

PAPALELE

JURNAL PENELITIAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN



PAPALELE-JURNAL PENELITIAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN	VOLUME 4	NOMOR 1	HALAMAN 1 - 44	Juni 2020	ISSN 2580-0787
--	-------------	------------	-------------------	-----------	-------------------



Diterbitkan oleh:
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS PATTIMURA



JURNAL
PENELITIAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN

PENANGGUNG JAWAB

Ketua Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan

KETUA DEWAN REDAKSI

D. Bawole

REDAKTUR AHLI

V. Nikijuluw, M.S. Baskoro, J. Hiariej, F. Rieuwpassa, P. Wenno

REDAKTUR PELAKSANA

St. M. Siahainenia, R. L. Papilaya, Y. Lopulalan, Y.M.T.N. Apituley,
V.J. Pical, W. Talakua, E. Talakua

PELAKSANA TATA USAHA

L.M. Soukotta, A. Ruban, K. Pattimukay, J. Sangaji, F. de Lima

PENERBIT

Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Jurusan Agrobisnis Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura

ALAMAT REDAKTUR

Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Jurusan Agrobisnis Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura
Jln. Mr. Chr. Soplanit Poka-Ambon Telp. (0911) 379859. Fax 379196

PAPALELE merupakan jurnal penelitian ilmu sosial ekonomi perikanan dan kelautan yang menyajikan artikel tentang hasil penelitian yang berkaitan dengan bidang sosial ekonomi perikanan dan kelautan. Setiap naskah yang dikirim akan dinilai secara kritis oleh tim penilai yang relevan sebelum diterbitkan. Jurnal ini diterbitkan dua kali setahun, bulan Juni dan Desember.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya. Jurnal PAPALELE, Jurnal penelitian Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan kembali diterbitkan.

PAPALELE, Jurnal penelitian Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan sesuai dengan Keputusan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Nomor 0005.25800787/JI.3.1.SK.ISSN/2017.05-29 Mei 2017 telah mengeluarkan nomor ISSN 2580-0787 untuk mulai penerbitan edisi volume 1 nomor 1, Juni 2017, dan sekarang melanjutkan penerbitan untuk edisi volume 4 nomor 1, Juni 2020. Pada edisi ini, sama seperti edisi sebelumnya ditampilkan lima tulisan penelitian yang berkaitan dengan ilmu sosial ekonomi perikanan dan kelautan.

Dengan diterbitkannya jurnal ini, diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah di bidang sosial ekonomi perikanan dan kelautan kepada pembaca. Saran dan masukan dari pembaca sangat diharapkan guna kesempurnaan penerbitan jurnal di waktu depan.

REDAKSI

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
ANALISIS PREFERENSI DAN PENGAMBILAN KEPUTUSAN KONSUMEN DALAM PEMBELIAN PRODUK OLAHAN <i>SEAFOOD</i> (STUDI KASUS DI KOTA BANDUNG PROVINSI JAWA BARAT) Oleh: Atikah Nurhayati, Ayi Yustiati, Asep Agus Handaka	1 - 6
PENGUKURAN KAPASITAS PERIKANAN CAKALANG ANTAR WAKTU DI MALUKU Oleh: Stevanus Marelly Siahainenia, Johanis Hiariey	7 - 11
PERBANDINGAN PENDAPATAN NELAYAN <i>HAND LINE</i> PERAHU BERCADIK DI NEGERI YAINUELO KECAMATAN AMAHAI KABUPATEN MALUKU TENGAH Oleh: Asti Syafira Makatita, Johanis Hiariey, Yolanda MTN Apituley	12 - 21
ANALISIS KELAYAKAN USAHA PERIKANAN <i>PURSE SEINE</i> BERDASARKAN WILAYAH PENANGKAPAN DI PULAU AMBON Oleh: Rosihan Polhaupessy, W. Waileruny, D. Amura, Pirhel	22 - 36
PERSEPSI WISATAWAN PADA DAYA TARIK LOMBA PERAHU LAYAR DARWIN-AMBON DI NEGERI AMAHUSU KOTA AMBON Oleh: Hilary Nadia Jesajas, Lilian Matilda Soukotta, Renoldy Lamberty Papilaya	37 - 44

