

**PROSES PRODUKSI HASIL LAUT DALAM UPAYA
MEMPEROLEH PRODUK UNGGULAN
(Studi Kasus pada UD Yanis di Kelurahan Sukolilo Baru)**

Yanda Bara Kusuma
Universitas Hang Tuah
yandabara@yahoo.com

The background of this research is city of Surabaya is famous with Kenjeran beach which has rich in marine products. Fishermen at Kenjeran beach get small and unique fish such as sea cucumber fish, lorjuk, eggplant, frozen fish, layur, shrimp, shark fin, and others. Fishermen on the Kenjeran beach exactly at New Sukolilo village has manage the results of his own sea. Most of the fisherman's produce is processed by the local Trading Company (Usaha Dagang) engaged in the processing of marine products.

The research was conducted at UD Yanis, because UD Yanis is one of several UD of seafood processing in Sukolilo Village which has complete production permit. UD Yanis also process its own marine products, starting from the initial drying process until the finished product until packaging. The products that are the focus of researchers in the production process are crackers sea cucumber. This is due to crackers sea cucumber is a favorite product for consumers, regardless of the results of the sea season is not sea cucumbers. This study aims to answer the problem formulation that consists of (1) How is the production process conducted UD Yanis in processing sea products Keripuk Teripang in order to produce excellent products? (2) What are the constraints faced in the production process by UD Yanis in processing Sea Seaweed Crackers in order to produce excellent products? (3) How efficient production process as a solution for UD Yanis in managing sea cucumber crackers to produce excellent products?

The type of research used in this study is explanatory research. Research approach in this research is qualitative approach. From the research results, it can be concluded that the attention in improving the processing of seafood can be done by producing efficiently and with good process. The simplicity of the production process resulted in reducing the amount of production that should be obtained. Increasing consumer demand, UD Yanis is required to increase its production output. From the constraints found, researchers develop the production process by updating existing tools with better quality. Some of the production tools include stainless steel pans, stoves made of steel and brass, and a large skillet made of steel plate. Because the growing process of production, will have an impact for the production of more sea cucumber crackers.

Keywords: Sea Cucumber Crackers, Production Process, Featured Product

I. Pendahuluan

Indonesia terkenal akan julukannya sebagai negara maritim. Hal ini tidak terlepas dari luasnya wilayah perairan yang ada di nusantara. Indonesia terdiri atas 17.502 buah pulau, dan garis pantai sepanjang 81.000 km dengan luas wilayah perikanan di laut sekitar 5,8 juta km², yang terdiri dari perairan kepulauan dan teritorial seluas 3,1 juta km² serta perairan Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (ZEEI) seluas 2,7 juta km². Fakta tersebut menunjukkan bahwa prospek pembangunan perikanan dan kelautan Indonesia dinilai sangat cerah dan menjadi salah satu kegiatan ekonomi yang strategis.(Adisanjaya, 2012).

Perairan yang ada di nusantara merupakan perairan yang terkenal akan hasil lautnya. Berbagai macam biota laut bisa ditemukan dalam perairan nusantara yang terbentang dari Sabang samapai dengan Merauke.Sumber daya ikan yang hidup di wilayah perairan Indonesia dinilai memiliki tingkat keragaman hayati (*bio-diversity*) paling tinggi.Sumber daya tersebut paling tidak mencakup 37% dari spesies ikan di dunia (Kantor Menteri Negara Lingkungan Hidup, 1994). Di wilayah perairan laut Indonesia terdapat beberapa jenis ikan bernilai ekonomis tinggi antara lain : tuna, cakalang, udang, tongkol, tenggiri, kakap, cumi-cumi, ikan-ikan karang (kerapu, baronang, udang barong/lobster), ikan hias dan kekerangan termasuk rumput laut (Barani, 2004).

Bagi sebagian besar nelayan yang ada di Indonesia, pengolahan hasil laut dilakukan dengan cara produksi yang sederhana mengingat semuanya dilakukan dengan swadaya atau bantuan koperasi setempat yang menaungi para nelayan. Contoh sederhana dalam mengelola hasil laut oleh para nelayan adalah ketika akan membuat ikan asin. Dimana ikan jenis tertentu dijemur sekian hari dan diberi garam agar dihasilkan ikan asin yang banyak beredar di pasar dan dikonsumsi oleh masyarakat.

Produksi adalah kegiatan untuk mengolah bahan mentah menjadi bahan setengah jadi hingga barang jadi dan dihasilkan suatu produk yang unggul.Produksi yang baik juga turut menjaga mutu produk untuk produksi selanjutnya dan sukses di pasaran. Produk yang unggul dan berkualitas tentunya akan menjadi pilihan bagi masyarakat yang mengkonsumsinya. Mutu produk hasil olahan laut yang baik bisa diindikasikan dari rasa, bau, maupun keawetannya. Produksi hasil olahan laut merupakan serangkaian proses pengolahan dari ikan masih dalam kondisi *fresh* hingga diolah menjadi dibekukan, dikalengkan, hingga yang berupa kerupuk.

