

**STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA AGROINDUSTRI BANDENG
PRESTO SKALA RUMAH TANGGA DI
KECAMATAN PAKAL KOTA SURABAYA**

Mulyadi^{1*}, Norma Aprilia¹, Suyoto¹, Faisol Masud¹

¹Fakultas Perikanan, Universitas Islam Lamongan

*E-mail: mulyadi.predator@gmail.com

ABSTRAK

Produksi bandeng duri lunak di Kecamatan Pakal Kota Surabaya Jawa Timur yang setiap harinya memproduksi 20 kg bahkan 50 kg per hari. Penjualan bandeng tanpa duri ini bisa diambil atau bisa diantar langsung ke rumah konsumen (Hayatun, 2019). Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini yaitu nonprobability sampling dengan teknik purposive sampling. Bahan baku utama yang digunakan dalam usaha bandeng presto adalah ikan bandeng segar. Peralatan yang digunakan untuk memproduksi bandeng presto meliputi Timbangan, digunakan untuk menimbang bahan baku ikan bandeng atau bumbu. Pisau, Talenan, Ember kecil, Ember besar, Blender, Pressure Cooker, Kompor LPG, Wajan, Sutil, Serok. Bumbu yang di pakai adalah bawang putih, kunyit, garam, air. Proses produksi adalah sebagai berikut, bahan baku ikan bandeng segar, penyiangan potong ikan jadi dua bagian keluarkan isi perut, pencucian cuci sampai 4-5 kali, penyusunan ikan bandeng dimasukkan secara berselang seling, pelumuran bumbu, panci presto di isi air yang mendidih untuk merebus ikan bandeng, pemasakan ikan bandeng di rebus selama 2 jam sampai mendesis, pendinginan pada suhu ruang terbuka supaya cepat dingin, penggorengan bandeng presto di goreng dengan kocokan telur, pengemasan dengan plastik mika, pemasaran. Berdasarkan perhitungan matriks SWOT, IFAS, EFAS posisi, Strategi pengembangan bandeng presto di Kecamatan Pakal Kota Surabaya berada pada kuadran I yaitu menggunakan *Strategi Agresif* dimana pengusaha memiliki kekuatan dan peluang besar. Jadi di sarankan pengusaha harus lebih meningkatkan usahanya sehingga bisa mencapai peluang dan bisa menambah kekuatan dari usahanya.

Kata kunci : *Bandeng*, SWOT, IFAS, EFAS, Pakal

PENDAHULUAN

Sebagai negara yang maritim, Indonesia mempunyai potensi yang besar dalam perikanan, baik perikanan air tawar, air payau, maupun air laut. Ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) merupakan ikan bernilai ekonomis tinggi dan

salah satu komoditas budidaya ikan yang penting (Agustina, 2014). Produksi ikan bandeng secara nasional saat ini menempati urutan ke-enam setelah rumput laut, patin, nila, lele dan udang. Menurut data Kementerian Kelautan Perikanan (KKP) 2014 menunjukkan produksi ikan bandeng meningkat lebih dari

17% tiap tahunnya. Produksi ikan bandeng tahun 2012 tercatat 503.400 ton, tahun 2013 ditargetkan mencapai 604.000 ton, dan ditahun 2014 akan tembus 700.000 ton.

istri nelayan untuk meningkatkan nilai jual lebih dari tangkapan suaminya sebagai nelayan. Usaha pengolahan yang berkembang antara lain, ikan asap, ikan kering, krupuk kulit ikan, abon ikan dan berbagai jenis hasil olahan perikanan lainnya. Usaha pengasapan ikan ada di Kecamatan Bulak, Kenjeran dan Krembangan (Dinas Pertanian Kota Surabaya, 2012).

Pemasaran produksi hasil perikanan Kota Surabaya, tahun 2011 dalam bentuk segar sebesar 2.366,93 Ton dan dalam bentuk olahan yang terdiri dari ikan kering sebesar 308,84 Ton, ikan asap sebesar 1204,45 Ton, terasi 275,75 Ton, krupuk ikan sebesar 1.985,40 Ton, bandeng presto sebesar 386,05 Ton dan lain-lain sebesar 8,36 Ton (Dinas Pertanian Kota Surabaya, 2012).

