ECSOFiM: Journal of Economic and Social of Fisheries and Marine. 2018. 06(01):64-72 e-ISSN: 2528-5939
Permalink/DOI: http://dx.doi.org/10.21776/ub.ecsofim.2018.006.01.06

IMPLEMENTATION OF CERTIFICATION OF PROCESSING FEASIBILITY (*CPF*) OF PROCESSED MILKFISH PRODUCTS IN INDONESIA

IMPLEMENTASI SERTIFIKASI KELAYAKAN PENGOLAHAN (SKP) PRODUK IKAN BANDENG DI INDONESIA

Pujiono[1)], Dewi Sulistianingsih[*2)], and Laga Sugiarto[3)]

[1,2,3)] Faculty of Law, Semarang State University (UNNES), Kampus Sekaran Gunungpati Semarang, 50229, Indonesia

Received: September 19, 2018/Accepted: October 31, 2018

ABSTRACT

Globalization gives businessman opportunities to expand their marketing areas. However, it also triggers competitions among the businessman of either big, medium, small, or micro enterprises. It also impacts to fisheries businessman, especially those belonging to small and micro enterprises since they mostly still apply traditional equipment when processing their fish or processed fish products. The application of the traditional equipment leads to the low product quality. The low quality of their fish or processed fish products induces some worries of the perishing fisheries business in Indonesia. Certification of Processing Feasibility (CPF) of fisheries and processed fish products is a means to improve fish and processed fish product quality. The implementation of the certification emerges a dilemma among the small and micro enterprises whose capital and human resources are limited. Therefore, to overcome the problem it necessary that there are some policies to protect and develop the businesses of the small and micro enterprises. The necessary policies can be in the form of business empowerment through partnerships using inti-plasma pattern.

Keywords: standardization, fishery products, policy.

ABSTRAK

Globalisasi memberi peluang kepada para pelaku bisnis untuk memperluas area pemasaran mereka. Namun, hal tersebut dapat memicu persaingan di antara pengusaha baik perusahaan besar, menengah, kecil, atau mikro. Hal ini juga berdampak pada pengusaha perikanan, terutama mereka yang tergabung dalam usaha kecil dan mikro karena mereka kebanyakan masih menggunakan peralatan tradisional ketika memproses ikan atau produk olahan ikan mereka. Penerapan peralatan tradisional mengarah pada kualitas produk yang rendah. Rendahnya kualitas ikan atau produk olahan ikan memicu beberapa kekhawatiran yang dapat mengancam keberlanjutan bisnis perikanan di Indonesia. Sertifikasi Kelayakan Pemrosesan (SKP) perikanan dan produk olahan ikan adalah sarana untuk meningkatkan kualitas ikan dan produk olahan ikan. Pelaksanaan sertifikasi menimbulkan dilema di antara perusahaan-perusahaan kecil dan mikro yang modal dan sumber daya manusianya terbatas. Oleh karena itu, untuk mengatasi masalah ini, perlu adanya beberapa kebijakan untuk melindungi dan mengembangkan usaha dari usaha kecil dan mikro. Kebijakan yang diperlukan bisa dalam bentuk pemberdayaan bisnis melalui kemitraan menggunakan pola inti-plasma.

Kata kunci: standardisasi, produk perikanan, kebijakan.

[*] *Corresponding author: Dewi Sulistianingsih, dewisulistianingsih21@gmail.com*
Faculty of Law, Semarang State University (UNNES), Kampus Sekaran Gunungpati, Semarang, 50229

PENDAHULUAN

Produk perikanan, baik yang perikanan tangkap ataupun perikanan budidaya di Indonesia meningkat setiap tahun. Peningkatan produksi dapat dilihat dari data Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2016 yang menyebutkan bahwa total ikan yang ditangkap dari laut pada tahun 2012 adalah 5.435.633 ton, 5.707.013 ton pada tahun 2013, 6.037.654 ton pada tahun 2014, 6.204.668 ton pada tahun 2015, dan 6.351.480 ton pada tahun 2016. Perikanan budidaya di perairan umum pada tahun 2012 mencapai 393.561 ton, 408.964 ton pada tahun 2013, 446.692 ton pada tahun 2014, 473.134 ton pada tahun 2015, dan 479.850 ton pada tahun 2016. Selain itu, data dari Biro Pusat Statistik pada tahun 2017 menunjukkan total produksi produksi perikanan nasional sebesar 23,36 juta ton yang terdiri dari 6,04 juta ton perikanan tangkap dan 17,22 juta ton perikanan budidaya.

