

**Usaha Produksi Kerupuk Ikan Tenggiri
Di Kecamatan Karimun Kabupaten Karimun
Provinsi Kepulauan Riau**

**Mackerel Fish Cracker Productions Offort In The Karimun District Karimun
Regencybriau Archipelago Province**

Melania Sepra¹, Eni Yulinda², Lamun Bathara²
Email : Almelalpa@Yahoo.Com

Abstrak

This research was conducted in february 2014 ocated in Karimun district Karimun Regency Riau Archipelago Pronvince. Locatian determination is done on purpose as place of research with the basis that there are in Karimun District mackerel fish prossing business into Amplang mackerel crakers. Respondent in this research is the awner business processing mackerel cracker and i employe who works in this business. While consumers and 1 employe who wroks in this busniess. White consumens and marchants who become an informant to obtain supporting data on processed product mackerel crackers.

The number of worker in the fish processing business mackerel crackerel as much as 3 people in a onetime processing/ production of fish crackerel processing business is capable of processing up to scopacks, sizes who offerest are heary 1½ ons weight, ptice rp 15.000,- ½ kg weight rp 55.000,- and the weight 1 kg isrp 110.000,-. With an average monthly income is rp 5.284.200,-. Mackerel marketing area is Karimun and Tg,pinang, including, supermarkets, arport and harbor swalayan. The presence the other fish crackers processed mart intocompetition price by mackerel fish crackers product to be very nigh, because processed fish crackers other than mackere lable to well below the price of mackerel creckers. But while the other of procesed crackers offer a low price, mackerel crackers is able to survive because of the this mackerel fish crackers has differenttaste more than other fish crackers.

Keyword ; Crackers, Mackerel, Price

-
- 1) Students faculty of fisheries and Marince sciense of Riau Univercity
 - 2) Lectores faculty of fisheries and Marince sciense of Riau Univercity

PENDAHULUAN

Provinsi Kepulauan Riau merupakan salah satu provinsi dengan letak geografis yang setrategis pada lokasi perikanan, serta didukung dengan kondisi alam yang sangat potensial, Provinsi Kepulauan Riau sangat memungkinkan mengembangkan investasi terutama dalam bidang perikanan dan kelautan. Pasokan

perikanan tangkap yang berada di Kabupaten Karimun untuk Ikan Tenggiri (*Scomberemus commersoni*) pada saat musim mencapai 90kg sampai 120kg/sekali tangkap atau melaut, sedangkan pada saat tidak musim rata-rata 35kg/sekali tangkap atau melaut. Untuk daerah penangkapan Ikan Tenggiri ini yaitu "Tokonghiu" terletak di daerah pelambung Kecamatan Tebing tidak

terlalu jauh dari Kecamatan Karimun. Melihat produksi ikan yang tinggi, Kondisi ini sangat menunjang untuk melakukakannya usaha pengolahan Ikan Tenggiri (*Scomberemus commersoni*) Kerupuk Ikan Tenggiri (*Scomberemus commersoni*) di Kabupaten Karimun.

Salah satu industri yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah industri kerupuk. Secara kuantitatif belum ada data yang menggambarkan jumlah konsumsi kerupuk. Meskipun demikian dapat diperkirakan bahwa jumlah konsumsi kerupuk relatif tinggi karena kerupuk merupakan ciri khas pelengkap makanan yang ada di Indonesia dan digemari oleh masyarakat luas.

Kecamatan Karimun yang merupakan salah satu daerah dengan hasil perikanan yang cukup tinggi tentu saja memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan usaha-usaha pengolahan produk perikanan. Dengan industri rumah tangga yang cukup berkembang di Kecamatan Karimun ini adalah Kerupuk Ikan Tenggiri (*Scomberemus commersoni*) yang merupakan salah satu industri kerupuk rumahan.

