19	20	19	16	16	20	17	14	225	16,06	3,2
Lele Sangkuriang	0	0	5	0	12	19	29	18	9	16	30	17	17	7	179	12,7	2,54
Mas	0	0	10	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	1,28	0,28
Tongkol	0	3	5	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	1,07	0,214
Kerling	0	0	10	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0,85	0,17
Sisik	2	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0,64	0,12
Udang	2	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0,42	0,085
Dencis	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	4	0,14	0,02
Karang	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	4	0,14	0,02

Sumber data primer tahun 2022

(Urutan Jumlah ikan menyesuaikan dengan total beli ikan di saat peneliti melakukan pemantauan setiap harinya .

Berdasarkan data pada tabel 4.33 diatas , dijelaskan bahwa jumlah total Ikan Nila yang dibeli sebanyak 343 kg selama 5 hari dengan nilai rata-rata beli Ikan Nila sebanyak 24,5 kg dari 14 rumah makan yang ada di Kabupaten Nagan Raya . Berdasarkan Jumlah rata-rata yang ada, Ikan Nila yang dibeli perhari pemantaua rata-rata sebanyak 4,9 kg /14 rumah makan yang di Survey. Ikan Nila menjadi menu unggulan dan paling dominan digunakan oleh setiap rumah makan yang ada di Kabupaten Nagan Raya.

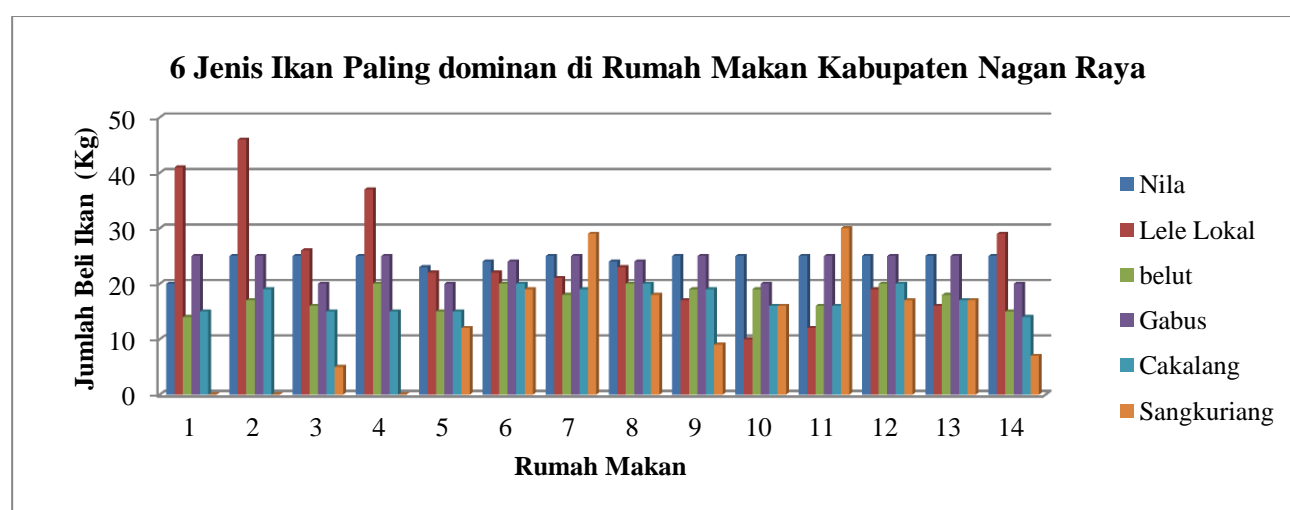
Tabel 4.34. Rekap Data Harga total Beli ikan (Rp/kg) selama 5 hari pemantauan berdasarkan Jenis Ikan di seluruh rumah makan Di Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Rumah Makan														Jlh Total (Rp)	X/RM (Rp)	X/RM/HR (Rp)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
1	Lele Lokal	4070000	4600000	2600000	3700000	2200000	2200000	2100000	2300000	1700000	2000000	1200000	1900000	1600000	2900000	35070000	2505000	501000
2	Belut	1260000	1620000	1440000	1850000	1350000	1800000	1620000	1800000	1710000	1710000	1620000	1800000	1620000	1350000	22550000	1610714	322142
3	Gabus	830000	1250000	1000000	1200000	1000000	1200000	1250000	1200000	1250000	1250000	1250000	1250000	1000000	3550000	1155714	231142	
4	Cakalang	900000	1140000	760000	900000	900000	1200000	1140000	1360000	1140000	1140000	1080000	1200000	1020000	840000	14720000	1051428	210285
5	Nilu	870000	1000000	975000	1000000	920000	960000	1000000	960000	1000000	1000000	1000000	1000000	1000000	1010000	13695000	978214	195642
6	L. Sangkuriang	0	0	175000	0	480000	760000	1015000	630000	360000	640000	945000	350000	280000	2900000	8535000	609642	121928
7	Sisik	870000	80000	225000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1175000	83928	16785	
8	Kering	0	0	900000	0	180000	0	0	0	0	0	0	0	0	1080000	77142	15428	
9	Mas	0	0	450000	200000	180000	0	0	0	0	0	0	0	0	830000	59285	11857	
10	Tongkol	0	90000	225000	80000	250000	0	0	0	0	0	0	0	0	645000	46071	9214	
11	Udang	80000	0	0	0	140000	0	0	0	0	0	0	0	0	220000	15714	3142	
12	Karang	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60000	4285	857	
13	Dencis	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60000	30000	30000	2142	428

