



## Analisis Kelayakan Usaha Produksi Petis Udang Skala Industri Rumah Tangga di UD. Samporna Sidoarjo

**Angga Pratama Putra<sup>1\*</sup>, Totok Hendarto<sup>2</sup>, Regita Faridatunisa Wijayanti<sup>3</sup>, Ani Sulistiawati<sup>4</sup>, Indra Wirawan<sup>5</sup>, Didik Budiyanto<sup>6</sup>, Muhajir<sup>7</sup>, Maria Agustini<sup>8</sup>, Yusrudin<sup>9</sup>, Sumaryam<sup>10</sup>, Dwirini Kartikasari<sup>11</sup>, Mikael Bambang Sigit Sucahyo<sup>12</sup>**

<sup>1,2</sup>Agrobisnis Perikanan, Universitas Dr. Soetomo, Surabaya, Indonesia

<sup>3</sup>Teknik Geodesi, Universitas Hasanuddin, Makassar, Indonesia

<sup>4</sup>STIE Pancasetia, Banjarmasin, Indonesia

<sup>5,6,7,8</sup>Budidaya Perairan, Universitas Dr. Soetomo, Surabaya, Indonesia

<sup>9,10</sup>Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan, Universitas Dr. Soetomo, Surabaya, Indonesia

<sup>11,12</sup>Teknologi Pangan, Universitas Dr. Soetomo, Surabaya, Indonesia

Email Corresponding: angga.pratamaput11@gmail.com

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan finansial usaha produksi petis udang di UD. Samporna Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Penelitian dilaksanakan dengan metode studi kasus menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Data primer diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur dan referensi ilmiah terkait. Analisis dilakukan melalui perhitungan biaya tetap, biaya variabel, penerimaan, keuntungan, dan nilai R/C Ratio. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi petis udang sebesar Rp112.140.165 per bulan, dengan total penerimaan sebesar Rp384.800.000. Nilai keuntungan bersih yang diperoleh mencapai Rp272.659.835, dan nilai R/C ratio sebesar 3,43 (>1), yang menandakan usaha ini layak dan menguntungkan secara finansial. Faktor-faktor yang mendukung kelayakan usaha meliputi ketersediaan bahan baku udang yang stabil, manajemen biaya yang efisien, serta permintaan pasar yang tinggi. Dengan demikian, usaha petis udang skala rumah tangga di UD. Samporna layak dikembangkan sebagai usaha berkelanjutan dan potensial dalam mendukung ekonomi lokal.

**Kata kunci:** Kelayakan Usaha, Petis Udang, R/C Ratio, Industri Rumah Tangga, UD. Samporna

**Abstract-** This study aims to analyze the financial feasibility of the shrimp paste production business at UD. Samporna, located in Sidoarjo Regency, East Java. The research was conducted using a case study method with a quantitative descriptive approach. Primary data were obtained through observation, interviews, and documentation, while secondary data were collected from literature and relevant scientific references. The analysis was carried out by calculating fixed costs, variable costs, revenues, profits, and the R/C Ratio value. The results showed that the total monthly production cost of shrimp paste amounted to Rp112,140,165, with total revenue reaching Rp384,800,000. The net profit obtained was Rp272,659,835, and the R/C ratio value was 3.43 (>1), indicating that the business is financially feasible and profitable. Factors supporting the feasibility of the business include the stable availability of shrimp as raw material, efficient cost management, and high market demand. Therefore, the household-scale shrimp paste production at UD. Samporna is considered feasible to be developed as a sustainable business with strong potential to support the local economy.

**Keywords:** Business Feasibility, Shrimp Paste, R/C Ratio, Household Industry, UD. Samporna

## 1. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara maritim dengan lebih dari 62% wilayahnya berupa perairan, menjadikannya kaya akan sumber daya perikanan seperti ikan, kerang, cumi, dan udang. Salah satu daerah yang dikenal sebagai sentra penghasil udang adalah Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, yang memiliki potensi besar dalam pengembangan industri berbasis hasil laut. Udang tidak hanya bernilai ekonomis tinggi sebagai komoditas ekspor, tetapi juga menjadi bahan baku penting untuk produk olahan lokal seperti petis udang.

Petis udang merupakan produk khas Jawa Timur yang memiliki nilai budaya dan ekonomi tinggi. Produk ini dihasilkan melalui proses pemasakan sari udang hingga mengental dengan tambahan bumbu seperti gula dan garam. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia [1][2], petis udang yang baik memiliki kadar air 30–50% dan kadar protein minimal 15%, menjadikannya produk bergizi sekaligus bumbu khas kuliner Nusantara. Usaha produksi petis udang skala rumah tangga berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir serta mendukung sektor UMKM daerah.

UD. Samporna, merupakan salah satu produsen petis udang skala industri rumah tangga yang telah beroperasi sejak lama. Usaha ini dijalankan dengan sistem manajemen sederhana menggunakan peralatan tradisional, namun memiliki jaringan distribusi luas hingga ke berbagai wilayah di Jawa Timur. Untuk menjamin keberlanjutan dan daya saingnya, diperlukan analisis kelayakan usaha yang komprehensif, meliputi aspek finansial, teknis, pasar, dan manajerial.

Secara global, penelitian mengenai kelayakan usaha petis udang menunjukkan hasil yang positif. Studi di Kabupaten Belitung menemukan bahwa usaha petis udang “Sijuk” layak dikembangkan dengan nilai *Net Present Value* sebesar Rp18.264.662, *Internal Rate of Return* 35%, dan rasio profitabilitas 1,78 [3]. Hasil ini memperlihatkan bahwa usaha berbasis olahan udang skala kecil memiliki potensi ekonomi signifikan bila dikelola secara efisien.



Selain aspek finansial, peningkatan mutu dan higienitas menjadi faktor penting dalam pengembangan industri petis udang. Penelitian oleh [4] menunjukkan bahwa penerapan inovasi teknologi seperti mesin pengering dan pengemasan vakum mampu meningkatkan kualitas sensorik dan daya tahan petis, sekaligus memperluas peluang pasar. Upaya serupa juga dilakukan dalam penelitian di Thailand yang menekankan pentingnya perbaikan mutu dan kemasan untuk memenuhi standar FAO dan FDA, meningkatkan daya saing produk lokal di pasar internasional [5]. Meskipun berbagai studi telah menilai kelayakan usaha petis udang serta menyoroti aspek mutu dan kemasan, sebagian besar kajian tersebut masih berfokus pada wilayah dan karakteristik usaha tertentu serta menggunakan indikator yang berbeda-beda (misalnya NPV, IRR, dan indeks profitabilitas). Dalam konteks Sidoarjo, khususnya pada industri rumah tangga yang telah memiliki jaringan distribusi mapan seperti UD. Samporna, kajian yang menguraikan struktur biaya aktual (biaya tetap dan variabel), penerimaan, keuntungan, serta efisiensi usaha melalui indikator R/C ratio secara rinci masih terbatas. Selain itu, pembahasan yang mengaitkan hasil kelayakan finansial dengan faktor-faktor operasional lokal (ketersediaan bahan baku, proses produksi tradisional, dan strategi pemasaran) sebagai dasar rekomendasi penguatan daya saing juga belum banyak disajikan. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengisi kesenjangan tersebut melalui studi kasus pada UD. Samporna di Sidoarjo.

Dalam konteks lokal, pengembangan usaha petis udang di UD. Samporna perlu mempertimbangkan efisiensi biaya, ketersediaan bahan baku, kualitas produk, dan strategi pemasaran. Melalui analisis kelayakan usaha, dapat diidentifikasi potensi keuntungan, risiko produksi, serta arah pengembangan yang berkelanjutan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan finansial, teknis, dan ekonomi usaha produksi petis udang di UD. Samporna Sidoarjo, sekaligus memberikan rekomendasi penguatan daya saing bagi industri rumah tangga sektor olahan hasil perikanan.

## 2. METODOLOGI PENELITIAN

### 2.1 Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan metode studi kasus pada UD. Samporna, sebuah industri rumah tangga yang memproduksi petis udang di Kabupaten Sidoarjo. Pendekatan ini digunakan untuk menggambarkan secara sistematis kondisi usaha, proses produksi, struktur biaya, dan tingkat keuntungan guna menilai kelayakan finansial dan operasional usaha. Pendekatan serupa digunakan oleh [3], yang menilai kelayakan finansial industri petis udang skala kecil melalui analisis investasi dan sensitivitas, serta oleh [6][7][8] dalam penilaian aspek produksi usaha olahan hasil perikanan.

### 2.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di UD. Samporna, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Kegiatan penelitian berlangsung selama tiga minggu, mulai tanggal 23 Juni sampai 14 Juli 2025, yang meliputi tahap observasi, pengumpulan data, analisis, dan penyusunan laporan.

### 2.3 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan dua jenis data, yaitu data primer dan data sekunder:

#### 1. Data Primer

Diperoleh melalui observasi langsung di lapangan, wawancara dengan pemilik dan karyawan UD. Samporna, serta dokumentasi proses produksi petis udang. Data primer mencakup informasi mengenai:

- Struktur biaya tetap dan biaya variabel
- VOLUME produksi dan harga jual
- Sistem manajemen dan distribusi produk
- Kondisi fisik tempat usaha serta proses produksi dari perebusan hingga pengemasan.

#### 2. Data Sekunder

Diperoleh dari sumber-sumber tertulis seperti jurnal ilmiah, laporan penelitian terdahulu, buku, dan data statistik resmi terkait industri pengolahan hasil perikanan. Beberapa referensi pendukung berasal dari penelitian mengenai industri petis udang dan studi kelayakan bisnis serupa [4], serta analisis kelayakan UMKM sektor perikanan di Indonesia [6].

### 2.4 Metode Pengumpulan Data

Beberapa teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi:

#### 1. Observasi Langsung

Pengamatan dilakukan pada seluruh tahapan produksi petis udang, mulai dari penerimaan bahan baku udang, perebusan, penggilingan, pemerasan, pengentalan, hingga pengemasan produk akhir. Tujuannya untuk memahami alur proses produksi dan mengidentifikasi komponen biaya nyata yang terjadi di lapangan.

#### 2. Wawancara Terstruktur





Wawancara dilakukan kepada pemilik dan tenaga kerja UD. Samporna dengan menggunakan daftar pertanyaan yang disusun sebelumnya. Fokus wawancara mencakup aspek teknis produksi, biaya operasional, harga jual, strategi pemasaran, dan kendala usaha.

### 3. Dokumentasi dan Foto Lapangan

Data berupa foto kegiatan produksi, peralatan, bahan baku, serta produk akhir dikumpulkan sebagai bukti pendukung dan validasi informasi observasi.

Sebagai penunjang pengumpulan dan verifikasi data, penelitian ini menggunakan instrumen/bahan pendukung berupa lembar observasi, pedoman wawancara terstruktur, alat tulis, kamera/telepon genggam untuk dokumentasi, serta catatan/dokumen internal usaha (misalnya catatan pembelian bahan baku, catatan produksi harian, dan catatan penjualan) untuk memvalidasi data biaya, volume produksi, dan penerimaan.

## 2.5 Metode Analisis Data

Analisis data dilakukan secara kuantitatif dan deskriptif, dengan fokus pada analisis kelayakan finansial menggunakan indikator ekonomi sebagai berikut:

### 1. Total Biaya Produksi (Total Cost / TC)

$$TC = FC + VC$$

di mana:

- FC = Biaya tetap
- VC = Biaya variabel

### 2. Total Penerimaan (Total Revenue / TR)

$$TR = Q \times P$$

di mana:

- Q = Jumlah produk yang dihasilkan
- P = Harga jual per unit produk

### 3. Keuntungan (Profit / $\pi$ )

$$\pi = TR - TC$$

### 4. Rasio R/C (Revenue-Cost Ratio)

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Kriteria kelayakan:

- $R/C > 1 \rightarrow$  usaha layak dijalankan
- $R/C < 1 \rightarrow$  usaha tidak layak dijalankan

Pendekatan ini digunakan pula dalam penelitian [3] yang menilai kelayakan bisnis petis udang berdasarkan indikator *NPV*, *IRR*, dan *Payback Period*, serta dalam studi UMKM perikanan di Lombok oleh [9], yang menekankan pentingnya efisiensi biaya dan pengendalian mutu.

## 2.6 Validasi dan Triangulasi Data

Untuk menjamin keabsahan data, dilakukan triangulasi sumber dan metode, yaitu dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan data sekunder dari dokumen serta literatur ilmiah. Pendekatan ini memastikan hasil analisis mencerminkan kondisi riil di lapangan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Proses Produksi Petis Udang

Proses produksi petis udang di UD. Samporna dilakukan secara tradisional, dimulai dari perebusan udang, penggilingan, pemerasan sari udang, penyaringan, pengentalan, hingga pengemasan akhir. Rangkaian proses ini berlangsung selama satu hari kerja penuh dan sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku udang dari tambak lokal.

Tahapan proses dijelaskan sebagai berikut:

#### 1. Perebusan Udang

Udang segar direbus selama ±12 jam untuk mengekstrak sari udang. Proses ini menghasilkan kaldu yang menjadi bahan utama petis.

#### 2. Penggilingan dan Pemerasan

Udang yang telah direbus digiling, kemudian diperas untuk memperoleh sari udang dengan kandungan protein tinggi.

#### 3. Penyaringan dan Pengentalan

Sari udang disaring untuk menghilangkan ampas, lalu dimasak kembali dengan tambahan gula dan garam selama 3–4 jam hingga mengental dan berwarna coklat gelap.





#### 4. Pengemasan Produk Akhir

Petis dikemas dalam wadah food-grade berbentuk kotak kaleng atau plastik, kemudian disimpan di ruang penyimpanan bersuhu stabil sebelum distribusi.

Proses produksi seperti ini masih umum digunakan di industri kecil pengolahan petis di Indonesia. Menurut [4], penerapan teknologi sederhana seperti pengering tertutup dan kemasan vakum dapat meningkatkan kualitas, kebersihan, serta daya tahan produk, tanpa harus mengubah karakter tradisional usaha rumah tangga.

### 3.2 Analisis Biaya Produksi

#### 3.2.1 Biaya Tetap (Fixed Cost)

Biaya tetap merupakan pengeluaran yang tidak berubah meskipun volume produksi bervariasi. Komponen utama biaya tetap di UD. Samporna meliputi:

- a. Mesin penggiling dan pengepres
- b. Wajan perunggu dan stainless
- c. Blower dan mesin pengaduk
- d. Gentong penyimpanan bahan baku

Total biaya tetap per tahun sebesar Rp18.050.000 dengan penyusutan bulanan Rp1.504.165.

#### 3.2.2 Biaya Variabel (Variable Cost)

Biaya variabel terdiri dari bahan baku udang, gula pasir, garam, kayu bakar, dan kemasan. Dalam satu bulan produksi, total biaya variabel mencapai Rp110.636.000. Komponen biaya terbesar berasal dari udang (Rp24.000.000) dan gula pasir (Rp67.500.000), yang merupakan dua bahan dominan dalam proses pembuatan petis.

#### 3.2.3 Total Biaya Produksi

$$TC = FC + VC = Rp1.504.165 + Rp110.636.000 = Rp112.140.165$$

### 3.3 Analisis Penerimaan dan Keuntungan

#### 3.3.1 Total Penerimaan (Total Revenue)

Penerimaan dihitung berdasarkan volume produksi dikalikan dengan harga jual per unit produk. Dalam satu bulan, UD. Samporna menghasilkan sekitar 50 kotak petis per hari dengan harga rata-rata Rp290.000–Rp310.000 per kotak.

$$TR = Rp384.800.000$$

#### 3.3.2 Keuntungan (Profit)

$$\pi = TR - TC = Rp384.800.000 - Rp112.140.165 = Rp272.659.835$$

Sehingga, laba bersih bulanan mencapai Rp272.659.835, menunjukkan bahwa usaha ini sangat menguntungkan pada skala industri rumah tangga.

#### 3.3.3 Analisis R/C Ratio

$$R/C = \frac{TR}{TC} = \frac{384.800.000}{112.140.165} = 3,43$$

Nilai R/C > 1 menandakan bahwa setiap Rp1 biaya produksi menghasilkan Rp3,43 pendapatan, sehingga usaha ini layak secara finansial. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian [3] pada usaha petis udang di Belitung yang memperoleh *profitability index* 1,78 dan *IRR* 35%, membuktikan bahwa usaha pengolahan petis udang skala kecil memiliki prospek ekonomi yang kuat bila efisiensi biaya dan manajemen produksi diperhatikan.

### 3.4 Faktor yang Mempengaruhi Kelayakan Usaha

#### 3.4.1 Ketersediaan Bahan Baku

Ketersediaan udang dari tambak lokal sangat menentukan kelancaran produksi. Musim panen udang memengaruhi jumlah pasokan dan harga bahan baku. Penelitian oleh [9] menunjukkan bahwa kadar air dan pH petis sangat dipengaruhi oleh jenis udang dan waktu fermentasi, sehingga kontrol mutu bahan baku menjadi penting.

#### 3.4.2 Pengelolaan Biaya Produksi

Biaya gula dan energi (kayu bakar) merupakan komponen terbesar dalam biaya variabel. Penggunaan sumber energi alternatif atau teknologi efisien seperti *vacuum cooker* dapat menekan biaya jangka panjang [4].



open access article under the CC-BY-SA license

Terakreditasi SINTA 5 SK :72/E/KPT/2024

Angga Pratama Putra, Copyright © 2025, JUMIN, Page 157

Submitted: 18/12/2025; Accepted: 05/01/2026; Published: 21/01/2026



### 3.4.3 Kualitas Produk dan Kemasan

Produk petis udang UD. Samporna telah dikenal memiliki cita rasa khas, namun aspek higienitas dan kemasan masih dapat ditingkatkan. Studi oleh [5] menunjukkan bahwa perbaikan kemasan dan labelisasi informasi gizi dapat meningkatkan nilai jual dan daya saing produk di pasar domestik dan ekspor.

### 3.4.4 Permintaan Pasar

Permintaan petis udang cukup stabil, terutama di pasar lokal Jawa Timur. Produk ini digunakan dalam berbagai kuliner seperti rujak cingur dan tahu petis. Potensi ekspansi pasar masih terbuka luas, terutama dengan strategi digitalisasi dan pemasaran berbasis e-commerce sebagaimana diusulkan oleh [10].

## 3.5 Pembahasan Umum

Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha produksi petis udang di UD. Samporna layak dijalankan secara finansial dengan nilai R/C ratio 3,43. Kelayakan ini didukung oleh temuan yang memperkuat hasil penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa usaha petis/terasi udang skala kecil cenderung layak dikembangkan. Sebagai contoh, studi kelayakan pada usaha terasi/petis udang di Kabupaten Belitung melaporkan indikator kelayakan yang positif (NPV bernilai positif dan IRR sebesar 35%) [3]. Dibandingkan dengan temuan tersebut, nilai R/C ratio 3,43 pada UD. Samporna menunjukkan tingkat efisiensi biaya yang tinggi karena setiap Rp1 biaya produksi mampu menghasilkan Rp3,43 penerimaan. Perbedaan tingkat kelayakan dapat dipengaruhi oleh variasi skala produksi, struktur biaya bahan baku, serta jaringan pemasaran/distribusi yang dimiliki masing-masing usaha. Dengan demikian, hasil penelitian ini tidak hanya menegaskan kelayakan finansial, tetapi juga memberikan gambaran spesifik mengenai kondisi usaha petis udang skala industri rumah tangga di Sidoarjo sebagai banding untuk studi-studi sejenis.

- a. Margin keuntungan tinggi dan biaya tetap rendah,
- b. Akses bahan baku lokal yang melimpah,
- c. Pemasaran yang sudah terjalin kuat di wilayah Sidoarjo.

Namun, terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan agar usaha ini berkelanjutan:

1. Efisiensi energi dan bahan baku, dengan inovasi pengeringan dan pemasakan hemat bahan bakar.
2. Peningkatan kualitas dan keamanan produk, melalui penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)*.
3. Diversifikasi produk, misalnya inovasi *petis udang instan* atau *petis dalam kemasan sachet* untuk memperluas segmen pasar.