Peningkatan yang relatif tinggi dari produksi perikanan di Indonesia tidak diimbangi dengan konsumsi produk perikanan oleh masyarakat Indonesia. Konsumsi produk perikanan oleh masyarakat Indonesia masih relatif rendah. Namun demikian, perlu dipahami bahwa ikan dan produk perikanan adalah sumber protein yang paling penting dan diperkirakan bahwa lebih dari 30% ikan untuk konsumsi manusia berasal dari budidaya (Teklemariam, 2015). Badan Pusat Statistik (BPS) dan Kementerian Kelautan dan Perikanan menyebutkan bahwa tingkat konsumsi ikan pada tahun 2014 sebesar 38,14 juta ton, 41,11 juta ton pada tahun 2015, 43,94 juta ton pada tahun 2016, dan 46,46 juta ton pada tahun 2017.

Ketidakseimbangan antara tingkat produksi perikanan dengan konsumsi ikan telah menyebabkan surplus produksi perikanan Indonesia. Surplus ini memberi Indonesia peluang untuk mengekspor produk perikanan mereka. Ekspor produk perikanan Indonesia meningkat setiap tahun. Data dari Biro Pusat Statistik menunjukkan bahwa ekspor produk perikanan kumulatif meningkat volumenya sebesar 2,61% dari 286,16 ribu ton pada periode Januari-Maret 2013 menjadi 293,63 ribu ton pada periode yang sama tahun 2014. AS dan Jepang menjadi target utama ekspor produk perikanan Indonesia. Pada tahun 2014, nilai ekspor produk perikanan Indonesia ke AS adalah US $ 437,30 juta atau 41,03% dari total nilai ekspor produk perikanan. Jika dibandingkan dengan nilai ekspor pada periode yang sama tahun 2013, ekspor meningkat 67,16%. Sementara itu, ekspor produk perikanan Indonesia ke Jepang pada 2014 adalah US $ 144,17 juta atau 13,52% dari total nilai ekspor produk perikanan. Ini berarti ada penurunan ekspor produk perikanan Indonesia ke Jepang pada periode yang sama tahun 2013 yang 14,38%.

Peningkatan ekspor produk perikanan harus diimbangi dengan perbaikan kualitas hasil perikanan. Peningkatan produk perikanan telah menjadi kebutuhan di era globalisasi untuk memenangkan persaingan di pasar internasional. Globalisasi ekonomi menghasilkan pergeseran dalam tatanan ekonomi internasional. Pergeseran urutan global tidak hanya memberikan peluang tetapi juga meningkatkan persaingan (Hidayati, 2014). Kualitas produk menjadi salah satu faktor terpenting di pasar internasional mengingat konsumen perikanan dan produk olahan ikan berasal dari negara maju yang kesadaran akan kualitas dan keamanan produk makanan relatif tinggi

(Maulana, 2012: 2). Oleh karena itu, peningkatan kualitas produk, terutama pada produk perikanan, menjadi strategi utama dalam meningkatkan daya saing produk perikanan Indonesia di pasar global (Yowono, 2012).

Peningkatan kualitas produk perikanan perlu dilakukan karena Indonesia sedang dalam proses transformasi politik dan integritas (Asllani, 2017). Kebijakan untuk meningkatkan kualitas produk perikanan Indonesia perlu diambil karena negara target ekspor produk perikanan Indonesia adalah negara-negara seperti Jepang yang menerapkan standardisasi produk. Tujuan penerapan standar produk perikanan oleh pemerintah Jepang adalah untuk memastikan keamanan pangan bagi warganya. Dasar pemikiran untuk penerapan standardisasi adalah bahwa produk perikanan dapat menjadi perantara bagi bakteri patogen dan parasit yang dapat menginfeksi dan menyebabkan penyakit pada manusia. Dengan demikian, sangat jelas bahwa keamanan pangan harus menjadi perhatian utama bagi kesehatan masyarakat (Ndhawali, 2016).