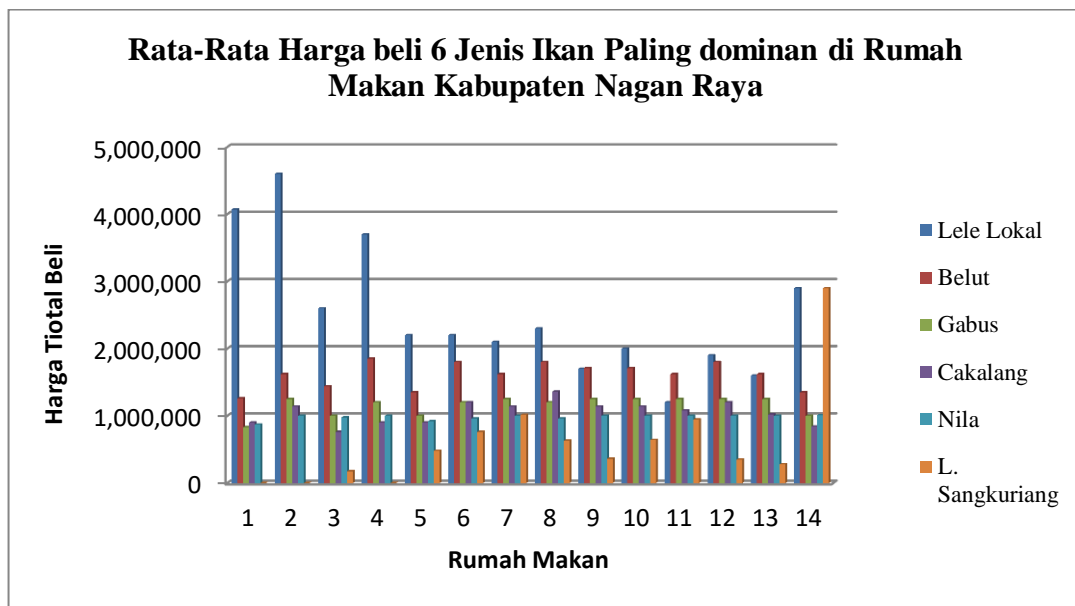
Sumber Data Primer tahun 2022

Jumlah total harga ikan lele lokal yang paling tinggi nilai nya dimana lele lokal dibeli sebanyak 322 kg selama 5 hari dibeli dengan total harga rata-rata sebanyak Rp.2.505.000 dengan beli harian sebanyak Rp. 501.000 dari 14 rumah makan yang ada . Sedangkan jumlah total beli paling sedikit adalah ikan dencis dan ikan karang .

#### 4.3.2. Hasil Analisis Data Penelitian dalam bentuk grafik



Gambar 20. Grafik distribusi Jumlah Ikan paling dominan Menurut Rumah Makan di Kabupaten Nagan Raya



Gambar 21. Distribusi Harga total Beli ikan (Rp/kg) selama 5 hari pemantauan berdasarkan Jenis Ikan di Lokasi rumah makan Kabupaten Nagan Raya.

#### 4.4. Pembahasan

Berdasarkan hasil wawancara dengan 14 pemilik rumah makan yang ada di wilayah Kabupaten Nagan Raya yang mana rumah-rumah makan tersebut tersebar di 5 titik padat penduduk, yaitu Simpang Langkak, Simpang 4 Nagan Raya, Kota Jeuram, Beutong dan sebagian kecil ke wilayah Alue bilie didapatkan bahwa masing-masing rumah makan memiliki menu unggulan masing-masing yang banyak diminati warga sekitar ataupun pelintas jalan yang kebetulan melintasi wilayah tersebut. Meskipun tak jarang ikan air tawar yang ada didapati dengan harga yang lebih mahal dari ikan ikan laut pada umumnya namun karena banyaknya permintaan.

Menurut Fandy Tjiptono (2002:92) ada 5 dimensi utama dalam pemilihan lokasi atau tempat rumah makan oleh konsumen, yaitu ;

1. Akses, misalnya lokasi yang dilalui atau mudah di jangkau sarana

transfortasi umum. Untuk akses menuju Warung makan tidak sulit karena hampir semua berada di pinggir jalan.

2. Visibilitas, yaitu lokasi atau tempat yang dapat dilihat dengan jelas dari jarak pandang normal. Dalam penelitian dilapangan letak dari Warung Makan yang berada tepat di pinggir jalan jadi mudah diketahui oleh orang-orang yang lewat.
3. Lalu lintas (traffic), menyangkut dua pertimbangan utama:
  - a. Banyaknya oang yang lalu-lalang bisa memberikan peluang besar terhadap terjadinya buying, yaitu keputusan pembelian yang sering terjadi spontan, tanpa rencana, dan atau tanpa melalui usaha-usaha khusus.
  - b. Kepadatan dan kemacetan lalu lintas juga bisa jadi hambatan. Kondisi area jalan di depan Warung Makan tersebut lumayan ramai karena banyak pengendara motor yang lewat , meskipun lumayan rame namun tetap pada Kondisi normal atau lancar jadi jarang sekali mengalami kemacetan.

