

PERBEDAAN HASIL ABON YANG TERBUAT DARI IKAN GABUS DAN ABON IKAN BANDENG DITINJAU DARI BIAYA PRODUKSI DAN DAYA BELI KONSUMEN

Susilowati

Dosen Prodi PKK FKIP Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
susilowatipramuko@yahoo.co.id

ABSTRAK

Abon merupakan salah satu produk olahan makanan yang sudah di kenal oleh masyarakat yang umumnya, di buat dari daging sapi, nangka muda, dan kluwih. Abon ikan saat ini sudah mulai banyak dikenal masyarakat. Abon ikan gabus dan abon ikan bandeng adalah jenis makanan olahan yang terbuat dari ikan gabus dan ikan bandeng yang diolah dengan cara melalui proses pengukusan dan penggorengan dengan menambahkan berbagai macam bumbu dan rempah agar diperoleh cita rasa khas yang enak dan mempunyai daya simpan lebih lama (awet). Harganya relatif murah, mengandung zat gizi tinggi juga dapat dikembangkan sebagai usaha rumah tangga (home industri)

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan cara eksperimen untuk mengetahui hasil jadi abon ikan gabus dan ikan bandeng. Populasi dalam penelitian ini adalah abon ikan yang Sampelnya adalah abon ikan gabus dan abon ikan bandeng yang diproduksi di industri rumah masing-masing sebanyak 20 industri rumah tangga di Desa Boro Kecamatan Tanggulangin dengan menggunakan metode pengumpulan data metode angket dan observasi yang meliputi indikator : hasil produksi abon, biaya produksi dan daya beli konsumen.

Berdasarkan hasil analisa data dengan uji t 1) Ada perbedaan hasil olahan antara abon ikan Gabus dan abon ikan Bandeng hasil olahan abon ikan Gabus sebesar 3,49 dan hasil olahan ikan Bandeng sebesar 2,85. Berarti hasil olahan abon ikan Gabus lebih banyak dibandingkan dengan hasil olahan abon ikan Bandeng 2) Biaya produksi diperoleh hasil rata-rata hasil olahan abon ikan gabus sebesar 2,95 dan abon ikan Bandeng sebesar 3,55 atau abon ikan Gabus biaya produksinya lebih kecil dibandingkan dengan ikan Bandeng 3). Daya beli konsumen yaitu abon ikan Gabus sebesar 3,40 dan abon ikan Bandeng sebesar 2,70

Kata Kunci : *Abon, ikan bandeng Ikan Gabus, biaya produksi, daya beli konsumen*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Ikan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan adalah salah satu sumber protein hewani yang mudah didapat dan harganya relatif murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh karena itu pengawetan ikan perlu diketahui oleh semua lapisan masyarakat. Untuk pengawetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses, misalnya: menjaga kebersihan bahan dan peralatan yang digunakan, menggunakan bahan dasar yang segar dan baik. Ada berbagai macam jenis pengawetan ikan yang dikenal antara lain:

penggaraman, pemindangan, pengasapan, peragian, dan pengolahan abon.

Desa Boro adalah salah satu desa yang terletak di kecamatan Tanggulangin dengan. Mata pencaharian prosentase paling besar adalah sebagai buruh pabrik Lokasi desa Boro sangat strategis, dimana banyak terdapat sungai-sungai serta rawa-rawa yang biasa didatangi masyarakat sekitar untuk kegiatan memancing. Umumnya ikan hasil pancingan adalah jenis ikan mujair, lele, gabus (kutuk), dan sepat. Hasil pancingan selain dikonsumsi untuk keluarga terkadang juga dijual dengan harga yang sangat murah, terutama untuk ikan gabus karena sangat sedikit orang yang menyukai karena bentuk kepalanya yang menyerupai ular sehingga

mereka merasa jijik untuk mengkonsumsinya.

