

SKRIPSI

**ANALISA KEBERLANJUATAN PENGOLAHAN
KERUPUK IKAN DI KABUPATEN OGAN ILIR,
SUMATERA SELATAN**

***SUSTAINABILITY ANALYSIS OF FISH CRACKERS
PROCESSING AT OGAN ILIR, SOUTH SUMATERA***



**Fadel Wahyu Setiofano
05101006014**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2017**

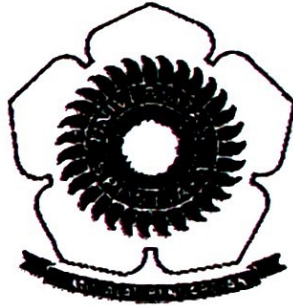
S
664. 907 598 16
Fad
a
2017

SKRIPSI



**ANALISA KEBERLANJUTAN PENGOLAHAN
KERUPUK IKAN DI KABUPATEN OGAN ILIR,
SUMATERA SELATAN**

***SUSTAINABILITY ANALYSIS OF FISH CRACKERS
PROCESSING AT OGAN ILIR, SOUTH SUMATERA***



**Fadel Wahyu Setiofano
05101006014**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2017**

SUMMARY

FADEL WAHYU SETIOFANO. Sustainability Analysis of Fish Crackers Processing at Ogan Ilir, South Sumatera (Supervised by **HERPANDI** and **INDAH WIDIASTUTI**).

The purpose of this research was to assess the status of sustainability from fish crackers processing house hold in Ogan Ilir by a multy-dimensional system. The sustainability analysis used a modification method of *Rapid Appraisal for Fisherier* (RAPFISH). This research Ogan Ilir South Sumatera has been done on January 2017 until March 2017 used a survey method to read a fact that occurs in location. The visit and interview have been done by using, structure quisionnaires. The data proced as a tabulation and a analised by descriftive method. As a result, the sustainability status of crackers processing in Ogan Ilir was less sustainable, wich indeks value was 2,29. From all dimension, the marketing dimension was the highest indeks value that means enough sustainable. In other hand, the technology dimension was the lower value of sustainable indeks, with status status was not sustainable.

Key words : crackers, fish, processing, sustainability

RINGKASAN

FADEL WAHYU SETIOFANO. Analisa Keberlanjutan Pengolahan Kerupuk Ikan di Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera selatan (Dibimbing oleh **HERPANDI** dan **INDAH WIDIASTUTI**)

Penelitian ini bertujuan untuk menilai status keberlanjutan pengolahan perikanan dalam bentuk kerupuk di Ogan Ilir secara multi dimensi dan menyusun sistem dalam mengelola kerupuk agar lebih berkembang. Analisa keberlanjutan menggunakan metode modifikasi dari *Rapid Appraisal for Fisherier (RAPFISH)*. Penelitian ini dilaksanakan di desa kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan. Pengumpulan data di lapangan dilaksanakan pada bulan Januari hingga Maret 2017 menggunakan metode survei yang digunakan untuk menjangkau fakta yang terjadi dilapangan melalui kunjungan dan wawancara langsung disajikan dalam bentuk tabulasi dan grafik, kemudian dianalisis dan dijelaskan secara deskriptif. Berdasarkan penelitian analisa keberlanjutan bahwa status keberlanjutan pengolahan perikanan kerupuk Kabupaten Ogan Ilir dikategorikan cukup berkelanjutan, dengan nilai indeks yang dihasilkan hanya 2,29 sehingga pengolahan kerupuk di Kabupaten Ogan Ilir harus ditingkatkan, nilai indeks paling tinggi yaitu dimensi pemasaran dengan nilai 2,81 dengan status berkelanjutan dikategorikan cukup berkelanjutan dan memiliki nilai indeks paling rendah yaitu dimensi teknologi dengan nilai 1,25 dengan status berkelanjutan dikategorikan kurang berkelanjutan.