Menurut Ujang Suwarman (2004:280) lokasi merupakan tempat usaha yang sangat mempengaruhi keinginan seseorang konsumen untuk datang dan berbelanja. Pemilihan lokasi diperlukan pada saat perusahaan mendirikan usaha baru, melakukan ekspansi yang telah ada maupun memindahkan lokasi ke lokasi lainnya. Pemilihan lokasi sangat penting karena berkaitan dengan besar kecilnya kemampuan bersaing antar pemilik usaha khususnya usaha rumah makan .

#### **4.4.1. Dominasi Menu Ikan**

Peneliti melakukan 5 hari pemantauan di setiap rumah makan dikarenakan peneliti ingin melihat dan memperoleh gambaran bagaimana pola perubahan pembelian berbagai jenis ikan mentah yang dijadikan menu lauk di setiap rumah makan yang berguna menarik minat dan keinginan konsumen untuk menyantap sajian menu lauk di rumah makan tersebut. Masa 5 hari adalah waktu yang relatif lebih baik untuk memperoleh gambaran yang lebih dalam untuk memperoleh hasil melihat gambaran ikan yang paling dominan dijadikan menu lauk di setiap rumah makan yang berbeda-beda.

Adapun Jenis ikan yang paling dominan dan banyak dijadikan menu masakan sebagai bahan mentah untuk menu lauk pauk di rumah makan yang ada di wilayah Langkak, Simpang Peut, Jeuram, Beutong dan Aluebilie Kabupaten Nagan Raya adalah ikan Nila, dengan jumlah pembelian terbanyak di setiap rumah makan yang di survey diatas, dijelaskan bahwa rata-rata beli Ikan Nila sebanyak 24,5 kg dari 14 rumah makan yang ada di Kabupaten Nagan Raya. Berdasarkan Jumlah rata-rata yang ada, Ikan Nila yang dibeli perhari pemantauan rata-rata sebanyak 4,9 kg /14 rumah makan yang di Survey. Hal ini menunjukkan khususnya di wilayah Kabupaten Nagan Raya setiap rumah makan yang ada lebih menonjolkan menu masakan ikan air tawar baik dari hasil budidaya maupun dari hasil tangkapan di air payau maupun sungai.

Peneliti juga menemukan fakta bahwa setiap rumah makan mengolah menu masakan dengan besar potongan ikan yang berbeda-beda dan menyajikan dalam menu yang cukup bervariasi dari hari ke hari pemantauan.

Menurut salah satu pemilik rumah makan yang diwawancarai oleh peneliti, hal ini dilakukan agar menu masakan tidak monoton dan lebih beragam guna menarik minat konsumen dan langganan agar tetap membeli masakan dirumah makan miliknya dengan tetap menonjolkan satu hingga dua menu masakan khas rumah makan tersebut.

Peneliti juga berhasil menemukan fakta dilapangan bahwa di 14 rumah makan yang ada , dari semua menu ikan yang ada dan sangat beragam , jumlah total harga paling dominan adalah harga Ikan lele lokal yang paling tinggi nilai harganya dimana lele lokal dibeli sebanyak 322 kg selama 5 hari dengan total harga rata-rata sebanyak Rp.2.505.000 dengan beli harian sebanyak Rp. 501.000 dari 14 rumah makan yang ada . Adapun harga rata-rata setiap 1 kg ikan Lele Lokal adalah Rp.100.000 .

#### **4.4.2. Nilai Tambah Penjualan Ikan**

Peneliti melihat nilai tambah penjualan produk ikan hasil perikanan di rumah makan daerah Langkak, Simpang Peut, Jeuram dan Beutong Kabupaten Nagan Raya adalah dari segi harga, jika dijual perpotong harga jadi lebih murah dibandingkan menu ikan yang sudah diolah dalam bentuk menu lain atau disajikan dengan takaran piring . Sedangkan jika dilihat dari segi jumlah potong ikan ,menu ikan yang dipotong dengan potongan yang lebih besar atau di jual utuh perekor, harga jual nya lebih mahal dibandingkan dengan harga ikan yang dipotong kecil-kecil. Adapun nilai tambah lainnya dari segi penjualan menu ikan menurut informasi yang didapat dari pemilik rumah makan , menu ikan jika di olah dengan masakan tertentu seperti gulai

khas aceh dan mempunyai ciri khas lokal yang menonjol, harga penjualan tiap porsinya juga bertambah lebih mahal jika dibandingkan dengan menu ikan yang hanya diolah dengan cara di goreng atau menu olahan biasa lainnya.

Nilai tambah penjualan produk ikan hasil perikanan di rumah makan daerah Langkak, Simpang Peut, Jeuram dan Beutong Kabupaten Nagan Raya. Menu ikan jika diolah dengan masakan tertentu seperti gulai khas aceh dan mempunyai ciri khas lokal yang menonjol. Harga penjualan tiap porsinya juga bertambah lebih mahal jika dibandingkan dengan menu ikan yang hanya diolah dengan cara di goreng atau menu olahan biasa lainnya. Harga Total penjualan menu ikan yang telah diolah menjadi lauk masakan bisa menjadi 2 hingga 4 kali lipat dari harga pembelian ikan mentah.



## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diatas , maka peneliti dapat menarik kesimpulan sebagai berikut ;

1. Sesuai hasil survei yang telah dilakukan oleh peneliti , Ikan Nila, Lele Lokal, belut, Gabus , Cakalang dan Lele Sangkuriang merupakan menu ikan yang paling dominan dan banyak dibeli dan dijadikan menu lauk di 14 rumah makan yang ada di Kabupaten Nagan.
2. Nilai tambah penjualan produk ikan hasil perikanan di rumah makan daerah Langkak, Simpang Peut, Jeuram dan Beutong Kabupaten Nagan Raya. Menu ikan jika diolah dengan masakan tertentu seperti gulai khas aceh dan mempunyai ciri khas lokal yang menonjol. Harga penjualan tiap porsinya juga bertambah lebih mahal jika dibandingkan dengan menu ikan yang hanya diolah dengan cara di goreng atau menu olahan biasa lainnya. Harga Total penjualan menu ikan yang telah diolah menjadi lauk masakan bisa menjadi 2 hingga 4 kali lipat dari harga pembelian ikan mentah

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian diatas maka peneliti memberikan saran sebagai berikut :

2. Kepada pemilik warung makan agar dapat mengkreasikan lebih banyak menu masakan khususnya menu masakan dengan jenis ikan air tawar yang banyak diminati oleh warga agar semakin meningkat total penghasilan dan

pemilik warung makan tersebut bisa menaikkan harga menu masakan utk meningkatkan omset penjualan harian maupun mingguan .

3. Kepada Pemilik warung agar lebih meningkatkan strategi marketing guna meningkatkan omset penjualan.
4. Kepada peneliti selanjutnya karena penelitian ini hanya melihat gambaran harga ikan dan total modal yang dipakai untuk membeli ikan yang menjadi menu masakan agar dapat meneliti lanjutan mengenai keuntungan profit harian dari warung warung makan tersebut dari kombinasi menu yang disediakan , strategi penjualan yang digunakan dan kreasi menu yang dibuat.
5. Kepada instansi terkait agar dapat memberdayakan pemilik warung makan agar lebih memahami bagaimana mengkreasikan menu masakan guna meningkatkan omset penjualan .

## DAFTAR PUSTAKA

- Allen, G. R. ; R. Steene & M. Allen. 1998. A Guide to Angelfishes & Butterflyfishes. Odyssey Publishing/Tropical Reef Research
- Anonim, 2014 [www.wpi.kkp.go.id](http://www.wpi.kkp.go.id). Tingkat konsumsi ikan: Peluang, hambatan dan strategi.
- Anonim, 2016. [Kkp.go.id/index.php/](http://Kkp.go.id/index.php/) ikan naik dalam 5 tahun terakhir.
- Anis,MY & Hariani,D. 2019 . *Pemberian Pakan Komersial dengan Penambahan EM4 (Effective Microorganisme 4) untuk Meningkatkan Laju Pertumbuhan Lele (Clarias sp.)*. Jurnal Riset Biologi dan Aplikasinya <https://journal.unesa.ac.id/index.php/risetbiologi>. Volume 1, Nomer 1.
- Ayodya Wulan R. 2007. Usaha Rumah Makan Laris Manis. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo, Jakarta
- Bambang R. 2001. *Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan. Edisi Keempat*. BPFE, Hal. 19.Yogyakarta
- Dewi Dkk., 2018. *Karang Dan Ikan Terumbu Pulau Bawean*, (Malang: UB Press, 2018), H. 52.
- Dewi PFA, Widarti IGAA, DP Sukraniti. 2018. Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science.Vol. 7, No. 1.
- Djunaidah,I,S. 2017. *Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari*. Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan 11(1) : Halaman: 12-24.
- Ditjen PDS,2017. *Refleksi 2016 dan Outlook 2017*. Direktorat Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Dumairy. 2004. *Matematika Terapan Untuk Bisnis dan Ekonomi Edisis Kedua belas*. BPE. Yogyakarta.
- Fitrah.S.S., Dewiyanti,I, & Rizwan,T. 2016. *Identifikasi jenis ikan Di perairan laguna Gampoeng Pulot Kecamatan leupung Aceh Besar*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah Volume 1, nomor 1 : 66-81.
- Hery. 2015. *Analisis Laporan Keuangan*. Yogyakarta: Center For Academic Publishing Service.
- Inara,C. 2020. *Manfaat Asupan Gizi Ikan Laut Untuk Mencegah Penyakit dan Menjaga Kesehatan Tubuh Bagi Masyarakat Pesisir*. Jurnal Kalwedo Sains (KASA). Volume 1, Nomor 2 ISSN: 2722-6964.

- Iskandar, T.D. 2019. <https://aceh.antaranews.com/berita/68269/kuliner-ikan-lele-khas-nagan-raya-yang-menggoda-selera>.
- Kasmir. 2006. *Kewirausahaan*. PT Raja Grafindo Persada, 2006), hal 84-85-89. Jakarta
- Juaningsih. 2016. *Analisis Usaha Pengolahan Tradisional Ikan Kering di Desa Jangkar Kabupaten Situbondo*. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan. Vol 7. No. 1, Tahun 2016.
- Kotler, Philip, 2006, *Dasar-dasar Pemasaran*, Erlangga, Jakarta <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/modalusaha>. Diakses pada tanggal 28 februaripukul 21.30 wib
- Lararenjana E. 2020. 10 Jenis Ikan Laut Konsumsi Masyarakat, Kaya Gizi dan Manfaat Kesehatan. Merdeka.com. <https://www.merdeka.com/jatim/10-jenis-ikan-lautkonsumsi-masyarakat-kaya-gizi-dan-manfaat-kesehatan-kln.html?page=8>
- Latifah, A. 2011. *Karakteristik Morfologi Kerang Darah*. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lingga N dan Kurniawan N. (2013). *Pengaruh Pemberian Variasi Makanan terhadap Pertumbuhan Ikan Lele (Clarias gariepinus)*. Jurnal Biotropika. 1 (3) : 114-118.
- Nasrudin. (2010). *Jurus Sukses Beternak Lele Sangkuariang*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Nur Rochman, Dkk, 2013, *Studi Morfometri Dan Faktor Kondisi Sotong (Sepiella inermis: Orbigny, 1848) Yang Didaratkan Di PPI Tambak lorok, Semarang*, Diponegoro Journal Of Maquares, Vol 2, No 4, H. 91-99
- Noor, H.F. 2011. *Ekonomi Manajerial*. Jakarta: PT. Raja Grafindo. Mulyadi. 2000. *Akuntansi Biaya*. Edisi Lima. Yogyakarta: Aditya Media
- Munawir, S. 2016. *Analisis laporan Keuangan*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Poernomo, dkk. 2019. *Pengolahan Ikan Tuna menjadi Sambal Ikan Tuna (Sauna) Sebagai Produk Bernilai Jual Tinggi di Desa Sukaraja, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat*. Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat Vol 1 (1) 2019: 50-58
- Purwidyo, A., Dkk. 2018. *Analisis Pemasaran Rumah Makan Seafood Kidang Mas Putra Di Pantai Barat Kabupaten Pangandaran Jawa Barat*. Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. IX No. 2
- Raharjo, Adith. 2008. *Lima Rahasia Sukses Bisnis Restoran*. Jakarta: Penebarplus.

Soemarso, S.R., 1999. *Akuntansi Suatu Pengantar*. Rineka Cipta. Cetakan Kesembilan. Jakarta.

Rusman.2021. Komposisi jenis serta kepadatan ikan karang dan Megabenthos pada ekosistem terumbu karang Alami dan transplantasi karang di pulau Bonetambung makassar. Skripsi Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Departemen Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan Universitas Hasanuddin MakassarR. (Unpublised)

Sugiyono. (2012). “*Memahami penelitian kualitatif*”. Bandung:ALFABETA  
Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung : Alfabeta.

Tasyah,dkk,2020. *Performa Budidaya Ikan Lele Sangkuriang (Clarias Gariepinus) Sistem Bioflok Dengan Intervensi Grading*. Jurnal Agroqua. Volume 18 No. 2 . DOI: 10.32663/ja.v%vi%i.1297

Tuli,M. 2018. Sumber Daya Ikan Cakalang. Ideas Publishing. ISBN: 978-602-5878-59-6.

Talib,A. 2017.Tuna Dan Cakalang (Suatu Tinjauan: Pengelolaan Potensi Sumberdaya Di Perairan Indonesia. *Jurnal Ilmiah agribisnis danPerikanan (agrikan UMMU-Ternate) Volume 10 Nomor 1*

Undang-Undang Nomor 10 tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang *Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah* (UMKM).

Wahyuningrum, dkk.2014. *Karakteristik pertumbuhan Cumi kuping (euprymna morsei, verrill) yang didaratkan di PPI Tambaklorok, Semarang*. Diponegoro Journal of Maquares Volume 3, Nomor 1, Halaman 116-124  
<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/maquares>

Wandara,B.O & Auliana,R.2020. *Pembuatan Yammie Seafood Dengan Fortifikasi Udang Jerbung Dan Ikan Tuna*. Jurnal Pendidikan Tata Boga.

Winastya ,K.P. 2020. 6 Resep Olahan Ikan Cakalang yang Lezat dan Menggugah Selera.<https://www.merdeka.com/trending/6-resep-olahan-ikan-cakalang-yang-lezat-dan-menggugah-selera-kln.html>

Yohanes, Agusli dan Devonalita, 2013, *Analisa Pengaruh Dimensi Ekuitas Merek Terhadap Minat Beli Konsumen Midtown Hotel Surabaya*, Jurnal Manajemen Pemasaran Petra Vol. 1, No. 2, Hal:1-8

**Lampiran\_**

**LEMBAR PERSETUJUAN INFORMAN**

Pernyataan kesediaan menjadi informan yang berjudul:

**STUDI DOMINASI TINGKAT KONSUMSI PRODUK PERIKANANDI  
RUMAH MAKAN KABUPATEN NAGAN RAYA**

Nama :  
Umur :  
Alamat :  
Hubungan dengan subjek :

Bersedia dan mau berpartisipasi menjadi subjek penelitian yang dilakukan oleh **Warda Nita**, Mahasiswi **Program Studi Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar**

Demikian pernyataan ini saya sampaikan dengan sesungguhnya tanpa adapaksaandari pihak manapun.

Mengetahui  
Peneliti

Meulaboh, Agustus 2022  
Informan

**Wardah Nita**  
**NIM.1605904010086**

(-----)

## KUISIONER

### STUDI DOMINASI TINGKAT KONSUMSI PRODUK PERIKANANDI RUMAH MAKAN KABUPATEN NAGAN RAYA

#### A. Identitas /Karakteristik Responden

Nama Responden :

Jenis Kelamin :

Usia :

Pendidikan Terakhir :

#### B. IDENTITAS RUMAH MAKAN

Nama Rumah Makan :

Lokasi Rumah Makan :

Jumlah Karyawan :

Waktu Beroperasi :

#### C. HARGA BAHAN MENTAH IKAN

A. Menu Ikan	Harga /Kg (Rp,_)	B. Menu Seafood	Harga/Kg(Rp,_)
Lele Sangkuriang		Udang	
Lele Lokal		Cumi	
Nila		Kerang darah	
Mas		Gurita	
Tongkol		Kepiting	
Cakalang		Kerang (Lokan)	
Sisik (Tuna)			
Sarden		.....	
Kerling		.....	
Belut		.....	
Gabus			
dll		.....	