Ikan gabus biasanya hanya untuk lauk tetapi kini ekstrak dapat dijadikan alternatif obat diminumkan pada pasien untuk Meningkatkan Albumin, menyembuhkan Luka Operasi, Stroke, Diabetes, Autis, Penderita hipoalbuminemia, Penderita HIV/AIDS, Status Gizi Balita, Penyembuhan Luka, Penderita Post Operatif, Status Gizi penderita tuberculosis, hemoglobin dan status gizi lansia, Proses penyembuhan pada penderita luka bakar. dengan cara mengambil ekstrak/ sarinya. Sedangkan daging ikan dibiarkan tidak dipakai lagi (menjadi limbah)

Bandeng (Latin : *Chanos chanos* atau bahasa Inggris *milkfish*) adalah sebuah ikan yang merupakan makanan penting di Asia Tenggara. Ikan bandeng disukai sebagai makanan karena rasanya gurih, rasa dagingnya netral (tidak asin seperti ikan laut) dan tidak mudah hancur jika dimasak. Kelemahan bandeng ada dua yaitu dagingnya “berduri” dan kadang-kadang berbau “lumpur/tanah”. Duri bandeng sebenarnya adalah tulang dari bandeng. Duri ini mengganggu kenikmatan dalam memakan dagingnya. Gangguan ini dapat diatasi dengan penggunaan panci bertekanan tinggi (presto atau autoklaf) dalam waktu tertentu, sehingga duri ini menjadi lunak dan dapat hancur jika dikunyah.

Upaya mengangkat ikan gabus menjadi komoditi favorit, dengan mengolah kembali daging ikan gabus yang sudah diambil eksraknya menjadi abon ikan. Selain bisa dikonsumsi untuk keluarga, abon ikan gabus juga bisa di kemas yang baik dan dijual dengan harga yang lebih tinggi sehingga dapat dijadikan salah satu sumber penghasilan keluarga.

Rumusan Masalah.

- a. Adakah perbedaan hasil olahan abon ikan gabus dan abon ikan bandeng?
- b. Seberapa besar perbedaan biaya produksi abon ikan Gabus dan abon ikan Bandeng?

- c. Adakah perbedaan Daya beli konsumen antara abon ikan Gabus dan abon ikan Bandeng?

Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui perbedaan hasil olahan abon ikan gabus dan abon ikan bandeng
- b. Untuk mengetahui Seberapa besar perbedaan biaya produksi abon ikan Gabus dan abon ikan Bandeng
- c. Untuk mengetahui perbedaan Daya beli konsumen antara abon ikan Gabus dan abon ikan Bandeng?

KAJIAN TEORI

Ikan Gabus

Ikan gabus adalah sejenis ikan buas yang hidup di air tawar. Ikan ini dikenal dengan banyak nama di berbagai daerah, aruan, haruan (Melayu, Banjarmasin), kocolan (Betawi), bogo (Sunda), bayong, bogo, licingan (Banyumas), kutuk (Jawa) dan lain-lainnya. Dalam bahasa Inggris juga dikenal dengan berbagai nama seperti *Common Snakehead*, *Snakehead Murrel*, *Chevron Snakehead*, *Striped Snakehead* dan juga *Aruan*. Nama ilmiahnya adalah *Channa Striata* (Bloch, 1793). Ikan gabus terkenal dengan julukan “*Snakehead*” karena badannya bentuk silinder dengan kepala pipih bersisik seperti ular. Dagingnya yang lezat sehingga walau kehadirannya sering merugikan karena merupakan pemangsa ikan-ikan kecil, banyak orang yang sengaja memelihara ikan gabus di kolam khusus. (Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas ikan gabus dalam www.google.com).

Ikan gabus merupakan ikan karnivor yang mempunyai nilai ekonomi relatif tinggi. Petani ikan dan nelayan di daerah Kalimantan banyak memelihara ikan gabus dalam kerambah/haba. Benih ikan gabus dalam kerambah dipelihara berasal dari hasil tangkapan di sekitar sungai yang ada di tempat tinggalnya. Makanan ikan gabus yang dipelihara biasanya adalah ikan-ikan kecil, cacing, katak atau ketam. Dengan masa pemeliharaan kurang lebih 8 bulan, bibit ikan yang beratnya 10n gr/ekor akan mencapai berat 700 gram hingga 1000 gram /ekor

(Sadili dan Koes hendrajana dalam M Ghufuran H. Kordi K, 2007).

