



Produksi dan Pendapatan Usaha Terasi di Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau

Pepsi Irana^{1*}, Hendrik¹, Darwis AN¹

¹Jurusan Sosial Ekonomi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau
Kota Pekanbaru, Provinsi Riau

*Email: pepsi.irana@student.unri.ac.id

Diterima:
10 Februari 2021

Diterbitkan:
14 April 2021

Abstract. This research was held in August 2019 in Bengkalis Subdistrict. Research objectives is to find out how the productions and incomes of shrimp paste bussiness in each bussiness unit. The method use is survey method. Respondents of this research are owners of shrimp paste bussiness they are 5 unit in total. Based on result of the research that this bussiness used salts and pepai-shrimps as main ingredients. The production process occur in 2 weeks approximately. There are 2 outputs of this process that first was the ready consumed shrimp paste and second was half processed shrimp paste. Bussiness unit with highest production is bussiness unit that own by bussiness owner C that have 6000kg/year as annual production and IDR44.292.000,-/year as net incomes. The lowest is bussiness unit that own by bussiness owner C that have 1.200 kg/year as annual production and IDR5.429.000,00,-/year as net incomes. Total production of shrimp paste in Bengkalis Subdistrict was 16.100 kg/year. 5.700 kg in the form was half processed shrimp paste and 10.400 kg in the form was the ready consumed shrimp paste.

Keywords: *production, income, shrimp paste, pepai-shrimps, input, output*

Abstrak. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Agustus 2019 di Kecamatan Bengkalis. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana produksi dan pendapatan pada pengolahan usaha terasi per unit usaha. Metode yang digunakan adalah metode survei. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik dari unit usaha pengolahan terasi yang berjumlah 5 unit. Berdasarkan hasil penelitian bahwa usaha terasi ini menggunakan udang pepai dan garam sebagai input bahan baku pembuatannya. Untuk proses pembuatan terasi berlangsung ± 2 minggu. Output dalam usaha ini ada 2 jenis yaitu terasi siap dikonsumsi dan terasi yang masih berbentuk produk setengah jadi. Produksi terbesar adalah unit usaha milik pengusaha C dengan jumlah produksi 6.000 kg pertahun dengan pendapatan bersih sebesar Rp44.292.000,00/tahun dan produksi terendah adalah usaha milik pengusaha E dengan jumlah produksi 1.200 kg pertahun dengan pendapatan bersih sebesar Rp5.429.000,00/tahun. Untuk total produksi terasi di Kecamatan Bengkalis adalah 16.100 kg/tahun, 5.700 kg berbentuk produk setengah jadi dan 10.400 kg berbentuk terasi siap dikonsumsi.

