

MANAJEMEN USAHA RUMAH TANGGA KERUPUK IKAN DAN RENGGINANG PARA MASYARAKAT DI DESA PABEYAN KECAMATAN TAMBAKBOYO KABUPATEN TUBAN

Rhena Pradhika

Mahasiswa S1 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
(rhena.pradhika@yahoo.com)

Dwi Kristiastuti

Dosen Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
(dwi_kristiastuti@yahoo.com)

Abstrak

Penelitian ini berawal dari fakta dilapangan bahwa usaha rumah tangga Rengginang dan kerupuk ikan di desa Pabeyan kecamatan Tambakboyo merupakan salah satu usaha rumah tangga yang banyak dijumpai di Desa Pabeyan. Mengingat melimpahnya bahan dan sumber daya alam yang tersedia, usaha rumah tangga kerupuk ikan dan rengginang di Desa Pabeyan berpotensi untuk dikembangkan. Namun begitu, manajemen usaha dan proses produksi yang dilakukan selama ini masih bersifat tradisional, belum memakai teknologi tepat guna. Tujuan dari penelitian ini ialah untuk mendiskripsikan dan menganalisis: (1) manajemen proses pembuatan kerupuk ikan, dan (2) manajemen proses pembuatan rengginang.

Jenis penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan lokasi penelitian pada pengusaha kecil pembuatan kerupuk di Desa Pabeyan Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban. Teknik pengambilan data menggunakan teknik observasi lapangan, wawancara dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen usaha kerupuk ikan dan rengginang melalui proses pemilihan bahan, pengolahan bahan, pengemasan bahan, dan proses pendistribusian masih menggunakan cara tradisional.

Kata kunci : manajemen usaha, rengginang, kerupuk ikan

Abstract

This research started from on site facts that home industry fish cracker and *rengginang* at Pabeyan village, district of Tambakboyo is one of home industry often found in Pabeyan village. Consider on the overflow of ingredient and natural resource, home industry of fish cracker and *rengginang* is potential to be developed. However, business management and production processes were conducted is still traditionally, using efficient technology yet. The aims of this research are to describe and analyze: (1) management of fish cracker production process, and (2) management of *rengginang* production process.

Type of conducted research was qualitative research with research location on small industry of fish cracker in Pabeyan village, district of Tambakboyo, Tuban regency. Data collecting technique used are on site observation, interview, and documentation.

Research yield shows that business management of fish cracker and *rengginang* from ingredient selection, processing, packaging, and product distribution all using traditional manner.

Keywords: business management, rengginang, fish cracker

PENDAHULUAN

Usaha Kecil dan Menengah (UKM), atau industri skala rumah tangga mempunyai peran yang strategis dalam pembangunan ekonomi nasional, oleh karena itu selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil produksi.

Menurut badan statistik pada Tahun 2013 menyebutkan bahwa Industri kecil atau Industri Rumah Tangga mengalami pertumbuhan 9,88 % dibandingkan dengan Tahun 2011 sampai saat ini pula Industri Rumah Tangga di Indonesia tetap bertahan, bahkan cenderung bertambah. Data tersebut mewujudkan bahwa perkembangan Industri Kecil atau Industri Rumah

Tangga sangatlah pesat dari tahun-ketahun mengalami peningkatan (Anonim, 2011). Pada Tahun 2013 Industri Rumah Tangga di Jawa Timur menunjukkan angka 766.783. Karena itu Industri rumah tangga memiliki andil yang sangat besar terhadap pertumbuhan ekonomi. Hal ini mengingat potensi yang terdapat dari industri rumah tangga yaitu menciptakan lapangan kerja dan menambah penghasilan baru, memelihara dan membentuk modal sektor usaha, Peningkatan keterampilan serta kesadaran dalam berwirausaha, dan Penyebaran tingkat ekonomi masyarakat.

Kabupaten Tuban merupakan daerah yang memiliki sumber daya ikan cukup besar karena Sumber daya ikan tersebut berada di Laut Jawa yaitu sebelah barat dan utara, serta di perairan umum yang tersebar. Desa

Pabeyan merupakan salah satu desa di Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban yang memiliki potensi hasil penangkapan ikan cukup besar. Terdapat beberapa rumah tangga yang memiliki usaha tangkapan ikan laut dan usaha pemanfaatan hasil laut yang tersebar di desa tersebut yang oleh masyarakat setempat telah diolah menjadi beberapa produk seperti kerupuk ikan dan rengginang yang banyak di pasarkan dari desa tersebut.

