

ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KERUPUK IKAN DI KOTA JAMBI

Elmida^{1*}, Zulkifli Alamsyah², Ira Wahyuni²

¹Alumni Program Studi Agribisnis Program Pasca Sarjana Universitas Jambi

²Dosen Program Studi Agribisnis Program Pasca Sarjana Universitas Jambi

Email : elmida06tph@gmail.com

ABSTRACT

Indonesia is known as a country that produces various kinds of crackers, for example cassava crackers, fish crackers and so forth. Jambi City has done a lot of fish processing activities in a processing unit in Jambi City generally processing fish into crackers. In 2017 there were 128 cracker processing units with 184 workers, with the most fish cracker processors in Danau Teluk District as many as 57 units and Pelayangan District 64 processing units with a variety of processed fish based on river, lake, or aquaculture, to increase added value. This study aims to determine (i) find out the process of processing fish into fish crackers in Jambi City (ii) To analyze the added value obtained from processing fish crackers in Jambi City, (ii) To analyze any factors affecting the added value of crackers fish. know the process of fish cracker processing, know the value of fish cracker value added can be done by using the formula contained in the hayami method, knowing the factors that influence the value using multiple linear regression analysis methods, the results of the study indicate the area of research is the center of fish crackers typical of Seberang City , the production process is carried out twice a week, the production capacity of 6.57 per production with raw materials used cork fish and lamb fish as raw material for fish crackers added value of Rp.24,917 in agro-industry is quite high and the regression results obtained that the factor factors affecting the value added ratio of raw materials and fish species in agro-industry together have a significant effect on value added.

Keywords: Crackers Agroindustry, Value Added, Ratio of Raw Materials, and Types of fish

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai Negara yang menghasilkan berbagai macam kerupuk, misalnya kerupuk singkong, kerupuk ikan dan lain sebagainya. Kerupuk merupakan jenis makanan ringan yang sangat populer di Indonesia, mengandung padi yang cukup tinggi, serta dibuat dari bahan dasar tepung tapioca (Yusmeiarti, 2008). Perkembangan peningkatan konsumsi dipengaruhi oleh kebutuhan rumah tangga dan para pengolah ikan. Kota Jambi telah banyak dilakukan kegiatan pengolahan ikan dalam suatu unit pengolahan. Dengan bermacam olahan berbahan dasar ikan sungai, danau, ataupun budidaya, untuk meningkatkan nilai tambah ikan di kota jambi telah banyak dilakukan pengolahan ikan di Kota Jambi pada tahun 2017 berjumlah 150 unit dengan 300 orang tenagakerja (BPS Kota Jambi, 2017). Pengolahan ikan yang berkembang di Kota Jambi umumnya mengolah ikan menjadi kerupuk. Padatahun 2017 terdapat 128 unit.

Pengolah kerupuk dengan tenaga kerja 184 orang, dengan pengolah kerupuk ikan terbanyak di Kecamatan Danau Teluk sebanyak 57 unit dan Kecamatan Pelayangan 64 unit pengolahan (Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi 2017). Sentra produksi kerupuk ikan berada di Kecamatan Pelayangan dan Danau Teluk, wilayah tersebut berdekatan langsung dengan sungai Batanghari sehingga banyak sentra kerupuk ikan yang dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga untuk menambah perekonomian rumah tangga, olahan kerupuk yang dihasilkan dipasarkan hanya di rumah atau sesuai permintaan pelanggan dan melayani pesanan konsumen, kendala yang dihadapi bukan hanya pada dana permodalan usaha, sumberdaya manusia dan faktor lainnya seperti daya tahan produk tidak panjang setelah diproduksi sudah tidak layak dikonsumsi karena mereka memproduksi secara manual dan tidak

menggunakan bahan tambahanlainnya (pengawet) faktor-faktor tersebut menjadi alasan pengrajin tidak mengembangkan produksi kerupuk ikan lebih luas lagi masih dalam skala lokal

