



ANALISIS PROPSEK DAN PERKEMBANGAN USAHA INDUSTRI BANDENG PRESTO DI KOTA SEMARANG

Agadhita Nila Candra, Achma Hendra Setiawan¹

Jurusan IESP Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro
Jl. Prof. Soedharto SH Tembalang, Semarang 50239, Phone: +622476486851

ABSTRACT

Rapid changes in the industrial sector in recent years shift the role of the agricultural sector in national and regional economic structure. This showed, the higher contribution of industrial sector in national and regional economic structures. One of the potential industries in Indonesia, particularly in Semarang is presto milkfish processing industry. Although it had a good prospect, but this industry knowed have lower production value when compared to some small industries in Semarang. One of that is caused by limited capital. Therefore the Department of Marine and Fisheries Semarang have tried to help develop the business of processed fishery by providing grant the equipment of production. This study using mixed methods analysis that is combination of quantitative and qualitative analysis. Quantitative analysis aims to describe the profile of bussiness, determine the development of business whereas quantitative analysis aims to analyze business prospects that using the R / C ratio in presto milkfish processing industry after receivied a grant from the Department of Marine and Fisheries Semarang. The results showed that presto milkfish enterprise in Semarang has varied characteristics and cost structures so that classified into three industrial scale namely small, medium and large. According to the calculation of the R / C ratio > 1, financially presto milkfish enterprise has a good prospect and deserves to be developed. In its development, presto milkfish enterprise had increased average production, working hours, sales turnover and profits in each group on a scale: small, medium and large.

Keywords: presto milkfish industry, business profile, prospects and business development.

PENDAHULUAN

Perubahan sektor industri yang pesat beberapa tahun terakhir yakni antara tahun 2007-2010 telah menggeser peranan sektor pertanian dalam struktur perekonomian nasional maupun regional. Pertumbuhan sektor industri pengolahan di Jawa Tengah menjadi salah satu faktor penting yang menjadi penggerak perekonomian daerah, mengingat industri pengolahan merupakan sektor yang memiliki tingkat penyerapan tenaga kerja yang cukup besar. Salah satu industri yang berpotensi di Jawa Tengah, khususnya di Kota Semarang adalah industri pengolahan bandeng presto. Berdasar data yang diperoleh dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang, diketahui bahwa konsumsi rata-rata ikan per kapita dapat dikatakan cukup menggembirakan karena selalu mengalami peningkatan dari tahun 2006 sampai 2010 yaitu sebesar 21,69 ikan/kg/kapital/tahun dan terus meningkat mencapai 22,68 ikan/kg/kapital/tahun di tahun 2010.

Variasi makanan hasil olahan ikan bandeng di Kota Semarang mempunyai prospek yang sangat bagus untuk dikembangkan. Namun, hal ini menjadi terhambat karena terkendala modal. Dari data yang diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Semarang disebutkan bahwa industri olahan bandeng mempunyai unit usaha dan nilai produksi yang terkecil di antara jenis industri makanan lainnya yang ada di Kota Semarang. Padahal, selama ini bandeng merupakan salah satu makanan khas Kota Semarang yang sudah terkenal ke seluruh pelosok lapisan masyarakat Indonesia dan khususnya para wisatawan Kota Semarang. Berkaitan dengan hal tersebut, makan Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang telah memberikan bantuan modal berupa sarana prasarana alat-alat produksi untuk para pelaku industri pengolahan hasil perikanan yang ada di Kota Semarang, salah satunya adalah industri bandeng presto.

¹ Penulis penanggung jawab



Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan profil usaha industri pengolahan bandeng presto serta menganalisis prospek dan perkembangan usaha industri pengolahan bandeng presto di Kota Semarang.

KERANGKA PEMIKIRAN TEORITIS DAN PERUMUSAN HIPOTESIS

Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi atau barang jadi menjadi barang jadi dengan nilai lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri. Industri kecil adalah kegiatan industri dengan nilai investasi perusahaan seluruhnya sampai dengan Rp.200.000.000,- (dua ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha (Peraturan Menteri Perindustrian R.I, 2007). Sedangkan Industri kecil adalah kegiatan yang dikerjakan di rumah – rumah penduduk, yang pekerjanya merupakan anggota keluarga sendiri yang tidak terikat jam kerja dan tempat (Tulus Tambunan, 2001). Definisi mengenai industri kecil sangat beragam. Namun demikian, pada umumnya industri kecil memiliki karakteristik atau ciri-ciri yang hampir seragam. Karakteristik industri kecil adalah sebagai berikut (Mudrajat Kuncoro, 1997 : 108-109). Tidak adanya pembagian tugas yang jelas antara bidang administrasi dan operasi. Kebanyakan industri kecil dikelola oleh orang perorang yang merangkap sebagai pemilik sekaligus pengelola usaha serta memanfaatkan tenaga kerja dari keluarga dan kerabat di kotanya. Rendahnya akses industri kecil terhadap lembaga-lembaga kredit formal sehingga mereka cenderung mengatasi pembiayaan usaha dari modal sendiri atau sumber-sumber lain seperti keluarga, kerabat, pedagang dan bahkan rentenir. Sebagian industri kecil ditandai dengan belum dipunyainya status badan hukum.

