

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Suatu industri harus mampu berjalan dalam lingkungan persaingan bisnis yang sangat ketat karena adanya kemajuan teknologi, hukum atau kebijakan-kebijakan pemerintah yang terus berubah-ubah secara cepat sehingga industri atau perusahaan diharapkan mampu bertahan dalam keadaan tersebut. Persaingan dalam bisnis terjadi karena perusahaan pesaing melihat peluang untuk memperbaiki posisi perusahaan. Oleh sebab itu, perusahaan harus terus bersaing dengan harapan langkah perusahaan searah dengan keinginan dan harapan pelanggan.

Agroindustri yang berbasis pada sektor perikanan memiliki potensi besar untuk dikembangkan, karena akan memberi nilai tambah dari produk perikanan yang sifatnya rentan dan mudah busuk. Salah satu komoditi penting pada subsektor perikanan adalah teripang. Harga teripang yang cukup rendah yaitu sebesar Rp. 5.000., /kg sehingga perlu adanya pengolahan, hal ini akan memberikan nilai jual yang lebih tinggi. Ada sekitar 650 jenis teripang yang terkenal di seluruh dunia. Di Indonesia diperkirakan sekitar 141 jenis teripang, tetapi masih 60 spesies dari 60 spesies hanya 23 spesies yang telah diekspor dan umumnya dikonsumsi. Diantara 23 spesies teripang yang ada diperairan pantai Indonesia , hanya 5 spesies yang banyak dicari oleh orang karena nilai ekonominya tinggi. Diantaranya yaitu teripang putih (*Holothuria scabra*), teripang hitam (*Holothuria nobilis*), teripang getah atau keling (*Holothuria vacabunda*), teripang merah (*Holothuria vatiensis*), dan teripang coklat (*Holothuria marmorata*). Dari kelima spesies tersebut yang paling banyak dikonsumsi dan diperdagangkan adalah teripang putih yang disebut juga teripang pasir atau teripang kapur (Kordi 2012).

Kabupaten Bangkalan merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Jawa Timur yang memiliki potensi dalam sektor perikanannya. Hasil laut yang ada di Kabupaten Bangkalan cukup baik. Potensi penangkapan ikan di Bangkalan dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Produksi Ikan Menurut Kecamatan dan Sub Sektor Perikanan (ton)

No	Kecamatan	Penangka pan di Laut	Budidaya				Jumlah
			Tambak Payau	Tambak Tawar	Kolam	Perairan Umum	
1	Kamal	135,00	440,71	-	8,00	7,59	591,30
2	Labang	1.184,16	-	-	4,40	-	1.184,56
3	Kwanyar	3.549,15	54,70	-	12,77	3,58	3.620,20
4	Modung	96,67	27,36	-	1,47	11,82	137,32
5	Blega	-	610,92	-	4,83	2,25	618,00
6	Konang	-	-	-	1,71	-	1,71
7	Galis	-	-	-	1,83	-	1,83
8	Tanah Merah	-	-	-	1,47	-	1,47
9	Trageh	-	-	-	0,43	-	0,43
10	Socah	1.749,99	604,84	-	1,10	30,15	2.386,08
11	Bangkalan	3.389,99	300,90	23,09	14,42	25,07	3.753,47
12	Burneh	-	-	-	6,05	16,67	22,72
13	Arosbaya	2.827,49	303,94	-	-	20,75	3.152,18
14	Gagar	-	-	-	1,96	27,79	29,75
15	Kokop	-	-	-	-	-	-
16	Tanjung Bumi	5.433,31	227,96	-	-	8,34	5.669,61
17	Sepulu	2.730,82	148,93	-	-	13,87	2.893,62
18	Klampis	3.869,98	319,14	-	0,67	6,00	4.195,79
Jumlah		24.966,56	3.039,4 0	23,09	61,11	173,88	28.264,04

Sumber : Dinas Kelautan Dan Perikanan (2015).

Dari data diatas dapat dilihat bahwa produksi ikan tertinggi yaitu Kecamatan Tanjung Bumi sebesar 5.669,61 ton per tahun. Menurut penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Iftitah (2016) menyatakan bahwa Kecamatan Socah merupakan salah satu Kecamatan yang berpotensi untuk menghasilkan teripang dari pada kecamatan-kecamatan lainnya yang ada di Bangkalan. Berdasarkan rekap UKM unggulan yang ada di Jawa Timur menunjukkan bahwa industri keripik teripang di Kabupaten Bangkalan hanya berada di Kecamatan

Socah yang sudah menembus pasaran lokal, regional dan nasional. Dengan adanya hasil laut yang bernilai ekonomis tinggi dan umumnya diperdagangkan dalam bentuk kering. Teripang umumnya dikonsumsi dalam bentuk olahan diantaranya yaitu teripang asap/kering, teripang kaleng, keripik teripang, konowata (usus kering), dan otot kering atau jarot (Thenu 1992). Selain itu Teripang biasa digunakan sebagai bahan baku obat-obatan oleh ahli medis.