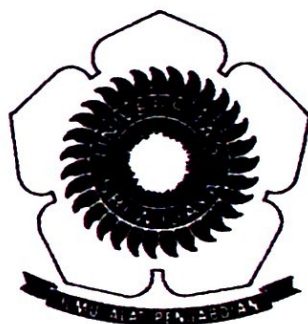
Kata kunci : ikan, keberlanjutan, kerupuk, pengolahan

SKRIPSI

**ANALISA KEBERLANJUTAN PENGOLAHAN
KERUPUK IKAN DI KABUPATEN OGAN ILIR
SUMATERA SELATAN**

***SUSTAINABILITY ANALYSIS OF FISH CRACKERS
PROCESSING AT OGAN ILIR SOUTH SUMATERA***

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Perikanan**



**Fadel Wahyu Setiofano
05101006014**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2017**

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISA KEBERLANJUTAN PENGOLAHAN KERUPUK IKAN DI KABUPATEN OGAN ILIR SUMATERA SELATAN

SKRIPSI

telah diterima sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan

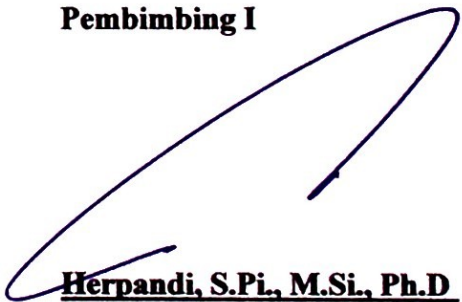
Oleh :

Fadel Wahyu Setiofano
05101006014

Indralaya, 3) Juli 2017

Pembimbing I

Pembimbing II



Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP. 197404212001121002



Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph. D
NIP. 198005052001122002

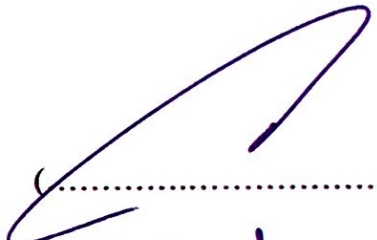
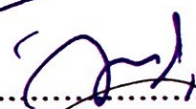



Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian




Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc
NIP. 1960120219860031003

Skripsi dengan judul “Analisa Keberlanjutan Pengolahan Kerupuk Ikan di Kabupaten Ogan Ilir Sumatra Selatan” oleh Fadel Wahyu Setiofano telah dipertahankan dihadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 29 Mei 2017 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan dari tim penguji.

Komisi Penguji

- | | | |
|---|--------------------|--|
| 1. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.
NIP. 197404212001121002 | Ketua (.....) |  |
| 2. Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D.
NIP. 198005052001122002 | Sekretaris (.....) |  |
| 3. Dr. Rinto, S.Pi., M.P.
NIP. 197606012001121001 | Anggota (.....) |  |
| 4. Rodiana Nopianti, S.Pi., M.Sc.
NIP. 198111012006042002 | Anggota (.....) |  |
| 5. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si.
NIP. 197606092001121001 | Anggota (.....) |  |

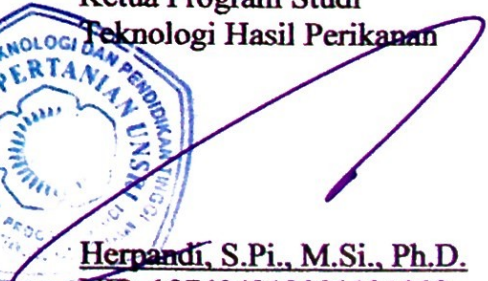
Indralaya, 31 Juli 2017

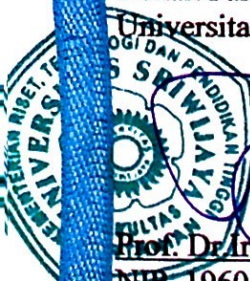
Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya


Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.
NIP. 1960120219860031003

Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan


Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.
NIP. 197404212001121002



PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fadel Wahyu Setiofano

NIM : 05101006014

Judul : Analisa Keberlanjutan Pengolahan Kerupuk Ikan di Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, 31 Juli 2017



[Fadel Wahyu Setiofano]

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 11 September 1993 di Jambi, merupakan anak Kedua dari dua bersaudara. Orang tua bernama M. Syabirin dan Ir. Megawati MM.

Pendidikan sekolah dasar diselesaikan pada tahun 2004 di SDN 42 Kota Jambi. Sekolah Menengah Pertama pada tahun 2007 di SMPN 5 Kota Jambi, dan Sekolah Menengah Atas tahun 2010 di SMAN 4 Kota Jambi dengan jurusan IPA.

