

Analisis Usaha Terasi Udang Rebon (*Acetes indicus*) Di Kabupaten Lamongan

Business Analysis of Shrimp Rebon Paste (Acetes indicus) in Lamongan District

Faisol Mas'ud^{1*}, Dona Wahyuning Laily¹, Makhfudhoh¹

¹ Fakultas Perikanan, Universitas Islam Lamongan
Jl. Veteran No. 53 A Lamongan

*Corresponding Author : ichol.gusti@gmail.com

ABSTRAK

Kabupaten Lamongan merupakan penghasil ikan terbesar di Jawa Timur dan sudah ditetapkan sebagai kawasan Minapolitan perikanan tangkap dan budidaya, beberapa optimalisasi telah diupayakan untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan dan pengembangan produk olahan didaerah Lamongan, salah satunya yaitu pengolahan ikan menjadi terasi khususnya di Desa Laladan dan Desa Ketapangtelu. Terdapat dua tujuan penelitian, yaitu (1) untuk mengetahui cara memproduksi terasi udang dan (2) mengetahui analisis usaha pembuatan terasi udang di Kabupaten Lamongan khususnya di Desa Laladan dan Desa Ketapangtelu. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu menafsirkan dan menguraikan data yang ada bersamaan dengan situasi yang sedang terjadi. Pengambilan sampel dengan *purposive sampling* dan teknik pengumpulan data dilakukan dengan interview, observasi serta partisipasi. Sumberdata yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan adalah analisis usaha berupa R/C Ratio, Payback period (PP), dan Break Event Point (BEP). Hasil penelitian ini disimpulkan bahwa cara memproduksi terasi udang adalah persiapan udang rebon, pencucian, penggaraman, penjemuran, penumbukan, pemeraman (fermentasi), penjemuran II, penumbukan II, pencetakan dan pengemasan. Hasil analisis usaha terasi udang di Kabupaten Lamongan menunjukkan bahwa rata – rata R/C Ratio adalah 1.41, Payback Periode (PP) adalah 2.56, Break Event Point (BEP) sebesar 6.772.054.

Kata Kunci: analisis usaha; terasi; udang rebon; Lamongan

ABSTRACT

Lamongan Regency is the biggest fish producer in East Java and has been designated as a Minapolitan area for catch fishery and aquaculture, some optimizations have been made to increase the added value of fishery products and the development of processed products in the Lamongan area, one of which is fish processing into shrimp paste, especially in Laladan and Ketapangtelu Village. There are two research objectives, (1) to find out how to produce shrimp shrimp paste and (2) to find out the analysis of shrimp paste business in Lamongan District, especially in Laladan and Ketapangtelu Villages. This study uses a descriptive qualitative method that is interpreting and describing the data that exists along with the situation that is happening. Sampling with purposive sampling and data collection techniques carried out by interview, observation and participation. The data sources used are primary data and secondary data. Analysis of the data used is business analysis in the form of R / C Ratio, Payback period (PP), and Break Event Point (BEP). The results of this study concluded that the way to produce shrimp paste is preparation of shrimp shrimp, washing, salting, drying, pulverizing, curing (fermentation), drying II, pounding II, printing and packaging. The results of shrimp shrimp business analysis in Lamongan Regency show that the average R / C Ratio is 1.41, the Payback Period (PP) is 2.56, the Break Event Point (BEP) is 6,772,054.

Keywords: business analysis; shrimp paste; shrimp rebon; Lamongan

PENDAHULUAN

Kabupaten Lamongan merupakan penghasil ikan terbesar di Jawa Timur. Lamongan sudah ditetapkan sebagai daerah kawasan Minapolitan perikanan tangkap dan budidaya. Hal ini dikarenakan Lamongan memiliki daya dukung perairan untuk dilakukan kegiatan budidaya perikanan, dimana daya dukung perairan merupakan kemampuan sebuah sistem untuk mendukung kegiatan budidaya perairan (Waluyo *et al*, 2019). Beberapa upaya optimalisasi untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan dan pengembangan produk olahan didaerah Lamongan telah diterapkan seperti peningkatan pengelolaan sumberdaya ikan di wilayah perairan laut dengan strategi dan prioritas, peningkatan pemberdayaan nelayan dan masyarakat pesisir.

