

**ANALISIS PRODUKSI KERUPUK DALAM MENINGKATKAN  
PENDAPATAN KELUARGA PADA KERUPUK UDANG REBON HARIAH**

**ARTIKEL PENELITIAN**

**OLEH :**

**TONO**

**F31107065**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN EKONOMI  
JURUSAN PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SISIAL  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS TANJUNGPURA  
PONTIANAK  
2013**

**ANALISIS PRODUKSI KERUPUK DALAM MENINGKATKAN  
PENDAPATAN KELUARGA PADA KERUPUK UDANG REBON HARIAH**

**Tanggung Jawab Yuridis Material Pada**

**TONO**

**F31107065**

**Disetujui Oleh :**

**Pembimbing Pertama**

**Pembimbing Kedua**



**Dr. Hj. Nuraini Asriati, M.Si**  
**Nip. 196310031989032003**



**Drs. H. Sri Buwono, M.Si**  
**Nip. 196008061987031003**

**Disahkan Oleh :**



**Dekan FKIP**

**Dr. Aswansi**  
**Nip. 195805131986031002**

**Ketua Jurusan P.IPS**



**Drs. Parijo, Msi**  
**Nip. 195308181987031002**

# **ANALISIS PRODUKSI KERUPUK DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA PADA KERUPUK UDANG REBON HARIAH**

**Tono, Nuraini, Sri**

**Prodi Pendidikan Ekonomi FKIP Untan**

***Email : tonoaslan@gmail.com***

## **Abstrak**

penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat produksi, upaya pengembangan kegiatan usaha dan mengetahui sistem manajemen yang dilakukan ibu Hariah, untuk meningkatkan hasil produksi kerupuk udang rebon Hariah di kecamatan rasau jaya kabupaten kubu raya. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian riset yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis dengan pendekatan induktif. Sampel penelitian adalah ibu Hariah. Hasil analisis data menunjukkan bahwa potensi pengembangan industri kerupuk udang di rasau jaya cukup besar karena bahan baku umumnya tidak sulit didapat, peluang pasarnya pun masih sangat terbuka Secara teknis industri kerupuk udang rebon yang diproduksi ibu hariah masih sederhana dan lebih mengutamakan tenaga manusia dan Industri ini tidak menghasilkan limbah berbahaya.

***Kata Kunci : Teori Moleong, Penelitian Deskripsi Kualitatif***

## **Abstrak**

This study aims to determine the level of production, business activities and development efforts knowing that management system Hariah mothers, to increase production of shrimp crackers in the district rebon Hariah Rasau jaya stronghold district highway. The method used in this study is a qualitative approach. Qualitative research is descriptive research studies and tend to use inductive analysis approach. Samples were Hariah mother. Results of data analysis showed that the potential for industrial development in the prawn crackers Rasau jaya big enough because the raw materials are generally not hard to come by, the market opportunity is still very open Technically industrial prawn crackers are produced rebon hariah mothers still prefer the simple and human labor and industry is not generate hazardous waste.

***Keywords : Moleong Theory, Research Qualitative Description***

**M**asyarakat pedesaan mengusahakan berbagai macam pekerjaan yang secara bersamaan sebagai pekerjaan primer maupun sampingan. Hal ini mereka lakukan pada hakekatnya demi menambah penghasilan dan meningkatkan pendapatan keluarga. Untuk meningkatkan pendapatan keluarga ibu hariah membuat usaha pengelolaan udang menjadi makanan kurupuk atau biasa disebut krupuk udang rebon. Usaha krupuk udang rebon yang dimiliki ibu hariah di kecamatan rasau jaya tergolong usaha yang cukup lama jika dibandingkan dengan berbagai sektor informal lainnya yang ada di rasau jaya, meskipun masyarakat sudah mengenal dan sangat menyukai kerupuk tapi pada awalnya usaha ini dilakukan hanya sekedar untuk

keperluan rumah tangga saja setelah disadari bahwa manfaat dari pengelolaan kerupuk tersebut menjadi makanan dapat mendatangkan keuntungan, usaha ini kemudian berkembang menjadi usaha tetap untuk menambah pendapatan. Pendapatan usaha pembuatan krupuk udang rebon ini mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan karena dapat memberikan dampak positif terhadap perkembangan perekonomian khususnya pada keluarga ibu hariah yang merupakan asset yang perlu ditingkatkan. Kerupuk merupakan makanan cemilan yang sangat populer dinegara kita biasanya dimakan sebagai lauk wajib atau tambahan maupun sebagai cemilan. Kerupuk juga merupakan makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung dan dicampur bahan perasa seperti udang yang ditumbuk hingga halus sehingga berbentuk rebon. Kerupuk udang rebon merupakan produk unggulan yang dimiliki ibu hariah di kecamatan rasau jaya kabupaten kubu raya, pada proses pembuatannya usaha kerupuk yang dimiliki ibu hariah masih sangat sederhana peralatan yang digunakan dalam proses produksi sangat tradisional. Dilihat dari proses produksinya usaha yang dimiliki ibu hariah tergolong usaha kecil berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 yaitu tentang usaha mikro, kecil dan menengah. Usaha mikro, kecil dan menengah juga memiliki fleksibilitas usaha yang bagus jika dibandingkan dengan usaha yang berkapasitas besar dan modal yang besar. Sektor usaha mikro, kecil dan menengah juga menciptakan peluang kerja sehingga sangat membantu upaya mengurangi pengangguran. Untuk pebangunan perekonomian ternyata peran usaha kecil dan menengah cukup membantu walaupun usaha kecil masih menghadapi berbagai persoalan, baik yang berhubungan dengan modal, bahan baku, produksi dan pemasaran. Pada mulanya usaha mikro kecil menengah di Rasau Jaya dibentuk oleh kelompok UPPKS. Salah satu kegiatannya adalah membangun unit usaha industri kecil berbasis UMKM. UPPKS Rasau Jaya memiliki anggota yang bergerak di bidang industri salah satunya adalah usaha kerupuk udang rebon yang dimiliki ibu hariah. Industri kerupuk yang dikelola oleh Ibu Hariah merupakan salah satu industri kerupuk yang ada di rasau jaya yang merupakan usaha yang cukup diminati oleh masyarakat rasau jaya. Berawal dari melihat dan belajar dari tetangganya yang sedang membuat kerupuk, ibu hariah kemudian belajar dan membuat sendiri hingga sampai sekarang ibu hariah bisa menjual hasil produksinya sendiri. Usaha kerupuk cukup banyak di rasau jaya berbagai bentuk dan merek banyak terdapat di pasar dan persaingan para pengusaha kerupuk. Untuk saling menarik minat konsumen akan produknya cukup tinggi, namun kerupuk ibu Hariah memiliki ciri khas yang berbeda dari kerupuk lain karena rasanya yang enak dan gurih harganya pun tidak kalah murah dari kerupuk lainnya.

