

Kajian Teknik Pengolahan Abon Lele di Perusahaan Olah Abon M & W Mekarraharja Kec. Talaga Kab. Majalengka

Eko Prasetyo Sutarjo¹, Rinda Fauzi¹, Teni Novianti^{1*}, Feti Fatimatuszahroh¹, Iyat Hamiyati¹, Lusya Cipto Astuti¹, Rizky Brehnaputri Fajar¹

¹Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Kelautan dan Perikanan, Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon
Email*: teninovianti.83@gmail.com

Abstrack

Ikan lele merupakan ikan yang bernilai ekonomis penting, sehingga menimbulkan peluang usaha yang cukup diperhitungkan. Kebutuhan ikan lele konsumsi dalam negeri terus mengalami peningkatan sejalan dengan semakin populernya lele sebagai hidangan yang sangat lezat. Abon memiliki tekstur yang kering dan nyaris tak memiliki sisa kadar air, abon biasanya awet disimpan berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara. Selain terbuat dari bahan dasar daging (sapi, kambing, kuda, babi, dan domba), ada beberapa abon yang pembuatannya memakai bahan dasar dari makanan laut, seperti ikan tuna, ikan lele, ikan tongkol, belut, kepiting rajungan dan udang. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui aspek teknis pengolahan Abon Ikan Lele serta untuk mengetahui analisa finansial usaha pengolahan abon lele di CV. Abon M&W. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu menggunakan data primer dimana data diperoleh secara langsung dari objek yang diteliti. Adapun proses pengolahan atau pembuatannya dengan melalui 3 tahapan diantaranya: tahap persiapan bahan, pengolahan dan terakhir yaitu pengemasan. Total biaya produksi yang dikeluarkan dalam usaha abon ikan lele untuk satu bulan produksi yaitu Rp. 1.522.414,00. Satu siklus produksi abon ikan lele menghasilkan 28 bungkus dan dalam 1 bulan dapat menghasilkan 336 bungkus. Dengan harga satuan yaitu Rp 17.000,00 jadi pendapatan perbulan yang di peroleh yaitu Rp 5.712.000,00 dan keuntungan dalam usaha abon ikan lele dalam 1 bulan yaitu Rp. 4.189.586,00.

Kata Kunci : pengolahan, produksi, analisis usaha, abon ikan lelem

Copyright ©2023 Jurnal Tropika Bahari. All right reserved

Pendahuluan

Sektor perikanan memiliki peranan strategis dalam pembangunan nasional. Ditinjau dari potensi sumberdaya alam, Indonesia dikenal sebagai negara maritim terbesar di dunia karena memiliki potensi kekayaan sumberdaya perikanan yang relatif besar. Sektor perikanan juga menyerap banyak tenaga kerja, mulai dari kegiatan penangkapan, budidaya, pengolahan, distribusi dan perdagangan. Oleh karena itu, pembangunan sektor perikanan tidak dapat diabaikan oleh pemerintah Indonesia (Triarso, 2012).

Ikan adalah salah satu bahan makanan yang digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat selain sebagai komoditi eksport. Secara umum ikan cepat mengalami pembusukan apabila dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan yang mati menyebabkan pembusukan. Berdasarkan pada kenyataan ini maka dibutuhkan teknologi pengawetan ikan ataupun olahan ikan sehingga dapat memperpanjang umur simpannya, diantaranya inovasi pengolahan ikan menjadi abon ikan. (Kusumayanti *et al.*, 2012).

Menurut (Ferdian *et al.*, 2012), ikan lele merupakan ikan yang bernilai ekonomis penting, sehingga menimbulkan peluang usaha yang cukup diperhitungkan. Kebutuhan ikan lele konsumsi dalam negeri terus mengalami peningkatan sejalan dengan semakin populernya lele sebagai hidangan yang sangat lezat. Peningkatan jumlah produksi ikan lele dapat terjadi karena ikan ini dapat dibudidayakan pada lahan dan sumber air yang terbatas dengan padat tebar yang tinggi, menyukai semua jenis pakan, modal usahanya relatif rendah karena dapat menggunakan sumber daya yang relatif mudah didapatkan serta pemasaran benih dan ukuran.

