

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji, V. P., Yudhistira, R., & Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56–61. <https://doi.org/10.23917/jiti.v17i1.5611>
- Antara, K. L., Fadjar, M., & Setijawati, D. (2022). Analisis Pertumbuhan Caulerpa lentifera yang Terintegrasi dengan Budidaya Haliotis squamata. *Buletin Oseanografi Marina*, 11(3), 347–357. <https://doi.org/10.14710/buloma.v11i3.47685>
- Anwar, L. O., Bubun, R. L., & Rosmawati. (2016). Manfaat Anggur Laut (Caulerpa racemosa) dan Penanganannya dengan Melibatkan Masyarakat Pantai di Desa Rumba-Tumba. *Senaspro 2016*, 110–116.
- Arfah, H., & Patty, S. I. (2016). Kualitas Air dan Komunitas Makroalga di Perairan Pantai Jikumerasa, Pulau Buru. *Jurnal Ilmiah Platax*, 4(2), 390–392.
- Arifianti, A. E., Anwar, E. dan, & Nurjanah. (2017). Aktivitas Penghambat Tirosinase dan Antioksidan Serbuk Rumput Laut dari Sargassum plagyphyllum Segar dan Kering. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3), 488–493.
- Arnina. (2017). Perkembangan Nilai Sosial dan Ekonomi Rumput Laut Lawi - lawi (Caulerpa sp.). In *Skripsi. Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan. Jurusan Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar*. Universitas Hasanuddin.
- Artika, I. B. E., Marini, I. A. K., Kencana, A. A. M. S., Nopiari, I. A., & Ariffianti, I. (2021). Analisis Nilai Tambah Rumput Laut Sebagai Produk Pangan Pada Kelompok Usaha ARES Kota Mataram. *Journal Unmas Mataram*, 15(2), 1165–1170. <https://doi.org/10.35327/gara.v15i2.232>
- Askar, H. (2018). Analisis Kelayakan Finansial dan Nilai Tambah Usaha Industri Rumah Tangga Ikan Tuna Asap Di Kabupaten Bulukumba. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin: Makassar
- Bungin, Burhan. (2011) . Penelitian Kualitatif Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik dan Ilmu Sosial Lainnya. Prenada Media Group. Jakarta.
- Dahlia, I., Rejeki, S., & Susilowati, T. (2015). Pengaruh Dosis Pupuk dan Substrat yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Caulerpa lentillifera. *Journal of Aquaculture Management and Technology*, 4(4), 51–60.
- Damayanti, M. L. (2020). Teori produksi. *Jurnal Pertanian Terpadu*, 2(1), 1–15. <http://eprints.umsida.ac.id/id/eprint/6985>
- Darmawan, M., Zamani, N. P., Irianto, H. E., & Madduppa, H. (2022). Diversity and Abundance of Green Seaweed Caulerpa (Chlorophyta) Across Indonesian Coastal Waters With Different Nutrient Levels: Bintan Island, Jepara, and Osi Island. *Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 14(August), 273–290.
- Darmawati. (2017). *Kajian Pertumbuhan dan Kualitas Rumput Laut Caulerpa sp. yang dibudidayakan pada Kedalaman dan Jarak Tanam Berbeda; Kajian Prospek Pengembangan Budidaya*. Universitas hasanuddin.
- Darmawati, Murni, Andayaningsih, S., Anwar, A., Hamsah, Malik, A., & Akmaluddin. (2022). Pelatihan Pengemasan Rumput Laut Caulerpa Pasca Panen Pada Kelompok Pembudidaya Rumput Laut Caulerpa Organik Di Kabupaten Takalar. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 22(1), 156–162. <https://doi.org/10.35965/eco.v22i1.1139>