**ANALISIS PREFERENSI DAN PENGAMBILAN KEPUTUSAN KONSUMEN
DALAM PEMBELIAN PRODUK OLAHAN SEAFOOD
(STUDI KASUS DI KOTA BANDUNG PROVINSI JAWA BARAT)**

**ANALYSIS OF PREFERENCE AND CONSUMER DECISION MAKING
IN PURCHASING OF SEAFOOD PROCESSED PRODUCTS
(CASE STUDY IN BANDUNG REGENCY, WEST JAVA PROVINCE)**

Atikah Nurhayati*, Ayi Yustiati, dan Asep Agus Handaka

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran

*) Penulis korespondensi: atikah.nurhayati@unpad.ac.id

Diterima 22 Mei 2020, disetujui 8 Juni 2020

ABSTRAK

Kota Bandung merupakan salah satu wilayah yang ada di Provinsi Jawa Barat yang memiliki potensi wisata kuliner, salah satunya kuliner produk olahan *seafood*. *Seafood* merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak di konsumsi oleh masyarakat luas. Produk olahan *seafood* memiliki banyak variasi cita rasa dengan harga yang relatif terjangkau oleh konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis preferensi dan pengambilan keputusan konsumen dalam pembelian produk olahan *seafood*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei. Pelaksanaan penelitian pada bulan Maret – Juli 2019 di Kota Bandung. Data yang digunakan primer dan sekunder. Teknik pengambilan data primer menggunakan *purposive sampling* sedangkan data sekunder diperoleh dari Badan Pusat Statistika Dinas Kota Bandung. Untuk menganalisis preferensi konsumen digunakan analisis pengukuran sikap yang diukur dengan Skala Likert. Analisis regresi linear berganda digunakan untuk menganalisis atribut mana yang paling dipertimbangkan dalam pemilihan produk olahan *seafood*. Berdasarkan hasil penelitian preferensi dan pengambilan keputusan konsumen dalam pembelian produk olahan *seafood* adalah rasa produk olahan *seafood*, kandungan gizi produk olahan *seafood*, lokasi dan fasilitas tempat produk olahan *seafood* serta harga produk olahan *seafood*.

Kata kunci: *seafood*, preferensi konsumen, produk olahan, wisata kuliner

ABSTRACT

Bandung City is one of the regions in West Java Province that has culinary tourism potential, one of which is processed seafood culinary products. Seafood is one source of animal protein that is widely consumed by the wider community. Processed seafood products have many variations of flavors with prices that are relatively affordable by consumers. This research aims to analyze consumer preferences and decision making in purchasing processed seafood products. The method used in this research is survey. Conducting research in March - July 2019 in the city of Bandung. Primary and secondary data used. Primary data collection techniques using purposive sampling while secondary data obtained from the Central Statistics Agency Bandung City Office. To analyze consumer preferences used attitude measurement analysis as measured by a Likert Scale. Multiple linear regression analysis is used to analyze which attributes are most considered in the selection of processed seafood products. Based on the results of research preferences and consumer decision making in the purchase of processed seafood products are the taste of processed seafood products, the nutritional content of processed seafood products, the location and facilities of processed seafood products and the prices of processed seafood products.

Keywords: seafood, consumer preferences, processed products, culinary tourism

PENDAHULUAN

Salah satu potensi wisata yang berkembang di kota Bandung yaitu wisata kuliner produk olahan *seafood*. *Seafood* atau hidangan laut adalah kumpulan organisme laut yang dapat dimanfaatkan untuk makanan (Sikorski 1990). *Seafood* memiliki dua kandungan penting yang dibutuhkan oleh tubuh, yakni protein dan lemak (Piggot & Tucker 1990). Kesegaran *seafood* dapat dijaga dengan memasukkannya ke dalam kemasan berisi es. Pendinginan yang cepat dan tepat dapat dilakukan melalui pemberian es dan atau refrigasi.

Restoran *seafood* yang ada di Kota Bandung menawarkan paket menarik bagi konsumen. Restoran atau rumah makan menurut Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Rumah Makan, dalam peraturan ini yang dimaksud dengan pengusaha Jasa Pangan adalah: “Suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial”. Menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan maka yang dimaksud rumah makan adalah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya. Restoran *seafood* merupakan suatu usaha pengolahan pangan dengan bahan baku utama adalah ikan dan produk pangan turunan lainnya yang dikelola secara komersial (Nurhayati *dkk*, 2019).

Restoran *seafood* memiliki segmentasi konsumen yang berbeda beda, hal ini didasarkan pada kapasitas dan kualitas dari setiap restoran *seafood*. Konsumen melakukan proses pengambilan keputusan dalam membeli produk olahan *seafood*. Menurut Hawkins *et al* (2001) pengambilan keputusan berkaitan dengan perilaku pembelian kebiasaan (*habitual buying behavior*). Proses pengambilan keputusan terdiri dari tahap – tahap pengenalan masalah, pencarian informasi, evaluasi alternatif, pembelian dan perilaku pembelian.

Preferensi konsumen didasari oleh teori perilaku konsumen, dimana perilaku permintaan konsumen terhadap suatu barang dan jasa akan dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya pendapatan, selera konsumen, dan harga barang saat kondisi lain tidak berubah (*ceteris paribus*). Teori perilaku konsumen menjelaskan bagaimana seseorang dengan pendapatan yang diperoleh dapat membeli barang atau jasa sehingga tercapai kepuasan tertentu sesuai dengan apa yang diharapkan

Preferensi konsumen merupakan suatu sikap konsumen terhadap satu pilihan merek produk yang terbentuk melalui evaluasi atas berbagai macam merek dalam berbagai pilihan yang tersedia (Kotler dan Keller 2009). Frank (2011), preferensi adalah proses merengking seluruh hal yang dapat dikonsumsi dengan tujuan memperoleh preferensi atas suatu produk maupun jasa. Preferensi konsumen produk olahan *seafood* dihadapkan pada evaluasi alternatif dalam proses pengambilan keputusan pada saat pembelian, dimana dalam tahap tersebut konsumen dihadapkan dengan berbagai macam pilihan produk olahan *seafood* dengan berbagai macam atribut yang berbeda-beda. (Nurhayati *dkk*, 2017). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis preferensi dan pengambilan keputusan konsumen dalam pembelian produk olahan *seafood*.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian Analisis Preferensi dan Pengambilan Keputusan Konsumen Dalam Pembelian Produk Olahan *Seafood* (Studi Kasus di Kota Bandung, Provinsi Jawa Barat), dilaksanakan pada bulan Juli sampai dengan September 2019 di Kota Bandung, Provinsi Jawa Barat.

Metode penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus dengan mengambil responden dari beberapa restoran *seafood* dan dianalisis secara deskripsi kuantitatif. Studi kasus adalah suatu bentuk penelitian atau studi tentang suatu masalah yang memiliki sifat kekhususan, dengan sasaran perorangan maupun kelompok bahkan masyarakat luas (Stake dalam Denzin & Lincoln 1994). Menurut Sugiyono (2009)

metode deskriptif analitis adalah metode yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data.

Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari responden yang memenuhi kriteria, yaitu bersedia di wawancarai, berusia 10 tahun – 64 tahun dan pernah atau sedang membeli produk olahan Seafood di Kota Bandung. Teknik pengumpulan data primer dilakukan melalui wawancara dan pengisian kuisioner oleh responden.

Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh dari laporan hasil penelitian suatu instansi dan bahan pustaka. Instansi yang terkait dalam penelitian ini yaitu perpustakaan, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Barat, Badan Pusat Statistik Kota Bandung, serta sumber instansi lainnya yang berhubungan langsung dengan penelitian ini.

