



ANALISIS PEMASARAN KERUPUK KULIT DAN URAT IKAN TUNA DI UD PUTRA SUSILA PASANGGARAN DENPASAR BALI

Ida Ayu Made Dwi Susanti, Ni Putu Anglila Amaral*, Dharma Sigith Purnamawan
Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Mahasaraswati Denpasar
Corresponding Author: anglilaamaral@unmas.ac.id

ABSTRACT

Tuna skin fish crackers are a snack and daily consumption of people in Indonesia. Pasanggaran village is one of the villages in the Denpasar area which is the location for producing tuna skin fish crackers and one of the production centers for tuna skin crackers in Bali because of the condition of the area which is close to the coast of Benoa. The aim of the research entitled ANALYSIS OF MARKETING OF TUNA SKIN AND TIPE CRACKERS AT UD PUTRA SUSILA PASANGGARAN DENPASAR BALI to Increase Income of UD Putra Susila, South Denpasar District, Denpasar City is to find out internal and external factors and alternative marketing strategies for tuna fish skin crackers in increasing income UD Putra Susila. This research was conducted in October-December 2023. The research location was determined using a purposive method while the sample of respondents was determined using a purposive sampling technique with a total of 10 respondents consisting of 1 internal and 9 external. The analysis method in this research uses SWOT analysis. The research results show that, strength factor: Tuna skin fish crackers have good quality and quality, weakness factor: lack of young generation to continue the tuna skin cracker business, opportunity factor: there are many enthusiasts on the island of Bali, threat factor: weather and climate changes

Keywords: Tuna skin crackers

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang sebagian besar luas wilayahnya merupakan perairan. Ikan merupakan salah satu hasil perikanan yang banyak dihasilkan di Indonesia dan merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan mudah didapat dengan harga yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Kandungan protein yang tinggi pada ikan dan kadar lemak yang rendah sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. (Samsudin, 2020).

Karena manfaat yang tinggi tersebut banyak orang mengkonsumsi ikan baik berupa daging ikan segar maupun makanan-makanan yang merupakan hasil olahan dari ikan. Makanan kering dengan bahan "baku ikan dicampur dengan tepung tapioka ini" sangat digemari masyarakat. Makanan ini sering digunakan sebagai pelengkap ketika bersantap ataupun sebagai makanan ringan. Bahkan untuk jenis makanan khas tertentu selalu dilengkapi dengan kerupuk. Makanan ini menjadi kegemaran masyarakat dikarenakan rasanya yang enak, gurih dan ringan.

Selain rasa yang enak tersebut, kerupuk ikan juga memiliki kandungan zat-zat kimia yang diperlukan oleh tubuh manusia. Hal ini menunjukkan bahwa kandungan protein pada ikan tidak banyak yang hilang setelah mengalami pengolahan. Jika dibandingkan dengan kerupuk udang, kandungan vitamin dan mineral pada kerupuk ikan lebih rendah (Samsudin, 2020).

Proses pembuatan kerupuk ikan sangatlah sederhana dan mudah diusahakan. Industri ini banyak berkembang di wilayah-wilayah perairan dengan produksi ikan tinggi. Di samping dapat diusahakan dengan peralatan modern, usaha ini juga dapat dijalankan dengan peralatan tradisional. Oleh sebab itulah usaha kerupuk ikan banyak dilakukan oleh rumah tangga yang merupakan industri mikro (Samsudin, 2020).

Dilihat dari aspek ekonomis, usaha kerupuk ikan merupakan bisnis yang sangat menguntungkan. Peluang pasar dalam negeri maupun ekspor untuk komoditi ini masih sangat terbuka. Hal ini dikarenakan kerupuk ikan merupakan konsumsi sehari-hari masyarakat sehingga permintaan untuk kerupuk ikan

relatif stabil bahkan cenderung mengalami kenaikan. Selain mampu meningkatkan pendapatan bagi pengusaha, usaha ini juga mampu membantu meningkatkan pendapatan penduduk sekitar yang akhirnya berpengaruh pada perekonomian daerah (Samsudin, 2020).

Dilihat dari aspek sosial, usaha kerupuk ikan mempunyai dampak sosial yang positif. Industri kecil rumah tangga ini mampu menyerap tenaga kerja dari lingkungan sekitar. Secara tidak langsung ini merupakan upaya penciptaan lingkungan kerja yang mengurangi jumlah pengangguran di suatu wilayah. Dilihat dari sisi dampak lingkungan, usaha kerupuk ikan tidak menimbulkan pencemaran lingkungan. Limbah yang dihasilkan dari usaha ini hanyalah air sisa pembersihan yang tidak mengandung zat-zat kimia dan langsung meresap ke dalam tanah (Samsudin, 2020).