Industri kecil mempunyai peran yang semakin besar dalam perluasan kesempatan berusaha dan kesempatan kerja, pembangunan ekonomi pedesaan, pengentasan kemiskinan , bahkan terhadap ekspor. Tambunan (2002), menyebutkan bahwa di Indonesia, di lihat dari jumlah unit usahanya yang sangat banyak yang terdapat di semua sektor ekonomi dan kontribusinya yang besar terhadap kesempatan kerja dan pendapatan, khususnya di daerah pedesaan dan bagi keluarga berpendapatan rendah, tidak dapat diingkari betapa pentingnya usaha mikro, kecil, dan menengah bagi pembangunan ekonomi nasional.

Menurut Hafsa (2004), bahwa pada umumnya permasalahan yang di alami Usaha Mikro dan Kecil adalah: 1) Faktor Internal meliputi Kurangnya Permodal Usahaan, SDM yang terbatas, lemahnya jaringan usaha dan kemampuan penetrasi pasar dan 2) Faktor eksternal meliputi iklim usah yang belum kondusif, terbatasnya sarana dan prasarana usaha, implikasi otonomi daerah, terbatasnya akses pasar.

Hibah

Hibah berasal dari istilah bahasa Arab yang secara etimologis berarti melewatkan atau menyalurkan, maka artinya telah disalurkan dari tangan orang yang memberi kepada tangan yang diberi (Suhrawardi dan Chairuman, 2004). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1999), hibah berarti pemberian, yakni dengan mengalihkan hak atas sesuatu kepada orang lain secara sukarela. Dasar hukum hibah dapat berasal dari hadits Nabi Muhammad SAW maupun ayat-ayat Al-Quran. Adapun beberapa Hadits yang menjadi dasar atau pedoman adanya pemberian atau hibah ini antara lain hadits yang diriwayatkan oleh Ahmad dari hadits Khalid bin ‘Adi, bahwa Nabi Muhammad SAW bersabda yang artinya:

“Barang siapa mendapatkan kebaikan dari saudaranya yang bukan karena mengharapkan dan meminta-minta, maka hendaklah ia menerimanya dan tidak menolaknya, karena ia adalah rezeki yang diberi Allah kepadanya.” (Sayyid Sabiq, 14, 1988 : 168, dalam Suhrawardi, 2004).

Adapun menyangkut pelaksanaan hibah menurut ketentuan syari’at Islam adalah dapat dirumuskan sebagai berikut (Suhrawardi, 2004) :

1. Penghibahan dilaksanakan semasa hidup, demikian juga penyerahan barang yang dihibahkan.
2. Beralihnya hak atas barang yang dihibahkan pada saat penghibahan dilakukan, dan kalau si penerima hibah dalam keadaan tidak cakap bertindak (misalnya belum dewasa atau kurang sehat akalnya), maka penerimaan dilakukan oleh walinya.
3. Dalam melaksanakan penghibahan haruslah ada pernyataan, terutama dari pemberi hibah.



Penghibahan hendaknya dilaksanakan di hadapan beberapa orang saksi (hukumnya sunat), hal ini dimaksudkan untuk menghindari silang sengketa di belakang hari.

Definisi Hibah Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang

Hibah yang dimaksud dalam hal ini yakni menurut definisi dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang adalah pemberian bantuan berupa sarana prasarana alat-alat produksi yang diberikan secara cuma-cuma (sukarela) untuk para pelaku usaha pengolahan hasil perikanan di Kota Semarang. Dasar pemberian hibah ini adalah Surat Keputusan Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang nomor 523/SK/21.3.11/26/11 tentang "Penetapan Penerima Bantuan Sarana Prasarana Pengolahan Perikanan dan SRD Serta Sarana Prasarana Non Konsumsi Program Peningkatan Daya Saing Produk Perikanan Satker Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang Tahun Anggaran 2011".

Kelompok usaha atau industri kecil yang mengajukan proposal bantuan dalam bentuk hibah ke Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang dinyatakan layak mendapatkan bantuan, jika memenuhi syarat administratif sebagai berikut :

1. Kelompok usaha benar-benar ada/ tidak fiktif,
2. Kelompok usaha tersebut memiliki kegiatan rutin
3. Ada kejelasan bahwa mereka adalah benar-benar pengusaha pengolah hasil perikanan.

Peran dan perkembangan industri kecil yang semakin besar dalam perluasan kesempatan berusaha dan kesempatan kerja, pengembangan ekonomi pedesaan, pengentasan kemiskinan, bahkan juga pada ekspor berbanding terbalik dengan kondisi industri kecil dan rumah tangga yang sangat memprihatinkan terutama dalam hal keterbatasan sumberdaya yang dimiliki, khususnya modal dan teknologi yang merupakan kendala klasik yang selama ini dihadapi sebagian besar pelaku usaha mikro kecil dalam memperluas kegiatan bisnisnya/usahanya. Sementara peran perbankan/lembaga keuangan formal lainnya dalam mendukung pemberdayaan UMKM maupun IKM masih sangat terbatas dan terlalu hati-hati.

