



Analisis Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Pengolahan Ikan Bandeng Presto UD. Dhita Food, Kota Malang

Muawanah¹, Sasanti Sih Subekti², Ahmad Rofiqi³

Sekolah Tinggi Ilmu Perikanan Malang, Indonesia¹⁻³

Email Korespondensi: muawanahboutique@gmail.com, sasanti03@gmail.com,

ahmadrofiqispi@gmail.com

Article received: 01 Januari 2026, Review process: 12 Januari 2026

Article Accepted: 22 Februari 2026, Article published: 01 Maret 2026

ABSTRACT

The milkfish processed MSME sector has high economic potential but is often hampered by unstructured financial management aspects. The fishery processed product business has challenges in processing fishery products for micro, small and medium enterprises (MSMEs). This community service activity aims to conduct business analysis and mentoring for milkfish processed MSMEs at UD Dhita food, located in Tulusrejo Village, Malang City. The main problems are manual financial recording, limited marketing strategies, or production efficiency. The methods used in this service include observation, in-depth interviews, and business management training and mentoring. Business analysis is carried out by calculating the Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), Break Even Point (BEP), and profit analysis. The results of the service show that Based on the pre-test and post-test results, there was a significant increase in participants' knowledge of fish processing technology, from an average pre-test score of 53% to 92% in the post-test, with an increase of 39%. This increase indicates that the training and mentoring methods applied have succeeded in increasing the understanding of Dhita Food owners. Through this activity, UD Dhita Food is expected to optimize profitability and expand the market reach of its processed milkfish products in a sustainable manner.

Keywords: MSMEs, Products, Business Analysis, Milkfish, Community Service

ABSTRAK

Sektor UMKM olahan ikan bandeng memiliki potensi ekonomi tinggi namun sering terkendala pada aspek manajemen finansial yang belum terstruktur. Usaha produk olahan perikanan memiliki tantangan pengolahan hasil produk perikanan usaha mikro kecil menengah (UMKM), dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melakukan analisis usaha dan pendampingan pada UMKM produk olahan ikan bandeng di UD Dhita food, yang berlokasi di Kelurahan Tulusrejo, Kota Malang masalah utama pencatatan keuangan yang manual, strategi pemasaran yang terbatas, atau efisiensi produksi. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini meliputi observasi, wawancara mendalam, serta pelatihan dan pendampingan manajemen usaha. Analisis usaha dilakukan dengan menghitung Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), Break Even Point (BEP), dan analisis keuntungan. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa Berdasarkan hasil pre-test dan post-test, terjadi peningkatan signifikan pada pengetahuan peserta tentang teknologi pengolahan ikan, dari rata-rata skor pretest 53% menjadi 92% pada post-test, dengan peningkatan sebesar 39%. Peningkatan ini menunjukkan bahwa metode pelatihan dan pendampingan yang diterapkan berhasil meningkatkan pemahaman owner Dhita Food. Melalui kegiatan

ini, UD Dhita Food diharapkan dapat mengoptimalkan profitabilitas dan memperluas jangkauan pasar produk olahan bandengnya secara berkelanjutan.

Kata Kunci: *UMKM, Produk, Analisis Usaha, Ikan Bandeng, Pengabdian Masyarakat.*

PENDAHULUAN

Potensi ekonomi Indonesia melalui perikanan dan kelautan memang sangat besar. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), sektor perikanan dan kelautan menyumbang sekitar 3,21% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia pada tahun 2020. Hal ini menunjukkan betapa pentingnya sektor ini dalam pengembangan ekonomi negara (2025). Salah satu solusi konkret yang diangkat dalam pengabdian masyarakat ini adalah pendekatan berbasis gizi, terutama melalui kampanye "Gemar Makan Ikan." Konsumsi ikan, yang kaya akan *omega-3*, terbukti berperan dalam menjaga fungsi kognitif lansia, sekaligus membuka peluang ekonomi bagi mereka melalui bisnis olahan ikan (Sasanti Sih Subekti & Muawanah, 2025). Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu hasil budidaya ikan yang hidup di air payau atau ikan yang berasal dari tambak yang mempunyai prospek cukup baik untuk dikembangkan. Produksi Ikan Bandeng tambak kabupaten Sidoarjo tahun 2013 sebesar 31.026.400 kg (DKP Sidoarjo, 2013). Ada peningkatan produksi pada tahun 2018 sebesar 34 120 500 kg (BPS, 2019). Bandeng merupakan salah satu komoditas unggulan perikanan budidaya. Selain untuk mendukung ketahanan pangan dan gizi, usaha budidaya bandeng dapat diandalkan untuk meningkatkan pendapatan pembudidaya skala kecil dan menengah. Ikan bandeng merupakan sumber protein yang baik. Di dalam 100 gram ikan bandeng terkandung sekitar 20 gram protein dan beragam nutrisi berikut ini: 123 kalori, 5 gram lemak, 150 miligram fosfor, 270 miligram kalium, 67 miligram natrium, 20 miligram kalsium, 2 miligram zat besi, 45 mikrogram (mcg) vitamin A.