## **METODE**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskripsi kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian riset yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis dengan pendekatan induktif dalam penelitian ini bentuk penelitian yang digunakan. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian. oleh sebab itu data yang dikumpulkan dalam penelitian ini tidak berupa rumusan statistik atau angka-angka, namun lebih ditekankan pada pemahaman terhadap suatu masalah dalam penelitian dengan infomasi mengenai penelitian, fokus dalam penelitian ini adalah usaha kerupuk udang rebon ibu hariah di kecamatan rasau

jaya kabupaten kubu raya. Dalam penelitian ini, selain dari orang yang memproduksi udang rebon yaitu Ibu Hariah peneliti juga terlibat langsung sebagai informan untuk mempermudah dalam peneliti dan mengumpulkan data.

### **Tahap Awal**

Dalam memperoleh informasi atau data yang kongrit dan relevan dengan menemukan masalah yang diteliti, maka diperlukan alat pengumpulan data yang relevan juga. Adapun teknik mengumpulkan data yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut : 1).Teknik observasi langsung yakni pengumpulan data atau informasi melalui pengamatan dan pencatatan hal-hal yang tampak pada objek penelitian langsung pada tempat peristiwa itu terjadi. Pada penelitian ini penelitian mengadakan pengamatan langsung ditempat produksi kerupuk udang rebon hariah di kecamatan rasau jaya kabupaten kubu raya. 2).Teknik komunikasi langsung yakni pengumpulan data dengan melakukan hubungan langsung secara lisan dengan sumber data. Dalam hal ini peneliti melakukan komunikasi langsung dengan ibu hariah di kecamatan rasau jaya kabupaten kubu raya. 3).Teknik studi documenter yakni pengumpulan data dengan mempelajari dokumen-dokumen yang berhubungan atau sesuai dengan masalah penelitian. Dalam hal ini adalah catatan-catatan yang berkaitan dengan proses produksi yang dilakukan oleh ibu hariah di kecamatan rasau jaya kabupaten kubu raya.Berdasarkan teknik pengumpulan data sumber data penelitian dapat dikelompokkan dalam dua jenis yaitu : a).Data primer yaitu data yang diperoleh secara langsung dari pembuatan Krupuk Udang Rebon, dengan cara wawancara langsung berdasarkan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan. b).Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari instansi-instansi yang ada hubungannya dengan masalah yang diteliti.

### **Tahap Pelaksana**

Untuk pengumpulan data yang dipergunakan, maka alat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut : (1).Daftar cek berupa daftar yang memuat aspek-aspek yang akan dinamai pada kerupuk udang rebon hariah di kecamatan rasau jaya kabupaten kubu raya. (2).Pedoman wawancara, yaitu alat pengumpulan data yang berisikan pertanyaan-pertanyaan yang dijadikan acuan dalam mengadakan Tanya-jawab atau wawancara kepada ibu hariah di kecamatan rasau jaya kabupaten kubu raya. (3).Dokumen atau catatan, yaitu alat pengumpulan data yang digunakan untuk mencatat tentang hal-hal yang berhubungan dengan penelitian saat melakukan penelitian dilapangan. Dalam hal ini yang berhubungan langsung dengan proses produksi kerupuk udang rebon hariah di kecamatan rasau jaya kabupaten kubu raya.

### **Tahap Akhir**

1. Memeriksa dan menyusun data yang telah terkumpul secara sistematis.
2. Mengorganisasikan data kedalam kategori atau memilih mana yang penting dan akan dipelajari atau dianalisis.
3. Membuat kesimpulan agar mudah dipahami

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Penelitian**

#### **Kebutuhan Investasi**

Dalam memproduksi kebutuhan investasi sangat di perlukan karena dalam memproduksi kita dapat mengetahui berapa jumlah yang kita produksi dalam satu kali

produksi dan berapa lama dapat menghasilkan dalam satu kali produksi, untuk lebih jelas dalam satu kali produksi kebutuhan investasi sebagai berikut :

Tabel.1 : Spesifikasi Kebutuhan Investasi Kerupuk Udang Rebon

| Jenis                 | Kerupuk Udang. |
|-----------------------|----------------|
| Bahan-bahan           | 5 kilogram.    |
| Jumlah Produksi       | 5 kilogram     |
| Lama Produksi         | 1-2 hari.      |
| Biaya Sekali Produksi | 60.000,00      |
| Modal                 | 60.000,00      |

Dari table di atas Kebutuhan Investasi dapat di uraikan sebagai berikut :