Fungsi dan Kandungan Gizi Ikan Gabus

Diketahui bahwa ikan ini sangat kaya akan albumin, salah satu jenis protein penting. Albumin diperlukan tubuh manusia setiap hari, terutama dalam proses penyembuhan luka-luka. Pemberian ikan gabus atau ekstrak proteinnya telah dicobakan untuk meningkatkan kadar albumin dalam darah dan membantu penyembuhan beberapa penyakit. Di Asia terutama Malaysia dan Indonesia Ikan gabus menduduki nilai ekonomi penting. Bahkan di Malaysia ikan gabus dikembangkan untuk obat penyembuhan luka. Penelitian ikan gabus sebagai penyembuh luka di Indonesia masih sangat minim.

Publikasi penelitian ikan gabus untuk obat di Indonesia baru terpantau dalam penelitian Prof. Dr.Ir.Eddy Suprayitno, MS awal Januari 2003 dengan penelitian yang mengungkap pemanfaatan ekstrak ikan gabus sebagai pengganti serum albumin yang biasa digunakan untuk menyembuhkan luka operasi. Dalam penelitian itu disebutkan, untuk memanfaatkan ikan gabus sebagai obat, ikan gabus diambil ekstraknya dengan mengukusnya, lalu menampung airnya. Air ekstrak itu langsung diminumkan ke pasien yang baru operasi. Dengan cara itu, luka akan sembuh dalam tempo 3 hari lebih cepat dibandingkan dengan serum albumin, serta lebih murah biayanya.

Tabel 2.1
Kandungan Zat Gizi ikan gabus dan ikan bandeng dalam 100 gram

Zat Gizi	Ikan Gabus	Ikan Bandeng
Energi (Kal)	116	129
Protein (gr)	25,2	20,0
Lemak (gr)	1,7	4,8
Karbohidrat (gr)	0	0
Kalsium (mg)	62	20
Fosfor (mg)	176	150
Zat Besi (mg)	0,9	2,0
Vitamin A (SI)	47	47

Tabel.2.1 Kandungan zat gizi

Ikan Bandeng

Bandeng (Latin : *Chanos chanos* atau bahasa Inggris *milkfish*) adalah sebuah ikan yang merupakan makanan penting di Asia Tenggara. Ikan bandeng disukai sebagai makanan karena rasanya gurih, rasa dagingnya netral(tidak asin seperti ikan laut) dan tidak mudah hancur jika dimasak. Kelemahan bandeng ada dua yaitu dagingnya “berduri” dan kadang-kadang berbau “lumpur/tanah”. Duri bandeng sebenarnya adalah tulang dari bandeng. Duri ini mengganggu kenikmatan dalam memakan dagingnya. Gangguan ini dapat diatasi dengan penggunaan panci bertekanan tinggi (presto atau autoklaf) dalam waktu

tertentu, sehingga duri ini menjadi lunak dan dapat hancur jika dikunyah. Bau Lumpur dan tanah pada bandeng bantyak dialami pada bandeng yang diambil dari tambak. Bandeng yang dipelihara di kerambah hamper tidak berbau. Bau Lumpur dan tanah dapat dihilangkandengan merendam ikan setelah dibersihkan dalam larutan cuka selama sekitar 30 menit (perbandingan cuka : air adalah 2 sdm : 500 ml).

Bagi masyarakat pesisir, ikan bandeng merupakan jenis ikan yang sudah tidak asing lagi, hanya saja masyarakat pedalaman yang berlokasi jauh dari pantai belum tentu mengenal iakn bandeng ini. Secara umum, gambaran

fisik(morfologi)ikan bandeng mudah dikenali, yakni berbentuk seperti peluru torpedo dengan sirip ekor yang bercabang, bermata bundar warna hitam dengan bagian tengahnya berwarna putih jernih, serta memiliki sisik yang berwarna putih keperakan. Dagingnya yang berwarna putih susu membuatnya juga dikenal dengan sebutan milkfish. Dibeberapa tempat, ikan bandeng memiliki banyak nama, misalnya di Sumatera dikenal dengan sebutan banding,mulch, atau agam : di Bugis disebut bolu ; di Filipina disebut bangos ; dan di Taiwan disebut sabahi.