- Fausayana, I., Rosmawaty, & Akhyar. (2019). Peningkatan Margin Kontribusi dan Nilai Tambah Aneka Produk Olahan Rumput Laut di Desa Bungin Permai , Konawe Selatan , Sulawesi Tenggara. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 71–76.
- Firmawati. (2016). Analisis Biaya Produksi Dan Pendapatan Usaha Tani Untuk Rumput Laut Di Desa Ollo Selatan Kecamatan Kaledupa Kabupaten Wakatobi. Universitas Halu Oleo: Kendari.
- Firham., (2019). Analisis Usaha Pembesaran Ikan Nila Salin (*Oreochromis Sp.*) Di Dusun Bontobawi Desa Kalebentang Kecamatan Galesong Selatan Kabupaten Takalar. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Gardjito, M., & Swasti, Y. R. (2018). *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur* (Cet.1). Gadjah Mada University Press.
- Ginting, M. C. (2018). Peranan Modal Kerja dalam Meningkatkan Profitabilitas. *Jurnal Manajemen*, 4(2), 187–196. <http://ejournal.lmiimedan.net>
- Hainil, S., Sammulia, S. F., & Adella. (2022). Antibacterial Activity *Staphylococcus aureus* and *Salmonella typhi* Sea Grapes ( *Caulerpa racemosa* ) Methanol Extract. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 86–95. <http://journal.umpalangkaraya.ac.id/index.php/jsm%0AAKTIVITAS>
- Hapsari, T. D. (2015). Distribusi dan Margin Pemasaran Hasil Tangkapan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) di TPI Ujungbatu Jepara. *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Sumberdaya Perairan*, 131–138.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M., (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A Perspective From A Sunda Village. CGPRT Centre, Bogor.
- Hidayat, T., Nurjanah, Jacoeb, A. M., & Adhitia, P. B. (2020). Antioxidant Activity of Fresh and Boiled *Caulerpa sp.* *JPHPI*, 23(3), 566–575. [journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi](http://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi)
- Hikmah, A. N., & Fatonny, N. (2022). Analisis Nilai Tambah Olahan Rumput Laut pada CV. XYZ di Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. *Jurnal E-Bussiness Institut Teknologi Dan Bisnis Muhammadiyah Polewali Mandar*, 2(1), 1–4.
- Indarjo, A., Salim, G., Naafilah, A. I., Fatwa, A. T., & Nugraeni, C. D. (2020). Peningkatan Nilai Ekonomi Anggur Laut ( *Caulerpa sp.* ) Melalui Diversifikasi Produk Menjadi Sirup dan Selai. *Berdikari : Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(2), 83–87. <https://doi.org/10.11594/bjpmi.02.02.03.Indarjo>
- Ira, Rahmadani, & Irawati, N. (2018). Komposisi Jenis Makroalga di Perairan Pulau Hari Sulawesi Tenggara (Spesies Composition of Makroalga in Hari Island, South East Sulawesi). *Jurnal Biologi Tropis*, 18(2), 141–148. <https://doi.org/10.29303/jbt.v18i2.770>
- Ismianti, J., Diniarti, N., & Ghazali, M. (2018). Pengaruh Kedalaman Terhadap Pertumbuhan Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*) Dengan Metode Longline di Desa Tanjung Bele Kecamatan Moyo Hilir Kabupaten Sumbawa [Universitas Mataram]. In *Mataram Repository*. <http://eprints.unram.ac.id/id/eprint/6944>
- Kadariah, L. Karlina dan C. Gray. (1999). “Pengantar Evaluasi Proyek”. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kadi, A. (2017). Interaksi Komunitas Makroalga dengan Lingkungan Perairan Teluk Carita Pandeglang. *Biosfera*, 34(1), 32. <https://doi.org/10.20884/1.mib.2017.34.1.391>

- Karmini. (2018). *Ekonomi Produksi Pertanian* (Karmini, Karyati, P. D. Saputra, & E. A. Mustiko (eds.); Februari 2. Mulawarman University PESS.
- Kurniawan, R. (2017). *Keanekaragaman Jenis Makroalga di Perairan Laut Desa Teluk Bakau Kabupaten Bintan Kepulauan Riau* (Vol. 7, Issue 1). Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Lestari, A., Busaeri, S. R., & Rosada, I. (2019). Evaluasi Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Produk Agroindustri Pengolahan Rumput Laut di Kota Makassar. *WIRATANI*, 2(2), 142–156.
- Marfuah, I., Dewi, E. N., & Rianingsih, L. (2018). Kajian Potensi Ekstrak Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*) Sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *J. Peng. & Biotek.*, 7(1), 7–14. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Meturan, P. (2020). *Pola Penyebaran Anggut Laut (Caulerpa racemosa) di Perairan Pantai Ohoi Letman Kecamatan Kei Kecil Kabupaten Maluku Tenggara*. Institut Agama Islam Negeri Ambon.
- Minayanti. (2017). *Analisis Penanganan Lawi - lawi (Caulerpa sp.) sebelum Ekspor di Balai Perikanan Budidaya Air Payau (BPBAP) Takalar Sulawesi Selatan*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Muharom, Y. P., Anna, Z., Riyantini, I., & Suryana, A. A. H. (2019). Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Ikan Tuna di Kawasan Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman Jakarta. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 10(2), 9–16.
- Mukarramah, M., Wahyuni, W., & Emilia, E. (2017). Low Fat High Protein Sosis Berbahan Dasar Lawi-lawi (*Caulerpa Racemosa*) sebagai Inovasi Kuliner Sehat Khas Makassar dan Makanan Alternatif Bagi Anak Penderita Obesitas. *Jurnal Administrasi Dan Kebijakan Kesehatan Indonesia*, 1(1), 50–55.
- Mukarramah, Wahyuni, Emilia, & Mufidah. (2017). Low Fat High Protein Sosis Berbahan Dasar Lawi-lawi (*Caulerpa Racemosa*) sebagai Inovasi Kuliner Sehat Khas Makassar dan Makanan Alternatif Bagi Anak Penderita Obesitas. *Hasanuddin Student*, 1(1), 50–55.
- Nurfa. (2021). *Pemanfaatan Rumput Laut Caulerpa sp. Dalam Pakan Terhadap Pertumbuhan dan Sintasan Ikan Bandeng (Chanos chanos)*. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Nurjanah, Jacob, A. M., Hidayat, T., & Chrystiawan, R. (2018). Perubahan Komponen Serat Rumput Laut *Caulerpa sp* (dari Tual, Maluku) Akibat Proses Perebusan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(1), 35–48. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.29244/jitkt.v10i1.21545>
- Pang, M., Huang, Z., Tang, Y., Dai, J. & Jin, G. (2021) . Transcriptome analysis of the toxicity response of green macroalga *Caulerpa lentillifera* J. Agardh to high dissolved arsenite. *Environmental Science and Pollution Research* 29(25):38591–38605. doi: 10.1007/s11 356-021-18122-w
- Perdana, G. Y. (2014). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Pasar Gading Surakarta Sesudah Revitalisasi Tahun 2009*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Picaulima, S. M., Ngamel, A. K., Hamid, S. K., & Teniwut, R. M. K. (2016). Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Rumput Laut Di Kabupaten Maluku Tenggara. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 10(1), 91. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v10i1.1250>

- Pramita, S., Erniati, Zulpikar, Khali, M., & Muliani. (2022). Cultivation of seaweed *Caulerpa racemosa* on a laboratory scale using liquid organic fertilizer. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 9(1), 26–29.
- Putri, D. K. (2017). Pengaruh Komposisi Substrat terhadap Pertumbuhan, Kandungan Karotenoid, Serat, dan Abu Anggur Laut (*Caulerpa lentillifera* J. Agardh, 1873) pada Wadah Terkontrol. In *Skripsi. Jurusan Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar*. Universitas Hasanuddin.
- Qalsum, U., Adhi, A. K., & Fariyanti, A. (2018). Pemasaran dan Nilai Tambah Rumput Laut di Kabupaten Takalar, Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 8(3), 274–282.
- Rahmah, N., Kaskoyo, H., Saputro, S. G., & Hidayat, W. (2020). Cost Analysis of Furniture Production: A Case Study at Mebel Barokah 3, Marga Agung Village, Lampung Selatan. *Jurnal Sylva Lestari*, 8(2), 207. <https://doi.org/10.23960/jsl28207-217>
- Razai, T. S., Putra, I. P., Idris, F., Febrianto, T., & Firdaus, M. (2019). Identifikasi, Keragaman dan Sebaran *Caulerpa* sp Sebagai Komoditas Potensial Budidaya Pulau Bunguran, Natuna. *Simbiosis*, 8(2), 168. <https://doi.org/10.33373/sim-bio.v8i2.2177>
- Saputri, U. A., Purnamayati, L., & Anggo, A. D. (2019). Aktivitas Antibakteri Anggur Laut (*Caulerpa lentillifera*) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(April), 39–40. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.5240>
- Sari, N., Bakhriar, & Azmin, N. (2022). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucaema cottonii*) Sebagai Bahan Dasar Masker Wajah Alami. *Sains Dan Terapan*, 1(1), 28–35.
- Sarku, R., & Appiah, D. O. (2017). Analysis of Palm Fruit Value Addition for Socio-Economic Development in the Kwaebibirem District, Ghana. *International Journal of Development and Sustainability*, 6(4), 149–167.
- Sarmin, S., Dangnga, M. S., & Malik, A. A. (2021). Development Strategy of Seaweed (*Eucaema cottonii*) Cultivation in Border Area - Sebatik Island. *Buletin Ilmiah "MARINA" Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 7(2), 147–158.
- Septiyaningrum, I., Utami, M. A. F., & Johan, Y. (2020). Identifikasi Jenis Anggur Laut (*Caulerpa* sp.) Teluk Sepang Kota Bengkulu. *Jurnal Perikanan Unram*, 10(2), 195–204. <https://doi.org/10.29303/jp.v10i2.215>
- Setiawan, K., & Sengadji, H. M. (2022). Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Stik Rumput Laut dan Marning Jagung sebagai Produk Pangan Olahan di Kota Kupang. *Jurnal Agrica*, 15(2), 75–88. <https://doi.org/10.31289/agrica.v15i1.5065>
- Soekartawi. (1994). Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas. Jakarta :PT Raja Grafindo Persada
- Sommer, J., Kunzmann, A., Stuthmann, L. E., & High, G. Á. (2022). The Antioxidative Potential of Sea Grapes (*Caulerpa Lentillifera*, Chlorophyta) Can be Triggered by Light to Reach Comparable Values of Pomegranate and Other Highly Nutritious Fruits. *Plant Physiology Reports*, 27(1), 186–191. <https://doi.org/10.1007/s40502-021-00637-6>
- Stuthmann, L. E., Springer, K., & Kunzmann, A. (2021). Cultured and packed sea grapes (*Caulerpa lentillifera*): effect of different Irradiances on Photosynthesis. *Journal of Applied Phycology*, 33, 1125–1136. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s10811-020-02322-x>

- Suratiyah, K. (2015) . Ilmu Usahatani Edisi Revisi. Penebar Swadaya: Jakarta Timur.
- Syarfaini, Damayati, D. S., Susilawaty, A., Alam, S., & Humaerah, A. M. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Roti Rumput Laut Lawi- Lawi (*Ceulerpa racemosa*) Substitusi Tempe sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. *Public Health Science Journal*, 11, 94–106.
- Tapotubun, A. M. (2018). Chemical Composition of Sea Grapes *Caulerpa lentillifera* from Kei Islands Maluku with Different Drying Methods Abstract. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 13–23. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21257>
- Tapotubun, A. M., Matrutty, T. E. A. A., Riry, J., Tapotubun, E. J., Fransina, E. G., Mailoa, M. N., Riry, W. A., Setha, B., & Rieuwpassa, F. (2020). Seaweed *Caulerpa* sp Position as Functional Food. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 517(1), 1–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/517/1/012021>
- Tapotubun, A. M., Matrutty, T. E. A. A., Tapotubun, E. J., Mailoa, M. N., & Fransina, E. G. (2018). The Sensory Characteristic of *Caulerpa* Jelly Candy Based on The Consumers Acceptance. *Science Nature*, 1(1), 15–21. <https://doi.org/https://doi.org/10.30598/SNVol1Iss1pp015-021year2018> The
- Valentine, R. Y., Sudiarsa, I. N., Tangguda, S., & Hariyadi, D. R. (2021). Kinerja Pertumbuhan dan Dinamika Kualitas Air pada Budiday Anggur Laut (*Caulerpa* sp.) degan Naungan Berbeda. *Jurnal Agroqua*, 19(1), 15–23. <https://doi.org/10.32663/ja.v%vi%i.1540>
- Wardono, B., Fauzi, A., Fahrudin, & Purnomo, A. H. (2016). Value-Added Business Based On Small Scale Of Fisheries: A Case Study On Northern And Southern Coasts Of Java (Lamongan And Pelabuhanratu Regency), Indonesia. *International Journal of Scientific & Technology Research*, 4(8), 134–139.
- Widyartini, D. S., Insan, I. A., & Hidayah, H. A. (2021). Struktur Komunitas Rumput Laut Phaeophyta di Perairan Pantai Kebumen Jawa Tengah. *Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XI*, 2, 1–11.
- Wulandari, D. P. (2018). *Optimalisasi Produksi Biosugar dari Alga Laut *Kappaphycus alvarezii* Dengan Metode Ozonolisis, Hidrolisis Enzimatik dan Fermentasi Menggunakan *Saccharomyces fibuliger* InaCC Y595*. Universitas Hasanuddin.
- Yudasmaras, G. A. (2020). Potensi Oligochitosan sebagai Edible Coating pada Anggur Laut (*Caulerpa lentillifera*). *Journal of Fisheries Science and Technology*, 16(2), 140–144.
- Zainuddin, E. N., Anshary, H., Huyyirnah, H., Hiola, R., & Baxa, D. V. (2019). Antibacterial activity of *Caulerpa racemosa* against pathogenic bacteria promoting “ice-ice” disease in the red alga *Gracilaria verrucosa*. *Journal of Applied Phycology*, 31(5), 3201–3212. <https://doi.org/10.1007/s10811-019-01805-w>

**L  
A  
M  
P  
I  
R  
A  
N**

## Lampiran 1. Lokasi Penelitian



## Lampiran 2. Anggur Laut (Caulerpa sp.) Yang Belum di Purifikasi



**Lampiran 3. Hasil Purifikasi Anggur Laut Fresh**



**Lampiran 4. Hasil Purifikasi Anggur Laut Dehydrate**



**Lampiran 5. Anggur Laut Dehydrate pada Rendaman Air Dingin**





**Lampiran 6. Salah Satu Anggur Laut yang Memenuhi Kriteria Purifikasi**



**Lampiran 7. Alat Pengukur Salinitas Air (Refractometer)**



**Lampiran 8. Alat Pengering (Spinner)**



**Lampiran 9. Alat Perendaman II (Ozon Generator)**



### Lampiran 10. Analisis Nilai Tambah Hasil Purifikasi Anggur Laut Fresh

Variabel		Nilai
<b>I. Output, Input, Harga</b>		
1	Hasil Produksi/Output (kg)	A 20
2	Bahan Baku (kg)	B 40
3	Tenaga Kerja (HOK)	C 2
4	Faktor Konversi	$A/B=M$ 0,5
5	Koefisien Tenaga Kerja	$C/B=N$ 0,05
6	Harga Produksi (Rp/kg)	D 200.000
7	Upah Rerata (Rp/HOK)	E 200.000
<b>II. Penerimaan Dan Keuntungan</b>		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	F 7.500
9	Bahan Tambahan (Rp/kg)	G 16.755
10	Nilai Produk (Rp/kg)	$K=MxD$ 100.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$L=K-F-G$ 75.745
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$H=(L/K)$ 75,74
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$P=NxE$ 10.000
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$Q=(P/L)$ 13,20
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$R=L-P$ 65.745
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$I=(R/L)$ 86,80
<b>III. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>		
14	Margin (Rp/kg)	$S=K-F$ 92.500
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$T=(P/S)$ 10,81
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$U=(G/S)$ 18,11
	c. Keuntungan Pengusaha(%)	$V=(R/S)$ 71,08

### Lampiran 11. Analisis Nilai Tambah Hasil Purifikasi Anggur Laut Dehydrate

Variabel		Nilai
<b>I. Output, Input, Harga</b>		
1	Hasil Produksi (kg)	A 20
2	Bahan Baku (kg)	B 40
3	Tenaga Kerja (HOK)	C 2
4	Faktor Konversi	$A/B=M$ 0,5
5	Koefisien Tenaga Kerja	$C/B=N$ 0,05
6	Harga Produksi (Rp/kg)	D 300.000
7	Upah Rerata (Rp/HOK)	E 200.000
<b>II. Penerimaan Dan Keuntungan</b>		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	F 7.500
9	Bahan Tambahan (Rp/kg)	G 18.655
10	Nilai Produk (Rp/kg)	$K=MxD$ 150.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$L=K-F-G$ 123.845
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$H=(L/K)$ 82,56
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$P=NxE$ 10.000
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$Q=(P/L)$ 8,07
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$R=L-P$ 113.845
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$I=(R/L)$ 91,93

<b>III. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>			
14	Margin (Rp/kg)	$S=K-F$	142.500
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$T=(P/S)$	7,02
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$U=(G/S)$	13,09
	c. Keuntungan Pengusaha(%)	$V=(R/S)$	79,89

**Lampiran 12. Biaya Penyusutan yang digunakan untuk Proses Produksi Hasil Purifikasi Anggur Laut Fresh**

<b>Biaya Penyusutan (Fresh)</b>						
No	Uraian	Jumlah	Harga	Total	Umur ekonomis (bulan)	Rata-rata
1	Bak Fiber	2	1.500.000	3.000.000	120	25.000
2	Batu Aerasi	8	3.000	24.000	180	133,33
3	Spuyer (keran aerasi)	8	2.000	16.000	180	89,89
4	Selang Aerasi	8	1.000	8.000	180	44,44
5	Keranjang	4	27.000	108.000	60	1.800.000
6	Baskom	2	80.000	160.000	60	2.667
7	Gunting	2	5.000	10.000	144	69,44
8	Spinner	1	990.000	990.000	60	16.500
9	mesin uv air	1	835.000	835.000	60	13.917
	<b>Total</b>		<b>3.443.000</b>	<b>5.151.000</b>		<b>60.219</b>

**Lampiran 13. Biaya Penyusutan yang digunakan untuk Proses Produksi Hasil Purifikasi Anggur Laut Dehydrate**

<b>Biaya Penyusutan (Dehydrate)</b>						
No	Uraian	Jumlah	Harga	Total	Umur ekonomis (bulan)	Rata-rata
1	Bak Fiber	2	1.500.000	3.000.000	120	25.000
2	Batu Aerasi	8	3.000	24.000	180	133,33
3	Spuyer (keran aerasi)	8	2.000	16.000	180	88,89
4	Selang Aerasi	8	1.000	8.000	180	44,44
5	Keranjang	4	27.000	108.000	60	1.800.000
6	Baskom	2	80.000	160.000	60	2.667
7	Gunting	2	5.000	10.000	144	69,44
8	Spinner	1	990.000	990.000	60	16.500
9	Refractometer	1	120.000	120.000	60	2.000
10	mesin uv air	1	835.000	835.000	60	13.917
	<b>Total</b>		<b>3.563.000</b>	<b>5.271.000</b>		<b>62.219</b>

**Lampiran 14. Biaya Variabel yang digunakan untuk Proses Produksi Hasil Purifikasi Anggur Laut Fresh**

No	Uraian	Jumlah	Harga	Total
1	anggur laut	40	7.500	300.000
2	gaji t.k	2	200.000	400.000