Ikan bandeng juga mengandung vitamin B12 serta asam lemak omega-3 (EPA dan DHA). Bahkan, kandungan omega-3 pada ikan bandeng menjadi salah satu bahan pangan yang hingga saat ini pemanfaatannya masih terbatas, padahal ditinjau dari nilai gizinya ikan bandeng ini tinggi akan protein dan Omega-3 dibandingkan dengan ikan-ikan yang lain (Teknologi et al., 2020). Pemanfaatan hasil tambak ikan bandeng untuk diolah menjadi produk yang bernilai tinggi, bentuk olahan ini dapat berupa ikan asin, ikan asap, ikan pindang, dan ikan bandeng presto.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) UD. Dhita Food memiliki produk unggulan khas Kota Malang yakni bandeng presto. Usaha ini mempunyai peran meningkatkan komoditi unggulan yang mempunyai peluang pasar yang besar, maka produk olahan ikan bandeng presto dijadikan ikon UD Dhita Food yang sudah banyak dikenal produknya di Kota Malang.

Dalam rangka meningkatkan kesejahteraan rakyat adalah melalui pemberdayaan usaha mikro kecil menengah (UMKM), pengembangan UMKM diharapkan dapat menyerap kesempatan kerja sekaligus meningkatkan pendapatan usaha pengolahan yang ada di Kota Malang khususnya di UD Dhita Food. Dengan skala produksi dan pemasaran yang masih dalam kategori kecil, di

lain sisi produk bandeng presto UD. Dhita Food ini termasuk kategori produk yang “menjual” dikarenakan rasanya enak dan harga ramah di kantong, maka diharapkan dengan adanya pelatihan dan pendampingan ini dapat memberikan manfaat untuk owner (pemilik) UD Dhita Food untuk dapat lebih profesional dalam menganalisis kelayakan usaha sehingga keuntungan selalu didapat stabil dalam setiap periode usaha. Sehingga kegiatan pelatihan dan pendampingan ini diharapkan dapat memahami dan memberikan ketrampilan analisis usaha owner Dhita Food berkaitan dengan: (1) Bagaimana menghitung Biaya Produksi, Penerimaan dan Keuntungan dari usaha pengolahan Ikan Bandeng presto di UD Dhita Food? (2) Bagaimana menghitung Revenue Cost Ratio (R/C) dan Break Event Point (BEP) dari usaha pengolahan Ikan Bandeng presto di UD Dhita Food? (3) Bagaimana mengaplikasikan dengan cermat Rantai Pemasaran hasil pengolahan Ikan Bandeng presto di UD Dhita Food?

Tujuan pengabdian masyarakat dapat memungkinkan eksplorasi mendalam terhadap konstruksi sosial yang dibentuk oleh pengalaman, pengetahuan kewirausahaan, dan dinamika sosial ekonomi usaha dagang (Cahyani & Sihsubekti, 2025).

Adapun tujuan Pengabdian Masyarakat ini adalah: (1) Memberikan pelatihan dan pendampingan mengenai bagaimana menganalisis Biaya Produksi, Penerimaan dan Keuntungan dari usaha pengolahan Ikan Bandeng presto di UD Dhita Food. (2) Memberikan pelatihan dan pendampingan mengenai bagaimana menganalisis Revenue Cost Ratio (R/C) dan Break Event Point (BEP) dari usaha pengolahan Ikan Bandeng presto di UD Dhita Food. (3) Memberikan pelatihan dan pendampingan mengenai bagaimana mengaplikasikan dengan cermat Rantai Pemasaran hasil usaha pengolahan Ikan Bandeng presto di UD Dhita Food.