Teknik Pengambilan Responden

Teknik penentuan sampel untuk memenuhi data primer yaitu dengan menggunakan *Purposive sampling* yaitu teknik untuk menentukan sampel penelitian dengan beberapa pertimbangan, diantaranya frekwensi pembelian *seafood*, lokasi rumah makan *seafood*, aksesibilitas rumah makan *seafood* tertentu yang bertujuan agar data yang diperoleh nantinya bisa lebih representative (Sugiyono 2014). Jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 30 responden.

Metode Analisis Data

Analisis Regresi Berganda

Analisis ini digunakan untuk menganalisis pengaruh antara variabel independen dengan variabel dependen apakah masing-masing variabel independen berpengaruh terhadap variabel dependen apabila nilai variabel independen mengalami kenaikan atau penurunan.

$$Y = b_0 + b_1 X_1 + b_2 X_2 + b_3 X_3 + b_4 X_4 + b_5 X_5$$

Dimana:

Y = variabel terikat (preferensi konsumen)

b_0 = intersep (titik potong garis regresi dengan sumbu Y)

b_1 = kemiringan (slope)

X = variabel bebas (atribut produk)

X_1 = Cita Rasa

X_2 = Harga

X_3 = Olahan *Seafood*

X_4 = Kandungan Gizi *Seafood*

X_5 = Lokasi dan Fasilitas Restoran *Seafood*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Lokasi Penelitian

Kota Bandung terletak di wilayah Jawa Barat dan merupakan ibu kota Propinsi Jawa Barat. Secara astronomis, Kota Bandung terletak di antara $107^{\circ} 36'$ Bujur Timur dan $60^{\circ} 55'$ Lintang Selatan (BPS Kota Bandung). Berdasarkan posisi geografis, Kota Bandung memiliki batas – batas: Utara – Kabupaten Bandung dan Kabupaten Bandung Barat; Selatan – Kabupaten Bandung; Barat – Kota Cimahi; Timur – Kabupaten Bandung. Luas wilayah kota Bandung adalah $167,31 \text{ km}^2$ yang terbagi menjadi 30 kecamatan yang mencakup 151 kelurahan. Kecamatan terluas adalah Kecamatan Gedebage dengan luas $9,58 \text{ km}^2$. Sedangkan kecamatan dengan luas terkecil adalah kecamatan Astanaanyar yaitu dengan luas wilayah $2,89 \text{ km}^2$ (BPS Kota Bandung 2018).



Gambar 1. Lokasi Penelitian, Kota Bandung Provinsi Jawa Barat
(Sumber: Google Map)

Keadaan Umum Responden

Karakteristik umum responden dalam riset ini dibagi menjadi jenis kelamin, umur, pekerjaan, tingkat pendidikan, dan pendapatan. Jenis kelamin merupakan salah satu karakteristik yang sangat berpengaruh terhadap keputusan pembelian konsumen terhadap suatu produk. Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin 64 % perempuan dan 36 % laki laki. Karakteristik responden berdasarkan usia berkisar antara 15 – 25 tahun yaitu sebanyak 10%, 26 – 35 tahun sebanyak 40 %, 36 – 45 tahun sebanyak 25 %, 46-55 tahun sebanyak 15 % dan > 56 tahun 10 %. Karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan SMA 20 %, D3 25 %, D4 20 %, S1 30 %, S2 sebanyak 5 %. Karakteristik responden berdasarkan pekerjaan, Pegawai Swasta/ BUMN (Badan Usaha Milik Negara) 60 %, Pegawai Negeri Sipil (PNS) 20 %, Pelajar/Mahasiswa 10 %, Ibu rumah tangga 10 %.

Karakteristik responden berdasarkan tingkat pendapatan konsumen memiliki peranan penting dalam keputusan pembelian produk olahan *seafood*, sebab besarnya pendapatan akan memengaruhi daya beli produk olahan seafood. Tingkat pendapatan responden perbulan Rp 2.000.000 – Rp

4.000.000 sebanyak 25 %, Rp. 4.000.001 – Rp. 6.000.000 sebanyak 50 %, Rp. 6.000.001 – Rp. 8.000.000 sebanyak 20 % dan > Rp 8.000.001 sebanyak 5 %.

