



## **Sekolah Usaha Perikanan Menengah (SUPM) Negeri Pontianak**

**Badan Riset dan Sumber Daya Manusia  
Kelautan dan Perikanan**



# **LAPORAN**

**KEGIATAN *TEACHING FACTORY* (TEFA)  
AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN (APHP)**

**TAHUN 2021**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa kita panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya sehingga laporan *Teaching Factory* (TEFA) Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHP) Tahun 2021 dapat diselesaikan.

Laporan ini dimaksudkan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan kesadaran dan wawasan peserta didik akan status, hak, dan kewajibannya dalam kehidupan bermasyarakat dalam dunia perikanan.

Proposal disusun sebagai panduan bagi guru/siswa dalam mengimplementasikan pendekatan belajar TEFA, sehingga peserta didik dapat melaksanakan kegiatan produksi .

Semoga proposal ini dapat memberikan kontribusi positif dan bermakna dalam proses belajar mengajar. Kami menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari sempurna. Oleh sebab itu, saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat di harapkan.

Pontianak, Mei 2021

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b>	
<b>DAFTAR ISI</b> .....	i
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
a. Latar Belakang .....	1
b. Tujuan .....	1
c. Manfaat .....	2
<b>II. KEGIATAN</b>	
a. Jenis Kegiatan .....	3
b. Mata Pelajaran Yang Terkait TEFA .....	3
c. Jadwal dan Lokasi Kegiatan TEFA .....	4
d. Alat dan Bahan .....	8
e. Pembagian Tugas .....	9
f. Rancangan Biaya .....	12
g. Target Produksi dan PNBP .....	13
<b>III. ANALISA USAHA</b> .....	14
<b>IV. PERMASALAHAN DAN PEMECAHAN MASALAH</b> .....	19
<b>V. PENUTUP</b> .....	20

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Mata Pelajaran Terkait TEFA .....	3
2. Jadwal Kegiatan Produksi TEFA .....	5
3. Tanggal Pelaksanaan Kegiatan TEFA .....	6
4. Daftar Nama Kelompok .....	7
5. Alat dan Bahan Produksi .....	8
6. Rincian Biaya Produksi .....	12
7. Realisasi TEFA .....	12
8. Target PNBK TEFA .....	13
9. Biaya Produksi Bakso Ikan Tenggiri .....	14
10. Hasil Produksi Bakso Ikan Tenggiri .....	14
11. Biaya Produksi Samosa Ikan .....	15
12. Hasil Produksi Samosa Ikan .....	15
13. Biaya Produksi Nugget Ikan .....	16
14. Hasil Produksi Nugget Ikan .....	16
15. Biaya Produksi Kerupuk Basah .....	17
16. Hasil Produksi Kerupuk Basah .....	17
17. Biaya Produksi Lainnya .....	18

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur Organisasi TEFA APHP .....	11

## **I. PENDAHULUAN**

### **a. Latar Belakang**

Sesuai dengan amanat Undang-Undang Nomor 17 tahun 2003 tentang Keuangan Negara, sistem penganggaran terus disempurnakan dalam rangka penyempurnaan terhadap pendekatan penganggaran terpadu, penganggaran berbasis kinerja, dan kerangka penganggaran jangka menengah, serta UU No.20 Tahun 1997 tentang PNBPN, kontribusi Penerimaan Negara Bukan Pajak (PNBP) dan Peraturan Menteri Nomor 75 Tahun 2015 tentang jenis dan tarif atas jenis PNBPN semakin besar perannya dalam membiayai pembangunan. Hal ini tentu membutuhkan kerja keras, baik pada saat mulai melakukan rencana maupun membuat laporan realisasi PNBPN untuk mencapai target tersebut.

Sekolah Usaha Perikanan Menengah (SUPM) Negeri Pontianak merupakan lembaga yang menyelenggarakan pendidikan tingkat menengah, untuk menghasilkan tenaga teknis yang inovatif dan kompeten untuk masa depan yang lebih baik. Secara yuridis Sekolah Usaha Perikanan Menengah (SUPM) Negeri Pontianak berada di bawah Pusat Pendidikan Kelompokautan dan Perikanan – BPSDM-KP, Kementerian Kelompokautan dan Perikanan (KKP), yang dalam –pelaksanaan kegiatan pendidikan pengajaran mengacu pada kurikulum SUPM Edisi 2014 dengan metode pembelajaran yang bervariasi sesuai dengan silabus untuk mencapai standar kompetensi yang telah ditetapkan. SUPM Negeri Pontianak mempunyai 4 program keahlian yaitun Nautika Perikanan Laut (NPL), Teknika Perikanan Laut (TPL), Teknologi Budidaya Perikanan (TBP) dan Teknologi Hasil Perikanan (PHP).Sedangkan mengenai anggaran, Satker SUPM Negeri Pontianak berkoordinasi langsung ke Pusat Pendidikan Kelompok Kelautan dan Perikanan selaku Pembina Satker di Tingkat Eselon II dan tingkat Eselon I yaitu Badan Pengembangan SDM dan Pemberdayaan Masyarakat Kelompok Kelautautan dan Perikanan.