Abon merupakan produk kering, dimana penggorengan merupakan salah satu tahap yang umumnya dilakukan dalam pengolahannya (Fachruddin, 1997). Pan frying merupakan proses penggorengan bahan dengan menggunakan sedikit minyak dengan suhu permukaan dapat mencapai lebih dari 100°C (Muchlisin, 2002). Lama penggorengan dilakukan antara 30-60 menit atau tergantung bahan yang digoreng (Wibowo & R. Peranginangin, 2004).

Perusahaan Abon M&W dari desa Mekarharja Kecamatan Talaga merupakan salah satu perusahaan yang membuat olahan daging ikan lele menjadi abon, awal mula didirikannya perusahaan abon tersebut karena faktor ekonomi dan kebetulan Bapak Muhiban selaku pemilik perusahaan Abon M&W memiliki rutinitas memancing, hingga akhirnya beliau mempunyai ide untuk memproduksi ikan hasil memancing tersebut menjadi olahan Abon ikan.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik mengetahui dan melakukan kegiatan proses pengolahan abon dari hasil perikanan sertamenambah pengalaman, pengetahuan, keterampilan serta ilmu pemasaran produk, karenanya penulis menetapkan judul “Kajian Teknik Pengolahan Abon Lele di Perusahaan Olahan Abon M & W Mekarharja Kecamatan Talaga Kabupaten Majalengka.

Metodologi

Tempat penelitian dilaksanakan di Perusahaan Olahan Abon M & W Mekarharja Kecamatan Talaga Kabupaten Majalengka Pada Bulan Januari-Maret 2021. Adapun Metode yang dilakukan yaitu dengan pengumpulan data primer dan sekunder. Adapun metode yang dilakukan yaitu studi lapangan dengan pengumpulan data primer melalui pengamatan, wawancara, dokumentasi, partisipasi langsung di lapangan serta pengumpulan data sekunder yang diperoleh dari referensi buku, catatan yang diperoleh selama berada di perusahaan dan jurnal yang berhubungan dengan kegiatan di perusahaan.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu timbangan, pisau, dandang kukus, baskom, kompor, wajan, sealer listrik, blender, tampah, baskom stainless steel. Adapun bahan yang digunakan dalam proses pembuatan produk abon ikan lele yaitu terdiri dari ikan lele segar, gula, minyak goreng, bawang merah, bawang putih, serai, lengkuas, Jahe, Daun salam, Asam jawa, daun jeruk, ketumbar dan garam dapur.

Penentuan analisa usaha menggunakan komponen-komponen sebagai berikut.

1. Biaya Investasi adalah alokasi dana kedalam usaha yang bersangkutan yang digunakan untuk pengadaan sarana dan prasaran produksi;
2. Biaya Produksi merupakan modal yang harus dikeluarkan untuk melakukan suatu usaha. Biaya produksi dibagi menjadi dua bagian, yaitu:
 - a. Biaya variabel adalah biaya yang habis dalam satu kali produksi;
 - b. Biaya tetap adalah biaya yang penggunaannya habis dalam satu masa produksi. Selain investasi dan biaya produksi, terdapat kelayakan investasi, yaitu:
 - 1) *Break event point* adalah perbandingan antara nilai hasil penjualan produksi dengan biaya produksi. Nilai yang diperoleh merupakan titik impas sebuah usaha dan menggambarkan kondisi usaha tidak mengalami keuntungan maupun kerugian.

$$BEP (Rp) = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Biaya Variabel/Penjualan}}$$

$$BEP (Unit) = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel}}$$

- 2) *Return Of Investment* merupakan nilai keuntungan yang diperoleh pengusaha yang diperoleh pengusaha dari setiap jumlah uang yang diinvestasikan dalam periode waktu tertentu.