Di Indonesia, ikan bandeng sudah lama dikenal sebagai ikan yang banyak dipelihara di tambak. Pemeliharaannya tersebar hamper di seluruh pulau besar di tanah air, seperti Jawa, Sumatera, Kalimantan atau Sulawesi. Selain di Indonesia, 8ikan bandeng juga banyak dipelihara di Filipina dan Taiwan. Sebenarnya ikan bandeng memang merupakan jenis ikan air payau. Namun saat ini ikan bandeng sudah mulai banyak dibudidaya di kolam air tawar atau keramba apung air tawar.

Ikan Bandeng termasuk ikan yang paling populer diseluruh Indonesia, baik segar maupun yang sudah olahan. Bila dahulu bandeng hanya bisa dipelihara di tambak yang berair asin, kini bandeng sudah bisa dipelihara di kolam air tawar. Hal ini dikarenakan bandeng memiliki sifat euryhaline, artinya ikan mampu hidup di kisaran salinitas yang tinggi, meskipun untuk memijah induk dan larva masih membutuhkan air asin (www.google.com.Wikipedia bahasa Indonesia,ensiklopedia bebas).

Abon

Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal oleh orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi, sebab itu lebih dikenal oleh masyarakat luas. Pembuatan abon merupakan salah satu alternatif pengolahan, untuk mengantisipasi kelimpahan produksi atau untuk penganekaragaman produk.

Indonesia memiliki kekayaan perikanan yang beragam. Potensi produk perikanan Indonesia cukup besar. Usaha perikanan juka dikelola secara professional, bukan hanya sebuah usaha sampingan sebatas pemenuhan kebutuhan hidup saja tetapi juga bisa menjadi usaha yang dapat memberikan suatu keuntungan yang sangat besar. Salah satu hasil perikanan yang bisa mendatangkan keuntungan besar adalah produk olahan dari ikan gabus dan ikan bandeng yaitu “ Abon Ikan Gabus “ dan “Abon Ikan Bandeng”. Selain rasanya yang enak, gurih, juga sangat praktis dan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi

Abon Ikan Gabus

Abon ikan gabus adalah jenis makan awetan yang terbuat dari ikan gabus yang diolah dengan cara pengukusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya awet yang relatif lama. Ikan gabus sangat cocok sebagai bahan dasar abon karena ikan gabus adalah jenis ikan yang berserat halus, mempunyai kadar lemak rendah, dan mempunyai protein tinggi.

Abon ikan bandeng

Abon ikan bandeng adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan bandeng yang diolah dengan cara pengukusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya awet yang relatif lama. Ikan bandeng sangat cocok sebagai bahan dasar abon karena ikan bandeng adalah jenis ikan yang berserat halus, mempunyai kadar lemak rendah, dan mempunyai protein tinggi. Hal ini dapat menjadikan produk pangan tersebut tidak mudah tengik.

METODOLOGI

Jenis Penelitian

Berdasarkan pernyataan tersebut jenis penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah penelitian true eksperimen membuat abon ikan gabus dan abon ikan bandeng untuk dibandingkan biaya produksi dan hasil olahan abon kemudian dilihat daya beli Konsumen lebih suka yang mana.

Populasi dan Penentuan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah abon ikan yang dibuat oleh home industri di desa Boro Kecamatan Tanggulangin Sidoarjo.

Sampel dalam penelitian ini adalah ikan gabus dan abon ikan bandeng yang diproduksi di industri rumah masing-masing sebanyak 20 industri rumah tangga di Desa Boro Kecamatan Tanggulangin Sidoarjo

Metode Pengumpulan Data

Observasi

Mengobservasi industri rumah tangga yang memproduksi abon ikan gabus dan abon ikan bandeng Dalam penelitian ini peneliti mengamati proses pembuatan abon ikan dan hasil yang didapat

Metode angket.

Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah lembar observasi yang terdiri dari pernyataan dari pengelola industri rumah tangga abon ikan gabus dan abon ikan bandeng tentang biaya produksi, hasil produksi, harga jual, dan daya beli konsumen.