METODE PENELITIAN

Variabel Penelitian

Variabel penelitian didefinisikan sebagai suatu obyek yang digunakan peneliti yang mempunyai variasi tertentu untuk ditarik kesimpulan (Sugiyono,2004). variabel-variabel dalam penelitian ini adalah: 1) Jumlah Produksi : produksi dalam penelitian ini adalah produksi atau hasil pengolahan dari salah satu jenis industri pangan yakni industri pengolahan ikan bandeng (bandeng presto/duri lunak). Produksi dihitung berdasarkan jumlah olahan (kg) yang dihasilkan oleh pengusaha atau pelaku industri pengolahan ikan bandeng dalam satu bulan. 2) Jam kerja : jam kerja adalah jumlah jam kerja pekerja pada industri kecil dan rumah tangga pengolahan ikan bandeng (bandeng presto/duri lunak) dalam memproduksi per hari. Satuan jam kerja yang dipakai dalam penelitian ini adalah jumlah jam kerja dalam memproduksi tiap bulannya. 3) Omset Penjualan : omset penjualan adalah jumlah total hasil produksi ikan bandeng yang dapat dijual dalam satu bulan. Omset penjualan ikan bandeng (bandeng presto/duri lunak) ini dihitung dengan cara mengalikan total jumlah olahan ikan bandeng yang terjual dengan harga per kilogram. 4) Keuntungan : keuntungan dapat diketahui dengan menghitung total penjualan dikurangi total biaya produksi dalam satu bulan. Satuan untuk mengukur keuntungan tersebut ditetapkan dalam bentuk nominal uang rupiah setiap bulannya.

Populasi Penelitian

Penelitian ini merupakan studi populasi. Populasi dalam penelitian ini adalah 35 pelaku usaha industri kecil pengolahan ikan bandeng (bandeng presto/duri lunak) yang memperoleh bantuan sarana prasarana alat-alat produksi (hibah alat) dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang. Jumlah dari populasi yang menjadi obyek penelitian ini merupakan pelaku usaha industri kecil pengolahan ikan bandeng di Kota Semarang.



Jenis dan Sumber Data

Data primer dikumpulkan melalui kuesioner dan wawancara langsung pada subjek yang akan diteliti yaitu: para pengusaha atau pelaku usaha industri pengolahan ikan bandeng di Kota Semarang. Di samping itu, terdapat data sekunder yaitu data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Semarang, Dinas Koperasi dan UMKM Kota Semarang, Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang, *download* melalui internet.

Metode Analisis

Metode analisis data meliputi analisis kuantitatif dan analisis kualitatif (*mixed method*). Analisis kuantitatif merupakan data-data yang diperoleh yang disusun secara tabulasi kemudian dianalisis secara kuantitatif. Analisis kuantitatif dalam penelitian ini digunakan untuk melihat jumlah produksi, biaya, dan pendapatan yang diperoleh pada industri pengolahan bandeng presto. Analisis kualitatif, digunakan untuk menilai objek penelitian berdasarkan sifat tertentu dimana dalam penilaian sifat dinyatakan tidak dalam angka-angka dan digunakan untuk menjelaskan analisis data yang diolah. Dalam analisis kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah Menurut John W Creswell (2009:840), ada beberapa aspek penting yang harus dipertimbangkan terlebih dahulu dalam merancang prosedur-prosedur mixed methods research, yaitu sebagai berikut:

1. *Timing* (waktu)

Peneliti harus mempertimbangkan waktu dalam pengumpulan data kualitatif dan kuantitatifnya. Apakah data akan dikumpulkan secara bertahap (sekunsial) atau dikumpulkan pada waktu yang sama (konkuren). Ketika data dikumpulkan secara bertahap, peneliti perlu menentukan apakah data kuantitatif atau kualitatif yang akan dikumpulkan terlebih dahulu. Setelah itu peneliti memperluas pemahamannya melalui tahap kedua, yaitu data kuantitatif, di mana data dikumpulkan dari sejumlah besar partisipan (biasanya sampel dari populasi). Ketika data dikumpulkan secara konkuren, berarti data kuantitatif dan kualitatif dikumpulkan pada waktu yang sama dan pelaksanaannya simultan (serempak). Pengumpulan data kuantitatif dan kualitatif secara bersamaan dianggap paling efektif karena tidak membutuhkan waktu lama dalam proses pengumpulannya.

2. *Weighting* (bobot)

Bobot yang dimaksud dalam merancang prosedur mixed methods adalah prioritas yang diberikan antara metode kuantitatif atau kualitatif. Dalam studi tertentu bobot dapat sama atau seimbang. Dalam kerangka yang lebih praktis, bobot dalam mixed methods bisa dipertimbangkan melalui beberapa hal, antara lain apakah data kualitatif dan kuantitatif yang akan diutamakan terlebih dahulu, sejauh mana treatment terhadap masing-masing dari kedua data tersebut atau apakah metode induktif (seperti, membangun tema-tema dalam kualitatif) atau metode deduktif (seperti, menguji suatu teori) yang akan diprioritaskan.

3. *Mixing* (*pencampuran*) atau Mencampur (*mixing*)

Data kualitatif dan kuantitatif benar-benar dileburkan dalam satu end of continuum, dijaga keterpisahannya dalam end of continuum yang lain atau dikombinasikan dengan beberapa cara. Dua data bisa saja ditulis secara terpisah namun keduanya tetap dihubungkan (*connecting*) satu sama lain selama tahap-tahap penelitian. bahwa peneliti mengumpulkan data kuantitatif dan kualitatif secara konkuren dan menggabungkan (*integrating*) database keduanya dengan mentransformasikan tema-tema kualitatif menjadi angka-angka yang bisa dihitung (secara statistik) dan membandingkan hasil penghitungan ini dengan data kuantitatif deskriptif.

4. *Teorizing* (teorisasi)

Faktor terakhir yang perlu diperhatikan dalam merancang mixed method adalah perspektif teori apa yang akan menjadi landasan bagi keseluruhan prosesw/tahap penelitian perspektif ini bisa berupa teori ilmu-ilmu sosial atau perspektif-perspektif teori lain yang lebih luas. Dalam mixed methods research, teori biasanya muncul dibagian awal penelitian untuk membentuk rumusan masalah yang diajukan, siapa yang berpartisipasi dalam penelitian, bagaimana data dikumpulkan dan implikasi-implikasi apa yang diharapkan dari penelitian.



HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Industri Bandeng Presto Semarang

Letak strategis Kota Semarang yang berada pada titik sentra jalur utama Pantai Utara Pulau Jawa menjadikan kota ini maju dan berkembang sebagai daerah potensial bagi aktivitas industrial, perdagangan dan jasa yang sangat prospektif. Begitu pula dengan potensi sumber daya perikanan yang cukup besar untuk dikembangkan. Ikan olahan yang cukup penting di Kota Semarang dan menjadi salah satu produk oleh-oleh khas Semarang diantaranya adalah olahan ikan bandeng dengan berbagai macam diversifikasi produk yang salah satunya adalah bandeng presto.

Jenis olahan "bandeng presto" adalah salah satu diversifikasi pengolahan hasil perikanan, terutama sebagai modifikasi pemindangan. Bandeng presto hampir sama dengan pindang bandeng, tetapi mempunyai kelebihan yakni tulang dan duri dari ekor hingga kepala lunak dan dapat dimakan tanpa menimbulkan ganguan pada mulut.

Di Semarang, Jawa Tengah yang menjadi lokasi penelitian, pengolahan bandeng yang selama ini telah dilakukan agar aman dikonsumsi yaitu dengan mengolahnya menjadi bandeng presto atau terkenal dengan bandeng duri lunak. Bandeng presto adalah menghilangkan duri dengan cara memasak bandeng pada suhu tinggi dalam jangka waktu yang lama.

Berdasarkan hasil survey di lapangan pada beberapa industri bandeng presto di Semarang, dalam memproduksi bandeng presto diperlukan beberapa alat dan bahan yaitu ikan bandeng segar, garam halus bermutu tinggi, lembaran daun pisang sedangkan bumbu-bumbu yang dibutuhkan antara lain bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe. Pisau, bak plastik, lemari es (skala kecil) atau kamar dingin (skala besar), alat kukus bertekanan (*autoclave*) yang dilengkapi pengukur tekanan dan pengukur suhu, misalnya *Press-cooker* untuk skala kecil. Di Kota Semarang, ada dua wilayah yang menjadi sentra industri pengolahan bandeng presto yaitu di Kelurahan Krobokan dan Kelurahan Tambakrejo. Namun, pengusaha atau produsen bandeng presto terbanyak terdapat di Kelurahan Krobokan, Kecamatan Semarang Barat.

Analisis Data

Responden dalam penelitian ini adalah pelaku usaha industri kecil dan rumah tangga pengolahan ikan bandeng presto di Kota Semarang yang mendapatkan bantuan hibah alat-alat produksi dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang yang berjumlah 35 pelaku yang tersebar di beberapa kecamatan yakni Kecamatan Semarang Barat, Semarang Utara, Semarang Tengah, Gayamsari, Banyumanik, Tembalang, Gajah Mungkur.

Data responden diperoleh dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) dan juga dengan melakukan wawancara mendalam dengan sejumlah responden dimana informan berusaha terjun langsung ke lapangan dan berusaha ikut hanyut dalam kehidupan responden. Kuesioner disebar ke seluruh responden yang mendapat bantuan hibah alat produksi dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang.

Profil Industri Kecil Pengolahan Bandeng Presto Kota Semarang

Bagi orang Semarang, bandeng duri lunak atau yang biasa disebut bandeng presto sudah tidak asing lagi. Bahkan bandeng presto sekarang ini menjadi trade mark Kota Semarang selain lumpia. Bandeng duri lunak mulai dikenal pada era tahun delapan puluhan. Bahan pangan ini merupakan pengembangan olahan yang berasal dari pemindangan. Pada waktu itu, telah ada banyak jenis olahan pemindangan, dan salah satu yang cukup dikenal adalah pindang bandeng. Seiring dengan kemajuan teknologi serta tuntutan pemenuhan asupan makanan dan gizi masyarakat, semakin berkembang pula daya kreasi masyarakat. Kemudian ditemukanlah olahan yang dibuat dengan cara melunakkan tulang dan duri. Kebetulan sekali, bahan baku yang digunakan adalah bandeng sehingga dikenallah bandeng duri lunak. Sementara istilah "presto" berasal dari nama panci yang digunakan, yaitu pressure cooker (pemasak/panci bertekanan tinggi).

Profil Usaha

Usaha pembuatan bandeng presto merupakan usaha yang relatif mudah dan mempunyai prospek yang cukup bagus di Kota Semarang. Sejak diperkenalkan sekitar tahun 70-an, bandeng presto ternyata mempunyai sambutan yang cukup bagus dari para penggemar ikan karena

kelembutan durinya yang tidak lagi mengganggu saat dikonsumsi. Usaha ini mudah dikerjakan dan skalanya bisa disesuaikan dengan tingkat kemampuan modal, tenaga kerja dan pemasarannya. Dalam skala kecil rumah tangga untuk usaha sambilan produksinya sekitar 10-25 kg/hari, skala sedang mencapai 30-75 kg/hari dan untuk skala besar dapat memproduksi sekitar 100-200 kg/hari. Di Kota Semarang, industri bandeng presto didominasi oleh unit-unit usaha yang tergolong industri rumah tangga dan kecil. Pada industri bandeng presto, karakteristik produsen (pengrajin) secara implisit terkait dengan jumlah bandeng yang diolah per hari. Karakteristik ini berbeda-beda dari segi skala usaha, produksi, tenaga kerja, fasilitas yang dimiliki, cara memperoleh bahan baku, pemasaran produk dan lain-lain. Permasalahan lain yang biasanya dihadapi oleh para pengusaha atau produsen olahan ikan bandeng ini adalah pada perolehan bahan baku.

Tabel 1
Karakteristik Produsen Industri Bandeng Presto Berdasar Skala Usaha
di Kota Semarang Tahun 2012

Parameter	Skala Usaha		
	Kecil (<1000kg)	Sedang (1000-2000kg)	Besar (>2000kg)
1. Produksi rata-rata (kg/produksi)	448	1.405	2.490
2. Tenaga Kerja	2-3 orang	4-5 orang	6-8 orang
3. Lama Usaha (tahun)	2-15 tahun	5-25 tahun	10-32 tahun
4. Tingkat Pendidikan (%)			
• SD	7,14	-	-
• SMP	35,71	-	-
• SMA	53,57	75	66,67
• Perguruan Tinggi	3,57	25	33,33
5. Cara memperoleh bahan baku bandeng segar (%)			
• Beli di pasar terdekat	100	50	25
• Lewat supplier/pemasok	-	50	75
• Pedagang ikan bandeng segar	-	-	-
6. Sumber bahan baku kedelai (%)			
• Satu kota	100	75	75
• Luar kota tapi satu Provinsi	-	25	25
7. Rata-rata harga ikan bandeng segar (per kg)	Rp 15.000,00 10-12 kali	Rp 17.500,00 10-15 kali	Rp 20.000,00 10-25 kali
8. Frekuensi berproduksi dalam sebulan			
9. Saat banyak membutuhkan ikan bandeng segar (%)			
• Puasa-hari raya, hari besar	20	50	50
• Pada bulan November-Januari	-	30	50
• Sama setiap bulan	80	20	-
10. Masalah memperoleh bahan baku ikan bandeng segar (%)			
• Cuaca buruk (kualitas bandeng menurun)	50	50	50
• Bahan baku berkurang, harga naik	50	50	50
• Tidak mengalami kesulitan			
11. Sasaran produk yang dihasilkan (%)			
• Di pasar terdekat (tradisional)	50	50	-
• Dijual di rumah, keliling	50	-	50
• Dijual di rumah, di pasar, hingga luar kota	-	50	50

Sumber : Data Primer 2012, diolah

Dalam kaitannya dengan industri pengolahan bandeng presto, bahan baku merupakan salah satu faktor penting dalam proses produksi. Tidak jarang ketersediaan bahan baku seringkali menjadi salah satu masalah yang bisa berdampak pada kualitas, kuantitas maupun kontinuitas



produksi. Cara memperoleh bahan baku pada kelompok industri bandeng presto berbeda pada tiap skala usaha. Hal ini didasarkan pada kemampuan produksi pada masing-masing industri. Pada kelompok industri berskala kecil, semua responden (100%) memperoleh bahan baku dalam hal ini ikan bandeng segar dengan membeli di pasar terdekat dari rumah yang sekaligus menjadi tempat produksi mereka. Sedangkan industri bandeng presto berskala sedang dan besar memperoleh bahan baku melalui *supplier* atau pemasok dan juga dari pasar-pasar terdekat.

Ketersediaan bahan baku jelas sangat penting dalam kaitannya dengan kelancaran produksi bandeng presto. Ikan bandeng segar yang diproduksi dari tambak-tambak sekitar Kota Semarang nyatanya seringkali tidak sesuai dengan yang diharapkan oleh pengusaha bandeng presto. Harga ikan bandeng segar berkisar antara Rp 17.500,00 – Rp 20.000,00 per kilogramnya. Namun terkadang harga bandeng segar bisa mencapai Rp 25.000,00 per kilogramnya. Saat kenaikan harga bandeng segar seperti ini, para pengusaha bandeng presto mengurangi jumlah produksinya karena kenaikan harga bahan baku tersebut tidak bisa diimbangi dengan kenaikan harga jual bandeng presto di pasaran sehingga para pengusaha lebih memilih untuk mengurangi jumlah produksi untuk beberapa bulan ketika terjadi lonjakan harga bandeng segar.

Penurunan produksi tersebut hanya akan berlangsung sekitar 1-3 bulan saja. Setelah itu produksi bandeng presto akan menyesuaikan lagi dan kembali ke produksi normal. Penurunan produksi bandeng presto biasanya terjadi pada bulan September-Oktober (bulan-bulan panas) juga pada bulan Januari-Maret. Sedangkan kenaikan produksi rata-rata terjadi pada saat hari raya (lebaran, ruwah, nyadran, natal), hari efektif kerja, tahun baru. Karena di waktu-waktu tersebut para pengusaha seringkali menerima pesanan sehingga memproduksi lebih dari bulan-bulan biasa. Namun kondisi-kondisi tersebut tidak dapat diprediksi seperti sekarang ini karena penurunan produksi bisa jadi dikarenakan tidak hanya pada kenaikan harga bandeng segar atau pun ukuran bandeng yang tidak bisa segar dan besar namun karena musim hujan sehingga masih menurut penuturan Ibu Darmono bahwa pengunjung atau pembeli cenderung enggan keluar rumah ketika hujan terus-menerus, jadi penjualan bandeng presto miliknya menurun.

Perkembangan Usaha Industri Kecil Pengolahan Bandeng Presto

Usaha pengolahan bandeng presto merupakan usaha yang tergolong mudah dikerjakan dan skalanya dapat disesuaikan dengan tingkat kemampuan modal, tenaga dan pemasarannya, serta mempunyai prospek yang cukup bagus mengingat bahwa bandeng merupakan salah satu ikan yang banyak digemari masyarakat luas, namun karena banyaknya duri yang melekat maka sedikit mengurangi kenikmatan karena gangguan duri-duri yang banyak. Selain itu, juga karena bandeng merupakan salah satu makanan khas Kota Semarang yang menjadi incaran banyak wisatawan.

Semakin menjamurnya usaha industri pengolahan khususnya makanan, tidak menutup kemungkinan adanya persaingan yang cukup ketat terlebih apabila usaha tersebut sudah menjadi *icon* atau makanan khas. Oleh sebab itu, demi menunjang perkembangan usaha yang sekaligus dapat memberdayakan masyarakat melalui usaha mikro kecil dan rumah tangga ini, Dinas Kelautan dan Perikanan mencoba memfasilitasinya dengan memberikan bantuan hibah dalam bentuk alat-alat produksi pada industri pengolahan perikanan diantaranya adalah industri pengolahan bandeng presto. Dengan menggunakan statistik deskriptif diperoleh hasil mengenai rata-rata produksi, jam kerja, omset penjualan dan keuntungan yang menjadi indikator perkembangan usaha bandeng presto ini.

Tabel 2
Rata-rata Produksi, Jam Kerja, Omset Penjualan dan Keuntungan
Industri Pengolahan Bandeng Presto di Kota Semarang Tahun 2012

Deskripsi	Skala Usaha					
	Kecil	Sedang	Besar			
1. Produksi	Mean:	447,67	Mean:	1405	Mean:	2490
	Minimum:	225	Minimum:	1100	Minimum:	2100
	Maximum:	990	Maximum:	2000	Maximum:	3000
	Standar Deviasi:	204,12	Standar Deviasi:	419,64	Standar Deviasi:	461,84
2. Jam Kerja	Mean:	30,7	Mean:	96,5	Mean:	170,33
	Minimum:	16	Minimum:	76	Minimum:	144
	Maximum:	68	Maximum:	137	Maximum:	205
	Standar Deviasi:	13,92	Standar Deviasi:	28,52	Standar Deviasi:	31,34
3. Omset Penjualan	Mean:	18608214,3	Mean:	71000000	Mean:	129050000
	Minimum:	7875000	Minimum:	55000000	Minimum:	106650000
	Maximum:	49500000	Maximum:	110000000	Maximum:	165000000
	Standar Deviasi:	11162427,9	Standar Deviasi:	26242459,2	Standar Deviasi:	31446502,2
4. Keuntungan	Mean:	5329723	Mean:	23204000	Mean:	48990166
	Minimum:	1108250	Minimum:	13860000	Minimum:	23125500
	Maximum:	18728000	Maximum:	38360000	Maximum:	71400000
	Standar Deviasi:	4384693,5	Standar Deviasi:	10559783	Standar Deviasi:	24321980

Sumber : Data Primer 2012, diolah

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa produksi pada industri kecil memiliki nilai minimum sebesar 225 kg, maksimum sebesar 990 kg, rata-rata produksi sebesar 447,67 kg dan standar deviasi sebesar 204,12. Industri sedang memiliki nilai minimum sebesar 1.100 kg, maksimum 2.000 kg, rata-rata sebesar 1.405 kg dan standar deviasi sebesar 419,64. Sedangkan produksi pada skala besar memiliki nilai minimum sebesar 2.100 kg, maksimum sebesar 3.000 kg, rata-rata sebesar 2.490 kg dan standar deviasi sebesar 461,84. Para pengusaha bandeng presto biasanya hanya memproduksi 2-5 kali dalam seminggu. Namun, jika sedang menerima pesanan maka mereka bisa memproduksi lebih banyak lagi. Hasil produksi bandeng presto pada industri kecil dan rumah tangga yang menjadi obyek penelitian ini biasanya hanya dijual ke wilayah sekitar yakni di pasar-pasar, toko atau warung-warung kecil saja. Namun, ada juga beberapa pengusaha bandeng presto yang sudah merambah pasar hingga ke luar daerah Kota Semarang, bahkan ke luar Pulau.

