

**Analisis Keuntungan Dan Nilai Tambah (*Added Value*) Pengolahan
Kerupuk Udang dan Pemasarannya Di Sungsang I Kecamatan
Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan**

***Advantages and Added Value Analysis and The marketing of Prawn
Crackers Processing In Sungsang I Banyuasin II Districts, Banyuasin
Regency- South Sumatra***

Henny Malini^{1*)}, Selly Oktarina²

¹Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

² Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

^{*)}Penulis untuk korespondensi: Tel./Faks. +62711580662/+62711580662
email: mhennymalini@yahoo.com

ABSTRACT

Analysis Advantages and Added Value Prawn Processing and Marketing in Sungsang I Village ,Banyuasin II districts, Banyuasin Regency South Sumatera Province, this study aimed to analyze the strategy industrial household that prawn crackers in Sungsang I, Banyuasin II districts, while the specific objectives of this study were Calculating the rate of profit (R / C ratio) obtained from prawn cracker industrial household. Calculating the value-added raw materials in industrial household prawn crackers, base price and the break-even point (BEP) on the domestic industry in Sungsang I, Banyuasin II districts, Banyuasin Regency. the R / C of effort Prawn crackers is at 1.33 which means business feasible, when seen from the R / C ratio, the effort it can to run. From the calculation of break-even analysis, it was found that the BEP per unit effort Prawn crackers is Rp. 21 555, - per kilogram that is, efforts craftsmen prawn crackers capital will be turning (break-even) if prawn crackers is sold at Rp. 21 555, - per kilogram and the sale of prawn crackers should be at least more than 31 kilograms, 31 kilograms because of the amount of sales effort prawn cracker turnover/break even. The added value obtained from processing prawn crackers are in Rp. 6,868, per kilogram. Prawn crackers marketing through 3 channels

Key words : advantages, added value, marketing channels, industrial household

ABSTRAK

Analisis Keuntungan Dan Nilai Tambah (*Added Value*) Pengolahan Kerupuk Udang dan Pemasarannya di Sungsang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan, Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi yang dijalankan industri rumah tangga kerupuk udang di Sungsang Kecamatan Banyuasin II, sedangkan tujuan khusus penelitian ini adalah Menghitung tingkat keuntungan (R/C ratio) yang diperoleh dari usaha industri kerupuk udang. Menghitung nilai tambah bahan baku kerupuk udang pada industri rumahtangga, Harga pokok dan titik impas (BEP) pada industri rumah tangga di Sungsang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin. R/C dari usaha kerupuk udang adalah sebesar 1,33 yang artinya usaha layak untuk dijalankan, apabila dilihat dari R/C ratio nya maka usaha tersebut bisa untuk dijalankan. Dari hasil perhitungan analisis titik impas, didapatkan bahwa BEP per unit usaha kerupuk/kemplang

udang dalam rupiah adalah sebesar Rp. 21.555,-, artinya, usaha pengrajin kerupuk/kemplang ini baru akan balik modal (impas) apabila kerupuk/kemplang tersebut dijual dengan harga Rp. 21.555,- dan penjualan kerupuk/kemplang udang harus minimal lebih dari 31 kilogram, karena jumlah penjualan 31 kilogram usaha kerupuk/kemplang udang tersebut baru balik modal/impas. Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan kerupuk/kemplang udang dalam per kilogramnya adalah Rp. 6.868,-. Kerupuk Udang dipasarkan melalui tiga saluran pemasaran

Kata kunci : keuntungan, nilai tambah, saluran pemasaran dan industri rumah tangga

PENDAHULUAN

Peran sektor agroindustri dalam perekonomian nasional difokuskan pada nilai pengganda output, nilai tambah, tenaga kerja dan keterkaitan antar sektor serta perannya dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga. Apabila upah tenaga kerja diasumsikan merupakan suatu konstanta yang bersifat konstan dalam satu titik waktu, maka nilai tambah tenaga kerja dapat dijadikan sebagai stimulus penyerapan tenaga kerja nasional, sementara peran sektor agroindustri dalam meningkatkan pendapatan sektor lain dapat ditingkatkan melalui pengganda keterkaitan sektor, khususnya keterkaitan ke belakang.