Sejak Juli 2010 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sriwijaya. Pengalaman yang pernah penulis alami di Universitas ini seperti tahun 2012/2013 penulis dipercaya menjadi ketua pelaksana Diklatsar Wamapala GEMPA XII, dipercaya juga sebagai kabid penggiat alam bebas di kepengurusan Wamapala GEMPA, dan dipercaya juga menjadi ketua pelaksana kegiatan Hari Bumi Aliansi Mapala se-Unsri, dan penulis aktif juga dalam organisasi Ikatan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (IMASILKAN) periode 2012-2013.

Penulis telah melakukan KKN (Kuliah Kerja Nyata) yang dilaksanakan di desa Merapi Kecamatan Merapi Barat Kabupaten Lahat pada tahun 2014. Penulis juga melaksanakan Praktek Lapang dengan judul “Manajemen Pengawasan Produksi Udang (*Panaeus monodon*) Beku di PT. Lestari Magris” pada tahun 2014 yang dibimbing oleh Bapak Herpandi, S.Pi, M.Si, Ph.D.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat serta hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin. Skripsi yang berjudul “Analisa Keberlanjutan Pengolahan Kerupuk Ikan di Kabupaten Ogan Ilir, Sumatra Selatan” disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana selaku Dekan Fakultas Pertanian.
2. Bapak Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, pembimbing akademik, pembimbing praktek lapangan dan dosen pembimbing I yang telah membimbing, membantu dan memberikan ilmu kepada penulis.
3. Ibu Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D selaku dosen pembimbing II yang telah sabar membimbing, membantu, memberikan ilmu, meluangkan waktu dan menasihati penulis dalam menyelesaikan skripsi ini serta menyelesaikan pendidikan sarjana.
4. Bapak Agus Supriadi, S.Pt., M.Si. selaku pembimbing akademik atas bimbingan, arahan dan saran selama perkuliahan.
5. Bapak Dr. Rinto, S.Pi., M.Si., Rodiana Nopianti, S.Pi., M.Sc. dan Bapak Dr. Ace Baehaki S.Pi., M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan pengarahan dalam penyelesaian skripsi.
6. Bapak Dr. Rinto, S.Pi., M.P., Bapak Agus Supriadi, S.Pt., M.Si., Ibu Siti Hanggita R.J, S.TP., M.Si., Bapak Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si., Ibu Dr. Sherly Ridhowati N.I., S.TP., M.Si., Ibu Susi Lestari, S.Pi., M.Si., Ibu Dwi Indah Sari, S.Pi., M.Si., Ibu Yulia Oktavia, S.Pi., M.Si atas ilmu yang telah diberikan selama ini. Mbak Ana atas bantuan yang telah diberikan kepada penulis.
7. Kedua Orang Tua saya Bapak M. Syabirin (Alm) dan Ibu Megawati beserta kakak Annisa Fadhila untuk segala doa, semangat, dan motivasi yang tak pernah hentinya.

8. Seluruh keluarga Wamapala GEMPA yang selalu memberikan saran, semangat dan motivasi.
9. Adik-adik tingkat THI 2011, THI 2012 dan THI 2013 terimakasih atas bantuannya selama penelitian ini berlangsung.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis sebagai acuan untuk melaksanakan skripsi, serta dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi semua.

Indralaya, Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Kerangka Pemikiran	2
1.3. Tujuan dan Kegunaan	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Kerupuk	4
2.2. Bahan Baku Pembuatan Kerupuk	5
2.3. Bahan Pembantu Pembuatan Kerupuk	8
2.4. Proses Pengolahan Kerupuk.....	8
2.5. Keberlanjutan Perikanan	10
2.6. Teknik Multidimensi Scaning (MDS).....	11
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN	12
3.1. Tempat dan Waktu	12
3.2. Metode Penelitian	12
3.3. Metode Pengumpulan Data	12
3.4. Analisis Data	14
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Data Umum	17
4.2. Dimensi Sosial	19
4.3. Dimensi Bahan Baku	21
4.4. Dimensi Ekonomi.....	23
4.5. Dimensi Teknologi	24
4.6. Dimensi Pemasaran	26
4.7. Nilai Keberlanjutan	27