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah membusuk (*perishable food*) sehingga pengolahan dan pengawetan mutlak diperlukan, guna menjaga agar produk yang dihasilkan tambak dapat sampai ditangan konsumen dalam keadaan baik dan layak dimakan. Diperlukan suatu penanganan, yang berupa proses pengolahan baik bersifat tradisional maupun secara modern.

Terasi adalah bahan penyedap makanan dan biasanya digunakan dalam pembuatan sambal yang sudah dikenal tidak hanya di Indonesia khususnya pulau Jawa, tetapi juga dikenal di Asia Tenggara seperti Thailand, Vietnam, Laos dan sebagainya (Hadiwiyoto, 1993). Prinsip dari fermentasi ikan atau udang adalah fermentasi didalam larutan garam atau dengan penambahan garam kristal sehingga terbentuk flavour yang masih enak atau falvour yang menyerupai daging. Proses dari fermentasi dari substrat tidak diharapkan sempurna dalam pembuatan terasi karena produk harus mengandung protein yang terhidrolisis atau hidrolisis.

Terasi digunakan sebagai bahan penyedap masakan seperti pada makanan sayuran, sambal, rujak dan sebagainya. Sebagai bahan makanan setengah basah berkadar garam tinggi, terasi dapat disimpan berbulan-bulan (Anonymous, 2007). Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian berjudul “Analisis Usaha Terasi Udang Rebon (*Acetes indicus*) di Kabupaten Lamongan”

dengan tujuan untuk mengetahui cara memproduksi terasi udang dan mengetahui analisis usaha pembuatan terasi udang di Kabupaten Lamongan khususnya di Desa Laladan dan Desa Ketapangtelu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif yaitu menafsirkan dan menguraikan data yang ada bersamaan dengan situasi yang sedang terjadi. Penelitian diskriptif dilakukan untuk mendiskripsikan suatu gejala, peristiwa, dan kejadian yang terjadi secara faktual, sistematis, dan akurat. Menurut Sugiyono (2008), penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel yang lain. Pengambilan sampel dengan *purposive sampling* dan teknik pengumpulan data dilakukan dengan interview, observasi serta partisipasi. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan adalah analisis usaha berupa R/C Ratio, Payback period (PP), dan Break Event Point (BEP).

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada 1 Maret 2019 sampai 1 April 2019 di Desa Laladan Kecamatan Deket dan di Desa Ketapangtelu Kecamatan Karangbinangun, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur.

Metode Pengambilan Sampel

Penelitian menggunakan metode pengambilan sampel data. Menurut Nursalam (2008) *purposive sampling* yaitu metode penetapan sampel dengan memilih beberapa sampel tertentu yang dinilai sesuai dengan tujuan atau masalah penelitian dalam sebuah populasi.

Pengambilan sampel penelitian dilakukan pada pengusaha terasi udang yang ada di Kabupaten Lamongan khususnya di Desa Laladan Kecamatan Deket dan Desa Ketapangtelu Kecamatan Karangbinangun.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam pelaksanaan Penelitian ini adalah partisipasi, observasi, dan interview yang tertera sebagai berikut :

1. Observasi, yaitu pengamatan dan pencatatan dengan system tentang fenomena – fenomena yang diselidiki atau teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan secara langsung pada obyek penelitian yang merupakan sumber data. Adapun menurut Sugiyono (2013) mengemukakan bahwa, *observasi* merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua di antara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan.
2. Interview, yaitu teknik pengumpulan data dengan tanya jawab sepihak yang dikerjakan dengan sistematis dan berdasarkan pada tujuan penyelidikan.

Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lain, sehingga dapat mudah dipahami, dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain (Sugiyono, 2013). Untuk menjawab masalah dalam penelitian ini digunakan analisis kuantitatif, Data ini diperoleh dari wawancara menggunakan pertanyaan terbuka, observasi atau pemaknaan peneliti terhadap dokumen atau peninggalan.