$$ROI = \frac{\text{Laba usaha}}{\text{Modal usaha}} \times 100\%$$

- 3) Dengan R/C ini bisa dilihat kelayakan suatu usaha. Bila nilainya lebih dari 1 berarti usaha tersebut layak untuk dilaksanakan, digunakan rumus:

$$R/C = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

- 4) *Payback period* dapat diartikan sebagai jangka waktu kembalinya investasi yang telah dikeluarkan, melalui keuntungan yang diperoleh.

$$\text{Payback Periode} = \frac{\text{Total Investasi Awa}}{\text{Total Investasi Awal Keuntungan Akhir Periode}}$$

Hasil dan Pembahasan

Proses Pengolahan Abon Ikan Lele

Bahan baku utama pada pembuatan abon adalah ikan lele segar yang diperoleh dari lokasi pasar dan budidaya setempat, sehingga kesegaran dan mutu abon ikan lele dapat terjaga. Kesegaran ikan merupakan salah satu komponen utama yang mempengaruhi mutu dari produk perikanan (Giannini dkk., 2001). Mutu produk ikan yang tinggi membuat biaya produksi menjadi lebih rendah. Biaya tenaga kerja menjadi rendah karena pekerjaan menangani ikan menjadi lebih sederhana, tidak banyak perlakuan tambahan yang dilakukan seperti pencucian berkali-kali, pembuangan atau penyiangan bahan yang tidak bermutu, serta penggunaan bahan-bahan tambahan lain, mengakibatkan waktu produksi menjadi lebih singkat (Chun, dkk., 2014). Bahan baku 10 kg daging ikan lele setelah diproses, menjadi 3 kg abon ikan, sehingga rendemen yang dihasilkan adalah 30%. Rendemen abon ikan ini lebih rendah daripada rendemen abon ikan yang dibuat oleh perusahaan yang sejenis yang menghasilkan rendemen abon ikan sebesar 50% (Batara dan Lamusa, 2014).

Proses pengolahan abon ikana lele terdiri dari beberapa tahapan yaitu : (a) tahap persiapan yaitu membuat bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, serai, lengkuas, jahe, daun salam, asam jawa, daun jeruk, ketumbar dan garam dapur. Kemudian Ikan lele yang sudah datang, dibersihkan terlebih dahulu dengan cara membuang insang dan isi perut dengan fillet, selanjutnya ikan lele yang sudah difillet direndam dalam bumbu yang sudah dihaluskan. Proses pembuatan abon ikan lele ini tidak menggunakan campuran bahan lain selain bumbu. Peningkatan rendemen dapat dilakukan dengan penambahan bahan lain seperti menggunakan kluwih (*Artocarpus camasi*), namun terjadi penurunan kadar protein abon, walaupun tingkat penerimaan konsumen masih tinggi hingga penambahan kluwih 60% (Rohmawati, dkk., 2013). Tahap selanjutnya yaitu (b) proses pengukusan, yaitu daging ikan lele bersih dikukus dalam dandang pengukus sampai lunak. Air rebusannya ditambah daun salam yang memiliki kemampuan menghilangkan bau amis ikan lele, (c) pemisahan duri Ikan lele hasil pengukusan disimpan di tampah. Selanjutnya, duri ikan dipisahkan secara manual dari daging ikan lele. Daging ikan lele diperas manual atau dipress untuk mengurangi kandungan airnya, d) proses pencabikan daging ikan lele hasil press dilakukan secara manual sampai menjadi serat-serat. Pencabikan ini dapat juga dilakukan secara mekanik menggunakan mesin pencabik, e) Penambahan bumbu-bumbu yang terdiri dari gula, ketumbar, kemiri, bawang putih, bawang merah, daun jeruk, dan garam dapur yang dihaluskan menggunakan blender. Bumbu halus tersebut dicampur pada serat daging lele sampai rata. Selanjutnya, ditambahkan serai dan lengkuas, f) proses penggorengan diawali dengan memanaskan minyak goreng. Selanjutnya, serat daging tersebut dimasukkan ke dalam minyak goreng panas. Selama penggorengan secara terus menerus dilakukan pengadukan agar abon ikan lele matang merata dan bumbunya diserap maksimal. Abon ikan lele sudah matang jika warnanya kuning kecokelatan. Setelah proses penggorengan dilanjutkan dengan g) proses pemisahan minyak goreng dari abon ikan lele yang dilakukan dengan menggunakan mesin spinner. Setelah matang merata, abon ikan lele segera diangkat dari wajan, lalu dimasukkan ke mesin spinner. Mesin spinner dioperasikan sampai minyak goreng keluar maksimal atau terpisah dari abon ikan lele.



