

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perikanan merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan yang penting dalam perekonomian nasional, penyediaan lapangan kerja, pendapatan bagi para nelayan, petani ikan, sumber gizi serta sumber devisa yang memiliki potensi sumber pendapatan.

Agroindustri pengolahan perikanan mempunyai tujuan untuk mengolah hasil perikanan menjadi suatu produk yang lebih awet, karena ikan-ikan dan udang dalam bentuk segar sangat mudah rusak dan busuk. Salah satu agroindustri pengolahan perikanan adalah agroindustri pengolahan terasi atau industri kecil yang berada di Kecamatan Puger Kabupaten Jember

Terasi Puger merupakan produk unggulan Kabupaten Jember yang dihasilkan oleh kelompok *industri kecil* yang berlokasi di Kecamatan Puger, Kabupaten Jember. Tercatat jumlah *industri kecil* yang memproduksi terasi Puger sebanyak 21 rumah tangga.

Industri skala menengah dan rumah tangga selalu bersaing dalam menghasilkan suatu produk hasil pengolahan dari suatu bahan baku yang dapat dijadikan keunggulan masing-masing produk tersebut. Hal ini dikarenakan persaingan yang semakin ketat di era globalisasi pada saat ini. Dengan demikian, setiap industri dapat bersaing dengan keunggulan yang dimilikinya, keunggulan yang dimilikinya tersebut bisa berasal dari faktor produksi yaitu material, mesin, sumber daya manusia, modal dan lain-lain. Keberhasilan dalam mencapai suatu produk yang memiliki keunggulan dan dapat diminati oleh banyak konsumen atau masyarakat tergantung pada kecakapan dan keuletan pihak manajemen dalam mengolah sumber daya yang ada, sehingga produk tersebut dapat menjadi prioritas utama di kalangan masyarakat. Sebuah produk yang memiliki kualitas dan kuantitas yang lebih baik dari industri yang lain, maka industri tersebut harus memperhatikan segala faktor yang dapat menghasilkan produk berkualitas tersebut. Faktor-faktor tersebut diantaranya adalah fasilitas fisik, kualitas bahan baku dan proses produksi.

Pada era globalisasi bebas seperti saat ini menyebabkan iklim kompetisi dalam segala bidang usaha besar, menengah maupun skala rumah tangga industri kecil yang bergerak di berbagai bidang usaha yang bervariasi. Tingkat kompetisi yang tinggi ini memacu setiap pengusaha pada skala industri untuk mengembangkan segala potensi sumber daya yang ada untuk menghasilkan suatu produk yang lebih bermutu. Dengan demikian untuk mencapai dan meraih prestasi tersebut, maka setiap industri lebih menerapkan suatu pola manajemen usaha yang lebih efisien, efektif dan produktif.

Faktor alat dan mesin yang digunakan merupakan fasilitas yang dapat menunjang semua kegiatan proses pembuatan terasi, yang harus tersedia pada suatu agroindustri maupun industri kecil. Dengan fasilitas yang lengkap dan terjamin keamanannya, maka dapat menghasilkan suatu produk terasi yang memiliki kualitas yang baik, karena dalam setiap tahap proses pengolahan bahan baku menjadi sebuah produk terasi, dapat didukung oleh semua fasilitas selama proses pengolahan sampai menghasilkan produk terasi yang bermutu. Salah satu fasilitas fisik yang harus ada diantaranya alat pengolahan terasi, alat yang digunakan untuk membuat terasi. Peralatan yang dipergunakan dalam proses pembuatan terasi sangat sederhana, yakni menggunakan lesung dan alu sebagai penumbuk/menghaluskan udang, baskom, cetakan terbuat dari kayu, baki, nampan, karung, gayung dan kursi duduk rendah terbuat dari kayu.

Faktor kualitas bahan baku pangan didalamnya terdapat keamanan bahan baku merupakan kegiatan yang dilakukan perusahaan maupun segala industri menengah atau kecil dalam menjamin keamanan produknya bagi masyarakat atau konsumen (*costumer*). Bahan baku pembuatan terasi adalah rebon (udang kecil) yang diperoleh dari hasil penyeseran sehingga masih dalam kondisi segar. Rebon tersebut dijemur kurang lebih sehari agar kering. Udang rebon kering paling lama dapat disimpan 1 bulan apabila tidak langsung diolah. Jika masa penyimpanan lebih dari 1 bulan, maka terasi yang diolah rasanya menjadi pahit. Hal tersebut sangat perlu diperhatikan oleh industri kecil atau agroindustri pengolahan pangan yang bergerak pada bidang agribisnis yang menghasilkan suatu produk pertanian. Produk hasil perikanan ini merupakan bahan baku atau sumber daya alam yang

merupakan kebutuhan primer ataupun sekunder yang merupakan kebutuhan manusia.

Faktor proses produksi pembuatan terasi meliputi diantaranya yang pertama rebon dicuci bersih kemudian dijemur selama sehari, lalu rebon ditumbuk hingga halus, lalu dicampur dengan bahan tambahan yaitu garam dan pewarna makanan, selanjutnya dicetak dengan bentuk bulat memanjang atau segi empat memanjang, kemudian dibungkus dengan kertas minyak atau plastik. Produk terasi siap untuk disimpan atau difermentasi sampai ada pembeli yang datang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah variabel fasilitas fisik, kualitas bahan baku dan proses produksi berpengaruh secara serempak terhadap mutu produk terasi di industri kecil pengolahan terasi Kecamatan Puger Kabupaten Jember ?
2. Apakah variabel fasilitas fisik, kualitas bahan baku dan proses produksi berpengaruh secara parsial terhadap mutu produk terasi di industri kecil pengolahan terasi Kecamatan Puger Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan khusus penelitian di agroindustri terasi, adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui, menganalisis pengaruh signifikan dan kualitas bahan baku, proses variabel fasilitas fisik terhadap mutu produk terasi.
2. Menganalisis variabel manakah diantara fasilitas fisik, kualitas bahan baku dan proses produksi yang berpengaruh dominan terhadap mutu produk terasi.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan pada tujuan penelitian yang telah ditetapkan, maka dari hasil penelitian ini diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Untuk memberikan wawasan kepada para pengusaha terasi di seluruh indonesia.

2. Dan manfaat khususnya untuk memberi masukan ilmu ke perusahaan industri kecil terasi yang ada di Kecamatan Puger Kabupaten Jember.
3. Sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya.