

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian terhadap responden pemilik usaha ikan kakatua asin di Desa Torosiaje dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan ikan asin masih menggunakan cara tradisional yaitu menggunakan sinar matahari dalam proses pengeringan. Dari Analisis efisiensi usaha ikan kakatua asin dalam satu kali produksi diketahui bahwa usaha milik responden menguntungkan karena berjalan efisien. Hal itu diperoleh setelah membandingkan rata rata penerimaan total (R) dengan rata rata biaya total yang dikeluarkan (C) sama dengan lebih dari 1 atau $R/C = > 1$.

5.2 Saran

Usaha ikan kakatua asin milik responden di Desa Torosiaje meski dijalankan secara tradisional namun layak untuk dipertahankan. Harga ikan kakatua yang relatif murah bisa menjadi alternatif mata pencaharian warga selain menjual hasil tangkapan ikan. Pengolahan ikan asin juga tidak memerlukan modal yang besar sebab bisa responden mengolah dengan cara tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

- Baruadi,A.S.R. dkk. 2015. Studi Peran Perempuan Pesisir dalam Menunjang Aktivitas Perikanan di Desa Torosiaje Laut Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. Volume 3 Nomor 1.
- Deni. S. 2015 Karakteristik Mutu Ikan Selama Penanganan Pada Kapal KM. Cakalang. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (agribisnis UMMU-Ternate). Volume 8 Edisi 2.
- Fadhilah. A. 2013. Pemanfaatan Citra Quickbird Untuk Evaluasi Kesesuaian Antara Lokasi Industri Dengan Rencana Tata Ruang Wilayah Tegallega. Universitas Pendidikan Indonesia. Repository.upi.edu
- Howara,D. 2013. Strategi Pengembangan Pengolahan Hasil Perikanan di Kabupaten Donggala. ISSN : 0854 – 644X. J. Agroland 17(3) : 75-18, April 2013 Hal 75
- Ira. 2008. Kajian Pengaruh Berbagai Kadar Garam Terhadap Kandungan Asam Lemak Esensial Omega-3 Ikan Kembung (Rastrelliner kanagurta) Asin Kering). *Skripsi*
- Metusalach, Kasmia, Fahrul, Jaya, Ilham,. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penanganan dan Cara Penanganan Ikan Terhadap Kualitas Ikan Yang Dihasilkan. Jurnal IPTEKS PSP, Vol. 1 (1) April 2014: 40 – 52
- Pesik,R.R. dkk. 2015. Analisa Biaya Relevan dalam Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus pada PT. Perikanan Nusantara Cabang Bitung. ISSN 2303-1174. Volume 3 no.1 Maret 2015 Hal 129-135.
- Rawung,D.T . 2020. Metode Penarikan Sampel. Pusat Pendidikan dan Pelatihan Pusat Statistik RI.
- Sari. K.M . 2011. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Cilacap. *Skripsi*.
- Sedjati,S . 2006. Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (Stolephorus heterolobus) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Tesis*.
- Kobi,W., dan Hendra. 2020. Kajian Geografi Ekonomi: Studi Kasus Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat Suku Bajo di Popayato, Gorontalo. Jambura Geo

Education Journal. ISSN (tidak dipublikasikan) . Volume 1 nomor 1, Maret 2020, Hal 16-25.

Yapanto,L.M, dkk . 2020. Tataniaga dan Margin Pemasaran Ikan Tuna di Kota Gorontalo (The Marketing of Tuna Fish in Gorontalo City).Jambura Journal of Animal Science. ISSN 2855-1180 Volume 2.(2) Mei 2020. Hal 39.

Zacot, F.R., 2008. Orang Bajo, Suku Pengembara Laut, terj. Fida Muljono dan Ida Budi Pranoto, Jakarta: Gramedia EFEO-FJP.