

ANALISA KELAYAKAN USAHA EKSPOR PERIKANAN DI PT. STARFOOD INTERNATIONAL, LAMONGAN, JAWA TIMUR

ANALYSIS BUSINESS FEASIBILITY FISH EXPORTS IN PT. STARFOOD INTERNATIONAL, LAMONGAN, EAST JAVA

Nur Fajri Amalina¹, Aniek Sulestiani^{2*}, Titiek Indhira³

Jurusan Perikanan, Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan,
Universitas Hang Tuah Surabaya

Jl. Arief Rahman Hakim 150, Surabaya 60111

nurfajri@gmail.com¹, anieksulestiani62@gmail.com^{2*}, titiek.indhira@hangtuah.ac.id³

* Penulis Korespondensi : anieksulestiani62@gmail.com

ABSTRAK

Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha jangka pendek di PT. Starfood International. Penelitian ini dianalisis secara deskriptif dan hasilnya disajikan dalam bentuk tabel. Analisis data pada penelitian ini menggunakan beberapa rumus diantaranya adalah biaya produksi, keuntungan, *RC Ratio* dan *BEP (Break Event Point)*. Pengambilan data dilaksanakan pada bulan Juli 2018 hingga Desember 2018. Data yang diambil adalah data keuangan 5 tahun terakhir, dari tahun 2013 sampai dengan 2017. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa : a). keuntungan yang didapatkan PT. Starfood International paling rendah berada pada tahun 2013 sebesar Rp. 21.012.874.019 dan keuntungan paling tinggi didapatkan pada tahun 2017 sebesar Rp. 27.088.623.829. b) Hasil perhitungan *R/C Ratio* yang didapatkan oleh PT. Starfood International selama 5 tahun memiliki nilai lebih dari 1. c) Penerimaan yang diperoleh lebih besar dari nilai *BEP (Break Event Point)*. Hal ini menunjukkan bahwa usaha PT. Starfood International mengalami keuntungan dan layak untuk di usahakan Dengan demikian ekspor perikanan memiliki potensi untuk dijadikan sebuah usaha.

Kata kunci : Analisa kelayakan, PT. Starfood International, Biaya produksi, *R/C Ratio*, *Break Event Point*.

ABSTRACT

This research aims to determine the short-term business feasibility at PT. Starfood International. This study was analyzed descriptively and the results were presented in table form. Data analysis in this study uses several formulas including production costs, profits, RC Ratio and BEP (Break Event Point). Data retrieval is carried out in July 2018 until December 2018. Data taken is financial data for the last 5 years, from 2013 to 2017. The results of this study indicate that: a). the benefits obtained by PT. The lowest Starfood International in 2013 was Rp. 21,012,874,019 and the highest profits obtained in 2017 amounted to Rp. 27,088,623,829. b) The results of the calculation of the R / C Ratio obtained by PT. Starfood International for 5 years has a value of more than 1. c) Receipt obtained is greater than the value of BEP (Break Event Point). This shows that the business of PT. Starfood International experiences profits and worthy of effort. Thus fisheries exports have the potential to become a business.

Keywords: Analysis of Feasibility, PT. Starfood International, Production Costs, *R / C Ratio*, *Break Event Point*.

PENDAHULUAN

Sumber daya alam merupakan salah satu faktor penunjang untuk devisa Negara dalam mengekspor ikan laut serta memiliki potensial untuk pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Keberhasilan pembangunan ekonomi sebuah negara dapat diukur dan digambarkan secara umum oleh tingkat laju pertumbuhan ekonominya (Alimuddin dan Supriadi, 2011). Perdagangan internasional dapat digunakan sebagai mesin bagi pertumbuhan ekonomi di suatu negara (*trade as engine of growth*). Adanya aktifitas perdagangan internasional diharapkan akan mendorong percepatan pembangunan ekonomi di negara tersebut (Salvatore, 2007).