Salah satu usaha industri rumah tangga dalam bidang pengolahan ikan didaerah ini adalah pembuatan Kerupuk Amplang. Kerupuk ini diolah menggunakan campuran bahan baku ikan tenggiri (*Scomberemus commersoni*). Usaha yang dimulai pada tahun 2.000 dengan modal awal yang diperoleh dari dana pinjaman modal usaha koperasi didaerah tersebut, dalam sehari saat ini pengolah mampu memproduksi Kerupuk Ikan Tenggiri dengan bahan mentah sebanyak 56 kg menghasilkan 42 kg kerupuk siap konsumsi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui usaha produksi pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri

(*Scomberemus commersoni*) di Kecamatan Karimun Kabupaten Karimun Provinsi Kepulauan Riau dan mengetahui persaingan usaha Kerupuk Ikan Tenggiri (*Scomberemus commersoni*) terhadap kerupuk-kerupuk olahan lainnya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2014 bertempat di Kecamatan Karimun Kabupaten Karimun Provinsi Kepulauan Riau. Penentuan responden ini di lakukan secara sengaja (*purposive*) Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha pengolah Kerupuk Ikan Tenggiri, 1 karyawan yang bekerja pada usaha ini konsumen dan pedagang sebagai informan untuk mendapatkan data pendukung pada produk olahan Kerupuk Ikan Tenggiri

Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan informasi yang diperoleh dari hasil wawancara yang mendalam dengan pemilik usaha Kerupuk Ikan Tenggiri di Kecamatan Karimun Kabupaten Karimun Provinsi Kepulauan Riau yang didapatkan dilapangan atau ditempat penelitian. Data primer yang dikumpulkan yaitu tentang usaha pengolahan Kerupuk Amplang Ikan Tenggiri (*Scomberemus commersoni*), yang meliputi: Sejarah usaha, Proses produksi dan pemasaran.

Sedangkan data sekunder adalah data pendukung yang terkait dengan penelitian dan diperoleh dari instansi terkait. Adapun data ini meliputi batas wilayah, keadaan geografis, distribusi penduduk berdasarkan jumlah penduduk, jenis kelamin, umur, mata pencaharian dan lain sebagainya di Kecamatan Karimun Kabupaten

Karimun Provinsi Kepulauan Riau.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri

Pada tahun 2000 Industri Usaha Kecil Kerupuk Ikan Tenggiri didirikan. Usaha ini dimulai dari modal awal yang diperoleh dari dana pinjaman modal usaha koperasi di Kecamatan Karimun yaitu sebesar Rp. 5.000.000,-. Kemudian industri usaha ini juga mendapatkan bantuan dari Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Karimun yaitu alat penunjang usaha seperti kompor, kualii dan mesin adonan. Saat itu usaha ini dikelola oleh 2 orang yaitu suami dan istri. Namun seiring dengan berjalannya waktu pada tahun 2006 pemilik usaha sudah mampu memiliki 3 orang karyawan dengan gaji perbulan pada setiap karyawannya hingga saat ini.

Pada tahun 2008 usaha pengolahan kerupuk di Kabupaten Karimun ini mendapatkan undangan dari Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Provinsi Kepulauan Riau untuk mengadakan pameran disalah satu kegiatan yang diadakan oleh pemerintah. Pada kegiatan pameran tersebut, kelompok usaha bersama kerupuk Ikan Tenggiri ini mendapatkan penghargaan tingkat II seprovinsi Kepulauan Riau.

Ketersediaan Saprodi Pengolahan

Pengolahan industri Kerupuk Ikan Tenggiri di Kecamatan Karimun ini masih bersifat tradisional dimana alat-alat yang digunakan masih menggunakan tenaga manusia (manual).

Pengemasan

Bahan pangan, yang yang masih segar atau yang sudah diolah, biasanya

setelah berapa lama disimpan akan sering mengalami perubahan atau mengalami kerusakan. Penyebab kerusakan bahan makanan, terjadi karena dua hal yaitu secara alamiah sudah ada didalam produk (tidak dapat dicegah dengan hanya pengemasan saja) dan yang tergantung dari lingkungan sekitar (masih memungkinkan dicegah dengan pengemasan) Kerusakan yang terjadi pada olahan makanan sering disebabkan pengaruh keadaan dari luar bahan pangan.

Oleh karena itu, kemasan menjadi faktor penunjang yang sangat penting untuk menjaga ketahanannya karena pada dasarnya pengemasan digunakan untuk membatasi atau mengurangi terkontaminasinya bahan pangan dari lingkungan sekitarnya. Selain itu pengemasn juga berfungsi dalam menunda waktu terjadinya penurunan mutu atau kerusakan.

Pemasaran

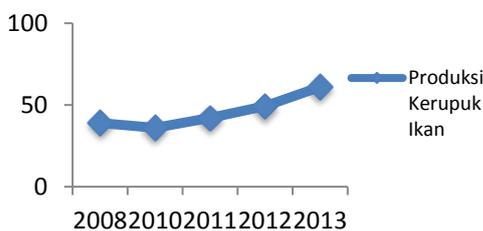
Dalam memasarkan Kerupuk Ikan Tenggiri, pemilik usaha industri Kerupuk bona di kecamatan karimun memberikan variasi ukuran kemasan guna mengikuti selera kebutuhan konsumen. Kemasan yang ditawarkan ada beraneka ragam, yaitu ukuran 1½ Ons, ½ kg dan 1 kg. Dari kemasan tersebut maka konsumen bebas dalam memilih keinginan sesuai dengan yang diharapkan.

Pendistribusian produk kerupuk Ikan Tenggiri ini langsung kepedagang pengecer. Wilayah pemasaran dari kerupuk amplang ini meliputi toko yang berada dibandara tanjung pinang, pelabuhan tanjung pinang, pelabuhan Karimun, minimarket serta swalayan yang ada di Kecamatan dan Kabupaten Karimun. Jumlah yang ditawarkan pada setiap tempat rata-rata terdiri dari 200bungkus untuk ukuran 1½ons pada toko dan warung biasa dan 300 bungkus

dengan ukuran ½ kg sampai dengan 1kg pada swalayan, pelabuhan dan minimarket.

Input Dan Output

Produksi kerupuk Ikan Tenggiri dalam usaha Pengolahan rata-rata satu bulan yaitu sebanyak ±500kg. Dari produksi 500kg tersebut biaya tetap yang dikeluarkan sebesar Rp. 18.715.800. Sementara pendapatan bersih yang diperoleh pada usaha ini yaitu sebesar Rp. 5.284.200.



Gambar. 4.2. Grafik Perkembangan Produksi Kerupuk Ikan enggir/Tahun

Dapat dilihat pada grafik perkembangan dari tahun ke tahun mengalami peningkatan produksi kerupuk ikan tenggiri yang berada di Kecamatan Karimun. Pada awal tahun 2013 pendapatan pemilik usaha pengolahan kerupuk ikan tenggiri mulai mencapai Rp. 5.000.000,-.

Persaingan Kerupuk Atom Terhadap Kerupuk Ikan Tenggiri

Nama	Kerupuk Bona	Kerupuk Atom
Bentuk	Jaring, Jempol dan Keriting	Bulat, Lebar dan Jaring
Rasa	Lembut, Gurih dan Renyah namun ikan kurang terasa.	Keras, Renyah Ikan Terasa.
Label/ Merek	Menggunakan Cap dan lebel Berwarna Pada Plastik.	Menggunakan cap dan lebel satu warna yang disablon dan kertas yang diletakkan didalam kemasan.
Pemasaran	Kab. Karimun, Tanjung Pinang, Batam, Pekanbaru, Bengkalis, dan Malaisia dan Tanjung Batu.	Kab.Karimun.

Harga	1½ Ons = Rp.	1½ Ons = Rp.
	15.000	10.000
	½ kg = Rp. 55.000	½ kg = Rp.
	1 kg = Rp. 110.000	27.500
		1 kg = Rp. 55.000

Perbedaan antara kedua kerupuk itu sendiri adalah, kerupuk Ikan Tenggiri mempunyai rasa gurih, renyah, bertekstur lembut, bahkan karna begitu lembutnya kerupuk bona ini konsumen yang lanjut usiapun bisa memakannya. Namun dari kelebihan itu kerupuk bona juga mempunyai kelemahannya yaitu rasa ikan yang tidak begitu terlalu terasa dibandingkan dengan kerupuk atom yang berada di Kabupaten karimun. Untuk kerupuk atom sendiri, kerupuk ini mempunyai ciri khas yaitu bertekstur agak keras dan rasa ikan lebih terasa dibandingkan dengan kerupuk Ikan Tenggiri yang rasa ikannya tidak terlalu terasa.