METODE

Waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dimulai bulan Desember 2025 hingga pada bulan Januari 2026 masih belum tuntas pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, diharapkan pada 1 tahun kedepan (Desember 2026), metode pendampingan ini dapat dirasakan manfaatnya oleh *owner* Dhita Food sehingga dapat diselesaikan hingga penyusunan laporan akhir. Lokasi Penelitian di Dhita Food, Kecamatan Lowokwaru, Kelurahan Tulusrejo, Kota Malang.

Kegiatan pelatihan dan pendampingan di Dhita Food, tim pengabdian masyarakat melakukan survei, yaitu melakukan pengamatan langsung di lapangan dan wawancara dengan responden. Pengabdian masyarakat ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Memilih UKM yg masih aktif dalam Usaha pengolahan Ikan Bandeng Presto di wilayah Kelurahan Tulusrejo yakni Dhita Food. Metode survey dengan menggunakan kuesioner, wawancara langsung Sebagai narasumber dengan pertimbangan tertentu adalah yang memiliki pengetahuan mengenai informasi yang dibutuhkan yaitu: narasumber 1 selaku pemilik usaha pengolahan Ikan bandeng presto Dhita Food dan narasumber 2 selaku karyawan produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

Dari kegiatan survey tersebut, kemudian didapatkan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan wawancara, sedangkan data sekunder berasal dari literatur, laporan penelitian, dan sumber instansi terkait. Selama observasi, teridentifikasi bahwa *owner* Dhita Food memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam menganalisis usaha, terutama kurangnya pemahaman dalam aspek penghitungan analisis usaha dan masih terbatasnya kemampuan trik pemasaran produk. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan keterampilan dan pemahaman UMKM Bandeng Presto yakni Dhita Food dalam penerapan penghitungan analisis usaha dan kemampuan trik pemasaran produk, agar mereka mampu lebih menghasilkan produk olahan yang bernilai jual lebih tinggi dan lebih kompetitif sehingga akan meningkatkan keuntungan dan memperpanjang periode kelayakan usaha. Adopsi pengenalan metode analisis usaha yang diperkenalkan meliputi:

Pelatihan dan pendampingan penghitungan analisis Biaya

a. **Biaya Produksi**

Untuk mencari total biaya suatu usaha (Hernanto, 1996), dapat dituliskan dengan rumus :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC (*Total Cost*) = Total Biaya (Rp/tahun)

TFC (*Total Fixed Cost*) = Total Biaya Tetap (Rp/tahun)

TVC (*Total Variabel Cost*) = Total Biaya Tidak Tetap (Rp/tahun)

1. Pelatihan dan pendampingan penghitungan analisis Penerimaan

Total Penerimaan

Mencari total penerimaan yang diperoleh dari suatu usaha (Rahim dan Hastuti, 2007), dapat dituliskan dengan rumus :

$$TR = P.Q$$

Keterangan :

TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp/bln)

P (*Price*) = Harga (Rp/kg)

Q (*Quantity*) = Jumlah Produk (Kg/bln)

2. Pelatihan dan pendampingan penghitungan analisis Keuntungan

Keuntungan

Mengetahui besarnya keuntungan suatu usaha (Sunaryo, 2001), dapat dituliskan dengan rumus :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

- π = Keuntungan (Rp/tahun)
 TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp/tahun)
 TC (*Total Cost*) = Total Biaya (Rp/tahun)

3. Pelatihan dan pendampingan penghitungan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio)

Revenue Cost Ratio (RCR)

Mengetahui suatu usaha menguntungkan dan layak dijalankan (Effendi dan Oktariza, 2006), maka digunakan rumus sebagai berikut :

$$RCR = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

- RCR (*Revenue Cost Ratio*) = Perbandingan antara total penerimaan dan total biaya.
 TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp/tahun)
 TC (*Total Cost*) = Total Biaya (Rp/tahun)

Kriteria :

- RCR > 1 Maka usaha pengolahan Ikan Bandeng menguntungkan.
 RCR < 1 Maka usaha pengolahan Ikan Bandeng tidak menguntungkan.
 RCR = 1 Maka usaha pengolahan Ikan Bandeng Impas.