4. Digital marketing, sebagai upaya memperluas distribusi ke pasar regional dan nasional.

Dengan penerapan strategi tersebut, UD. Samporna berpotensi berkembang menjadi UMKM percontohan dalam pengolahan hasil perikanan berbasis kearifan lokal.

## 4. KESIMPULAN

### 4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis kelayakan finansial yang dilakukan terhadap usaha produksi petis udang di UD. Samporna, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Kelayakan Finansial  
Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha produksi petis udang layak dijalankan secara ekonomi dan finansial. Dengan total biaya produksi sebesar Rp112.140.165 per bulan (biaya tetap/penyusutan Rp1.504.165 dan biaya variabel Rp110.636.000) serta total penerimaan sebesar Rp384.800.000 per bulan, diperoleh laba bersih sebesar Rp272.659.835. Nilai R/C ratio sebesar 3,43 ( $>1$ ) menunjukkan bahwa setiap pengeluaran Rp1 menghasilkan pendapatan Rp3,43, sehingga usaha ini sangat menguntungkan. Hasil ini sejalan dengan penelitian [3] yang menunjukkan indikator kelayakan positif pada usaha petis/terasi udang skala kecil (termasuk IRR sebesar 35%). Ditinjau dari struktur biaya, komponen biaya variabel mendominasi total biaya produksi, terutama gula pasir (Rp67.500.000 per bulan) dan udang (Rp24.000.000 per bulan). Hal ini menunjukkan bahwa pengendalian harga bahan baku dan efisiensi penggunaan bahan/energi menjadi kunci untuk menjaga profitabilitas usaha.
2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kelayakan  
Kelayakan usaha sangat dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku udang, biaya produksi, mutu produk, serta strategi pemasaran. Bahan baku yang stabil menjamin kelancaran produksi, sementara manajemen biaya yang efisien serta inovasi kemasan dapat meningkatkan nilai jual produk [5][11].
3. Peran Sosial dan Ekonomi  
Sebagai industri rumah tangga, kegiatan produksi dan distribusi petis udang di UD. Samporna melibatkan tenaga kerja pada proses operasional. Dengan demikian, usaha ini berpotensi mendukung perekonomian lokal melalui aktivitas produksi dan perputaran ekonomi di wilayah sekitar.
4. Potensi Pengembangan Usaha  
Usaha petis udang di UD. Samporna memiliki prospek besar untuk dikembangkan melalui diversifikasi produk (misalnya petis udang instan atau petis sachet), perluasan pasar dengan sistem e-commerce, serta penerapan sistem



produksi yang lebih higienis dan efisien. Hal ini sejalan dengan hasil studi [1][6] yang menegaskan bahwa digitalisasi pemasaran dapat meningkatkan jangkauan dan keuntungan UMKM perikanan secara signifikan.

Dengan demikian, usaha produksi petis udang di UD. Samporna tidak hanya layak secara finansial, tetapi juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai model industri rumah tangga berbasis perikanan yang berkelanjutan dan berdaya saing tinggi di Jawa Timur.

#### 4.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, beberapa saran yang dapat diajukan adalah sebagai berikut:

1. Peningkatan Efisiensi Produksi  
UD. Samporna disarankan untuk mulai menerapkan inovasi teknologi sederhana, seperti penggunaan *dryer cabinet* dan *vacuum sealer*, guna meningkatkan efisiensi energi, memperpanjang masa simpan, serta menjaga kebersihan produk.
2. Penguanan Aspek Pemasaran dan Branding  
Usaha ini dapat memperluas jangkauan pasar melalui strategi digital marketing (media sosial, marketplace, dan e-commerce), dengan memperkuat identitas merek (branding) "Petis Udang Sidoarjo Asli" sebagai produk unggulan daerah.
3. Diversifikasi Produk  
Mengembangkan varian baru seperti petis udang instan, petis sachet siap saji, atau produk turunan berbasis udang seperti sambal petis atau bumbu instan siap pakai. Strategi ini akan meningkatkan nilai tambah dan memperluas segmen konsumen.
4. Peningkatan Standar Mutu dan Sertifikasi  
Disarankan agar UD. Samporna menerapkan Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (SPIRT) serta mengikuti pelatihan *Good Manufacturing Practices (GMP)* untuk meningkatkan kredibilitas produk dan membuka peluang ekspor.
5. Kemitraan dan Pendampingan UMKM  
Pemerintah daerah bersama lembaga pendidikan seperti Universitas Dr. Soetomo diharapkan dapat memberikan pendampingan berkelanjutan dalam aspek manajemen usaha, pemasaran, dan inovasi teknologi, agar UD. Samporna menjadi UMKM percontohan di bidang pengolahan hasil perikanan.