Agroindustri adalah kegiatan dengan ciri: (a) meningkatkan nilai tambah, (b) menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau digunakan atau dimakan, (c) meningkatkan daya simpan, dan (d) menambah pendapatan dan keuntungan produk, Hicks (1995), Simatupang dan Purwoto (1990) menyebutkan, pengembangan agroindustri di Indonesia mencakup berbagai aspek, diantaranya menciptakan nilai tambah, menciptakan lapangan kerja, meningkatkan penerimaan devisa, memperbaiki pemerataan pendapatan, bahkan mampu menarik pembangunan sektor pertanian sebagai sektor penyedia bahan baku. 3 Pengembangan agroindustri dengan bahan baku yang tersedia dalam jumlah dan waktu yang sesuai, merupakan syarat kecukupan untuk memproduksi secara berkelanjutan. Optimalisasi nilai tambah dicapai pada pola industri yang berintegrasi langsung dengan usahatani keluarga dan perusahaan pertanian.

Kabupaten Banyuasin II merupakan salah satu kabupaten yang wilayahnya hampir sebagian besar perairan, daerah Sungsang terletak diperbatasan perairan sungai musi dan selat Bangka, sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai petani dan nelayan. Dalam bidang pertanian, mereka lebih dominan melakukan budidaya tanaman padi sedangkan di bidang perikanan, mereka sebagai nelayan, di Desa Sungsang ini masyarakatnya mengolah udang menjadi makanan tradisional menjadi kerupuk udang untuk memperoleh nilai tambah daripada udang yang mereka hasilkan. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menghitung tingkat keuntungan (B/C ratio) yang diperoleh dari usaha industri kerupuk udang
2. Menghitung nilai tambah bahan baku kerupuk udang pada industri rumahtangga, Harga pokok dan titik impas (BEP) pada industri rumah tangga di Sungsang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin
3. Bagaimana pemasaran/pendistribusian produk kerupuk udang?

BAHAN DAN METODE

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan. Penentuan lokasi ini dilakukan dengan sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan bahwa di Sungsang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan merupakan sentra industri rumahtangga yang mengolah kerupuk berbahan baku udang. Pengumpulan data di lapangan ini dilaksanakan pada bulan Juni 2013.

B. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey yang digunakan untuk menjangkau fakta yang terjadi di lapangan melalui kunjungan dan wawancara langsung. Sampel yang disurvei adalah bagian dari populasi industri rumah tangga yang mengolah kerupuk udang di Sungsang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin.

C. Metode Penarikan Contoh

Dalam penelitian ini penentuan desa sampel dipilih secara sengaja (*purposive*). Selanjutnya metode penarikan contoh yang digunakan adalah *purposive*. Dari 4 Desa yang terdapat di Kecamatan ini, diambil salah satu desa yaitu desa Sungsang I, dimana jumlah KK yang mengusahakan udang menjadi kerupuk yaitu sebanyak 1.325 orang, diambil sebanyak 20 KK secara sengaja untuk dijadikan sampel didalam penelitian ini.

D. Metode Pengolahan Data

Data yang diperoleh dihitung secara matematis, disajikan dalam bentuk tabulasi, kemudian dianalisis dan dijelaskan secara deskriptif. Besarnya tingkat keuntungan, nilai tambah, harga pokok dan titik impas, dihitung dengan menggunakan rumus-rumus berikut:

1. Tingkat Keuntungan (B/C rasio)

$$BC \text{ ratio} = \frac{\text{Pendapatan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Perhitungan pendapatan menurut Husin dan Lifianthi (1995) :

$$Pd = PNT - BT$$

$$PNT = y \cdot Hy$$

$$BT = BT_{pt} + BVT$$

Pd = Pendapatan atau keuntungan (Rp/bulan)

y = Jumlah produk yang dihasilkan (kg)

Hy = Harga produk (Rp/kg)

BT = Biaya total (Rp/bulan)

BtpT = Biaya tetap total (Rp/kg)

BVT = Biaya variable total (Rp/kg)

2. a. Nilai Tambah

$$NT = NO - NI$$

$$NO = \frac{y \cdot Hy}{JBB}$$

$$NI = \frac{BB + B \text{ Lain}}{JBB}$$

BB = Biaya bahan baku ditambah bahan penolong

Blain = BBB + BP + BPny + BTK

Keterangan :

