

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan teri nasi (*Stolephorus* sp) merupakan jenis ikan yang menempati posisi penting diantara 55 spesies ikan yang memiliki nilai ekonomis tinggi, dimana ikan teri nasi berada di posisi setelah ikan layang, kembung, lemuru, terbang dan ikan tongkol (Junianingsih & Ramli, 2013). Ikan teri nasi merupakan salah satu komoditas ekspor yang banyak dilakukan ke berbagai negara, sehingga ikan teri nasi memiliki peranan dalam pertumbuhan ekonomi. Data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (2021) pada tahun 2019, ekspor teri adalah 302.899 kg dengan nilai \$694.996 USD, namun pada tahun 2020 ekspor teri mengalami penurunan dengan hasil ekspor 262.362 kg dengan nilai \$4.847.704 USD. Tahun 2021 ekspor teri adalah 77.830 kg dengan nilai \$1.690.005 USD.

Produk olahan teri nasi ekspor yang banyak ditemukan di Indonesia adalah teri nasi asin kering yang diolah melalui proses pengeringan dengan sinar matahari. Proses pengeringan dilakukan dengan tujuan agar mengurangi kadar air yang terkandung, karena ikan teri nasi dalam keadaan segar mudah membusuk, sehingga umur simpan dari ikan teri nasi kering lebih lama daripada ikan teri nasi segar. Pengolahan ikan teri nasi kering dengan penambahan garam banyak dilakukan untuk komoditas ekspor, karena teknik pengasinan dengan garam dapat menghambat pembusukan serta dapat menjaga kandungan gizi dengan tujuan ikan teri nasi asin kering sampai ke tangan konsumen dalam kondisi mutu dan gizi baik. Agustini *et al.* (2021) mengatakan bahwa ikan teri nasi asin kering merupakan produk olahan favorit di Indonesia, dimana kandungan nutrisi teri asin meliputi kadar air 16,67%, protein 62,77%, lipid 15,454%, dan kadar abu 3,63%. Pengeringan adalah salah satu metode pengawetan ikan yang paling terjangkau dan umum digunakan di negara berkembang. Tujuan pengolahan ikan yang dilakukan oleh industri perikanan adalah untuk menyediakan bahan pangan dan gizi untuk masyarakat, yakni dengan produk yang memiliki kandungan protein, asam lemak tak jenuh seperti omega-3, vitamin, dan mineral. Produk yang dihasilkan nantinya dapat diekspor baik di daerah sekitar hingga ke pasar internasional.

PT. Marinal Indoprima merupakan perusahaan yang berada di Desa Kapedi, Kabupaten Sumenep, perusahaan ini bergerak di bidang pengolahan ikan dengan bahan dasar teri nasi, ekspor hasil olahan teri nasi. Salah satu produk perikanan yang dihasilkan adalah ikan teri nasi kering. Penanganan dan

pengolahan terhadap teri nasi berpengaruh terhadap kualitas dan mutu produk teri nasi kering. Produk teri nasi yang dihasilkan nantinya akan didistribusikan di dalam dan di luar negeri seperti Jepang. Teri nasi yang didistribusikan ke Jepang memiliki standar baku mutu yang meliputi bahan baku dan produk akhir sesuai dengan ketentuan *buyer*. Baku mutu yang ditetapkan *buyer* untuk kategori bahan baku adalah dengan karakteristik warna putih bening, kesegaran sangat segar dengan kenampakan elastis, padat, dan bau sangat spesifik. Standar baku mutu yang ditetapkan *buyer* untuk produk akhir adalah warna putih bening, bau spesifik, kadar air 35-40%. Distribusi ikan teri nasi kering bergantung pada ketersediaan bahan baku, dimana jika bahan baku sedikit maka harga ikan teri nasi akan naik. Panjang pendeknya pendistribusian teri nasi kering berpengaruh terhadap harga ikan teri nasi kering. Produk teri nasi kering memiliki permintaan pasar yang tinggi sehingga banyak dilakukan ekspor teri nasi, mutu teri nasi sangat penting untuk dijaga agar kualitas dan harga tetap terjaga. Mengonsumsi ikan teri nasi yang tidak memiliki mutu yang baik dapat menyebabkan gangguan kesehatan seperti gangguan saluran pencernaan (Purba *et al.*, 2016).