Dalam penelitian ini lembar observasi yang digunakan menggunakan

skala likert 4 (empat). Tipe ini dimaksudkan untuk memberi beberapa alternatif jawaban kepada pengelola industri rumah tangga abon ikan gabus dan abon ikan bandeng dalam memilih jawaban yang sesuai dengan pendapat dirinya.

Indikator dalam lembar observasi secara terinci dapat dikembangkan menjadi kisi-kisi pengembangan instrumen sebagai berikut:

Teknik Analisa Data

Sesuai dengan judul penelitian, maka rumus yang digunakan untuk menganalisis data adalah Uji t yaitu perbandingan hasil olahan abon ikan gabus dan abon ikan bandeng

$$t = \frac{X_1 - X_2}{\sqrt{\frac{s^2}{N_1} + \frac{s^2}{N_2}}}$$

(Sudjana, 1995: 5)

Keterangan

X₁ = Abon ikan Gabus

X₂ = Abon kan Bandeng

N = Jumlah Sampel

S² = Standar Deviasi

DATA DAN ANALISIS DATA

Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan uji-t dengan bantuan program SPSS. 11.00

a. Hasil Poroduksi Abon Ikan Gabus dan Abon Ikan Bandeng

Tabel 4.1
Hasil Poroduksi Abon Ikan Gabus dan Abon Ikan Bandeng

			Jenis Abon		Total
			Ikan Gabus	Ikan Bandeng	
Hasil produksi abon	Diatas 700 gram	Count	11	2	13
		% of Total	27,5%	5,0%	32,5%
	601 - 700 gram	Count	8	7	15
		% of Total	20,0%	17,5%	37,5%
	400 - 600 gram	Count	1	9	10
		% of Total	2,5%	22,5%	25,0%
	dibawah 400 gram	Count	0	2	2
		% of Total	,0%	5,0%	5,0%
Total	Count	20	20	40	
	% of Total	50,0%	50,0%	100,0%	

Berarti jumlah industri rumah tangga yang memiliki hasil produksi abon diatas 700 gram sebanyak 13 industri rumah tangga dengan jenis abon terdiri dari 11 abon ikan gabus dan 2 abon ikan bandeng, 601-700 gram sebanyak 15 industri rumah tangga dengan jenis abon terdiri dari 8 abon ikan gabus

dan 7 abon ikan bandeng, 400-600 gram sebanyak 10 industri rumah tangga dengan jenis abon terdiri dari 9 abon ikan bandeng dan 1 abon ikan gabus, dan dibawah 400 gram sebanyak 2 industri rumah tangga dengan jenis abon terdiri dari 2 abon ikan bandeng

b. Biaya Produksi Pembuatan Abon Ikan Gabus dan Abon Ikan

Tabel 4.2
Biaya Produksi Pembuatan Abon Ikan Gabus dan Abon Ikan Bandeng

			Jenis Abon		Total
			Ikan Gabus	Ikan Bandeng	
Biaya produksi per 1 kg ikan	Rp. 25.000-30.000	Count	1	8	9
		% of Total	2,5%	20,0%	22,5%
	Rp. 20.000 - Rp. 24.500	Count	7	6	13
		% of Total	17,5%	15,0%	32,5%
	Di bawah 20.000	Count	12	6	18
		% of Total	30,0%	15,0%	45,0%
Total	Count	20	20	40	
	% of Total	50,0%	50,0%	100,0%	

Berarti jumlah industri rumah tangga yang mengeluarkan biaya produksi per 1 kg ikan antara Rp. 25.000 - Rp. 30.000 sebanyak 9 industri rumah tangga dengan jenis abon terdiri dari 8 abon ikan bandeng dan 1 abon ikan gabus, Rp. 20.000 – Rp. 24.500 sebanyak 13 industri rumah tangga dengan jenis abon terdiri dari 7 abon ikan gabus dan 6

abon ikan bandeng, dan di bawah Rp. 20.000 sebanyak 18 industri rumah tangga dengan jenis abon terdiri dari 12 abon ikan gabus dan 6 abon ikan bandeng.