Ikan bandeng sangat digemari oleh masyarakat Indonesia khususnya di Kota Surabaya ikan yang awalnya banyak durinya untuk melalui proses di presto akhirnya ikan bandeng bisa dikatakan dengan bandeng presto dengan sebutan ikan bandeng duri lunak maka dari itu penulis bisa mengambil judul “Strategi Pengembangan Usaha Agroindustri Bandeng Presto Skala Rumah Tangga di Kecamatan Pakal Kota Surabaya”.

Usaha Pengolahan Hasil Perikanan di Kota Surabaya pada umumnya masih berskala rumah tangga. Sebagian pengolahan ikan merupakan usaha dari

METODE PENELITIAN

Metode Pengambilan Sampel

Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini yaitu nonprobability sampling dengan teknik purposive sampling. Menurut Sugiyono (2017) bahwa “purposive sampling adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu berdasarkan tujuannya”. Sebagai sampel adalah 1 unit usaha yang terdiri dari 1 orang sebagai pemilik usaha dan 3 orang sebagai tenaga kerja. Alasan penentuan sampel ini adalah : (1) Usaha pengolahan bandeng presto milik Ibu Nur Hayatun ini terus berkembang dan mulai dikenal oleh masyarakat di wilayah Kecamatan Pakal Kota Surabaya. (2) Pasokan bahan baku, berupa ikan bandeng sangat berlimpah dan tersedia terus menerus.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data penelitian menggunakan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Wawancara

Wawancara, yaitu suatu proses tanya jawab secara lisan antara interviewer (orang yang menginterview atau mewawancarai) dengan interviewee (orang yang di interview atau narasumber)

Teknik pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara langsung dengan pimpinan dan

karyawan tentang objek observasi yang sedang di teliti.

2. Observasi

Observasi adalah sebagai teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain, yaitu wawancara dan kuesioner. Kalau wawancara dan kuesioner selalu berkomunikasi dengan orang, maka observasi tidak terbatas pada orang, tetapi juga objek-objek alam yang lain.

3. Kuesioner

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2017)

2.3 Analisa Data

Analisis data adalah upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikannya, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting dan apa yang dipelajari, dan memutuskan apa yang dapat diceritakan kepada orang lain. (Moleong, 2008).

Analisis data yang digunakan untuk mengetahui proses pengolahan ikan bandeng presto yang dilakukan oleh usaha Ibu Nur Hayatun yang di Kecamatan Pakal Kota Surabaya digunakan analisis deskriptif.

Menurut Rosyidi (2009), biaya tetap adalah biaya untuk *fixed resources*. Dengan demikian, karena perusahaan tidak dapat mengubah-ubah jumlah sumber itu dalam proses produksinya, *fixed cost* itu pun akan tetap saja besarnya tidak peduli berapapun jumlah output yang dihasilkan. Biaya variabel adalah

merupakan biaya untuk pengadaan atau pembelian sumber-sumber variabel, sesuai dengan sebutannya sebagai biaya variabel. Maka besarnya *variabel cost* itu pun akan berubah-ubah pula seiring berubah-ubahnya jumlah output yang dihasilkan. Biaya total menurut Samuelson dan Nordhaus (2003) berarti total pengeluaran terendah yang diperlukan untuk memproduksi setiap tingkat output. Sedangkan menurut Rosyidi (2009), total biaya (TC = Total Cost) adalah *Total Cost* atau biaya total FC adalah fixed cost atau biaya tetap dan VC adalah variabel cost atau biaya variabel. $TC = FC + VC$. Sedangkan penerimaan total menurut Nicholson (1994), adalah hasil perkalian antara jumlah barang yang dijual dengan harga barang tersebut (yang nilainya tergantung dari jumlah barang), atau secara matematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = R (Q) = P (Q) \times Q$$

Keterangan :

TR = Total Return = Penerimaan total (Rupiah)

Q = Quantity = Kuantitas (Unit)

P = price = Harga (Rupiah)