Peningkatan kualitas produk perikanan Indonesia dilakukan melalui penerapan kebijakan Sertifikasi Kelayakan Pengolahan (SKP). Pemerintah Indonesia perlu menerapkan kebijakan karena salah satu peran pemerintah adalah sebagai pembuat kebijakan (Jahanshahi, 2011). Pemerintah memfasilitasi beberapa pemangku kepentingan dalam menyampaikan aspirasi mereka, melakukan pengendalian dan bimbingan di sektor perikanan (Fajriah, 2016).

Tujuan dari sertifikasi ini adalah untuk memastikan keberlanjutan produksi ikan, yang berarti bahwa pengolahan ikan akan menjadi industri yang berkelanjutan (Sulistiyani, 2016). Proses pengolahan produk perikanan didasarkan pada sertifikasi kelayakan pemrosesan dengan menciptakan produk ikan yang tahan lama dan memungkinkan produk tersebut dapat dilakukan pendistribusian yaitu dari pusat produksi kepada konsumen.

Penerapan sertifikasi menghadapi tantangan dan hambatan dari para pengusaha perikanan itu sendiri karena kebanyakan dari mereka masih berskala usaha kecil dan mikro yang mengolah ikan menggunakan metode sederhana dan tidak memiliki kemampuan untuk melakukan proses modern. Data dari Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk (PDS) Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2015 menyatakan bahwa Indonesia memiliki 61.603 unit Pengolahan Ikan (UPI) yang terdiri dari 718 unit pengolahan ikan sedang hingga besar dan 60.885 unit pengolahan ikan kecil dan mikro. Pemrosesan produk perikanan modern memerlukan beberapa persyaratan yang sulit dipenuhi oleh unit pengolahan ikan skala kecil, antara lain bahan baku berkualitas tinggi dengan jenis dan ukuran yang seragam secara keseluruhan sesuai kapasitas industri (Heruwati, 2002).

Tantangan lain yang dihadapi oleh unit pengolahan ikan adalah ketersediaan bahan baku yang berfluktuasi (ketersediaannya tergantung pada cuaca, iklim, sumber ikan, dan impor bahan baku ikan), pelaksanaan jaminan kualitas yang belum optimal, fasilitas terbatas terutama untuk unit pengolahan ikan skala mikro, kecil dan menengah (Anggraeni, 2017).

Oleh karena itu, tujuan penelitian ini untuk 1). menganalisis implementasi sertifikasi kelayakan pemrosesan (SKP) untuk produk perikanan agar tidak menjadi dilema bagi unit pengolahan ikan skala mikro dan kecil, 2). mengetahui model pemberdayaan usaha perikanan.

METODE PENELITIAN

Masalah pengolahan ikan skala kecil dan mikro dalam memperoleh sertifikasi kelayakan pengolahan akan diungkapkan oleh peneliti dengan menggunakan metode penelitian kualitatif melalui pendekatan sosio-legal (Zamroni, 1992). Penelitian berlangsung di Semarang yang menetapkan unit pengolahan ikan skala kecil dan mikro yang memproses produk ikan bandeng untuk menjadi produk ikan bandeng yang diolah dengan tekanan tinggi. Peneliti menggunakan observasi dan wawancara sebagai instrumen pengumpulan data penelitian dengan metode purposive sampling. Data yang dikumpulkan kemudian diperiksa validitasnya menggunakan metode triangulasi (L. Bruce, 1988). Sementara itu, analisis data menggunakan metode analisis kualitatif untuk mencapai kejelasan masalah yang dibahas (Soemitro, 1990).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sertifikasi Kelayakan Pemrosesan (SKP) sebagai pelaksanaan Pasal 20 ayat (1) UU No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan menyebutkan: “Pengolahan hasil ikan dan perikanan diperlukan untuk memenuhi persyaratan kelayakan untuk pengolahan ikan, jaminan kualitas, dan keamanan produk ikan ". Ketentuan pasal 20 ayat (1) UU No. 31 tahun 2004 belum dilaksanakan oleh unit pengolahan ikan. Data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan menyatakan bahwa pemerintah Indonesia sejak 2015 telah mengeluarkan 3.022 lembar kelayakan pemrosesan yang terdiri dari 2.906 sertifikat yang diterbitkan untuk perusahaan berskala besar dan menengah serta 116 sertifikat untuk usaha skala kecil dan mikro.

Kenyataan bahwa masih sedikit perusahaan berskala kecil dan mikro yang sudah bersertifikat, memberikan tantangan kepada pemerintah Indonesia untuk memberikan solusi mengenai masalah yang dihadapi oleh unit pengolahan ikan skala kecil dan mikro untuk memperoleh sertifikat. Hal ini menjadi penting karena sebagian besar bisnis di Indonesia pada dasarnya dibentuk oleh UKM yang memiliki karakteristik masing-masing sesuai dengan realitas ekonomi Indonesia (Sudaryo, 2017).

Ikan bandeng banyak dibudidayakan di pulau Jawa, terutama di Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat, dan Banten. Kota Semarang adalah salah satu daerah di Provinsi Jawa Tengah yang memiliki berbagai topografi, seperti bendungan, danau, sungai, dan rawa-rawa yang dibuat secara alami maupun buatan manusia. Lokasi Kota Semarang yang berada di pantai utara Jawa membuatnya ideal untuk pengembangan kolam ikan. Tekstur tanah pantai laut Jawa yang sebagian besar lempung berpasir atau lempung berlumpur relatif baik untuk dimanfaatkan sebagai daerah tambak karena tanahnya tahan air dan cocok untuk menumbuhkan pakan ikan alami. Oleh karena itu, sangat cocok untuk dimanfaatkan sebagai sistem budidaya ikan dengan memanfaatkan air payau.

Komoditas perikanan air payau yang banyak dibudidayakan di daerah Jawa Tengah khususnya di Semarang adalah ikan bandeng. Bandeng *(Chanos chanos sp)* adalah jenis ikan payau yang memiliki rasa tertentu yang terkenal di Indonesia dan negara lain (Wijayanti, 2016: 130). Para peneliti menemukan bahwa di Semarang ada lima puluh empat (54) UMKM yang menggunakan ikan bandeng sebagai bahan mentah untuk diolah menjadi produk ikan bandeng yang dimasak dengan tekanan tinggi. Dua UMKM ikan bandeng matang tekanan tinggi sudah memiliki sertifikasi kelayakan pemrosesan (Sulistianingsih, 2017) dan keduanya milik perusahaan skala menengah.

Indonesia kaya akan produk ikan. Setidaknya ada 3.000 jenis ikan di Indonesia yang terdiri dari 2.700 jenis (90%) yang hidup di perairan laut dan lebih dari 80 jenis ikan air asin secara ekonomi penting bagi Indonesia. Ikan diperdagangkan dalam berbagai bentuk, seperti 1) segar (hidup); 2) segar (beku); 3) produk ikan olahan (Thaheer, 2018).

Ikan, mengandung nutrisi tinggi, adalah sumber protein hewani yang baik dan memiliki kandungan kolesterol rendah yang menjadikannya sebagai bahan makanan sehat dan aman untuk dikonsumsi (Agustini, 2003). Ikan dikategorikan sebagai makanan yang mudah rusak (Tumonda, 2017). Kandungan protein yang tinggi dalam ikan membuat mereka mudah rusak jika tidak segera diproses atau diawetkan (Wulandari, 2009). Umumnya, pembusukan atau kerusakan ikan dan produk olahannya dapat diklasifikasikan menjadi 1) kerusakan biologis, 2) kerusakan enzimatik, 3) kerusakan fisik, 4) kerusakan kimia (Adrian, 2013). Oleh karena itu, ikan dan produknya wajib memenuhi beberapa persyaratan sebelum dikonsumsi (Yuwono, 2012).