PT. Starfood International merupakan salah satu perusahaan ekspor perikanan di Indonesia yang berlokasi di Jl. Raya Daendels Km. 76 Ds. Kandangsemangkon Kec. Paciran Kab. Lamongan, Jawa Timur. Persaingan yang makin ketat di era Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA), serta peningkatan daya saing dan kerjasama perdagangan dengan negara-negara pengimpor merupakan persyaratan mutlak bagi keberhasilan meningkatnya pertumbuhan ekonomi, maka perlu dilakukan analisa usaha

mengenai ekspor perikanan di PT. Starfood International untuk mengetahui sejauh mana potensi dan kelemahan ekspor dalam bidang perikanan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. Pengambilan data penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2018 hingga Desember 2018. Penelitian dilaksanakan melalui beberapa tahap mulai tahap persiapan dan penyusunan usulan penelitian, pengambilan data, pengolahan data, penulisan dan pelaporan hasil penelitian.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif dengan teknik survey, wawancara dan observasi langsung. Penelitian dianalisis secara deskriptif dan hasilnya disajikan dalam bentuk tabel. Analisis data pada penelitian ini menggunakan beberapa rumus, yaitu :

a. Biaya produksi / Biaya Total

Biaya produksi merupakan biaya yang dikorbankan untuk menghasilkan produk, biaya produksi bisa juga disebut dengan ongkos produksi. Biaya produksi terdiri dari

biaya *Fixed Cost* (FC), *Variable Cost* (VC), dan *Total Cost* (TC) (Widjajanta dan Aristanti, 2007). Biaya produksi atau biaya total dapat ditulis secara matematis adalah:

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

TC : *Total cost* (biaya total)
 FC : *Fixed Cost* (biaya tetap)
 VC : *Variable Cost* (biaya tidak tetap)

b. Keuntungan (π)

Primyastanto, (2006) Keuntungan usaha atau pendapatan bersih adalah besarnya penerimaan yang diperoleh setelah dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi baik tetap maupun tidak tetap. Setiap kegiatan usaha yang akan dilakukan memerlukan biaya-biaya atau pengeluaran usaha.

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

π :Keuntungan
 TR :*Total Revenue* (Pendapatan kotor)
 TC :*Total Cost* (Total biaya untuk produksi)

Kriterianya adalah :

- Apabila $TR > TC$, maka usaha tersebut laba
- Apabila $TR = TC$, maka usaha tersebut impas
- Apabila $TR < TC$, maka usaha tersebut rugi

c. *Revenue Cost Ratio*

Analisis ini digunakan untuk melihat layak atau tidaknya suatu usaha yang dilakukan dengan membandingkan penerimaan dengan biaya produksi selama periode waktu tertentu. Secara matematis R/C dapat dituliskan (Effendi dan Oktariza, 2006):

$$R/C \text{ Ratio} = TR/TC$$

Dimana :

$R/C > 1$, maka usaha tersebut dikatakan menguntungkan
 $R/C = 1$, maka usaha tersebut dikatakan impas
 $R/C < 1$, maka usaha tersebut mengalami kerugian

d. *Break Event Point* (BEP)

Perhitungan ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui berapa batas nilai produksi untuk mencapai nilai untung maupun tidak rugi (impas). Untuk menghitung BEP bisa menggunakan rumus :

$$BEP = \frac{FC}{1 - (VC/S)}$$

Dimana :

FC = Fixed Cost (Biaya Tetap)
 VC = Variable Cost (Biaya Tidak Tetap)
 S = Penerimaan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Produk

PT. Starfood International memiliki 3 macam produk yang diekspor diantaranya adalah surimi, tepung ikan dan ikan beku. Bahan baku yang

digunakan adalah ikan swangi (*P. tayenus*), ikan kurisi (*Nemipterus japonicus*), ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*), dan ikan lokal yang lainnya yang di peroleh dari TPI Brondong dan TPI Rembang yang diterima dalam keadaan segar (tidak beku) dari supplier dan langsung diolah tanpa atau dengan proses penampungan dalam waktu maksimal 12 jam setelah penerimaan di pabrik (suhu bahan baku harus di bawah 5°C). Bahan yang digunakan untuk produksi tepung ikan berasal dari limbah padat *frozen fish* dan surimi. Produk-produk tersebut kemudian dipasarkan ke dalam dan ke luar negeri dengan presentasi pemasaran lokal sebanyak 10% total produksi untuk dipasarkan ke daerah Semarang dan 90% total produksi untuk di ekspor ke beberapa negara diantaranya : China, Taiwan, Vietnam, Singapura, Malaysia, Thailand, dan Hongkong.