Preferensi dan Pengambilan Keputusan Konsumen Dalam Pembelian Produk Olahan Seafood

Preferensi menunjukkan tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Preferensi dan pengambilan keputusan konsumen dalam pembelian produk olahan *seafood* merupakan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk olahan *seafood*. Berbagai atribut yang dipertimbangkan dalam proses pengambilan keputusan konsumen meliputi rasa, harga, jenis olahan, kandungan gizi serta jenis ikan.

Tabel 1. Preferensi Produk Olahan Seafood

No.	Jenis Produk Olahan	Persentase
1	Ikan	20%
2	Udang	23%
3	Kepiting	47%
4	Kerang	10%
Jumlah		100%

Sumber: Data Primer (2019)

Produk olahan kepiting menjadi produk yang paling banyak disukai konsumen. Selain itu produk olahan kepiting merupakan *best seller* apabila di bandingkan dengan olahan lainnya. Menu olahan kepiting diantaranya adalah kepiting bakar, kepiting goreng, sup serta asap daun pisang.

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan tingkat kesukaan produk olahan *seafood* sebanyak 70 % sangat suka terhadap olahan *seafood*. Olahan *seafood* dengan cara dibuat berbagai macsm masakan yang khas.

Tabel 2. Tingkat Kesukaan Produk Olahan Seafood

No.	Skala	Skor	Persentase
1	Sangat Suka	5	70%
2	Suka	4	20%
3	Biasa	3	6%
4	Tidak Suka	2	4%
5	Sangat Tidak Suka	1	0%
Jumlah			100%

Sumber: Data Primer (2019)

Tabel 3. Tabel Anova Preferensi Konsumen Terhadap Atribut yang Berpengaruh Dalam Pengambilan Keputusan Produk Olahan Seafood

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	8.910	5	1.782	3.026	.020 ^a
	Residual	25.910	25	.589		
	Total	34.820	30			

a. Predictors: (Constant), X₁ Cita Rasa, X₂ Harga, X₃ Olahan *Seafood*, X₄ Kandungan Gizi *Seafood*, X₅ Lokasi dan Fasilitas Restoran *Seafood*

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Collinearity Statistics	
		B	Std. Error	Beta			Tolerance	VIF
1	(Constant)	2.351	.860		2.477	.017		
	Cita Rasa_X1	.283	.101	.298	2.065	.045	.812	1.132
	Harga_X2	-.062	.114	-.119	.898	.374	.966	1.005
	Olahan Seafood_X3	.0894	.128	.110	.756	.442	.844	1.165
	Kandungan Gizi_X4	.274	.120	.448	3.206	.003	.867	1.153
	Lokasi Restoran_X5	.059	.118	.140	1.008	.305	.925	1.081

a. Dependent Variable: Preferensi_Y

$$Y = 2,351 + 0,283X_1 - 0,062X_2 + 0,894X_3 + 0,274X_4 + 0,059X_5$$

Berdasarkan hasil persamaan regresi diatas, konstanta sebesar 2,351 menunjukkan preferensi konsumen terhadap produk olahan *seafood* yang dipengaruhi oleh variabel X dalam model, yaitu cita rasa (X₁), Harga (X₂), Olahan *Seafood* (X₃), Kandungan Gizi *Seafood* (X₄) dan Lokasi dan Fasilitas Restoran *Seafood* (X₅). Persamaan diatas menunjukkan nilai koefisien regresi variabel rasa (X₁) sebesar 0,283. Hal tersebut dapat diartikan bahwa setiap peningkatan cita rasa pada produk olahan *seafood* akan meningkatkan kesukaan

konsumen sebesar 0,283 satuan. Harga pun memiliki pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap produk olahan *seafood*. Koefisien regresi variabel harga (X₂) sebesar 0,062 artinya bahwa setiap penambahan harga produk olahan *seafood* sebesar Rp.1 maka preferensi konsumen menurun sebesar 0,062. Untuk variabel jenis olahan *seafood* memiliki koefisien regresi sebesar 0,894 menunjukkan jika bertambahnya 1 jenis olahan *seafood* maka tingkat kesukaan konsumen akan bertambah sebesar 0,894.