Sedangkan menurut Hermanto (1993) analisis pendapatan sangat penting dalam kaitannya dengan tujuan yang hendak dicapai oleh setiap usaha, demikian pula bagi mereka berkepentingan dalam usaha dengan berbagai pertimbangan dan motivasi. Menurut Soekartawi (2006), perhitungan pendapatan usaha dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :

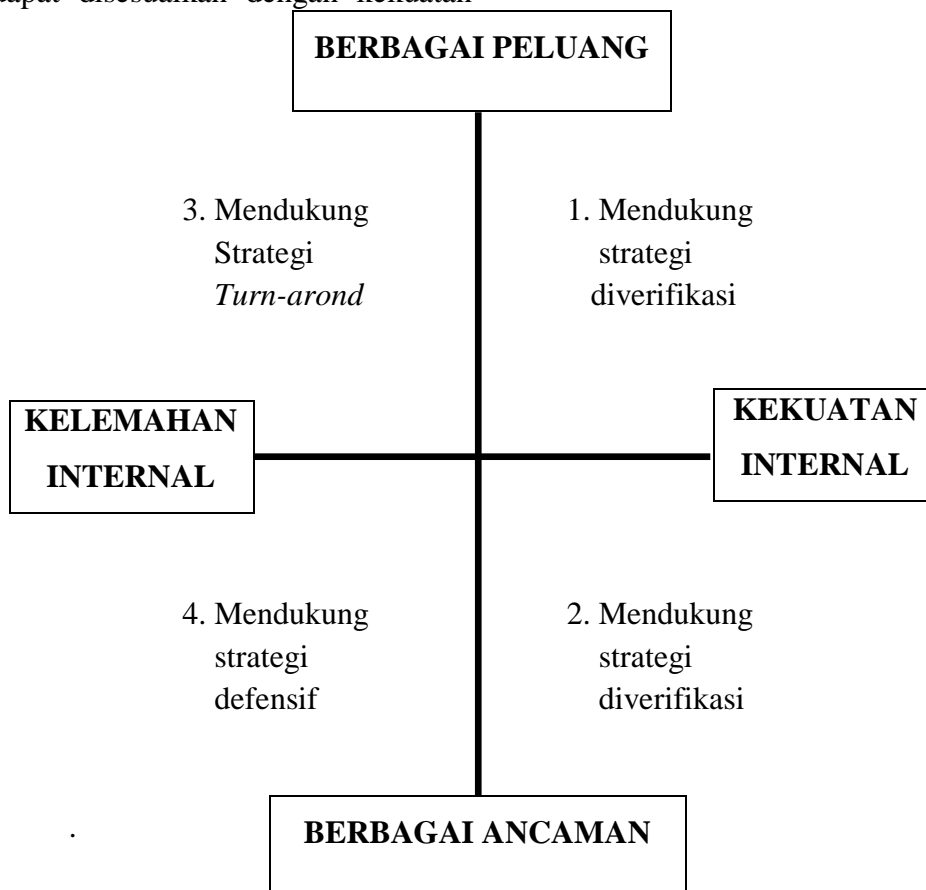
Π = Pendapatan

TR = Total Revenue (total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya)

Alat yang digunakan dalam menyusun faktor-faktor strategis perusahaan adalah matriks SWOT. Matriks ini menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman internal yang dihadapi dapat disesuaikan dengan kekuatan

dan kelemahan internal yang dimiliki. Matriks ini dapat menghasilkan empat set kemungkinan alternatif strategis. Diagram analisis SWOT dapat dilihat pada Gambar 2.1.



Gambar 2.1. Diagram Analisis SWOT Sumber Rangkuti (2008).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha Bandeng Presto

Lama Pengusaha Responden Dalam Usaha Pembuatan Bandeng Presto

Keberhasilan usaha pembuatan bandeng presto tidak hanya ditentukan oleh tingkat

pendidikan, tetapi juga ditentukan oleh bakat dan lama dalam pengusaha. Lama pengusaha bandeng presto tersebut menunjukkan lamanya waktu responden dalam pengusaha bandeng presto dalam hal pembuatan dan pemasaran bandeng presto. Berdasarkan lama pengusaha yang telah dimiliki oleh responden diharapkan untuk kedepannya responden mampu

lebih baik lagi, sehingga dapat mempertahankan serta meningkatkan skala usaha dan mampu meningkatkan keuntungannya alasan responden dalam menjalankan usahanya sebagai pengusaha bandeng presto adalah untuk meningkatkan nilai tambah ikan bandeng, karena sudah di bekali dengan pengalaman sebagai buruh dan melanjutkan usaha yang sudah di rintis oleh pendahulunya.