3	kemasan (plastik kotak)	100	4.000	400.000
4	listrik	2	5.000	10.000
5	bahan bakar	1	200.000	200.000
<b>Total</b>			<b>216.500</b>	<b>1.310.000</b>

**Lampiran 15. Biaya Variabel yang digunakan untuk Proses Produksi Hasil Purifikasi Anggur Laut Dehydrate**

No	Uraian	Jumlah	Harga	Total
1	anggur laut	40	7.500	300.000
2	gaji t.k	2	200.000	400.000
3	kemasan (kantong plastik)	400	1.060	424.000
4	listrik	2	5.000	10.000
5	garam (bahan tambahan)	10	5.000	50.000
6	bahan bakar	1	200.000	200.000
<b>Total</b>			<b>418.560</b>	<b>1.384.000</b>

**Lampiran 16. Biaya di Luar Bahan Baku dalam Satu Kali Proses Produksi Hasil Purifikasi Anggur Laut Fresh**

Penyusutan (A)	Bahan Bakar (B)	Pengemasan (C)	Listrik (D)
60.219	200.000	400.000	10.000

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya di Luar Bahan Baku} &= A + B + C + D \\
 &= 60.219 + 200.000 + 400.000 + 10.000 \\
 &= 670.219
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Sumbangan Input Lain:} &= \frac{\text{Biaya Diluar Bahan Baku}}{\text{Bahan baku yang digunakan untuk satu kali proses produksi (Input)}} \\
 &= \frac{60.219 + 200.000 + 400.000 + 10.000}{40 \text{ kg}} \\
 &= \frac{670.219}{40 \text{ kg}} \\
 &= 16.75
 \end{aligned}$$

**Lampiran 17. Biaya di Luar Bahan Baku dalam Satu Kali Proses Produksi Hasil Purifikasi Anggur Laut Dehydrate**

Penyusutan (A)	Bahan Tambahan (B)	Bahan Bakar (C)	Pengemasan (D)	Listrik (E)
62.219	50.000	200.000	424.000	10.000

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya di Luar Bahan Baku} &= A + B + C + D + E \\
 &= 62.219 + 50.000 + 200.000 + 424.000 + 10.000 \\
 &= 746.219
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Sumbangan Input Lain:} &= \frac{\text{Biaya Diluar Bahan Baku}}{\text{Bahan baku yang digunakan untuk satu kali proses produksi (Input)}}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
&= \frac{60.219 + 200.000 + 400.000 + 10.000}{40 \text{ kg}} \\
&= \frac{746.219}{40 \text{ kg}} \\
&= 18.655
\end{aligned}$$

**Lampiran 18. Biaya Total, Penerimaan dan Pendapatan Anggur Laut (*Caulerpa sp.*)  
Hasil Purifikasi Berbentuk Fresh**

<b>Biaya Total</b>		
<b>FV</b>	<b>VC</b>	<b>TC</b>
60.219	1.310.000	1.370.219

  

<b>Penerimaan</b>		
<b>P</b>	<b>Q</b>	<b>TR</b>
40.000	100	4.000.000

  

<b>Pendapatan</b>		
<b>TR</b>	<b>TC</b>	<b>π</b>
4.000.000	1.370.219	2.629.781

**Lampiran 19. Biaya Total, Penerimaan dan Pendapatan Anggur Laut (*Caulerpa sp.*)  
Hasil Purifikasi Berbentuk Dehydrate**

<b>Biaya Total</b>		
<b>FV</b>	<b>VC</b>	<b>TC</b>
62.219	1.384.000	1.446.219

  

<b>Penerimaan</b>		
<b>P</b>	<b>Q</b>	<b>TR</b>
15.000	400	6.000.000

  

<b>Pendapatan</b>		
<b>TR</b>	<b>TC</b>	<b>π</b>
6.000.000	1.446.219	4.553.781