NT = Nilai tambah kerupuk (Rp/kg)

NO = Nilai output kerupuk ((Rp/kg)

NI = Nilai input udang (Rp/kg)

Y = Jumlah kerupuk (unit)

Hy = Harga kerupuk (Rp/unit)

JBB = Jumlah Bahan baku (kg)

BB = Biaya bahan kerupuk (Rp/produksi)

BBB = Biaya bahan bakar

BP = Biaya pemasaran kerupuk (Rp/produksi)

BPny = Biaya penyusutan alat dan Bangunan (Rp/produksi).

BTK = Biaya tenaga kerja (Rp/produksi).

b. Harga Pokok

$$HP = \frac{BT}{Y}$$

Keterangan :

HP = Harga pokok kerupuk (Rp/kg)

BT = Biaya total produksi kerupuk (Rp/bulan)

Y = Jumlah Kerupuk (kg)

c. Titik Impas (BEP)

$$BEP = \frac{BTpT}{MK \times Prop}$$

$$MK = HJi - BVi$$

$$Prop = \frac{y}{Y}$$

$$Pj = Prop \times BEP \text{ mix}$$

$$BPn = Pj \times HJ$$

Keterangan :

BEP_{mix} = break event point, titik keseimbangan jumlah penjualan (kg/bulan).

BEP_{pn} = break event point, titik keseimbangan penerimaan (kg/bulan).

BTpT = Biaya tetap total (Rp/bulan).

MK = Margin kontribusi kerupuk (Rp/kg)

HJ = Harga jual kerupuk (Rp/kg)

BV = Biaya variabel kerupuk (Rp/kg)

Prop = Proporsi penjualan yang direncanakan atas kerupuk

Pj = Penjualan kemplang pada saat BEP

Y = Jumlah produksi kerupuk (kg/bulan)

HASIL

A. Tingkat keuntungan (R/C ratio) dari usaha industri kerupuk/kemplang udang

1. Biaya Produksi

Adapun Biaya Tetap dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Penyusutan Alat Usaha Kerupuk/kemplang Udang di Desa Sungsang 1 Kabupaten Banyuasin 2

No.	Peralatan	Biaya Tetap (Rp/1 x produksi)
1	Gerus	124,9
2	Papan Gilas	43,8
3	Dandang	556,8
3	Kompor	403,1
4	Pisau	68,0
5	Nampan jemur	638,8
6	Baskom	92,2
7	Fiber Penyimpan udang	224,0
Jumlah		2.155,6

a. Biaya Variabel, Penerimaan dan Pendapatan

Tabel 2. Biaya rata-rata tenaga kerja proses produksi kerupuk/kemplang udang di Desa Sungsang 1, tahun 2013

No.	Uraian Pekerjaan	Biaya Tenaga Kerja (Rp/1 kali produksi)
1	Buang Kepala Udang	18.332,-
2	Penggerusan Udang	36.665,-
3	Pembuatan Adonan	36.665,-
4	Perebusan	36.665,-
6	Pemotongan	25.665,-
7	Penjemuran	36.665,-
Rata-rata		19.065

Tabel 3. Biaya variabel rata-rata proses produksi kerupuk/kemplang udang di Desa Sungsang 1, Tahun 2013

No.	Jenis Biaya	Biaya (Rp/1 kali produksi)
1	Udang	474.000,-
2	Sagu	401.500,-
3	Telur	6.600,-
4	Gas	24.500,-
5	Garam	15.800,-
6	Penyedap Rasa	3.300,-
Jumlah		925.260

Tabel 4. Biaya Total rata- rata produksi kemplang/kerupuk udang di Desa Sungsang 1 Kabupaten Banyuasin

No.	Uraian	Biaya Produksi (Rp/1kali proses produksi)
1	Biaya Tetap	2.155,6
2	Biaya Variabel	
	- Bahan-bahan	925.260
	- Tenaga Kerja	19.065
	Jumlah	946.480

Untuk penerimaan dapat dilihat pada Tabel 5 berikut ini.