Bahan Tambahan

Bahan tambahan yang biasa digunakan oleh PT. Starfood untuk pencampuran pada saat proses produksi adalah Gula Kristal, *Egg White Powder* (EWP), dan *Sodium Tripolyphosphate* (STPP).

Gula Kristal di PT. Starfood International digunakan dalam proses

pembuatan surimi dengan presentase 6% per 100 kg untuk setiap kali pencampuran. Gula Kristal yang ditambahkan bertujuan untuk meningkatkan aroma dan memberi cita rasa pada daging surimi. Hal ini sesuai dengan pendapat Kanoni (2005), bahwa bahan tambahan gula sangat penting pada produk pangan untuk memperbaiki aroma serta tekstur daging.

STTP pada PT. Starfood International digunakan sebagai campuran pada saat proses pencucian bahan baku untuk ikan beku dan campuran pada daging surimi. 450 mg dengan bahan baku kurang dari 5 ton untuk produk ikan beku dan 300 gr STTP per 100 kg daging untuk produk surimi. Peraturan BPOM tentang Batas maksimum Penggunaan Bahan Tambahan pangan Garam Pengemulsi No.16 tahun 2013 menerapkan bahwa penggunaan bahan tambahan *sodium polyphosphate* (SPP) termasuk garam pengemulsi yang penggunaannya diizinkan berada dalam pangan dengan kadar 70 mg/kg berat badan MTDI (*Maximum Tolerable Daily Intake*).

EWP pada PT. Starfood digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan surimi pada saat proses

mixing sama halnya dengan penamabahan gula dan STTP. EWP yang ditambahkan pada aging surimi sebesar 0,35% . Berdasarkan hasil penelitian tentang Pengaruh Penambahan Egg White Powder terhadap Kualitas Gel Surimi pada Beberapa Jenis Ikan Air Laut, maka dapat diambil kesimpulan bahwa dengan penambahan EWP sebanyak 3% pada surimi dari beberapa ikan laut yaitu ikan tunul, ikan kurisi dan ikan belanak memberikan pengaruh terhadap kualitas gel surimi dilihat dari nilai kekuatan gel.

Pemasaran

Proses stuffing produk ke dalam Container dari cold storage di PT. Starfood International dilakukan dengan bantuan forklift (mobil pengangkut) dan setelah stuffing selesai lalu container ditutup dan dikunci dengan segel khusus untuk mencegah terjadinya pencurian.

Sistem pembayaran produk yang akan diekspor yang dilakukan oleh PT. Starfood International adalah sistem LC (*Letter of Credit*), yaitu sistem pembayaran internasional yang memungkinkan eksportir menerima pembayaran tanpa menunggu berita setelah barang dikirim. Pihak PT.

Starfood International akan mengirimkan sejumlah berkas berisi dokumen terkait pengiriman produk beserta dengan hasil pengujian dan perijinan dan setelah berkas diterima oleh pihak konsumen, pihak konsumen akan kembali mengirimkan berkas berupa persetujuan pembayaran produk yang mereka beli. Menurut Sukmawati (2014), Pembayaran dengan memakai sistim L/C kelebihanannya pembayaran lebih aman karena di backup oleh bank, tetapi kelemahannya perusahaan tersebut harus mempunyai cukup modal untuk proses produksinya.

Analisa Kelayakan

Analisa kelayakan merupakan suatu analisa data yang berhubungan dengan perhitungan keuangan PT. Starfood International. Data yang digunakan untuk analisa kelayakan usaha di PT. Starfood International dimulai dari data keuangan lima tahun terakhir yakni pada tahun 2013 sampai dengan tahun 2017.

a. Permodalan

Modal Usaha di PT. Starfood International ini berasal dari saham oleh perusahaan PT. Kelola Mina Laut dan PT. Indomina Cipta Abadi senilai Rp. 25.000.000.000, modal lain berasal dari peminjaman bank dan laba penjualan

pada tahun sebelumnya. Berikut adalah modal dari tahun 2013 – 2017.