Harga

Harga jual yang ditawarkan oleh pemilik usaha juga sangatlah bervariasi tergantung pada ukuran kemasan yang ditawarkan, untuk harga Kerupuk Amplang dengan berat 1½ Ons pengolah menawarkan dengan harga Rp.15.000,-, untuk ukuran berat ½ kg Rp.55.000,- dan berat 1kg adalah Rp. 110.000,-.

Melihat dari segi harga, masing – masing produk kerupuk Ikan Tenggiri dan kerupuk atom mempunyai ketetapan harga sendiri, sesuai dengan ukuran pada produk yang ditawarkan pada konsumen. Harga kerupuk Ikan Tenggiri di kecamatan karimun lebih mahal dari pada kerupuk atom olahan ikan. Kerupuk Ikan Tenggiri ukuran ½ kg seharga Rp. 55.000, kerupuk ikan atom mampu menawarkan harga Rp. 27.500. Kemudian untuk ukuran 1kg bona amplang seharga Rp. 110.000, maka kerupuk ikan atom dapat seharga Rp. 55.000. Melihat hal tersebut bahwa jelas dari segi harga kerupuk ikan olahan atom jauh lebih murah dibandingkan

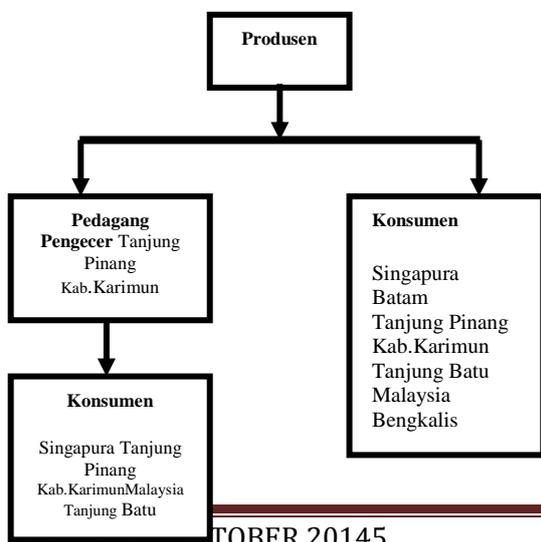
dengan kerupuk Ikan Tenggiri. Dikhawatirkan kedepan hal ini dapat menjadi ancaman bagi pemasaran produk kerupuk Ikan Tenggiri.

Kemasan

Kemasan merupakan hal penting bagi suatu produk yang akan dipasarkan. Menariknya suatu kemasan merupakan nilai plus bagi konsumen, guna mengundang selera konsumen agar membeli produk yang kita tawarkan. Perbandingan kemasan dari produk kerupuk Ikan Tenggiri dengan kerupuk atom olahan ikan adalah, jika kerupuk Ikan Tenggiri kemasan berwarna plastik bening dan terdapat sablon merek. Kemudian pada kerupuk atom olahan ikan kemasan juga menggunakan plastik bening namun merek dari produk hanya menggunakan kertas cap merek usaha tidak seperti kerupuk bona yang menggunakan sablon merek

Daerah Pemasaran

Dalam pemasaran kerupuk olahan ikan, masing – masing pemilik usaha mempunyai daerah pemasarannya masing-masing sesuai yang dikehendaki. Melihat daerah pemasaran kerupuk atom olahan ikan daerah pemasarannya masih disekitaran kabupaten Karimun yaitu Moro, Tanjung batu dll. Sedangkan untuk kerupuk Ikan Tenggiri daerah pemasarannya selain dikabupaten karimun lokasi pasar sudah sampai ke Tanjung Pinang.



Pada umumnya pemilik usaha kerupuk ini memasarkan produk olahan mereka melalui pedagang grosir, karena proses pemasaran tidak begitu rumit dan menyita banyak waktu, serta volume permintaan barang yang akan dijual cukup besar jika dipasarkan ke pedagang grosir.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