Pelatihan dan pendampingan penghitungan analisis Break Event Point (BEP)

Break Event Point (BEP)

Mengetahui kelayakan usaha dapat ditinjau dari segi *Break Event Point* (BEP). Adapun tiga hal yang harus diketahui dari *Break Event Point* (BEP) yaitu penjualan, harga dan produksi. (Sigit, 1991). mengetahui dari tiga hal tersebut dapat dituliskan sebagai berikut :

Perhitungan BEP penjualan, BEP harga dan BEP produksi dapat dituliskan sebagai berikut :

$$\text{BEP penjualan} = \frac{TFC}{1 - \frac{TVC}{S}}$$

Keterangan :

- BEP (*Break Event Point*) Penjualan = Nilai Titik Impas Penjualan

FC (<i>Fixed Cost</i>)	= Biaya Tetap (Rp)
VC (<i>Variabel Cost</i>)	= Biaya Tidak Tetap (Rp)
S	= Jumlah produksi dikali dengan harga jual

$$\text{BEP harga} = \frac{\text{TC}}{\text{TP}}$$

Keterangan :

BEP (*Break Event Point*) Harga = Nilai Titik Impas Harga

TC (*Total Cost*) = Total Biaya (Rp)

TP (*Total Production*) = Total Produksi (Kg)

$$\text{BEP produksi} = \frac{\text{TC}}{\text{OPU}}$$

Keterangan :

BEP (*Break Event Point*) Produksi = Nilai Titik Impas Produksi

OPU (*Output Production Unit*) = Unit Harga Output (Rp/Kg)

Pelatihan dan pendampingan mengenai tips dan trik Saluran Pemasaran yang efektif sesuai dengan pasar global, melalui pasar offline maupun online

Dengan meningkatkan keterampilan pengolahan dan pemahaman dalam manajemen usaha serta pemasaran, diharapkan sumberdaya manusia bukan sekadar elemen produksi, melainkan aset strategis yang menentukan arah dan kecepatan pertumbuhan usaha (Muawanah & Bahri, 2025). UD Dhita Food dapat mengembangkan industri rumahan yang mandiri dan berkelanjutan, sehingga meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal Kelurahan Tulusrejo, Kota Malang terutama pada pelaku usaha pengolahan ikan.



Gambar 1. Pelatihan dan Pendampingan Penghitungan Analisis Usaha kepada Owner Dhita Food
Sumber: (Data Primer, 2026)



Gambar 2. Tampilan Lapak dan Produk Ikan Bandeng Presto Dhita Food
Sumber: (Data Primer, 2026)



Gambar 3. Tampilan Lapak dan Produk Ikan Bandeng Presto Dhita Food
Sumber: (Data Primer, 2026)

Dalam Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, mitra berperan aktif dalam menciptakan dan mencapai tujuan. Beberapa metode yang digunakan dalam pelaksanaan melalui tahapan edukasi atau pelatihan diantaranya: 1. Metode ceramah digunakan untuk memberikan pemahaman teori penerapan penghitungan analisis usaha 2. Pendampingan penghitungan analisis usaha 3. Metode tanya jawab, untuk menentukan sejauh mana peserta memahami materi setelah pelatihan. Berikut tampilan produk bandeng presto dalam olahan matang *Dhita Food*:



Gambar 4. Olahan Bandeng Presto Dhita Food
Sumber: (Data Primer, 2026)

Berikutnya menggunakan angket pr-test dan post-test untuk mengukur pengetahuan peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan. Menurut (Karuru, dkk. 2024), metode pengukuran diantaranya sebagai berikut. $TP = TR SM \times 100\%$
Keterangan: TP=Tingkat Pengetahuan TR=Total skor setiap responden SM=Total skor maksimal setiap pertanyaan Berikutnya mencari skor yang diperoleh sebelumnya dikurangi dengan skor sesudah pelatihan untuk mencari total peningkatan yang diperoleh setiap responden. Adapun pertanyaan yang tertulis diangket dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Pertanyaan Angket

No	Kuesioner	Sebelum	Sesudah
1	Apakah Anda sudah pernah mengikuti pelatihan terkait pendampingan penghitungan analisis usaha pengolahan ikan sebelumnya?	1	4
2	Seberapa banyak pengetahuan Anda bertambah tentang penghitungan analisis usaha pengolahan ikan?	2	4
3	Seberapa baik pengetahuan Anda tentang penghitungan analisis usaha pengolahan ikan?	2	4
4	Seberapa mudah metode yang diperkenalkan dalam pelatihan ini diterapkan dalam penghitungan analisis usaha pengolahan ikan?	2	4
5	Apakah Anda merasa lebih siap untuk menggunakan penghitungan analisis usaha pengolahan ikan setelah mengikuti pelatihan ini?	1	4
6	Seberapa besar Anda menganggap metode penghitungan analisis usaha penting dalam meningkatkan keuntungan usaha?	1	4
7	Bagaimana pemahaman Anda tentang pentingnya	1	4