### **b. Tujuan**

Adapun tujuan dari kegiatan *Tecahing Factory* (TEFA) Agribisnis Pengoahan Hasil Perikanan adalah sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan kompetensi peserta didik SUPM Negeri Pontianak terutama Program Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan.

2. Siswa mampu menghasilkan macam-macam produk diversifikasi pengolahan hasil perikanan.

**c. Manfaat**

Adapun manfaat dari kegiatan *Tecahing Factory* (TEFA) Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan adalah sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan, pengalaman langsung suasana industry, peningkatan pengalaman dan keterampilan dalam penerapan proses pembelajaran pada proses produksi, pemasaran dan pengelolaan bisnis kepada pendidik dan peserta didik sebagai upaya pengembangan kompetensi personal.
2. Meningkatkan motivasi pendidik dan peserta didik dalam pengembangan riset terapan.

## II. RENCANA KEGIATAN

### a. Jenis Kegiatan

Adapun jenis kegiatan ini *Teaching Factory* (TEFA) Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHP), tahun 2021 adalah Pengolahan macam – macam produk diversifikasi olahan hasil perikanan yaitu :

1. Bakso Ikan
2. Samosa Ikan
3. Nugget Ikan
4. Kerupuk Basah

### b. Mata Pelajaran yang Terkait TEFA

Adapun mata pelajaran yang terkait dalam kegiatan *Teaching Factory* (TEFA) Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan adalah sebagai Berikut :

**Tabel 1.** Mata Pelajaran yang Terkait TEFA

C2. Dasar program keahlian	
1	Dasar penanganan dan Proses Pengolahan Hasil perikanan
2	Dasar Pengendalian Mutu Hasil Perikanan
3	Keamanan Pangan
C3. kompetensi keahlian	
1	Produksi Hasil Perikanan secara tradisional
2	Produksi Olahan Diversifikasi Hasil Perikanan
3	Produksi Olahan Ekspor Hasil Perikanan
4	Produksi Olahan Rumput Laut dan hasil samping perikanan
5	Produksi Kreatif dan Kewirausahaan



### c. Jadwal dan Lokasi Kegiatan TEFA

#### 1) Jadwal

Adapun pelaksanaan kegiatan *Teaching Factory* (TEFA) Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHP)(TPHP) adalah sebagai berikut :

Waktu : 15 Maret – 7 Mei 2021 ( 8 Minggu )

Hari : Senin – Jumat

Pukul : 08.00 – 17.00 WIB

Tempat : *Workshop* Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan,  
SUPM Pontianak, Jalan. Pembangunan Nipah Kuning  
Pontianak – Kalimantan Barat

Dikarenakan ada kendala dan Covid 19, maka pelaksanaan kegiatan TEFA yang seharusnya pada proposal tanggal 8 Maret, diundur 1 minggu kemudian pada tgl 15 Maret.

Kegiatan *Teaching Factory* (TEFA) Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHP) dilaksanakan oleh siswa/i SUPM Pontianak Semester II, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan yang dibagi perkelompok perminggu, kemudian setelah satu minggu dilanjutkan dengan kelompok yang berikutnya begitu seterusnya. Adapun jadwal kegiatan dan nama kelompok dapat dilihat pada Tabel 2, 3 dan 4.

Berikut adalah jadwal dan nama – nama siswa/i pelaksana kegiatan *Teaching Factory* (TEFA) Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHP) selama 8 Minggu, adapun jadwal kegiatannya adalah:

**Tabel 2.** Jadwal Kegiatan Produksi TEFA

No	Nama Produk	Minggu Ke							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	Bakso Ikan	Kelompok 1	Kelompok 1	Kelompok 2	Kelompok 2	Kelompok 3	Kelompok 3	Kelompok 4	Kelompok 4
2	Samosa Ikan								
3	Nugget Ikan								
4	Kerupuk Basah								

Keterangan :

- \* Setiap produk minimal diproduksi 1 kali dalam 1 minggu yang dikerjakan oleh kelompok yang telah ditentukan .
- \* Masing- masing kelompok bertanggung jawab melakukan proses pengolahan hingga tahap pemasaran dan penjualan (melaporkan hasil analisa laba/ rugi perkelompok kepada Guru/ Pembimbing kegiatan

Adapun nama- nama siswa/i beserta pembina yang melaksanakan kegiatan *Teaching Factory* (TEFA) Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHP) dapat dilihat pada Tabel 3 .