Kota Surabaya adalah salah satu kota besar di Indonesia. Surabaya juga terkenal dengan pantai Kenjeran yang kaya akan hasil lautnya. Hasil laut yang melimpah di Surabaya ini membuat para nelayannya aktif dalam pengelolaannya menghasilkan produk yang siap dikemas dan dipasarkan hingga ke luar kota, pulau, bahkan mancanegara. Hasil olahan laut yang ada di pantai Kenjeran berbeda dengan kebanyakan hasil laut yang ada pesisir selatan Pulau Jawa, karena pantai Kenjeran berada di pesisir utara Pulau Jawa. Para nelayan di Pantai Kenjeran mendapatkan ikan-ikan yang berukuran lebih kecil dan lebih unik seperti ikan teripang, lorjuk, terung, ikan beku, layur, udang, sirip hiu, dan lain-lain.

Nelayan di pantai Kenjeran Kelurahan Sukolilo Baru pada umumnya mengelola hasil melautnya sendiri.Kebanyakan dari hasil nelayan diolah oleh Usaha Dagang (UD) setempat yang bergerak di bidang pengolahan hasil laut.Kelurahan Sukolilo terdiri dari sekitar 24 UD yang memproduksi hasil laut. UD tersebut saling bersaing satu sama lain

untuk menghasilkan produk olahan laut yang unggul dan bersaing. Tentunya hal ini tidak bisa terlepas dengan cara UD tersebut berproduksi. Produksi yang dilakukan masih banyak menggunakan tenaga manusia dengan dibantu oleh mesin produksi. Pemahaman nelayan akan cara produksi hasil olahan laut yang baik juga masih rendah, karena minimnya pengetahuan yang mereka dapatkan selain dari pelatihan-pelatihan oleh Dinas terkait dan kalangan akademisi. Produksi yang dilakukan selama ini menjadi kendala dalam menghasilkan jumlah produksi yang banyak. Rendahnya produktifitas nelayan disebabkan karena sebagian besar nelayan merupakan nelayan tradisional dengan teknologi penangkapan yang tradisional pula, sehingga kapasitas tangkapnya rendah (Adisanjaya, 2012). Banyak para nelayan yang sering kewalahan ketika datangnya banyak pesanan dari luar, sedangkan tenaga dan alat yang digunakan masih sederhana. Hal ini menyebabkan seringkali pesanan diberikan kepada sesama nelayan lain untuk mengerjakannya, sehingga dapat mempengaruhi mutu produk yang selama ini dikenal baik oleh para pelanggannya.

Produk unggulan pada umumnya sudah menjadi patokan atau tolok ukur tersendiri bagi para pelanggan maupun konsumen baru. Sama halnya dengan produk hasil olahan laut yang juga banyak para penikmatnya. Produk hasil olahan laut yang paling umum adalah olahan ikan yang berupa ikan dalam keadaan segar, sudah dibekukan, atau berupa kerupuk. Produk-produk unggulan hasil laut yang ada di Kelurahan Sukolilo Baru diantaranya yaitu Kerupuk Teripang, Kerupuk Terung, Gerinting Lorjuk, Gerinting Udang, dan jenis kerupuk lainnya.

Dalam penelitian ini digali tata cara produksi yang selama ini telah dilakukan para nelayan dalam mengelola hasil laut. Penelitian dilakukan di UD Yanis, karena UD Yanis merupakan salah satu di antara beberapa UD pengolah hasil laut di Kelurahan Sukolilo yang mempunyai ijin berproduksi secara lengkap. UD Yanis juga mengolah hasil lautnya sendiri, mulai dari proses awal pengeringan hingga produknya jadi sampai pengemasannya. Produk yang menjadi fokus peneliti dalam proses produksinya adalah Kerupuk Teripang. Hal ini disebabkan kerupuk teripang merupakan produk favorit bagi para konsumen, terlepas dari hasil melaut sedang musim Teripang maupun tidak. Harga Kerupuk Teripang yang relatif terjangkau ini menjadi pertimbangan peneliti memilih produk Kerupuk Teripang. Seperti yang ditunjukkan pada Tabel 1. berikut.

Tabel 1. Produk Hasil Olahan Laut

No.	Nama Kerupuk	Harga beli /kg	Harga jual /kg
1.	Kerupuk Terung	Rp 90.000,-	Rp 100.000,-
2.	Kerupuk Teripang	Rp 35.000,-	Rp 40.000,-
3.	Kerupuk Ikan Tengiri	Rp 25.000,-	Rp 30.000,-
4.	Kerupuk Rambak Sapi	Rp 50.000,-	Rp 60.000,-
5.	Kerupuk Kentang Udang Manis	Rp 12.000,-	Rp 16.600,-
6.	Kerupuk Kupang Mentah	Rp 8.000,-	Rp 9.000,-
7.	Kerupuk Kentang Udang Mentah	Rp 8.500,-	Rp 10.000,-
8.	Kerupuk Kulit Ikan Kakap	Rp 35.000,-	Rp 40.000,-
9.	Kerupuk Kulit Ikan Pe	Rp 70.000,-	Rp 80.000,-
10.	Udang Griting	Rp 100.000,-	Rp 120.000,-