Teripang juga merupakan bahan makanan yang cepat mengalami proses pembusukan dikarenakan kandungan kadar air teripang cukup tinggi. Kadar air yang tinggi akan memberikan kesempatan bagi perkembangbiakan bakteri secara cepat. Kelemahan ini yang akan menghambat usaha dan akan menimbulkan kerugian yang cukup tinggi. Di Kecamatan Socah Bangkalan ada beberapa UKM dan UD pengolahan teripang yang memproduksi keripik teripang dan jarot atau urat teripang. Masyarakat Socah mengolah teripang menjadi makanan ringan yang cukup terkenal yaitu keripik teripang. Keripik dapat berfungsi sebagai media simpan dan media saji pangan dan sekaligus sebagai produk budaya pangan masyarakat Indonesia. Sebagai media simpan keripik memiliki potensi yang cukup besar karena produk keripik adalah produk yang memiliki daya awet yang tinggi (Rohimah 1997 dalam Siregar dan Siahutar 2011). Kemudian urat teripang diolah menjadi makan ringan yang disukai oleh masyarakat. Salah satu Agroindustri yang berada di Kecamatan Socah yaitu UD. Sari Laut.

UD. Sari Laut merupakan industri rumah tangga yang memproduksi makanan ringan dan berbahan dasar biota hasil laut. Pemilik UD. Sari Laut ini adalah ibu Sukartiniwati. UD. Sari Laut berlokasi di Jl. Ujung Anyar Pesisir Kecamatan Socah Bangkalan. UD. Sari Laut telah memiliki TDI yang tercantum pada kemasannya. TDI adalah Tanda Daftar Industri yang mempunyai arti izin untuk melakukan kegiatan industri yang diberikan kepada semua jenis industri dalam kelompok industri kecil dengan investasi perusahaan sebesar Rp. 5.000.000,- sampai dengan Rp. 200.000.000,- tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. UD. Sari Laut memiliki TDI dengan nomor 078/13.37.04. Selain TDI, UD Sari Laut juga memiliki ijin dari Depkes (Departemen Kesehatan) dengan nomer SP.75/13.37/04. UD. Sari Laut memproduksi keripik teripang sebesar 50 kg / produksi, dengan harga bahan baku Rp. 5.000,- /kg untuk bahan

baku teripang laut basah dan Rp. 35.000- /jerebeng sampai dengan Rp. 70.000- /jerebeng untuk teripang kering. Tetapi bahan baku tersebut perlu dilakukan pengolahan agar memiliki nilai tambah, karena harga keripik teripang relatif tinggi yaitu dihargai sebesar Rp. 140.000-/kg . Untuk input lainnya atau bahan tambahan memiliki nilai Rp. 499.339,-/produksi. Hal ini akan menambah nilai jual suatu bahan baku.

Nilai tambah merupakan selisih dari nilai output dengan biaya bahan tambahan dan pengelolaan input. Nilai tambah merupakan salah satu bentuk dari ukuran kinerja perusahaan dan rantai pasok (Aramyan *et al.* 2006). Analisis nilai tambah produk agroindustri yang menggunakan metode hayami. Menurut Sudiyono (2004), ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran.

Agar UD. Sari Laut tetap bertahan, UD. Sari Laut harus menetapkan secara matang strategi persaingan industrinya. Salah satu bentuk strategi persaingan yang dapat digunakan yaitu lima strategi generik Michael Porter atau yang sering disebut dengan strategi generik. Strategi generik merupakan analisis kompetitif yang terdiri dari tiga landasan yaitu kepemimpinan, diferensiasi, dan fokus untuk memperoleh keunggulan kompetitif suatu organisasi perusahaan (David 2009).

1. 2 Batasan Masalah

Penelitian ini dilakukan pada produk keripik teripang dan jarot di UD Sari Laut Ibu Sukartiniwati Socah Bangkalan Madura.

1. 3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan teripang menjadi keripik teripang dan jarot di UD. Sari Laut Ibu Sukartiniwati Socah Bangkalan?
2. Bagaimana perbandingan nilai tambah antara hasil dari usaha pengolahan teripang menjadi keripik teripang dengan jarot di UD. Sari Laut Ibu Sukartiniwati Socah Bangkalan?

3. Bagaimana strategi generik UD. Sari Laut Ibu Sukartiniwati untuk mencapai keunggulan bersaing, Sukartiniwati serta alternatif yang tepat untuk meningkatkan daya saing UD. Sari Laut?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasar permasalahan-permasalahan yang ada, maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan teripang menjadi keripik teripang dan jarot di UD. Sari Laut Ibu Sukartiniwati Socah Bangkalan.
2. Untuk membandingkan nilai tambah antara hasil dari usaha pengolahan teripang menjadi keripik teripang dengan jarot di UD. Sari Laut Ibu Sukartiniwati Socah Bangkalan.
3. Untuk mengetahui strategi generik dalam mencapai keunggulan bersaing di UD. Sari Laut Ibu Sukartiniwati serta alternatif yang tepat untuk meningkatkan daya saing UD. Sari Laut.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi perusahaan, bisa dijadikan suatu informasi yang berhubungan dengan nilai tambah pada produk keripik teripang dan jarot dan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan proses produksi. Kemudian untuk mengembangkan usaha teripang perusahaan memiliki informasi dan alternatif-alternatif yang bisa dikembangkan.
2. Sebagai referensi bagi pembaca dan penulis yang tertarik dengan nilai tambah.
3. Bagi masyarakat, penelitian ini sebagai tambahan pengetahuan tentang pengolahan keripik teripang dan urat teripang (jarot), serta dapat dijadikan informasi nilai tambah yang dihasilkan oleh produk tersebut.