Tabel 5. Produksi dan penerimaan rata-rata kerupuk/kemplang udang di Desa Sungsang 1

No.	Uraian	Jumlah
1	Produksi (Kg/1 kali produksi)	42
2	Harga (Rp/kg)	30.000
3	Penerimaan (Rp/1 kali produksi)	1.260.000

Adapun rincian pendapatan yang diperoleh pengrajin kerupuk/kemplang udang ini dapat dilihat pada Tabel 6 berikut ini.

Tabel 6. Pendapatan rata-rata kerupuk/kemplang udang di Desa Sungsang 1 Kecamatan Banyuasin 2, Kabupaten Banyuasin, 2013

No.	Uraian	Jumlah
1	Penerimaan (Rp/1 kali produksi)	1.260.000,-
2	Biaya Produksi (Rp/ 1 kali produksi)	946.480,-
3	Pendapatan	313.520,-

Tabel 7. R/C Ratio usaha kerupuk/kemplang udang satu kali proses produksi di Desa Sungsang 1 Kabupaten Banyuasin 2

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Revenue	1.260.000,-
2	Cost	946.480,-
	R/C Ratio	1,33

b. Break Even Value (Analisis Titik Impas) dan Analisis Nilai Tambah

1. Analisis Titik Impas (Break Even Value)

Tabel 8. Analisis Titik Impas (*Break Even Point*) usaha kemplang/kerupuk udang di Desa Sungsang 1, Kecamatan Banyuasin 2, Kabupaten Banyuasin, 2013

No.	Keterangan	BEP
1	BEP (dalam rupiah)	Rp. 21.555,-
2.	BEP (dalam unit/kilogram)	31

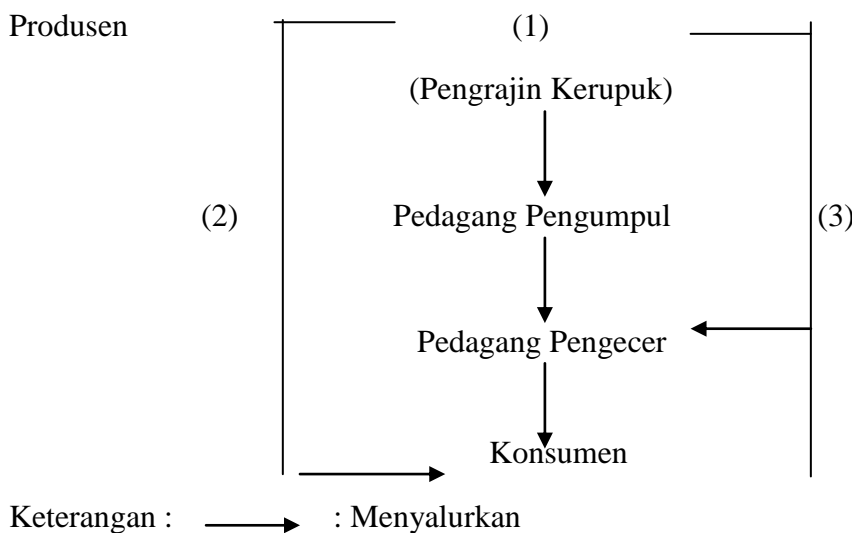
2. Analisis Nilai Tambah

Tabel 9. Analisis nilai tambah udang menjadi kerupuk/kemplang udang di Desa Sungsang 1, Kecamatan Banyuasin 2, Kabupaten Banyuasin.

No.	Keterangan	Jumlah (Rp/kilogram)
No		30.000
Ni		23.131,5
Nt		6.868,5

c. Distribusi/saluran pemasaran kerupuk udang

Adapun saluran pemasaran kerupuk udang di Desa Sungsang I dilakukan melalui 3 saluran, yang dapat dilihat pada Gambar 1. berikut ini



Gambar 1 .Saluran pemasaran kerupuk udang

PEMBAHASAN

A. Tingkat keuntungan (R/C ratio) dari usaha industri kerupuk/kemplang udang

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam usaha kerupuk/kemplang udang yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berhubungan langsung dengan produksi atau tidak habis dipakai dalam satu kali proses produksi (Rp/kali produksi), sedangkan biaya variabel adalah semua biaya yang dikeluarkan oleh petani untuk proses produksi dimana biaya ini dapat mempengaruhi besar kecilnya jumlah produksi yang dihasilkan dan habis dalam satu kali proses produksi (Rp/1 kali produksi).