11. Lorjuk	Rp 80.000,-	Rp 90.000,-
12. Teri Layur Kentaki	Rp 35.000,-	Rp 35.000,-
13. Lambung Ikan	Rp 70.000,-	Rp 80.000,-
14. Kimoo	Rp 190.000,-	Rp 200.000,-
15. Telor Teripang	Rp 90.000,-	Rp 100.000,-
16. Telor Terung	Rp 60.000,-	Rp 70.000,-
17. Kancur Lelet	Rp 190.000,-	Rp 200.000,-
18. Blinjo Udang Manis	Rp 30.000,-	Rp 35.000,-
19. Bulu Ayam	Rp 22.500,-	Rp 25.000,-
20. Teri Kambang	Rp 12.500,-	Rp 15.000,-

Sumber : Kelompok Pedagang Krupuk olahan Maju Bersama dalam Hertati (2011, data diolah)

Penelitian ini perlu dilakukan karena produksi hasil olahan laut memegang peranan penting dalam memperoleh produk yang unggul di pasaran. Meneliti cara produksi yang dilakukan akan diidentifikasi sehingga bisa diperoleh rumusan cara untuk meningkatkan hasil produksi yang unggul dan bersaing dengan usaha yang sejenis.

1. Bagaimanakah proses produksi yang dilakukan UD Yanis dalam mengolah hasil laut Kerupuk Teripang agar menghasilkan produk unggulan?
2. Apakah kendala yang dihadapi dalam proses produksi oleh UD Yanis dalam mengolah hasil laut Kerupuk Teripang agar menghasilkan produk unggulan?
3. Bagaimana proses produksi yang efisien sebagai solusi bagi UD Yanis dalam mengelola hasil laut Kerupuk Teripang agar menghasilkan produk unggulan?

II. Landasan Teori

Proses Produksi

Produksi merupakan kegiatan untuk menghasilkan sebuah produk. Produksi terdiri dari serangkaian tahapan untuk menghasilkan sebuah produk. Produksi diidentifikasi sebagai proses merubah bahan mentah menjadi bahan setengah jadi maupun bahan jadi yang siap dikonsumsi.

Produksi didefinisikan sebagai "konversi langkah-demi-langkah salah satu bentuk bahan ke bentuk lain melalui proses kimia atau mekanis untuk membuat atau meningkatkan utilitas produk kepada pengguna". Dengan demikian produksi adalah proses penambahan nilai. Pada setiap tahap pengolahan, akan ada penambahan nilai (Kumar and Suresh, 2008).

Produksi merupakan salah satu faktor yang dapat dikendalikan oleh produsen sebagai pelaku usaha, sedangkan harga output maupun input terbentuk oleh mekanisme pasar diluar kendali pelaku usaha. Produksi dipengaruhi oleh input yang digunakan dalam usaha. Faktor tersebut antara lain tanah, modal (capital), tenaga kerja (labour), dan manajemen (Mariani *et al.*, 2014).

Produk Unggulan

Sebuah produk bisa dikatakan menjadi unggulan ketika produk tersebut menjadi pilihan utama bagi konsumen dalam mengkonsumsinya. Disebut unggulan bisa dikarenakan faktor rasa, bentuk, tekstur, maupun kewawetannya. Sebuah produk

unggulan pasti berdampak terhadap nilai ekonomisnya, sehingga bisa memiliki daya saing di pasaran.

Produk Unggulan menjadi prioritas untuk dikembangkan karena memiliki potensi untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Kemampuan mengakses pasar diperkirakan akan semakin meningkat, tidak hanya kuantitas, namun juga harga asalkan kualitas produk dapat dikembangkan (Jurnal Pengkajian Koperasi dan UKM, 2006).

Pengembangan produk unggulan ini ditujukan untuk global dengan tetap memberikan keistimewaan pada invensi nilai tambah kearifan lokal dan mendorong semangat menciptakan kemandirian masyarakat. Kemandirian masyarakat ini akan memberikan dampak positif terhadap tingkat pengangguran masyarakat, yang tentunya akan semakin menurun dari tahun ke tahun (Syakur dan Hakim, 2013).

Produk unggulan hasil laut nelayan Kenjeran adalah jenis-jenis kerupuk. Hasil laut diolah sedemikian rupa hingga dihasilkan dan dibentuk menjadi kerupuk. Beberapa jenis kerupuk tersebut meliputi Kerupuk Teripang, Kerupuk Terung, Gerinting Lorjuk, Gerinting Udang, dan jenis kerupuk lainnya. Produk olahan laut jenis kerupuk ini yang menjadi primadona bagi banyak konsumen yang sering berkunjung ke Kenjeran. Tidak sedikit pula produk jenis kerupuk ini dikirim ke toko-toko besar atau *mall* di Kota Surabaya untuk dikemas lagi dan dijual dengan harga yang tinggi.