Modal Usaha Bandeng Presto

Untuk memulai industri bandeng presto, pengusaha membutuhkan modal, baik untuk membeli peralatan maupun bahan-bahan yang dibutuhkan. Sumber modal tersebut dapat berasal dari modal sendiri di tabung sedikit demi sedikit jika sudah terkumpul banyak maka uang tersebut bisa digunakan untuk usaha bandeng presto.

Bahan Baku Usaha Olahan Bandeng Presto

Bahan baku utama yang digunakan dalam usaha bandeng presto adalah ikan bandeng segar yang diperoleh dengan cara membeli dari pedagang pengumpul dari pasar Bawean. Cara pembayaran dalam melakukan pembelian baha baku bandeng presto dengan melakukan pembayaran secara kontan. Hal ini dilakukan agar pengusaha dapat menghindari adanya hutang kepada pedagang. Para pengusaha memilih lebih baik membeli ikan bandeng sesuai dana yang ada dari pada harus mengutang lebih dahulu.

Peralatan Usaha Olahan Bandeng Presto

Peralatan yang digunakan untuk memproduksi bandeng presto meliputi :

1. Timbangan, digunakan untuk menimbang bahan baku ikan bandeng atau bumbu.
2. Pisau, yang digunakan untuk memotong ikan.
3. Talenan, digunakan untuk alas memotong ikan.
4. Ember kecil, yang digunakan untuk wadah ikan bandeng.
5. Ember besar, digunakan untuk mencuci ikan bandeng yang sudah di potong.
6. Blender, digunakan untuk menghaluskan bumbu.
7. Pressure Cooker, digunakan untuk mengukus ikan bandeng sampai lunak.
8. Kompor LPG, digunakan untuk proses memasak atau proses penggorengan.
9. Wajan, digunakan untuk menggoreng bandeng presto.
10. Sutil, digunakan untuk membalik bandeng presto yang digoreng.
11. Serok, digunakan untuk mengangkat bandeng presto yang sudah matang.

Bahan Tambahan

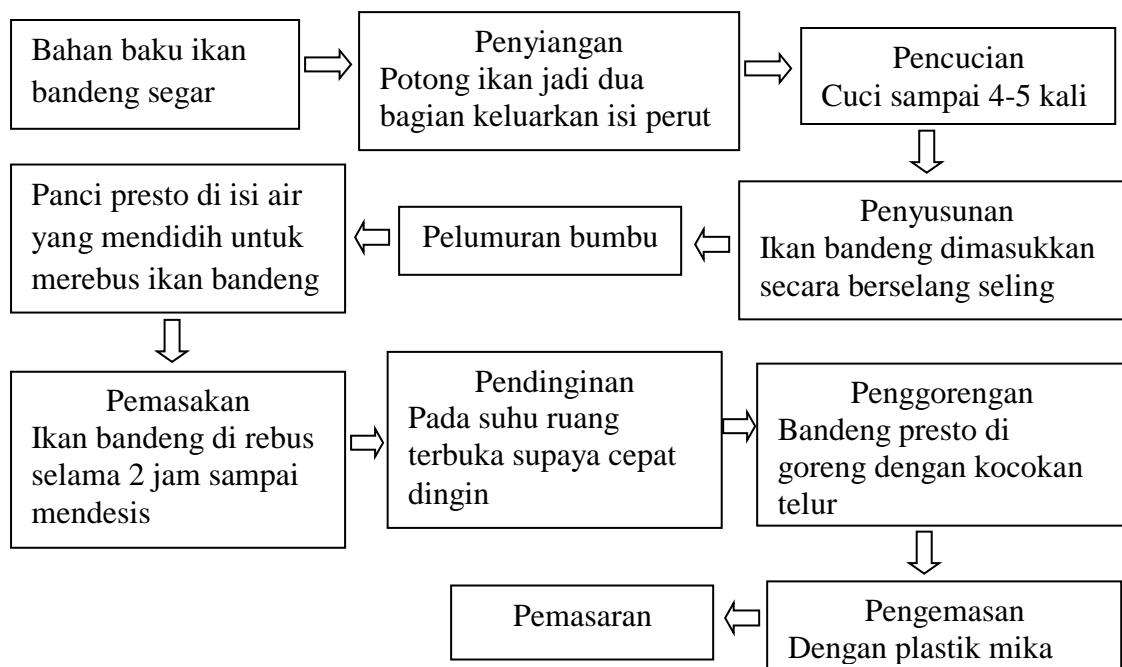
Pengusaha bandeng presto sebelum memulai memproduksi bandeng presto hal yang diperhatikan adalah menyiapkan bumbu-bumbu tersebut dilihat pada tabel 3.1.

