

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras ketan putih disebut dengan (*Oryza sativa glutinosa*) merupakan salah satu varietas padi yang termasuk dalam family *Graminae*. Butir beras sebagian besar terdiri dari zat pati sekitar 80-85% yang terdapat dalam endosperma yang tersusun oleh granula-granula pati yang berukuran 3-10 milimikro. Beras ketan juga mengandung vitamin (terutama pada bagian aleuron), mineral dan air. Beras ketan merupakan tanaman yang berasal dari Asia yang kini sudah tersebar luas ke seluruh dunia, termasuk Indonesia. Di beberapa negara seperti Laos dan Thailand beras ketan digunakan sebagai makanan pokok, dikarenakan kandungan karbohidratnya yang tinggi (Haryadi, 2006).

Beras ketan putih memiliki potensi yang sangat tinggi di Indonesia sehingga produktivitasnya pun semakin meningkat tiap tahunnya. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik diketahui bahwa pada tahun 2011 sampai tahun 2015, jumlah ketersediaan beras meningkat dari 10.576.543 ton menjadi 13.154.967 ton.. (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur 2015).

Produk olahan yang dihasilkan dari beras ketan yaitu olahan manis seperti kue, opak, kue lemper, uli goreng dan rengginang. Rengginang merupakan makanan ringan yang berbahan baku beras ketan namun memiliki bermacam-macam bahan tambahan contohnya rengginang ikan teri, rengginang kerang dan rengginang lorjuk ketiga rengginang tersebut merupakan produk olahan dari beras ketan dari UD. Praktis.

Ikan teri merupakan salah satu hasil laut yang banyak dihasilkan oleh para nelayan di Kabupaten Sumenep. Komoditas unggulannya adalah ikan teri nasi dengan jumlah produksi mencapai 1.375 ton per tahun. Untuk pemasaran sendiri, kualitas ikan teri nasi kering Kabupaten Sumenep sudah melakukan ekspor (Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Sumenep 2017). Pasongsongan merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Sumenep yang menyuplai teri (*Stolephorus sp*), selain Kecamatan Bluto dan Kecamatan Dungkek.

Permintaan ikan teri di Kabupaten Sumenep terus meningkat tiap tahunnya. Namun ikan ketersediaan ikan teri bergantung pada musim angin.

Tabel 1.1 Jumlah Produksi Ikan Teri di Kabupaten Sumenep Tahun 2013-2017

No	Tahun	Produksi Teri (ton)
1.	2013	868,50
2.	2014	895,30
3.	2015	970,40
4.	2016	603,30
5.	2017	1.375

Sumber: Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sumenep 2013-2017

Adapun produksi ikan teri Kabupaten pada tahun 2013 sebesar 868,50 ton, pada tahun 2014 sebesar 895,30 ton, pada tahun 2015 yaitu 970,40 ton, pada tahun 2016 yaitu 603,30 ton dan pada tahun 2017 mengalami peningkatan yaitu 1.375 ton. Pada tahun 2017 produksi ikan teri mengalami peningkatan yang begitu signifikan maka dari itu hal tersebut menjadi peluang untuk meningkatkan nilai tambah pada ikan teri dengan cara membuat produk sampingan yaitu rengginang teri. Tak hanya itu hal tersebut juga akan meningkatkan ekonomi masyarakat nelayan.

Penyebaran ikan teri di Kabupaten Sumenep terdiri dari beberapa daerah penyebaran yaitu Pasongsongan, Batng-batang, Ambunten, Masalembudan Pulau Sapudi (Dinas Perairan dan Kelautan Kabupaten Sumenep). Perairan Pasongsongan merupakan perairan yang didominasi oleh ikan-ikan kecil dan sebagian ikan besar. Sumberdaya ikan di perairan Pasongsongan salah satunya adalah teri. Ditinjau dalam bahan pangan teri juga mempunyai nilai gizi yang tinggi dengan kandungan mineral, vitamin, lemak tak jenuh dan protein yang tersusun dalam asam-asam amino esensial yang dibutuhkan dalam pertumbuhan tubuh dan kecerdasan otak manusia.