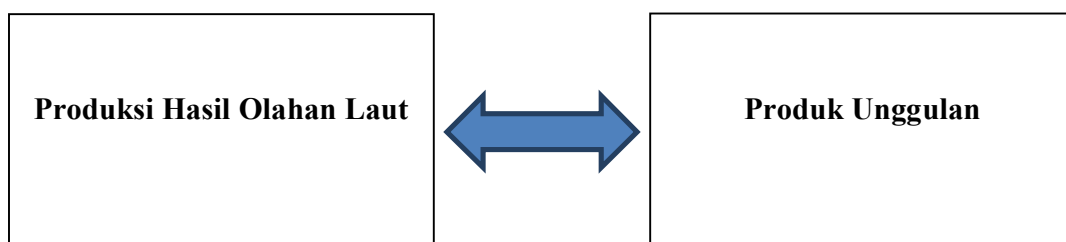
Peneitian terdahulu terkait dengan proses produksi dan produk unggulan adalah sebagai berikut :

1. Pudjanarso (2014) dengan judul Kajian Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agribisnis Pemindangan Ikan Laut di Kecamatan Ambulu. Penelitian ini mengkaji proses produksi ikan pindang yang relatif masih sederhana, tidak rumit, dan relatif cepat. Disebutkan pembuatan ikan pindang dimulai dari pencucian dan pembersihan ikan, pemberian garam, perebusan ikan dan penyiraman ikan pindang setelah diturunkan dari *plat esser/tungku*. Metode yang dilakukan dengan membeli bahan baku ikan yang berkualitas, diolah dengan cara-cara yang bersih sehingga menjadi produk yang berkualitas. Dalam proses produksinya juga diolah secara efisien, karena pengusaha atau pengolah ikan selalu mengacu kepada produk apa dan produk yang bagaimana lebih disukai pasar/konsumen (*Market Oriented*).
2. Sandra dan Juhairiyah (2014) dengan judul Penerapan Sanitasi dan *Hygiene* pada Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides Multidens*) di CV. Bee Jays Seafoods Probolinggo. Penelitiannya berfokus pada proses produksi ikan Anggoli di CV. Bee Jay Seafoods di Probolinggo. Ikan Anggoli diolah dengan cara dibekukan. Disebutkan industri pembekuan ikan dituntut untuk menerapkan program sanitasi dan *hygiene* pada proses produksinya. Sanitasi adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan panthogen serta membahayakan manusia. *Hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu. Menggunakan dua variabel tersebut, hasil yang diperoleh dari hasil penelitian tersebut adalah produk unggulan Ikan Anggoli yang dibekukan untuk siap diekspor.
3. Mariani *et al.* (2014) dengan judul penelitian Analisis Produksi dan Efisiensi Ikan Laut Nelayan Bagan Mesin di Koto XI Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa penggunaan faktor produksi jumlah tenaga kerja, pengalaman nelayan, modal kerja, dan jarak tempuh secara ekonomi belum

mencapai hasil yang efisien, sehingga hasil produksi ikan laut juga belum optimal. Salah satu indikatornya adalah pengawetan ikan selama melaut masih sangat tradisional, yaitu dengan menggunakan es balok. Es balok adalah salah satu modal yang harus ada selama nelayan bagan mesin melaut. Penggunaan es balok itu tidak efektif, karena tidak bisa dipastikan seberapa lama es balok itu bisa bertahan tidak mencair.

4. Anggraini dan Yudhastuti (2014), judul penelitiannya yaitu penerapan *Good Manufacturing Practices* pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukilo, Surabaya. Hasil penelitiannya menyebutkan bahwa penerapan *good manufacturing practices* secara keseluruhan pada pembuatan kerupuk teripang merek “deni-deva” termasuk dalam kategori buruk. Terdapat 3 (tiga) variabel yang termasuk dalam kategori kurang baik, yaitu variabel desain dan fasilitas ruang produksi, variabel pemeliharaan sarana pengolahan dan kegiatan sanitasi, dan variabel pencatatan administratif dan penarikan produk. Hanya terdapat 2 (dua) variabel yang termasuk dalam kategori baik, yaitu pengadaan bahan baku dan pengendalian proses produksi. Untuk ketiga variabel yang lain, yaitu variabel kesehatan dan higiene karyawan, variabel penyimpanan dan pengangkutan, dan variabel kemasan dan pelabelan produk termasuk dalam kategori cukup baik.
5. Jurnal Pengkajian Koperasi dan UKM (2006) dengan judul Pengkajian Produk Unggulan Dalam Meningkatkan Ekspor UKM dan Pengembangan Ekonomi Lokal. Hasil penelitiannya diperoleh bahwa Produk Unggulan pada lokasi penelitian prioritas untuk dikembangkan karena memiliki potensi untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Sebagian besar dari produk tersebut sudah berorientasi untuk pasar non lokal (46,7%), dan bahkan ekspor (40%). Kemampuan mengakses pasar diperkirakan akan semakin meningkat, tidak hanya kuantitas, namun juga harga asalkan kualitas produk dapat dikembangkan.

Kerangka konseptual dalam penelitian ini didasarkan pada penelitian terdahulu, baik tinjauan empiris dan tinjauan teoritis. Kerangka konseptual tersebut seperti yang tersaji pada Gambar 3.1. berikut.



Gambar 1. Kerangka Konseptual Penelitian

Permasalahan umum yang sering dihadapi oleh kebanyakan UD Pengolah Hasil Olahan Laut adalah proses produksinya yang masih sederhana, dan masih banyak mengandalkan tenaga manusia untuk mengolahnya. Sehingga produk yang dihasilkan belum bisa sepenuhnya efisien dan optimal. Produksi yang dirancang dalam mengolah hasil laut harus didesain seefisien mungkin agar bisa menghasilkan produk yang unggul dan bersaing.

III. Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *explanatory research*, yaitu penelitian yang berupaya menjelaskan hubungan kausal antara variabel-variabel melalui pengujian hipotesa (Singarimbun dan Effendi, 2011). Pendekatan penelitian dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Alasan penggunaan pendekatan kualitatif dalam penelitian ini, karena akan dijabarkan secara deskriptif hasil pengamatan langsung di lapangan. Metode kualitatif dapat digunakan untuk masalah yang berfokus pada proses dan pengartian (Sayre, 2001).

Subjek dalam penelitian ini adalah Usaha Dagang (UD) yang bergerak di bidang usaha penjualan hasil laut. Kebanyakan dari UD tersebut melakukan proses produksinya sendiri. Adapun UD tersebut tertera pada Tabel 2.berikut.

Tabel 2. UD Pengolah Hasil Laut di Kelurahan Sukolilo Baru

No.	Nama UD	Alamat
1.	UD Mirza	Jalan Sukolilo V/14 Bulak
2.	UD Husna	Jalan Sukolilo V/12 Bulak
3.	UD Yanis	Jalan Sukolilo IV/22 Bulak
4.	UD Zahro	Jalan Sukolilo Larangan No 129
5.	Toko Pandawa	Jalan Sukolilo Lor 17
6.	UD Amanatillah	Jalan Sukolilo Sukorejo 100 Stand No 15
7.	UD Dinar	Jalan Sukolilo Sukorejo 27
8.	UD Hendri Yati	Jalan Sukolilo VI/4
9.	UD Mukminah	Jalan Sukolilo VI/37
10.	UD Syavira	Jalan Sukolilo VII/9
11.	UD Arief	Jalan Sukolilo III/23
12.	UD Joyo Noto	Jalan Sukolilo III/10
13.	UD Khumairah	Jalan Sukolilo VI/29
14.	UD Ngatumi	Jalan Larangan Sukolilo
15.	UD Toko Anjani	Jalan Sukolilo Sukorejo No 31
16.	UD Akmal	Jalan Sukolilo Baru IA/8
17.	UD Lukpita	Jalan Sukolilo Baru III/26
18.	UD Tiga Bersaudara	Jalan Sukolilo Baru V/11
19.	UD Hadi Jaya	Jalan Sukolilo IV/28
20.	UD Dinata	Jalan Sukolilo VIII/2
21.	UD Aisyah	Jalan Sukolilo VII/32
22.	UD Vina Usaha	Jalan Sukolilo Sukorejo 27A

Sumber : data diolah (2017)

Peneliti melakukan survey awal terhadap UD yang ada di Kelurahan Sukolilo Baru, Surabaya dan ditemukan sebanyak 22 UD pengolah hasil laut. Kemudian peneliti menentukan satu UD yang dijadikan subjek penelitian yaitu UD Yanis. Alasan peneliti memilih UD Yanis karena satu diantara beberapa UD yang mempunyai syarat administrasi lengkap untuk melakukan usaha, diantaranya SIUP, Tanda Dagang

Perusahaan (TDP) dan Tanda Dagang Industri (TDI). UD Yanis juga melakukan proses produksi sendiri hasil lautnya, mulai dari perebusan hingga pengeringan dan dikemas dalam kemasan sedemikian rupa. UD Yanis juga mempunyai cap merk dagang untuk produk-produknya yaitu Hafidzah.

Fokus penelitian ini adalah mengeksplorasi proses produksi hasil olahan laut Kerupuk Teripang UD Yanis dari awal dibersihkan sampai penggorengan hingga menjadi produk siap konsumsi. Lokasi penelitian yaitu pada UD Yanis yang berlokasi di Jalan Sukolilo IV/22 Bulak Kelurahan Sukolilo Baru, Surabaya. Jenis data primer digunakan peneliti ketika mewawancarai pemilik UD Yanis yaitu Ibu Yani dengan melakukan wawancara mendalam (*depth interview*) untuk mengetahui proses produksi hasil olahan laut yaitu Kerupuk Teripang.

Dalam penelitian ini pengumpulan data-data yang diperlukan dengan menggunakan Wawancara, yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi sejumlah pertanyaan secara tatap muka. Yang menjadi objek wawancara adalah pemilik UD Yanis yaitu Ibu Yani, juga para karyawannya yang terlibat dalam proses produksi. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis isi kualitatif/ *Qualitative Content Analysis*. Analisis isi kualitatif memiliki sifat selektif, tidak menggunakan semua data yang ada, hanya data yang dipilih sesuai kebutuhan untuk dianalisis secara kualitatif, sehingga peneliti hanya memilih beberapa data yang sesuai dengan kebutuhan penelitian.