Tabel 3.1. Komposisi bumbu yang digunakan untuk merendam ikan bandeng untuk 1 kg ikan (ukuran 5 ekor per kg)

Jenis Bumbu	Komposisi Bumbu
Bawang putih	250 gram
Kunyit	500 gram
Garam	2 bungkus
Air	2 Liter

Sumber: Hasil Observasi Penelitian, (2019)

Proses Produksi Pembuatan bandeng presto



Gambar 3.1. Proses pengolahan bandeng duri lunak secara modrn (dengan menggunakan panci presto).

Menganalisis Pendapatan Usaha Bandeng Presto

Analisi Biaya

Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi. Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses pembuatan bandeng presto di Kecamatan Pakal Kota Surabaya, baik biaya yang benar-benar dikeluarkan atau tidak benar-benar

dikeluarkan. Biaya tersebut terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

1. Biaya Tetap

Biaya tetap dalam usaha bandeng presto di Kecamatan Pakal meliputi biaya penyusutan peralatan. Biaya penyusutan peralatan sebenarnya tidak benar benar dikeluarkan oleh pengusaha bandeng presto, tetapi karena dalam penelitian ini menggunakan konsep keuntungan, maka biaya

ini harus diperhitungkan sumber biaya tetap usaha bandeng presto terbesar berasal dari biaya penyusutan peralatan dilihat sebagai berikut.

Jenis Biaya Tetap Biaya Total (Rp/Bulan)

Penyusutan peralatan Rp 110.000,00

2. Biaya Variabel

Biaya-biaya yang termasuk dalam biaya variabel usaha bandeng presto di Kecamatan Pakal adalah biaya bahan baku, bahan penolong, biaya bahan bakar, biaya pengemasan, dan biaya tenaga kerja yang dinyatakan dalam suatu rupiah dilihat dalam tabel berikut

No.	Jenis Biaya Variabel	Biaya Total (Rp/Bulan)
1.	Biaya bahan baku	
	Ikan bandeng 600 Kg	Rp 13.200.000,00
	Bawang putih/kunyit ¼	Rp 450.000,00
	Garam 60 bungkus	Rp 150.000,00
	Kemasan plastik mika 30 pak	Rp 650.000,00
	Telur 75 Kg	Rp 1.725.000,00
	Minyak goreng 60 liter	Rp 1.320.000,00
	Jumlah	Rp 17.535.000,00
2.	Biaya bahan bakar dan lain-lain	
	Tabung LPG 3 Kg 60 tabung	Rp 1.080.000,00
	Tenaga kerja	Rp 6.300.000,00
	Jumlah	Rp 7.380.000,00
	Jumlah biaya variabel	Rp 24.915.000,00

Sumber: Hasil Observasi Penelitian 2019

3. Biaya Total

No.	Jenis Biaya Total	Biaya Total (Rp/Bulan)
1.	Biaya Tetap	Rp 110.000,00
2.	Biaya Variabel	Rp 24.915.000,00
	Jumlah	Rp 25.025.000,00

Sumber: Hasil Observasi Penelitian 2019

$$TC = FC + VC$$

$$= \text{Rp } 110.000,00 + \text{Rp } 24.915.000,00 = \text{Rp } 25.025.000,00$$

Keterangan : TC = Total Cost FC = Fixed resources VC = Variabel cost

4. Penerimaan dan Keuntungan

Penerimaan pengusaha bandeng presto merupakan perkalian antara total produk yang terjual dengan harga per kg.