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| - Modal Awal                   | Rp 60.000,00         |
| - Peralatan :                  |                      |
| ▪ Ember 5 Liter                | Rp 8.000,00          |
| ▪ Baskom Besar                 | Rp 15.000,00         |
| ▪ Pisau                        | Rp 5.000,00          |
| ▪ Wajan                        | Rp 25.000,00         |
| ▪ Dandang                      | Rp 65.000,00         |
| ▪ Kompor Gas                   | Rp -                 |
| ▪ Lesung Batu                  | Rp 20.000,00         |
| ▪ Gas                          | Rp 15.500,00         |
| Total Peralatan                | <u>Rp 153.500,00</u> |
| - Perlengkapan :               |                      |
| ▪ Plastik Putih ukuran 11 x 23 | Rp 12.000,00         |
| ▪ Plastik Putih ukuran 15 x 23 | Rp 12.000,00         |
| ▪ Tali Rafia                   | Rp 10.000,00         |
| ▪ Jarum                        | Rp 2.000,00          |
| ▪ Lentera/Lilin                | Rp 10.000,00         |
| Total Perlengkapan             | <u>Rp 46.000,00</u>  |

#### **Kebutuhan Modal Kerja**

|  |                     |
|--|---------------------|
| - Tepung Terigu @ Rp 7.000,00 x 2,5 kilogram | Rp 17.500,00        |
| - Tepung Sagu @Rp 5.500 x 2,5 kilogrm        | Rp 13.750,00        |
| - Udang Rabon @ Rp 2.000 x 2 ons             | Rp 4.000,00         |
| - Bleng Kristal/Garam                        | Rp 1.000,00         |
| - Bawang Putih 1 ons                         | Rp 2.000,00         |
| - Bumbu                                      | Rp 1.750,00         |
| - Minyak Goreng                              | Rp 20.000,00        |
| Total Kebutuhan Modal Kerja                  | <u>Rp 60.000,00</u> |

#### **Perbandingan Pendapatan**

|  |               |
|--|---------------|
| - Modal Awal                                       | Rp 60.000,00  |
| - Pendapatan Kerupuk Kering @ Rp 13.000,00 x 5 kg  | Rp 65.000,00  |
| Laba Bersih = Rp 65.000,00 – Rp 60.000,00          | Rp 5.000,00   |
| - Pendapatan Kerupuk Goreng @ Rp 400 x 300 Bungkus | Rp 120.000,00 |

Laba Bersih = Rp 120.000,00 – Rp 60.000,00                      Rp 60.000,00  
 Laba usaha didapat dari pendapatan usaha                      :                Rp 65.000,00,-

**Laporan Laba-Rugi**

Tabel. 2 : Laporan Laba- Rugi Industri Kerupuk Udang Rebon Ibu Hariah

| Industri Kerupuk Ibu Hariah |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| Laporan Rugi-Laba           |                        |
| <b>Pendapatan :</b>         |                        |
| Pendapatan Kerupuk Kering   | Rp 150.000,00          |
| Pendapatan Kerupuk Goreng   | Rp 1.200.000,00        |
| <b>Total Pendapatan</b>     | <b>Rp 1.350.000,00</b> |
| <b>Beban-Beban :</b>        |                        |
| Biaya Produksi              | Rp 1.200.000,00        |
| Biaya Listrik               | Rp 50.000,00           |
| <b>Total Beban</b>          | <b>Rp 1.250.000,00</b> |
| <b>Laba</b>                 | <b>Rp 100.000,00</b>   |

Sumber : Data olahan, 2012

Dari table di atas, laporan laba-rugi pada industri kerupuk udang rebon ibu hariah dapat di katakan bahwa pendapatan lebih besar dari beban-beban yang di keluarkan oleh ibu hariah, dari pendapatan kerupuk kering ibu hariah bisa menghasilkan Rp 150.000, sedangkan pendapatan kerupuk goreng ibu hariah bisa menghasilkan Rp 1.200.000. Jadi total dari produksi ibu hariah selama satu bulan berkisar Rp 1.350.000 per bulan. Sedangkan beban yang dikeluarkan ibu hariah selama satu bulan dalam proses produksi untuk biaya produksi Rp 60.000 dalam 1X produksi, jumlah rata-rata ibu hariah memproduksi dalam satu bulan 20X jadi total yang harus dikeluarkan ibu hariah selama satu bulan untuk proses produksi Rp 1.200.000 sedangkan beban listrik sebesar Rp 50.000, jadi total beban yang di tanggung ibu hariah selama satu bulan sebesar Rp 1.250.000 perbulan.

**Neraca**

Dalam suatu industri neraca sangat di perlukan agar industri yang di jalani dapat di analisis manajemen keuangannya dari pengeluarannya atau beban yang di keluarkan selama satu bulan dengan pendapatan yang di dapat selama satu bulan, berikut table neraca saldo kerupuk udang rebon ibu hariah :

Tabel.3 : Neraca Industri Kerupuk Udang Rebon Ibu Hariah

| Industri Kerupuk Ibu Hariah |                  |           |                     |                       |
|-----------------------------|------------------|-----------|---------------------|-----------------------|
| Neraca Saldo                |                  |           |                     |                       |
| Perbulan                    |                  |           |                     |                       |
| No. Akun                    | Nama Akun        | Debet     |                     | Kredit                |
| 101                         | Kas              | Rp        | 60.000,00           | -                     |
| 102                         | Perlengkapan     | Rp        | 46.000,00           | -                     |
| 103                         | Peralatan        | Rp        | 153.500,00          | -                     |
| 301                         | Modal Usaha      | Rp        | 1.200.000,00        | -                     |
| 401                         | Pendapatan Usaha |           | -                   | Rp1.350.000,00        |
| 200                         | Utang Usaha      |           | -                   | Rp 159.500,00         |
| 502                         | Biaya Listrik    | Rp        | 50.000,00           | -                     |
| <b>TOTAL</b>                |                  | <b>Rp</b> | <b>1.509.500,00</b> | <b>Rp1.509.500,00</b> |

Sumber : Data olahan, 2012

Dari table diatas neraca saldo kerupuk udang rebon ibu hariah dapat dilihat dari akun 101 menunjukkan bahwa kas yang di milki ibu hariah sebesar Rp 60.000, seangkan perlengkapan dari akun 102 sebesar Rp 46.000, akun 103 peralatan yang dimiliki Rp 153.500, modal usaha dari akun 301 sebesar Rp1.200.000, dan pendapatan usaha kerupuk udang rebon ibu hariah dari akun 401 sebesar Rp 1.350.000, utang usaha dari akun 200 Rp 159.500, dan biaya listrik dari akun 502 sebesar Rp 50.000. dari neraca saldo di atas dapat dilihat bahwa total dari debet dan kredit seimbang masing- masing Rp 1.509.500.