Produksi yang meningkat membutuhkan tenaga kerja yang lebih banyak untuk dapat berproduksi. Akan tetapi karena untuk menambah jumlah tenaga kerja pada industri berskala kecil dan rumah tangga seperti bandeng presto ini dirasa masih berat maka sebagian besar pengusaha pengolahan bandeng presto di Kota Semarang memutuskan untuk menambah jam kerja pekerjanya dalam meningkatkan produksi.

Diketahui bahwa jam kerja yang dibutuhkan pekerja atau produsen dalam sekali memproduksi pada industri kecil memiliki nilai minimum sebesar 16 jam, maksimum sebesar 68 jam, rata-rata sebesar 30,7 jam dan standar deviasi sebesar 13,92 jam. Industri sedang memiliki nilai minimum sebesar 76 jam, maksimum 137 jam, rata-rata sebesar 96,5 jam dan standar deviasi sebesar 28,52 jam. Sedangkan industri besar memiliki nilai minimum sebesar 144 jam, maksimum sebesar 205 jam, rata-rat sebesar 170,3 jam dan standar deviasi sebesar 31,34 jam. Adanya bantuan alat-alat produksi dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang pada tahun 2011 dirasakan sangat membantu para pelaku usaha industri kecil pengolahan bandeng presto dalam mengembangkan usahanya. Hal tersebut dapat dilihat dari adanya peningkatan total penjualan pada masing-masing usaha bandeng presto di Kota Semarang.

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa omset penjualan industri kecil memiliki nilai minimum sebesar 7.875.000, maksimum sebesar 49.500.000, rata-rata sebesar 18.608.214,3 dan standar deviasi sebesar 11.162.427,9. Industri sedang memiliki nilai minimum sebesar 55.000.000,

maksimum 110.000.000, rata-rata sebesar 71.000.000 dan standar deviasi sebesar 26.242.459,2. Sedangkan industri besar memiliki nilai minimum sebesar 106.650.000, maksimum sebesar 165.000.000, rata-rata sebesar 129.050.000 dan standar deviasi sebesar 31.446.502,2.

Total penjualan bisa jadi lebih meningkat apabila pengrajin mendapatkan pesanan di luar produksi yang biasa dihasilkan. Misalkan saja pada *moment* tertentu seperti hari raya, tahun baru, natal, ruwahan, atau hari dimana banyak orang mempunyai hajat. Bantuan alat-alat produksi yang diberikan oleh Dinas Kalautan dan Perikanan Kota Semarang dirasakan mempunyai dampak yang cukup besar bagi perkembangan industri pengolahan bandeng presto di Kota Semarang. Tambahan alat-alat produksi seperti panci presto (*pressure cooker*), tabung gas, regulator, coolbox dan lain-lain memberikan multiplier efek pada peningkatan produksi, omset penjualan yang pada akhirnya menambah keuntungan yang diperoleh.

Adapun secara deskriptif ditunjukkan oleh Tabel 2 di atas bahwa keuntungan industri kecil memiliki nilai minimum sebesar 1.108.250, maksimum sebesar 18.728.000, rata-rata sebesar 5.329.723 dan standar deviasi sebesar 4384693,5. Industri sedang memiliki nilai minimum sebesar 13.860.000, maksimum 38.360.000, rata-rata sebesar 23.204.000 dan standar deviasi sebesar 10.559.783. Sedangkan industri besar memiliki nilai minimum sebesar 23.125.500, maksimum sebesar 71.400.000, rata-rata sebesar 48.990.166 dan standar deviasi sebesar 24.321.980.

Prospek Usaha Bandeng Presto

Analisis yang digunakan dengan perhitungan Return-Cost Ratio (R/C Ratio). Pada perhitungan ini membutuhkan data penjualan yang merupakan penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Jika R/C Ratio > 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan. Jika R/C Ratio < 1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan. Selanjutnya jika R/C Ratio = 1, maka usaha bandeng presto berada pada titik impas (*Break Event Point*). R/C Ratio dapat dianalisis dengan menggunakan rumus :

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Biaya}}$$

Tabel 3
Pendapatan Usaha Industri Pengolahan Bandeng Presto
di Kota Semarang Tahun 2012

Industri	Σ Penerimaan	Σ Biaya	Rata-Rata B/C Ratio
Kecil	521.029.992	371.797.750	1,40
Sedang	284.000.000	191.184.000	1,48
Besar	387.150.000	240.179.500	1,61

