



Analisis Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Pipih Mama Erwin

Tirsa Neyatri Bandrang^{1*}, Rita Setiawati², Rado³, Ariadi⁴
Politeknik Seruyan

ABSTRAK: Tujuan dari kegiatan penelitian ini adalah (1) Proses pengolahan kerupuk ikan pipih Mama Erwin; (2) Keragaan usaha pengolahan ikan pipih Mama Erwin, dan (3) Menganalisis keuntungan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih Mama Erwin. Penelitian dilaksanakan Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan Provinsi Kalimantan Tengah. Penelitian ini dilaksanakan pada hari Selasa, 19 Juli 2022. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode wawancara. Adapun wawancara yang kami lakukan langsung dengan pemilik usaha pengolahan kerupuk ikan pipih yaitu ibu Winarti. Teknik pembuatan kerupuk ikan pipih Mama Erwin masih dilakukan secara tradisional. Setelah adanya pembinaan dari instansi terkait, para pengolah dapat meningkatkan kuantitas dan kualitas produk yang dihasilkan. Untuk rincian jumlah total biaya produksi kerupuk ikan pipih adalah Rp. 11.431.000. Jadi keuntungan pengolahan kerupuk ikan pipih Mama Erwin selama 1 bulan adalah Rp.17.752.000. Kesimpulan yang dapat diambil yaitu (1) Kerupuk ikan pipih adalah salah satu makanan khas dari Kuala Pembuang, Seruyan Hilir, dan (2) Kecamatan Seruyan Hilir merupakan Kecamatan yang paling banyak mengembangkan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih.

Kata kunci: Usaha, Pengolahan kerupuk, Kerupuk ikan pipih.

Analysis of Mama Erwin's Flat Fish Cracker Processing Business

Tirsa Neyatri Bandrang^{1*}, Rita Setiawati², Rado³, Ariadi⁴

Politeknik Seruyan

ABSTRACT: The objectives of this research activity are (1) The processing process of Mama Erwin flat fish crackers; (2) The business of processing Flat fish Mama Erwin, and (3) Analyzing the advantages of Mama Erwin's flat fish cracker processing business. The research was carried out in Seruyan Hilir District, Seruyan Regency, Central Kalimantan Province. This research was conducted on Tuesday, July 19, 2022. The research method used is the interview method. The interview we did directly with the owner of the flat fish cracker processing business, namely Winarti's mother. Mama Erwin's flat fish cracker making technique is still traditionally practiced. After guidance from relevant agencies, processors can increase the quantity and quality of the products produced. For details, the total cost of producing flat fish crackers is Rp. 11,431,000. So the advantage of processing Mama Erwin flat fish crackers for 1 month is Rp.17,752,000. Conclusions that can be drawn are (1) Flat fish crackers are one of the typical foods from Kuala Pembuang, Seruyan Hilir, and (2) Seruyan Hilir District is the district processing that has developed the most flat fish cracker business.

Keywords : Business, Cracker processing, Flat fish crackers.

Submitted:05-07-2022; Revised:14-07-2022; Accepted:25-07-2022

***Corresponding author:** tirsaleihitu@gmail.com

PENDAHULUAN

Ketergantungan pada alam merupakan kendala utama pembangunan pertanian, apalagi sekitar 54% dari seluruh pelaku agribisnis adalah pelaku pada subsistem usaha tani (*on-farmagribusiness*). Yakni petani, buruh tani, peternak rakyat dan nelayan yang sebagian besar hidup di perdesaan dan menggantungkan kehidupan ekonominya pada kegiatan usahatani, dan merupakan kelompok masyarakat yang tergolong rendah pendapatannya, bahkan masih banyak yang tergolong miskin. Hal ini dikarenakan kegiatan usaha tani merupakan subsistem agribisnis yang memiliki nilai tambah terkecil dibanding subsistem lainnya, seperti agribisnis hulu (*upstreamagribusiness*), agribisnis hilir jasa (*down-streamagribusiness*) dan penunjang agribisnis (*supportinginstitution*) (Saragih, 2001).

Sektor perikanan merupakan salah satu sektor utama dalam menunjang perekonomian Kabupaten Seruyan, ini didukung dengan letak geografis Kabupaten Seruyan yang berada di garis pantai sehingga berdampak pada struktur pekerjaan masyarakat dan salah satunya adalah Kecamatan Seruyan hilir, dimana sebagian masyarakatnya memanfaatkan hasil tangkapan dengan cara melakukan pengolahan dan pengawetan, hal ini berdasarkan pertimbangan bahwa ikan adalah komoditi pangan yang mudah membusuk (*Highly Perihable*) (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2015).