### **Aspek Manajemen Dan Sumber Daya Manusia**

#### **Sistem Manajemen**

Kebanyakan industri kecil yang ada di Rasau Jaya belum memiliki sistem manajemen yang baik, disamping skala usaha yang kecil dan bersifat home industri, artinya sistem pengelolaan masih bercampur aduk antara bisnis dengan pengeluaran konsumsi rumah tangga dan pengeluaran lain-lain. Begitu pula usaha yang dikelola oleh Ibu Hariah, akibat dari belum adanya sistem manajemen yang baik maka sulit untuk menentukan mana yang harus diutamakan, dan bagaimana membangun usaha agar memperoleh untung yang besar, kaitannya dengan investasi serta tabungan sulit untuk diupayakan.

#### **Sumber Daya Manusia**

Kualitas sumber daya manusia memang mutlak diperlukan dalam memulai sebuah usaha, tanpa itu semua maka setiap usaha yang dibangun dan dijalankan tidak akan bertahan lama dan tidak berkembang. Pengetahuan akan usaha dan manajemen usaha mutlak harus dimiliki oleh setiap pengusaha selain dari pengalaman berwirausaha. Manajemen sebuah usaha juga memerlukan perencanaan yang matang, sikap tekun, mempunyai sistem administratif seperti adanya catatan laporan keuangan dan perlu ada pengawasan akan sebuah usaha. Bila kita lihat usaha kerupuk yang dikelola oleh Ibu Hariah, masih menggunakan cara yang sederhana dan sistem tradisional, artinya dari segi kualitas SDM masih sangat rendah bahkan belum tersentuh teknologi. Dengan sistem mengerjakan menggunakan tenaga manual, belum ada pembagian kerja, dan alat-alat yang digunakan untuk memproduksi masih sangat sederhana. Lebih dari itu, dalam memproduksi suatu produk juga harus memperhatikan kualitas akan produk, melihat aspek kebersihan dan lingkungan. Agar produk yang dihasilkan dapat



bersaing di pasar dan mempunyai permintaan yang tinggi, tentu produk harus berkualitas baik, menarik dan rasa diminati konsumen. Kerupuk Ibu Hariah cukup diminati di pasar disamping harganya yang murah, namun soal kualitas masih perlu ditingkatkan lagi agar dapat masuk dan bersaing di pasar, perbaikan bentuk dan kemasan merupakan salah satu strategi yang cukup efektif dalam menarik minat konsumen. Dari segi pengolahan, produk kerupuk Ibu Hariah sudah cukup baik tinggal sedikit sentuhan teknologi dan perbaikan bentuk dan kemasan serta cara pengolahan yang lebih menarik tidak lupa pula segi kesehatan juga harus diperhatikan, keaslian produk tanpa bahan pengawet dan juga aspek lingkungan sudah pasti harus ramah lingkungan.

### **Penyerapan Tenaga Kerja**

Saat ini usaha industri kerupuk Ibu Hariah belum memiliki karyawan yang membantunya dalam memproduksi kerupuk dan memasarkan kerupuk. Dalam produksi Ibu Hariah hanya dibantu oleh keluarga yaitu anak-anaknya atau lebih dikenal pekerja keluarga. Karena sifat produksi yang masih dalam skala kecil dan hanya dipasarkan di Rasau Jaya serta belum mampu menembus luar daerah Rasau Jaya. Kegiatan produksipun sebatas kebutuhan dan permintaan yang ada di Rasau Jaya.

### **Analisis Produk Dan Operasi**

#### **Jenis, Nama Produk dan Karakteristik Produk**

Berbagai macam jenis kerupuk yang ada di pasar terutama di Rasau Jaya, sehingga sulit bagi kita untuk memilih mana kerupuk yang benar-benar enak dan gurih serta siapakah yang membuat dan dari mana produsinya. Kerupuk yang diproduksi oleh Ibu Hariah memiliki ciri khas tersendiri dari kerupuk lain yang ada di pasar, dari segi kualitas rasanya enak dan gurih, selain itu harga kerupuknya juga murah. Kerupuk udang Ibu Hariah tidak berbentuk seperti kebanyakan kerupuk yang ada di Rasau Jaya yang bentuknya bulat dan harganya sedikit lebih mahal. Kerupuk yang diproduksi oleh Ibu Hariah bentuknya lebih bulat pipih panjang dan warnanya sedikit kuning coklat muda, dan banyak dijual di pasar karena banyak peminat dari konsumen. Fasilitas produksi dan peralatan yang diperlukan dalam memproduksi kerupuk udang adalah meliputi : Tabel. 4 : Fasilitas Produksi dan Peralatan Produksi Kerupuk Udang Rebon Ibu Hariah

| <b>No</b>                   | <b>Alat</b> | <b>Fungsi</b>                                   |
|-----------------------------|-------------|---|
| <b>I.Fasilitas Produksi</b> |             |   |
|                             | Bangunan    | Tempat Proses Produksi                          |
|                             | Meja        | Tempat mengaduk dan memotong kerupuk            |
|                             | Talenan     | Tempat menyimpan kerupuk yang akan di bungkus   |
|                             | Seng        | Tempat menjemur kerupuk yang dikeringkan        |
| <b>II. Peralatan</b>        |             |   |
|                             | Baskom      | Tempat mengaduk adonan kerupuk                  |
|                             | Dandang     | Tempat memasak kerupuk                          |
|                             | Wajan       | Tempat mengoreng kerupuk                        |
|                             | Ember       | Tempat Untuk menyimpan air untuk adonan kerupuk |
|                             | Lesung Batu | Tempat untuk menghaluskan udang dan bumbu       |