### REFERENSI

- [1] S. Huda, S. Naviah, and Y. B. Calvinanda, "PKM- Pengelolaan Pembuatan Petis Udang Di Ud. Murni Sidoarjo," *Media Mahard.*, vol. 18, pp. 121–127, 2019.
- [2] Nurasia, "Studi Pembuatan Petis Dari Kulit Dan Kepala Udang Windu (*Penaeus Monodon*) Dan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*)," Universitas Hasanuddin, 2022. [Online]. Available: [https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/16051/2/G31116307\\_skripsi\\_bab\\_1-2.pdf](https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/16051/2/G31116307_skripsi_bab_1-2.pdf)
- [3] A. Nugraha, S. Hardyastuti, and J. H. Mulyo, "Financial Feasibility Of Sijuk Shrimp Paste Business In Sungai Padang Village, Sijuk District , Belitung Regency," *Agro Ekon.*, vol. 28, no. 1, pp. 142–156, 2017.
- [4] A. F. Dewinta, P. C. Ayu, and V. R. Manurung, "Hygienic technological innovation of shrimp paste processing for home industry in Pulau Kampai Village , Langkat District," *J. Saintech Transf.* 7, vol. 07, no. 02, pp. 1–7, 2024.
- [5] P. Sornbunjong, "Quality Enhancement Of Shrimp Paste And Packaging Improvement For A Local Manufacturer," Chulalongkorn University, 2018.
- [6] F. O. Sitorus and R. Fadilah, "Analisis Aspek Produksi Dalam Studi Kelayakan Bisnis," *El-Mujtama J. Pengabdi. Masy.*, vol. 2, no. 2, pp. 186–192, 2022, doi: 10.47467/elmujtama.v2i2.940.
- [7] N. D. Putri, T. Hendarto, and A. P. Putra, "Analisis Kelayakan Usaha Abon Ikan Lele pada UMKM Jaya Mandiri Tasikmalaya JURNAL MEDIA INFORMATIKA [ JUMIN ]," vol. 6, no. 5, pp. 2617–2622, 2025.
- [8] A. P. Putra *et al.*, "Pelatihan Dan Evaluasi Kelayakan Usaha Abon Ikan Lele ( *Clarias Gariepinus* ) Sebagai Upaya Penguatan Ekonomi Lokal Pada Umkm Jaya Mandiri Kampung Sukasirna," *J. Pengabdi. Kpd. Masy. Nusant.*, vol. 6, no. 3, pp. 3228–3236, 2025, doi: <http://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i3.6418>.
- [9] B. R. H. et Al, "Quality Profiles of the Traditional Shrimp Paste of Lombok Quality Profiles of the Traditional Shrimp Paste of Lombok," in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science PAPER*, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science, 2021, p. 913. doi: 10.1088/1755-1315/913/1/012033.
- [10] M. M. Alam and A. Rohman, "Analisis Aspek Keuangan Dalam Studi Kelayakan Bisnis Pada Usaha Petis Udang Di Bungah Gresik," *IQTISODINA*, vol. 7, pp. 58–66, 2024.
- [11] J. E. O. Rawis, V. V. J. Panelewen, and A. D. Mirah, "Analisis Keuntungan Usaha Kecil Kuliner Dalam Upaya Pengembangan Umkm Di Kota Manado (Studi Kasus Usaha Katering Miracle Ranotana Weru)," *J. EMBA*, vol. 4, no. 2, pp. 106–119, 2016.