Bahan baku yang memiliki kualitas baik dan penanganan yang tepat akan menghasilkan produk yang memiliki nilai dan kualitas yang baik. Ketersediaan bahan baku berpengaruh terhadap nilai ekspor produk teri nasi, produk teri nasi yang memiliki kualitas yang baik dapat dilihat berdasarkan SNI 3461.3:2013 tentang syarat mutu teri nasi kering. Stock ikan teri yang tidak memenuhi menyebabkan perusahaan untuk tetap mendapatkan teri nasi agar produksi terus berjalan dan memenuhi permintaan stock dari *buyer*. Bahan baku yang diperoleh dari daerah yang berbeda akan menentukan kualitas akhir dari produk teri nasi. Produk teri nasi yang sudah diproses akan disimpan terlebih dahulu hingga memenuhi stock untuk diekspor. Lama penyimpanan juga berpengaruh terhadap kualitas teri nasi, teri nasi kering dapat bertahan di dalam *cool storage* selama 3 bulan, mutu teri nasi akan mengalami perubahan pada lama proses penyimpanan. Produk teri nasi kering merupakan produk unggulan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia dan internasional, penting untuk mengetahui kualitas bahan baku, proses produksi hingga menjadi sebuah produk teri nasi kering agar produk tetap memiliki mutu dan kualitas yang baik sehingga tetap aman saat sampai ditangan konsumen (Siriskar *et al.*, 2013).

Penelitian mengenai proses produksi teri nasi kering pernah dilakukan oleh Junianingsih & Ramli, (2013) di PT.DWI BINA UTAMA, Desa Tanjung Pecinan,

Kabupaten Situbondo. Penelitian tentang jalur distribusi komoditas olahan teri nasi pernah dilakukan oleh Karim & Reskiati, (2016) di Kabupaten Barru. Pemenuhan standar mutu international dapat meningkatkan kepercayaan terhadap produk sehingga dapat meningkatkan ekonomi. Standar mutu yang ada untuk teri nasi kering menunjukkan bahwa produk teri nasi kering memiliki posisi penting, salah satu SNI yang ditetapkan adalah kadar air dan organoleptik. PT.Marinal Indoprima merupakan salah satu perusahaan yang memiliki kualitas yang cukup diperhitungkan, karena hasil produksi teri nasi ditujukan untuk kegiatan ekspor dan lokal. Penelitian mengenai analisis produksi dan distribusi ikan teri nasi kering di PT.Marinal Indoprima Desa Kapedi, Kabupaten Sumenep belum pernah dilakukan. Kajian mengenai analisis produksi dimulai dari input produksi, proses produksi, output produksi, jalur distribusi, dan uji kadar air ikan teri nasi kering perlu dilakukan di PT.Marinal Indoprima Desa Kapedi, Kabupaten Sumenep.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diidentifikasi dari penelitian analisis produksi dan distribusi teri nasi kering di PT. Marinal Indoprima antara lain :

1. Bagaimana proses produksi olahan teri nasi kering di PT.Marinal Indoprima?
2. Bagaimana jalur distribusi produk teri nasi kering hasil olahan PT. Marinal Indoprima?
3. Bagaimana perubahan kadar air ikan teri nasi sebelum dan sesudah pengeringan di PT. Marinal Indoprima?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Proses produksi teri nasi kering di PT. Marinal Indoprima
2. Jalur distribusi produk teri nasi kering di PT. Marinal Indoprima
3. Perubahan kadar air teri nasi sebelum dan sesudah pengeringan di PT. Marinal Indoprima

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi tentang proses produksi olahan teri nasi kering (input produksi, proses produksi, dan output produksi), perubahan kadar air ikan teri nasi dan jalur distribusi produk teri nasi kering di PT. Marinal Indoprima Kapedi.

1.5 Batasan Penelitian

Batasan dalam melakukan penelitian ini yaitu melakukan analisis proses produksi meliputi input produksi, proses produksi, dan output produksi serta melakukan analisis jalur distribusi dan perubahan kadar air produk teri nasi kering di PT. Marinal Indoprima.