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1. Kesimpulan	29
5.2. Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	33

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 4.1. Lokasi Pengambilan Sampel Pengolah Kerupuk di Kab. Ogan Ilir	17
Gambar 4.2. Persentase Umur Pengolah Kerupuk di Kab. Ogan Ilir.....	18
Gambar 4.3. Persentase Tingkat Pendidikan Pengolah Kerupuk di Kab. Ogan Ilir	19
Gambar 4.4 Persentase Jumlah Tanggungan Pengolah Kerupuk di Kab. Ogan Ilir	19
Gambar 4.5. Skala Keberlanjutan Dimensi Sosial Pengolah Kerupuk di Kab. Ogan Ilir	20
Gambar 4.6. Skala Keberlanjutan Dimensi Bahan Baku Pengolah Kerupuk di Kab. Ogan Ilir	22
Gambar 4.7. Skala Keberlanjutan Dimensi Ekonomi Pengolah Kerupuk di Kab. Ogan Ilir	23
Gambar 4.8. Skala Keberlanjutan Dimensi Teknologi Pengolah Kerupuk di Kab. Ogan Ilir	25
Gambar 4.9. Skala Keberlanjutan Dimensi Pemasaran Pengolah Kerupuk di Kab. Ogan Ilir	27
Gambar 4.10. Skala Keberlanjutan Pengolah Kerupuk di Kab. Ogan Ilir	28

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Kimia Ikan Gabus dalam (100g bahan)	6
Tabel 2.2. Komposisi Kimia Tepung Tapioka per 100 gr	7
Tabel 3.1. Metode Pengumpulan Data	13
Tabel 3.2. Jenis Atribut, Kriteria Scoring dan Kriteria Pemberian Nilai	15
Table 4.1. Jumlah Responden di Setiap Desa	18

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Foto pelaksanaan Penelitian	34
Lampiran 2. Perhitungan data dimensi sosial	38
Lampiran 3. Perhitungan data dimensi bahan baku	39
Lampiran 4. Perhitungan data dimensi ekonomi.....	40
Lampiran 5. Perhitungan data dimensi teknologi.....	41
Lampiran 6. Perhitungan data dimensi pemasaran.....	42

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Potensi perikanan Indonesia adalah yang terbesar di dunia, secara keseluruhan mencapai 65 juta ton yang terdiri dari 7,3 juta ton dari sektor perikanan tangkap dan 57,7 ton pada sektor perikanan budidaya (Dahuri, 2003). Ogan Ilir merupakan kabupaten yang terletak di Sumatera Selatan yang memiliki berbagai jenis ikan air tawar. Kabupaten Ogan Ilir dan Ogan Komering Ilir merupakan wilayah yang diperkirakan produksi ikan air tawarnya mencapai 50% dari produksi ikan air tawar di Propinsi Sumatera Selatan. Hal ini didukung oleh keberadaan 3 sungai besarnya yaitu sungai Ogan, sungai Komering, dan sungai Mesuji serta hamparan dataran rendah yang luas (Patriono, 2002). Sebagian dari hasil tangkap dimanfaatkan masyarakat Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan untuk dibuat menjadi kerupuk.

Kerupuk adalah salah satu produk olahan tradisional yang banyak dikonsumsi di Indonesia yang dikenal baik disegala usia maupun tingkat sosial masyarakat dan mudah diperoleh disegala tempat, baik di kedai pinggir jalan, di supermarket, maupun di restoran hotel berbintang. Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk (Koswara, 2009).

Berbagai macam jenis kerupuk yang ada di Indonesia salah satunya adalah kerupuk kemplang yang merupakan kerupuk khas Sumatera Selatan, seperti yang dijelaskan Alamsyah (2007), kemplang salah satu makanan khas Sumatera selatan yang dikenal luas hampir di seluruh Indonesia. Masyarakat Sumatra Selatan mengenal kemplang sebagai makanan kecil atau dijadikan sebagai tambahan lauk pauk. Usaha produksi kemplang memiliki potensi untuk dikembangkan, karena dapat menyerap tenaga kerja sehingga mengurangi pengangguran.