IV. Hasil Dan Pembahasan

Karakteristik UD. Yanis

Berdasarkan kebutuhan peneliti dalam menentukan responden, Usaha Dagang (UD) Yanis dipilih karena mempunyai kelengkapan administrasi dalam melaksanakan usahanya. Hal ini jika dibandingkan dengan dua puluh satu UD lainnya. Kelengkapan administrasi tersebut berupa Tanda Dagang Perusahaan (TDP) dan Tanda Dagang Industri (TDI). UD Yanis juga mempunyai merk dagang sendiri, dengan nama Hafidzah. Keunggulan UD Yanis dibandingkan UD lainnya yaitu melakukan proses produksi sendiri hasil lautnya, mulai dari mulai proses perebusan hingga pengeringan dan dikemas dalam kemasan sedemikian rupa. UD Yanis melibatkan masyarakat sekitar sebagai *partner* untuk memproduksi dari barang mentah hingga menjadi barang siap jual, sebab UD Yanis sendiri berlokasi di kawasan pantai Kenjeran Surabaya. Mereka bekerja sama dengan para nelayan disana sebagai penyuplai hasil laut untuk dikembangkan menjadi produk hasil olahan laut agar menambah pendapatan masyarakat sekitar.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil laut yang berlimpah dapat dikembangkan menjadi berbagai macam hasil produksi olahan yang sangat digemari masyarakat. Adapun pemilihan hasil produksi laut berupa kerupuk Teripang karena merupakan favorit bagi konsumen. Kerupuk Teripang ini merupakan produk hasil laut yang selalu tersedia di pasar dan bisa diperoleh di musim apapun, kemarau dan penghujan. Berbeda dengan produk kerupuk Lorjuk, walaupun rasanya juga khas namun hanya tersedia di kisaran musim kemarau (bulan Mei sampai dengan Oktober) saja. Selisih harga beli dan harga jual per kilogram senilai Rp. 5.000,- (harga beli Rp. 35.000,- dan harga jual Rp 40.000,-), menjadikan kerupuk teripang ini menjadi produk favorit untuk konsumen akhir maupun tengkulak. Kerupuk Teripang mempunyai ciri

khas rasa yang unik, yaitu gurih dan asin bercampur menjadi satu. Teksturnya yang kering namun untuk ukuran makanan kerupuk, kerupuk Teripang cukup lembut ketika dikonsumsi.

Proses Produksi Kerupuk Teripang

Kerupuk Teripang yang dikonsumsi oleh masyarakat selama ini cukup menjadi idola jika dibandingkan hasil olahan laut lainnya. Namun tidak banyak orang yang mengerti bagaimana mengolah kerupuk teripang sampai menjadi kerupuk seperti yang kita ketahui saat ini. Berikut ini adalah proses pengolahan kerupuk teripang :

1. Perebusan Teripang



Gambar 1. Perebusan Teripang

Proses produksi kerupuk teripang diawali dengan proses perebusan. Teripang direbus dalam air mendidih kurang lebih 45 menit sampai satu jam, tujuannya untuk menghilangkan lendir yang terkandung dalam teripang dan membuat tekstur teripang menjadi kenyal. Perebusan pertama teripang bertujuan untuk mempermudah pembuangan isi perut atau kotoran.

2. Membersihkan kotoran Teripang



Gambar . Membersihkan Kotoran Teripang

Proses produksi Teripang yang kedua yaitu membersihkan kotoran Teripang. Pembersihan kotoran dilakukan dengan menyayatkan pisau ke tubuh teripang secara horizontal, memanjang dari arah mulut ke anus tepat di tengah tubuh teripang. Hal ini agar kotoran di dalam perut dapat dikeluarkan dan setelah itu dilakukan pembalikan tubuh teripang. Proses ini dilakukan agar dapat mengambil serat otot teripang dan menghilangkan sisa lumpur pekat yang masih tersisa.

3. Perebusan Teripang Tahap Kedua



Gambar 3. Perebusan Teripang Tahap Kedua

Perebusan Teripang tahap kedua dilakukan setelah teripang dibuang isi perutnya dan dibalik tubuhnya. Perebusan ini dilakukan agar teripang dapat lebih matang dan menghilangkan sisa kotoran setelah pembersihan. Teripang yang telah dibersihkan, dimasukkan ke dalam panci yang telah diisi air, dan direbus selama ± 45 menit. Proses perebusan tahap kedua menjadikan teripang lebih menyusut karena berkurangnya kotoran dan kadar air di dalam teripang.

4. Penjemuran Teripang

Setelah dibersihkan dari kotoran dan direbus kedua kalinya, teripang dijemur hingga benar-benar kering. Dalam proses ini memakan waktu cukup lama karena hanya memanfaatkan sinar matahari. Ketika musim kemarau penjemuran hanya membutuhkan waktu dua hari sedangkan pada musim penghujan proses penjemuran bisa sampai satu minggu.



Gambar 4. Penjemuran Teripang

5. Penggorengan Teripang Tahap Pertama (Menggunakan Pasir)

Diproses ini teripang yang sudah dijemur kering, untuk selanjutnya digoreng menggunakan pasir, hal ini bertujuan untuk lebih mengeringakan lagi teripang dan mengembangkan ukuran teripang. Selain itu agar teripang dapat menjadi renyah ketika digoreng dengan minyak. Dalam tahap ini teripang sudah bisa konsumsi namun rasa dari teripang masih keras dan belum gurih. Penggorengan dengan pasir juga dapat meningkatkan daya tahan teripang untuk disimpan dalam jangka waktu yang lama sekitar enam bulan.