Gambar 1. Proses Penggorengan abon ikan lele

Abon ikan lele yang telah dipisahkan dari minyak dengan mesin spinner, dilakukan pencabikan lagi. Pencabikan dilakukan sampai abon berbentuk kapas dengan tekstur yang lembut dan seragam. Penirisan produk abon ikan lele kemudian pengepresan berfungsi untuk mengurangi kadar minyak pada produk abon ikan lele. Kadar minyak yang tinggi dapat mempercepat proses kemunduran mutu abon karena terbentuk senyawa turunan minyak seperti asam lemak bebas, hidrogen peroksida, asam tio barbiturik sebagai hasil oksidasi minyak oleh oksigen dan sinar matahari. Akibatnya abon ikan menjadi mudah berbau tengik (Dewi, dkk., 2011). Penambahan vitamin C sebagai antioksidan pada produk abon dapat mengurangi tingkat ketengikan abon (Aryani dan Evnaweri, 2014). Peralatan lain yang dapat digunakan untuk mengurangi kadar minyak adalah Alat Spinner Pulling Oil. Alat ini merupakan pengentas minyak otomatis elektrik yang memanfaatkan gaya sentrifugal dan menjadi solusi untuk mengatasi permasalahan pada skala industri rumah tangga hingga kadar lemak 25,49% (Argo, dkk., 2014). Tahap terakhir yaitu proses pengemasan abon ikan lele, abon yang telah siap dikemas dilakukan penimbangan terlebih dahulu. Setelah ditimbang, abon dimasukkan ke dalam kemasan. Kemudian, kemasan ditutup sempurna dengan alat sealer listrik. Terakhir, pemasangan label pada kemasan. Produk abon ikan lele pun siap dipasarkan. Adapun kemasan abon ikan lele dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kemasan Abon Ikan Lele

Adapun kemasan abon ikan lele ini telah memenuhi aturan dari BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, dengan Nomor PIRT 2023210020314-23 dimana pada kemasan tersebut telah memuat informasi produk olahan seperti Nama jenis pangan, Nama dagang, Jenis kemasan, Berat bersih/isi bersih (mg/g/kg atau ml/l/kl), Nama, alamat dan Informasi tentang masa simpan (kedaluwarsa).

Analisis Kelayakan Usaha Abon Lele

Kelayakan usaha pengolahan abon ikan lele dianalisa menggunakan komponen-komponen analisa usaha. Jumlah biaya investasi yang diperoleh dari semua peralatan untuk 1 produk yang ada di CV Abon M&W jumlah biaya investasinya adalah Rp 98.948.000,00. Jumlah biaya penyusutan yang diperoleh dari pengolahan abon ikan lele yang ada di CV Abon M&W yaitu dengan biaya penyusutannya adalah Rp 772.214,00. Rincian biaya penyusutan disajikan pada Tabel 4. Perhitungan biaya penyusutan menggunakan rumus:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Pembelian}}{\text{Nilai Sisa /JUE}}$$