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Pisau                     | Alat pemotong kerupuk yang sudah dimasak  |
| Spaltula                  | Alat penggoreng untuk mengangkat kerupuk  |
| <b>III. Perlengkapan</b>  |   |
| Plastik Putih uk. 11 x 23 | Pembungkus kerupuk harga Rp. 500,00   |
| Plastik Putih uk. 15 x 23 | Pembungkus kerupuk yang akan dimasak  |
| Jarum                     | Alat tusuk untuk kerupuk yang akan dipasarkan   |
| Tali Rafia                | Alat untuk mengikat kerupuk yang akan dipasarkan                                      |
| Lentera/Lilin             | Sebagai media untuk menutup bungkusan yang sudah terisi kerupuk yang akan dipasarkan. |

### **Bahan Baku**

Bahan baku utama industri kerupuk udang adalah udang dan tepung terigu tepung sagu. Untuk bahan baku diperoleh atau dibeli dari pasar. Untuk menjaga mutu dari kerupuk udang yang dihasilkan, maka bahan baku umumnya berupa udang dan tepung sagu yang memiliki kualitas baik. Kualitas bahan baku juga dapat mempengaruhi kualitas kerupuk yang dihasilkan, untuk itu sebagai tambahan bahan pembuatan kerupuk ada bumbu-bumbu yang ditambah sebagai penyedap rasa seperti bawang putih dan sebagainya. Standar mutu bahan baku adalah bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan. Dalam mengantisipasi bahan baku supaya tidak mengalami kendala saat akan berproduksi maka setiap akan melakukan produksi bahan baku sudah disiapkan terlebih dahulu untuk produksi selanjutnya. Hal ini mencegah agar saat ada permintaan atau ada pesanan bahan baku yang sudah disiapkan dapat diolah dengan cepat tanpa harus kesulitan mencari bahan baku.

### **Cara Pembuatan dan Proses Produksi**

Berikut merupakan bahan, peralatan serta perlengkapan yang dibutuhkan untuk pembuatan kerupuk : Tabel.5 : Bahan dan peralatan yang digunakan Dalam pembuatan kerupuk udang rebon ibu hariah

| <b>Bahan-Bahan<br/>(Untuk 5 Kg Kerupuk)</b> | <b>Peralatan Yang Digunakan</b> | <b>Perlengkapan</b>      |
|---|---------------------------------|--------------------------|
| 2 ons udang rabon                           | Baskom                          | Plastik 11 $\frac{2}{3}$ |
| 2 $\frac{1}{2}$ Kg tepung terigu            | Dandang                         | Plastik 15               |
| 2 $\frac{1}{2}$ Kg tepung sagu              | Wajan                           | Jarum                    |
| $\frac{1}{2}$ bks bleng Kristal             | Ember 5 Liter                   | Tali                     |
| 1 ons bawang putih                          | Lesung batu                     | Lilin/pelita             |
| 3 sdm garam                                 | Seng                            |                          |
| $\frac{1}{4}$ ons micin                     | Pisau                           |                          |
| 5 liter air/secukupnya                      | Spaltula                        |                          |
| Pewarna makanan<br>secukupnya.              | Talenan                         |                          |
| 2 Kg minyak goreng                          |                                 |                          |

Sumber : Ibu Hariah 2012

Proses produksi pertama, siapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Tumbuk bawang putih, garam, micin dan tambahkan bleng Kristal, kemudian ditumbuk sampai halus dan masukkan ke dalam tempat adonan. Setelah itu, tumbuk kasar udang yang sudah dicuci dan masukan ke tempat adonan serta tambahkan pewarna untuk membuat warna adonan menjadi lebih baik (tidak pucat). kemudian masukan tepung sagu dan tepung terigu dan setelah semua bahan tersebut dijadikan satu, dalam baskom tambahkan air sedikit demi sedikit dan diaduk sampai rata dengan tangan agar tidak ada tepung yang menggelembung karena tepung yang menggelembung dapat membuat adonan yang direbus menjadi mentah pada gelembungan. Untuk air ditambah sedikit air panas agar adonan tidak menggumpal. Ketika adonan sudah rata, masukkan adonan ke dalam plastik yang sudah di lumuri minyak goreng (5 Kg dapat jadi 9 plastik adonan) dan di ikat. Minyak goreng berguna agar adonan yang sudah direbus tidak lengket pada plastik ketika dilepas dari plastiknya. Setelah semua adonan sudah dimasukkan ke dalam plastik, proses selanjutnya adalah proses perebusan. Untuk proses perebusan, adonan yang dimasukkan ke dalam plastik di susun berdiri (kepala bungkusannya di atas) di dalam panci yang di isi air agar adonan masak rata. Sebelum adonan dimasukkan ke dalam air, adonan harus di goncang-goncang terlebih dahulu agar air dan adonan minyak tidak licak pada bagian yang airnya di atas. Proses perebusan memerlukan waktu selama 2-3 jam. Setelah adonan kerupuk masak, langsung lepas dari plastiknya dan diamkan. Jika merebus siang, berarti baru bisa dipotong besok pagi. Setelah proses perebusan selesai dan adonan tersebut didiamkan/ didinginkan selama beberapa jam lalu dibelah menjadi tiga bagian yaitu belah ujung, dan belah tengah bagi 2 dan diiris tipis-tipis di atas talenan lalu di jemur sampai kering di atas seng. Proses pengeringan memerlukan waktu selama 2 hari jika hari panas. Setelah kering, jemuran kerupuk didiamkan sebentar dan langsung dapat dimasukkan ke dalam kemasan atau langsung di goreng. Ingat, pada saat ingin menggoreng meskipun kerupuk kering sudah lama disimpan, kerupuk harus dijemur kembali selama ½-1 jam agar kerupuk memperoleh hasil yang baik saat digoreng. Untuk proses penggorengan harus menggunakan api yang besar agar kerupuk dapat mengembang dengan baik. Proses selanjutnya adalah proses pengemasan. Masukkan kerupuk yang sudah digoreng dalam plastik berukuran 11 $\frac{2}{3}$  sebanyak 3-5 kerupuk berukuran besar/ sedang. Lalu, lipat bagian ujungnya dan direkatkan dengan api. Setelah semua kerupuk dimasukkan ke dalam plastik, masukkan tali pada lubang jarum dan tusuk bagian tengah ujung atas dengan jarum sebanyak 25 buah. Setelah itu, tarik kedua ujung tali dan di ikat. Kemudian siapkan kertas kecil dan tulis banyaknya kerupuk, pada tengah-tengah bagian kertas diberi lubang lalu dimasukkan pada tali dan diikat lagi. Barulah langkah selanjutnya adalah proses pemasaran. Pemasaran ini dilakukan di sekolah-sekolah, di warung-warung dan toko-toko dipasar.