Tabel 1. Modal produksi PT. Starfood International

No.	Tahun	Jumlah Modal (Rp)
1	2013	93.236.211.762
2	2014	82.863.490.145
3	2015	81.717.090.268
4	2016	83.277.709.958
5	2017	115.531.343.390

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa modal yang dikeluarkan paling banyak terjadi pada tahun 2017 yaitu sebesar Rp. 115.531.343.390. Hal ini dikarenakan adanya peningkatan pesanan produk dari konsumen, sehingga dibutuhkan modal dalam jumlah besar untuk produksi. Modal yang digunakan berasal dari saham oleh perusahaan PT. Kelola Mina Laut dan PT. Indomina Cipta Abadi, pinjaman bank, dan saldo laba dari hasil penjualan pada tahun sebelumnya.

b. Biaya Produksi

Biaya produksi di PT. Starfood International meliputi biaya tetap dan tidak tetap. Hal ini sesuai dengan Harahap (2010) yang menyatakan bahwa biaya produksi dibagi menjadi dua, yaitu biaya tetap dan tidak tetap.

- Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap di PT. Starfood International dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

No	Tahun	Total Pengeluaran (Rp)
1	2013	6.081.032.523
2	2014	8.843.932.515
3	2015	9.881.797.260
4	2016	11.170.188.211
5	2017	12.845.513.821

Biaya tetap meliputi biaya untuk penyusutan bangunan, inventaris kantor, biaya untuk gaji pegawai, pajak, listrik, dll. Biaya tetap yang dikeluarkan tidak dipengaruhi oleh produksi dikarenakan biaya tetap dikeluarkan baik ada atau tidaknya kegiatan produksi. Biaya tetap pada PT. Starfood International setiap tahunnya mengalami perubahan, hal ini terjadi dikarenakan adanya penyusutan harga, biaya pajak dan gaji pegawai yang selalu meningkat setiap tahunnya.

- Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Faktor-faktor biaya yang menjadi biaya variabel yaitu biaya tenaga kerja dan biaya bahan baku yang digunakan selama proses produksi. Biaya variabel pada usaha PT. Starfood International secara jelas dapat dilihat pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

No	Tahun	Total Pengeluaran (Rp)
1	2013	86.896.035.444
2	2014	121.432.433.005
3	2015	127.840.135.730
4	2016	114.374.480.022
5	2017	152.360.625.136

Biaya variabel PT. Starfood International meliputi pemakaian bahan baku, biaya transportasi, perijinan ekspor, gaji tenaga kerja langsung, dll. Biaya variabel yang dikeluarkan dipengaruhi oleh banyaknya produksi, semakin banyak pabrik memproduksi surimi, tepung ikan atau ikan beku maka biaya variabel yang dikeluarkanpun semakin tinggi karena biaya variabel hanya akan dikeluarkan pada saat produksi dilaksanakan, apabila produksi berhenti, maka biaya variabel pun tidak ada.

- **Biaya Total**

Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya tidak tetap (*Variabel Cost*) pada usaha ekspor di PT. Starfood International yang dikeluarkan dalam satu tahun. Total biaya produksi yang dikeluarkan PT. Starfood International sejak tahun 2013-2017 dapat dilihat pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Biaya Total

No	Tahun	Total Pengeluaran (Rp)
1	2013	92.977.067.967
2	2014	130.696.375.019
3	2015	137.721.932.990
4	2016	125.544.668.233
5	2017	165.206.138.957

Dilihat dari tabel 4.5, pengeluaran biaya paling rendah terjadi pada tahun 2013 dan yang paling banyak terjadi pada tahun 2017 yaitu sebesar Rp. 165.206.138.957 yang didapatkan dari penjumlahan biaya tetap dengan biaya variabel.