Gambar 5. Penggorengan Teripang Tahap Pertama

5. Pengorengan Teripang Tahap Kedua (Menggunakan Minyak)



Gambar 6. Penggorengan Teripang Tahap Kedua

Dalam proses ini teripang yang sudah digoreng menggunakan media pasir, digoreng kembali menggunakan minyak goreng. Hal ini bertujuan untuk mengembangkan dan menggurihkan lagi kerupuk teripang. Sebelum proses penggorengan dengan minyak, teripang yang telah digoreng dengan pasir diangin-anginkan dahulu selama kurang lebih tiga jam di tempat yang bersih. Hal ini dilakukan agar keripik teripang yang dihasilkan memiliki tekstur yang renyah. Apabila teripang yang telah digoreng dengan pasir langsung digoreng dengan minyak, teripang tidak dapat mengembang dengan

sempurna. Proses penggorengan tahap kedua tidak membutuhkan waktu lama yaitu kurang lebih 45 detik.

Kendala Proses Produksi Kerupuk Teripang

Dalam suatu proses produksi selalu ada kendala yang dihadapi begitu juga dengan UD Yanis, kendala yang dihadapi UD Yanis dalam proses pengolahan yaitu proses yang masih sederhana. UD Yanis masih banyak mengandalkan tenaga manusia dan kurangnya alat pendukung produksi. Hal ini membuat teripang yang dihasilkan belum bisa sepenuhnya efisien dan optimal. Produksi yang dirancang dalam mengolah hasil laut harus didesain seefisien mungkin agar bisa menghasilkan produk yang unggul dan bersaing. Teripang merupakan salah satu biota laut yang cukup potensial untuk dikembangkan cara pengolahannya di perairan Indonesia. Usaha pengolahan teripang sangat menjanjikan karena negara-negara di Asia Timur sudah lama menggunakan teripang sebagai bahan makanan.

Untuk dapat meningkatkan mutu teripang agar laku di pasar, maka proses produksi pada pengolahan teripang perlu ditingkatkan. Proses produksi harus dikelola dengan tepat, sehingga dapat memenuhi permintaan pasar. Alat produksi dan peralatan yang masih sederhana seperti tungku kayu, kompor konvensional (yang tidak tahan lama terkena air laut), wajan dan panci yang berukuran kecil masih menjadi kendala yang seharusnya dapat diperbaiki bahkan digantikan. Sehingga pada saat permintaan pelanggan melonjak, mereka dapat segera memenuhi permintaan produk tersebut.

Dari penelitian yang dilakukan, ada beberapa kendala pertama yang ditemukan yaitu tungku kompor yang tidak tahan lama karena seringnya terkena air asin dan mudah keropos. Mengingat proses perebusan pertama dilakukan di sekitaran bibir pantai. Hal ini dilakukan agar pemindahan teripang yang baru diperoleh setelah melaut tidak perlu berpindah jarak terlalu jauh. Kendala kedua yaitu panci yang berukuran kecil yang hanya dapat merebus sedikit teripang. Dari kedua kendala tersebut, peneliti merumuskan bahwa untuk mencapai efisiensi proses produksi teripang diperlukan alat produksi yang memadai. Alat produksi yang memadai dapat dikarakteristikan berupa bahannya, kapasitasnya, dan daya tahannya.

Efisiensi Produksi Kerupuk Teripang

Berdasarkan kendala yang dialami UD Yanis, peneliti merumuskan bahwa alat produksi yang lebih berkualitas adalah hal mutlak untuk dipenuhi. Penambahan alat produksi kerupuk teripang tersebut sebagai berikut :

1. Panci

Wadah perebusan ini terbuat dari aluminium atau stainless steel dengan ukuran yang disesuaikan kapasitas pengolahannya. Semakin banyak teripang yang akan direbus, maka seharusnya semakin besar pula wadah perebusannya. Peneliti menemukan kendala pada kecilnya ukuran panci yang digunakan oleh UD. Yanis dan dinilai kurang efisien. Oleh sebab itu, peneliti menambah alat produksi panci dengan ukuran lebih besar dan dari bahan dengan kualitas lebih baik yaitu baja untuk membantu proses produksi kerupuk teripang. Panci berbahan baja bisa menghasilkan kerupuk teripang yang lebih renyah, karena panas minyak yang dihasilkan lebih merata. Hal ini diharapkan UD. Yanis dapat menambah volume perebusan teripang dan hasil produksi.

2. Kompor

Kompor merupakan perangkat wajib dalam usaha ini. Kompor yang baik, tentunya tidak lepas dari kualitas tungku yang terdapat di alat masak ini. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, kompor yang digunakan UD.Yanis tidak bertahan lama dikarenakan tingginya intensitas pemakaian, mengakibatkan kompor yang terbuat dari alumunium mudah keropos terkena air laut. Penggunaan kompor yang terbuat dari bahan baja dan kuningan bertujuan agar kualitas dan kuantitas pemakaian bertahan lama. Hal ini berdasarkan keluhan pemilik UD.Yanis yaitu Ibu Yani bahwa sering mengganti kompor yang dipakai karena kualitas tidak tahan lama saat pemakaian.

3. Wajan

UD.Yanis tidak hanya menjual produk setengah jadi, tetapi juga memasarkan produk yang siap konsumsi. Saat meningkatnya jumlah pesanan kerupuk, diperlukan juga wajan yang besar untuk proses penggorengan tahap kedua. Dilihat dari alat yang ada di lokasi, wajan penggorengan yang dimiliki UD.Yanis terbilang sangat sederhana dan umum dimiliki oleh kebutuhan rumah tangga. Oleh sebab itu, penggunaan wajan yang berukuran lebih besar dan berbahan pelat baja wajib digunakan untuk proses penggorengan kerupuk teripang yang lebih banyak lagi dan hal ini berdampak pada efisiensi pengolahan hasil produksi.