a. Biaya tetap

Biaya tetap adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh pengrajin kerupuk kemplang udang ataupun produsen tanpa memperhitungkan jumlah produk yang dihasilkan, biaya tetap yang termasuk kedalam penelitian ini adalah penyusutan alat-alat seperti Gerus, papan gilas, dandang, kompor, pisau, nampan jemur, baskom, fiber penyimpan udang. Nilai penyusutan sesuai dengan harga beli dan nilai pakai alat tersebut, alat akan dihitung 1 kali proses produksi, pengrajin kerupuk/kemplang udang memproduksi kemplang/kerupuk udang setiap hari.

Dari Tabel 1 diatas dapat dilihat bahwa rata-rata penyusutan alat usaha kerupuk/kemplang udang 1 kali proses produksi adalah Rp. 2.155,6,- yang terdiri dari biaya penyusutan seperti Gerus sebesar Rp. 124,9,- papan gilas sebesar Rp. 43,8,- dandang sebesar Rp. 556,8,- , kompor sebesar Rp. 403,8,- , pisau sebesar Rp.68,0,- , nampan jemur sebesar Rp. 638,8,-, baskom sebesar Rp. 92,2,- dan, fiber penyimpan udang sebesar Rp. 224,0

b. Biaya Variabel, Penerimaan dan Pendapatan

Biaya variabel adalah biaya yang berubah sesuai dengan perubahan output yang dihasilkan, biaya ini berhubungan langsung dengan biaya atau nilai pembelian input variabel yang digunakan dalam proses produksi, secara rinci mengenai biaya variabel yang dikeluarkan oleh pengrajin kerupuk/kemplang udang ini dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Rata-rata biaya tenaga kerja pada proses pengolahan udang menjadi kerupuk/kemplang udang yaitu rata-rata sebesar Rp.19.065,- Biaya tenaga kerja terdiri dari biaya pembuangan kepala, rata-rata upah perkilogram udang sebesar Rp. 500,- dan biasanya menggunakan tenaga kerja 2- 3 orang untuk 50 kilogram udang dengan jumlah total biaya untuk pembuangan kepala udang sebesar Rp. 18.332,-, upah penggerusan udang menggunakan alat gerus yang terbuat dari kuningan yaitu sebesar Rp. 1.000,- perkilogram udang, tenaga kerja yang digunakan rata-rata 2-3 orang, dengan total biaya rata-rata untuk 50 kilogram udang, biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 36.665,- untuk pembuatan adonan perkilogram udang upahnya sebesar Rp. 1.000- dengan total biaya untuk tenaga kerja pembuatan adonan sebesar Rp. 36.665,-, untuk proses perebusan total biaya rata-rata Rp. 36.665,- per 1 kali proses produksi, untuk proses pemotongan total biaya rata-rata yang dikeluarkan oleh pengrajin kerupuk/kemplang udang sebesar Rp. 25.665,- dan untuk penjemuran kerupuk/kemplang udang rata-rata biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 36.665,-. Biaya variabel proses pembuatan kerupuk/kemplang udang adalah sebagai berikut.

Biaya bahan-bahan untuk pembuatan kerupuk/kemplang udang rata-rata dikeluarkan oleh responden pengrajin kerupuk/kemplang udang sebesar Rp. 925.260,- yang terdiri dari