c. **Produksi dan Penerimaan**

PT. Starfood memproduksi tiga macam olahan ikan yaitu, surimi, tepung ikan dan *frozen fish*. Jumlah produksi yang dilakukan tergantung permintaan konsumen dan persediaan bahan baku. Penerimaan produk keseluruhan PT. Starfood International dari tahun 2013 sampai 2017 dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Penerimaan

No	Tahun	Total Penerimaan
1	2013	113.989.941.986
2	2014	149.185.595.225
3	2015	154.240.492.841
4	2016	144.100.946.618
5	2017	192.294.762.786

Dilihat dari Tabel 5, dapat disimpulkan bahwa penerimaan PT. Starfood International rata-rata mengalami kenaikan setiap tahunnya.

Penerimaan paling banyak terjadi pada tahun 2017 yaitu sebesar Rp. 192.294.762.786. Hal ini dikarenakan adanya peningkatan permintaan produk dari konsumen sehingga kegiatan penjualanpun tinggi dan pendapatan yang peroleh lebih besar dari tahun-tahun sebelumnya. Kesuma (2009) menyatakan pertumbuhan penjualan tinggi, maka akan mencerminkan pendapatan perusahaan yang juga meningkat. Laju pertumbuhan suatu perusahaan akan mempengaruhi kemampuan mempertahankan keuntungan dalam menandai kesempatan-kesempatan yang akan datang.

d. *Revenue Cost Ratio*

Analisa *Revenue Cost Ratio* Menunjukkan manfaat atau keuntungan yang diperoleh dari kegiatan usaha pengolahan ikan selama 1 tahun. Hasil analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C) tergantung dari pendapatan yang di hasilkan. Hasil R/C *Ratio* yang didapatkan PT. Starfood dapat dilihat pada Tabel 6 berikut.

Tabel 6. *Revenue Cost Ratio*

No	Tahun	R/C <i>Ratio</i>
1	2013	1,23
2	2014	1,14
3	2015	1,12
4	2016	1,15
5	2017	1,16

Berdasarkan tabel diatas, nilai R/C *Ratio* yang diperoleh lebih dari satu, Sehingga dapat dinyatakan bahwa usaha ini memiliki kemampuan untuk menghasilkan keuntungan seperti halnya yang dikemukakan oleh Yunita (2017) bahwa apabila R/C *Ratio* > 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan. Jika R/C *Ratio* < 1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan. Selanjutnya jika R/C *Ratio* = 1, maka usaha berada pada titik impas (*Break Event Point*). Nilai R/C *Ratio* didapat kan dari hasil penerimaan yang dibagi dengan *Total Cost*.

e. *Keuntungan*

Keuntungan yang diperoleh oleh PT. Starfood International dari tahun 2013 sampai dengan tahun 2017 dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. *Keuntungan*

No	Tahun	Total keuntungan (Rp)
1	2013	21.012.874.019
2	2014	18.489.220.206
3	2015	16.518.559.851
4	2016	18.556.278.385
5	2017	27.088.623.829

Berdasarkan tabel tersebut, dapat disimpulkan bahwa keuntungan paling rendah berada pada tahun 2013 sebesar

Rp. 21.012.874.019 dan keuntungan paling tinggi didapatkan pada tahun 2017 sebesar Rp. 27.088.623.829. Besar kecilnya keuntungan yang didapat dilihat dari banyaknya produk yang terjual dan berapa banyak pengeluaran yang digunakan. Semakin banyak produk yang terjual dan semakin sedikit biaya produksi yang dikeluarkan maka akan semakin besar keuntungan yang didapatkan. Nilai keuntungan ini didapatkan dari pengurangan total pendapatan dan total biaya sebagaimana yang dikemukakan oleh Yunita (2012) bahwa keuntungan merupakan hasil dari total pendapatan yang dikurangi dengan total biaya.

f. *Break Event Point (BEP)*

Break Event Point adalah titik impas yaitu suatu komoditi yang menggambarkan pendapatan usaha pengolahan ikan yang diperoleh sama dengan modal yang dikeluarkan. Nilai *Break Event Point* yang diperoleh PT. Starfood International dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. *Break Event Point*