Kata Kunci: *produksi, pendapatan, terasi, udang pepai, input, output*

Pendahuluan. Kecamatan Bengkalis merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Bengkalis, yang mata pencaharian penduduknya adalah sebagian sebagai nelayan dan mengolah hasil tangkapan. Dimana salah satu hasil olahannya yaitu terasi. Di Kecamatan Bengkalis terdapat 2 desa yang memproduksi terasi untuk dipasarkan, yaitu Desa Meskom dan Desa Prapat Tunggal (Dinas Kelautan Dan Perikanan Kabupaten Bengkalis, 2018). Salah satu produk olahan dari hasil perikanan sebagai usaha pemanfaatan ikan atau udang yang berkualitas adalah terasi. Terasi merupakan produk perikanan yang berbentuk pasta. Bahan baku yang biasa digunakan untuk terasi berkualitas baik adalah udang. Sedangkan terasi bermutu rendah biasanya dibuat dari limbah ikan, sisa ikan sortiran dengan bahan tambahan biasanya tepung tapioka atau tepung beras, dan berbagai jenis ikan kecil (teri) atau udang kecil. Menurut Dinas Kelautan Dan Perikanan Kabupaten Bengkalis (2018), terasi di Kecamatan Bengkalis merupakan terasi yang dalam pembuatannya tanpa menggunakan bahan pengawet dan bahan pewarna. Namun ketahanan terasi cukup lama dengan cita rasa yang tidak berubah. Sehingga banyak masyarakat yang mengenal terasi tersebut. Terasi ini diolah menggunakan campuran bahan baku udang pepai dan garam. Usaha-usaha terasi di daerah ini sudah berlangsung selama ± 10 tahun. Dalam setahun pengolah mampu memproduksi terasi dengan bahan mentah udang pepai sebanyak ± 12.000 kg/tahun paling banyak dan ± 2.400 kg/tahun paling sedikit. Bahan baku tersebut akan menjadi terasi siap dikonsumsi sebanyak setengah dari bahan baku udang pepai yang digunakan. Namun berdasarkan data produksi dari Dinas Perikanan Dan Kelautan Kabupaten Bengkalis (2018) menunjukkan bahwa produksi terasi mengalami penurunan selama 5 tahun terakhir. Dimana jumlah produksi terasi pada tahun 2014 sebesar 18.040 kg dan pada tahun 2018 sebesar 15.020 kg, itu berarti penurunannya adalah sebesar 10,75%. Menurut Marjelina (2015), faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan kegiatan produksi diantaranya adalah dalam hal jumlah bahan baku, tenaga kerja, modal usaha dan mesin yang digunakan dalam proses produksi. Dalam usaha ini menurut masyarakat setempat, salah satu penyebab penurunan produksi adalah karena bahan baku udang pepai yang semakin sedikit sehingga hasil tangkapan udang mulai menurun, pemasaran terasi yang hanya di daerah Bengkalis menyebabkan konsumen dari kota lain terlalu jauh jika harus ke Bengkalis untuk membeli terasi serta selain dijadikan terasi, udang pepai juga dijadikan udang kering dan dijual secara segar.

Metode Penelitian

Waktu dan Tempat Penelitian. Penelitian ini telah dilaksanakan pada Bulan Agustus 2019 di Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau dengan pertimbangan bahwa Kecamatan Bengkalis adalah salah satu Kecamatan penghasil produksi terasi di Kabupaten Bengkalis.



Gambar 1. Peta Kecamatan Bengkalis

Populasi dan Responden. Teknik penentuan responden dilakukan dengan sensus, menurut Sugiyono (2008), sensus adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik dari unit usaha yang berjumlah 5 unit.

Metode Pengumpulan Data. Menjelaskan jenis data yang dikumpulkan, data primer atau sekunder atau kedua-duanya. Jelaskan metode pengumpulan data. Jika penelitian ini menggunakan variabel, jelaskan data yang dikumpulkan untuk masing-masing variabel. Jika data primer, data apa saja yang dikumpulkan, bagaimana cara mengumpulkannya. Menggunakan teknik wawancara langsung, atau menyebarkan kuisioner. Sertakan sitasi rujukan yang digunakan. Jelaskan juga data sekunder yang dikumpulkan, dan teknik mengumpulkannya.

Analisis Data. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data yang telah terkumpul dalam penelitian kemudian diolah dan dianalisa sesuai dengan tujuan penelitian. Untuk mengetahui produksi pada pembuatan terasi maka data di analisis secara deskriptif dengan tujuan untuk mengetahui bahan baku pembuatan terasi, sumber bahan baku, cara mendapatkan bahan baku, harga bahan baku, proses pembuatan terasi serta hasil dari produkususaha terasi kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel. Pendapatan dari usaha terasi, menurut Hendrik (2013) dapat dihitung dengan menggunakan rumus. Untuk mengetahui biaya produksi dapat dihitung dengan rumus:

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan :

TC : Total biaya usaha terasi (Rp)

TVC : Total Biaya tidak tetap (variabel cost) (Rp)

TFC : Total Biaya tetap (fixed cost) (Rp)

Untuk mengetahui pendapatan kotor dapat dihitung dengan rumus:

$$GI = Y \times Py$$

Keterangan :

GI : Gross income / pendapatan kotor usaha terasi (Rp)

Y : Jumlah Produksi Terasi (Kg)

Py : Price / Harga Produk Terasi (Rp)

Untuk mengetahui pendapatan bersih atau keuntungan terasi dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$NI = GI - TC$$