Variabel kandungan gizi memiliki koefisien regresi sebesar 0,274 sehingga dapat diartikan bahwa jika kandungan gizi pada produk olahan *seafood* meningkat maka akan menambah preferensi konsumen sebesar 0,274. Koefisien regresi untuk lokasi dan fasilitas restoran *seafood* sebesar 0,059 menunjukkan jika terjadi penambahan 1 penambahan penataan lokasi dan fasilitas restoran *seafood* maka akan meningkatkan preferensi konsumen sebesar 0,059.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan, preferensi dan pengambilan keputusan konsumen dalam pembelian produk olahan *seafood* dipengaruhi oleh variabel cita rasa (X_1), Harga (X_2), Olahan *Seafood* (X_3), Kandungan Gizi *Seafood* (X_4) dan Lokasi dan Fasilitas Restoran *Seafood* (X_5). Tingkat preferensi konsumen terhadap produk olahan *Seafood*.

SARAN

1. Atribut produk yang berpengaruh terhadap preferensi konsumen perlu diperhatikan oleh pihak restoran *seafood* agar dapat menjadi acuan bagi pemasaran produk olahan agar sesuai dengan kebutuhan konsumen.
2. Perlu dilakukan riset mengenai aspek pemasaran olahan *seafood* di Kota Bandung guna mengkaji lebih dalam mengenai sistem pemasarannya, segmentasi pasar serta strategi pemasaran yang efektif guna meningkatkan produktifitas pemasaran produk olahan perikanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada pimpinan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran, yang telah memberikan ijin penelitian

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2017. *Kota Bandung Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kota Bandung
- Denzin, Norman K. & Yvanna S. Lincoln. 1994. *Intoduction: Entering the Field Qualitative Research dalam Handbook of Qualitatif Research* diedit oleh

Norman K. Denzin dan Y.S. Lincoln. London: Sage Publication

Kotler, P dan Armstrong, G. 2008. *Prinsip – Prinsip Pemasaran*, Edisi 12. Jakarta: Erlangga

Kotler, P. 2005. *Manajemen Pemasaran*, Jilid I dan II, Edisi Kesebelas, PT Indeks, Gramedia, Jakarta

Nurhayati, A. 2017. Promoting Innovative Business in The Fisheries Sector in West Java, Indonesia. *Jurnal. ASEAN-FEN International Fisheries Symposium* 137: 1 – 7.

Piggott, G.M. dan Tucker, B.W. 1990. *Seafood: Effects of Technology on Nutrition*. Marcel Dekker, Inc., New York, 221-228

Sikorski, Z. E. 1990. *Seafood: Resources, Nutritional Compotition, and Preservation*. CRC Press

Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Piggott, G.M. dan Tucker, B.W. 1990. *Seafood: Effects of Technology on Nutrition*. Marcel Dekker, Inc., New York, 221-228

Sikorski, Z. E. 1990. *Seafood: Resources, Nutritional Compotition, and Preservation*. CRC Press

Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

PEDOMAN PENULISAN

1. Pedoman Umum

- a. PAPALELE, Jurnal Penelitian Ilmu Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan memuat hasil penelitian yang berkaitan dengan bidang sosial ekonomi perikanan dan kelautan.
- b. Naskah yang dikirim merupakan karya asli dan belum pernah diterbitkan atau dipublikasikan.
- c. Naskah diketik dalam bahasa Indonesia yang baik dan benar, tidak diperkenankan menggunakan singkatan yang tidak umum.
- d. Naskah diketik pada kertas A4 dengan menggunakan program *microsoft word* dengan 2 spasi, margin 2.5 cm (kiri), 2 cm (atas), 2 cm (bawah) dan 1,5 cm (kanan), *font 12 times new roman*, setiap halaman diberi nomor secara berurutan dengan berkolom 1 (satu), dikirim beserta *soft copy* maksimal 15 halaman.
- e. Naskah dikirim melalui alamat ke redaksi pelaksana PAPALELE, Jurnal Penelitian Ilmu Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan, Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura, Jln. Mr. Chr. Soplanit Poka-Ambon Telp. (0911) 379859, email: inseijurnal@gmail.com.