Bandeng presto yang terjual oleh produsen selama satu bulan sebesar 600 Kg dengan harga tiap Kg Rp 50.000,00. Dari jumlah bandeng presto yang terjual dan harga Rp 50.000,00, maka dapat dihasilkan

penerimaan. Besarnya penerimaan yang diperoleh dari industri bandeng presto selama satu bulan adalah sebesar Rp 30.000.000,00 dan biaya total sebesar Rp 25.025.000,00 pengusaha bandeng presto Ibu Nur Hayatun. Maka keuntungan yang diperoleh dari industri bandeng presto skala rumah tangga di Kecamatan Pakal Kota Surabaya sebesar Rp 4.975.000,00. Sumber: Hasil Observasi Penelitian 2019

$$TR = Q \times P - TC = TR - TC$$

Keterangan: TR = *Total Return* = Penerimaan total
 Q = *Quantity* = Kuantitas
 P = *Price* = Harga (Rupiah)
 TC = *Total Cost*
 = 600 Kg x Rp 50.000,00 = Rp 30.000.000,00 – Rp 25.025.000,00
 = Rp 4.975.000,00

Tabel 3.1. Matriks Faktor Strategi Internal.

IFAS (*Internal Strategic Factors Summary*) penentuan faktor-faktor internal lingkungan (Kekuatan dan Kelemahan).

No.	Faktor Internal	Bobot	Rating	Skor
A.	KEKUATAN			
1	Permodalan cukup tersedia	0,111	2	0,22
2	Teknologi moderen	0,116	2	0,23
3	Harga sangat murah	0,148	3	0,45
4	Rasa yang enak	0,154	3	0,46
5	Sekali produksi dengan kapasitas yang banyak	0,132	3	0,40
Jumlah skor				1,76
B.	KELEMAHAN			
1	Pengemasan kurang menarik	0,064	2	0,13
2	Promosi masih kurang	0,064	2	0,13
3	Belum ada label poroduk	0,058	2	0,11
4	Belum bisa memasarkan ke toko-toko	0,079	2	0,15
5	Kualitas produk kurang menarik	0,074	2	0,14
Jumlah skor				0,66
	Total IFAS	1,00		2,42
	Selisi IFAS			1,1

Tabel 3.2. Matriks Factor Strategi Eksternal

EFAS (*Eksternal Strategic Faktor Sumarry*) Penentuan faktor – faktor eksternal lingkungan (Peluang dan Ancaman)

No	Faktor Eksternal	Bobot	Rating	Skor
A.	PELUANG			
1	Persediaan bahan baku melimpah	0,114	2	0,23
2	Jumlah pembeli semakin banyak	0,155	4	0,46

3	Potensi wilayah sangat mendukung	0,114	2	0,23
4	Rendahnya persaingan	0,083	1	0,08
5	Banyak pesanan	0,15	3	0,45
Jumlah skor				1,45
B.	ANCAMAN			
1	Daerah pemasaran masih terbatas	0,067	2	0,13
2	Persaingan produk yang sama	0,062	2	0,12
3	Pemesanan tidak teratur	0,073	2	0,15
4	Harga ikan tidak stabil	0,083	1	0,08
5	Konsumen membeli tanpa harus memesan hingga ketersediaan bandeng presto terbatas	0,099	3	0,3
Jumlah skor				0,78
Total EFAS		1,00		2,23
Selisi EFAS				0,67