### **Mekanisme Proses Produksi**

Dalam proses produksi ada beberapa tahap yang akan dilakukan diantaranya adalah sebagai berikut : a. Mempersiapkan bahan baku yang akan diolah dalam memproduksi kerupuk. Bahan baku yang sudah siap lalu dicuci sampai bersih. b. Setelah semua bahan sudah siap, kemudian dilakukan proses pencampuran semua bahan mulai dari pengadukan tepung terigu dan sagu, kemudian udang yang sudah ditumbuk halus dan bumbu-bumbu lain dimasukan ke dalam baskom dan diaduk sampai rata. c. Sampai pengadukan selesai, bahan direbus atau dimasak selama 2 - 2,5 jam untuk pematangan

sebelum menjadi kerupuk basah. D. Kerupuk yang sudah dimasak atau kerupuk basah agar bentuknya padat dikeringkan atau didinginkan selama 1 hari/1 malam. E. Kerupuk yang sudah padat kemudian diiris dalam 3 bagian dari bentuknya yang sesudah dimasak tadi dalam ukuran dalam plastik 15 x 23. F. Tiga (3) bagian kerupuk yang diiris kemudian diiris lagi dalam keadaan tipis seperti kerupuk yang biasa kita lihat bentuknya. G. Kemudian kerupuk dijemur selama 2 – 3 hari lamanya sehingga benar-benar kering dan siap dipasarkan. H. Selain kering juga bisa digoreng agar kerupuk bisa langsung dinikmati tanpa harus bersusah payah mengerjakan di rumah dan menggoreng lagi.

### **Kapasitas Produksi**

Dalam satu hari, kadang-kadang Ibu Hariah memproduksi kerupuk bautannya satu kali, tetapi apabila ada pesanan dari pedagang atau konsumen yang permintaannya dalam jumlah lumayan besar kegiatan produksi bisa 2 atau 3 kali produksi. Apabila tidak ada pemesan biasanya kegiatan produksi bisa 2 atau 3 hari sekali dan produk yang dihasilkan hanya dijual di sekitar kantin sekolah warung di sekitar lingkungan dekat rumah atau tempat kegiatan produksi. Karena kegiatan produksi yang tidak menentu maka sulit untuk menentukan kegiatan rutin kegiatan produksi, apalagi hanya mengandalkan pesanan dari para pembeli. Hal ini bisa menyebabkan industri-industri yang ada sulit untuk berkembang, industri semacam ini tentu sangat memerlukan dukungan dari para pihak yang berperan di bidang UMKM untuk memajukan tiap usaha industri yang ada khususnya di Rasau Jaya.

### **Analisis Pasar Dan Pemasaran**

#### **Potensi dan Segmentasi Pasar**

Kalau dilihat dari kapasitas produksi dan hasil penjualan perhari maka dapat dikatakan bahwa usaha kerupuk yang digeluti oleh Ibu Hariah bisa dibilang mempunyai potensi yang baik, dalam sehari mampu menghasilkan 5 kilogram dengan jumlah pendapatan berkisar hingga 60.000 rupiah. Hal ini dapat dikatakan bahwa usaha tersebut mempunyai peluang pasar yang bagus. Dalam proses pemasaran tentu ada segmentasi pasar yang menjadi target atau sasaran akan produk yang dihasilkan, dalam segmentasi pasar produk kerupuk udang Ibu Hariah adalah masyarakat bawah, menengah maupun atas. Kerupuk merupakan makanan yang hampir disukai oleh semua kalangan, selain dapat dimakan begitu saja, juga dapat dikombinasikan dengan makanan lain seperti dengan nasi dan lain sebagainya. Selain itu, kerupuk tahan lama dan dapat disimpan dalam waktu yang lama, tidak cepat rusak, dan harganya terjangkau yang membuat orang suka membelinya, walaupun tidak dimakan langsung habis pada hari yang sama waktu membeli.

#### **Persaingan Pasar**

Persaingan bisnis diantara para pengusaha UMKM kerupuk udang tidak terlalu tinggi, karena masing-masing sudah memiliki pelanggan tetap. Masing-masing pengusaha sudah memiliki pemesan dan pelanggan yang loyal maka diantara mereka bahkan saling mendukung, walaupun pada umumnya produk kerupuk banyak terdapat di pasar namun setiap kerupuk yang diproduksi oleh Ibu Hariah selalu habis paling lama dalam 3 hari.