Tabel 4. Biaya Penyusutan Investasi

No	Jenis Barang	Jumlah (Buah)	Nilai Beli (Rp)	JUE (tahun)	Biaya Penyusutan Perbulan (Rp)
1	Etalase	1	1.000.000,00	10	8.333,00
2	Kompor	2	1.000.000,00	3	27.777,00
3	Selang Gas	2	300.000,00	4	6.250,00
4	Mesin spinner	1	3.500.000,00	8	36.458,00
5	Tabung Gas	1	120.000,00	6	8.640,00
6	Alat pencetak Exp.	1	200.000,00	3	5.555,00
7	Timbangan Digital	1	800.000,00	8	8.333,00
8	Celemek	5	120.000,00	5	2.000,00
9	Sealer	1	1.250.000,00	8	13.020,00
10	Tampah	4	116.000,00	2	4.833,00
11	Wajan besar	2	560.000,00	3	15.555,00
12	Pisau	10	120.000,00	1	10.000,00
13	Baskom	5	250.000,00	2	10.416,00
14	Talenan	5	125.000,00	2	5.208,00
15	Panci besar	1	285.000,00	3	7.916,00
16	Serok	2	100.000,00	1	8.333,00
17	Sutil	5	160.000,00	1	13.333,00
18	Spatula plastik	10	25.000,00	1	2.083,00
19	Cobek	1	35.000,00	1	2.916,00
20	Toples	2	432.000,00	5	7.200,00
21	Blender	1	450.000,00 3	3	12.500,00
22	Bangunan	1	80.000.000,00	12	555.555,00
23	Motor	2	8.000.000,00	5	133.333,00
Jumlah biaya penyusutan					772.214,00

Total Biaya Produksi yang dikeluarkan dalam usaha abon ikan lele untuk satu bulan produksi adalah:

$$\begin{aligned} &= \text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Variabel} \\ &= \text{Rp } 1.092.214,00 + \text{Rp } 430.200,00 \\ &= \text{Rp } 1.522.414,00 \end{aligned}$$

Satu siklus produksi abon ikan lele menghasilkan 28 bungkus dan dalam 1 bulan dapat menghasilkan 336 bungkus. Dengan harga satuan yaitu Rp 17.000,00 jadi pendapatan perbulan yang di peroleh yaitu Rp 5.712.000,00.

Tabel 5. Biaya Variabel Produksi

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Harga Konsumsi (Rp)
1	Ikan Lele	10	Kg	20.000,00	200.000,00
2	Gula Pasir	1	Kg	15.000,00	15.000,00
3	Plastik + merk	28	Buah	1.300,00	36.400,00
4	Minyak Goreng	5	Liter	13.000,00	65.000,00
5	Tenaga kerja	3	Orang	20.000,00	60.000,00
6	Gas	1	Tabung	20.000,00	20.000,00
7	Ketumbar bubuk	1	Sachet	1.000,00	1.000,00
8	Lengkuas	70	Gr	7.000,00	7.000,00
9	Jahe	3	Buah	500,00	500,00
10	Bawang merah	4	Ons	2.000,00	8.000,00
11	Bawang putih	3	Ons	2.500,00	7.500,00
12	Serai	6	Batang	300,00	1.800,00
13	Garam	150	Gr	2.000,00	3.000,00
14	Daun jeruk	5	Buah	1.000,00	5.000,00
Total					430.200,00
Harga Satu Bungkus					15.364,00
Harga Jual					17.000,00
Total Harga Jual					476.000,00
Laba Satuan					1.636,00
Laba Satu Kali Produksi					45.808,00

Perhitungan keuntungan dalam usaha abon ikan lele dalam 1 bulan produksi adalah sebagai berikut.

$$\begin{aligned}
 &= \text{Pendapatan} - \text{Total Biaya Produksi} \\
 &= \text{Rp } 5.712.000,00 - \text{Rp } 1.522.414,00 \\
 &= \text{Rp } 4.189.586,00.
 \end{aligned}$$

Usaha pengolahan abon ikan lele ini mendapatkan nilai R/C yaitu 3,7 artinya bahwa setiap penambahan biaya sebesar Rp 1000,00 maka akan di peroleh tambahan penerimaan sebesar Rp 3.700,00. Jika menurut perhitungan normal maka usaha ini layak untuk dilanjutkan.