**Tabel 3.** Tanggal Pelaksanaan Kegiatan TEFA

No	Tanggal	Kelompok							
		1		2		3		4	
1.	15 – 19 Maret 2021								
2.	22 – 26 Maret 2021								
3.	29 Maret – 2 April 2021								
4.	5 – 9 April 2021								
5.	12 – 16 April 2021								
6.	19 – 25 April 2021								
7.	26 – 30 April 2021								
8.	3 – 7 Mei 2021								

**Tabel 4.** Daftar Nama Kelompok

No	Nama Kelompok	Anggota	
1	Kelompok 1	1	Amelia
		2	Ana Apriliana
		3	Anastasia Biru
		4	Andi Angela
		5	Benediktus Doni Saputra
		6	Dinda Ganisa Gautama
		7	Eriko Tamus
2	Kelompok 2	1	Fernando Batoding Woytila
		2	Hari Pani
		3	Mardina
		4	Mariani Sayu
		5	Monika Suni
		6	Muhammad Fitra Ramadhan
		7	Nadia Apriani
3	Kelompok 3	1	Najwa Rizky Syahtri
		2	Nayla Azahra
		3	Nova Aolia
		4	Oktavia Tasiya
		5	Resti Agustriani
		6	Rizky Fadillah
		7	Rizqi Ramadani
4	Kelompok 4	1	Roby Setiawan
		2	Roni Slamet Wijaya
		3	Rr. Angela Tasya Oktaria
		4	Selpy
		5	Siska Fransiska Rita
		6	Tiara Putri Maharani
		7	Yunita Septiyani

#### d. Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan *Teaching Factory* (TEFA) Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHP) adalah sebagai berikut :

**Tabel 5.** Alat dan Bahan Produksi

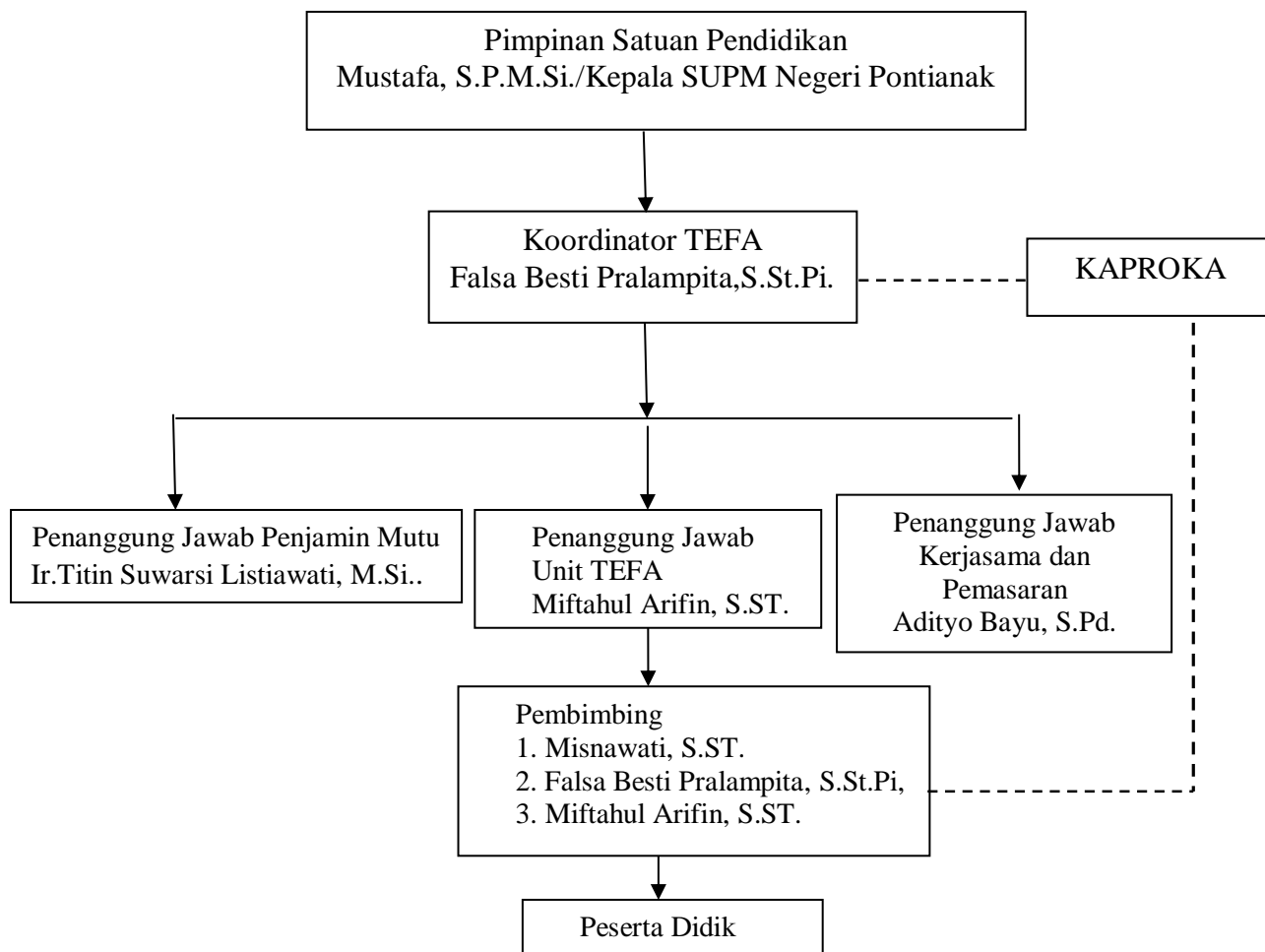
No	Alat	No	Bahan
1	Blender	1	Ikan Tenggiri
2	Penggorengan	2	Ikan Tongkol
3	Loyang	3	Ikan Kurisi
4	Dandang	4	Terigu
5	Panci	5	Kanji
6	Talenan	6	Bawang Putih
7	Sealer	7	Bawang Merah
8	Timbangan	8	Lada
9	Tabung Gas Elpiji	9	Garam
10	Pisau	10	Telur
11	Keranjang	11	Kulit Lumpia
12	Baskom	12	Wortel
13	Kompor	13	Kentang
14	Penjepit	14	Bawang Bombai
15	Sendok	15	Daun Bawang
		16	Santan
		17	Bumbu Rendang
		18	Tepung Roti
		19	Sambal Kacang
		20	Air
		21	Kemasan
		22	Minyak Goreng
		23	Perlengkapan Sanitasi
		24	Bumbu lainnya