Keterangan :

NI : Net Income / pendapatan bersih usaha terasi (Rp)

GI : Gross income / pendapatan kotor usaha terasi (Rp)

TC : Total cost / Total biaya usaha terasi (Rp)

Hasil dan Pembahasan

Gambaran Umum Daerah Penelitian. Kecamatan Bengkalis merupakan salah satu Kecamatan yang ada di Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau, yang memiliki jumlah desa sebanyak 31 desa, salah satunya adalah Desa Meskom dan Desa Prapat Tunggal (BPS Kabupaten Bengkalis, 2018). Desa Meskom mempunyai potensi sumberdaya perikanan yang cukup besar, karena perairan Desa Meskom yang berhubungan langsung dengan selat yang memiliki bentangan pantai yang cukup panjang dan luas. Desa Prapat Tunggal merupakan desa yang terletak di Kecamatan Bengkalis yang memiliki luas wilayah 20km². Desa ini terdapat tempat wisata yang terkenal yaitu Panta Prapat Tunggal, karena banyaknya

wisatawan yang datang sehingga kepala desa juga megajak masyarakat untuk mengenalkan oleh-oleh khas dari desa tersebut yaitu terasi, kerupuk dan lain sebagainya (Kepala Desa Meskom dan Prapat Tunggal). Pengolahan usaha terasi ini terdapat di 2 desa yaitu Desa Meskom dan Desa Prapat Tunggal di Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau. Pengolahan usaha terasi dapat dilihat dari berbagai aspek, seperti aspek produksi dan aspek pendapatan, untuk lebih jelasnya dapat dilihat uraian berikut:

Produksi Usaha Terasi. Aspek produksi usaha terasi terdiri dari input, proses dan output. Untuk lebih jelasnya diuraikan sebagai berikut:

Bahan Baku. Menurut Toariunaldi, Hendrik & Hamid (2017) bahan baku merupakan bahan yang digunakan dalam membuat produk dimana bahan tersebut tampak pada produk jadinya. Bahan baku merupakan bahan utama didalam melakukan proses produksi sampai menjadi barang jadi. Bahan baku pembuatan terasi udang ini adalah udang pepai segar dengan kondisi fisik yang bagus dan sehat, udang ini memiliki warna kemerahan polos yang biasanya berukuran kecil yaitu sekitar 0,5 cm - 1 cm seperti pendapat Suprapti (2006), warna kemerahan pada terasi udang berasal dari pigmen *astaxanthin* pada cangkang udang sehingga pigmen tersebut membentuk warna merah. Kandungan *astaxanthin* dalam udang utuh beku sebesar 3,12 mg/ 100 g berat basah dan menurut Syahrin, Mahyudin & Mahreda (2015) menyatakan bahwa udang rebon merupakan jenis udang putih yang berukuran sangat kecil, serta umumnya dimanfaatkan sebagai pakan ikan dan nilai ekonomis yang rendah. Udang rebon jarang sekali dikonsumsi segar, melainkan dalam berbagai bentuk olahan seperti terasi, dendeng udang, ebi, dll. Bahan baku udang ini diperoleh pengusaha dengan cara membeli kepada nelayan -nelayan yang melaut disekitar laut. Namun ada juga pengusaha terasi yang langsung mencari bahan baku udang dengan cara pergi melaut yaitu. Penduduk yang bermata pencarian sebagai nelayan di Desa Meskom berjumlah 232 orang, mereka terdiri dari 92 orang nelayan Jaring, 65 orang nelayan Pengerih, 48 orang nelayan Rawai, 25 orang nelayan Gombang, dan 2 orang nelayan Togok (Kantor Desa Meskom, 2019). Sedangkan Penduduk yang bermata pencarian sebagai nelayan di Desa Prapat Tunggal berjumlah 201 orang, mereka terdiri dari 106 orang nelayan Jaring, 30 orang nelayan Pengerih, 45 orang nelayan Rawai dan 20 orang nelayan Gombang (Kantor Desa Prapat Tunggal, 2019).