Kerupuk biasanya dibuat oleh masyarakat dengan memanfaatkan sumberdaya ikan local Ikan Gabus (*Channa striatus*), Ikan lambak (*Mystacoleucus padangensis*) .dengan tujuan menambah nilai komoditas ikan local tersebut melalui perlakuan-perlakuan yang dapat menambah kegunaan atau menjadi nilai tambah komoditas ikan tersebut. Nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional yang dilakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses mengubah bentuk, memindahkan tempat, maupun menyimpan. Hayami dikuti dari Sinaga (2008). Olahan kerupuk ikan umumnya memerlukan waktu 1-3 hari dalam satu kali produksi dan umumnya produk dijual dalam bentuk kerupuk mentah dan dapat disimpan dalam waktu 1-6 bulan.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada bulan Agustus 2019, dilakukan di Kecamatan Danau Teluk dan Kecamatan Pelayangan Kota Jambi dengan pertimbangan bahwa merupakan sentra agroindustri kerupuk ikan. Penelitian akan difokuskan pada mengetahui nilai tambah pada agroindustri kerupuk, dan faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah kerupuk ikan. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan wawancara dengan pengolah kerupuk ikan yang telah ditetapkan sebagai responden di lokasi penelitian dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuisisioner) yang meliputi data yang mendukung untuk penelitian ini guna menjawab permasalahan dalam penelitian. Penelitian ini dilaksanakan di Kota Jambi dengan pertimbangan bahwa Kota Jambi memiliki banyak industri kerupuk skala rumah tangga yang cukup besar di Kota Jambi. Kota Jambi terdiri dari 11 Kecamatan, dimana 2 Kecamatan melakukan industri kerupuk yang cukup besar sekala rumah tangga. Dari 11 Kecamatan yang ada di pilih 2 Kecamatan secara sengaja (*purposive*) di Kota Jambi, yaitu Kecamatan Pelayangan dan Kecamatan Danau Teluk sebagai lokasi pengambilan sampel dengan pertimbangan bahwa kedua kecamatan tersebut merupakan kecamatan terbesar melakukan industri pembuatan kerupuk ikan di Kota Jambi Industri kerupuk di 2 kecamatan didapat 47 RTP (rumah tangga perikanan) dan pengambilan sampel di 4 kelurahan masing - masing Kecamatan Pelayangan dan Kecamatan Danau Teluk diambil 2 kelurahan Untuk menentukan ukuran sampel dari populasi menurut Slovin dalam Ridwan (2008).

Besaran nilai tambah kerupuk ikan dapat dilakukan dengan menggunakan rumus yang terdapat pada metode hayami yaitu :

Nilai Tambah = Nilai Output – Harga Bahan Baku – Nilai Input

Dasar perhitungan dari analisis nilai tambah ini adalah per kilogram hasil produksi. Standar harga bahan baku dan hasil produksi yang digunakan adalah standar harga di tingkat pengolah (produsen). Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan adalah didapat dari pengurangan bahan baku dan input lainnya dari nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja, dengan kata lain nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah agroindustri kerupuk dilakukan dengan menggunakan metode analisis regresi linier berganda dilakukan untuk menguji pengaruh dari variabel independen dengan variabel dependen dalam yaitu dilihat dari rasio bahan baku, dan jenis bahan baku dengan model sebagai berikut:

$$L_nNT = \beta_0 + \beta_1 L_n X_2 + \beta_3 D + \epsilon$$

Y = Nilai tambah

X₁ = Rasio bahan baku terhadap volume total (Kg)

D = Jenis ikan (Dummy)

Dimana :

D = 1 untuk kerupuk dengan bahan baku ikan gabus
 D = 0 untuk kerupuk dengan bahan baku ikan lambak

1. Uji Determinan (R^2)

besarnya variabel tidak bebas yang dapat diterangkan oleh variabel bebas yang dapat dihitung dengan menggunakan koefisien determinasi (R^2) (Suliyanto, 2011), yaitu sebagai berikut:

$$R^2 = \frac{\sum Y_i^2}{\sum Y_i^2}$$

Dimana :