2. Pedoman Penulisan Naskah

- a. Judul tidak lebih dari 15 kata dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris.
- b. Nama lengkap penulis tanpa gelar, penulis korespondensi disertai dengan alamat email.
- c. Nama lembaga/institusi disertai alamat lengkap dengan kode pos.
- d. Abstrak dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris tidak lebih dari 200 kata.
- e. Kata kunci dalam bahasa Inggris dan Indonesia maksimal 5 kata kunci ditulis dibawah abstrak
- f. Pendahuluan, memuat latar belakang, perumusan masalah, kerangka teoritis dan tujuan penelitian yang dibuat secara ringkas.
- g. Metodologi, memuat lokasi dan waktu penelitian, bagaimana data diperoleh dan sumbernya, bagaimana metode analisis data, jika metode yang digunakan telah diketahui sebelumnya harus dicantumkan acuannya.
- h. Hasil dan Pembahasan, memuat suatu topik atau permasalahan yang terkait dengan judul, didukung dengan tabel dan gambar yang dibahas secara komperhensif, dikomplementasikan dengan referensi primer yang mendukung, *update* dan *advance*.
- i. Kesimpulan dan Saran, memuat pokok-pokok bahasan serta kemampuan mengartikulasi temuan pokok untuk saran yang diberikan.
- j. Ucapan terima kasih (bila diperlukan).
- k. Daftar Pustaka, dicantumkan dalam naskah bila ada pengutipan dari sumber lain. Proporsi daftar pustaka yang diacu yaitu 80% merupakan rujukan primer dan 20% merupakan terbitan 10 tahun terakhir. Disusun berdasarkan abjad, dan penulisan sesuai dengan peraturan yang sudah baku, misalnya:
[KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2012. Statistik Perikanan Tangkap 2011. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap Kementerian Kelautan dan Perikanan
Bataglia P, Romeo T, Consoli P, Scottie G, and Andoloro F. 2010. *Characterization of The Artisanal Fishery and Its Socio-Economic aspect in The Central Menditerranean Sea (Aeolian Islands, Italy)*. *Fisheries Research* 102 : 87 – 9.
Pingkan W, Hamzens S, dan Sumardjo. 2007. Strategi Inovasi Sosial Pengembangan Mutu Sumberdaya Manusia Nelayan. *Jurnal Penyuluhan* Volume 3 Nomor 1.
Fauzi A. dan Anna S. 2005. *Pemodelan Sumberdaya Perikanan dan Kelautan. Untuk Analisis Kebijakan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
Wibawa T. J, Novianto D, dan Nugroho B. 2012. *Sebaran Spasial Kelimpahan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Berdasarkan Analisis Data Satelit Oseanografi*. Prosiding InSINas, 29-30 Nopember 2012.
Muksin D. 2006. *Optimalisasi Usaha Perikanan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Di Kota Tidore Kepulauan Provinsi Maluku Utara*. Tesis. Program Pascasarjana IPB. Bogor.
Syandri H. 2013. *Nelayan Cerdas, Nelayan Mandiri*. <http://www.bunghatta.ac.id/> (diunduh pada 12 September 2013).
- l. Tabel, diketik dalam bahasa Indonesia, diberi judul pada bagian atas tabel, diberi nomor urut (tidak dalam bentuk JPEG).
- m. Gambar dan grafik, diketik dalam bahasa Indonesia, diberi judul singkat pada bagian gawah gambar dan diberi nomor urut.



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS PATTIMURA

Jln. Mr. Chr. Soplanit, Poka - Ambon, Maluku

Telepon : (0911) 379859

E-mail : inseijurnal@gmail.com

Web : <http://ojs.unpatti.ac.id./index.php/insei>



9 772580 078144