#### **e. Pembagian Tugas**

Adapun tugas dari penanggung jawab *Teaching Faktory* (TEFA) Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHP) Tahun 2021 adalah sebagai berikut :

1. Kepala Satuan Pendidikan memiliki tugas
  - a. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan kegiatan TEFA di satuan pendidikan;
  - b. Menetapkan SK Pengelola TEFA dengan menunjuk pendidik dan/atau tenaga kependidikan yang dianggap cakap dan kompeten;
  - c. Menetapkan kebutuhan anggaran TEFA; dan
  - d. Melaporkan penyelenggaraan kegiatan TEFA kepada atasan langsung.
2. Koordinator TEFA memiliki tugas:
  - a. Menyusun perencanaan kegiatan TEFA;
  - b. Menyusun kebutuhan anggaran kegiatan TEFA;
  - c. Mengkoordinir dan memantau pelaksanaan kegiatan TEFA; dan
  - d. Melaporkan hasil kegiatan TEFA kepada pimpinan satuan pendidikan.
3. Ketua program studi dan/atau ketua program keahlian memiliki tugas :
  - a. Mengkoordinasikan jadwal, rotasi peserta didik, RPS/RPP, Jobsheet, materi ajar, metode pembelajaran dan hal-hal lain yang terkait penyelenggaraan TEFA; dan
  - b. Memantau pelaksanaan pembelajaran TEFA
4. Penanggung Jawab kerjasama dan pemasaran memiliki tugas :
  - a. Merencanakan kerjasama dan strategi pemasaran;
  - b. Melakukan kerjasama, promosi, pemasaran dan pelayanan jasa;
  - c. Melakukan pencatatan hasil penjualan produk/jasa dan pembukuan keuangan; dan
  - d. Melaporkan hasil pencatatan penjualan produk/jasa; dan pembukuan keuangan kepada Koordinator TEFA.
5. Penanggung Jawab Unit TEFA memiliki tugas:
  - a. Menyiapkan kebutuhan bahan praktek TEFA, peralatan, dan kebutuhan penunjang lainnya;
  - b. Bertanggung jawab terhadap kegiatan produksi/jasa TEFA;
  - c. Menyusun SOP dan alur proses pelaksanaan TEFA;