Sumber : Data Primer 2012, diolah

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dilakukan dalam penelitian ini, didapat kesimpulan bahwa usaha bandeng presto di Kota Semarang memiliki karakteristik usaha dan struktur biaya yang berbeda-beda sehingga usahanya dapat dibagi menjadi tiga skala usaha yang disesuaikan dengan tingkat kemampuan dan kapasitas produksinya yaitu skala kecil, sedang dan besar. Umumnya alat-alat produksi, khususnya panci presto yang digunakan sebagian besar pelaku usaha masih sederhana dan berkapasitas kecil. Hanya beberapa industri saja yang sudah menggunakan alat (panci presto) yang lebih modern dan berkapasitas tinggi. Perkembangan usaha bandeng presto yang ditunjukkan melalui indikator produksi, jam kerja, omset penjualan dan keuntungan nyatanya belum sesuai dengan yang diharapkan karena masih adanya pola pikir pengusaha yang sempit mengenai arah keberlanjutan usaha. Secara finansial, usaha bandeng presto di Kota Semarang mempunyai prospek yang layak untuk dikembangkan. Hal ini didasarkan atas perhitungan R/C ratio usaha bandeng presto yang diperoleh hasil R/C > 1 pada masing-masing skala usaha yakni skala kecil, skala sedang dan skala besar.

Keterbatasan pada penelitian adalah Peneliti tidak menunjukkan trend perkembangan usaha bandeng presto dikarenakan keterbatasan data yang dimiliki. Sebagai saran untuk penelitian



selanjutnya agar Masih diperlukan bantuan hibah alat produksi yang berkelanjutan sebagai tambahan modal usaha yaitu dalam bentuk mesin (alat produksi) dalam menunjang perkembangan usaha pada industri kecil pengolahan bandeng presto di Kota Semarang. Diperlukan pembinaan dan pengawasan lebih khususnya pada kelompok usaha berskala kecil agar bantuan hibah alat produksi lebih berdaya guna sehingga mampu meningkatkan produksi. Perlu adanya pembelajaran mengenai pola pikir (*mindset*) bagi para pengrajin khususnya yang berskala kecil agar mempunyai motivasi untuk keberlanjutan usaha agar lebih berkembang.

REFERENSI

- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Arsyad, Lincoln dan Soeratno. 2003. *Metode Penelitian Untuk Ekonomi dan Bisnis*. Yogyakarta: UPP AMP YKPN.
- Badan Pusat Statistik, 2011, *Jawa Tengah dalam Angka*, Jawa Tengah
- Badan Pusat Statistik, 2011, *Kota Semarang dalam Angka*, Semarang
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2003. *Rencana Induk Pengembangan Industri Kecil Menengah 2002-2004: Buku II Program Pengembangan Industri Kecil Menengah*.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2010. *Profil Pengolahan Hasil Perikanan Kota Semarang*.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan. 2011. *Profil Sentra Industri Potensial Kota Semarang*.
- Hafsah, Mohammad J. 2004. *Upaya Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah*. **Infokop** Nomor 25 Tahun XX.
- Hasan, Amir. 2005. *Penteorian Sosiologi dan Pendidikan*. Tanjong Malim: Quantum Books.
- Hasan, M. Iqbal. 2002. *Pokok-Pokok Materi Statistika 2 (Statistik Inferensif)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Kuncoro, Mudrajat. 2007. *Ekonomi Industri Indonesia*. Yogyakarta : ANDI.
- Lubis, Ibrahim. 1994. *Ekonomi Islam : Suatu Pengantar*. Jakarta : Kalam Mulia.
- Nasir, Mohammad. 1998. *Metodologi Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Pasaribu, C. dan Suhrawardi K. Lubis. 2004. *Hukum Perjanjian dalam Islam*. Jakarta: Sinar Grafika.
- RPJMD Kota Semarang Tahun 2010-2015.
- Rudjito. 2003. *Strategi Pengembangan UMKM Berbasis Sinergi Bisnis*, makalah yang disampaikan pada seminar Peran Perbankan dalam Memperkokoh Ketahanan Nasional kerjasama Lemhanas RI dengan BRI.
- Singarimbun, Masri. 1989. *Metode Penelitian Survay*. Yogyakarta: LP3S.
- Sugiyono. 2004. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: CV Alfabeta.
- Suhendi. 2002. *Fiqh Muamalah*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.



- Sulistiyastuti, Dyah R. 2004. *Dinamika Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Analisis Konsentrasi Regional UKM di Indonesia 1999-2001*. **Jurnal Ekonomi Pembangunan** Vol. 9 No. 2. Desember 2004. Hlm: 143-164.
- Suliyanto. 2005. *Analisis Data dalam Aplikasi Pemasaran*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Tarigan, riandy. 2010. *Pola Pengambilan Keputusan Pelaku Usaha dalam Proses Penetapan Jenis Usaha Industri Kecil dan Rumah Tangga di Kecamatan Semarang Timur*. Tesis dipublikasikan Program Pasca Sarjana Teknik Perencanaan Wilayah dan Kota Universitas Diponegoro.
- Tambunan. 1997. *Perkembangan Industri Skala Kecil di Indonesia*. Jakarta: PT Mutiara Sumber Widya.
- _____. 2001. *Industrialisasi di Negara Berkembang : Kasus Indonesia*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- _____. *Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia: Beberapa Isu Penting* 2002. Jakarta: Salemba.