

---

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA PRODUK OLAHAN LELE FILLET DAN LELE  
FURAI BERBAHAN BAKU IKAN LELE SANGKURIANG (*Clarias sp.*)  
(Studi Kasus di UKM Enza Lele)**

***BUSINESS FEASIBILITY ANALYSIS OF PROCESSED CATFISH FILLETS AND CATFISH FURAI  
MADE FROM SANGKURIANG CATFISH (*Clarias sp.*) (CASE STUDY IN UKM ENZA LELE)***

**Soraya Malika Putri\*, Atikah Nurhayati, Rusky Intan Pratama, Ine Maulina**

Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran  
Jalan Raya Bandung-Sumedang KM.21 Jatinangor, Jawa Barat

\*Corresponding author email: [putripuput2026@gmail.com](mailto:putripuput2026@gmail.com)

Submitted: 02 April 2024 / Revised: 08 August 2024 / Accepted: 13 August 2024

<http://doi.org/10.21107/juvenil.v5i3.25347>

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis kelayakan usaha melalui analisis finansial jangka pendek dan penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada teknis produksi. Waktu dan Tempat penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2023 – Februari 2024 bertempat di UKM Enza Lele. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus. Metode pengambilan sampel berupa metode purposive sampling. Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif dengan menganalisa finansial jangka pendek yang meliputi penerimaan dan keuntungan, revenue cost ratio (RC), break event point (BEP), dan rentabilitas. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh keuntungan produk lele fillet sebesar Rp. 65.148.000/tahun dan produk lele furai sebesar Rp. 83.472.000/tahun. Produk lele fillet memiliki nilai RC 1,36 dan produk lele furai memiliki nilai RC 1,5, kedua produk tersebut memiliki nilai RC >1 yaitu usaha menguntungkan dan layak diusahakan. Usaha produk lele fillet perlu menjual minimal 5.988 kemasan, sedangkan produk lele furai perlu menjual minimal 5.295 kemasan. Rasio rentabilitas usaha sebesar 60,81% yang berarti usaha mampu menghasilkan keuntungan yang dari modal yang diinvestasikan. Berdasarkan hasil observasi penerapan GMP, UKM Enza Lele sesuai dalam menerapkan standar GMP yang telah ditetapkan oleh peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2019 Tahun 2019, mencakup pada seleksi bahan baku, penanganan dan pengolahan ikan, penanganan dan penggunaan bahan tambahan, pengemasan, dan penyimpanan hasil produksi.

**Kata kunci:** Analisis Finansial, Good Manufacturing Practice, Lele Fillet, dan Lele furai

**ABSTRAK**

The purpose of this study is to analyze business feasibility through short-term financial analysis and the application of Good Manufacturing Practice (GMP) to technical production. Time and Place The research will be carried out in December 2023 – February 2024 at Enza Lele UKM. This research uses the case study method. The sampling method is in the form of purposive sampling method. The analysis used is quantitative descriptive analysis by analyzing short-term finances which include revenue and profits, revenue cost ratio (RC), break event point (BEP), and profitability. Based on the results of the study, the profit of fillet catfish products amounted to Rp.65.148.000 /year and furai catfish products amounted to Rp 83.472.000/ year. Fillet catfish products have an RC value of 1.36 and furai catfish products have an RC value of 1.5, both products have an RC value of >1, which is a profitable business and worth trying. The fillet catfish product business needs to sell a minimum of 5.988 packaging, While furai catfish products need to sell a minimum of 5.295 packaging. The business profitability ratio is 60,81% which means that the business is able to generate profits from the capital invested. Based on the results of observations on the implementation of GMP, Enza Lele SMEs are in accordance with implementing GMP standards set by the regulation of the Minister of Marine Affairs and Fisheries Number 17 / PERMEN-KP / 2019 of 2019, including the selection of raw materials, handling and processing fish, handling and using additional materials, packaging, and storage of production results.