- d. Membantu mengkoordinir pengisian Jobsheet dan Logbook pelaksanaan TEFA; dan
  - e. Membuat laporan setiap tahapan/siklus kegiatan TEFA kepada Koordinator TEFA.
6. Penjamin Mutu Produk/Quality Control (QC) memiliki tugas:
- a. Menerapkan standar mutu sesuai kebutuhan dunia usaha/dunia industri atau pasar;
  - b. Melakukan pengawasan sesuai standar mutu; dan
  - c. Bertanggung jawab terhadap mutu.
  - d. Membuat laporan setiap tahapan/siklus kegiatan Penjamin Mutu Produk/Quality Control (QC) kepada Koordinator TEFA.
7. Pembimbing memiliki tugas:
- a. Menyusun RPP/RPS terkait kegiatan TEFA;
  - b. Menyusun dan membimbing pengisian Jobsheet dan Logbook kegiatan TEFA;
  - c. Membimbing kegiatan TEFA sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP);
  - d. Melakukan penilaian terhadap peserta didik dalam kegiatan TEFA; dan
  - e. Melaporkan hasil penilaian peserta didik dalam kegiatan TEFA kepada Ketua Program Studi/Ketua Program Keahlian.
8. Peserta didik memiliki tugas :
- a. Melaksanakan kegiatan TEFA sesuai dengan SOP;
  - b. Mengisi Jobsheet dan Logbook kegiatan TEFA;
  - c. Membuat laporan setiap tahapan/siklus kegiatan TEFA kepada Pembimbing.



**Gambar 1.** Struktur Organisasi TEFA APHP



#### f. Rancangan Biaya

Rancangan biaya yang diperlukan untuk kegiatan *Teaching Factory* (TEFA) Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHP) adalah sebagai berikut :

**Tabel 6.** Rincian Pengajuan Dana Produksi

No	Nama	Biaya Produksi selama 8 minggu
1	Bakso Ikan	Rp 1.199.600
2	Samosa Ikan	Rp 1.050.600
3	Nugget Ikan	Rp 1.243.600
4	Kerupuk Basah	Rp 1.064.200
5	Lain-Lain	Rp 1.442.000
<b>Total</b>		<b>Rp 6.000.000</b>

#### g. Target Produksi dan PNB

Uraian target PNB TEFA Agribisnis Hasil Perikanan Tahun 2021 SUPM Negeri Pontianak disajikan pada tabel berikut :

**Tabel 7.** Realisasi TEFA

No	Nama Produk	Hasil Produksi	Total
1	Bakso Ikan	28,5 Kg	Rp 1.368.000
2	Samosa Ikan	19,5 Kg	Rp 936.000
3	Nugget Ikan	28,5 Kg	Rp 1.368.000
4	Kerupuk Basah	28 Kg	Rp 1.344.000
<b>Total Pendapatan</b>			<b>Rp 5.016.000</b>

#### Total Laba/ Rugi

Adapun analisa Raba/Rugi produksi adalah sebagai berikut :

Total Pendapatan – Biaya Produksi =

Rp. 5.016.000 – Rp. 6.000.000 = - Rp 984.000

Kerugian **Rp. 768.000**, dengan persentase kerugian adalah **16,40%** dari biaya produksi.

**Tabel 8.** Target PNBPN TEFA

No	Akun Pendapatan/Rincian Target	Perhitungan Target		
		Satuan	Tarif	Total
1	Produk PNBPN Hasil Samping Kegiatan Pendidikan dan Pelatihan, Praktik Pengolahan Hasil Perikanan			
	a. Bakso Ikan	28,5 kg	Rp. 48.000	Rp 1.368.000
	b. Samosa Ikan	19,5 kg	Rp. 48.000	Rp 936.000
	c. Nugget Ikan	28,5 kg	Rp. 48.000	Rp 1.368.000
	d. Kerupuk Basah	28 kg	Rp. 48.000	Rp 1.344.000
<b>Total PNBPN</b>		<b>Rp 5.016.000</b>		

Dari Tabel diatas, perkiraan realisasi pendapatan yang dapat disetor ke kas Negara adalah **Rp 5.016.000,-** sehingga perkiraan Presentasi PNBPN adalah **83,60%** dari total pengajuan dana.

### III. ANALISA USAHA

Berikut adalah estimasi biaya selama 8 minggu, setiap produk diproduksi 1 kali dalam 1 minggu sehingga didapatkan 8 kali produksi. Adapun analisa usahanya adalah sebagai berikut

#### a. Bakso Ikan Tenggiri

**Tabel 9.** Biaya Produksi Bakso Ikan Tenggiri

No	Nama Barang	Per Produksi	Dalam Kg	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
1	Ikan Tenggiri	2000 Gram	2 Kg	60000	120.000
2	Tepung terigu	500 Gram	0,5 Kg	11000	5.500
3	Tepung kanji	1000 Gram	1 Kg	12000	12.000
4	Bawang putih	125 Gram	0,125 Kg	25000	3.125
5	Bawang merah	125 Gram	0,125 Kg	25000	3.125
6	Lada	2 Bungkus	2 Bungkus	1000	2.000
7	Garam	100 Gram	0,1 Kg	12000	1.200
8	Telur	2 Butir	2 Butir	1500	3.000
<b>Total</b>					<b>149.950</b>
<b>Total 8 kali Produksi</b>					<b>1.199.600</b>

