

Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan

Armyn Musyaddad¹, Aldi Ramadhani², Mauludana Afif Pratama³, Juliyanto⁴, Indah Safitri⁵, Noor Fitri^{6*}

¹ Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta 55585

² Jurusan Manajemen, FE Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta 55585

³ Jurusan Hubungan Internasional, FPSB Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta 55585

⁴ Jurusan Teknik Mesin, FTI Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta 55585

⁵ Jurusan Manajemen, FE Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta 55585

⁶ Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta 55585

Corresponding: noor.fitri@uii.ac.id

ABSTRAK

Desa Pelutan merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Purworejo, Provinsi Jawa Tengah. Desa Pelutan memiliki berbagai potensi, salah satu potensi yang menonjol dan dapat diberdayakan dengan mudah di Desa Pelutan yaitu budidaya ikan air tawar seperti ikan lele, ikan nila, ikan gurame, ikan bawal dan sebagainya. Dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi suatu produk, ikan tersebut dapat dibuat menjadi produk olahan sehingga memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan mentah. Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah. Abon biasanya diolah dari daging sapi akan tetapi selain daging sapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon. Tujuan dari pembuatan abon ikan air tawar ini yaitu untuk mengembangkan potensi Desa Pelutan yang sudah ada, menghasilkan produk pangan padat gisi protein, serta membuka lahan usaha baru dalam rangka meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Pelutan.

Kata kunci: *potensi alam, ikan lele, Desa Pelutan*

ABSTRACT

Pelutan Village is a village located in Purworejo Regency, Central Java Province. Pelutan Village has various potentials. One of the outstanding potentials and can be easily empowered in Pelutan Village is the cultivation of freshwater fish such as catfish, tilapia, carp, pomfret. However, in order to increase the economic value of a product, the fish can be made into processed products so that it has a higher economic value compared to raw fish. Shredded catfish is one of the long-lasting foods that contain high protein and low cholesterol. Shredded is usually processed from beef however fish can also be used as raw material for making shredded meat. The purpose of activity is to develop the economic potential of the Pelutan Village, to produce a healthy products, and to open a new business in order to improve the economy of the Pelutan Village community.

Keywords: *nature resources, Catfish, Pelutan Village*

PENDAHULUAN

Desa Pelutan merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo, Provinsi Jawa Tengah. Desa Pelutan memiliki berbagai potensi, salah satu potensi yang menonjol dan dapat diberdayakan dengan mudah di Desa Pelutan yaitu budidaya ikan air tawar seperti ikan lele, ikan nila, ikan gurame, ikan bawal dan sebagainya. Salah satu ikan air tawar yang mudah dibudidayakan adalah ikan lele. Ikan lele dapat dengan mudah dibudidayakan pada lahan dan sumber air yang terbatas. Selain itu teknologi dalam pembudidayaannya dan pangsa pasarnya pun relatif mudah [1].

Budidaya ikan lele yang mudah dan jumlah konsumen yang semakin meningkat mengakibatkan banyaknya jumlah ikan lele. Selama ini, konsumsi ikan lele hanya terbatas pada pengolahan seperti digoreng ataupun dibakar [2]. Padahal, terdapat produk olahan yang berbahan dasar ikan lele salah satunya abon. Pengolahan ikan lele menjadi abon menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomisnya dan juga untuk mencegah terjadinya pembusukan ikan ketika over produksi [3].

Ikan lele merupakan salah satu pangan sumber protein karena kandungan proteinnya berkisar antara 22,0 – 46,6%. Oleh karena itu, olahan berbahan dasar ikan lele dapat menjadi alternatif sumber protein [4]. Salah satu alternatif produk olahan ikan lele yang memiliki banyak peminat dan mudah dalam pemasaran yaitu abon. Menurut [5] abon ikan merupakan produk olahan berbahan dasar ikan yang telah melewati beberapa proses seperti penggilingan, pemberian bumbu dan penggorengan.

Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah, yang sudah dikenal oleh masyarakat luas. Abon biasanya diolah dari daging sapi akan tetapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon. Ikan lele adalah

salah satu jenis ikan yang dapat di manfaatkan untuk pembuatan abon [6].

Bahan baku yang mudah didapat dan peralatan yang dibutuhkan sederhana membuat usaha abon ikan lele relatif tidak membutuhkan biaya investasi yang besar. Oleh sebab itu peluang bisnis abon ikan lele sangat terbuka bagi yang berminat mendirikan usaha baik untuk usaha sampingan maupun usaha rumahan [7]. Ikan lele yang bisa dijadikan bahan baku pembuatan abon adalah ikan lele dalam kondisi segar, ukuran dumbo, warna dagingnya cerah, dagingnya terasa kenyal, dan tidak berbau busuk. Ciri fisik ikan lele mempunyai daging yang tebal, memiliki serat kasar dan tidak mengandung banyak duri [6].

Dalam kegiatan pengabdian ini, masyarakat desa pelutan juga mendapatkan pelatihan manajemen usaha. Dalam hal ini manajemen usaha abon ikan lele. Beberapa faktor yang mempengaruhi keberhasilan usaha didiskusikan dalam pelatihan tersebut. Salah satu faktor yang perlu diperhatikan adalah minat beli konsumen. Minat beli adalah sesuatu yang diperoleh dari proses belajar dan proses pemikiran yang membentuk suatu persepsi. Minat beli dapat menciptakan suatu motivasi yang terus terekam dalam benak dan menjadi suatu keinginan yang sangat kuat yang menyebabkan konsumen untuk mengaktua-lisasikan apa yang berada dalam benaknya [8]. Selain itu, faktor harga juga merupakan salah satu strategi yang digunakan oleh pelaku usaha dalam menarik minat beli konsumen untuk melakukan pembelian terhadap suatu produk. Harga menjadi hal yang sangat sensitif dalam mempengaruhi minat beli konsumen. Sehingga harga suatu produk harus kompetitif dengan harga dari produk lain [9].

Selain harga, kualitas produk juga dapat menarik minat beli konsumen yang akan mempengaruhi pengambilan keputusan untuk melakukan pembelian suatu produk. Harga dan kualitas produk merupakan hal yang

saling terkait, dimana kualitas produk yang baik akan diikuti dengan harga yang kompetitif pula. Kualitas produk adalah kemampuan sebuah produk dalam memperagakan fungsinya, hal ini termasuk keseluruhan durabilitas, reliabilitas, ketepatan, kemudahan pengoperasian dan reparasi produk juga atribut produk lainnya [10].

Tujuan dari pembuatan abon ikan air tawar ini yaitu untuk mengembangkan potensi Desa Pelutan yang sudah ada, menghasilkan produk olahan ikan yang bergisi tinggi, serta membuka lahan usaha baru dalam rangka meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Pelutan. Bisnis abon lele merupakan peluang bisnis yang potensial untuk dilaksanakan di Desa Pelutan. Abon lele yang diproduksi di desa Pelutan diberi nama ABITA (abon ikan tawar).

METODE PELAKSANAAN

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan ABITA antara lain wajan, spatula, saringan, dandang, baskom, pamarut kelapa, cobek, *blender*, sendok, nampan, peniris dan alat *press*. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan ABITA meliputi bahan utama yaitu ikan lele sebanyak 1 kg, lalu bahan lainnya yaitu 4 siung bawang putih, 4 siung bawang merah, 4 buah cabai rawit, 3 buah cabai keriting, 2 buah serai dapur, 1 ruas lengkuas, 2 buah kemiri, 1 sendok makan ketumbar, 1 sendok makan lada, 250 ml santan, 5 lembar daun salam, garam dan gula jawa secukupnya. Pada Gambar 1., ditampilkan diagram alir proses pembuatan Abita.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Abita

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Pelutan memiliki berbagai potensi salah satunya adalah budidaya ikan air tawar. Budidaya ikan cenderung lebih mudah untuk dilakukan oleh masyarakat karena perawatan dan pengembangannya tidak rumit bahkan bisa dilakukan di halaman rumah warga. Berdasarkan data sensus yang telah dilakukan pada bulan Agustus 2019 diketahui bahwa kebanyakan warga memiliki pekerjaan di bidang pertanian. Budidaya ikan tawar baru dikembangkan di desa Pelutan. Saat ini budidaya ikan tawar sudah ada di setiap RT di Desa Pelutan. Budidaya ikan ini diharapkan dapat menjadi sumber protein dan dapat dikembangkan juga sebagai salah satu sumber penghasilan bagi masyarakat Pelutan.

Program pengabdian ini diprioritaskan untuk pemberdayaan ibu-ibu anggota PKK desa Pelutan. Program ini tidak hanya mengisi waktu luang ibu-ibu Desa Pelutan tetapi juga membuka peluang bisnis untuk meningkatkan perekonomian warga.

Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah, yang sudah dikenal oleh masyarakat luas. Abon biasanya diolah dari daging sapi akan tetapi selain daging sapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon. Seperti halnya produk abon yang terbuat dari daging sapi, abon ikan juga cocok dikonsumsi sebagai lauk atau pelengkap

makan ketan dan lainnya. Ikan lele adalah salah satu jenis ikan yang dapat di manfaatkan untuk pembuatan abon. Kandungan gizi abon

lele berdasarkan literatur dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan Kandungan Gizi Abon Lele dan Abon Sapi

Kandungan per 100 g	Abon Sapi [11]	Abon Lele [12]	SNI 01-3707-1995
Air (%)	26,13	7,71	Maks.7
Abu (%)	5,07	4,59	Maks. 7
Protein (%)	21,98	26,50	Min. 15
Lemak (%)	26,66	24,12	Maks. 30
Karbohidrat (%)	20,17	37,08	-
Energi (kkal)	408,49	471	-

Berdasarkan data dari Tabel 1, dapat dilihat bahwa kandungan protein pada abon lele lebih tinggi dari abon sapi dan telah memenuhi kadar minimal SNI-01-3707-1995 yaitu sebesar 15%. Kadar air, kadar lemak dan kadar abu dari abon lele lebih kecil dari abon sapi dan telah memenuhi kriteria SNI-01-3707-1995. Berdasarkan data diatas, abon lele dapat digunakan sebagai alternatif pangan sumber protein pengganti abon sapi [11,12].

Pada saat sosialisasi awal program pengabdian ini, masyarakat Desa Pelutan sangat antusias dan tertarik dengan program produksi ABITA. Metode yang digunakan pada saat sosialisasi yaitu presentasi, tanya jawab dan diskusi mengenai potensi yang terdapat di Desa Pelutan terutama tentang potensi budidaya ikan air tawar. Adapun tujuan diadakan sosialisasi awal dari program kerja yaitu untuk menambah wawasan masyarakat mengenai peluang bisnis Abon ikan air tawar. Pada Gambar 2 ditampilkan kegiatan penyuluhan produksi

Abita



Gambar 2. Penyuluhan Produksi ABITA

Setelah dilakukan sosialisasi program kerja ABITA kemudian dilakukan uji coba pembuatan abon ikan lele. Ikan lele yang digunakan dibeli dari masyarakat setempat. Lele yang yang digunakan adalah lele dumbo yang berukuran besar dikarenakan lele dumbo memiliki daging yang lebih banyak dibandingkan dengan lele-lele yang biasanya. Pembuatan abon lele ini dibuat secara bersama-sama antara mahasiswa dengan masyarakat Pelutan. Pada Gambar 2 ditampilkan proses pengemasan produk Abita.



Gambar 2. Produk ABITA

Proses pembuatan abon ikan meliputi penyiapan daging ikan lele, pengukusan, penghaluskan daging ikan, pembuatan bumbu abon, pencampuran daging ikan dan bumbu serta santan, peresapan bumbu, dan terakhir penggorengan daging ikan. Untuk menghasilkan abon kering dan tahan lama, abon yang telah matang dipress sehingga minyaknya berkurang. Tahapan terakhir adalah pengemasan abon. Dalam pengabdian ini, masyarakat Pelutan dilatih membuat kemasan yang menarik dan baik, sehingga abon dapat bertahan lama. Gambar 3 menampilkan proses produksi Abita.