R^2 = Koefisien determinasi

x_i^2 = Nilai simpangan suatu variabel ke-i dari nilai rata-ratanya $(X_i - \bar{x})^2$

y_i^2 = Nilai simpangan suatu variabel ke-i dari nilai rata-ratanya $(Y_i - \bar{y})^2$

2. Uji F- hitung

Nilai F- hitung digunakan untuk melihat apakah parameter yang digunakan secara bersama- sama berpengaruh nyata terhadap parameter tidak bebas atau apakah model yang digunakan sudah layak untuk menduga parameter dalam fungsi produksi. Pengujian terhadap model penduga dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$F_n = \frac{R^2 : k}{(1 - R^2) : (n - k - 1)}$$

Dimana :

F : Nilai F Hitung

R^2 : Koefisien determinan

k : Jumlah variabel

n : jumlah pengamatan

Dengan tingkat signifikansi α sebesar 5% :

- Jika $F_{hitung} \leq F_{tabel}$: H_0 diterima berarti faktor - faktor rasio bahan baku, dan jenis ikan secara bersama - sama tidak berpengaruh terhadap nilai tambah.
- Jika $F_{hitung} > F_{tabel}$: H_0 ditolak berarti faktor - faktor rasio bahan baku, dan jenis ikan secara bersama-sama berpengaruh terhadap nilai tambah.

3. Uji t- hitung

Untuk mengetahui pengaruh masing-masing faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah. digunakan uji keberartian koefisien regresi dengan uji t, dengan rumus sebagai berikut.

$$t = \frac{b_j}{S_{b_j}}$$

Dimana :

T = nilai t hitung

b_j = koefisien regresi

S_{b_j} = kesalahan baku koefisiens regresi

Dengan hipotesis statistik sebagai berikut:

1. $H_0 : \beta_i = 0$ diduga rasio bahan baku, dan jenis ikan tidak berpengaruh terhadap nilai tambah.

2. $H_1: \beta_i \neq 0$ diduga rasio bahan baku, dan jenis ikan berpengaruh terhadap nilai tambah.
 Pada tingkat signifikansi α sebesar 5%
- Jika nilai $t_{hitung} \leq t_{tabel}$: H_0 diterima berarti nilai tambah rasio bahan baku, dan jenis ikan tidak berpengaruh terhadap nilai tambah kerupuk ikan.
 - Jika nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$: H_0 ditolak berarti rasio bahan baku, dan jenis ikan berpengaruh terhadap nilai tambah kerupuk ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Ikan

Dalam penelitian ini nilai tambah dihitung berdasarkan biaya rata-rata pada agroindustri kerupuk ikan biaya rata-rata tersebut dihitung dalam satuan rupiah per/Kg bahan baku adapun komponen yang dihitung yaitu output, bahan baku, input lain, dan nilai tambah.

Gambaran Agroindustri Kerupuk Ikan

Agroindustri kerupuk ikan yang ada di Kecamatan Danau Teluk dan Kecamatan Pelayangan merupakan usaha perorangan yang telah lama berkembang dan memiliki izin produksi usaha pada tahun 2006, adapun data para pengolah ikan dengan bahan baku ikan gabus dan ikan lambak. Agroindustri kerupuk ikan pada umumnya merupakan usaha turun temurun dari keluarga dengan rata-rata umur pengolah berkisar 40 tahun. Berdasarkan wawancara dari narasumber keterampilan dalam membuat kerupuk diperoleh dari kebiasaan masyarakat dalam mengolah sumberdaya ikan lambak yang banyak tersebar disekitar sungai Batanghari, dan mulai melakukan penggunaan ikan gabus yang memiliki tekstur yang baik untuk dibuat menjadi kerupuk dan setelah digunakan ikan gabus rasa dari kerupuk enak dan penampakan warna kerupuk yang lebih putih dari kerupuk ikan lambak, sehingga ada yang membuat kerupuk menggunakan ikan lambak dan ikan gabus untuk di olah menjadi kerupuk, produk kerupuk mentah yang dihasilkan ada berbagai bentuk seperti kerupuk jalin, kipas, kerupuk bulat, dan kerupuk melati.

Tabel 1. Jumlah Unit Usaha/Industri Kecil Pengolahan Ikan Menuru Kecamatan di Kota Jambi Tahun 2017

No	Kecamatan	Jumlah Total		Nilai	
		Jumlah Total	Tenaga Kerja (orang)	Investasi	Produksi
1	Telanaipura	74	150	65.000	674.000
2	Kota Baru	26	58	201.300	375.250
3	Jelutung	85	172	3.543.000	930.100
4	Pasar Jambi	17	36	36.500	387.000
5	Jambi Selatan	61	125	345.800	543.000
6	Jambi Timur	56	117	165.530	742.000
7	Pelayangan	80	165	113.600	557.000
8	Danau Teluk	130	203	1.220.000	990.200
9	Alam Barajo	41	85	145.400	610.000
10	Paal Merah	30	65	44.200	251.375
11	Danau Sipin	50	105	224.100	455.000
Jumlah		650	1281	6.104.430	6.515.258

Sumber : Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi 2017

Apabila bahan baku ikan tidak ada kebanyakan agroindustri memilih untuk tidak memproduksi dan tidak memilih untuk mengganti bahan baku ikan yang digunakan. Industri kecil pengolahan ikan yang aktif memproduksi 2017 di Kota Jambi tersebar pada beberapa Kelurahan dalam Kecamatan yang terdapat di wilayah Kota Jambi sebagaimana dilihat pada Tabel 1.

Nilai Tambah

Perhitungan nilai tambah diperoleh dari nilai output dikurang harga bahan baku dan nilai input lain. Besarnya nilai tambah menunjukkan jumlah nilai tambah yang didapat dari setiap pengolahan 1 Kg bahan baku berupa ikan dan bahan penolong. Nilai tambah yang diperoleh agroindustri kerupuk ikan sebesar Rp. 25.442 per Kg bahan baku. Hasil nilai tambah tersebut merupakan rata-rata dari nilai tambah kerupuk ikan gabus yaitu Rp. 24.513 Per Kg bahan baku dan nilai tambah dari kerupuk ikan lambak yaitu Rp. 26,370 Per Kg bahan baku. Persentase rasio nilai tambah ialah besarnya persentase nilai tambah dari besarnya nilai output yang dihasilkan agroindustri. Secara keseluruhan perhitungan rata-rata nilai tambah berdasarkan rata-rata nilai output rata-rata harga bahan baku dan rata-rata nilai input lain pada agroindustri kerupuk ikan (Rp/Kg).

Rata-rata rasio nilai tambah untuk agroindustri kerupuk ikan 36,28% yang mana pada pembuatan kerupuk ikan gabus mampu menghasilkan rasio nilai tambah dari nilai output yaitu 33,88 % yang artinya dari 1 Kg bahan baku ikan yang digunakan dapat memberikan nilai tambah sebesar Rp. 24.513, sedangkan rasio nilai tambah dalam pembuatan kerupuk ikan lambak yaitu 38,69 % artinya dari 1 Kg bahan baku ikan yang digunakan memberikan nilai tambah Rp. 26.370. Untuk lebih jelasnya nilai tambah pada agroindustri kerupuk ikan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Perhitungan Rata-Rata Nilai Tambah Berdasarkan Nilai Output, Rata-Rata Harga Bahan Baku dan Rata-Rata Nilai Input Lainnya Pada Agroindustri Kerupuk ikan (RP/Kg)