Dari hasil wawancara dengan salah satu pemilik industri rumah tangga kerupuk ikan "Udin Putra" dan rengginang "Dua Putri" bahwa dalam menjalankan usahanya, Kerupuk ikan dan rengginang masih menerapkan sistim manajemen tradisional, mulai dari proses persiapan hingga proses penjualan. Rendahnya pengetahuan menjadi salah satu penyebabnya terutama dalam hal proses produksi dan pengolahan krupuk yang baik dan manajemen pengolahan dan pengelolaan usaha.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi pembuatan kerupuk ikan dan rengginang desa Pabeyan kecamatan Tambakboyo Tuban.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif yang mengikat judul Peran Industri rumah Tangga rengginang dan krupuk ikan dalam meningkatkan pendapatan Masyarakat Desa Pabeyan Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban.

Sumber data yang digunakan peneliti untuk meneliti ini adalah : sumber data tertulis dan sumber data tidak tertulis yang meliputi para pelaku usaha Industri Rumah Tangga Rengginang, pemilik usaha industri rumah tangga, para Karyawan usaha rumah tangga rengginang dan krupuk ikan.

Teknik pengumpulan data berupa observasi, interview dan dokumentasi. Teknik analisis data pada penelitian ini yaitu triangulasi yang merupakan teknik keabsahan pemeriksaan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain. Triangulasi metode berarti membandingkan dan mengecek balik suatu informasi yang diperoleh dengan cara menggunakan beberapa teknik pengumpulan data dari beberapa sumber data guna mendapatkan kesimpulan inti yang tepat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Desa Pabeyan

1. Keadaan geografis desa Pabeyan

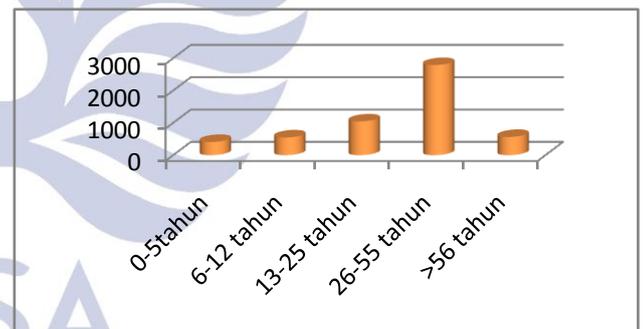
Desa pabeyan terletak pesisir pantai utara merupakan salah satu Desa dari tiga belas Desa. yang berada di wilayah Kecamatan Tambakboyo kabupaten Tuban, Wilayah Desa Pabeyan sebagian besar berupa daerah pertanian dan sebagian besar daerah pesisir karena letak lokasi desa sangat berdekatan dengan laut. Peta desa Pabeyan akan disajikan pada Gambar 1.

Gambar 1. Peta Desa Pabeyan



2. Kependudukan

Desa Pabeyan saat ini dikepalai oleh seorang kepala Desa bernama Bapak Lilik Kasmuji dengan masa bakti 2013-2018. Penduduk Desa Pabeyan pada tahun 2013 sebanyak 5.275 orang dengan rincian 2.630 orang jumlah penduduk laki-laki dan 2.643 jumlah penduduk perempuan. Sedangkan jumlah kepala keluarga (KK) yang mendiami Desa Pabeyan adalah 1380 orang kepala keluarga. Rekapitulasi usia penduduk desa Pabeyan akan disajikan pada gambar 2. Gambar 2. Rekapitulasi usia penduduk desa Pabeyan tahun 2013



3. Mata Pencaharian

Mata pencaharian sebagian besar penduduk Desa Pabeyan adalah nelayan dan buruh nelayan, hal ini dilatar belakangi oleh letak Desa pabeyan yang berdekatan dengan laut lepas dan jauh dari pusat Kota Tuban sehingga membuat penduduk Desa pabeyan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dilakukan dengan cara berlayar menggunakan sampan kecil atapun kapal besar untuk menangkap ikan dan menjual hasil tangkapan.