Implementasi Sertifikasi Kelayakan Pengolahan (SKP)

Untuk memastikan bahwa produk ikan Indonesia memenuhi standar keamanan produk pangan, pemerintah menerapkan Sertifikasi Kelayakan Pengolahan (SKP). Ini diterapkan untuk semua industri pengolahan ikan yang berarti bahwa industri besar, menengah, kecil, maupun usaha rumah tangga harus mendapatkan Sertifikasi Kelayakan Pengolahan (SKP). Sertifikasi akan diberikan kepada setiap unit pengolahan ikan yang telah menerapkan praktik manufaktur yang baik dan memenuhi prosedur operasi sanitasi standar. Tujuan dari kepemilikan sertifikasi adalah untuk mendorong para nelayan dan pengusaha produk ikan olahan untuk menjalankan bisnis mereka secara higienis serta melindungi konsumen mereka dari mengkonsumsi produk makanan ikan olahan yang mengandung bahan berbahaya (Ndhawali, 2016).

Implementasi praktik manufaktur yang baik bukan hanya sarana untuk meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan, tetapi juga merupakan sarana untuk mendukung kepercayaan dari konsumen bahwa produk yang mereka konsumsi aman dan layak (Rudiyanto, 2010). Cara pembuatan obat yang baik dan prosedur operasi sanitasi standar membutuhkan dana yang besar dan sumber daya manusia yang cakap. Pemilik UMKM harus sadar akan pengeluaran yang harus mereka keluarkan untuk membuat produk mereka (Ikram, 2013). Salah satu kelemahan

pengusaha UMKM adalah kurangnya standarisasi produk yang memenuhi kebutuhan konsumen (Pudjowati, 2016).

Para pemilik unit pengolahan ikan kecil dan mikro harus mampu mengatasi kendala mereka sendiri untuk dapat bertahan hidup di era persaingan bebas dan harus proaktif serta inovatif dalam menjalankan bisnis mereka (Boohene, 2018). UKM Indonesia, sebagaimana usaha skala kecil lainnya di dunia, terhalang oleh berbagai kendala (Kuswantoro, 2012). Setiap usaha bisnis akan mengalami situasi sulit, risiko, dan kondisi lingkungan yang tidak pasti. Oleh karena itu, para pebisnis harus belajar bagaimana menghadapi situasi sulit tersebut (Ogbari, 2018).

Tantangan terbesar untuk produk makanan termasuk produk makanan perikanan di Indonesia adalah masalah keamanan pangan (Rahmawaty, 2014). Para pemilik usaha skala kecil dan menengah harus mampu mengatasi hambatan dan tantangannya sendiri agar dapat bertahan hidup di era persaingan bebas dan mereka harus proaktif dan inovatif dalam menjalankan bisnisnya.

Situasi persaingan yang lebih kompetitif, usaha kecil atau mikro diperlukan untuk dapat bersaing dengan bisnis lain. Mereka memainkan peran yang sangat representatif dalam memberdayakan ekonomi rakyat. Bahkan, UKM berkontribusi pada peningkatan pertumbuhan ekonomi suatu negara (Sugandini, 2018). Indonesia, sebagai salah satu negara berkembang di dunia, adalah negara di mana UKM memainkan peran yang berpengaruh dalam pertumbuhan ekonomi negara (Herliana, 2018). Mukti Fajar (2016), mengatakan bahwa kebijakan pemerintah dalam mengembangkan UMKM umumnya bertujuan untuk (1) mendorong pertumbuhan ekonomi yang tinggi, (2) menyerap tenaga kerja, (3) meningkatkan daya saing negara, dan (4) mengatasi kemiskinan.

