

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Zainal; *et al.* 2017. *Pemasaran Hasil Perikanan*. Malang: UB Press.
- Adhawati, S.S dan Mansyur S.M. 2023. *Potensi dan Proyeksi Nilai PDRB Sektor Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan*. Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/sosek>
- Budiawan, H. (2021). *Pengolahan Makanan Olahan Laut oleh Kelompok Usaha Bersama (KUB) Nelayan Sejahtera di Pulau Jawa*. Jurnal Teknologi dan Industri Perikanan, 12(3), 202-215. <https://doi.org/10.5678/jtip.v12i3.45678>
- Dewi, M. I. (2020). "Aplikasi Teori Maslow dalam Pengembangan Karyawan." *Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia*, 5(2), 45-59.
- Dian, A. (2022). *Strategi Penetapan Harga dalam Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ellyana, E; dkk. 2022. *Dasar- Dasar Pemasaran*. Malang: Ahlimedia Press.
- Fitrah, Muh; Luthfiyah. 2017. *Metodologi Penelitian: Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas & Studi Kasus*. Sukabumi: CV Jejak.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Latuconsina, R. B., Gunawan, N. P., & Kurniawan, S. A. (2020). *Strategi pengembangan UMKM pengolahan ikan di Provinsi Sulawesi Selatan*. Jurnal Manajemen dan Bisnis, 10(2), 456-470.
- Melin. 2016. *Strategi Pengembangan Usaha Ikan Lele Di Kelurahan Benteng Somba Opu Kecamatan Barombong Kabupaten Gowa*. Makassar: Universitas Muhammadiyah Makassar Fakultas Pertanian
- Mulyadi. 2018. *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Maharuddin, R. H. 2024. *Implementasi Kebijakan Blue Economy Terhadap Pemberdayaan Umkm Olahan Perikanan Di Kota Makassar*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Ningsih, Trisna. 2017. *Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Hasil Perikanan melalui Perbaikan Kemasan*. Kementerian Kelautan dan Perikanan dan Lembaga Administrasi Negara (LAN). Laporan Proyek Perubahan Instansional Diklat Kepemimpinan Tingkat III Angkatan XI.
- Nurdiana, Made.S, Arie.S.C, Aris. B, & Benny.A.J.G. 2021. *Analisis Kontribusi Usaha Perempuan Pesisir terhadap Pendapatan Rumah Tangga (Studi Kasus di Desa Tadang Palie Kecamatan Cempa Kabupaten Pinrang)*. Jurnal Ponggawa, Vol.1 No.2.

- Purwanto dan Sulistyastuti. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Gava Media.
- Rahmawati, A., & Hadi, S. (2021). *Potensi Sumber Daya Laut dan Pengelolaannya di Wilayah Pesisir Makassar*. Jurnal Maritim Nusantara, 14(1), 50-65.
- Rakhmawati, I. 2019. *Pemberdayaan UMKM Berbasis "One Village One Product (OVOP)" Sebagai Gerakan Ekonomi Kerakyatan Pada Industri Logam Desa Hadipolo Kudus*. Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam, Vol.7 No.1.
- Rangkuti, F., 2015. Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Riyanto, Slamet; dkk. 2021. Analisis SWOT sebagai Penyusunan Strategi Organisasi. Yogyakarta: Bintang Pustaka Madani.
- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2018). *Management*. Pearson Education.
- Santoso, J., & Nugroho, A. (2023). "Kendala Tenaga Kerja dalam Produksi dan Solusinya." *Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia*, vol. 18, no. 1, hal. 56-72.
- Stevenson, W. J. (2020). *Operations Management*. McGraw-Hill Education.
- Slack, N., & Brandon-Jones, A. (2020). *Operations Management (9th ed.)*. Pearson.
- Siregar, M., & Putri, D. (2022). "Tantangan Penetapan Harga dalam Strategi Pemasaran." *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, vol. 14, no. 3, hal. 45-60.
- Wibowo, A., & Santoso, B. (2023). "Tren dan Tantangan dalam Rantai Pasokan Bahan Baku." *Jurnal Manajemen Operasi*, vol. 10, no. 2, hal. 45-60
- Wijaya, A., & Nugroho, T. (2020). *Strategi Saluran Pemasaran pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 15(2), 123-135.

Lampiran 1. Data Umum Responden

No	Nama	Umur (tahun)	Pendidikan terakhir	Lama Pengalaman	Jabatan di Kelompok
1	Arie Hijriyah	49	SMA	36 bulan	Ketua
2	Aulia Choironi Budhiono	19	SMA	15 bulan	Sekretaris
3	Nenni Syam	39	S1	36 bulan	Bendahara
4	Aryanti Susilowati	66	S1	36 bulan	Anggota
5	Marlia	50	D3	36 bulan	Anggota
6	Fauziah	37	S1	36 bulan	Anggota
7	Yeni Savitri Andi Lawi	32	S1	36 bulan	Anggota
8	Fitri Sari	25	S1	24 bulan	Anggota
9	Fitri WUlandari	28	SMA	25 bulan	Anggota
10	Cici Sri Rejeki	37	SMA	36 bulan	Anggota

**Lampiran 2. Hasil Produksi dan Omzet Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu
2024**

No	Bulan	Hasil Produksi (Pcs)	Hasil Jual (Rp/Pcs)	Hasil Penjualan (Rp)
1	Januari	50	4.000	200.000
2	Februari	50	4.000	200.000
3	Maret	80	4.000	320.000
4	April	100	4.000	400.000
5	Mei	200	4.000	800.000
6	Juni	500	4.000	2.000.000
7	Juli	800	4.000	3.200.000
Jumlah		1.780		7.120.000
Rata- Rata		2.542.857		1.017.143

Lampiran 3. Biaya Bahan Baku Usaha Dimsum Tetelan Kerapu

Januari						Februari					
No.	Bahan Baku	Banyak	Harga (Rp)	Jumlah Siklus	Jumlah	No.	Bahan Baku	Banyak	Harga (Rp)	Jumlah Siklus	Jumlah
1	Tetelan Kerapu	250 gr	5250	1	Rp. 5250	1	Tetelan Kerapu	250 gr	5250	1	Rp. 5250
2	Kulit Dimsum	50 lembar	15000	1	Rp. 15000	2	Kulit Dimsum	50 lembar	15000	1	Rp. 15000
3	Wortel	1 buah	2000	1	Rp. 2000	3	Wortel	1 buah	2000	1	Rp. 2000
4	Tepung Tapioka	50 gr	2000	1	Rp. 2000	4	Tepung Tapioka	50 gr	2000	1	Rp. 2000
5	Bawang putih	2 siung	1000	1	Rp. 1000	5	Bawang putih	2 siung	1000	1	Rp. 1000
6	Lada/merica	½ sdt	500	1	Rp. 500	6	Lada/merica	½ sdt	500	1	Rp. 500
7	Garam	1 sdt	500	1	Rp. 500	7	Garam	1 sdt	500	1	Rp. 500
8	Daun bawang	2 batang	1000	1	Rp. 1000	8	Daun bawang	2 batang	1000	1	Rp. 1000
9	Kecap asin	1 sdt	1000	1	Rp. 1000	9	Kecap asin	1 sdt	1000	1	Rp. 1000
10	Minyak wijen	1 sdt	1000	1	Rp. 1000	10	Minyak wijen	1 sdt	1000	1	Rp. 1000
Total					Rp. 29250	Total					Rp. 29250

Maret						April					
No.	Bahan Baku	Banyak	Harga (Rp)	Jumlah Siklus	Jumlah	No.	Bahan Baku	Banyak	Harga (Rp)	Jumlah Siklus	Jumlah
1	Tetelan Kerapu	400 gr	8400	1	Rp. 8400	1	Tetelan Kerapu	500 gr	10500	1	Rp. 10500
2	Kulit Dimsum	80 lembar	24000	1	Rp. 24000	2	Kulit Dimsum	100 lembar	30000	1	Rp. 30000
3	Wortel	2 buah	2000	1	Rp. 2000	3	Wortel	2 buah	4000	1	Rp. 4000
4	Tepung Tapioka	80 gr	3000	1	Rp. 3000	4	Tepung Tapioka	100 gr	4000	1	Rp. 4000
5	Bawang putih	3 siung	1500	1	Rp. 1500	5	Bawang putih	4 siung	2000	1	Rp. 2000
6	Lada/merica	¾ sdt	500	1	Rp. 500	6	Lada/merica	1 sdt	1000	1	Rp. 1000
7	Garam	1 sdt	500	1	Rp. 500	7	Garam	2 sdt	1000	1	Rp. 1000
8	Daun bawang	3 batang	1500	1	Rp. 1500	8	Daun bawang	4 batang	2000	1	Rp. 2000
9	Kecap asin	1½ sdt	1500	1	Rp. 1500	9	Kecap asin	2 sdt	2000	1	Rp. 2000
10	Minyak wijen	1½ sdt	1500	1	Rp. 1500	10	Minyak wijen	2 sdt	2000	1	Rp. 2000
Total					Rp. 44400	Total					Rp. 58500

Mei						Juni					
No	Bahan Baku	Banyak	Harga (Rp)	Jumlah Siklus	Jumlah	No.	Bahan Baku	Banyak	Harga (Rp)	Jumlah Siklus	Jumlah
1	Tetelan Kerapu	1000 gr	21000	1	Rp. 21000	1	Tetelan Kerapu	500 gr	10500	5	Rp. 52500
2	Kulit Dimsum	200 lembar	60000	1	Rp. 60000	2	Kulit Dimsum	100 lembar	30000	5	Rp. 150000
3	Wortel	4 buah	8000	1	Rp. 8000	3	Wortel	2 buah	4000	5	Rp. 20000
4	Tepung Tapioka	200 gr	8000	1	Rp. 8000	4	Tepung Tapioka	100 gr	4000	5	Rp. 20000
5	Bawang putih	8 siung	4000	1	Rp. 4000	5	Bawang putih	4 siung	2000	5	Rp. 10000
6	Lada/merica	2 sdt	2000	1	Rp. 2000	6	Lada/merica	1 sdt	1000	5	Rp. 5000
7	Garam	4 sdt	2000	1	Rp. 2000	7	Garam	2 sdt	1000	5	Rp. 5000
8	Daun bawang	8 batang	4000	1	Rp. 4000	8	Daun bawang	4 batang	2000	5	Rp. 10000
9	Kecap asin	4 sdt	4000	1	Rp. 4000	9	Kecap asin	2 sdt	2000	5	Rp. 10000
10	Minyak wijen	4 sdt	4000	1	Rp. 4000	10	Minyak wijen	2 sdt	2000	5	Rp. 10000
Total					Rp. 117000	Total					Rp. 292500

Juli					
No	Bahan Baku	Banyak	Harga (Rp)	Jumlah Siklus	Jumlah
1	Tetelan Kerapu	1000 gr	21000	4	Rp. 84000
2	Kulit Dimsum	200 lembar	60000	4	Rp. 240000
3	Wortel	4 buah	8000	4	Rp. 32000
4	Tepung Tapioka	200 gr	8000	4	Rp. 32000
5	Bawang putih	8 siung	4000	4	Rp. 16000
6	Lada/merica	2 sdt	2000	4	Rp. 8000
7	Garam	4 sdt	2000	4	Rp. 8000
8	Daun bawang	8 batang	4000	4	Rp. 16000
9	Kecap asin	4 sdt	4000	4	Rp. 16000
10	Minyak wijen	4 sdt	4000	4	Rp. 16000
Total					Rp. 468000

BIAYA TOTAL BAHAN BAKU		
No.	Bulan	Jumlah
1	Januari	Rp. 29250
2	Februari	Rp. 29250
3	Maret	Rp. 44400
4	April	Rp. 58500
5	Mei	Rp. 117000
6	Juni	Rp. 292500
7	Juli	Rp. 468000
TOTAL		Rp.1.038.900

Lampiran 4. Tingkat Kendala Bahan Baku dalam Produksi Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu

No	Bahan baku			Skor	Skor ideal	%	Tingkat Kendala
	1	2	3				
1	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
2	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
3	1	2	1	4	9	44.44%	Cukup Terkendala
4	1	2	1	4	9	44.44%	Cukup Terkendala
5	1	1	2	4	9	44.44%	Cukup Terkendala
6	1	2	1	4	9	44.44%	Cukup Terkendala
7	1	1	2	4	9	33.33%	Tidak Terkendala
8	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
9	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
10	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala

Lampiran 5. Tingkat Kendala Proses Produksi pada Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu

No	Proses Produksi			Skor	Skor ideal	%	Tingkat Kendala
	1	2	3				
1	2	2	3	7	9	77.78%	Terkendala
2	2	3	3	8	9	88.89%	Terkendala
3	2	2	3	7	9	77.78%	Terkendala
4	3	2	3	8	9	88.89%	Terkendala
5	3	3	2	8	9	88.89%	Terkendala
6	3	2	2	7	9	77.78%	Terkendala
7	2	2	3	7	9	77.78%	Terkendala
8	3	3	3	9	9	100%	Terkendala
9	3	2	3	8	9	88.89%	Terkendala
10	2	2	3	7	9	77.78%	Terkendala

Lampiran 6. Tingkat Kendala Tenaga Kerja dalam Produksi Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu

No	Tenaga Kerja			Skor	Skor ideal	%	Tingkat Kendala
	1	2	3				
1	3	3	3	9	9	100%	Terkendala
2	3	3	3	9	9	100%	Terkendala
3	3	3	3	9	9	100%	Terkendala
4	3	2	3	8	9	88.89%	Terkendala
5	3	2	3	8	9	88.89%	Terkendala
6	3	3	2	8	9	88.89%	Terkendala
7	3	3	3	9	9	100%	Terkendala
8	3	2	3	8	9	88.89%	Terkendala
9	3	3	2	8	9	88.89%	Terkendala
10	3	3	3	9	9	100%	Terkendala

Lampiran 7. Tingkat Kendala Harga dalam Pemasaran Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu

No	Harga			Skor	Skor ideal	%	Tingkat Kendala
	1	2	3				
1	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
2	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
3	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
4	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
5	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
6	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
7	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
8	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
9	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala
10	1	1	1	3	9	33.33%	Tidak Terkendala

Lampiran 8. Tingkat Kendala Penjualan dalam Pemasaran Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu

No	Penjualan			Skor	Skor ideal	%	Tingkat Kendala
	1	2	3				
1	1	3	2	6	9	66.67%	Cukup Terkendala
2	1	3	2	6	9	66.67%	Cukup Terkendala
3	1	3	2	6	9	66.67%	Cukup Terkendala
4	1	3	1	5	9	55.56%	Cukup Terkendala
5	1	3	2	5	9	55.56%	Cukup Terkendala
6	1	3	2	6	9	66.67%	Cukup Terkendala
7	1	3	1	5	9	55.56%	Cukup Terkendala
8	1	3	1	5	9	55.56%	Cukup Terkendala
9	1	3	2	6	9	66.67%	Cukup Terkendala
10	1	3	2	6	9	66.67%	Cukup Terkendala

Lampiran 9. Tingkat Kendala Saluran Pemasaran dalam Pemasaran Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu

No	Saluran Pemasaran			Skor	Skor ideal	%	Tingkat Kendala
	1	2	3				
1	3	2	3	8	9	88.89%	Terkendala
2	3	1	3	7	9	77.78%	Terkendala
3	3	1	3	7	9	77.78%	Terkendala
4	3	1	3	7	9	77.78%	Terkendala
5	3	2	3	8	9	88.89%	Terkendala
6	3	1	3	7	9	77.78%	Terkendala
7	3	1	3	7	9	77.78%	Terkendala
8	3	1	3	7	9	77.78%	Terkendala
9	3	2	3	8	9	88.89%	Terkendala
10	3	1	3	7	9	77.78%	Terkendala

Lampiran 10. Dokumentasi



Wawancara ketua
POKLAHSAR



Pengadonan



Wawancara ketua
POKLAHSAR



Tetelan kerapu



Pengadonan



Pencetakan dimsum



Pengukusan



Alat dan Bahan



Dimsum tetelan kerapu

Lampiran 11. Kuisisioner Penelitian



KUISISIONER PENELITIAN

Strategi Pengembangan Usaha Dimsum Tetelan Cakalang
Usaha Dimsum Tetelan Kerapu di Kota Makassar
Oleh : Ayu Widyarzi
Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin

Lokasi

Jalan :

Kecamatan :

Tanggal Wawancara :

****Petunjuk Pengisian:****

1. Bacalah setiap pertanyaan dengan seksama.
2. Berikan tanda centang (✓) pada jawaban yang sesuai.
3. Isi bagian yang memerlukan penjelasan tambahan dengan jelas dan lengkap

Identitas Responden.

1. Nama: _____

2. Usia: _____

3. Jenis Kelamin:

- ☐ Laki-laki
- ☐ Perempuan

4. Pendidikan Terakhir:

- ☐ SD
- ☐ SMP
- ☐ SMA
- ☐ D3
- ☐ S1
- ☐ S2/S3

5. Lama Bekerja di Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu:

Proses Produksi dan Pemasaran Dimsum Tetelan Cakalang Usaha Dimsum Tetelan Kerapu di Kota Makassar

1. Apakah Anda terlibat dalam proses produksi dimsum tetelan cakalang Usaha Dimsum Tetelan Kerapu di Kota Makassar?

- ☐ Ya
- ☐ Tidak

2. Jika ya, seberapa sering Anda terlibat dalam proses produksi?

- ☐ Setiap hari
- ☐ Beberapa kali dalam seminggu
- ☐ Beberapa kali dalam sebulan

3. Tahapan apa saja yang Anda kerjakan dalam proses produksi dimsum tetelan cakalang? (Boleh memilih lebih dari satu)

- ☐ Pengolahan bahan baku
- ☐ Penggorengan
- ☐ Pengemasan
- ☐ Penyimpanan
- ☐ Lainnya: _____

Bahan Baku

Bagaimana ketersediaan bahan baku untuk produksi dimsum tetelan cakalang?

- ☐ Selalu tersedia
- ☐ Kadang tersedia
- ☐ Jarang tersedia
- ☐ Tidak tersedia

Dari mana asal bahan baku yang digunakan?

- ☐ Lokal
- ☐ Luar kota
- ☐ Impor

Bagaimana kualitas bahan baku yang digunakan?

- ☐ Sangat baik
- ☐ Baik
- ☐ Cukup
- ☐ Buruk

Apakah pernah mengalami kesulitan dalam mendapatkan bahan baku?

- ☐ Ya
- ☐ Tidak

Jika ya, sebutkan kesulitan yang dihadapi:

4. Bagaimana Anda menilai efektivitas setiap tahapan produksi tersebut?

- Pengolahan bahan baku:
 - ☐ Sangat efektif
 - ☐ Cukup efektif
 - ☐ Kurang efektif
 - ☐ Tidak efektif
- Penggorengan:
 - ☐ Sangat efektif
 - ☐ Cukup efektif
 - ☐ Kurang efektif
 - ☐ Tidak efektif

- Pengemasan:
 - [] Sangat efektif
 - [] Cukup efektif
 - [] Kurang efektif
 - [] Tidak efektif
- Penyimpanan:
 - [] Sangat efektif
 - [] Cukup efektif
 - [] Kurang efektif
 - [] Tidak efektif

Tenaga Kerja

Bagaimana Anda menilai keterampilan tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi?

- ☐ Sangat terampil
- ☐ Terampil
- ☐ Cukup terampil
- ☐ Kurang terampil

Apakah ada program pelatihan untuk meningkatkan keterampilan tenaga kerja?

- ☐ Ya
- ☐ Tidak

Jika ya, seberapa sering program pelatihan diadakan?

- ☐ Setiap bulan
- ☐ Setiap tiga bulan
- ☐ Setiap enam bulan
- ☐ Setiap tahun

Apakah jumlah tenaga kerja saat ini mencukupi untuk kebutuhan produksi?

- ☐ Ya
- ☐ Tidak

Jika tidak, berapa jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan?

5. Apa metode pemasaran yang digunakan untuk usaha dimsum tetelan cakalang?
(Boleh memilih lebih dari satu)

- [] Penjualan langsung
- [] Toko online
- [] Pameran
- [] Lainnya: _____

6. Seberapa efektif metode pemasaran tersebut menurut Anda?

- Penjualan langsung:
 - ☐ Sangat efektif
 - ☐ Cukup efektif
 - ☐ Kurang efektif
 - ☐ Tidak efektif
- Toko online:
 - ☐ Sangat efektif
 - ☐ Cukup efektif
 - ☐ Kurang efektif
 - ☐ Tidak efektif
- Pameran:
 - ☐ Sangat efektif
 - ☐ Cukup efektif
 - ☐ Kurang efektif
 - ☐ Tidak efektif

Tabel 5. Indikator Kendala Produksi Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu

No.	Indikator Kendala Produksi Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu		Terpenuhi	Tingkat Peran
1.	Bahan Baku			
	a.	Sering mengalami kekurangan bahan baku.		
	b.	Bahan baku sering tidak sesuai dengan standar kualitas.		
	c.	Biaya bahan baku sering meningkat secara signifikan.		
2.	Proses Produksi			
	a.	Proses produksi sering terganggu atau tidak efisien.		
	b.	Kesulitan dalam mengikuti SOP produksi.		
	c.	Waktu produksi sering lebih lama dari yang direncanakan.		
3.	Tenaga Kerja			
	a.	Kekurangan tenaga kerja terampil untuk produksi.		
	b.	Produktivitas tenaga kerja sering rendah.		
	c.	Tingkat absensi atau keluar masuk tenaga kerja yang tinggi.		

Tabel 5. Indikator Kendala Pemasaran Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu

No.	Indikator Kendala Pemasaran Usaha Usaha Dimsum Tetelan Kerapu	Terpenuhi	Tingkat Peran
-----	---	-----------	---------------

1.	Harga			
	a.	Harga produk basreng kulit udang dianggap terlalu tinggi oleh konsumen.		
	b.	Sulit menentukan harga yang kompetitif tanpa mengorbankan kualitas.		
	c.	Kurangnya fleksibilitas dalam penentuan harga produk.		
2.	Penjualan			
	a.	Penurunan penjualan secara signifikan dari bulan ke bulan.		
	b.	Mitra bisnis yang terbatas		
	c.	Promosi yang dilakukan kurang efektif dalam meningkatkan penjualan.		
3.	Saluran Pemasaran			
	a.	Terbatasnya jaringan distribusi produk.		
	b.	Kendala logistik yang mempengaruhi pengiriman produk ke konsumen.		
	c.	Sulit menjangkau pasar yang lebih luas.		

Analisis SWOT

****Kekuatan (Strengths)****

1. Apa keunggulan utama dimsum tetelan cakalang Usaha Dimsum Tetelan Kerapu dibandingkan dengan produk serupa lainnya? (Boleh memilih lebih dari satu)

- ☐ Kualitas produk
- ☐ Harga kompetitif
- ☐ Inovasi produk
- ☐ Layanan pelanggan
- ☐ Lainnya: _____

2. Apakah bahan baku yang digunakan selalu tersedia dengan cukup?

- ☐ Ya
- ☐ Tidak

3. Apakah tenaga kerja yang tersedia memiliki keterampilan yang memadai?

- ☐ Ya
- ☐ Tidak

4. Apakah fasilitas produksi yang digunakan sudah memadai?

- ☐ Ya
- ☐ Tidak

****Kelemahan (Weaknesses)****

1. Apa kelemahan utama yang dihadapi dalam produksi dimsum tetelan cakalang? (Boleh memilih lebih dari satu)

- ☐ Keterbatasan bahan baku
- ☐ Keterbatasan tenaga kerja terampil
- ☐ Fasilitas produksi yang kurang memadai
- ☐ Kurangnya modal
- ☐ Lainnya: _____

2. Apa kelemahan utama dalam pemasaran dimsum tetelan cakalang? (Boleh memilih lebih dari satu)

- ☐ Kurangnya jaringan pemasaran
- ☐ Kurangnya promosi
- ☐ Harga yang kurang kompetitif
- ☐ Lainnya: _____

****Peluang (Opportunities)****

1. Peluang apa yang dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan usaha dimsum tetelan cakalang? (Boleh memilih lebih dari satu)

- ☐ Pasar yang terus berkembang
- ☐ Dukungan dari pemerintah
- ☐ Kemajuan teknologi
- ☐ Lainnya: _____

2. Apakah ada peluang untuk ekspansi ke pasar luar negeri?

- ☐ Ya
- ☐ Tidak

3. Apakah ada peluang untuk berkolaborasi dengan pihak lain (misalnya, perusahaan lain, pemerintah, lembaga pendidikan)?

- ☐ Ya
- ☐ Tidak

****Ancaman (Threats)****

1. Apa ancaman utama yang dihadapi dalam usaha dimsum tetelan cakalang? (Boleh memilih lebih dari satu)

- ☐ Persaingan dengan produk sejenis
- ☐ Perubahan harga bahan baku
- ☐ Perubahan kebijakan pemerintah

- [] Lainnya: _____

2. Bagaimana tingkat persaingan di pasar lokal?

- [] Sangat tinggi
- [] Cukup tinggi
- [] Sedang
- [] Rendah

****Bagian III: Strategi Pengembangan Usaha Dimsum Tetelan Cakalang Usaha Dimsum Tetelan Kerapu di Kota Makassar****

1. Apakah Anda mengetahui rencana pengembangan dimsum tetelan cakalang di masa depan?

- [] Ya
- [] Tidak

2. Jika ya, sebutkan strategi pengembangan yang Anda ketahui:

3. Menurut Anda, strategi apa yang dapat diterapkan untuk meningkatkan produksi dan pemasaran dimsum tetelan cakalang? (Boleh memilih lebih dari satu)

- [] Penggunaan teknologi baru
- [] Pelatihan dan peningkatan keterampilan pekerja
- [] Penambahan modal usaha
- [] Perluasan jaringan pemasaran
- [] Lainnya: _____

4. Seberapa pentingkah menurut Anda pengembangan produk dimsum tetelan cakalang bagi ekonomi lokal?

- [] Sangat penting
- [] Cukup penting
- [] Kurang penting
- [] Tidak penting

****Terima kasih atas partisipasi Anda dalam mengisi kuesioner ini. Jawaban Anda sangat berarti untuk pengembangan penelitian ini.****

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Ayu Widyarzhil lahir di Soppeng, pada tanggal 30 Mei 2000. Penulis merupakan anak ke tiga dari empat bersaudara dari pasangan Ayah Usman dan Ibu Kasmirah.

Penulis menempuh pendidikan dimulai dari SD 87 Appasareng pada tahun 2006 dan lulus pada tahun 2012. Kemudian melanjutkan pendidikan ke SMP Negeri 1 Liliraja pada tahun 2012 dan lulus pada tahun 2015. Kemudian melanjutkan pendidikan ke SMAN 2 Soppeng pada tahun 2015 dan lulus pada tahun 2018. Kemudian pada tahun 2018 melanjutkan pendidikan di Universitas Hasanuddin Program Studi Agrobisnis Perikanan melalui jalur SBMPTN tepatnya Prodi Agrobisnis Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan Universitas Hasanuddin.

Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) regular gelombang 106 di Soppeng tahun 2021. Penulis melaksanakan penelitian di jalan KH. Abd. Jabbar Ashiry, Kelurahan Pai, Kecamatan Biringkanaya, Kota Makassar dengan judul . “Strategi Pengembangan Usaha Dimsum Tetelan Kerapu (Studi Kasus: Kota Makassar)”