Gambar 3. Proses Produksi ABITA

Sebagai sarana peningkatan efektivitas pemasaran, masyarakat desa Pelutan dilatih juga bagaimana melakukan pemasaran produk yang baik. Pelatihan pemasaran meliputi pemasaran *online* dan *offline*. Pemasaran *online* bisa dilakukan oleh masyarakat dengan cara memanfaatkan *platform* media sosial yang ada untuk digunakan sebagai *marketplace* seperti Instagram, Facebook, dan Twitter. Namun terdapat *marketplace* yang bisa digunakan secara langsung oleh masyarakat yaitu menggunakan aplikasi Tokopedia, Shopee, Lazada, Bukalapak, dan lain-lain. Alternatif lain jika masyarakat ingin menggunakan pemasaran *offline*, masyarakat bisa menggunakan teknik *direct marketing* yaitu pemasaran secara langsung. Kami mencontohkan *direct marketing* ini dengan menghadiri *expo* produk yang ada diadakan di desa Kemiri. Kedua metode ini sama-sama memiliki kelebihan dan kekurangannya tersendiri sehingga ada baiknya jika masyarakat menerapkan kedua metode ini.

Setiap wirausaha tentunya mengharapkan usahanya berhasil, artinya bisa memperoleh pendapatan dari usahanya. Jadi suatu usaha pasti berhubungan dengan uang, oleh karena itu ketika menjalankan suatu usaha harus melakukan pencatatan keuangan. Pencatatan keuangan yang baik juga berpengaruh terhadap keberhasilan usaha. Pencatatan keuangan disebut juga pembukuan. Pembukuan atau tata buku atau akuntansi adalah tindakan mengadakan pencatatan secara teratur dan sistematis segala transaksi keuangan dan segala akibat yang ditimbulkan oleh adanya transaksi bisnis. Pencatatan setiap transaksi dilakukan setiap adanya pemasukan dan pengeluaran agar tidak ada dana yang hilang ataupun ketidakseimbangan neraca. Sedangkan pembukuan digunakan untuk melihat posisi keuangan dan mengelompokkan debit

dan kredit keuangan supaya terlihat alur kas dari suatu usaha. Oleh karena itu, masyarakat desa Pelutan juga dilatih manajemen keuangan dalam mengelola bisnis abon ikan. Pembiayaan Keuangan ABITA (Abon Ikan Tawar) dibagi menjadi 9 aspek, yaitu:

1) Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang cenderung konstan (stabil) bukan berarti biaya ini tidak akan berubah di masa depan. Biaya ini cenderung dapat tidak dapat diubah dalam jangka pendek. Tabel 2 menunjukkan perkiraan biaya tetap dari ABITA (Abon Ikan Tawar) sebanyak 5 kg daging lele dengan sekali produksi dua kompor.

Tabel 2. Biaya tetap pembuatan ABITA

No.	Nama Barang	Harga (Rp)
1	Timbangan	26.000,00
2	Kompor	280.000,00
3	Tabung Gas	240.000,00
4	Sepatula	60.000,00
5	Cobek	210.000,00
6	Dandang Besar	400.000,00
7	Wajan Besar	200.000,00
8	Spiner Press	79.000,00
9	Baskom Besar	100.000,00
10	Parutan	30.000,00
Total		1.625.000,00

2) Biaya Tidak Tetap

Biaya ini bervariasi dengan variasi volume, yaitu ketika ada peningkatan dalam produksi, biaya tidak tetap ini juga akan meningkat secara proporsional dengan persentase yang sama, jadi ketika tidak ada produksi maka tidak akan ada biaya ini. Biaya ini cenderung bisa saja berubah dalam jangka pendek. Table 2 menunjukkan perkiraan biaya tidak tetap dari ABITA (Abon Ikan Tawar) sebanyak 5 kg daging lele dengan sekali produksi dua kompor:

Tabel 3. Biaya tidak tetap

No.	Nama Barang	Harga (Rp)
1	Lele	100.000,00
2	Kelapa	10.000,00
3	Garam	4.000,00
4	Gula Merah	6.000,00
5	Daun Salam	5.000,00
6	Serai	6.000,00
7	Bawang Putih	15.000,00
8	Bawang Merah	12.500,00
9	Cabai Rawit	10.000,00
10	Cabai Kriting	5.000,00
11	Kemiri	10.000,00
12	Laos	7.000,00
13	Minyak Goreng	21.000,00
14	Gas	42.000,00
15	Standing Pouch	10.000,00
16	Stiker	6.000,00
Total		269.500,00

3) Biaya Penunjang

Biaya penunjang merupakan biaya yang mendukung dari biaya tetap dan tidak tetap. Tabel 3 menunjukkan perkiraan biaya tidak tetap dari ABITA (Abon Ikan Tawar) sebanyak 5 kg daging lele.

Tabel 4. Biaya Penunjang

No.	Nama Barang	Harga (Rp)
1	Kuota	60.000,00
2	Kertas Bungkus	20.000,00
Total		80.000,00

4) Perkiraan umur ekonomis dari alat-alat produksi dari pembuatan ABITA (Abon Ikan Tawar) selama 5 tahun. Hal ini dilakukan karena alat-alat produksi bisa saja rusak dan akan ada biaya penyusutan dari alat-alat produksi tersebut, maka dari itu alat-alat produksi tetap harus dimasukkan supaya dapat menyiapkan dana untuk penggantian alat-alat produksi.

- 5) Biaya Tidak Tetap Per Bulan
 $Biaya\ Tidak\ Tetap\ Per\ Bulan = BTT \times n$
 Keterangan:
 BTT = Biaya Tidak Tetap
 n = Berapa Kali Produksi
 Setiap Bulan
 Perhitungan dari ABITA (Abon Ikan
 Tawar):
 $BTT\ Per\ Bulan = Rp\ 269.500 \times 20\ kali\ per\ bulan$
 $Biaya\ Tidak\ tetap\ Per\ Bulan = Rp\ 5.390.000$

- 6) Harga Pokok Produksi Per Bulan
 $HPP\ Per\ Bulan = BT + BTT + BP$
 Keterangan:
 BT = Biaya Tetap
 BTT = Biaya Tidak Tetap
 BP = Biaya Penunjang
 Perhitungan dari ABITA (Abon Ikan
 Tawar):
 $HPP\ Per\ Bulan =$
 $Rp\ 1.625.000 + Rp\ 5.390.000 + Rp\ 80.000$
 $HPP\ Per\ Bulan = Rp\ 5.497.083$

- 7) HPP Penjualan

$$\frac{HPP\ Penjualan}{HPP} = \frac{HPP}{Jumlah\ Produksi}$$

 Keterangan:
 HPP = Harga Pokok Produksi per
 Bulan
 Perhitungan dari Abita (Abon Ikan
 Tawar):
 $HPP\ Penjualan = \frac{Rp\ 5.497.083}{500\ Bungkus}$
 $HPP\ Penjualan = Rp\ 10.994,1667$

- 8) Keuntungan
 $Keuntungan = Harga\ Jual - HPP\ Penjualan$
 $Keuntungan = Rp\ 15.000 - Rp\ 20.994,1667$
 $Keuntungan = Rp\ 4.006$

- 9) Break Even Point (BEP)
 $BEP = \frac{BTT}{Harga\ Jual - HPP\ Penjualan}$

Keterangan:
 BTT = Biaya Tidak Tetap
 Perhitungan dari Abita (Abon Ikan
 Tawar):
 $BEP = \frac{Rp\ 1.625.000}{Rp\ 4.006}$
 $BEP = 406\ Bungkus$

