

**HASIL PENELITIAN SKRIPSI**  
**ANALISIS PEMASARAN AMPLANG IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus commerson*) DI KELURAHAN SUNGAI ULIN KECAMATAN BANJARBARU UTARA KOTA BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**



**Oleh :**

**LINDAWATI  
1710715220011**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN  
BANJARBARU  
2023**

## **HASIL PENELITIAN SKRIPSI**

**ANALISIS PEMASARAN AMPLANG IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus commerson*) DI KELURAHAN SUNGAI ULIN KECAMATAN BANJARBARU UTARA KOTA BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**



**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi Penelitian  
Pada Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

**Oleh :**

**LINDAWATI  
1710715220011**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN  
BANJARBARU  
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisis Pemasaran Amplang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) Di Kelurahan Sungai Ulin Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan  
Nama : Lindawati  
Nim : 1710715220011  
Fakultas : Perikanan dan Kelautan  
Program Studi : Sosial Ekonomi Perikanan  
Tanggal Ujian Skripsi : 27 Juni 2023

Persetujuan

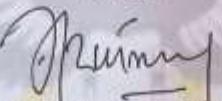
Pembimbing 1

  
Prof. Dr. Ir. Hj. Emmy Sri Mahreda, MP.  
NIP. 19640829 199003 2 001

Pembimbing 2

  
Tri Dekavanti S.Pi., MP.  
NIP. 19681018 199702 2 001

Pengaji

  
Hj. Rina Mustika, S.Pi M.P.  
NIP. 19691109 199403 2 002

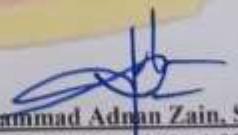
Mengetahui

Koordinator program Studi



Dekan

  
Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P.  
NIP. 19630808 198903 2 002

  
Muhammad Adnan Zain, S.Pi., M.P.  
NIP. 19820315 200501 1 00

**ANALISIS PEMASARAN AMPLANG IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus commerson*) DI KELURAHAN SUNGAI ULIN KECAMATAN BANJARBARU UTARA KOTA BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**

**Lindawati<sup>1)</sup>, Emmy Sri Mahreda<sup>2)</sup>, Tri Dekayanti<sup>3)</sup>**

Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan,  
Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru Kalimantan Selatan  
email: 1710715220011@mhs.ulm.ac.id <sup>1)</sup>

**Abstrak**

Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) merupakan salah satu jenis ikan air laut yang merupakan kelompok ikan laut pelagis yang mempunyai cita rasa khas yang digemari masyarakat. Ikan tenggiri digemari masyarakat karena dagingnya yang gurih dan tidak amis jika dibandingkan dengan jenis ikan lainnya. Amplang merupakan makanan khas Kalimantan yang dikenal juga dengan sebutan kerupuk kuku macan. Amplang memiliki rasa yang gurih. Bahan utama Amplang ini adalah ikan tenggiri yang dicampur dengan tepung tapioka, telur dan bumbu lainnya. Amplang biasanya berbentuk bulat dan berwarna putih. Tujuan penelitian dimaksutkan untuk mengetahui bagaimana saluran pemasaran amplang ikan tenggiri di Kelurahan Sungai Ulin, Kecamatan Banjarbaru Utara, Kota Banjarbaru. Metode pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *snowball sampling*, metode *Farmer's share*, metode kuantitatif dan metode kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa saluran pemasaran usaha pengolahan amplang ikan tenggiri terdapat 2 pola. Saluran pemasaran I Pengolah dan Konsumen Akhir (luar daerah) 40% Saluran pemasaran dan saluran II pengolah, pedagang Pengecer (lokal) dan Konsumen Akhir (lokal) 60%, Margin pemasaran berdasarkan berbedaan penjualan pengolahan diperoleh nilai margin ukuran Rp. 1000/kemasan. Margin pemasaran berdasarkan perbedaan harga kemasan diperoleh nilai margin 85 gram/kemasan 5,3%, 110 gram/ kemasan 4%, 200 gram/ kemasan 2,5%, 300 gram/ kemasan 2,2%. *Farmer's share* yang diterima harga kemasan untuk memperoleh 85 gram/ kemasan 94,7% > 5,3%, 110 gram/ kemasan 96% > 4%, 200 gram/ kemasan 97,5% > 2,5%, 300 gram/ kemasan 97,8% > 2,2%. (*Farmer's share* efisien) Kemasan 300 gram menunjukkan *Farmer's share* 97,8% > margin 2,2%. Yang memperoleh 100 kemasan dalam sekali produksi dan *Farmer's share* 94,7% > margin 5,3% Yang memperoleh 500 bungkus dalam sekali produksi pembuatan amplang ikan Tenggiri.