pembelian bahan baku utama yaitu udang, yang kalau sedang banyak harganya bisa Rp. 9.000,- perkilogram, sedangkan kalau lagi sedikit di pasaran harganya bisa mencapai Rp. 13.000,- per kilogram, sekitar bulan September sampai dengan bulan Desember jumlah udang yang didapatkan sedikit, karena pengaruh faktor cuaca. Bahan baku lainnya yang digunakan didalam pembuatan kerupuk/kemplang udang ini adalah sagu, jumlah sagu yang digunakan biasanya sama seperti jumlah udang yaitu 1:1, apabila udangnya 50 kilogram, maka sagunya 50 kilogram, biaya rata-rata yang dikeluarkan oleh pengrajin kerupuk/kemplang udang ini yaitu sebesar Rp. 401.500,-, yang mana kerupuk /kemplang yang jadi sebesar 51 kilogram, untuk telur tidak semua pengrajin kerupuk/kemplang udang ini memberikannya tergantung dengan selera mereka, rata-rata penggunaan telur untuk 1 kali proses produksi biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 6.600,-, untuk bahan bakar yaitu gas biaya rata-rata yang dikeluarkan sebesar Rp. 24.500,- biasanya pengrajin kerupuk/kemplang udang menggunakan tabung gas kecil yang isinya 3 kilogram, biasanya bisa 1,5 isi tabung gas untuk 1 kali proses produksi dengan kapasitas produksi 40 – 50 kilogram kerupuk/kemplang udang, selain itu biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin kerupuk/kemplang udang ini adalah biaya untuk pembelian garam yaitu rata-rata sebesar Rp. 15.800,- dan penyedap rasa sebesar Rp. 3.300,- per 1 kali proses produksi.

Biaya produksi total rata-rata yang dikeluarkan oleh pengrajin kerupuk/kemplang udang ini adalah sebesar Rp. 946.480,- yang terdiri dari total biaya tetap rata-rata sebesar Rp. 2.155,6, biaya bahan-bahan rata-rata sebesar Rp. 925.260 dan biaya tenaga kerja rata-rata sebesar Rp. 19.260,-.

Penerimaan rata-rata yang diperoleh pengrajin kerupuk/kemplang udang ini adalah sebesar Rp. 1.260.000,-. Harga jual kerupuk/kemplang udang di tingkat pengrajin kerupuk/kemplang udang adalah sebesar Rp. 30.000,- per kilogram, biasanya harga di tingkat pedagang pengecer di daerah Sungsang 1 ini sekitar Rp 32.000,- sampai Rp 35.000,-.

Pendapatan rata-rata yang diterima oleh pengrajin kerupuk/kemplang udang ini adalah sebesar Rp. 313.000,- per 1 kali proses produksi dengan kapasitas produksi rata-rata 40 kilogram kerupuk/kemplang udang, R/C ratio untuk usaha kerupuk/kemplang ini dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Dari Tabel 8 diatas dapat diketahui R/C ratio dari usaha kerupuk/kemplang udang adalah sebesar 1,33 yang artinya usaha layak untuk dijalankan, apabila dilihat dari R/C ratio nya maka usaha tersebut bisa untuk dijalankan, sedangkan apabila dilihat dari rasionya usaha kerupuk/kemplang udang tersebut tidak layak untuk dijalankan.

c. Break Even Value (Analisis Titik Impas) dan Analisis Nilai Tambah

Dari hasil perhitungan analisis titik impas, didapatkan bahwa BEP per unit usaha kerupuk/kemplang udang dalam rupiah adalah sebesar Rp. 21.555,-, artinya, usaha pengrajin kerupuk/kemplang ini baru akan balik modal (impas) apabila kerupuk/kemplang tersebut dijual dengan harga Rp. 21.555,- kurang dari harga tersebut maka usaha pengrajin tersebut akan rugi dan penjualan kerupuk/kemplang udang harus minimal lebih dari 31 kilogram, karena jumlah penjualan 31 kilogram usaha kerupuk/kemplang udang tersebut baru balik modal/impas

d. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dalam suatu proses produksi. Menurut Hayami, et. al. (1987). Adapun Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan kerupuk/kemplang udang dalam per kilogramnya adalah Rp. 6.868,-

e. Saluran Pemasaran Kerupuk Udang

Kerupuk udang sangat digemari masyarakat, akan tetapi kebanyakan masyarakat lebih menyukai kerupuk ikan karena tidak memiliki alergi seperti udang. Kerupuk udang merupakan salah satu kekhasan daerah seperti Desa Sungsang I memang kerupuk udang sebagai andalan usaha rumah tangganya. Dari komoditi udang cukup banyak makanan yang bisa diproduksi ibu-ibu rumah tangga seperti kerupuk udang, kemplang udang, tekwan udang, berbagai jenis pempek udang (kapal selam, telur kecil, adaan, keriting, lenjeran kecil dan besar). Hampir setiap pengrajin kerupuk udang menerima pesanan makanan berbahan baku udang ini. Adapun tempat pemasaran kerupuk udang adalah Jakarta, Palembang, Pangkalan Balai, Makarti Jaya, Upang, Sungsang, Bangka, Toboali, Permes, Sungai Liat dan Mentok.