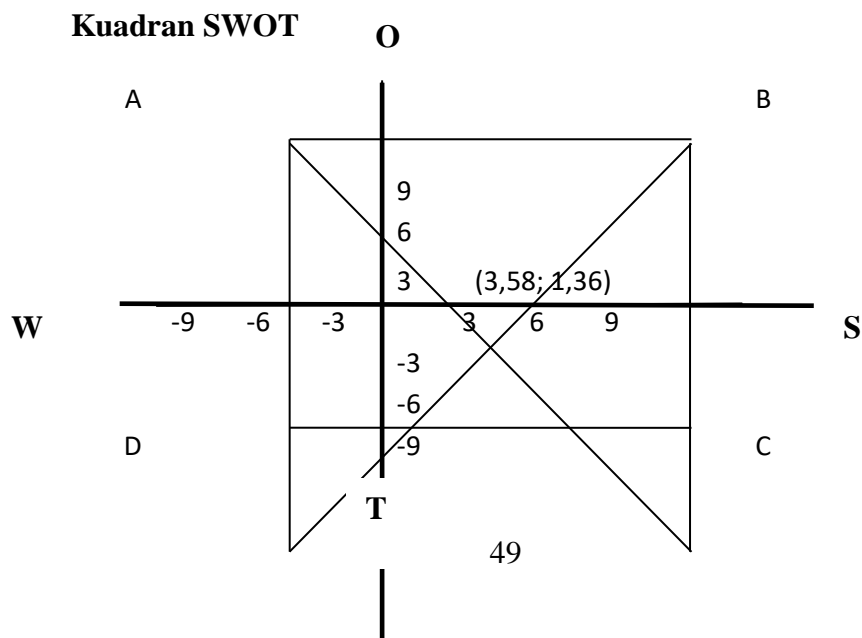
Dari kedua tabel diatas bisa dijelaskan bahwa : Jumlah dari skor pembobotan dari peluang yaitu 1,45 bahwa dari kekuatan yaitu 1,76 sedangkan kekuatan lebih besar dari ancaman yaitu kekuatan 1,76 dan ancaman 0,78. Jumlah dari skor pembobotan pada kelemahan lebih rendah dari peluang yaitu kelemahan 0,66 sedangkan peluang 1,45. Jumlah dari skor pembobotan kelemahan hampir sama dengan ancaman yaitu 0,66 dan 0,78.

Penjelasan dari tabel diatas dari tahap pengumpulan data, dapat di peroleh yang lebih spesifik dengan cara membuat ‘tahap analisis’, dimana memasukan semua informasi kedalam model perumusan strategi. Model tersebut adalah Matriks SWOT sehingga dapat memunculkan beberapa kategori yakni strategi SO, strategi ST, strategi WO, strategi WT.

Tabel 3.3. Matriks SWOT

Faktor Eksternal	Faktor Internal	Strength (S)	Weakness (W)
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Permodalan cukup tersedia 2. Teknologi moderen 3. Harga sangat murah 4. Rasa yang enak 5. Sekali produksi dengan kapasitas yang banyak 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengemasan kurang menarik 2. Promosi masih kurang 3. Belum ada lebel produk 4. Belum bisa memasarkan ke toko toko 5. Kualitas produk kurang menarik

<p>Opportunity (O)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Persediaan bahan baku melimpah. 2. Jumlah pembeli semakin banyak. 3. Potensi wilayah sangat mendukung. 4. Rendahnya persaingan. 5. Banyak pesanan. 	<p>Strategi (SO)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan kualitas produk agar pembeli semakin banyak dan merasa puas. 2. Menambah alat teknologi moderen agar permintaan pelanggan selalu terpenuhi. 	<p>Strategi (WO)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memanfaatkan potensi wilayah sekitar yang mendukung guna untu mengembangkan usaha bandeng presto. 2. Menambah tenaga kerja laki laki supaya bisa menambah produk atau memperbaiki kualitas kemasan supaya lebih menarik.
<p>Treaths (T)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Daerah pemasaran masih terbatas. 2. Persaingan produk yang sama. 3. Pemesanan tidak teratur. 4. Harga ikan tidak stabil. 5. Konsumen membeli tanpa harus memesan hingga tersediaan bandeng presto terbatas. 	<p>Strategi (ST)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan jumlah produk supaya bisa memenuhi konsumen yang membeli tanpa harus memesan. 2. Memproduksi produk secara stabil dengan kualitas yang baik agar setiap kebutuhan bandeng presto selalu tersedia. 	<p>Strategi (WT)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memberi wawasan terhadap usaha bandeng presto agar lebih berkreasi dan trampil. 2. Mengembangkan usaha bandeng presto agar kebutuhan konsumen selalu terpenuhi.