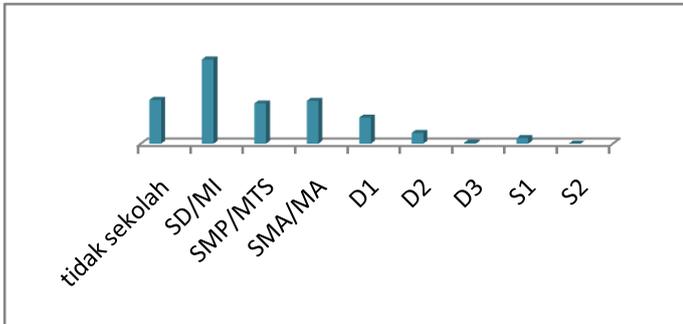
4. Agama

Mayoritas agama yang dipeluk oleh penduduk Desa Pabeyan adalah agama Islam dan pemeluk agama lain diantaranya yaitu Kristen sebanyak 10 jiwa.

5. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan penduduk Desa Pabeyan sebagian besar adalah lulusan SD dan SMA, dan masih ada beberapa penduduk Desa yang tidak sekolah. Tingkat pendidikan penduduk desa Pabeyan disajikan pada Gambar 3.

Gambar 3. Tingkat Pendidikan penduduk desa Pabeyan tahun 2013



B. Terbentuknya Usaha Rumah Tangga

Usaha kecil pembuatan kerupuk ikan dan rengginang di desa pabeyan dimulai sekitar tahun 2006 oleh beberapa keluarga saja, salah satunya Ibu Tasrip dan Ibu Rhodiah yang pada awalnya merupakan usaha sampingan, dimana pada waktu itu masih memproduksi kerupuk ikan dan Rengginang dalam jumlah relatif kecil.

Untuk melaksanakan proses produksinya, usaha kerupuk ikan dan rengginang ini masih mempergunakan peralatan tradisional. Seiring dengan perjalanan waktu, dengan pangsa pasar yang relatif masih terbuka dan semakin meningkatnya permintaan kerupuk dan rengginang, beberapa masyarakat sekitarnya ikut membuat kerupuk ikan dan rengginang bahkan sudah ada beberapa kelompok usaha yang dibentuk guna menjula hasil produk para pengrajin kerupuk ikan dan rengginang untuk dipasarkan keluar daerah.

Adapun faktor yang sangat mendukung terbentuknya kegiatan ini adalah kebanyakan dari para pekerja industri ini di dominasi oleh kaum ibu rumah tangga yang mengisi kegiatan sehari-hari agar upah yang di dapat dari bekerja sebagai karyawan dapat membantu kebutuhan sehari-hari, hasil yang di dapat para kaum ibu-ibu ini lebih banyak digunakan untuk kebutuhan pangan, untuk kebutuhan sekolah, pakaian dan kebutuhan lainya mereka mengandalkan upah para suami yang bekerja sebagai nelayan.

Dari hasil penemuan yang dilakukan peneliti dengan cara terjun langsung kelokasi produksi dapat dilihat bahwa usaha yang didirikan oleh para pengusaha kerupuk dan rengginang adalah tempat produksi cukup menggunakan rumah sendiri. Proses pembuatan krupuk dan rengginang tidak membutuhkan tempat yang besar atau khusus, pengelola cukup menggunakan rumah sendiri sebagai tempat produksi. Tempat yang biasanya digunakan adalah ruang tengah, karena sebagian

besar bentuk rumah para warga sekitar adalah bagian tengah rumah sangat luas digunakan sebagai tempat produksi dan tempat pengemasan barang yang akan di jual. proses produksi biasanya dilakukan pukul 07.00 WIB – 15.00 WIB. memulai kegiatan dari menyiapkan bahan, melakukan proses pengolahan dan proses penjemuran produk sampai pengemasan.

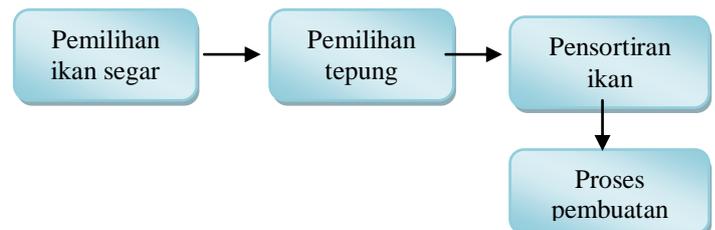
Proses penjemuran sendiri dilakukan di atap-atap rumah para karyawan. Untuk proses pembuatan kerupuk dan rengginang skala industri ini juga tidak memerlukan alat-alat khusus .bahwa alat yang digunakan adalah peralatan rumah tangga yang biasa di jumpai di setiap rumah namun ada beberapa alat pencetan yang biasanya digunakan untuk mencetak rengginang agar rapi.