c. Daya Beli Konsumen pada Abon Ikan Gabus dan Abon Ikan Bandeng

Tabel 4.3
Daya Beli Konsumen Abon Ikan Gabus dan Abon Ikan Bandeng

			Jenis Abon		Total
			Ikan Gabus	Ikan Bandeng	
Daya beli konsumen	Diatas 5 Kg	Count	11	2	13
		% of Total	27,5%	5,0%	32,5%
	3 Kg - 4,5 Kg	Count	9	5	14
		% of Total	22,5%	12,5%	35,0%
	1 Kg - 2,9 Kgi	Count	0	4	4
		% of Total	,0%	10,0%	10,0%
	dibawah 1 kg	Count	0	9	9
		% of Total	,0%	22,5%	22,5%
Total	Count	20	20	40	
	% of Total	50,0%	50,0%	100,0%	

Daya beli konsumen diatas 5 Kg sebanyak 13 industri rumah tangga terdiri dari 11 jenis abon ikan gabus dan 2 abon ikan bandeng, 3 Kg – 4,5 Kg sebanyak 14 industri rumah tangga terdiri dari 9 jenis ikan gabus dan 5 ikan bandeng, 1 Kg – 2,9 Kg sebanyak 4 industri rumah tangga dengan jumlah 4 jenis abon ikan bandeng, dibawah 1 Kg

sebanyak 9 industri rumah tangga dengan jumlah 9 jenis ikan bandeng

Interpretasi

Data hasil penelitian yang meliputi perbedaan hasil olahan abon ikan gabus dan abon ikan bandeng selanjutnya dilakukan analisis data dengan menggunakan uji-t. SPSS 11.00

Tabel 4.4
Hasil uji-t Perbedaan Hasil Olahan Abon Ikan Gabus dan Abon Ikan bandeng

Independent Samples Test

	Levene's Test for equality of Variances		t-test for Equality of Means						
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Hasil Observasi	,988	,322	5,524	158	,000	,64	,115	,410	,865
Equal variances assumed			5,524	154,744	,000	,64	,115	,410	,865
Equal variances not assumed									

Tabel di atas menunjukkan hasil perhitungan analisis uji-t tentang perbedaan hasil olahan abon ikan gabus dan abon ikan bandeng diperoleh nilai t_{hitung} 5,52. Harga t_{tabel} pada taraf signifikansi 0,05 sebesar 1,64 ($F_{hitung} > F_{tabel}$) atau nilai F_{hitung} signifikan pada

taraf signifikansi 0,05. Dengan demikian H_0 ditolak, sehingga dapat disimpulkan terdapat perbedaan hasil olahan abon ikan gabus dan abon ikan bandeng

Perbedaan rata-rata hasil olahan abon ikan Gabus dan abon ikan Bandeng dapat dilihat pada tabel 4.6

Tabel 4.5
Perbedaan rata-rata Hasil Olahan Abon Ikan Gabus dan Abon Ikan Bandeng

Abon		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil Observasi	Ikan Gabus	80	3,49	,675	,075
	Ikan Bandeng	80	2,85	,781	,087

Tabel di atas menunjukkan hasil penghitungan dengan bantuan program SPSS. 11.00, terdapat perbedaan diperoleh rata-rata hasil olahan abon ikan Gabus sebesar 3,49 dan rata-rata hasil olahan ikan Bandeng sebesar 2,85. Dengan kata lain rata-rata hasil olahan

abon ikan Gabus lebih banyak dibandingkan dengan hasil olahan abon ikan Bandeng.

Data hasil penelitian yang meliputi perbedaan hasil olahan abon ikan gabus

Tabel 4.6
Berdasarkan Biaya Produksi Perbedaan Rata-rata Hasil Olahan Abon Ikan Gabus dan Abon Ikan Bandeng

Group Statistics

Jenis Abon		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Biaya produksi per 1 kg ikan	Ikan Gabus	20	2.9500	.82558	.18460
	Ikan Bandeng	20	3.5500	.60481	.13524

Berdasarkan biaya produksi diperoleh hasil rata-rata hasil olahan abon ikan gabus sebesar 2,95 dan abon ikan Bandeng sebesar 3,55 atau abon

ikan Gabus biaya produksinya lebih kecil dibandingkan dengan ikan Bandeng.