**Kata kunci:** Catfish Fillet, Catfish furai, Financial Analysis, and Good Manufacturing Practice.

---

## PENDAHULUAN

Provinsi Jawa Barat merupakan salah satu sentra perikanan air tawar di Indonesia dengan sumber daya perikanan umum daratan yang cukup melimpah sebesar 1.233.560 ton. Salah satu wilayah Jawa Barat yang memiliki potensi perikanan air tawar yang tinggi adalah Kabupaten Bekasi. Menurut Pusat Data Statistik Jawa Barat (2021), Kabupaten Bekasi memiliki hasil perikanan air tawar sebesar 48.096ton selama periode tahun 2019 sampai dengan 2020. Sektor perikanan Kabupaten Bekasi memiliki prospek bisnis yang cukup besar. Menurut Budiman (2000), prospek bisnis pada sektor perikanan berpotensi besar sehingga dapat mengatasi krisis ekonomi di Indonesia. Kabupaten Bekasi memiliki luas wilayah yang cukup besar dan sebagian besar berada pada ketinggian yang cocok untuk kegiatan budidaya ikan air tawar. Sektor perikanan di Kabupaten Bekasi menawarkan prospek bisnis yang besar, salah satunya yaitu industri pengolahan ikan memainkan peran penting dalam pertumbuhan ekonomi daerah dan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Permintaan ikan konsumsi di Kabupaten Bekasi cukup tinggi, dengan ikan lele menjadi komoditas utama yang disukai oleh konsumen karena harganya terjangkau dan memiliki tekstur daging yang lembut.

Usaha Kecil Menengah (UKM) Enza Lele adalah salah satu badan usaha di Kabupaten Bekasi yang berfokus pada produk *frozen food* berbahan dasar ikan lele. Produk Enza Lele, yang dikenal dengan label kaenza. Produk yang berbahan dasar Ikan lele sangkuriang diolah menjadi produk *frozen food* yang populer di masyarakat, yaitu lele fillet dan lele furai. Kedua produk *frozen food* ini memiliki penjualan yang cukup tinggi dan peluang dalam meningkatkan usaha Enza Lele (Sabarudin, 2023). UKM Enza Lele telah mendapatkan sertifikat halal MUI. Meskipun memiliki potensi penjualan yang tinggi, Enza Lele menghadapi tantangan dalam modal produksi dan jumlah tenaga kerja, sehingga berdampak pada proses pengadaan produk.

*Good Manufacturing Practice* (GMP) merupakan pedoman cara memproduksi makanan yang baik pada seluruh rantai makanan, mulai dari produksi primer sampai konsumen akhir dan menekankan hygiene pada setiap tahap pengolahan. Menurut Gunawan (2018), GMP wajib diterapkan oleh seluruh industri yang menghasilkan output produk pangan agar pangan yang siap dikonsumsi bersifat layak, aman, dan berkualitas. Faktor penting yang harus diperhatikan dalam

penerapan GMP memiliki beberapa persyaratan yaitu persyaratan bahan baku dan persyaratan produk akhir harus sesuai dengan persyaratan keamanan dan mutu yang berlaku (KKP 2019). Pedoman GMP menurut peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2019 Tahun 2019, mencakup pada seleksi bahan baku, penanganan dan pengolahan ikan, penanganan dan penggunaan bahan tambahan, pengemasan, dan penyimpanan hasil produksi.

Pendekatan yang dapat dilakukan untuk menilai suatu perusahaan dikatakan layak atau tidak adalah dengan menganalisis kelayakan usaha. Menurut Ibrahim (2009), analisis kelayakan usaha merupakan kegiatan menilai sejauh mana manfaat yang diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha. Analisis kelayakan usaha merupakan hal yang penting untuk mengevaluasi keseluruhan kinerja dan prospek bisnis UKM Enza Lele. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada teknis produksi lele fillet dan lele furai, serta menganalisis kelayakan usaha dari kedua produk tersebut dalam aspek finansial jangka pendek, termasuk biaya produksi, penerimaan dan keuntungan, *Revenue Cost Ratio* (RC), *Break Even Point* (BEP), dan rentabilitas.

## MATERI DAN METODE

### Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2023 – Februari 2024 yang dilaksanakan di tempat UKM Enza Lele Jl. Pondok Timur Indah Jatimulya, Kecamatan Tambun Selatan, Kabupaten Bekasi, Provinsi Jawa Barat.

### Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode studi kasus. Unit analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis teknis produksi, analisis biaya produksi, analisis penerimaan dan keuntungan, analisis *Revenue Cost Ratio* (RC), analisis *Break Event Point* (BEP), dan analisis rentabilitas. Jenis data yang dianalisis dalam penelitian ini adalah data sekunder dan data primer. Data primer pada penelitian ini meliputi modal usaha, harga bahan baku, biaya listrik, harga jual, total produk yang terjual, jumlah tenaga kerja, dan biaya tenaga kerja. Informasi mengenai hal ini didapatkan dari pendiri usaha UKM Enza Lele yang bernama Arief Sabarudin. Informasi Data sekunder diperoleh dari berbagai sumber seperti buku-

buku, jurnal, laporan karya ilmiah, dokumen instansi terkait (Moehar, 2002).

### Teknik Pengambilan Data

Metode pengambilan data yang digunakan pada penelitian ini dilakukan dengan tiga metode, yaitu wawancara yang menggunakan bantuan kuesioner, observasi langsung, dan literatur dokumen. Variabel yang dibutuhkan pada riset ini yaitu modal usaha, teknis produksi, harga bahan baku, biaya produksi yang dikeluarkan meliputi biaya variabel dan biaya tetap, harga jual produk, jumlah penjualan, biaya penerimaan, dan keuntungan yang didapat.

### Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan pada riset ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis penerapan GMP pada proses produksi di UKM Enza Lele. Metode deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis kelayakan usaha aspek finansial jangka pendek meliputi biaya produksi, penerimaan keuntungan, *Revenue Cost Ratio* (RC), *Break Event Point* (BEP), dan rentabilitas.

#### Analisis Aspek Teknis Produksi

Analisis deskriptif kualitatif pada teknis produksi berfungsi untuk mendukung eksistensi suatu usaha yang tidak berkaitan dengan finansial tetapi sangat penting untuk dianalisis (Aydra 2020). Adapun rincian analisis teknis produksi olahan berbahan baku dasar ikan lele sangkuriang (*Clarias sp.*) berbasis pada *Good Manufacturing Practice* (GMP).

#### Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi terbagi atas biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Jumlah dari biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi barang dinamakan biaya total (*total cost*). Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan secara periodik dan besarnya selalu konstan atau tetap. Biaya variabel (*variable cost*) adalah jumlah biaya marginal terhadap semua unit yang diproduksi yang juga dianggap biaya normal. Contoh biaya variabel adalah biaya tenaga kerja, biaya bahan baku, dan biaya *overhead*. Biaya total merupakan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi barang atau jasa (Yudaswara et.al 2018). Rumus biaya total (*total cost*) adalah sebagai berikut:

$$TC = FC + VC \dots\dots\dots (1)$$

Dimana, TC= Biaya Total (*Total Cost*); FC= Biaya Tetap (*Fixed Cost*); VC= Biaya Variabel (*Variable Cost*)

### Analisis Penerimaan dan Keuntungan

Analisis penerimaan keuntungan digunakan untuk mengetahui total penerimaan dan keuntungan produk olahan berbahan baku ikan lele sangkuriang (*Clarias sp.*) yaitu lele fillet dan lele furai. Rumus yang digunakan (Mahyudin 2008) yaitu:

$$\text{Total Penerimaan (TR)}$$

$$TR = P \times Q \dots\dots\dots (2)$$

Dimana, TR= Jumlah Penerimaan (*Total Revenue*); P= Harga jual; Q= Jumlah produksi

$$\text{Keuntungan (Profit)}$$

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots (3)$$

Dimana,  $\pi$ = Keuntungan (*Profit*) (Rp); TR= Total Penerimaan (*Total Revenue*) (Rp); TC= Biaya Total (*Total Cost*) (Rp)

### Analisis Revenue Cost Ratio (R/C)

Analisis rasio penerimaan atas biaya produksi dapat digunakan untuk mengukur tingkat keuntungan relatif suatu usaha. Rumus rasio penerimaan atas biaya (R/C) secara umum sebagai berikut:

$$R/C = TR/TC \dots\dots\dots (4)$$

Dimana, TR= Total Penerimaan (*Total Revenue*) (Rp); TC= Total Biaya (*Total Cost*) (Rp)

Revenue Cost Ratio mempunyai kriteria yaitu apabila  $R/C > 1$  berarti usaha mendapat keuntungan apabila  $R/C = 1$  berarti usaha dikatakan impas dan apabila  $R/C < 1$  berarti usaha mendapat kerugian.