Penemuan selanjutnya yaitu jumlah karyawan yang diperkerjakan tidaklah banyak pada saat peneliti terjun kelokasi hanya beberapa karyawan yang bekerja. sebagian pekerja melakukan pekerjaan dirumah namun untuk produksi pengolahan dilakukan satu tempat selanjutnya di bagi sesuai jumlah karyawan yang ada untuk melakukan proses pencetakan proses pengeringan. Proses pengeringan dan pengemasan pun dilakukan di sebagian rumah para pekerja selanjutnya dilakukan proses pengemasan barang, ada beberapa pekerja yang melakukan dirumah mereka masih-masing yang nantinya akan disetorkan kepada para pemilik usaha.

C. Manajemen Pemilihan Bahan Baku Pembuatan Kerupuk Ikan

Kwalitas dan produk kerupuk ikan sangat terkait dengan proses pemilihan bahan baku, dengan bahan baku yang baik dengan harga pembelian yang murah dan tersedianya selalu stok dipasaran untuk pembuatan kerupuk ikan dan rengginang. Pemilihan bahan baku yang digunakan sebagai standart pembuatan kerupuk ikan dan rengginang tidaklah terlalu sulit untuk ditemui dipasaran, karena bahan yang digunakan tersedia banyak dipasaran sehingga memudahkan para pengusaha untuk membuat produk yang akan dihasilkan. Proses pemilihan bahan baku pembuatan kerupuk ikan akan disajikan pada Bagan 1.

Bagan 1. Proses pemilihan bahan baku pembuatan kerupuk ikan



D. Manajemen Pemilihan Bahan Baku Pembuatan Rengginang

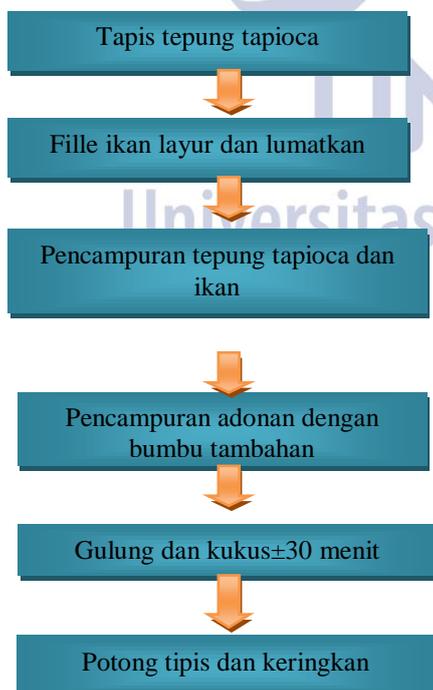
Tahap selanjutnya yaitu pemilihan bahan baku pembuatan rengginang, bahan utama dalam

pembuatan rengginang adalah beras ketan menurut informasi yang didapat dari ibu Rhodiah selaku pemilik usaha rengginang, kendala utama pada proses pembuatan rengginang adalah beras ketan. beras ketan yang tersedia di pasar kurang begitu mencukupi kebutuhan, selain itu harga yang dijual dirasa terlalu mahal untuk pembuatan rengginang sehingga para pengusaha biasanya membeli di pasar besar di kabupaten Tuban hal ini dilakukan agar usaha yang dijalankan tetap berjalan seperti biasanya, bahan kedua dalam proses pembuatan rengginang adalah terasi udang, bawang putih, garam dan gula, untuk pemenuhan kebutuhan bahan penunjang proses pembuatan rengginang dirasa tidaklah sulit karena bahan-bahan tersebut dapat dijumpai di sekitar desa Pabeyan, selain itu banyaknya para pembuat terasi skala rumah disekitar lokasi sehingga memudahkan para pelaku usaha dalam mencukupi pemenuhan bahan baku pembuatan rengginang.

E. Manajemen Proses Pembuatan Kerupuk Ikan dan Rengginang

Proses pembuatan kerupuk ikan dimulai pada pukul 06.00- 15.00 Wib hal ini dilakukan agar proses pengeringan kerupuk ikan dapat segera dilakukan, proses penjemuran kerupuk ikan hanya memanfaatkan sinar matahari oleh sebab itu apabila pembuatan kerupuk ikan tidak segera diproses maka tidak akan bias menjemur hasil olahan lebih lama. Alur pembuatan kerupuk ikan akan disajikan pada Bagan 2.