Kabupaten Badung memiliki potensi sumber daya laut yang prospektif untuk dikembangkan baik untuk produk olahan ataupun untuk potensi wisata. Komoditi hasil laut yang dapat diolah menjadi produk pangan antara lain ikan tuna. Pangan adalah kebutuhan yang paling hakiki manusia. Ketersediaan pangan yang beragam dan mudahnya aksesibilitas pangan dalam jumlah yang cukup oleh setiap rumah tangga dapat menentukan ketahanan pangan di tingkat rumah tangga. Tujuan utama ketahanan pangan bagi rumah tangga untuk dapat memperoleh pangan yang cukup diperlukan setiap saat dan untuk dapat memanfaatkan pangan dalam memenuhi kebutuhan tubuh. Oleh karena itu, menjadikan pangan yang tersedia dalam kuantitas maupun kualitas yang cukup menjadi prasyarat dasar pembangunan ekonomi dan keamanan bangsa. Pembangunan ekonomi suatu bangsa perlu diarahkan kepada pemanfaatan potensi sumber daya alam lokal, peningkatan produktivitas tenaga kerja pedesaan terutama dalam memperkuat ketahanan pangan berkelanjutan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Ketahanan pangan suatu bangsa dikatakan baik apabila dilihat dari ketahanan pangan di suatu daerah atau yang lebih kecil lagi dapat dimulai dari rumah tangga. Hal ini salah satunya dapat dilakukan di Kabupaten Badung dengan mengembangkan atau

mengolah sumber daya laut yang berupa ikan. (BALI., 2023)

Ikan Tuna telah banyak diolah menjadi berbagai produk pangan antara lain Kerupuk Kulit & Urat Ikan Tuna. Selain menarik minat konsumen untuk mengkonsumsi ikan tuna, berkembangnya usaha olahan ikan tuna mampu mengurangi pengangguran dan sekaligus meningkatkan pendapatan bagi masyarakat yang bekerja pada usaha ini. Berbagai banyak UKM yang mengolah ikan tuna salah satunya UD Purta Susila Pasanggaran Denpasar. UD Putra Susila Pasanggaran Denpasar merupakan UD milik ibu Ni Wayan Sarimi yang telah berjalan sekitar 13 tahun dalam memproduksi olahan ikan tuna. Produk olahan ikan tuna yang dihasilkan selama ini telah dijual ke seluruh daerah di Bali. Antara lain yaitu Selat (Karang Asem), Singaraja, Nusa Dua, Badung, Klungkung, Ubud, & Gianyar. Rata-rata di pasarkan oleh Ressler. Kapasitas produksi per hari rata-rata 300kg ikan tuna untuk diolah menjadi Kerupuk Kulit & Urat Ikan Tuna. (BALI., 2023)

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada UD Kerupuk kulit dan Urat ikan tuna Putra Susila yang terletak di jl. Diponegoro gg pantus sari No.44, banjar ambengan, Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Bali. Lokasi ini dijadikan sebagai tempat penelitian disebabkan beberapa pertimbangan di antaranya: 1) Pelaku UKM belum pernah menghitung atau merinci biaya-biaya secara optimal, 2) Pemasaran belum begitu optimal, dan 3) Belum banyak dan belum ada penelitian yang serupa atau membahas tempat tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Umur merupakan salah satu unsur yang mempengaruhi kemampuan seseorang untuk melakukan aktivitas, responden sangat mempengaruhi produktivitas kerja atau peranannya dalam pengambilan keputusan dari berbagai alternatif pekerjaan yang dilakukan. Untuk mengetahui responden dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Karakteristik responden

No.	Nama	Umur	Pekerjaan	Asal
1.	Ni Kadek Warniti	43 Tahun	Ngurus Rumah Tangga dan Jualan Kerupuk	Denpasar
2.	Sugiarti	40 Tahun	Ngurus Rumah Tangga dan Jualan Kerupuk	Karang Asem
3.	Melina Yusralita	41 Tahun	Ngurus Rumah Tangga dan Jualan Kerupuk	Jawa Tinur
4.	Purwaningsih	46 Tahun	Ngurus Rumah Tangga dan Jualan Kerupuk	Jawa Tengah
5.	Ketut Sardiana	53 Tahun	Ngurus Rumah Tangga dan Jualan Kerupuk	Denpasar

Pemilik 1, pedagang besar (5), pengecer (5) Denpasar, singaraja, negara, Karangasem, badung

Karakteristik Responden Internal dan Eksternal Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tingkat Pendidikan Responden Internal dan Eksternal merupakan salah satu faktor yang menentukan produktifitas kerja, sikap serta kemampuan seseorang dalam mengambil keputusan dan bertindak. Tingkat pendidikan responden internal dan eksternal dapat dilihat pada Tabel berikut ini:

Tabel 2 Karakteristik berdasarkan tingkat pendidikan responden internal dan eksternal

No	Pendidikan	Jumlah
1.	SD	5
2.	SMP	-
3.	SMA	-
4.	S1\S2	-
Jumlah		5

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 2 di atas, menunjukkan bahwa responden internal dan eksternal tertinggi ditingkat SD sebesar 100% yakni 5 orang. Hal ini karena mayoritas responden memiliki pendidikan yang cukup sedang dapat dimanfaatkan dalam adopsi teknologi. Menurut Ace Suryadi (2014). pendidikan memiliki pengaruh terhadap pertumbuhan ekonomi karena pendidikan berperan dalam meningkatkan produktivitas tenaga kerja. Pendidikan yang tinggi dan berkualitas dapat meningkatkan kemampuan sumber daya manusia, pembangunan sumber daya manusia dalam suatu negara akan menentukan karakter dari pembangunan ekonomi dan sosial

Hasil penelitian menemukan pada UD Ikan Tuna Putra Susila memiliki 2 saluran pemasaran, yaitu Saluran pemasaran I (Produsen – Pengecer – Konsumen), dan saluran pemasaran II (Produsen – Pedagang Besar – Pengecer – Konsumen).

Dari kedua saluran tersebut memiliki harga yang berbeda beda, pada saluran pemasaran yang pertama produsen ke pengecer dijual Rp100.000/kg lalu pengecer menjual ke konsumen dengan berbagai varian seperti ada yang Rp 5.000 lalu ada yang Rp 2.000. pada saluran yang pertama itu berlokasi pada daerah Denpasar dan sekitarnya. Saluran kedua produsen ke pedagang besar dijual dengan harga Rp 100.000/kg lalu pedagang besar menjual ke pengecer dengan harga Rp120.000/kg lalu pengecer ke konsumen menjual dengan berbagai varian harga, dijual hingga Rp5.000 sampai Rp10.000. saluran kedua ini biasanya bertempat yang jauh seperti di

Singaraja dan Karangasem. Tingginya harga di Singaraja dan Karangasem dikarenakan adanya biaya pemasaran Bp (Pedagang Singaraja) = Rp 200.000 Bp (Pedagang Karangasem) = Rp 100.000, Bp (Pedagang Badung (Nusa Dua)) = Rp 100.000 dan margin pemasaran Singaraja 15 gram = Rp 3.000 per pcs x 75 = Rp 225.000, Badung 15 gram = 2.000 per pcs x 75 =150.000, Negara 15 gram = 2.000 per pcs x 75 =150.000 dan memiliki efisiensi 0,2%

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, saluran pemasaran kerupuk kulit dan urat ikan tuna di UD Putra Susila Pasanggaran Denpasar Bali, 1) ditemukan 2 (dua) Saluran pemasaran. Saluran I pemasaran di Denpasar dan sekitarnya. Saluran pemasaran II dipasarkan ke Singaraja dan Karangasem. 2) Harga ke pengecer di Karangasem dan Singaraja lebih tinggi dibandingkan di Denpasar.

Saran

Pemasaran kerupuk kulit dan urat ikan tuna masih dapat ditingkatkan ke kabupaten lainnya, baik melalui retailer maupun penggunaan pemasarn on line melalui web ataupun aplikasi market place.

REFERENSI

- Anindita, R. 2(017). Pemasaran Produk Pertanian. Yogyakarta: Andi Offset.
- Ardian, I. L. (2022). Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Tepung Bekatul Dan Tepung Ikan Tuna Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 42–50. .
- BALI., M. (2023). Semangat dan Optimis menjadi Pedoman Sukses Kerupuk Kulit Ikan Tuna Putra Susila.
- Lathifa, D. (2023). Mengenal Fungsi dan Jenis Saluran Distribusi.
- Lestari, O. (2016). Analisis Usahatani dan Efisiensi Pemasaran Kopi (*Coffe Sp*) Di Kecamatan Pulau Panggung Kabupaten .

- Mardhiah, A. P. (2022). Peningkatan Nilai Tambah Kulit Ikan Tuna Sebagai Bahan Baku Pupuk Organik Cair. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 17(2).
- Purnama, I. B. (2017). Sistem Pemasaran Kopi Bubuk Sari Buana UD.Mega Jaya.
- Samsudin, S. (2020). Proposal Krupuk Ikan.
- Sitorus, U. M. (2014). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Produk Olahan Kopi Arabica (*Coffe Arabica*) Di Desa Sait Buttu Saribu Kabupaten Simalungun .
- Sujiwo, J. T. (2015). Efisiens Pemasaran Kopi (*Coffea Sp*) Di Kecamatan Singorojo Kabupaten Kendal Semarang.