**TABEL SURVEI**  
**STUDI DOMINASI PRODUK IKAN DI RUMAH MAKAN KABUPATEN**  
**NAGAN RAYA**

**Nama Rumah Makan :**

**Lokasi :**

<b>No</b>	<b>Hari/Tgl Survei</b>	<b>Jenis Ikan &amp; Seafood</b>	<b>Jumlah Ikan (Kg)</b>	<b>Harga Satuan (Rp/Kg)</b>	<b>Harga Beli (Rp.)</b>	<b>Lokasi Pembelian</b>
1						



**LAMPIRAN TABEL**

1. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Nama Rumah Makan : Bunda Abdya /Zainun Langkak

Nama Pemilik : Zainun

Lokasi : Sp.Langkak

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		Lokasi Beli
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	
Hari 1 Kamis ,11-08-22	Lele Kampung	3	90,000	270,000	15,000	20,000	Agent
	Nilu	2	35,000	70,000	10,000	15,000	Agent
	Sisik (tuna)	2	45,000	90,000	10,000	15,000	Agent
	Udang	2	40,000	80,000	5,000	15,000	Agent
Hari 2 Jumat,12-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1,000,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	3	60,000	180,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent
Hari 3 Sabtu , 13-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1,000,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent
Hari 4 Minggu, 14-08-22	Lele Kampung	9	100,000	900,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	4	90,000	360,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	80,000	15,000	20,000	Agent
Hari 5 Senin, 15-08-22	Lele Kampung	9	100,000	900,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	4	90,000	360,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent

## 2. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Nama Rumah Makan

Nama Pemilik

Lokasi

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		Lokasi Beli
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	
Hari 1 Kamis, 11-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1,000,000	20,000	25,000	Agent
	Nila	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Tongkol	3	30,000	90,000	10,000	15,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Sisik	2	40,000	80,000	10,000	15,000	Agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent
Hari 2 Jumat, 12-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1,000,000	20,000	25,000	Agent
	Nila	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent
Hari 3 Sabtu, 13-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1,000,000	20,000	25,000	Agent
	Nila	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	3	60,000	180,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent
Hari 4 Minggu, 14-08-22	Lele Kampung	9	100,000	900,000	20,000	25,000	Agent
	Nila	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	4	90,000	360,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent
Hari 5 Senin, 15-08-22	Lele Kampung	7	100,000	700,000	20,000	25,000	Agent
	Nila	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	5	90,000	450,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent

### 3. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan : Eungkot Paya  
 Nama Pemilik : Hj.Sapuan  
 Lokasi : Kuta Baro, Jeuram

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		Lokasi Beli
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	
Hari 1 Sabtu ,27-08-22	Lele Kampung	7	100,000	700,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	5	90,000	450,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent
Hari 2 Minggu,28-08-22	Lele Kampung	4	100,000	400,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	5	90,000	450,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent
Hari 3 Senin, 29-08-22	Lele Kampung	5	100,000	500,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	3	40,000	120,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	20,000	25,000	Agent
Hari 4 Selasa, 30-08-22	Lele Kampung	5	100,000	500,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	40,000	160,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	20,000	25,000	Agent
Hari 5 Rabu,31-08-22	Lele Sangkuriang	5	35,000	175,000	10,000	15,000	Agent
	Lele Kampung	5	100,000	500,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	35,000	175,000	10,000	15,000	Agent
	Mas	10	45,000	450,000	20,000	25,000	Agent
	Tongkol	5	45,000	225,000	10,000	15,000	Agent
	Sisik	5	45,000	225,000	10,000	15,000	Agent
	Kerling	10	90,000	900,000	25,000	30,000	Agent

### 4. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan : Warung Limbek Syedara Tanyoe

Nama Pemiliki : TR.Anwar  
 Lokasi : Sp.Bandara Langkak

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		Lokasi
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	
Hari 1 Kamis, 11-08-22	LeleKampung	5	100,000	500,000	20,000	25,000	agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	agent
Hari 2 Jumat , 12-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1,000,000	20,000	25,000	agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	agent
	Mas	5	40,000	200,000	15,000	20,000	agent
	Tongkol	2	40,000	80,000	10,000	15,000	agent
	Belut	5	100,000	500,000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	40,000	200,000	15,000	20,000	agent
	Udang	4	35,000	140,000	10,000	15,000	agent
Hari 3 Sabtu , 13-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1,000,000	20,000	25,000	agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	3	60,000	180,000	15,000	20,000	agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	agent
Hari 4 Minggu , 14-08-22	Lele Kampung	9	100,000	900,000	20,000	25,000	agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	agent
	Belut	4	90,000	360,000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	agent
Hari 5 Senin, 15-08-22	Lele Kampung	3	100,000	300,000	20,000	25,000	agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	agent
	Belut	5	90,000	450,000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	agent

5. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan : Eungkot Paya  
 Nama Pemiliki : H.M.Jakfar Ali