Bagan 2. Alur pembuatan kerupuk ikan



Proses kedua pembuatan rengginang cukup mudah karena bahan yang digunakan dapat di jumpai di setiap pasar tradisional ataupun tempat berjualan sembako, pembuatan rengginang dilakukan mulai pukul 07.00-15.00 WIB karena untuk memudahkan proses pengeringan sehingga tidak memerlukan waktu lama untuk mengeringkan produk yang dibuat selain itu agar proses pengemasan dapat dilakukan pada hari yang sama juga. Alur pembuatan rengginang akan disajikan pada Bagan 3.

Bagan 3. Alur pembuatan rengginang



F. Manajemen Proses Penjualan Kerupuk Ikan

Penjualan produk yang dihasilkan tidaklah mudah karena banyaknya pesaing yang ada, untuk mensiasati agar produk yang dihasilkan terjual para pelaku usaha mendistribusikan rengginang dan kerupuk ikan di tempat-tempat pusat oleh-oleh khas tuban yang telah menjadi langganan mereka. selain itu penjualan melalui pasar-pasar tradisional terdekat masih sangat diminati selalain tidak membutuhkan biaya transportasi yang mahal. namun ada beberapa pelaku usaha yang menjual dagangannya dengan sistem borongan kepada para tengkulak seperti yang dilakukan ibu Tasrip, biasanya para tengkulak membeli hasil produk usahanya dengan jumlah yang besar tanpa mencantumkan label pemilik.

Hal ini dilakukan agar para tengkulak dapat member label sendiri pada dagangannya dan menjualnya dengan harga yang berbeda karena tidak membeli secara kemasan namun dengan cara kiloan atau borongan. selain itu para

pelaku usaha juga menitipkan dagangan di toko modern yang menjamur di wilayah kota tuban. untuk pendistribusian produk keluar kota biasanya para pelaku usaha mendapatkan pesanan langsung dari para pelanggan atau para pemilik toko oleh-oleh yang secara khusus memesan produk mereka, kota-kota yang biasanya menjadi para pelanggan adalah Lamongan, Sidoarjo, Bojonegoro dan Surabaya.

G. Manajemen Proses Penjualan Rengginang

Pendistribusian produk kerupuk ikan dan rengginang dengan cara menjual kepada para Tengkulak untuk selanjutnya di dijual kembali oleh para distributor melalui pasar Tradisional maupun pasar modern hal ini dilakukan agar hasil penjualan produk dapat merata pada wilayah yang akan dijadikan pusat penjualan, Para distributor membeli dengan harga yang berbeda dari para pengusaha selanjutnya akan dijual kembali ke masyarakat dengan harga yang berbeda pula hal ini dilakukan agar para pengusaha dan para distributor sama-sama mendapatkan hasil yang sesuai.

Namun dalam usaha industri para distributor meminta harga yang lebih murah karena membeli produk dengan jumlah yang sangat besar. Selain itu permintaan pengantian nama produk ataupun label yang digunakan tidak dicantumkan namun menggunakan label pemilik para distributor yang mengambil hasil rengginang miliknya. Pendistribusian juga dilakukan diluar daerah Tuban seperti Bojonegoro, Surabaya dan Sidoarjo.

Untuk penjualan diluar daerah dilakukan perbedaan harga mengingat biaya pengiriman juga dibutuhkan, namun tidak membebankan biaya yang terlalu mahal untuk distributor.

PENUTUP

Simpulan

1. Proses pembuatan Kerupuk Ikan mulai dari persiapan bahan dimulai dari pemilihan bahan baku yang baik, untuk mendapatkan bahan baku para pengusaha mengandalkan hasil tangkapan nelayan yang tengah bersandar selanjutnya yaitu pengolahan bahan proses pengolahan bahan yang dijalankan masih menggunakan proses tradisional dan pencetakan rengginang dilakukan dengan cara manual. Proses pengemasan produk semua dilakukan dengan cara sederhana, kemasan untuk membungkus hasil jadi Kerupuk Ikan menggunakan plastik tebal berwarna bening, setelah itu proses pendistribusian dilakukan.
2. Proses pembuatan Rengginang mulai dari persiapan bahan, pengolahan bahan sampai proses pengemasan produk semua dilakukan dengan cara tradisional dan untuk mendapatkan bahan baku para pengusaha membeli beras ketan pilihan di pasar besar kota Tuban dan hasil olahan terasi

masayarakat sekitar yang nantinya diolah sebagai bahan tambahan pembuatan Rengginang.