Kata Kunci : Amplang Ikan Tenggiri, tepung tapioka, Saluran Pemasaran, *Farmer's share*, *Snowball Sampling*

***MARKETING ANALYSIS OF AMPLANG TENGGRI FISH (*Scomberomorus commerson*) IN SUNGAI ULIN VILLAGE, NORTH BANJARBARU DISTRICT, BANJARBARU CITY, SOUTH KALIMANTAN PROVINCE***

**Lindawati<sup>1)</sup>, Emmy Sri Mahreda<sup>2)</sup>, Tri Dekayanti<sup>3)</sup>**

Fisheries Socioeconomic Study Program, Faculty of Fisheries and Maritime Affairs, Lambung Mangkurat University, Banjarbaru, South Kalimantan  
email: 1710715220011@mhs.ulm.ac.id<sup>1)</sup>

***Abstract***

*Mackerel (Scomberomorus Commersoni) is a type of seawater fish which is a group of pelagic marine fish that has a distinctive taste that is popular with the public. Mackerel is popular with the public because of its tasty meat and not fishy when compared to other types of fish. Amplang is a typical Kalimantan food, also known as tiger nail crackers. Amplang has a savory taste. The main ingredient for this Amplang is mackerel mixed with tapioca flour, eggs and other spices. Amplang is usually round and white in color. The research objective was to find out how the marketing channel for mackerel in Sungai Ulin Village, North Banjarbaru District, Banjarbaru City. The approach method used in this study is the snowball sampling method, the Farmer's share method, the quantitative method and the qualitative method. The data will be presented in the form of descriptions and calculations. The results of the study showed that the marketing channel for the mackerel fish processing business has 2 patterns. Marketing channel I Processor and Final Consumer (outside the region) 40% Marketing channel and channel II processor, Retailer (local) and Final Consumer (local) 60%, Margin marketing based on the difference in processing sales, the margin value of the packaging size is Rp. 1000. Marketing margin based on the difference in packaging prices obtained a margin value of 85 grams/package 5.3%, 110 grams/package 4%, 200 grams/package 2.5%, 300 grams/package 2.2%. Farmer's share received by the price of packaging to obtain 85 grams/package 94.7% > 5.3%, 110 grams/package 96% > 4%, 200 grams/package 97.5% > 2.5%, 300 grams/package 97.8% > 2.2%. (Efficient Farmer's share) 300 gram packaging shows a Farmer's share of 97.8% > 2.2% margin. Those who get 100 packs in one production and Farmer's share 94.7% > margin 5.3%, Who gets 500 packs in one production for making mackerel fish amplang.*

**Keywords:** *Amplang Mackerel Fish, tapioca flour, Marketing Channels, Farmer's share, Snowball Sampling*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena dengan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya. Penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi yang berjudul "**Analisis Pemasaran Amplang Ikan Tenggiri (Scomberomorus Commerson) Di Kelurahan Sungai Ulin Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan**" ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada program studi Sosial Ekonomi Perikanan Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu baik secara langsung dan tidak langsung:

1. Bapak Dardi (bapak) dan Ibu Marfiah (ibu), orang tua penulis yang tercinta, dan Samsul Bahri (Kakak), yang selalu mendoakan dan selalu memberi semangat kepada penulis dalam mengerjakan penyusunan laporan skripsi ini.
2. Ibu **Prof. Dr. Ir. Hj. Emmy Sri Mahreda, MP.** selaku ketua pembimbing skripsi memberikan bimbingan dan arahan dalam menjalankan penelitian.
3. Ibu **Tri Dekayanti S.Pi., MP.** selaku anggota atas bimbingan skripsi selalu memberikan arahan dan motivasi dalam menjalankan penelitian,
4. Ibu **Hj. Rina Mustika, S.Pi M.P.** selaku penguji yang telah memberikan bimbingan dan saran untuk lebih baik dalam penelitian dan penulisan
5. Teman-teman program studi Sosial Ekonomi Perikanan angkatan 2017 serta seluruh pihak yang turut membantu dalam pembuatan laporan penelitian ini.

Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk laporan ini sehingga dapat semakin baik. Demikian yang dapat penulis sampaikan, akhiri kata semoga laporan penelitian ini bermanfaat bagi kita semua.

Banjarbaru, Oktober 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.1.1. Rata Harga Ikan Dan Produksi Ikan Segar .....	2
1.1.2. Usaha Amplang Ikan Tenggiri .....	4
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian .....	5
1.3.1. Tujuan Penelitian .....	5
1.3.2. Kegunaan Penelitian.....	6
1.4. Kerangka Penelitian .....	6
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
2.1. Klasifikasi dan morfologi ikan tenggiri ( <i>Scomberomorus Commerson</i> ) .....	8
2.2. Habitat dan kebiasaan hidup ikan tenggiri ( <i>Scomberomorus Commerson</i> ) .....	8
2.3. Ikan Tenggiri ( <i>Scomberomorus Commerson</i> .....	9
2.4. Saluran Pemasaran .....	10
2.5. Margin Pemasaran.....	10
2.6. Farmer's Share .....	11
2.7. Penelitian Terdahulu .....	11
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>16</b>
3.1. Waktu dan Tempat.....	16
3.2. Jenis dan Sumber Data.....	17
3.2.1. Jenis Data .....	17

3.2.2. Sumber Data.....	17
3.3. Metode Pengumpulan Data.....	18
3.3.1. Obervasi .....	18
3.3.2. Wawancara.....	18
3.3.3. Studi Pustaka.....	18
3.4. Teknik Pengambilan Sampel.....	19
3.5. Analisis Data .....	19
3.5.1. Analisis Saluran Pemasaran .....	20
3.5.2. Margin Pemasaran.....	20
3.5.3. Analisis <i>Farmer's Shere</i> .....	21
3.6. Definisi Operasional.....	21
<b>BAB 4. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN .....</b>	23
4.1. Geografis .....	23
4.2. Administratif Desa .....	23
4.2.1. Identitas Kelurahan .....	24
4.2.2. Batas Kelurahan .....	25
4.2.3. Kependudukan.....	24
4.3. Topografi Dan Kelerengan.....	27
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	27
5.1. Profil Usaha.....	27
5.1.1. Struktur Usaha.....	27
5.1.2. Visi dan Misi Usaha .....	28
5.1.3. Teknis Produk Amplang .....	28
5.2. Produksi Ikan Tenggiti Segar.....	29
5.3. Produksi Amplang Ikan Tenggiri.....	29
5.4. Saluran Pemasaran .....	30
5.4.1. Kualitif .....	30
5.4.2. Saluran Pemasaran (Kuantitatif) .....	31
5.5. Margin Pemasaran.....	31
5.6. Analisis Farmer's Shere .....	33
<b>BAB 6 PENUTUP.....</b>	35
5.1. Kesimpulan .....	35
5.2. Saran.....	33

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMIRAN**

## **DAFTAR TABEL**

	<b>Halaman</b>
1.1. Rata-rata harga ikan di Kalimantan Selatan.....	2
1.2. Produksi ikan di Kalimantan Selatan .....	3
2.1. Penelitian Terdahulu .....	11
3.1. Jadwal Kegiatan Penelitian di Usaha Perikanan Rini Amplang Kecamatan Banjarbaru utara Kabupaten Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan .....	16
4.1. Identitas Kelurahan .....	24
4.2. Batas Kelurahan .....	24
4.3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Gender .....	25
4.4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Komposisi Umur.....	25
4.5. Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama.....	25
4.6. Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan .....	26
5.1. Produksi/Penerimaan pertahun Amplang.....	29
5.2. Saluran pemasaran (Kuantitatif) .....	31
5.3. Margin pemasaran dan <i>Farmer's Share</i> .....	31

## **DAFTAR GAMBAR**

	<b>Halaman</b>
1.1. Kerangka Pemikiran Penelitian.....	7
2.1. Ikan tenggiri .....	8
3.1. Peta Kecamatan Banjarbaru Utara .....	16
5.1. Struktur organisasi usaha .....	27
5.2. Saluran pemasaran I.....	30
5.3. Saluran Pemasaran II.....	30