Lokasi

: Sp. Nagan Raya

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		Lokasi
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	
Hari 1 Minggu, 7-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1,000,000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200,000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	3	60,000	180,000	15,000	20,000	agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	agent
	gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	agent
Hari 2 Senin ,08-08-22	Lele Sangkuriang	12	40,000	480,000	10,000	15,000	agent
	Nila	3	40,000	120,000	15,000	20,000	agent
	Mas	3	60,000	180,000	20,000	25,000	agent
	Kerling	2	90,000	180,000	25,000	30,000	agent
	Tongkol	5	50,000	250,000	15,000	20,000	agent
Hari 3 Selasa, 09-08-22	Lele Kampung	2	100,000	200,000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200,000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	agent
Hari 4 Rabu, 10-08-22	Lele Kampung	5	100,000	500,000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200,000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	agent
	Belut	4	90,000	360,000	20,000	25,000	agent
	gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	agent
Hari 5 Kamis, 11-08-22	Lele Kampung	5	100,000	500,000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200,000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	agent
	Belut	5	90,000	450,000	20,000	25,000	agent
	gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	agent

6. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan

Kak Nurhayati

Nama Pemiliki

Nur Hayati

Lokasi

Alue Bilie

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		Lokasi
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	
Hari 1 Senin, 22-08-22	Sangkuriang Lele	7	40,000	280,000	10,000	15,000	Agent
	Kampung	3	100,000	300,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent
Hari 2 Selasa, 23-08-22	Sangkuriang Lele	5	40,000	200,000	10,000	15,000	Agent
	Kampung	5	100,000	500,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	3	90,000	270,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent
Hari 3 Rabu, 24-08-22	Lele Kampung	9	100,000	900,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	4	90,000	360,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	20,000	Agent
Hari 4 Kamis, 25-08-22	Sangkuriang	7	40,000	280,000	10,000	15,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200,000	15,000	20,000	Agent
	cakalang	4	60,000	240,000	15,000	20,000	Agent
	Belut	5	90,000	450,000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250,000	15,000	15,000	Agent
Hari 5 Jum'at, 26-08-22	Lele Kampung	5	100,000	500,000	20,000	25,000	Agent
	Nilu	4	40,000	160,000	10,000	15,000	Agent
	cakalang	4	60,000	240,000	20,000	25,000	Agent
	Belut	5	90,000	450,000	10,000	15,000	Agent
	Gabus	4	50,000	200,000	10,000	15,000	Agent

7. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan Kak Malasari  
 Nama Pemilikinya Malasari  
 Lokasi Jeuram

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		Lokasi
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	
Hari 1 Senin, 08-08-222	Sangkuriang Lele Kampung	5	35,000	175000	10,000	15,000	agent
	Nila	5	100,000	500000	20,000	25,000	Agent
	Cakalang	5	40,000	200000	15,000	20,000	Agent
	Belut	4	60,000	240000	15,000	20,000	Agent
	Gabus	3	90,000	270000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	Agent
Hari 2 Selasa ,09-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1000000	20,000	25,000	Agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240000	15,000	20,000	Agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 3 Rabu,10-08-22	Lele Sangkuriang	10	35,000	350000	10,000	15,000	Agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	3	60,000	180000	15,000	20,000	Agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 4 Kamis,11-08-22	Sangkuriang Lele Kampung	7	35,000	245000	10,000	15,000	agent
	Nila	3	100,000	300000	20,000	25,000	Agent
	Cakalang	5	40,000	200000	15,000	20,000	Agent
	Belut	4	60,000	240000	15,000	20,000	Agent
	Gabus	4	90,000	360000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	Agent
Hari 5 Jumat, 12-08-22	Sangkuriang Lele Kampung	7	35,000	245000	10,000	15,000	agent
	Nila	3	100,000	300000	20,000	25,000	Agent
	Cakalang	5	40,000	200000	15,000	20,000	Agent
	Belut	4	60,000	240000	15,000	20,000	Agent
	Gabus	5	90,000	450000	10,000	15,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	Agent

8. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan : Warung Bang Latif  
 Nama Pemilik : Abdul Latif  
 Lokasi : Blang Seumot

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		Lokasi
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	
Hari 1 Senin, 01-08-22	Sangkuriang	5	35,000	175000	10,000	15,000	agent
	Lele Kampung	5	100,000	500000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	100,000	400000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	10,000	15,000	agent
Hari 2 Selasa,02-08-22	Sangkuriang	8	35,000	280000	10,000	15,000	agent
	Lele Kampung	2	100,000	200000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 3 Rabu,03-08-22	Lele Kampung	9	100,000	900000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	4	90,000	360000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 4 Kamis,04-08-22	Sangkuriang	5	35,000	175000	10,000	15,000	agent
	Lele Kampung	2	100,000	200000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	5	90,000	450000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 5 Jumat, 05-08-22	Lele Kampung	5	100,000	500000	20,000	25,000	agent
	Nila	4	40,000	160000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	5	90,000	450000	20,000	25,000	agent
	Gabus	4	50,000	200000	15,000	20,000	agent



9. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan                      Warung Kak As  
 Nama Pemilik                      Asmawati  
 Lokasi                                  Ule Jalan