### Analisis Break Event Point (BEP)

Analisis *Break Even Point* (BEP) berfungsi untuk memprediksi penjualan produk perusahaan yang memadai dan dapat menutup biaya produk yang dihasilkan pada tingkat keuntungan yang di targetkan. *Break Even Point* (BEP) tercapai apabila jumlah pendapatan sama dengan jumlah biaya produksi atau keuntungan sama dengan nol. Rumus yang digunakan untuk mengetahui besarnya BEP (Mahyudin 2008) adalah:

*Titik impas harga*

$$\text{BEP Harga} = \frac{TC}{TP} \dots\dots\dots (5)$$

Dimana, TC= Total Biaya (*Total Cost*) (Rp); TP = Total Produksi (kg)

*Titik Impas Produksi*

$$\text{BEP Produksi} = \frac{TC}{P} \dots\dots\dots (6)$$

Dimana, TC= Total Biaya (*Total Cost*) (Rp); P = Harga Jual Satuan (Rp/kg)

**Analisis Rasio Rentabilitas**

Rentabilitas atau kemampuan menghasilkan laba merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan oleh UKM untuk mempertahankan kelangsungan usaha. Menurut Izzati (2022), rasio rentabilitas dapat dihitung dengan rasio laba bersih terhadap total aset.

$$R = \frac{L}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (7)$$

Dimana, L= Laba bersih yang diperoleh dalam periode tertentu; M= Modal yang digunakan untuk memperoleh laba atau profit

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Analisis teknis produksi yang dianalisis berdasarkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) sesuai Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2019 Tahun 2019 adalah sebagai berikut:

Bahan baku ikan segar untuk produk UKM Enza Lele diperoleh dari kolam budidaya yang menggunakan sistem booster. Proses pengambilan ikan lele dilakukan dengan menyurutkan air kolam, kemudian ikan diambil menggunakan serokan jaring dan ember. Pengeluaran bahan baku dilakukan dengan cepat dan hati-hati untuk memastikan kesegaran ikan. Area produksi di UKM Enza Lele dirancang sesuai dengan standar *Good Manufacturing Practice* (GMP) untuk mencegah kontaminasi dan pencemaran yang dapat berasal dari bahaya fisik, biologis, dan kimia. Dalam proses produksi, ruang bahan baku dan ruang produk jadi dipisahkan untuk meminimalkan risiko kontaminasi.

Dalam penanganan dan penggunaan bahan tambahan, UKM Enza Lele memastikan bahwa bahan tambahan yang digunakan tidak

tercemar dan bebas dari formalin, borax, serta insektisida. Penggunaan es untuk produk juga dilakukan dengan suhu di bawah -18°C. Bahan tambahan yang digunakan, seperti tepung protein, tepung roti, telur, garam, bawang putih, susu full cream, dan merica bubuk, diperoleh dari media bahan pabrikan.

Pengemasan produk di UKM Enza Lele dilakukan menggunakan plastik *Polyethylene* (PE) yang transparan dan tahan terhadap suhu pendingin. Pengemasan dilakukan di area yang higienis untuk menghindari kontaminasi, dengan bahan kemasan yang melindungi mutu produk dari pengaruh luar dan tidak menambah risiko kontaminasi.

Untuk penyimpanan hasil produksi, UKM Enza Lele menggunakan *freezer* dengan suhu yang berbeda sesuai dengan tujuan produk. Produk yang akan didistribusikan langsung kepada supplier atau dijual kepada konsumen disimpan pada suhu -7°C, sedangkan produk yang disimpan untuk stok produksi berada di *freezer* dengan suhu -20°C.

**Analisis Finansial Jangka Pendek**

*Biaya Produksi*

Harga bahan baku ikan lele sangkuriang adalah sebesar Rp. 20.000. Biaya tetap produk lele fillet yaitu sebesar Rp. 53.160.000 dan lele furai adalah Rp. 54.840.000. Biaya Variabel produk lele fillet adalah sebesar Rp. 126.492.000 per tahun sedangkan produk lele furai Rp.130.488.000 per tahun. Biaya total produk lele fillet adalah sebesar Rp. 179.652.000 per tahun sedangkan produk lele furai Rp. 185.328.000 per tahun.