Bahan baku kerupuk kemplang banyak dijumpai di berbagai daerah Sumatera Selatan, namun peralatan yang digunakan masih bersifat tradisional.

Selama tahapan proses pembuatan kerupuk kemplang, hal yang paling mendasar adalah pada proses pengeringan di tempat terbuka sehingga mempengaruhi higienitas kerupuk.

Perkembangan di sektor pengolahan perikanan, khususnya kerupuk di kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan belum cukup maju, oleh karena itu pengolahan kerupuk di kabupaten Ogan Ilir memerlukan sistem yang terencana agar dapat berkelanjutan dengan memperhatikan dari berbagai aspek. Untuk melihat konsep penilaian dari keberlanjutan pengolahan produk perikanan tersebut, maka perlu dianalisis dengan menggunakan beberapa dimensi yaitu bahan baku, ekonomi, sosial, teknologi dan pemasaran. Dari kelima dimensi keberlanjutan dapat menjadi salah satu dasar untuk melihat status keberlanjutan pengolahan perikanan. Kemudian dari dimensi keberlanjutan tersebut aspek mana yang terlebih dahulu kita benahi agar pengolahan kerupuk di Ogan Ilir akan tetap berkelanjutan.

1.2. Kerangka Pemikiran

Kerupuk merupakan salah satu komoditas mata pencarian masyarakat di Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan. Kerupuk merupakan salah satu produk yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat serta mempunyai harga yang relatif terjangkau. Cara pembuatan kerupuk yang ada di Ogan Ilir masih menggunakan cara tradisional, seperti menggunakan alat-alat sederhana dan melakukan penjemuran kerupuk masih menggunakan cahaya matahari langsung.

Jumlah produksi kerupuk kemplang tidak menentu seperti yang dijelaskan Alamsyah (2007), bahwa usaha industri kemplang “Berkat” salah satu industri kemplang di kota Palembang merupakan usaha rumah tangga yang telah memproduksi kurang lebih selama 25 tahun. Perproduksi usaha ini berkisar antara 50-150 kg kemplang dalam satu kali produksi. Jumlah tersebut akan naik secara drastis menjelang bulan Ramadhan dan Hari Raya, tetapi produksi tidak dilakukan setiap hari. Apabila persediaan kemplang tinggal sedikit, baru dilakukan lagi proses produksi.

Perkembangan pengolahan kerupuk sudah cukup populer di dalam maupun luar negeri. Menurut Departemen Pertanian (2002), bahwa dari berbagai macam kerupuk, kerupuk ikan dan kerupuk udang merupakan kerupuk yang

sangat diminati masyarakat karna kelezatannya. Saat ini kerupuk udang sudah menjadi salah satu komoditas ekspor dari hasil pengolahan produk perikanan. Kesempatan ini merupakan tantangan bagi produsen kerupuk udang dan kerupuk ikan untuk tetap mempertahankan mutu, agar kelangsungan ekspor dapat dijaga dan membuka peluang bagi produsen kerupuk lainnya yang belum dapat karena pasar masih terbuka.

Keberlanjutan pengolahan perikanan sangatlah diperlukan agar dapat berkembangnya pengolahan perikanan skala rumah tangga di kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan serta memperbaiki mutu kerupuk agar bisa menembus pasar ekspor. Oleh sebab itu dilakukan analisa keberlanjutan untuk mengetahui aspek-aspek apa saja yang harus terpenuhi seiring dengan laju perkembangan zaman.

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini bertujuan untuk menilai status keberlanjutan pengolahan perikanan dalam bentuk kerupuk di Ogan Ilir secara multi dimensi dan menyusun sistem dalam mengelola kerupuk agar lebih berkembang.

Kegunaan dari penelitian ini adalah meningkatkan daya saing kerupuk di Ogan Ilir dengan daerah lainnya dan mengevaluasi dimensi pengolahan perikanan kerupuk yang belum meningkat.