N o	Tah un	Penerimaan /tahun (Rp)	BEP/tahun (Rp)
1	201 3	113.989.941. 986	25.584.222. 911,42
2	201 4	149.185.595. 225	48.270.587. 364,82
3	201 5	154.240.492. 841	57.733.055. 394,61

4	201 6	144.100.946. 618	54.148.201. 231,60
5	201 7	192.294.762. 786	61.854.973. 677,22

Tabel 8 menunjukkan bahwa nilai BEP pada tahun 2013 di PT. Starfood International adalah sebesar Rp. 25.584.222.911,42, yang artinya usaha PT. Starfood International akan mengalami titik impas (tidak untung dan tidak rugi) pada penerimaan tersebut. Nilai BEP tersebut lebih besar dari penerimaan yang diperoleh yaitu Rp. 113.989.941.986. Hal ini menunjukkan bahwa PT. Starfood International mengalami keuntungan. Demikian juga pada tahun 2014 sampai dengan 2017, penerimaan PT. Starfood Internationalpun melebihi nilai BEP, sehingga usaha di PT. Starfood selama 5 tahun terakhir (2013-2017) mengalami keuntungan karena penerimaan yang diperoleh melebihi nilai BEP. Hal ini sesuai dengan pernyataan Mollah (2016), yaitu analisa *Break Even Point* (BEP) adalah titik keseimbangan antara total biaya dan total penjualan atau titik aktifitas (volume produksi) dimana tidak diperoleh keuntungan maupun kerugian karena total pendapatan sama dengan total pengeluaran.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Usaha ekspor di PT. Starfood International menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Hal ini ditunjukkan dengan hasil perhitungan analisa jangka pendek yaitu nilai *R/C Ratio* yang didapatkan lebih dari 1 dan penerimaan yang diperoleh selama 5 tahun lebih besar dari nilai BEP. Dengan demikian ekspor perikanan memiliki potensi untuk dijadikan sebuah usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Alimuddin dan Supriadi. 2011. Hukum Perikanan di Indonesia. Sinar Grafika: Jakarta
- Effendi, I dan Oktariza, W. 2006. *Manajemen Agribisnis Perikanan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Harahap, S. S. 2010. *Analisis Kritis Laporan Keuangan*. Rajawali Persada, Jakarta.
- Kanoni, S. 2005. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Kesuma, A. 2009. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Struktur Modal serta Pengaruhnya Terhadap Harga Saham Perusahaan Real Estate yang Go-Public Di BEI. *Jurnal Manajemen & Kewirausahaan*. Vol. II. No. 1/Hal: 38–45
- Mollah, K. 2016. Analisa *Break Event Point* dan *Net Present Value* Berdasarka Input Tarif yang Berlaku di Klinik Kesehatan Al-Jadid Surabaya. *Jurnal IPTEK*. Vol.20 No. 2. Surabaya.
- Primyastanto, M. 2006. *Buku Panduan Praktikum Evaluasi Proyek Usaha Sosial Ekonomi Perikanan*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Salvatore, D. 2007. *International Economic*, Edisi Kesembilan. Penerbit Hoboken, New Jersey.
- Sukmawati, N. M. 2014. Strategi Ekspor dan Pemasaran. http://www.lpsdimataram.com/p_hocadownload/Februari-2014/12-strategi%20ekspor%20dan%20pemasaran-rai%20sukmawati.pdf. *Media Bina Ilmiah*. Volume 8, No. 1, Februari 2014.
- Widjajanta, B. dan Aristanti, W. 2007. *Ekonomi & Akuntansi: Mengasah Kemampuan Ekonomi*, CV. Citra Praya: Bandung.
- Yunita, I. 2017. Analisa Usaha Dodol Pulut di Desa Paloh Kecamatan Pausangan Kabupaten Bireuen. <file:///D:/Kuliah/Matkul/Semester%207/Skrpsi/Skripsi%20Lina/R%20Ratio.pdf>. Universitas Almuslim. *Jurnal S. Pertanian*. Vol 1 (10) : 826– 836.