Model Pemberdayaan Usaha Perikanan

Dalam konteks pernyataan yang disampaikan oleh Mukti Fajar, metode yang paling tepat dalam memberdayakan ekonomi rakyat, terutama usaha kecil, mikro, dan menengah adalah kemitraan. Kemitraan dilakukan karena pengembangan UMKM tidak dapat sepenuhnya dilakukan oleh pemerintah saja. Mereka masih menghadapi keterbatasan, seperti anggaran keuangan, jumlah tenaga kerja yang kompeten, pembatasan otoritas, periodisasi tugas, dan sebagainya. Kemitraan telah menjadi salah satu solusi dalam meningkatkan perikanan dan produk olahan ikan yang diproduksi oleh usaha kecil, mikro, dan menengah untuk bertahan dalam persaingan di pasar internasional.

Rio F. Wilantara dan Susilawati (2016), menyatakan bahwa pemerintah menghadapi beberapa keterbatasan dalam mengembangkan UMKM, sehingga perlu bekerja sama dengan pihak swasta sebagai bentuk kemitraan. Pemerintah dan kemitraan swasta dipandang sebagai solusi terbaik untuk mengatasi kelemahan dan keterbatasan yang dihadapi oleh pemerintah dalam menyediakan fasilitas yang meningkat seiring dengan pertumbuhan penduduk dan perkembangan kegiatan ekonomi. Oleh karena itu, ada peluang bagi investor untuk menjadi mitra dalam bisnis pengolahan

ikan yang dilakukan oleh usaha mikro, kecil dan menengah. Untuk menjadi mitra dengan investor, pemilik usaha kecil dan menengah perlu memahami teknologi komunikasi dan informasi. Teknologi adalah sarana penting untuk mengembangkan bisnis mereka (Penalba, 2015) dan memainkan peran penting dalam mengundang investor untuk mengembangkan bisnis mereka.

Undang-undang No. 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah mendefinisikan kemitraan sebagai kerjasama dalam kepentingan bisnis, baik langsung atau tidak langsung, atas dasar kebutuhan bersama, kepercayaan, pemberdayaan, dan manfaat yang melibatkan pemilik usaha mikro, kecil, dan menengah (pasal 1 angka 13 UU No. 20 tahun 2008). Kemitraan yang umum dilakukan di Indonesia adalah program distribusi dana bergulir yang berasal dari laba perusahaan besar dan kemudian didistribusikan ke UKM (Masrudin, 2017).

Undang-undang No. 20 tahun 2008 juga menyebutkan pola kemitraan yang dapat dilakukan oleh UKM dan perusahaan besar, seperti (a) inti-plasma, (b) sub kontrak, (c) waralaba, (d) perdagangan umum, (e) distribusi dan agen, dan (f) bentuk kemitraan lain seperti pembagian keuntungan, kerjasama operasional, usaha bersama, dan sebagai pekerja lepas.

KESIMPULAN DAN SARAN

Implementasi Sertifikasi Kelayakan Pengolahan (SKP) pada usaha perikanan masih menjadi dilemma khususnya bagi usaha perikanan skala mikro dan kecil katena menghadapi tantangan dan hambatan, misalnya dalam hal modal, sumber daya manusia, manajemen, penguasaan teknologi, informasi minimum, suasana usaha yang mendukung, serta distribusi pemasaran produk. Oleh karena itu, pola kemitraan yang paling cocok sebagai sarana untuk memberdayakan usaha mikro dan kecil adalah pola inti-plasma.

Pola kemitraan inti-plasma adalah kerja sama antara usaha mikro dan kecil yang berfungsi sebagai plasma dan perusahaan besar sebagai intinya. Dalam pola ini, peran perusahaan inti adalah menyediakan lahan, fasilitas produksi, bimbingan teknis, dan manajemen, mengumpulkan dan memproses serta memasarkan produk. Sementara itu, usaha mikro dan kecil yang berfungsi sebagai plasma memenuhi kebutuhan perusahaan inti sesuai dengan persyaratan yang disepakati.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada rekan kerja dan semua pihak yang telah memberikan berbagai bantuan untuk penulisan ini dalam bentuk masukan, saran, dan bacaan literatur sehingga Mampu menyelesaikan artikel ini, semoga bermanfaat.