Tabel 4.7
Berdasarkan Hasil Produksi Perbedaan Rata-rata Hasil Olahan Abon Ikan Gabus dan Abon Ikan Bandeng

Group Statistics

Jenis Abon		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil produksi abon	Ikan Gabus	20	3.5500	.68633	.15347
	Ikan Bandeng	20	2.8500	.74516	.16662

Tabel di atas menjelaskan perbedaan rata-rata hasil olahan abon ikan Gabus dan abon ikan Bandung berdasarkan hasil produksi diperoleh hasil rata-rata hasil olahan abon ikan

gabus sebesar 3.55 dan abon ikan Bandeng sebesar 2,85 atau abon ikan Gabus hasil produksinya lebih besar dibandingkan dengan ikan Bandeng.

Data hasil penelitian yang meliputi perbedaan hasil olahan abon ikan gabus Berdasarkan Daya Beli Konsumen

Tabel 4.8
Perbedaan Rata-rata Hasil Olahan Abon Ikan Gabus dan Abon Ikan Bandeng Berdasarkan Daya Beli Konsumen

Group Statistics					
Jenis Abon		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Daya beli konsumen	Ikan Gabus	20	3.4000	.75394	.16859
	Ikan Bandeng	20	2.7000	.80131	.17918

Tabel di atas menjelaskan perbedaan rata-rata hasil olahan abon ikan Gabus dan abon ikan Bandeng berdasarkan daya beli konsumen diperoleh hasil rata-rata hasil olahan

abon ikan gabus sebesar 3,40 dan abon ikan Bandeng sebesar 2,70 atau abon ikan Gabus daya beli konsumennya lebih banyak dibandingkan dengan abon ikan Bandeng.

SIMPULAN

1. Ada perbedaan hasil olahan antara abon ikan Gabus dan abon ikan Bandeng hasil olahan abon ikan Gabus sebesar 3,49 dan hasil olahan ikan Bandeng sebesar 2,85. Dengan kata lain rata-rata hasil olahan abon ikan Gabus lebih banyak dibandingkan dengan hasil olahan abon ikan Bandeng
2. Biaya produksi diperoleh hasil rata-rata hasil olahan abon ikan gabus sebesar 2,95 dan abon ikan Bandeng sebesar 3,55 atau

3. Berdasarkan Daya beli konsumen ada perbedaan antara abon ikan Gabus dan abon ikan bandeng yaitu ikan Gabus sebesar 3,40 dan abon ikan Bandeng sebesar 2,70 atau abon ikan Gabus daya beli konsumennya lebih banyak dan murah dibandingkan dengan ikan Bandeng.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyo Supriyanto, 2007, *Membuat Olahan Bandeng*, Bogor: Penebar Swadaya

Heru Susanto, 2006, *Budidaya Ikan di Pekarangan (revisi)*, Bogor: Penebar Swadaya.

Jumianto, 2003, *Teknik Penanganan Ikan*, Jakarta: Penebar Swadaya

Mulyono, David, 2001, *Budidaya Ikan Betutu*, Jogjakarta, Kanisius.

M. Ghufrani H. Kordi K, 2007, *Meramu Pakan Untuk Ikan Karnivor*, Semarang.

Mulyadi, Y, 1997, *Teknik Menetapkan Harga*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Rahardi F, dkk. 2001, *Agribisnis Perikanan*.
Jakarta: Penebar Swadaya.

Suharsini Arikunto, 1997, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, Jakarta, Rineka Cipta.

Soeseno, S. 1984, *Budidaya Ikan dan Udang dalam Tambak*. Jakarta: Gramedia.

Tim Penulis PS, 2007, *Agribisnis Perikanan Edisi Revisi*, Bogor: Penebar Swadaya.

www.Google.com, 2008, *Wikipedia Bahasa Indonesia*, ensiklopedia bebas ikan gabus.

Sudjana, 1995, *Desain dan Analisis Eksperimen*, Bandung: Tarsito.

Singgih, Santoso, 2001 *Mengolah data Statistik Secara Profesional SPSS 10.00*, Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

<http://apotikherba.wordpress.com/>

<http://intisariherbal.com/kandungan-vitamin-ikan-gabus-ternyata-lebih-tinggi-dari-ikan-salmon/>