Kerupuk ikan merupakan salah satu produk unggulan dari hasil pengolahan perikanan yang berbahan dasar ikan pipih yang dicampur dengan tepung, gula, garam dan bumbu-bumbu lain. Selain harganya terjangkau serta cukup mudah mendapatkannya. Kerupuk ikan pipih juga ada berbagai macam kemasan, ada yang masih mentah, yang sudah matang dengan tingkat harga bervariasi.

Kerupuk ikan pipih adalah salah satu kerupuk ikan yang merupakan ciri khas dari Kabupaten Seruyan, dan Kecamatan Seruyan hilir merupakan sentra penghasil jenis kerupuk tersebut, hal ini sejalan dengan ketersediaan sumber bahan baku pengolahan kerupuk ikan pipih. Dampak negatif banyaknya sentra pengolahan kerupuk ikan pipih berakibat terjadinya persaingan harga produk di pasaran ditambah lagi usaha pengolahan kerupuk ikan ini merupakan usaha yang dilakukan secara turun temurun atau warisan keluarga Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya, penerimaan, keuntungan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih Mama Erwin di kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan.

PELAKSANAAN DAN METODE

Penelitian dilaksanakan Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan Propinsi Kalimantan Tengah dengan pertimbangan bahwa Kecamatan Seruyan

Hilir merupakan Kecamatan yang paling banyak mengembangkan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih. Penelitian ini dilaksanakan pada hari Selasa, 19 Juli 2022.

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode wawancara. Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah. Adapun wawancara yang kami lakukan langsung dengan pemilik usaha pengolahan kerupuk ikan pipih yaitu ibu Winarti.

Analisis data yang digunakan adalah analisis kualitatif dan analisis kuantitatif, analisis kualitatif dilakukan untuk memperoleh gambaran atau deskriptif usaha pengolahan kerupuk ikan pipih dan analisis kuantitatif dilakukan untuk menganalisis biaya-biaya yang dikeluarkan selama kegiatan mulai dari biaya operasional, produksi sampai pemasaran. Data primer dalam penelitian ini adalah pemilik usaha industri rumahan kerupuk pipih dan karyawan sebanyak kurang lebih 24 orang. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini penulis mengambil dari dokumentasi, literatur, dan pustaka lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Proses pengolahan kerupuk ikan pipih Mama Erwin

1. Alat yang digunakan

- Timbangan
- Penggiling daging
- Panci
- Kompor dan gas lpg
- Baskom
- Tampah
- Pengaduk
- Tikar
- Pisau dan talenan
- Hand sealer/mesin press plastik
- Frezzer/lemari pendingin
- Keranjang
- Gentong plastik tempat menyimpan kerupuk

2. Bahan yang digunakan

- Daging ikan pipih
- Tepung tapioka
- Bumbu (bawang putih, garam, penyedap rasa, gula pasir)
- Telur
- Air putih

3. Cara pembuatan kerupuk ikan pipih

- Mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat kerupuk ikan pipih.
- Penggilingan daging ikan pipih sampai halus, setelah halus daging dimasukkan ke dalam baskom dan dicampur dengan bumbu kemudian diaduk hingga rata.

- Menambahkan tepung tapioka, menambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit ke adonan ikan dan sambil diaduk agar adonan tercampur merata. Tambahkan air jika adonan terlalu keras dan menambahkan tepung tapioka lagi apabila adonan terlalu lembek.
- Mengadon sampai adonan menjadi kalis. Adonan yang telah kalis dapat dilihat saat adonan tidak lagi merekat pada tangan maupun tempat mengadon.
- Setelah adonan kalis lalu ditimbang dengan berat masing - masing 1,5 kg dan dibentuk bulat memanjang dengan rata - rata ukuran diameter 5cm dan panjang 30cm. Tujuan menimbang adonan dengan berat yang sama yaitu agar kerupuk yang dihasilkan nantinya mempunyai besar dan memiliki diameter yang relatif sama.
- dikukus batangan adonan kedalam panci yang sudah dididihkan. Pengukusan dilakukan sampai matang selama kurang lebih 2 jam, yang ditandai dengan warnanya yang menjadi bening .
- didinginkan didalam freezer sampai dingin
- Pengirisan batangan kerupuk tipis - tipis dengan ketebalan rata - rata 2mm. Pengirisan batangan kerupuk dilakukan secara manual menggunakan pisau dapur dan talenan.
- Penjemuran kerupuk selama kurang lebih 3 hari dilakukan dengan menyusun satu persatu kerupuk diatas seng, menjemur di bawah sinar matahari dengan cara dibolak balik sampai kerupuk menjadi kering. Setelah di jemur hingga kering, kerupuk di diamkan kurang lebih 12 jam.
- Penimbangan dan pengemasan kerupuk dengan menimbang kerupuk dengan berat masing - masing 1 kg, kemudian di bungkus, dan siap untuk di pasarkan.