Salah satu aspek yang harus diperhatikan dalam usaha abon ini yaitu mengenai izin edar sebelum diperdagangkan. Pada dasarnya, setiap pangan olahan baik yang diproduksi di dalam negeri atau yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan wajib memiliki surat persetujuan pendaftaran. Hal ini diatur dalam Pasal 42 ayat (1) Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (“PP 28/2004”). Namun, surat persetujuan pendaftaran ini dikecualikan untuk produksi pangan olahan oleh industri rumah tangga sebagaimana diatur dalam Pasal 43 PP 28/2004. Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 42 ayat (1) untuk pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga. pangan olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib memiliki sertifikat produksi pangan industri rumah tangga, yaitu Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (“SPP-IRT”) yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota dan Kepala Badan POM menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT.

Fungsi dan tujuan dari PIRT adalah sebagai jaminan bagi para konsumennya mengenai produk yang ditawarkan oleh si pelaku industri. SPP-IRT diberikan setelah Industri Rumah Tangga Pangan (“IRTP”) memenuhi persyaratan. Persyaratan tersebut harus dibuktikan dengan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan dan Hasil Rekomendasi Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Usaha daging olahan seperti abon

tersebut termasuk jenis pangan yang diizinkan untuk memperoleh SPP-IRT, yakni masuk pada kategori jenis pangan hasil olahan daging kering.

KESIMPULAN

Usaha produksi Abita merupakan salah satu peluang usaha yang sangat menjanjikan dikembangkan di desa Pelutan. Bahan baku sudah tersedia, proses pembuatan mudah dan menghasilkan produk olahan ikan yang bergisi tinggi. Hal ini sesuai dengan program pemerintah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Rasa terima kasih dihaturkan kepada Kepala desa Pelutan dan jajarannya yang telah memberi fasilitas pelaksanaan program Pengabdian pembuatan abon ikan Abita.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Windriani, U., 2017, *Budidaya Ikan Lele Sistem Bioflok*, Direktorat Produksi dan Usaha Budidaya, Jakarta
- [2] Dwiyanto, B.S. dan Jemadi, 2014, Wirausaha Kelompok Usaha Budidaya Pembesaran Lele, *Jurnal MAKSIPRENEUR*, vol. IV(1): 4 -21
- [3] Suryani, A., Hambali, E., dan Hidayat, E., 2007, *Membuat Aneka Abon*, Penebar Swadaya, Jakarta
- [4] Adebayo I.A., Fapohunda, O.O., dan Ajibade, A.O., 2016, Evaluation of nutritional quality of clarias gariepinus from selected fish farms in Nigeria, *Am. J. Food Sci. Nutr. Res.* vol 3(4):56–62.
- [5] Karyono dan Wachid, 1982, *Petunjuk Praktek Penanganan dan*

Pengolahan Ikan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta

- [6] Aliyah, R., 2015, Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung), *Jurnal Perikanan Kelautan*, vol 6(2): 78-84

- [7] Sundari, R. S., Kusmayadi, A., Umbara, D.S., 2017, Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya, *Jurnal Pertanian Agros*, vol. 19(1): 45-54 e-ISSN 2528-1488

- [8] Oliver, R.L., 2006. Satisfaction: A Behavioral Perspective on the Consumer, McGraw-Hill, New York

- [9] Tjiptono., Fandy., dan Chandra, G., 2012. *Pemasaran Strategik*. ANDI, Yogyakarta

- [10] Kotler, P. dan Armstrong, G., 2012, *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi 13. Jilid 1, Erlangga, Jakarta

- [11] Ramadhan, G.R., Agustia, F.C., Subardjo, Y.P., dan Betaditya, D., 2019, Transfer Teknologi Peningkatan Mutu dan Umur Simpan Abon Sapi di UKM Nyi Upik Desa Pamijen Sokaraja, *Dimas Budi - Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, Vol.3(1) ISSN 2598 – 0912

- [12] Harianti, R., dan Tanberika, F.S., 2018, Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Produksi Abon Ikan Lele, *JPPM (Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5 (2): 167-180

- [13] Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI-01-3707-1995. Abon. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.