Berikut ini adalah alat bantu produksi yang peneliti berikan kepada UD. Yanis agar didapatkan hasil produksi kerupuk teripang yang menjadi produk unggulan.



Gambar 7. Panci Stainless Steel



Gambar 8. Kompor Berbahan Baja dan Kuningan



Gambar 9. Wajan Berbahan Pelat Baja

Mengembangkan hasil produksi olahan laut terutama teripang menjadi kerupuk teripang, sangat dianjurkan agar menjadi produk unggulan yang dapat diterima baik dan dicari keberadaannya oleh masyarakat. Penambahan alat pendukung produksi diharapkan dapat meningkatkan kuantitas dan kualitas hasil produksi UD. Yanis, hal ini agar diperoleh produk kerupuk teripang yang unggul dan bersaing. Semakin berkembangnya proses produksi UD. Yanis, diharapkan dapat meningkatkan mutu produk dan tingkat pendapatan masyarakat sekitar yang juga berkontribusi dalam proses produksi UD. Yanis.

V. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Dari hasil penelitian diatas, dapat diambil kesimpulan bahwa perhatian dalam meningkatkan pengolahan hasil laut dapat dilakukan dengan cara memproduksi secara efisien dan dengan proses yang baik. Masih sederhananya proses produksi mengakibatkan dapat mengurangi banyaknya hasil produksi yang harusnya didapat. Semakin meningkatnya permintaan konsumen, maka UD Yanis wajib meningkatkan hasil produksinya. Dari kendala yang ditemukan, peneliti mengembangkan proses produksi dengan cara memperbaiki alat yang ada dengan kualitas yang lebih baik. Beberapa alat produksi tersebut meliputi panci stainless steel, kompor berbahan baja dan kuningan, dan wajan besar berbahan pelat baja. Sebab semakin berkembangnya proses produksi, akan berdampak untuk hasil produksi kerupuk teripang yang lebih banyak lagi.

Saran

UD.Yanis harus mencoba berbagai alat baru untuk proses produksi, dengan begitu dapat mengetahui apa kelebihan dan kekurangan didapatkan untuk kedepannya. Misalnya pada proses penggorengan tahap pertama yang menggunakan kualiti, pemilihan kualiti dengan bahan tanah liat yang lebih bagus juga pemilihan pasir hitam yang lebih bagus. Kualitas alat yang baik dapat membantu proses produksi usaha dan menjadikan hasil produksi menjadi produk unggulan.

Daftar Referensi

- Adisanjaya, Nym Ngurah. 2012. "Potensi, Produksi Sumberdaya Ikan di Perairan Laut Indonesia dan Permasalahannya".
- Anggraini, Triesty dan Yudhastuti Ririh. 2014. "Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya". Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 7, No 2 Januari 2014:148-158.
- Anonymous. 2006. "Pengkajian Produk Unggulan Dalam Meningkatkan Ekspor UKM dan Pengembangan Ekonomi Lokal". Jurnal Pengkajian Koperasi dan UKM NO I Tahun I. 2006.
- Barani, Husni Mangga. 2004. "Pemikiran Percepatan Pembangunan Perikanan Tagkap Melalui Gerakan Nasional". [cited 2009 Mei 27]. Available at :http://tumoutou.net/702_07134/husni_mb.pdf
- Hertati, Diana. 2013. "Pemberdayaan Masyarakat Pedagang Krupuk Olahan di Pantai Kenjeran Surabaya". Jurnal Kebijakan dan Manajemen Publik Vol. 2, No.1., April 2011.
- Kumar, S.Anil and Suresh, S. 2008. *Productions and Operations Management*. New Age International (P) Limited Publisher. New Delhi.
- Mariani, Nevi., Hasdi Aimon, dan Sri Ulfa Sentosa.2014. "Analisis Produksi dan Efisiensi Ikan Laut Nelayan Bagan Mesin di Koto XI Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan". Jurnal Kajian Ekonomi Juli Vol III No 5.
- Pudjanarso, Amien. 2014. "Kajian Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agribisnis Pemindangan Ikan Laut di Kecamatan Ambulu". Jurnal Ekonomi-STIE Mandala Jember.

- Sandra, Lovi dan Juhairiyah. 2014. "Penerapan Sanitasi dan Hygiene pada Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides Multidens*) di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo." *Jurnal Ilmu Perikanan* Volume 6, No.1
- Sayre, Shay. 2001. *Qualitiatives Methods for : Marketplace Research*, Sage Publication:California.
- Singarimbun dan Effendi . 2011. *Metode Penelitian Survai*. LP3ES. Jakarta.
- Soejono, D. 2004. "Pengembangan Agroindustri Berbasis Perikanan Laut di Kecamatan Puger Kabupaten Jember". Tesis (tidak diterbitkan). Jember: Program Studi Agribisnis Program Magister Program Pascasarjana Universitas Jember.
- Syakur, Ung Muhammad dan Hakim, Adril. 2013. "Analisis Pengembangan Usaha Produk Unggulan Daerah". *Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*.