Bahan baku untuk pembuatan terasi adalah udang pepai dan garam. Bahan baku udang pepai berasal dari alat tangkap Gombang, Pengerih dan Togok. Menurut kepala desa Meskom dan Prapat Tunggal, diperkirakan hasil tangkapan dari alat tangkap tersebut mencapai 200 ton/tahun dari jumlah tersebut sekitar 25% digunakan untuk pembuatan terasi dan sisanya dijual dalam bentuk segar dan dalam bentuk udang kering. Untuk harga udang basah adalah sebesar Rp3.000/kg dan untuk harga udang kering adalah senilai Rp12.000 - Rp20.000/ kg. Selain udang pepai (*Mysis sp*), yang tertangkap dialat tangkap adalah sotong (*Loligosp*), kepiting (*Brachuralinnaeus*), ikan teri (*Clupeodeslile*), ikan layur (*Thirchiussavala*), ikan timah (*Aplocheiluspanchax*), ikan parang (*Chirocentrussp*), ikan gonjeng (*Anchovy*), ikan lomek (*Horpodonneherus*) serta ikan-ikan kecil lainnya. Sedangkan bahan baku garam diperoleh dari membeli diwarung sekitar desa dengan harga Rp5.000/kg. Untuk penggunaan garam adalah sebanyak 10% dari total udang yang akan diproduksi. Jika penggunaan garam terlalu banyak maka akan membuat terasi teras pahit, ini sesuai dengan pendapat Rahmayati, Riyadi & Rianingsih (2014), bahwasannya penambahan garam pada terasi dimaksudkan untuk menambah rasa dan menjaga daya awet terasi. Terasi dengan kadar garam tinggi memiliki daya awet lebih baik bila dibandingkan dengan terasi dengan kadar garam sedikit tetapi terasi tersebut memiliki rasa asin cenderung pahit. Penilaian subyektif dari konsumen terhadap rasa relatif sama. Modal dalam usaha ini ada yang langsung menggunakan modal pribadi ada juga yang didapat dari pinjaman diwarung. Dalam melakukan pengolahan baku baku pemilik usaha terasi memperkerjakan tetangga maupun sanak keluarganya guna membantu dalam proses produksi terasi.

Ketersediaan bahan baku secara berkelanjutan sangat berpengaruh pada usaha ini. Karena jika bahan baku tidak tersedia maka produksi tidak akan berjalan. Bahan baku udang pepai ini masih bergantung pada musim, sehingga pada musim-musim tertentu udang pepai tidak ada. Berdasarkan wawancara dengan pengusaha terasi dan wawancara dengan nelayan yang mencari udang, bahwasannya dalam setahun udang pepai ada disekitaran bulan November hingga bulan Mei. Biasanya dalam 7 bulan tersebut hanya ada sekitaran 4 hingga 5 bulan saja musim udang pepai dan 3 bulan selebihnya mereka tetap melaut namun hasil yang didapatkan tidak diolah menjadi terasi, melainkan diolah menjadi udang kering ataupun dijual segar. Untuk memproduksi terasi tersebut mereka lakukan setiap hari selama musim udang tersebut. Musim hujan atau gelombang besar akan tidak memungkinkan untuk memproduksi terasi maka mereka melakukan pekerjaan lain seperti menyadap getah karet, dan jika sedang tidak musim udang mereka tetap melaut yaitu mencari ikan-ikan kecil lainnya untuk dibuat ikan asin ataupun dijual dalam kondisi segar. Dan jika udang yang didapat hanya sedikit maka mereka lebih memilih untuk menjadikannya udang kering.