Teknik pembuatan kerupuk ikan pipih Mama Erwin masih dilakukan secara tradisonal dimana dapat dilihat dalam beberapa tahapan pengolahan seperti mengadon, pembentukan adonan, pengirisan kerupuk, penjemuran kerupuk, masih dilakukan secara manual oleh tenaga kerja manusia tanpa adanya bantuan mesin.



Gambar 1. Proses mengadon dan pembentukan adonan secara manual

Kegiatan menjemur kerupuk pun masih tergantung pada sinar matahari, apabila musim hujan turun maka produksi kerupuk ikan pipih akan terhambat, karena kerupuk yang tidak kering dalam jangka waktu yang cukup lama akan menimbulkan jamur pada kerupuk, namun pada proses pengepackan sudah cukup modern karena menggunakan mesin press dan kemasan yang digunakan sudah memiliki label dan informasi produk yang cukup baik.



Gambar 2. Proses penjemuran keripik dibawah sinar matahari

B. Keragaan usaha pengolahan ikan pipih Mama Erwin

Usaha pengolahan kerupuk ikan pipih yang tadinya dilakukan sendiri-sendiri, setelah mendapat pembinaan dari instansi yang terkait pembina menjadi lebih mudah dan terarah dalam melakukan pembinaan

dan pendampingan dan hasil produksi semakin banyak dan pengolahan lebih cepat.



Gambar 3. Toko Mama Erwin

Melalui kelompok ini juga sarana dan prasarana untuk pengolahan kerupuk ikan pipih mulai dilengkapi, seperti alat *sealer* dan *freezer* untuk menyimpan daging ikan pipih mentah untuk jangka waktu lebih lama sebelum diolah. Secara garis besarnya, perubahan yang terjadi disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Keragaan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih Mama Erwin

Aspek	Sebelumnya	Setelah banyak pekerja
Aplikasi teknologi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Plastik kemasan ditutup dengan api ➤ Menyimpan daging dalam kulkas ➤ Kemasan dengan label seadanya 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Sealer</i> ➤ <i>Freezer</i> ➤ Kemasan dengan label lengkap, seperti : komposisi, izin perdagangan, alamat, produksi, label halal dan layak konsumsi (<i>expired</i>)
Kelembagaan	Sendiri-sendiri	Tergabung dalam kelompok

Pembinaan	Tidak ada	Instansi pembina bidang perikanan
Produksi kerupuk ikan pipih - Volume/pr - Frekuensi/ - Pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10 kg ➤ 3-5 kali ➤ Daerah Kuala Pembuang 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 50 kg ➤ 8 kali ➤ Sedaerah Kalimantan, khususnya Kalimantan Tengah.

Tabel 1 memperlihatkan bahwa setelah adanya pembinaan dari instansi terkait, para pengolah dapat meningkatkan kuantitas dan kualitas produk yang dihasilkan. Sarana dan prasarana dapat dilengkapi/ditingkatkan sehingga produksi menjadi meningkat. Untuk lebih dapat meningkatkan minat konsumen, kemasan yang tadinya hanya seadanya kini telah diberi label yang lengkap, seperti komposisi, izin dagang, alamat poduksi, label halal dan masa kadaluwarsa. Hal ini telah meningkatkan produksi usaha rata-rata tidak kurang dari 100%.