Kerupuk udang yang di pasarkan belum memiliki pengemasan yang baik dan merk. Hanya sebagian kecil saja yang sudah dikemas secara baik dan memiliki merk serta izin Dinkes, yaitu pengrajin kerupuk udang yang pernah mendapatkan bantuan dari Disperdag dan pernah diberikan pelatihan. Untuk pengrajin kerupuk udang yang memiliki sistem pengemasan yang baik memang harga jual relatif lebih tinggi dibandingkan bungkus biasa.

Berdasarkan Gambar 1. di atas, dapat dilihat bahwa terdapat tiga saluran pemasaran kerupuk udang melalui produsen ke pedagang pengumpul ke pedagang pengecer ke konsumen, produsen langsung ke konsumen serta produsen ke pedagang pengecer ke konsumen. Dalam pemasaran kerupuk udang, pengrajin kerupuk sebagian besar menjual kerupuk udang di tempat usahanya sendiri karena pedagang pengumpul dan pengecer mengambil langsung ke rumah pengrajin kerupuk sehingga produsen tidak mengalami kesulitan dalam hal pemasaran.

KESIMPULAN

Adapun kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian ini adalah :

1. R/C dari usaha kerupuk/kemplang udang adalah sebesar 1,33 yang artinya usaha layak untuk dijalankan, apabila dilihat dari R/C ratio nya maka usaha tersebut bisa untuj dijalankan.
2. Dari hasil perhitungan analisis titik impas, didapatkan bahwa BEP per unit usaha kerupuk/kemplang udang dalam rupiah adalah sebesar Rp. 21.555,-, artinya, usaha pengrajin kerupuk/kemplang ini baru akan balik modal (impas) apabila kerupuk/kemplang tersebut dijual dengan harga Rp. 21.555,- dan penjualan kerupuk/kemplang udang harus minimal lebih dari 31 kilogram, karena jumlah penjualan 31 kilogram usaha kerupuk/kemplang udang tersebut baru balik modal/impas. Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan kerupuk/kemplang udang dalam per kilogramnya adalah Rp. 6.868,-
3. Terdapat tiga saluran pemasaran kerupuk udang melalui produsen ke pedagang pengumpul ke pedagang pengecer ke konsumen, produsen langsung ke konsumen serta produsen ke pedagang pengecer ke konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Penelitian ini dapat berlangsung dengan lancar karena kerjasama Tim Peneliti dari Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Unsri, Lembaga Penelitian Universitas Sriwijaya serta pemerintah desa dan Pengrajin Kerupuk/Kemplang Udang di Desa Sungsang yang mau memberikan informasi dan data yang sesuai dengan penelitian tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Arman Sudiyono, 2001. *Pemasaran Pertanian*, Malang, UMM Press.
- Dharmaresta. 2002. *Pemasaran*. Jakarta : Erlangga
- Hicks, P. A. 1995. *An Overview of Issues and Strategies in The Development of Food Processing Industries in Asia and The Pacific*, APO Symposium, 28 September-5 Oktober. Tokyo.
- Kadariah. 1983. *Teori Ekonomi Mikro*. Fakultas Ekonomi, UI.
- Muhyarto. 1994. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Edisi 3. LP3ES, Jakarta.
- Simatupang, P dan A. Purwoto. 1990. *Pengembangan Agro Industri Sebagai Penggerak Pembangunan Desa*. Dalam P. Simatupang, E. Pasandaran, F. Kasryno, dan A. Zulham (Penyunting) *Agro Industri Faktor Penunjang Pembangunan Pertanian Indonesia*. Pusat Penelitian Agro Ekonomi. Bogor, pp. 1-20.
- Soekartawi, 1989. *Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian*. Rajawali Press. Jakarta
- Swastha, B. & Irawan, 1999. *Manajemen Pemasaran Modern*. Fakultas Ekonomi. Universitas Gajah Mada. Liberty. Yogyakarta.