Potensi lestari sumber daya ikan laut Indonesia mencapai sekitar 6,26 juta ton per tahun atau 7% dari total potensi lestari sumber daya ikan laut dunia dengan tingkat pemanfaatan oleh nelayan mencapai 5,6 juta ton (Dahuri *et al* 2006). lorjuk (*Solen vaginalis*) adalah salah satu jenis kekerangan (*Pelecypoda*) yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. lorjuk merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki keunikan tersendiri. lorjuk dapat ditemukan dipinggir pantai , namun tidak setiap pantai dapat ditemukan lorjuk, hanya daerah-daerah tertentu saja. lorjuk merupakan salah satu produk agribisnis yang dikonsumsi

sebagai makanan ringan, dan juga sebagai campuran makanan ringan lain seperti rengginang dan kacang goreng.

Lorjuk merupakan istilah lain dari kerang pisau yang digunakan oleh sebagian besar masyarakat Jawa Timur. Beberapa macam makanan yang berbahan baku lorjuk yaitu kerupuk lorjuk kacang goring, soto, petis, bothok dan rengginang Anonymous (2010). Kemungkinan besar “lorjuk” menjadi populer karena diambil dari nama daerah kerang bamboo itu sendiri yaitu “Lorjuk”. “Lorjuk” juga banyak ditemukandi daerah Pantai Kenjeran Surabaya, Perairan Kwanyar Sidoarjo dan Perairan Madura(Anonymous,2011).

Kerang merupakan hewan aquatic yang hidup pada substrat dasar perairan dan ada juga yang menempel pada substrat keras pada badan perairan. Kerang termasuk dalam kelas Pelecypoda dalam kelompok Moluska berdasarkan karakteristik yang dimiliki seperti kaki, insang dan dua keeping cangkang. Kerang hidup pada semua tipe perairan yaitu air tawar, estuary dan perairan laut. Kerang laut terdistribusi dari daerah intertidal ,perairan laut dangkal dan ada yang mendiami perairan laut dalam.

UD. Praktis adalah Usaha Kecil Menengah yang didirikan oleh Ibu Khotimah pada tahun 2001. UD.Praktis yang memproduksi makanan tradisional yaitu rengginang. Rengginang yang diproduksi oleh UD.Praktis yaitu Rengginang Lorjuk, Rengginang Kerang, dan Rengginang Teri. Rengginang Lorjuk adalah produk yang memiliki penjualan tertinggi diantara kedua produk lainnya. Peminat Rengginang Lorjuk telah meluas ke beberapa daerah di Jawa Timur, Jawa Tengah dan Jawa Barat dan dikenal sebagai makanan khas Madura.

Menurut Adawyah (2008), ikan merupakan produk yang banyak dihasilkan dari perairan dan diperoleh dalam jumlah yang melimpah, selain itu ikan merupakan bahan makanan yang cepat mengalami pembusukan. Proses pembusukan pada ikan tidak mungkin dihindari, tetapi hanya bisa dihambat. Salah satu cara menghindari pembusukan adalah dengan penggaraman dan pengeringan. Ikan yang merupakan bahan tambahan akan mempengaruhi cita rasa rengginang apabila telah mengalami pembusukan. Oleh karena itu teknik pengolahan ketan menjadi rengginang merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah daripada nilai ekeonomi beras ketan tersebut.

Suatu perusahaan dengan teknologi yang lebih baik akan meningkatkan produk dengan kualitas yang lebih baik pula, sehingga harga produk olahan akan lebih tinggi dan akhirnya akan memperbesar nilai tambah yang diperolehnya (Suryana, 1995). Dengan adanya nilai tambah dari ikan teri basah dibandingkan dengan rengginang teri maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan sebuah penelitian yang berjudul **“Analisis Nilai Tambah Beras Ketan Menjadi Rengginang (Studi UD.Praktis di Kabupaten Sumenep)”**.

1.2 Rumusan Masalah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan beras ketan menjadi rengginang di UD. Praktis

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan beras ketan menjadi rengginang di UD. Praktis

1.4 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan mendapat manfaat sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, dapat dijadikan sebagai tambahan pengalaman dan pengetahuan, disamping itu melengkapi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana S1 di Universitas Trunojoyo Madura.
2. Bagi produsen, dapat digunakan sebagai informasi untuk perusahaan dan masyarakat untuk lebih mengembangkan rengginang