*Penerimaan dan Keuntungan*

Penerimaan usaha produk lele fillet adalah sebesar Rp. 244.800.000 per tahun, sedangkan produk lele furai sebesar Rp. 268.800.000. Besar kecilnya penerimaan dipengaruhi oleh produk yang terjual (Mar'atishsholikhah 2013). Keuntungan yang diperoleh UKM Enza Lele pada produk lele fillet adalah sebesar Rp. 65.148.000 per tahun, sedangkan keuntungan yang diperoleh pada produk lele furai adalah sebesar Rp. 83.472.000 per tahunnya. Perbedaan nilai tersebut dipengaruhi oleh besarnya produksi dan harga jual, meskipun demikian produk lele fillet dan lele furai tetap mendapat keuntungan.

**Tabel 1.** Data Penjualan Produk Tahun 2023

No.	Nama Produk	Kemasan (gram)	Jumlah Terjual (1 Tahun)	Harga Produk	Penerimaan 1 Tahun
1.	Lele Fillet	500 gr	8.160	30.000	244.800.000
2.	Lele Furai	500 gr	7.680	35.000	268.800.000

**Tabel 2.** Keuntungan Produk Lele Fillet

Penerimaan Total (TR) (Rp.)	Total Biaya (TC) (Rp.)
244.800.000	179.652.000
<b>Keuntungan (profit) 1 Tahun</b>	<b>65.148.000</b>

**Tabel 3.** Keuntungan Produk Lele Furai

Penerimaan Total (TR) (Rp.)	Total Biaya (TC) (Rp.)
268.800.000	185.328.000
<b>Keuntungan (profit) 1 Tahun</b>	<b>83.472.000</b>

**Analisis Revenue Cost Ratio (RC)**

Analisis *Revenue Cost Ratio* (RC) merupakan alat analisis untuk mengukur tingkat keuntungan relatif suatu usaha. Penerimaan total yang didapat dari produk lele fillet yaitu sebesar Rp. 244.800.000 dengan biaya total yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp.

179.652.000 yang menghasilkan nilai RC yaitu sebesar 1,36. Penerimaan total yang didapat dari produk lele furai yaitu sebesar Rp. 268.800.000 dengan biaya total yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 185.328.000 yang menghasilkan nilai RC yaitu sebesar 1,5. Nilai RC kedua produk >1, yang artinya kedua produk mendapat keuntungan.

**Tabel 4.** Revenue Cost Ratio (RC) Lele Fillet

Penerimaan Total (TR) (Rp.,)	Total Biaya (TC) (Rp.,)
244.800.000	179.652.000
<b>Revenue Cost Ratio</b>	1,36

**Tabel 5.** Revenue Cost Ratio (RC) Lele Furai

Penerimaan Total (TR) (Rp.,)	Total Biaya (TC) (Rp.,)
268.800.000	185.328.000
<b>Revenue Cost Ratio</b>	1,5

**Analisis Break Even Point (BEP)**

BEP adalah hasil nilai penjualan produk, dimana pengusaha tidak mendapatkan keuntungan dan tidak mengalami kerugian (Mar'atisholikah 2013). BEP terdiri dari BEP produksi dan BEP harga. BEP produksi lele fillet adalah sebesar 6.014 kemasan dan BEP produksi lele furai adalah sebesar 6.128

kemasan, artinya pada nilai tersebut penjualan mengalami titik impas. BEP harga produk lele fillet dengan penjualan Rp. 30.000 per kemasan adalah Rp. 25.670 dan BEP harga produk lele furai dengan penjualan Rp. 35.000 per kemasan adalah Rp. 27.498, artinya nilai tersebut adalah nilai yang diperlukan untuk mencapai titik impas.

**Tabel 6.** BEP Produk Lele Fillet

Total Biaya	Harga Penjualan
210.492.000	30.000
<b>BEP Produksi</b>	5.988
Total Biaya TC (Rp.,)	Total Produksi
210.492.000	8.200
<b>BEP Harga</b>	Rp. 21.909

**Tabel 7.** BEP Produk Lele Furai

Total Biaya	Harga Penjualan
214.488.000	35.000
<b>BEP Produksi</b>	5.295
Total Biaya	Total Produksi
214.488.000	7.800
<b>BEP Harga</b>	Rp. 23.760

## Rentabilitas

Rentabilitas menurut Sutrisno (2003), kemampuan perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dengan semua modal yang bekerja didalamnya selama periode tertentu. UKM Enza Lele tidak meminjam modal dari pinjaman bank, sehingga seluruh modal berasal dari modal pribadi. Perhitungan rentabilitas didapatkan dari total keuntungan bersih yang diperoleh dari produk lele fillet yaitu sebesar Rp. 65.148.000 dan lele furai yaitu sebesar Rp. 83.472.000. Total keuntungan yang didapat dari kedua produk tersebut yaitu sebesar Rp.