Dari gambar diatas dapat disimpulkan bahwa posisi titik koordinat berada pada kuadran 1 yaitu menggunakan *Strategi Agresif* dimana perusahaan memiliki kekuatan dan peluang besar. Jadi di harapkan pengusaha harus lebih meningkatkan usahanya sehingga dapat memanfaatkan peluang dengan maksimal dan bisa menambah kekuatan dari usahanya, jika pengusaha bisa lebih agresif maka bisa dipastikan usaha tersebut akan semakin berkembang sehingga mendapatkan keuntungan dengan maksimal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari penelitian analisis strategi pengembangan usaha agroindustri bandeng presto skala rumah tangga di Kecamatan Pakal Kota Surabaya dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pengolahan bandeng duri lunak secara modern yakni , ikan bandeng segar dipotong melalui proses penyiangan, kemudian dicuci hingga bersih dan kemudian ikan dimasukkan dalam panci presto secara berselang-seling dan dilumuri dengan bumbu, usahanya sehingga bisa mencapai peluang dan bisa menambah kekuatan dari usahanya.

4.1. Saran

Bagi para pengusaha harus lebih bisa memanfaatkan peluang yang ada dengan maksimal dan

ikan di rebus dengan air yang sudah mendidih selama dua jam lalu diletakkan ditempat yang terbuka untuk proses pendinginan, kemudian dalam proses penggorengan ikan digoreng dengan kocokan telur sampai warnah kecoklatan, kemudian dikemas dengan menggunakan plastik mika dan bandeng presto siap dipasarkan.

2. Pendapatan usaha industri olahan bandeng presto merupakan selisih antara penerimaan sebesar Rp 30.000.000,00, dengan biaya total Rp 25.025.000,00 jadi dalam satu bulan keuntungan usaha bandeng presto dalam satu bulan sebesar Rp 4.975.000,00.
3. Berdasarkan perhitungan matriks SWOT posisi, Strategi pengembangan bandeng presto di Kecamatan Pakal Kota Surabaya berada pada kuadran I yaitu menggunakan *Strategi Agresif* dimana pengusaha memiliki kekuatan dan peluang besar. Jadi di sarankan pengusaha harus lebih meningkatkan meningkatkan kualitas usaha serta memperbanyak produk dari olahan ikan bandeng supaya bisa bersaing di pasaran dan merubah bentuk kemasan agar penampilan menarik dan menambah lebel produk supaya bisa dikenal banyak orang masyarakat Kota Surabaya maupun dari luar kota.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina 2014. Pengaruh Motivasi terhadap Produktivitas Kerja Karyawan PT. Dwimitra Palma Lestari Samarinda, *ejournal Administrasi Bisnis*, 2 (3): 401-415 ISSN 2355-5408, *eJournal. Adbisnis. Fisip-unmul.ac.id* © Copyright.
- Dinas Pertanian Surabaya. 2012. Profil Perikanan Kota Surabaya.
- Hermanto, F. 1993. Ilmu Usaha Tani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Moleong. J. 2008. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Nicholson, W. 1994. Teori Ekonomi Mikro I. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Rosyudi, S. 2009. Pengantar Teori Ekonomi: Pendekatan Kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro. Ed. Revisi, Cet. 8. Jakarta: Rajawali Pers.
- Samuelson, P. A dan W. D. Nordhaus 2003. Ilmu Mikroekonomi. PT. Media Global Edukasi. Jakarta.
- Soekartawi. 2006. Analisis Usahatani. Jakarta. Universitas Indonesia. . 1988. Prinsip Dasar Komunikasi Pertanian. Jakarta. Universitas Indonesia. . 1990. Teori Ekonomi Produksi . Jakarta. Rajawali Pres.
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabeta.