

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia termasuk salah satu negeri penghasil teripang terbesar serta termasuk penyuplai teripang terbanyak di pasar internasional. Penyebaran teripang di lautan Indonesia meliputi semenanjung pantai Aceh, Bali, Bengkulu, Lombok, Madura, Bangka, Riau, Belitung, Kalimantan, Sulawesi, Maluku, Nusa Tenggara dan Papua (Armi *et al.*, 2022), menurut data *export potential map* tentang ekspor hasil laut Indonesia terletak pada urutan keempat dengan urutan Republik Rakyat Tiongkok US\$ 100.000.000, Thailand US\$ 28.160.000, Viet Nam US\$ 9.520.000, dan Indonesia US\$ 4.290.000 pertahunnya (ITC UN Comtrade, 2022). Sangat disayangkan teripang kebanyakan di ekspor dalam bentuk bahan baku atau kering bukan dalam bentuk produk olahan, bahkan di Indonesia teripang hanya menjadi olahan produk yang simpel dan monoton seperti kerupuk teripang yang hanya di goreng begitu saja, di Madura, di desa Junganyar Socah ada sekelompok pengusaha kerupuk teripang yang bisa mengolah teripang menjadi produk kerupuk secara turun menurun dan menjadi salah satu penyuplai bahan baku serta produk teripang di Indonesia. Nilai ekonomi teripang lebih unggul daripada produk laut lainnya.

Proses ekspor teripang menjadi salah satu penyumbang kekayaan Indonesia. Indonesia mengekspor teripang ke negara-negara seperti Amerika Serikat, China, Jepang, Singapore, Malaysia dan negara-negara Eropa, ekspor teripang Indonesia mengalami kenaikan yang signifikan pada tahun 2017 sekitar US\$ 13.360.000 dan menurun pada tahun 2020 sekitar US\$ 1.880.000, ekspor teripang mengalami kenaikan lagi pada tahun 2021 sekitar US\$ 5.210.000, pada tahun 2022 meningkat sekitar US\$ 6.410.000 (BPS Puska EIPP BKPerdag, 2022). Produk teripang ini setelah dikaji oleh Universitas Trunojoyo Madura tidak mengandung logam berat (laporan penelitian tidak dipublikasi), secara teori mengandung zat-zat yang mendukung kesehatan seperti kolagen yang berfungsi mengatasi masalah kulit dan penuaan dini. Teripang juga mengandung zat bioaktif yang bisa menurunkan kolesterol dan zat pembantu penyembuhan luka. Bahan bioaktif yang terkandung dalam teripang berupa antioksidan, enzim arginin kinase, antibakteri, glikosida, glukosamine, steroid, (*docosahexaenoic acid*) DHA, (*eicosapentaenoic acid*) EPA, dan kolagen (Karnila, 2011).

Hasil dari sumber daya alam khususnya teripang ini meskipun sebagai salah satu penyumbang produk ekspor Indonesia terbesar, namun minimnya

pengolahan produk dan produk yang tidak banyak dikenal orang sehingga kurang maksimal dalam pemanfaatan potensi sumber daya alam di Indonesia. Produk olahan yang beredar di Indonesia hanyalah sebatas kerupuk teripang yang monoton dengan bentuk yang besar dan tidak menarik, rasa dari kerupuk teripang juga terkadang tidak terlalu diminati karena memiliki rasa dan aroma yang amis, menurut Yulianti *et al.*, (2020) terhadap uji kesukaan konsumen kerupuk teripang komersil terhadap kerupuk teripang olahan dimana kenampakan dan rasa kerupuk teripang komersil menunjukkan nilai kurang disukai dibandingkan kerupuk teripang olahan menunjukkan nilai suka.

Oleh karena itu terus dilakukan inovasi supaya bisa mengangkat potensi pangan lokal seperti inovasi pembuatan kerupuk teripang dengan penambahan cita rasa dalam produk serta pengolahan yang baik sehingga menghasilkan produk teripang yang enak dan bisa disukai oleh semua kalangan. Inovasi kemasan yang menarik juga sangat berdampak pada hasil akhir produk kerupuk teripang ini dengan fungsi menjaga cita rasa dan menambah umur simpan. Dengan adanya latar belakang dan konsep terkait produk teripang yang beredar di pasar dan masyarakat, maka perlu dilakukan inovasi produk kerupuk teripang rung-terung. Inovasi produk bertujuan supaya kerupuk rung-terung lebih diminati dan diterima oleh konsumen jika dibandingkan dengan produk sebelumnya, yang nantinya juga akan membantu dalam menaikkan daya saing, harga jual, dan kualitas penjualan teripang oleh produsen teripang lokal bahkan dapat bersaing di pasar ekspor.

1.2 Rumusan Masalah

Menurut latar belakang dari penelitian ini, maka diperoleh beberapa permasalahan yaitu:

1. Bagaimana pengembangan produk kerupuk teripang laut sehingga lebih disukai konsumen melalui modifikasi bentuk, penambahan variasi rasa, serta ukuran kemasan.
2. Bagaimana simulasi rancangan usaha berupa analisis finansial menggunakan metode BEP, IRR, PP, dan NPV.

1.3 Tujuan Penelitian

Menurut rumusan masalah yang tercantum di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Pengembangan produk kerupuk teripang laut sehingga lebih disukai konsumen melalui modifikasi bentuk, penambahan variasi rasa, serta ukuran

kemasan.

2. Penelitian ini juga melakukan simulasi rancangan usaha berupa analisis finansial menggunakan metode BEP, IRR, PP, dan NPV.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil kesukaan konsumen terhadap modifikasi bentuk, variasi rasa, dan ukuran kemasan dari kerupuk teripang serta mensimulasikan analisis finansial kelayakan usaha kerupuk teripang. Pengenalan produk olahan teripang tradisional kepada masyarakat dalam peningkatan pangan fungsional yang nantinya akan menambah nilai jual, daya saing pada pasar ekspor, serta produk teripang dapat disukai oleh semua kalangan.