148.620.000. Jumlah modal usaha berasal dari modal pribadi yaitu sebesar Rp. 244.350.666,67. Hasil perhitungan rentabilitas menghasilkan presentase sebesar 60,81%. Nilai rentabilitas sebesar 60,81% pada UKM Enza Lele menunjukkan bahwa perusahaan mampu menghasilkan keuntungan yang signifikan dari modal yang diinvestasikan. Hal ini mengindikasikan bahwa kinerja keuangan diperhitungkan secara efisien, pengelolaan biaya operasional yang baik dan memaksimalkan penggunaan sumber daya yang tersedia.

**Tabel 8.** Rentabilitas Produk UKM Enza Lele

Laba Bersih	Modal Usaha
148.620.000	244.350.666,67
Rentabilitas	60,81%

## KESIMPULAN DAN SARAN

Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di UKM Enza Lele telah sesuai penerapannya dengan peraturan yang ditetapkan oleh pedoman GMP menurut peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2019 Tahun 2019, mencakup pada seleksi bahan baku, penanganan dan pengolahan ikan, penanganan dan penggunaan bahan tambahan, pengemasan, dan penyimpanan hasil produksi. Selanjutnya keuntungan untuk produk lele fillet sebesar Rp. 65.148.000/tahun dan produk lele furai sebesar Rp. 83.472.000/tahun. Usaha produk lele fillet memiliki nilai RC 1.36 dan produk lele furai memiliki nilai RC 1.5 artinya kedua produk layak diusahakan karena nilai  $RC > 1$ . Usaha produk lele fillet perlu menjual minimal 5.988 kemasan sedangkan produk lele furai minimal 5.295 kemasan. Nilai BEP harga produk lele fillet sebesar Rp. 21.909, sedangkan nilai BEP harga produk lele furai sebesar Rp. 23.760. Presentase rentabilitas yang didapatkan oleh UKM Enza Lele yaitu sebesar 60,81%.

## DAFTAR PUSTAKA

Aydra, M. D., Kuswardani, R. A., dan Lubis, M. M. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Tahu Mandiri Desa Kotangan Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 106.

Badan Pusat Statistik. (2021). *Jumlah Produksi Perikanan Umum Daratan Jawa Barat 2022*. Diakses dari <https://jabar.bps.go.id/indicator/160/270/1/nilai-produksi-perikanan-tangkap-dan-peraian-umum-daratan.html>.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Bekasi. (2021). *Produksi Ikan Air Tawar dan Komoditas Utama*. Bekasi: BPS Kabupaten Bekasi. 350 hlm.

Budiman. (2000). *Pendayagunaan sumber daya kelautan untuk kesejahteraan rakyat*. Jakarta: Lembaga Informasi dan Studi Pembangunan Indonesia (LISPI).

Gunawan, K. (2018). Peran Studi Kelayakan Bisnis Dalam Peningkatan UMKM (Studi Kasus UMKM di Kabupaten Kudus. *Jurnal Akutansi Keuangan*, 6(2): 101 – 115.

Ibrahim, Y. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Rineka Cipta.

Mahyudin, K. (2008). *Panduan Lengkap Agribisnis Lele*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Mar'atishsholikhah, U., Darsono dan E. D. Nurjayanti. (2013). Analisis Nilai Tambah Industri Keripik Tempe Skala Rumah Tangga (Studi Kasus Desa Lerep Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang). *Mediargo*. 9 (2): 24-35.

Peraturan Menteri Perikanan dan Ilmu Kelautan Nomor 17/PERMEN-KP/2019 tentang Persyaratan Dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.

Sabarudin, A. (2023). *Produksi Lele Frozen*. Hasil Wawancara Pribadi. 28 Agustus 2023.

Yudaswara, A., Rizal, A., Pratama, R. I., & Suryana, H. (2018). Analisis Kelayakan Usaha Produk Olahan Berbahan Baku Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) (Studi Kasus di CV Sakana Indo Prima Kota Depok). *Jurnal Perikanan Kelautan*, 9(1): 104 – 111.