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan	Rp/Piring	Lokasi
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong		
Hari 1 Senin, 01-08-22	Lele Kampung	5	100,000	500000	20,000	25,000	agent
	Nilu	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	3	60,000	180000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 2 Selasa ,02-08-22	Lele Kampung	3	100,000	300000	20,000	25,000	agent
	Nilu	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 3 Rabu,03-08-22	Lele Sangkuriang	9	40,000	<b>360000</b>	15,000	20,000	agent
	Nilu	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	4	90,000	360000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 4 Kamis,04-08-22	Lele Kampung	2	100,000	200000	20,000	25,000	agent
	Nilu	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	4	90,000	360000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 5 Jumat. 05-08-22	Lele Kampung	7	100,000	700000	20,000	25,000	agent
	Nilu	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	5	90,000	450000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent

10. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan Kak Baidah  
 Nama Pemilik Baidah /Bambang Deni  
 Lokasi Beutong

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan	Rp/Piring	Lokasi
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong		
Hari 1 senin, 01-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1000000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	3	60,000	180000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 2 Selasa ,02-08-22	Lele Kampung	1	100,000	100000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 3 Rabu, 03-08-2022	Lele Kampung	9	100,000	900000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	4	90,000	360000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 4 Kamis , 04-08-2022	Lele Sangkuriang	9	40,000	360000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	4	90,000	360000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 5 Jumat, 05-08-22	Lele Sangkuriang	7	40,000	280000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	5	90,000	450000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent

11. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan            Warung Kak Saudah  
 Nama Pemilik        Saudah  
 Lokasi                 Jeuram

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	Lokasi
Hari 1 Minggu, 07-08-22	Lele Sangkuriang	10	35,000	350000	10,000	15,000	agent
	Nilu	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	3	60,000	180000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 2 Senin,08-08-22	Lele Sangkuriang	10	35,000	350000	10,000	15,000	Agent
	Nilu	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 3 Selasa, 09-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1000000	20,000	25,000	agent
	Nilu	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	3	60,000	180000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 4 Rabu, 10-08-22	Lele Kampung	2	100,000	200000	20,000	25,000	agent
	Nilu	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	4	90,000	360000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 5 Kamis, 11-08-22	Lele Sangkuriang	7	35,000	245000	10,000	15,000	agent
	Nilu	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	5	90,000	450000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent

12. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan                      Warung Bang Adnan  
 Nama Pemiliki                    Adnan  
 Lokasi                                Alue bilie

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		Lokasi
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	
hari 1 Senin, 01-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1000000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 2 Selasa, 02-08-22	Lele Sangkuriang	10	35,000	350000	10,000	15,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 3 Rabu , 03-08-22	Lele Kampung	2	100,000	200000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	4	90,000	360000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 4 Kamis, 04-08-22	Lele Kampung	7	100,000	700000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	5	90,000	450000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
hari 5 Jumat,05-08-22	Lele Sangkuriang	7	35,000	245000	10,000	15,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	5	90,000	450000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent

13. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan                      kak ani  
 Nama Pemilik                      Ani  
 Lokasi                                  Jeuram

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		Lokasi
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	
hari 1 Minggu, 07-08-22	Lele Kampung	6	100,000	600000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	3	60,000	180000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 2 Senin, 08-08-22	Lele Sangkuriang	10	40,000	400000	10,000	15,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	3	60,000	180000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 3 Selasa ,09-08-22	Lele Kampung	1	100,000	100000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	3	60,000	180000	25,000	30,000	agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 4 Rabu, 10-08-22	Lele Kampung	9	100,000	900000	20,000	25,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	4	90,000	360000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent
Hari 5 Kamis, 11-08-22	Lele Sangkuriang	7	40,000	280000	10,000	15,000	agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	agent
	Belut	5	90,000	450000	20,000	25,000	agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	agent

14. Rekap Hasil Survey Rumah Makan

Rumah makan : Abang Ajo  
 Nama Pemilik : Zulia Efendi  
 Lokasi : Simpang Peut Nagan Raya

HARI	Jenis Ikan /Seafood	Jumlah Beli Ikan (Kg)	Harga Beli Ikan Mentah		Harga Jual Masakan		Lokasi
			Rp/Kg	Total beli (Kg)	Rp/Potong	Rp/Piring	
hari 1 Senin, 08-08-22	Nila	7	30,000	210000	10,000	15,000	Agent
	Ikan Karang	2	30,000	60000	10,000	15,000	Agent
	Dencis	2	15,000	30000	10,000	15,000	Agent
	Lele Kampung	9	100,000	900000	15,000	20,000	Agent
Hari 2 Selasa, 09-08-22	Lele Kampung	10	100,000	1000000	20,000	25,000	Agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	3	60,000	180000	25,000	30,000	Agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	Agent
Hari 3 Rabu ,10-08-22	Lele Kampung	1	100,000	100000	20,000	25,000	Agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	3	60,000	180000	25,000	30,000	Agent
	Belut	3	90,000	270000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	Agent
Hari 4 Kamis, 11-08-22	Lele Kampung	9	100,000	900000	20,000	25,000	Agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	Agent
	Belut	4	90,000	360000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	Agent
Hari 5 Jumat, 12-08-22	Lele Sangkuriang	7	40,000	280000	10,000	15,000	Agent
	Nila	5	40,000	200000	15,000	20,000	Agent
	Cakalang	4	60,000	240000	25,000	30,000	Agent
	Belut	5	90,000	450000	20,000	25,000	Agent
	Gabus	5	50,000	250000	15,000	20,000	

## DOKUMENTASI PENELITIAN