Penerimaan dan Pendapatan

Untuk mengetahui total penerimaan usaha pembuatan terasi dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TR = P \cdot Q \dots\dots\dots(1)$$

dimana :

- TR = Total Penerimaan
- P = Harga Jual Produk/kg
- Q = Total Produksi (kg)

Untuk mengetahui total pendapatan bersih dari usaha terasi dapat dihitung menggunakan rumus:

$$I = TR - TC \dots\dots\dots(2)$$

dimana :

- I = *Input* atau Pendapatan
- TR = Total Penerimaan
- TC = *Total Cost* atau Biaya Total

R/C Ratio

R/C ratio merupakan syarat utama untuk menentukan analisis suatu usaha. Maulidah (2012) menyatakan efisiensi dalam pekerjaan merupakan perbandingan terbaik suatu pekerjaan dengan hasil yang diperoleh dari pekerjaan tersebut. Perbandingan tersebut dapat dilihat dari:

- a. Segi hasil, apabila suatu usaha dapat diperoleh hasil maksimal, baik dalam hal kualitas maupun kuantitasnya maka pekerjaan tersebut dikatakan efisien.
- b. Usaha, suatu pekerjaan dikatakan efisien jika hasil tertentu dapat dicapai dengan usaha yang minimal. Tingkat efisiensi suatu usaha bisa ditentukan dengan menghitung percost ratio yaitu imbangan antara hasil usaha dengan total biaya produksinya, dan dapat diukur menggunakan analisis R/C ratio.

Adapun kriteria hasil dalam analisis R/C ratio sebagai berikut:

- a. R/C ratio > 1, maka usaha layak dan menguntungkan
- b. R/C ratio = 1, usaha tersebut BEP
- c. R/C ratio < 1, usaha tidak efisien atau merugikan
- d. Rumus analisis R/C ratio, yaitu:

$$R/C \text{ Ratio} = TR / TC \dots\dots\dots(3)$$

dimana :

- R/C ratio = *Return Cost of Ratio* atau biaya keuntungan
- TR = Total Penerimaan atau total penarikan
- TC = *Total Cost*

Payback period (PP)

Menurut Husnan dan Suwarsono (2000), *Payback Period* (PP) merupakan metode yang mencoba mengukur seberapa cepat investasi bisa kembali. karena itu satuan hasilnya bukan prosentase melainkan satuan waktu (bulan, tahun dan sebagainya) dengan menggunakan rumus :

$$PP = \frac{\text{Investasi bersih}}{\text{Kas Bersih/tahun}} \times 12 \text{ bulan} \dots\dots\dots(4)$$

Break Event Point (BEP)

Husnan dan Suwarsono (2000) menjelaskan *Break Event Point* adalah suatu analisa untuk mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan volume aktivitas dengan menggunakan rumus :

$$BEP = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{TR}} \dots\dots\dots(5)$$

dimana :

FC = Total Biaya

VC = Total Biaya Variabel

TR = Total Hasil Penjualan

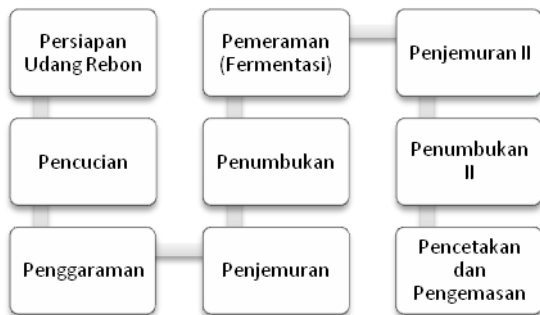
HASIL DAN PEMBAHASAN

Lamongan adalah sebuah Kabupaten yang ada di Propinsi Jawa Timur Indonesia. Kabupaten Lamongan terdiri dari 27 Kecamatan sebagaimana penduduk di Kabupaten ini bermata pencaharian sebagai nelayan, petani, area sawah dan tambak, potensi perikanan Kabupaten Lamongan dikenal dengan hasil perikanan yang melimpah yang bertempat di beberapa Kecamatan, dan terdapat pula potensi pengolahan ikan seperti terasi.

Dalam penelitian ini peneliti meneliti 2 Kecamatan yaitu Kecamatan Deket, di Desa Laladan dan Kecamatan Karangbinangun di Desa Ketapangtelu. Laladan adalah Desa yang ada di Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan, Jawa Timur. Terdapat banyak terasi rumahan, di Desa ini. Batas Utara, Kecamatan Karangbinangun, Selatan Desa Dlanggu, Barat Kecamatan Lamongan, Timur Desa Sidomulyo.

Desa Ketapangtelu adalah Desa yang berada di Kecamatan Karangbinangun Kabupaten Lamongan Jawa Timur yang terdiri dari 4 Dusun yaitu: Ketapangtelu Kuku, Medieng, Suklen. Batas wilayah Desa Ketapangtelu Utara Desa Blawi, Selatan kecamatan Deket, Barat Desa Sowowinangun, Timur Kecamatan Glagah.

Proses Pembuatan Terasi



Gambar 1. Proses Pembuatan Terasi

Terasi adalah produk awetan ikan atau udang rebon segar yang telah diolah melalui proses penggilingan atau penumbukan, dan penjemuran yang berlangsung sekitar satu minggu (7 hari). Terasi umumnya berbentuk

padat, teksturnya agak kasar, dan mempunyai kekhasan berupa aroma yang tajam namun rasanya sangat gurih. Proses pembuatan terasi dapat dilihat pada Gambar 1 dan penjelasan lebih lanjut sebagai berikut :

1. Persiapan udang rebon

Dalam pembuatan terasi terlebih dahulu harus disiapkan bahan bakunya yaitu udang rebon yang didapat dari tambak baik tambak air asin maupun tambak air tawar setelah siap dilanjutkan ketahap pencucian.

2. Pencucian

Rebon, udang kecil yang masih segar terlebih dahulu dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran, lender dan bahan-bahan asin yang terikut serta pada waktu penangkapan.

3. Penggaraman

Udang rebon yang sudah dicuci dicampur dengan garam yang dinamakan penggaraman untuk memperoleh rasa asin, apabila udang tersebut bersal dari air tawar.

4. Penjemuran

Setelah penggaraman dijemur dengan disebarkan di tempat terbuka yang terkena sinar matahari langsung. Pada penjemuran ini tidak boleh menggunakan lapisan yang tebal supaya cepat menjadi kering. Setiap kali sering dibolak-balik dan apabila terdapat kotoran dibuang. Maksud penjemuran ini tidak untuk mengeringkannya sama sekali, tetapi cukup kira-kira setengah kering saja supaya mudah untuk digiling atau ditumbuk.

5. Penumbukan

Bahan terasi berupa udang rebon ditumbuk sampai halus. menghaluskan dengan penumbuk kayu. Hal ini dapat berpengaruh terhadap kualitas akhir terasi karena jika udang ditumbuk maka kandungan minyak dalam udang dapat keluar dan tercampur merata.

6. Pemeraman (Fermentasi)

Setelah proses penumbukan terasi dibentuk bulat-bulat untuk persiapan pemeraman Setelah itu dimasukkan ke dalam sebuah wadah berbentuk bulat-bulat besar yang diselimuti terpal atau sejenis karung selama kurang lebih semalam. Suhu optimal pada fermentasi yaitu pada suhu kamar, yakni antara 20°C – 30°C .

7. Penjemuran II

Setelah proses fermentasi selesai dalam semalam, kemudian adonan terasi udang rebon dijemur kembali selama setengah hari untuk

September, 2020

mempermudah proses penumbukan tahap kedua.

8. Penumbukan II

Kemudian adonan terasi udang rebon kembali ditumbuk untuk disiapkan ke proses pencetakan dan pengemasan terasi.

9. Pencetakan dan Pengemasan

Setelah itu adonan terasi dicetak menggunakan tangan dan menggunakan alas batu dengan berat masing-masing terasi 1 kg. Kemudian terasi siap untuk dikemas dan dijual seharga Rp. 50.000/kg .

Dalam masakan tradisional Indonesia, penyedap masakan yang satu ini memang sudah tidak asing lagi. Pemakaian terasi bisa bermanfaat untuk memberi rasa gurih dengan aromanya yang khas. Selain itu, terasi udang rebon memiliki kegunaan antara lain :

1). Penambah rasa sedap

Terasi merupakan bahan penambah rasa gurih dengan aroma khas yang menggugah selera untuk berbagai jenis makanan terutama sambal, tumisan maupun hidangan berkuah. Terasi jarang dikonsumsi secara langsung

2). Bahan campuran pembuatan kerupuk

Pembuatan kerupuk pastinya juga memerlukan terasi yang berkualitas untuk menentukan mutu dari hasil produknya. Produksi terasi mampu menjadi sarana peningkatan kesejahteraan baik bagi produsen dan pekerjanya.

Produksi terasi udang rebon di Kecamatan Deket telah mampu meningkatkan kesejahteraan berbagai elemen masyarakat dari

produsen dan pekerjanya. Produsen dapat menjadi lebih sejahtera, karena prospek usaha terasi udang rebon cukup menjanjikan. Penghasilan mereka cukup besar, sehingga mampu meningkatkan standar hidup mereka. Selain produsen, para pekerjanya pun dapat merasakan hal yang demikian pula. Pekerja setidaknya sudah memiliki pekerjaan yang tetap untuk mencukupi kebutuhan hidupnya. Mereka pun dapat menyalurkan keterampilan membuat terasi pada tempat yang benar. Dengan demikian, kesejahteraan bukan lagi impian bagi masyarakat yang terkait.