- 1) Jumlah tenaga kerja pada usaha pengolahan kerupuk ikan tenggiri sebanyak 3 orang. Dalam satu kali pengolahan/produksi usaha pengolahan kerupuk ikan ini mampu mengolah sebanyak 500 bungkus. Ukuran yang ditawarkan yaitu berat 1½ ons harga Rp. 10.000,-, berat ½ kg Rp.55.000,- dan berat 1kg adalah Rp. 110.000,-. Dengan pendapatan rata-rata perbulan sebesar Rp. 5.284.200,- Daerah pemasaran Kerupuk Ikan Tenggiri yaitu Karimun dan Tanjung Pinang, meliputi swalayan, supermarket, bandara dan pelabuhan.
- 2) Adanya kerupuk olahan ikan lainnya menjadikan persaingan harga oleh produk kerupuk Ikan Tenggiri menjadi sangat tinggi, dikarenakan kerupuk olahan ikan lain selain Ikan Tenggiri mampu jauh dibawah harga kerupuk ikan tenggiri. Namun walau kerupuk olahan lain menawarkan dengan harga rendah, kerupuk ikan tenggiri ini mampu bertahan dikarenakan kerupuk ikan tenggiri ini mempunyai perbedaan rasa yang lebih dari kerupuk lainnya.

Saran

Adapun saran untuk usaha pengolahan kerupuk ikan tenggiri ini adalah:

- 1) Ketersediaan bahan baku merupakan sesuatu yang mendukung dalam usaha pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri. Melihat hal ini usaha kerupuk ikan merupakan prospek yang sangat bagus untuk memperluas wilayah pemasaran guna memperoleh target pasar yang besar dan produk mampu dikenal lebih banyak konsumen.
- 2) Untuk meningkatkan pendapatan usaha kecil menengah masyarakat perlu adanya kerjasama antara pihak pelaku industri dan pemerintah guna memperoleh pembangunan ekonomi yang sempurna tidak melibatkan dari satu pihak saja namun secara keseluruhan *stake holdernya*.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan ikan. Jakarta. Penerbit Bumi Aksara, 160 hal.
- Anindita, Ratya. 2004. Pemasaran Hasil Pertanian, Papyrus Surabaya.
- Ahyani, A. 2002. Manajemen Produksi Perencanaan dan Sistem Produksi. Yogyakarta: NPFE.
- Assauri, Sofjan, (1999), *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Empat, Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dinas Perikanan Provinsi Riau. 2010. Laporan Tahunan 2009. Dinas perikanan Riau. Pekanbaru. 44 hal.
- Djaslim Saladin, 2003, *Manajemen Pemasaran*, Bandung: Linda Karya.
- Fajar Laksana, 2008. Manajemen Pemasaran, pendekatan praktis, terbitan Graha Ilmu.
- Hadiwiyanto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jilid 1. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Liberty. Yogyakarta. 257 hal.
- Hanafiah dan Saefuddin, 1986. Tataniaga Hasil Perikanan. 245 Halaman.
- Irawan, Faried Wijaya, Dan Sudjoni. 2001. *Pemasaran: Prinsip Dan Kasus*. Edisi 2. Yogyakarta: Pt Bpfe Yogyakarta.
- Jaswin M. 2008. *Packaging Materials and its Applications*. Jakarta: Indonesian Packaging Federation.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013.
- Lukistyowati, I, Sukendi, K.P. Pulungan dan Thamrin, 1993. Ikhtiologi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau, Pekanbaru. 73 Halaman.
- Mursid. 2003. *Manajemen Pemasaran*. Bumi Aksara, Jakarta.
- MT Rionga & Yoga Firdaus, 2007 dalam <http://muawanahcius.blogspot.com/2013/04/pengertian-tenaga-kerja-angkatan-kerja.html>
- Rini, H. 2005. Karakteristik produk olahan kerupuk dan surimi dari daging ikan patin (*Pangasius sutchi*) hasil budidaya sebagai sumber protein hewani. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saladin, D, 2002. *Manajemen Pemasaran: Analisis, Perencanaan, Pelaksanaan dan Pengendalian*. Bandung: Linda Karya.
- Soekartawi, A. Soeharjo., J.I. Dillon., J.B. Hardaker.. 1985. Ilmu

Usahatani dan Penelitian Untuk
Perkembangan Petani Kecil.
Jakarta : UI-Press.

Sugiarto dkk., 2002, Ekonomi Mikro
Sebuah Kajian Komprehensif,
PT. Gramedia Pustaka Utama,
Jakarta.

Wahyono dan Marzuki. *Pembuatan
Aneka Kerupuk*. Cet 9. Jakarta:
Swadaya 2005.