No	Variabel Output, Input, dan Harga	Agroindustri Kerupuk Ikan		
		Ikan Gabus	Ikan Lambak	Rata-rata
1	Output (Kg/Proses Produksi)	8,52	5,43	6,975
2	Bahan Baku (Kg/ Proses Produksi)	7,59	4,79	6,19
3	Faktor Konversi	1.124	1.134	1.129
4	Harga Output (Rp/Kg)	65.000	60.000	62.500
	Nilai Tambah			
5	Harga Bahan Baku (Rp/Kg Bb)	30.000	25.000	27.500
6	Nilai Input Lain (Rp/Kg Bb)	17.007,63	16.692,97	16.850,30
7	Nilai Output (Rp/Kg Bb)	72.280,34	68.063,57	70.171,96
8	A. Nilai Tambah (Rp/Kg Bb)	24.513,92	26.370,61	25.442,26
9	B. Rasio Nilai Tambah (%)	33,88	38,69	36,28

Faktor- Faktor Yang Mempengaruhi Nilai Tambah

Untuk mengetahui faktor faktor yang mempengaruhi nilai tambah dapat dianalisis menggunakan model fungsi produksi *Cobb-Dougllass* dimana model tersebut menunjukkan adanya pengaruh rasio bahan baku, lama penjemuran, dan jenis ikan terhadap nilai tambah.

Tabel 3. Hasil Estimasi Fungsi Produksi Agroindustri Kerupuk Ikan di Kota Jambi, Tahun 2019

Variable	Coefficient	Std. Error	T-Statistic	Prob.
Rasio Bahan Baku	1.605.254	0.448320	3.580.598	0.0009
Jenis Ikan	-0.011347	0.004096	-2.770.194	0.0082

C	9.896.442	0.055052	1.797.663	0.0000
R-squared	0.351425	F-statistic	1.192.054	
Adjusted R-squared	0.321945	Prob(F-statistic)	0.000073	

Hasil analisis fungsi produksi *Cobb-Douglas* dapat dilihat pada Tabel 19. Menunjukkan hasil estimasi, nilai R-squared = 0,351425 hal ini berarti 35,14 % nilai tambah mampu dijelaskan secara bersama-sama oleh rasio bahan baku, dan jenis ikan dimana sisanya 64,86 % dijelaskan oleh faktor-faktor lain diluar model. Pengaruh rasio bahan baku, dan jenis ikan terhadap nilai tambah secara bersama – sama dapat diketahui dengan menggunakan uji F. Dari hasil analisis diperoleh nilai pada *F-statistic* sebesar 1,19 dengan probabilitas sebesar 0,000073. Nilai probabilitas yang lebih kecil dari alfa (0,05) menunjukkan hasil yang signifikan, artinya rasio bahan baku, dan jenis ikan yang terdapat dalam model secara bersama-sama berpengaruh terhadap nilai tambah kerupuk ikan. Pengaruh individu dari masing masing faktor-faktor produksi terhadap jumlah nilai tambah yang dihasilkan dapat diketahui dari uji t. Hasil analisis menunjukkan bahwa rasio bahan baku, dan Jenis Ikan berpengaruh signifikan terhadap nilai tambah.

Pengaruh Rasio Bahan Baku Terhadap Nilai Tambah Kerupuk Ikan

Rata-rata rasio bahan baku sebesar 0,8 kg. Dari hasil penduga regresi berdasarkan fungsi Cobb-Douglas diperoleh bahwa faktor produksi rasio bahan baku mempunyai nilai t-statistik sebesar 4,3220 dan taraf signifikansi sebesar 0,0001 lebih kecil dari 0,05 yang artinya signifikan secara statistik terhadap nilai tambah. Nilai koefisien regresi $b_1 = 1,7954$ artinya apabila terjadi kenaikan kandungan ikan sebesar 10% terhadap sagu akan meningkatkan nilai tambah sebesar 17,95% dalam kondisi penggunaan input lainnya tetap atau *ceteris pateribus*. Rasio bahan baku merupakan perbandingan antara bahan baku dan bahan penolong rata-rata rasio bahan baku pada agroindustri kerupuk ikan yang menggunakan jenis ikan gabus 1,124 dan 1,134 untuk agroindustri yang menggunakan jenis ikan lambak. Berdasarkan hasil diatas rasio bahan baku berpengaruh terhadap nilai tambah dimana perbandingan bahan baku ikan dan sagu dapat mempengaruhi nilai tambah agroindustri kerupuk ikan jika bahan penolong lebih besar dari bahan baku dapat meningkatkan nilai tambah agroindustri kerupuk ikan. Hasil ini sejalan dengan penelitian Kusuma (2013) yang menyatakan bahwa proposi tapioka dan terigu berpengaruh terhadap kadar air, volume pengembangan setelah digoreng, daya patah dan warna.