Analisis Usaha Terasi

Analisis usaha Terasi Udang Rebon (*Acetes indicus*) di Kabupaten Lamongan yang dilakukan dapat diketahui dengan menggunakan perhitungan penerimaan dan pendapatan, R/C ratio, *Payback Periode* (PP), dan *Break Event Point* (BEP). Hasil analisis usaha terasi di lokasi penelitian dapat dilihat pada Tabel 1. Setiap responden memiliki tingkat kelayakan usahanya sendiri.

Berdasarkan perhitungan rata-rata analisis usaha, R/C ratio menunjukkan nilai 1,41. Jika dilihat menurut kriteria R/C ratio > 1 maka dapat dikatakan bahwa usaha terasi udang rebon di Kabupaten Lamongan layak dan menguntungkan untuk dijalankan. Nilai *Payback Period* (PP) rata-rata menunjukkan 2,56 artinya waktu yang diperlukan untuk mengembalikan modal investasi adalah selama 2,5 bulan. Sedangkan untuk rata-rata *Break Event Point* (BEP) adalah sebesar 6.772.054.

Tabel 1. Analisis usaha terasi di lokasi penelitian

Permodalan	Lokasi 1	Lokasi 2	Lokasi 3	Rata- rata
Biaya Investasi	Rp. 7.120.000	Rp. 5.965.000	Rp. 1.914.000	
Biaya Tetap	Rp. 2.085.000	Rp. 900.000	Rp. 734.050	
Biaya Variabel	Rp. 90.000.000	Rp. 47.025.000	Rp. 17.775.000	
Total Biaya	Rp. 102.290.000	Rp. 55.075.000	Rp. 20.423.050	
Analisis Kelayakan				
Penerimaan	Rp. 150.000.000	Rp. 750.000.000	Rp. 30.000.000	
Pendapatan	Rp. 47.710.000	Rp. 19.925.000	Rp. 9.576.950	
R/C Ratio	1.47	1.361	1.4	1.41
Payback Periode (PP)	17 bulan 9 hari	3 bulan 5 hari	5 bulan 9 hari	2.56
Break Event Point (BEP)	12.925.000	5.589.812	1.801.349	6.772.054

Data Primer Terolah, 2019

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dengan Judul “Analisis Usaha Terasi Udang Rebon (*Acetes indicus*) di Kabupaten Lamongan dapat

disimpulkan bahwa cara produksi terasi udang meliputi proses persiapan udang rebon, pencucian, penggaraman, penjemuran, penumbukan, pemeraman (fermentasi), penjemuran II, penumbukan II, pencetakan dan

September, 2020

pengemasan. Sedangkan hasil analisis usaha menunjukkan bahwa rata –rata R/C Ratio adalah 1.41 yang artinya usaha terasi udang rebon di Kabupaten Lamongan layak dan menguntungkan, *Payback Periode* (PP) 2.56 yang artinya butuh waktu 2,5 bulan untuk mengembalikan modal investasi dan *Break Event Point* (BEP) sebesar 6.772.054.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pemilik usaha terasi udang rebon di Desa Laladan Kecamatan Deket dan Desa Ketapangtelu Kecamatan Karangbinangun, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur serta semua pihak yang turut membantu dan terlibat dalam penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. (2007). Kembang Tahu atau Yuba, Pekat Protein Kedelai, Surimi dan Kamaboko, Kerupuk Udang. Terasi Petis. *Teknologi Pangan dan Agroindustri*, 1(3), 39-40.
- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Husnan, S & Suwarsono. (2000). *Studi Kelayakan Proyek*. Yogyakarta: AMP YKPN.
- Maulidah, S. (2012). *Pengantar Usahatani: Kelayakan Usahatani*. Modul On-Line. Malang: Universitas Brawijaya.
- Nursalam. (2008). *Aplikasi Statistika Dan Metode Penelitian Untuk Administrasi & Manajemen*. Bandung: Dewi Runchi.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Waluyo., Arifin, T., & Ali, M. (2019). Daya Dukung Perairan Untuk Pengembangan Budidaya Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Di Kabupaten Sinjai, Sulawesi Selatan. *Jurnal Grouper*, 10(2), 8-18.