Produksi bakso ikan dalam satu kali produksi dengan rata-rata bahan 2 kg bahan baku ikan menghasilkan rata-rata 3,56 kg adonan. Sehingga dalam 8x produksi menghasilkan 28,5 kg adonan. Bakso ikan dikemas dengan berat per kemasan 250 gr, sehingga menghasilkan 114 bungkus. Harga jual perbungkus bakso ikan adalah Rp.12000. Adapun tabel rata-rata produksi dan hasil penjualan dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 10.** Hasil Produksi Bakso Ikan Tenggiri

No	Tanggal	Hasil Adonan	Jumlah pcs	Harga Jual	Total
1	15 - 19 Maret 2021	3,5 kg	14 Bgks	Rp 12.000	Rp 168.000
2	22 - 26 Maret 2021	3,75 kg	15 Bgks	Rp 12.000	Rp 180.000
3	29 Maret - 2 April 2021	4 kg	16 Bgks	Rp 12.000	Rp 192.000
4	5 - 9 April 2021	3,75 kg	15 Bgks	Rp 12.000	Rp 180.000
5	12 - 16 April 2021	3,5 kg	14 Bgks	Rp 12.000	Rp 168.000
6	19 - 23 April 2021	3,5 kg	14 Bgks	Rp 12.000	Rp 168.000
7	26 - 30 April 2021	3,25 kg	13 Bgks	Rp 12.000	Rp 156.000
8	3 - 7 Mei 2021	3,25 kg	13 Bgks	Rp 12.000	Rp 156.000
	<b>Total Produksi</b>	<b>28,5 kg</b>	<b>114 Bgks</b>	<b>Rp1.368.000</b>	
	Rata-rata Perproduksi	3,56 kg	14 Bgks		

## b. Samosa Ikan

Berikut adalah biaya untuk produksi Samosa Ikan

**Tabel 11.** Biaya Produksi Samosa Ikan

No	Nama Barang	Jumlah	Dalam Kg	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
1	Ikan Tongkol	2000 Gram	2 Kg	35000	70.000
2	Kulit lumpia	2 Bungkus	2 Bungkus	15000	30.000
3	Wortel	125 Gram	0,125 Kg	20000	2.500
4	Kentang	125 Gram	0,125 Kg	20000	2.500
5	Bawang Bombai	125 Gram	0,125 Kg	25000	3.125
6	Daun bawang	2 Pcs	2 Pcs	500	1.000
7	Santan "Kara" Kecil	2 Bungkus	2 Bungkus	5000	10.000
8	Bumbu rendang	2 Bungkus	2 Bungkus	4000	8.000
9	Garam	100 Gram	0,1 Kg	12000	1.200
10	Telur	2 Butir	2 Butir	1500	3.000
<b>Total</b>					<b>131.325</b>
<b>Total 8 kali Produksi</b>					<b>1.050.600</b>

Produksi samosa ikan dalam satu kali produksi dengan rata-rata 2 kg bahan baku ikan rata-rata menghasilkan 2,5 kg adonan. Sehingga dari 8x produksi dihasilkan 19,5 kg adonan Samosa. Adonan isian ikan Samosa dibungkus menggunakan kulit lumpia. Kemudian dikemas dengan cara dimasukkan kedalam mika, sehingga dalam 8x produksi menghasilkan 78 kemasan, dengan berat per kemasan 250 gram. Harga jual per kemasan/bungkus Rp.12.000. Adapun tabel rata-rata produksi dan hasil penjualan dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 12.** Hasil Produksi Samosa

No	Tanggal	Hasil Adonan	Jumlah pcs	Harga Jual	Total
1	15 - 19 Maret 2021	2,5 kg	10 Bgks	Rp 12.000	Rp 120.000
2	22 - 26 Maret 2021	2,5 kg	10 Bgks	Rp 12.000	Rp 120.000
3	29 Maret - 2 April 2021	2,75 kg	11 Bgks	Rp 12.000	Rp 132.000
4	5 - 9 April 2021	2,5 kg	10 Bgks	Rp 12.000	Rp 120.000
5	12 - 16 April 2021	2,5 kg	10 Bgks	Rp 12.000	Rp 120.000
6	19 - 23 April 2021	2,5 kg	10 Bgks	Rp 12.000	Rp 120.000
7	26 - 30 April 2021	2,25 kg	9 Bgks	Rp 12.000	Rp 108.000
8	3 - 7 Mei 2021	2 kg	8 Bgks	Rp 12.000	Rp 96.000
	<b>Total Produksi</b>	<b>19,5 kg</b>	<b>78 Bgks</b>	<b>Rp936.000</b>	
	Rata-rata Perproduksi	2,44 kg	10 Bgks		

### c. Nugget Ikan

Berikut adalah biaya produksi Nugget Ikan

**Tabel 13.** Biaya Produksi Nugget Ikan

No	Nama Barang	Jumlah	Dalam Kg	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
1	Ikan Tenggiri	2000 Gram	2 Kg	60000	120.000
2	Tepung Terigu	1000 Gram	1 Kg	11000	11.000
3	Tepung roti/Panir	1000 Gram	1 Kg	12000	12.000
4	Bawang Putih	125 Gram	0,125 Kg	25000	3.125
5	Bawang merah	125 Gram	0,125 Kg	25000	3.125
6	Telur	2 Butir	2 Butir	1500	3.000
7	Garam	100 Gram	0,1 Kg	12000	1.200
8	Lada	2 Bungkus	2 Bungkus	1000	2.000
<b>Total</b>					<b>155.450</b>
<b>Total 8 kali Produksi</b>					<b>1.243.600</b>

Produksi Nugget ikan dalam satu kali produksi dengan rata-rata bahan 2 kg bahan baku ikan, menghasilkan rata-rata 3,56 kg adonan. Sehingga selama 8x produksi menghasilkan sebanyak 28,5 kg adonan. Nugget ikan dikemas kedalam plastik, sehingga dari 28,5 kg adonan menghasilkan 114 bungkus dengan berat rata-rata per bungkus 250 gr. Harga jual perbungkus Nugget Ikan adalah Rp. 12.000.

Adapun tabel rata-rata produksi dan hasil penjualan dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 14.** Tabel Produksi Nugget Ikan

No	Tanggal	Hasil Adonan	Jumlah pcs	Harga Jual	Total
1	15 - 19 Maret 2021	4 kg	16 Bgks	Rp 12.000	Rp 192.000
2	22 - 26 Maret 2021	3,75 kg	15 Bgks	Rp 12.000	Rp 180.000
3	29 Maret - 2 April 2021	3,5 kg	14 Bgks	Rp 12.000	Rp 168.000
4	5 - 9 April 2021	3,75 kg	15 Bgks	Rp 12.000	Rp 180.000
5	12 - 16 April 2021	3,5 kg	14 Bgks	Rp 12.000	Rp 168.000
6	19 - 23 April 2021	3,25 kg	13 Bgks	Rp 12.000	Rp 156.000
7	26 - 30 April 2021	3,5 kg	14 Bgks	Rp 12.000	Rp 168.000
8	3 - 7 Mei 2021	3,25 kg	13 Bgks	Rp 12.000	Rp 156.000
	<b>Total Produksi</b>	<b>28,5 kg</b>	<b>114 Bgks</b>	<b>Rp1.368.000</b>	
	Rata-rata Perproduksi	3,56 kg	14 Bgks		

#### d. Kerupuk Basah

Berikut adalah biaya produksi kerupuk basah

**Tabel 15.** Biaya Produksi Kerupuk Basah

No	Nama Barang	Per Produksi	Dalam Kg	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
1	Ikan Kurisi	2000 Gram	2 Kg	35000	70.000
2	Tepung kanji	2000 Gram	2 Kg	12000	24.000
3	Bawang putih	125 Gram	0,125 Gram	25000	3.125
4	Lada	2 bungkus	2 bks	1000	2.000
5	Garam	200 Gram	0,2 Kg	12000	2.400
6	Telur	1 Butir	1 Butir	1500	1.500
7	Sambal Kacang	500 gram	0,5 kg	60000	30.000
<b>Total</b>					<b>133.025</b>
<b>Total 8 kali Produksi</b>					<b>1.064.200</b>

Produksi Nugget ikan dalam satu kali produksi dengan rata-rata bahan 2 kg bahan baku ikan, menghasilkan rata-rata 3,5 kg adonan. Sehingga selama 8x produksi menghasilkan sebanyak 28 kg adonan. Nugget ikan dikemas kedalam plastik, sehingga dari 28 kg adonan menghasilkan 112 bungkus dengan berat rata-rata per bungkus 250 gr. Harga jual perbungkus Kerupuk Basah adalah Rp. 12.000.

Adapun tabel rata-rata produksi dan hasil penjualan dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 16.** Tabel Produksi Kerupuk Basah

No	Tanggal	Hasil Adonan	Jumlah pcs	Harga Jual	Total
1	15 - 19 Maret 2021	3,5 kg	14 Bgks	Rp 12.000	Rp 168.000
2	22 - 26 Maret 2021	3,5 kg	14 Bgks	Rp 12.000	Rp 168.000
3	29 Maret - 2 April 2021	4 kg	16 Bgks	Rp 12.000	Rp 192.000
4	5 - 9 April 2021	3,5 kg	14 Bgks	Rp 12.000	Rp 168.000
5	12 - 16 April 2021	3,5 kg	14 Bgks	Rp 12.000	Rp 168.000
6	19 - 23 April 2021	3,5 kg	14 Bgks	Rp 12.000	Rp 168.000
7	26 - 30 April 2021	3,25 kg	13 Bgks	Rp 12.000	Rp 156.000
8	3 - 7 Mei 2021	3,25 kg	13 Bgks	Rp 12.000	Rp 156.000
	<b>Total Produksi</b>	<b>28 kg</b>	<b>112 Bgks</b>	<b>Rp1.344.000</b>	
	Rata-rata Perproduksi	3,5 kg	14 Bgks		