### **Harga**

Harga yang ditetapkan oleh Ibu Hariah saat ini untuk kerupuk kering berkisar 13.000 rupiah dan kerupuk yang sudah digoreng sekitar 400 rupiah yang dijual kepada pedagang. Harga jual yang dipasarkan berkisar 15.000 hingga 20.000 rupiah untuk kerupuk kering sedangkan yang sudah digoreng adalah 500 rupiah perbungkus.

### **Permintaan dan Penawaran**

Permintaan produk ini sangat besar, hal ini ditandai dengan banyaknya pesanan yang datang kepada para pengrajin kerupuk udang seperti Ibu Hariah. Para pengrajin kerupuk udang lebih banyak menerima pesanan dibandingkan dengan produksi untuk persediaan. Salah satu kegiatan produksi dalam industri kerupuk, setiap hari memproduksi dengan kapasitas 5 kg dimana merupakan hasil pencampuran antara tepung terigu, tepung sagu dan udang, permintaan lebih banyak karena para pengusaha setiap hari memproduksi dan setelah menjadi kerupuk udang kering dan goreng sudah ada para pemesan dan pedagang yang akan membawa produk mereka dari Rasau Jaya. Dari sisi penawaran Karena sebagian besar pengusaha memproduksi berdasarkan pesanan maka dari sisi penawaran tidak berbeda jauh dari permintaan, sehingga penawarannya pun mengikuti tinggi rendahnya produksi selama masih dalam kapasitas maksimal yang dapat dilakukan oleh pengusaha.

### **Strategi Pemasaran**

Dalam proses memasarkan kerupuk tidaklah seperti usaha besar, Ibu Hariah hanya menitipkan barang dagangannya kepada para pedagang atau pemilik warung, kantin dan lain sebagainya. Jalur pemasaran kerupuk udang mempergunakan dua pola, yaitu langsung dan tidak langsung. Penjualan kerupuk udang ini dapat dilakukan sendiri oleh pengusaha maupun melalui jasa agen penjualan, atau dengan pembeli konsumen langsung. Pola pemasaran kerupuk udang ini secara umum terbagi dua, yaitu : 1. Pengusaha menjual langsung produknya ke konsumen akhir yaitu rumah tangga dan biasanya adalah konsumen langsung yang dekat dengan tempat memproduksi kerupuk udang ini, tetapi beberapa konsumen rumah tangga membawa kerupuk udang ini sebagai oleh-oleh untuk keluar daerah. 2. Pengusaha bekerja sama dengan beberapa pusat oleh-oleh di para pedagang untuk memasarkan produknya.

### **Mekanisme Pemasaran**

Dalam proses pemasanan kerupuk, Ibu Hariah pertama kali menyediakan produk yang sudah siap untuk dijual baik kepada pedagang maupun langsung kepada konsumen. Dalam proses kegiatan ini ada timbal balik antara produsen dengan pedagang yaitu produsen pertama kali harus membeli persediaan bahan baku kepada pedagang, kemudian mengolah bahan tersebut sehingga jadi sebuah produk dan dijual kembali baik kepada pedagang maupun kepada konsumen. Sasaran dari pendistribusian produk adalah proses dimana sang produsen menjual produknya kepada para pedagang dalam media berupa pertokoan,warung, sekolah (kantin), dan langsung kepada konsumen. Kemudian apabila persediaan bahan baku habis maka industri yang bersangkutan akan membeli kembali bahan baku dari pedagang seperti tergambar dalam diagram berikut :

### **Kendala Pemasaran**

Kendala pemasaran yang dihadapi oleh industri kerupuk udang adalah adanya para pedagang yang mengambil kerupuk udang dan dijual kembali dengan merek dari para pedagang sehingga daerah asal pembuatan kerupuk udang tidak dikenal oleh konsumen akhir. Di samping itu belum banyak agen penjualan di Rasau Jaya maupun

di luar Rasau Jaya, sehingga daerah pemasaran belum terlalu luas, maka biasanya disiasati oleh para pengrajin dengan mengikuti pameran atau ada kegiatan lain yang dilakukan untuk memperkenalkan produknya.

## **Pembahasan**

### **Implikasi produk**

Dalam suatu usaha industri kemampuan dalam memproduksi sangat diutamakan, karena kemampuan dalam mengelola dan pemahaman teknis memproduksi secara seimbang dan selaras dapat meningkatkan daya saing produk. Pemahaman itulah yang menunjang keberhasilan usaha dalam mengelola usaha industri dan dapat menghasilkan produk yang berkualitas tinggi. Rasau jaya sendiri, terdapat beberapa hambatan yang dihadapi oleh Ibu Hariah dalam mengelola usaha kerupuknya. Hal itu tentu saja dapat menghambat dalam mengembangkan usahanya. Ada beberapa hal yang perlu dilakukan agar hambatan-hambatan tersebut dapat diatasi antara lain :1. Dengan melakukan penyuluhan-penyuluhan oleh dinas dan instansi terkait. Hal ini dilakukan agar kemampuan pengusaha dalam manajemen dan sumber daya manusia yang dimiliki dalam memproduksi dapat meningkat. Hal ini perlu dilakukan mengingat kerupuk yang diproduksi ibu Hariah sistem manajemennya belum baik sehingga sulit untuk menentukan mana yang harus diutamakan. 2. Dengan penyediaan teknologi yang memadai. Menurut Ibu Hariah selama ini produksi kerupuk yang diproduksinya sama sekali tidak tersentuh oleh teknologi yang modern sehingga proses dari produksi agak sedikit lama apa lagi pada proses pemotongannya, jika teknologi yang memadai prosesnya jauh lebih cepat karena untuk membeli alat yang diperlukan membutuhkan modal sementara modal yang dimilikinya terbatas. 3. Dengan menyediakan tempat penampungan hasil produksi. Hal ini perlu dilakukan agar hasil dari produksi usaha kecil dapat meningkat dan dapat dikenal oleh masyarakat luas dan pengrajin tidak ragu lagi dalam memproduksi dengan jumlah yang besar karena ada yang siap untuk pemasarannya. 4. Dengan bantuan kredit kepada usaha kecil tanpa syarat. Hal ini sangat diperlukan agar usaha kecil mudah mendapatkan modal agar dapat mengembangkan usahanya lebih besar karena untuk mengembangkan usaha perlu modal yang besar untuk kebutuhan bahan baku dan perlengkapan dalam proses produksi. 5. Kendala dan sanksi yang dihadapi Ibu Hariah. Hal ini sangat memungkinkan karena untuk merintis usaha yang serba kekurangan pasti ada kendala dan sanksi, kendala yang paling mendasar yaitu modal.