DAFTAR PUSTAKA

Asllani G., Vula V. (2017): Economic Competiveness Development Challenges in Western Balkan Countries, Journal of Advanced Research in Law and Economics, 8 (8), 2334-2338.

Adrian, Ferdisar. (2013): The Identification of Market Potentials for Pindang Products in Pamoyanan Bogor, Magma Journal, 1 (10), 101-110.

Anggraeni, Shanti Kirana and Mohamad Syamsul Maarif. (2017): The Strategies in Improving the Competitiveness of Processed Fish-Based Small and Medium Enterprises in Indonesia: A Review, Journal Industrial Services, 3c (1), 331-341.

Agustini, T. W., Swastawati, F. (2003), The Utilization of Fisheries Products as Value-Added Products in the Efforts of Food Diversity, Teknol dan Industri Pangan Journal, 14 (1), 74-81.

Berg, Bruce, L. And Howard Lune. (1988): Qualitative Research Methods for Social Sciences. Massachusetts, Allyn and Bacon, 410.

Boohene, Rosemond. (2018): Entrepreneurial Orientation, Strategic Orientation and Performance of Small Family Firms in the Kumasi Metropolis, Academiy of Entrepreneurship Education, 24 (2), 1-16.

Fajar, Mukti. (2016): Indonesia's MSMEs, The Economy Legal Perspective, Yogyakarta, Pustaka Pelajar, 274.

Fajriah. (2016): The Level and Condition of Excellent Capture Fisheries Commodity Competitiveness of Kendari, Bisnis Perikanan Journal, 3 (1), 63-74.

Heruwati, Endang Sri. (2002): The Traditional Fish Processing: the Prospect and Development Opportunities, Jurnal Litbang Pertanian, 21(3): 92-99.

Herliana, Sri., N. Lwiyah., Q. Aina. (2018): SWOT Analysis Approach on SME's Entrepreneurial Competency, Academy of Entrepreneurship Journal, 24 (2), 1-6.

Hidayati, Sri. (2014): The Market Structure and Indonesia's Position in Processed Tuna Trade in the World, Japanese, USA Markets, Agritech, 16 (1), 60-66.

Ikram, M., Gohar, F. R., Haq, M. Z. (2013): What Strategies should be Adopted for Small Level Business in the Prospective of Entrepreneurship?, European Journal of Business and Management, 5 (27), 12-15.

Jahanshahi, A. A., Nawaser, K., Khaksar, S. M. S., Kamalian, A. R. (2011): The Relationship Between Government Policy and the Growth of Entrepreneurshipin the Micro, Small & Medium Enterprises of India, Journal of Technology Management and Innovation, 6 (1), 66-76.

Kuswantoro, Ferri., Rosli, M. M., Kader, R. A. (2012): Innovation in Distribution Channel, Cost Efficiency & Firm Performance: The Case of Indonesian Small & Medium Enterprise Scales, International Journal of Business, Humanities and Technology, 2 (4), 23-38.

Maulana, Hilman., Eddy Afrianto., Ike Rustikawati. (2012): The Analysis of Danger and Critical Point Control Determination in Whole Fresh Tuna Handling at PT. Bali Ocean Anugrah Linger Indonesia Benoa – Bali, Jurnal Perikanan dan Kelautan Journal, 3 (4), 1-5.

Masruddin., Rahayu I., Jurana. (2017): Implementation of Telkom Company Partnership Program In The SME Empowerment Framework, The International Journal of Accounting and Business Society, 25 (2), 53-62.

Ndhawali, D.H. (2016): Fish Processing Units Need to Obtain the Certification of Processing Feasibility, Buletin Matric, 13 (1), 16-21.

Ogbari, M. E., Ibidunni, A. S., Ogunnaike, O. O., Olokundun, M. A., Amainian, A. B. (2018): A Comparative Analysis of Small Business Strategic Orientation: Implications For Performance, Academy of Strategic Management Journal, 17 (1), 1-15.