C. Menganalisis keuntungan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih Mama Erwin

Keuntungan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih Mama Erwin bersumber dari hasil pengolahan kerupuk ikan pipih setelah dikurangi total biaya produksi/operasional yang terdiri dari biaya bahan olahan (ikan pipih, tepung tapioka, gula, telur dan bumbu), upah tenaga kerja (adon, potong, jemur dan packing) dan biaya kemasan dengan hasil seperti pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya produksi pengolahan kerupuk ikan pipih Mama Erwin

No	Bahan	Jumlah	Harga	Total
1.	Daging ikan pipih	50 kg	Rp. 180.000/kg	Rp. 9.000.000
2.	Tepung tapioca	90 kg	Rp. 130.000/10 kg	Rp. 810.000
3.	Gula	9 kg	Rp. 14.000/kg	Rp. 126.000
4.	Bawang putih	3 kg	Rp. 25.000/kg	Rp. 75.000
5.	Telur	1 sap	Rp. 60.000/sap	Rp. 60.000
6.	Penyedap rasa	1 pak	Rp. 125.000/pak	Rp. 120.000
7.	Garam	4 bks	Rp. 5.000/bks	Rp. 20.000
8.	Gas	7 tabung	Rp. 30.000/tabung	Rp. 210.000
9.	Plastik	8 pak	Rp. 35.000/pak	Rp. 280.000

10.	Label	2 pak	Rp. 40.000/pak	Rp. 80.000
11.	Upah mengacak	4 orang	Rp. 75.000/orang	Rp. 75.000
12.	Upah racik, menjemur, membungkus	20 orang	Rp. 17.500/orang	Rp. 350.000
Total				Rp. 11.431.000

Table 2 memperlihatkan bahwa untuk rincian jumlah dan harga dapat dilihat langsung dari table, total biaya produksi kerupuk ikan pipih adalah Rp. 11.431.000. Setelah mengetahui total biaya produksi maka dapat menghitung keuntungan dari produksi kerupuk ikan pipih. Untuk menghitung keuntungannya adalah sebagai berikut :

- Hasil 1 kali produksi adalah 105 kg
 - Harga 1 kg kerupuk ikan pipih = Rp. 130.000
 - Pendapatan = Hasil produksi x Harga
= 105 x Rp. 130.000 = Rp. 13.650.000
 - Biaya produksi = Rp. 11.431.000
 - Keuntungan = Pendapatan - biaya produksi
= Rp. 13.650.000 - Rp. 11.431.000
= Rp. 2.219.000 (sekali produksi)
 - 1 bulan 8 kali produksi
- Keuntungan 1 bulan = Rp. 2.219.000 x 8
= Rp. 17.752.000

Jadi keuntungan pengolahan kerupuk ikan pipih Mama Erwin selama 1 bulan adalah Rp.17.752.000.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Analisis yang telah dilakukan maka kesimpulan yang dapat diambil yaitu :

1. Kerupuk ikan pipih adalah salah satu makanan khas dari Kuala Pembuang, Seruyan Hilir.
2. Kecamatan Seruyan Hilir merupakan Kecamatan yang paling banyak mengembangkan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih.
3. Teknik pembuatan kerupuk ikan pipih Mama Erwin masih dilakukan secara tradisional.
4. Setelah adanya pembinaan dari instansi terkait, para pengolah dapat meningkatkan kuantitas dan kualitas produk yang dihasilkan.
5. Total biaya produksi kerupuk ikan pipih adalah Rp. 11.431.000.
6. Keuntungan pengolahan kerupuk ikan pipih Mama Erwin selama 1 bulan adalah Rp.17.752.000.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, D. N., & Rahayu, A. O. (2018). Penggunaan Pati Ganyong (*Canna Edulis* Kerr) Pada Pembuatan Bakso Ikan Tenggiri. *EDUFORTECH*, 3(1). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v3i1.13548>
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2015. *Peluang dan Investasi Perikanan Kabupaten Seruyan*. Kabupaten Seruyan.
- Direktorat Bina Sumber Hayati dan Direktorat Jendral Perikanan. 1990. *Kerugian Ekonomis Akibat Penyakit Ikan dan Upaya Penanggulangannya*. Hal 191 - 196. *Prosiding Seminar Nasional II. Penyakit Ikan dan Udang*, Balai Perikanan Air Tawar
- Saragih, B. (2001). *Pembangunan Sektor Agribisnis dalam Rangka Pembangunan Ekonomi Indonesia*. *Kumpulan Pemikiran Agribisnis Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*. 1-38. Bogor: Yayasan Mulia Persada Indonesia dan PT. Surveyor Indonesia.