### **Kontribusi Terhadap Pendapatan Keluarga**

Pendapatan bagi wirausaha sangat penting karena dengan pendapatan mereka dapat memenuhi kebutuhan dari pada usaha yang dijalani, karena akan di gunakan untuk membeli bahan baku untuk produksi usaha tersebut. Usaha adalah kegiatan dengan mengarahkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai suatu maksud dan tujuan yang hendak dicapai. Usaha kerupuk udang rebon ibu Hariah ini mempunyai kontribusi terhadap keluarga karena dapat menambah penghasilan rumah tangga dan juga menciptakan lapangan pekerjaan bagi dirinya sendiri. Usaha kerupuk udang rebon yang di jalani ibu Hariah sangat potensial untuk di kembangkan di Rasau Jaya karena usaha tersebut dapat mengatasi tingkat ekonomi lemah dan menambah pendapatan bagi keluarga.

## **Kesimpulan dan Saran**

### **Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang di lakukan terhadap usaha produksi kerupuk udang rebon Hariah di kecamatan rasau jaya kabupaten kubu raya. Menunjukan bahwa usaha produksi kerupuk udang rebon Hariah ini memberikan kontribusi terhadap pendapatan keluarga. Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut : 1. Modal usaha produksi kerupuk udang rebon Hariah berupa modal tetap dan modal tidak tetap. Modal tetap berupa baskom, kompor, lesung, dandang, kuali dan lain-lain sedangkan modal tidak tetap berupa Udang, uang tunai, tepung dan lain-lain. Dalam satu kali produksi sebesar Rp 60.000 untuk membeli bahan bakunya. 2. Aspek manajemen sumber daya manusia, usaha produksi yang dimiliki ibu Hariah sistem manajemennya belum baik karena sistem pengelolaan masih bercampur aduk antara bisnis dengan pengeluaran rumah tangga dan pengeluaran lainnya. Selama ini ibu Hariah masih menggunakan sumber daya keluarga ( anak, suami ) dalam proses produksi usahanya. 3. Teknologi yang digunakan dalam proses produksi masih rendah karena produksinya masih menggunakan cara yang sederhana dan sistem tradisional bahkan belum tersentuh teknologi sedikitpun. 4. Tingkat persaingan pasar tidak terlalu tinggi karena masing-masing pelaku usaha kecil sudah memiliki pelanggan tetap dan pemasaran kerupuk juga tidak sulit karena merupakan makanan yang hamper disukai oleh semua kalangan baik masyarakat bawah, menengah maupun atas.

### **Saran**

Penulis berharap penelitian yang telah dilaksanakan di Desa Suka Damai Rasau Jaya 1 ini dapat bermanfaat semoga masyarakat dapat mengembangkan potensi diri sehingga dapat meningkatkan produktivitas desa. Maka beberapa hal yang perlu dilakukan antara lain : 1. Hendaknya ibu Hariah dapat meningkatkan jumlah produksinya dan menambah jenis-jenis kerupuk agar dapat meningkatkan pendapatan. 2. Hendaknya Pemerintah Daerah dapat memberikan modal untuk usaha kecil dan menengah agar mereka dapat mengembangkan usahanya. 3. Hendaknya pihak koperasi dan lembaga keuangan lainnya dapat memberikan kredit khusus tanpa syarat agar dapat membantu kelancaran dalam mengembangkan usaha.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Budiono. (1982). **Pengantar Ekonomi Mikro**. Yogyakarta. BPFE Universitas Yogyakarta.
- FKIP. (2007). **Pedoman Penulisan Karya Ilmiah**. Pontianak : Universitas Tanjungpura.
- Gilarso. (2001). **Pengantar Ilmu Ekonomi Mikro**. Yogyakarta. Kanisius Yogyakarta.
- Hasibuan Nurimansjah. (2000). **Ekonomi Industri**. Jakarta. LP3ES.
- Joko Sri. (2001). **Manajemen Produksi dan Operasi**. Malang. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Moleong. (2011). *Metodologi Penelitian Kualitatif*.
- Sukirno Sadono. (2003). **Pengantar Mikro Ekonomi Edisi Ke 3**. Jakarta. PT. Raja Grafindo.
- Sukirno Sadono. (2003). **Ekonomi Pembangunan Proses Masalah dan Kebijakan**. Jakarta. LPEE Universitas Indonesia.
- Sukirno Sadono. (2000). **Makro Ekonomi Suatu Pengantar**. Jakarta PT. Raja Grafindo Persada.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung. Alfabeta.
- Tambunan. Tulus. H. (2001). **Perekonomian Indonesia: Teori dan Temuan Empiris**. Jakarta.
- UU No 20 (2008). **Usaha Kecil dan Menengah**. Jakarta. Lembaga Negara Republik Indonesia.
- UU No 9. (1995). **Omzet Usaha Kecil**. Jakarta. Lembaga Negara Republik Indonesia.
- UU No 13. (2003). **Ketenega Kerjaan**. Jakarta. Lembaga Negara Republik Indonesia.