Penalba, J. E. M., G. M. Guzman., E. G. De Mojika. (2015): The Effect of Information and Communication Technology in Innovation Level: The Panama SMEs Case, Journal of Business& Economic Policy, 2 (2), 124-131.

Pudjowati, Juliani. (2016): Social Network and Economic Empowerment Strategy to Keep Survival of SMES for Batik (Study: SMES Batik Mangrove Surabaya), IOSR Journal of Economics and Finance, 7 (2), 66-70.

Rahmawaty, L., W. Rahayu, H. Kusumaningrum. (2014): The Development of Fisheries Product Safety Strategy for Export to U.S., Standardisasi Journal, 16 (2), 95- 102.

Rudiyanto, Heru. (2010): Good Manufacturing Practices (GMP) and Quality Studies on Wingko Based on SNIi-01-4311-1996, Kesehatan Lingkungan Journal, 8 (2), 148-157.

Soemitro, R. H. (1990): Legal and Jurimetrics Research Methodologies, Jakarta, Ghalia Indonesia, 167.

Sudaryo, Yoyo & Dyah Purnamasari. (2017): Strategy Development Micro Small And Medium Business Performance In Small And Medium Enterprises (SMEs) Cibaduyut Shoe Bandung, International Journal of Scientific & Technology Research, 6 (3), 102-105.

Sulistiyani, Ambar Teguh., Dara Aisya., Ibrahim Mamat., M. Sontang. (2016): The Community Empowerment in Utilizing Fishbone Waste for Hydroxyapatite Products; A Study in Lekor Crackers Processing Manufactory in Kuala Terengganu-Malaysia, Indonesian Journal of Community Engagement, 2 (1), 14-29.

Sulistianingsih, D. and Pujiono. (2017): The Development of Business Center for Milkfish Processing in Semarang, Jurnal Pengkajian Koperasi dan UMKM Journal, 11 (1), 75-88.

Sugandini, Dyah., Zaenal M. E. Q., G. Kustyadji., Muafi. (2018): Employee Engagement in Entrepreneurship Management: SMEs Cases, Academy of Entrepreneurship Journal, 24 (2), 1-8.

Teklemariam, Addisu Demeke., Fekade Tessema., Takele Abayneh. (2015): Review on Evaluation of Safety of Fish and Fish Products, International Journal of Fisheries and Aquatic Studies, 3(2), 111-117

Thaheer, Hermawan., S. Hasibuan., F. S. Mumpuni. (2018): Risk Model of Pindang Fish Product Safety at Community Fish Processing MSMEs, Pasti Journal, 9 (3), 275-285.

Tumonda, S., Mewengkang, H. W., Timbowo, S. W. (2017): The Quality Study of Smoked Skipjack Tuna (Katsuwonus Pelamis L) towards the Water and pH Content Value during Storage, Media Teknologi Hasil Perikanan Journal, 5 (2), 158-162.

Wilantara, Rio F and Susilawati, (2016): The Strategies and Policy Development for MSMEs, An Effort to Improve National MSMEs Competitiveness in AEC Era, Bandung, Refika Mediatama, 371.

Wulandari, D. A., Abida, I. W., Farid A. (2009): The Quality of Raw Materials and Final Products in Sardine Canning Unit of PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi, Kelautan Journal, 2 (1), 40-49.

Wijayanti, I., Romadhon, Rianingsih, L. (2016): Characteristics of Milkfish Protein Hydrolyzate (Chanos-chanos Forsk) with Different Concentrations of Bromelin Enzymes, Saintek Perikanan Journal, 11 (2), 129-133.

Yuwono, Budi., Fransiska R. Zakaria., Nurmala K. Panjaitan. (2012): The Influential Factors of the Implementation of Good Manufacturing Practices and Standard Sanitation Operating Procedures of Fish Fillet Processing in Java, Manajemen IKM Journal, 7 (1), 10-19

Zamroni. (1992): The Introduction of Social Theory Development, Yogyakarta, Tiara Yoga, 207.