Saran

1. Memperluas dagangan sehingga hasil yang didapatkan lebih meningkat
2. Mengikuti beberapa kegiatan yang di adakah oleh pemerintah kabupaten setempat tentang penjualan produk industri rumah tangga, sehingga produk yang dijual layak untuk dipasarkan ke luar kota
3. Memberikan beberapa variasi rasa atau bentuk sehingga menarik minat konsumen untuk membeli produk tersebut.
4. Mencantumkan nomor ijin membentuk usaha industri skala rumah tangga dan mencantumkan tanggal kadaluarsa sehingga produk yang dihasilkan dapat terjamin.
5. Menjual produk secara online agar produk yang dibuat lebih dikenal masyarakat. mengingat penjualan online lebih banyak diminati untuk sekarang ini
6. Memberikan merk sendiri pada produk hasil olahan masing-masing. biasanya produk yang dihasilkan dipesan konsumen dan diberi label sendiri oleh konsumen sehingga harga yang ditawarkan tidak semahal produk yang sudah memiliki nama atau ijin industri.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifuddin, Beni Ahmad S. 2009. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : Pustaka Setia.
- Anonimous, 2010. disperindag.jatimprov.go.id/berita-146-industri-kecil-di-jawa-timur-tumbuh-pesat.htm di akses pada tanggal 04 januari
- Anonimous, 2014 : <http://www.mengenalberas.media.com> Diakses 04 juli 2015
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Basrowi dan Suwandi. 2008. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bastian, Tito 2011: *Pengaruh Pendapatan Nelayan Terhadap Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Desa Tihu Sulawesi selatan*
- Biantoro. 1999. *Penuntun social Industri kecil*. up.spring. Yogyakarta
- Danim, Sudarwan. 2002. *Menjadi Peneliti Kualitatif*. Bandung : Pustaka Setia.
- Denny, Alfaris: blogspot.com/.../makalah-pengembangan-usaha-kerupuk-ikan. Diakses pada tanggal 10 januari

- Dianawati, Elisabet, dan Prasetyatoka 1995: *Pengembangan Industri kec sebagai langkah pemantapan strukt ekonomi menghadapi pasar bebas, jakarta UI press.*
- Emzir. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif : Analisis Data*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Fullerena. 2011. proses pembuatan terasi. Artikel (Online). <http://www.proses-pembuatan-terasi.com> Diakses 03 juli 2015
- Hadi, Amirul. 1998. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Bandung : Pustaka Setia
- Hadi Prayitno dan Lincolnd Arsyad. *Petani desa dan kemiskinan* .BPFE, Yogyakarta
- Irianto, 1996: perekonomian indutri kecil (jurnal online) (<http://economicsjournal.blogspot.com/2011/12/pengertian-industri-kecil.html>) dikases pada tanggal 10 oktober 2013
- Indah Sari, Ade, 2002: Peran industry kecil dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Jakarta: Rineka
- Maleong, 2006. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya
- Murbyanto. 2000 : Politik perikanan dan pengembangan pedesaan. Yogyakarta
- Nasution, Pepi, 2011: Pengertian Rengginang .Artikel (online), <http://www.indonesia-glutinousrice.com/2012/03/PengertianRengginang-Indonesianrice-crispy.html>. Diakses 1 april 2014
- Rustadi, 2011: Tentang Jenis ikan. Artikel (online). <http://www.mengenal-jenis-ikan-layur.com> Diakses 1 juli 2015
- Soerjono, Soekanto 1996: *sosiologi suatu pengantar*, Jakarta: Penerbit CV Rajawali
- Siswanta, Lilik. 2008: kontribusi home industry dalam meningkatkan pendapatan keluarga desa wukisari ,Imogiri. Artikel (Online) diakses 20 september 2014
- Theodora, Bean. 2011: Mengenal jenis-jenis tepung. Artikel (Online), <http://www.jenis-jenis-tepung.com> diakses 1 Juni 2015.
- T. Gilarso, 2008 : *perantara ilmu social*. BPFE. Yogyakarta