DAFTAR PUSTAKA

- Adisanjaya NN. 2009. Potensi, produksi sumberdaya ikan di perairan laut Indonesia dan permasalahannya.
- Alamsyah I. 2007. Analisa nilai tambah dan pendapatan usaha industri “kemplang” rumah tangga berbahan baku utama sagu dan ikan. *Jurnal Pembangunan Manusia*. 1(1) : 18-27.
- Alfarisy MU. 2014. *Pengaruh Jenis Kelamin dan Ukuran Terhadap Kadar Albumin pada Ikan Gabus (Chana striata)*. Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Dahuri R. 2003. *Keanekaragaman Hayati Laut : Aset Pembangunan Berkelanjutan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Departemen Pertanian. 2002. *Kerupuk ikan*. Lembar Informasi Pertanian. Yogyakarta. Juli.
- Djumali A., Zein N., Illah S., dan Maarif MS. 1982. *Teknologi Kerupuk*. Direktorat Pengembangan dan Perluasan Tenaga Kerja, Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi dengan Jurusan Teknologi Industri. FATETA. IPB. Bogor
- Fauzi, A dan S. Anna. 2005. *Pemodelan Sumberdaya Perikanan dan Kelautan Untuk Analisis Kebijakan*. Penerbit Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Fitrianti RS., Mukhlis MK., dan Rahmat K. 2014. Analisis keberlanjutan perikanan ikan terbang di kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. *Depik*. 3(2): 118-127.
- Hartono TT., Taryono K., Muhammad AI., dan Sonny K. 2005. Pengembangan teknik rapid oppraisal for fisheries (RAPFISH) untuk indicator kinerja perikanan tangkap keberlanjutan di indonesia. *Buletin Ekonomi Perikanan*. 6(1): 65-76.
- Jayanti AE. 2009. *Pemanfaatan Flavor Kepala Udang Windu (Penaeus monodon) dalam Pembuatan Kerupuk Berkalsium dari Cangkang Rajungan (Portunus sp.)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koswara S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengolahan-Aneka-Kerupuk.pdf>, diakses pada 7 Desember 2016.

- Listiyanto N., dan Septian A. 2009. Ikan gabus (*Channa striata*) manfaat pengembangan dan alternative teknik budidaya, media Akuakultur. 4(1): 18-25.
- Mulyadi AF., Effendi M., dan Maligan JM. 2011. *Modul Teknologi Pengolahan Ikan Gabus*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mulyandri SH. 1992. *Kajian Sifat-Sifat Pati Umbi-Umbian dan Pati Biji-Bijian*. Skripsi S1 (tidak dipublikasikan). Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. FATETA. IPB. Bogor.
- Munawaroh N. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Siput Sawah Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk*. Program Studi Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. Univeristas Negeri Surabaya. Surabaya. 3(3) : 161-170.
- Nabil M. 1983. *Mempelajari Cara Pembuatan Kerupuk Telur Serta Beberapa Sifat Fisik dan Kimia dari Kerupuk yang Dihasilkan*. Karya Ilmiah. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Nurmalina R. 2008. Keberlanjutan sistem ketersediaan beras nasional : pendekatan teknik ordinasi rap-rice dengan metoda multidimensional scaling (MDS). "Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pertanian. 2(2): 65-88
- Situngkir, Sihol. Lubis Pulina dan Erida. 2007. Peranan Ibu Rumah Tangga Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga (Kasus: Pedagang Sayur di Kota Madya Jambi). "Jurnal Manajemen dan Pembangunan", Ed. 7, Juli 2007.
- Susilo H. 2001. *Pembuatan Kerupuk Kerang Hijau (Mytilus viridis L.)*. Skripsi S1 (tidak dipublikasikan). Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Patriono E. 2002. *Inventarisasi Jenis Ikan di Sungai Ogan Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan*. Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Rasyid, A. 2003. Isolasi asam lemak tak jenuh majemuk omega-3 dari ikan lemuru (*Sardinella* sp.). Prosiding Seminar Riptek Kelautan Nasional 30-31 Juli 2003. Jakarta. 8 hal.
- Setiawan DW., Titik DS., dan Eddy S. 2013. Pemanfaatan residu daging ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) dalam pembuatan kerupuk ikan beralbumin. THP Student Journal. 1(1): 22-32.

- Tababaka R. 2004. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin Sebagai Bahan Tambahan Kerupuk*. Skripsi S1 (tidak dipublikasikan). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Yuliati., dan Hadi S. 2012. Rancang bangun system pengering untuk pengrajin kerupuk ikan di kenjeran. Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi (SNAST) Periode III. Yogyakarta, 3 November.