Adapun Biaya lainnya yang digunakan dalam proses produksi dapat dilihat pada tabel berikut

**Tabel 17.** Biaya Produksi Lainnya

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah
Kemasan				
1	Plastik Vacum Besar	2 Pack	Rp 55.000	Rp 110.000
2	Plastik Vacum Kecil	2 Pack	Rp 35.000	Rp 70.000
3	Tusuk sate	1 Pack	Rp 11.000	Rp 11.000
4	Mika Kecil	3 Pack	Rp 8.000	Rp 24.000
5	Mika Sedang	3 Pack	Rp 10.000	Rp 30.000
6	Stik Ice Cream	1 Pack	Rp 16.000	Rp 16.000
7	Plastik Clip	3 Pack	Rp 10.000	Rp 30.000
8	Kantong Plastik Bening Kecil	3 Pack	Rp 5.000	Rp 15.000
9	Kantong Plastik Bening Sedang	3 Pack	Rp 10.000	Rp 30.000
Kebutuhan Selama Produksi				
10	Gas Elpiji 5.5 kg	5 Pcs	Rp 75.000	Rp 375.000
11	Minyak Goreng	5 Kg	Rp 18.000	Rp 90.000
12	Gula	1 Kg	Rp 16.000	Rp 16.000
13	Air Galon Isi Ulang	5 Pcs	Rp 20.000	Rp 100.000
14	Sarung Tangan	3 Pack	Rp 75.000	Rp 225.000
15	Masker	3 Pack	Rp 100.000	Rp 300.000
Total				Rp 1.442.000

#### **IV. PERMASALAHAN DAN PEMECAHAN MASALAH**

##### **1. Permasalahan**

Selama kegiatan produksi berlangsung terdapat beberapa kendala yang terjadi selama proses, adapun macam kendalanya adalah sebagai berikut :

1. Siswa masih dalam proses belajar, sehingga siswa belum terampil dan mahir dalam membuat produk olahan dan hasil olahan belum memenuhi standar. Serta banyaknya *trial and error* atau percobaan yang dilakukan siswa, demi meningkatkan kemahiran siswa, sehingga beberapa produk *error* tidak layak dijual, ditambah lagi adanya Covid 19, sehingga penjualan berkurang, kurangnya pembeli dan daerah pemasaran yang semakin sempit serta terbatas.
2. Pengawas/pembimbing adalah guru/karyawan dimana para pembimbing tidak dapat mengawasi secara maksimal kegiatan tersebut karena ada jam mengajar dan kepentingan lain yang tidak dapat ditinggalkan
3. Saat pengadonan produk masih semi manual yaitu menggunakan tangan dan tangan pengadon berbeda-beda karena pelaksana adalah siswa. Sehingga hasil adonan tidak maksimal dan tidak konsisten. Kurang konsistensi dalam adonan juga mengakibatkan beberapa produk kurang menarik minat konsumen yang mengakibatkan produk tidak laku jual.

##### **2. Pemecahan Masalah**

Adapun pemecahan masalah yang dapat disarankan adalah sebagai berikut:

1. Diperlukan pembimbingan dan pengawasan dari guru dan instruktur agar siswa lebih terampil dan hasil pekerjaan bisa memenuhi standart. Mencoba melakukan penjualan *online* dengan sistem pesan antar.
2. Menambahkan tenaga kerja non Guru ataupun non PNS yang dapat membimbing dan mengawasi siswa saat proses produksi secara maksimal.
3. Menggunakan alat pengolahan modern dalam pengadonan dan pengawasan yang maksimal saat proses produksi agar hasil adonan maksimal dan konsisten.



## **V. PENUTUP**

Dengan adanya kegiatan TEFA Jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan maka siswa siswi SUPM Negeri Pontianak diharapkan dapat menjadi lebih terampil, serta mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan serta siap bersaing dengan dunia luar.

Dengan adanya kegiatan TEFA Jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan maka siswa siswi SUPM Negeri Pontianak diharapkan dapat menjadi lebih terampil, serta mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan serta siap bersaing dengan dunia luar.

LAMPIRAN  
FOTO KEGIATAN TEFA APHP

1. Proses Produksi





## 2. Proses Pengemasan / Packing



## 3. Pemasaran / Penjualan