Pengaruh Jenis Ikan Terhadap Nilai Tambah.

Jenis ikan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan gabus dan ikan lambak. Dari hasil penduga regresi berdasarkan fungsi Cobb-Douglas diperoleh bahwa jenis ikan mempunyai nilai t-statistik sebesar 3,0108 dan taraf signifikansi sebesar 0,0043 lebih kecil dari 0,05% yang artinya jenis ikan signifikan secara statistik berpengaruh terhadap nilai tambah kerupuk ikan. Berarti terdapat perbedaan nilai tambah yang signifikan sebesar rata-rata 1,13% antara kerupuk ikan gabus dengan ikan lambak. Variabel dummy memiliki nilai koefisien parameter sebesar -0,0113. Hal ini sejalan dengan penelitian Daniel,dkk (2013) yang menyatakan bahwa konsentrasi residu daging ikan gabus yang berbeda akan memberi pengaruh terhadap daya kembang, daya patah kerupuk ikan gabus.

KESIMPULAN

Diperoleh gambaran umum mengenai kegiatan produksi agroindustri kerupuk ikan di Kota Jambi, bahwa proses produksi dilakukan selama 2 kali seminggu, kapasitas produksi sebesar 6,57 per produksi dengan bahan baku yang digunakan ikan gabus dan ikan lambak sebagai bahan baku kerupuk ikan. Nilai tambah pada agroindustri kerupuk ikan di Kota Jambi adalah sebesar Rp. 24.513 untuk jenis ikan gabus dan Rp. 26.370 untuk jenis ikan lambak hal ini menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh cukup tinggi. Hasil regresi diperoleh bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pada agroindustri kerupuk ikan di Kota Jambi adalah rasio bahan baku, dan jenis ikan yang dipengaruhi sebagai bahan baku.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah,R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Asmiati.2012. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ubi kayu di Kecamatan Batauga Kabupaten Boton. Universitas Haluoleo. Kendari (skripsi tidak dipublikasikan).
- Austin,J.E.1981. *Agroindustrial Project Analysis*. EDI Series in E
- Berlia Mia, Gumilar Iwang, Yuliadi P.S Lintang, dan Nurhayati Atikah. 2017. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Produk Kerupuk Ikan dan Udang.Perusahaan Sri Tanjung. Kabupaten Indramayu.
- Dina Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi, 2016. Laporan Tahunan Dinas
- Effendi,Irzal.dan WawanOktariza,2006. *Manajemen Agribisnis Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ginting, Rosnani. 2007. *Sistem Produksi. Pengertian Proses Produksi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Hanafie, R. 2010. Pengantar Ekonomi Pertanian. ANDI, Yogyakarta.
- Hardiyanti Indah 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Kulit. Kota Mataram.
- Hayami, Y. Kawagoe, T. Mooka, Y dan Siregar, M. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Unpland Java Perspective from Sunda Village. CGPRT. Bogor.
- Indrayani,effie.2012.*Cara Praktis Membuat Aneka Olahan Ikan*. PT. Wahyu Media Jakarta Selatan.
- Istanti, Iis.2005. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (Hyposarcus Pardalis)*. Skripsi. Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- Kamisi La Haryati 2011. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong, Faperta UMMU. Ternate.