Perhitungan *payback* periode diperoleh nilai 1,9. Investasi yang telah dikeluarkan pada usaha pengolahan abon ikan lele akan kembali jika memproduksi abon ikan lele tersebut selama 1 tahun 9 bulan. Hasil perhitungan nilai BEP diperoleh nilai BEP sebesar Rp. 1.181.621,00. Usaha pengolahan abon lele akan mengalami titik impas apabila telah menghasilkan penjualan sebesar Rp 1.181.621,00 Apabila penjualan belum mencapai nilai tersebut maka usaha tersebut akan mengalami kerugian. Nilai BEP/unit adalah 667 artinya usaha pengolahan abon lele akan mengalami titik impas apabila telah memproduksi sebanyak 667 bungkus abon ikan lele. Nilai ROI yang diperoleh pada produksi abon ikan lele tersebut adalah sebesar 3,7 %, artinya dalam satu bulan produksi abon ikan lele mampu mengembalikan 3,7 % dari biaya produksi yang telah di keluarkan.

Kesimpulan

Pengolahan abon ikan lele menghasilkan abon ikan yang bermutu karena berasal dari ikan lele segar. Rendemen abon yang dihasilkan adalah 30%. Manajemen usaha pengolahan Abon Ikan Lele di CV Abon M&W terlaksana dengan baik dimulai dari input produksi, proses produksi, pasca produksi hingga pemasaran yang dilaksanakan sebagaimana mestinya, walaupun mempunyai kelemahan belum

melaksanakan perencanaan. Analisa kelayakan usaha secara perhitungan membuktikan bahwa CV Abon M&W adalah sebuah usaha pengolahan yang layak untuk dijalankan dan dapat menjadi sumber inovasi dan contoh dalam bidang usaha perikanan.

Daftar Pustaka

- Argo BD, Lutfi M, Sugiarto Y.** (2014). Rancang bangun alat “Spinner Pulling Oil” sebagai pengentas minyak otomatis dalam peningkatan mutu abon ikan patin (*Pangaius pangaius*) pada Koperasi Wanita Srikandi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 15, No. 2. Hlm 103–110
- Aryani A, Evnaweri E.** (2014). Kajian pemberian asam askorbat (vitamin C) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap ketengikan abon ikan lele (*Clarias batrachus*). *Fish Sci*. Vol. 4, No. 7. Hlm. 1–15.
- Batara DL, Lamusa A.** (2014). Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Abon Ikan pada CV. Duta Agro Lestari di Kota Palu. *Jurnal Agroteks*. Vol. 2. Jlm. 186–192.
- Chun HN, Kim B, Shin HS.** (2014). Evaluation of a Freshness Indicator for Quality of Fish Products During Storage. *Food Sci. Biotechnol*. Vol. 23, No. 5). Hlm. 1719–1725.
- Dewi EN, Ibrahim R, Yuaniza N.** (2011). Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* trewavas) yang Diproses dengan Metoda Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikan*. Vol. 6, No. 1). Hlm. 6–12
- Fachruddin.** (1997). Membuat Aneka Abon. Kanisius.
- Ferdian, F., Maulina, I., & -, R.** (2012). Analisis Permintaan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Konsumsi di Kecamatan Losaran Kabupaten Indramayu. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Unpad*, 3(4).
- Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, RTD. W.** (2012). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi*, 16 (3). <https://doi.org/10.14710/gt.v16i3.4706>.
- Muchlisin.** (2002). Pengaruh Teknik Pemasakan dan Formulasi Santan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Abon Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*).
- Rohmawati N, Sulistiyani, Ratnawati LY.** 2013. Pengaruh Penambahan Keluwih (*Artocarpus camasi*) terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, dan Kadar air Abon Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal IKESMA*. Vol. 2. Hlm. 127–135
- Triarso, I.** (2012). Potency and Development Opportunity of Bussines Capture Fisheries in North Coastal of Central Java. *Jurnal Saintek Perikanan*, 8 (1).