	penghitungan analisis usaha dalam meningkatkan keuntungan usaha?		
8	Apakah Anda akan menerapkan penghitungan analisis usaha yang diajarkan dalam pelatihan ini ke dalam usaha pengolahan ikan Anda?	1	4
9	Seberapa besar pengaruh pelatihan ini terhadap rencana pengembangan usaha pengolahan ikan Anda?	1	4
10	Apakah Anda merasa lebih mampu untuk memasarkan produk olahan ikan secara lebih luas setelah mengikuti pelatihan ini?	2	4
11	Bagaimana Anda menilai keseluruhan manfaat pelatihan ini dalam membantu pengembangan usaha pengolahan ikan Anda?	2	4

Hasil Pre-test dan Post-test Sebelum dan sesudah kegiatan, dilakukan pre-test dan post-test untuk mengukur perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta. Hasilnya adalah sebagai berikut: Tabel 2. Hasil pre-test dan post-test Keterangan Rata-rata Pre-test Rata-rata Post-test Peningkatan (%) Indikator Penilaian sesudah dilaksanakan pelatihan dan pendampingan memberikan hasil yang signifikan. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test, terjadi peningkatan signifikan pada pengetahuan peserta tentang teknologi pengolahan ikan, dari rata-rata skor pretest 53% menjadi 92% pada post-test, dengan peningkatan sebesar 39%. Peningkatan ini menunjukkan bahwa metode pelatihan dan pendampingan yang diterapkan berhasil meningkatkan pemahaman owner Dhita Food. Menurut (Bloom 1956), evaluasi peningkatan pengetahuan melalui pre-test dan post-test merupakan indikator efektif dalam mengukur pencapaian aspek kognitif peserta. Penggunaan metode pendampingan dalam praktik langsung terbukti sangat efektif. Saat sesi pendampingan penghitungan analisis usaha menunjukkan keterampilan *owner* Dhita Food meningkat dalam penghitungan analisis usaha. Hal ini konsisten dengan temuan dari (Setiawan & Mahendra 2021), yang menunjukkan bahwa pelatihan dengan pendekatan *hands-on* atau praktik langsung lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis dibandingkan metode ceramah saja.

SIMPULAN

Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan owner Dhita Food dalam menganalisis usaha pengolahan ikan bandeng khususnya bandeng presto. Produk olahan bandeng seperti bandeng presto memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai upaya peningkatan ekonomi lokal. Rekomendasi untuk pelatihan lanjutan dan promosi produk dapat memperkuat dampak ekonomi kegiatan ini di masa mendatang. Namun, untuk meningkatkan hasil lebih lanjut, beberapa rekomendasi yaitu melakukan pendampingan secara berlanjutan khususnya mengenai pendalaman pemahaman mengenai analisis usaha dan pemasaran, mengingat usaha ini bersifat fluktuatif dan sangat tergantung pada permintaan pasar. Untuk ke depannya diharapkan dapat dibentuk kelompok usaha pengolah ikan dalam cluster per wilayah, baik dalam skala RT atau RW atau dalam cluster yang lebih luas untuk memfasilitasi produksi dan pemasaran produk secara kolektif, dan mengadakan program promosi dan pemasaran, baik secara offline maupun melalui media digital, untuk memperluas jangkauan pasar produk olahan ikan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami ucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang berpartisipasi, memberikan support terhadap berjalannya kegiatan pengabdian masyarakat terutama pihak UD. Dhita Food yang bersedia menerima kegiatan kami tim PENMAS dosen Sekolah Tinggi Ilmu Perikanan (STIP) Malang selaku pelaksana serangkaian kegiatan Perguruan Tinggi berdampak.

DAFTAR RUJUKAN

- Assauri, S. 2004. Manajemen Produksi dan Operasi. Lembaga Fakultas Ekonomi UI, Jakarta.
- Boediono, 2002. Ekonomi Mikro. Edisi 2. Badan Penerbitan Fakultas Ekonomi, Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Produk Domestik Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (miliar rupiah)
- Cahyani, E. R., & Sihsubekti, S. (2025). Analisis Manajerial terhadap Persepsi Masyarakat Terhadap Manfaat Ekologis dan Ekonomis Ekosistem Lamun. *Idarotuna : Journal of Administrative Science*, 5(2). <https://doi.org/10.54471/idarotuna.v5i2.127>
- Carter, W. K. (2009). Akuntansi Biaya : Cost Accounting, Buku 2, Edisi 14. Salemba Empat
- Dahuri, R. 2000, Paradigma Baru Pembangunan Indonesia Berbasis Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Daljono. 2011. Akuntansi Biaya. Edisi ketiga. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro
- Effendi, I. dan Wawan O. 2006. Manajemen Agribisnis Perikanan. Penebar Swadaya, Jakarta
- Gilarso. 1989. Teori Produksi. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta

- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2011). *Cost Management: Accounting and Control*. Jakarta. Salemba Empat.
- Hornngren, Charles. T., Srikant, M. Datar., dan Madhav, V Rajan. 2015, *Cost accounting A managerial Emphasis*. Harlow : Pearson
- Kotler, Philip, dan Gerry, Armstrong, 2001, *Manajemen Pemasaran*, Edisi 12 jilid2, Alih Bahasa oleh Benyamin Molan, PT. Indeks.
- Kotler & Armstrong (2021), " BAB II KAJIAN TEORI " <http://repository.iainkudus.ac.id/7756/5/5.%20BAB%20II.pdf> Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). *Principles of Marketing* (16th ed.). Pearson
- Krismiajidan, Aryani Anni. 2011. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Kedu . STIM YKPN, Yogyakarta.
- Kordi. G. 2009. *Budidaya Perairan*. PT. Citra Aditya Bakti. Bandung
- Kwartono, A. 2007. *Analisis Usaha Kecil dan Menengah*. Yogyakarta: Andi
- Muawanah, & Bahri, A. S. (2025). Dampak Gaya Kepemimpinan Demokratis dan Komunikasi Internal terhadap Kinerja Karyawan. *Idarotuna: Journal of Administrative Science*, 6(1). <https://doi.org/10.54471/idarotuna.v6i1.59>
- Mubyarto. (2004). *Ekonomi Rakyat Program IDT dan Demokrasi Ekonomi Indonesia*. Jakarta: Penerbit Aditya Media.
- Mujiman, A. 1991. *Makanan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Munawir, S. 2007. *Analisa Laporan Keuangan Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty
- Mulyadi, 2001, *Sistem Akuntansi*, Edisi Ketiga, Cetakan Ketiga, Penerbit Salemba Empat, Jakarta
- Prastowo, D. dan Julianti, R. 2005. *Analisis Laporan Keuangan. Konsep dan Aplikasi*. Edisi Kedua. UPP AMP YKPN, Yogyakarta.
- Prawinegoro, Darsnon & Purwanti. 2009. *Akuntansi Manajemen*. Edisi ke 6. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Purnomowati, I., Hidayati, D., dan Saparinto, C. 2007. *Ragam Olahan Bandeng*. Kanisius. Yogyakarta.
- Primyastanto, M. 2006. *Potensi dan Peluang Bisnis*. PT Bahtera Press. Malang.
- Rahim, A. dan Hastuti, D. R. W. 2007. *Ekonomika Pertanian*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rudianto. 2013. *Akuntansi Manajemen (Informasi untuk Pengambilan Keputusan Strategis)*. Jakarta: Erlangga
- Sasanti Sih Subekti, & Muawanah, M. (2025). Pengabdian Masyarakat Penyuluhan Gemar Makan Ikan Untuk Program 3 in 1 Lansia (Ketahanan Ekonomi, Pangan Dan Kesehatan Keluarga) Di Lingkungan Yayasan Pengembangan Ilmu Dan Karya (Ypik) Malang. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(10), 2133–2144. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v4i10.9936>
- Saparinto, C. 2007. *Membuat Aneka Olahan Bandeng*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Sigit, S. 1991. *Analisa Break Event*. Rancangan Linier Secara Ringkas dan Praktis. BPFE,
- Soekartawi, 1990. *Teori Ekonomi Produksi*. Rajawali Press, Jakarta.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usaha Tani*. UI Press, Jakarta.
- Soekartawi. 2002. *Analisa Usahatani*. Raja Grafindo Persada Jakarta.
- Soekartawi. (2016). *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia.

Sudarsono, S. 1995. Pengantar Ekonomi Mikro. Lembaga Penelitian, Pendidikan dan Penerapan Ekonomi, Jakarta.

Sunaryo, T. 2001. Ekonomi Manajerial. Erlangga, Jakarta.

Suratiah, K. 1991. Industri Kecil dan Rumah Tangga (Pengertian, Definisi, dan Contohnya). UGM. Yogyakarta

Teknologi, J., Pertanian, I., & Madura, U. T. (2020). *AGROINTEK : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 14.