Proses Produksi. Proses produksi usaha terasi ini masih tergantung pada musim, musim udang pepai ada di rentang bulan November hingga bulan Mei. Dalam 7 bulan tersebut hanya ada sekitaran 4 hingga 5 bulan musim udang pepai. Jadi dalam setahun pengusaha terasi hanya bisa memproduksi terasi \pm 4 hingga 5 bulan, sedangkan di 3 bulan selebihnya mereka tetap melaut, tetapi karena hasil tangkapan sedikit maka mereka lebih memilih untuk menjadikan udang pepai tersebut sebagai udang kering maupun dijual segar kepada masyarakat seperti pendapat Toariunaldi, Hendrik & Hamid (2017) produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Proses pengolahan udang pepai hingga menjadi terasi menurut Adawyah (2014) adalah meliputi pencucian bahan baku, penjemuran 1-2 hari, penghancuran dan penggaraman, pembentukan gumpalan-gumpalan, penjemuran dan penghancuran, penggumpalan, pembungkusan dengan daun pisang, fermentasi dan jadilah terasi siap dikonsumsi. Sedangkan proses pembuatan terasi di tempat usaha ini adalah meliputi adalah:

- a. **Persiapan bahan baku.** Proses pengolahan terasi dimulan garam. Udang pepai diperoleh nelayan dan ada pengusaha yang mencari dengan melaut sendiri. Kemudian pengusaha harus memilah dengan ikan-ikan lain yang tertangkap dan mereka hanya mengambil udang pepai saja sebagai bahan baku pembuatan terasi. Kemudian dilakukan proses pencucian ini bertujuan untuk mengurangi jumlah mikroorganisme dan kotoran yang ada pada udang pepai tersebut. Selanjutnya udang dibiarkan sekitar \pm 3 jam guna mengurangi kadar air.
- b. **Penggaraman.** Proses penggaraman dilakukan dengan cara menuangkan udang dan garam pada terpal dengan ukuran 4x6m yang telah disediakan. Untuk perbandingan garam yakni 10% dari seluruh udang yang diolah.
- c. **Fermentasi (Pemeraman).** Bahan baku yang telah digarami tersebut kemudian dimasukkan kedalam karung goni (dengan kapasitas sekitar 100 kg) untuk proses fermentasi (pemeraman) yang disimpan dalam ruangan pengolahan selama 1x24 jam atau selama seharian lalu ditutup dengan rapat dan ditindih menggunakan benda berat guna membantu mengurangi kandungan air yang berlebih pada udang tersebut.
- d. **Penggilingan I.** Penggilingan tahap I ini belum mendapatkan hasil yang halus, masih sedikit kasar. Penggilingan ini dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling dengan kapasitas \pm 10 kg yang membutuhkan waktu sekitar 20 menit untuk sekali giling. Sedangkan untuk pengusaha yang tidak memiliki mesin penggiling maka mereka melakukannya dengan menumbuk bahan baku tersebut didalam bak besar dengan kapasitas \pm 50 kg yang membutuhkan waktu sekitar 40 menit.
- e. **Penjemuran I.** Selanjutnya bahan baku dijemur dibawah terik matahari langsung yang dilakukan diatas pelataran togok laut dengan beralaskan jaring yang ber celah dengan tujuan

pengeringan dapat dibantu oleh tekanan panas air laut yang ada dibawah togok laut. Penjemuran ini dilakukan sekitar 4 hari hingga bahan baku kering.

- f. **Penggilingan II.** Penggilingan tahap II ini dimaksudkan agar bahan baku tersebut lebih halus. Penggilingan disini sama dengan di penggilingan I. Setelah itu masuk pada proses pemadatan bahan setengah jadi tersebut kedalam goni, ini bertujuan agar terasi mudah untuk dicetak. Lalu didiamkan sekitar satu malam dengan tujuan agar terasi tersebut padat dan memudahkan pada tahap pencetakan dan disini lah terasi setengah jadi tersebut berakhir prosesnya. Untuk produk setengah jadi ini memiliki harga yang lebih murah daripada produk jadinya yang telah menjadi terasi siap dikonsumsi.
- g. **Pencetakan.** Pencetakan dilakukan dengan cara mengambil terasi padatan tersebut dan ditimbang terlebih dahulu, yaitu dengan ukuran 200 gram atau 100 gram lalu terasi tersebut dicetak berbentuk bata dan tahapan selanjutnya adalah tahap penjemuran terakhir.
- h. **Penjemuran II.** Selanjutnya terasi dapat langsung dijemur dibawah terik matahari sekitar 3-4 hari jika cuaca bagus, jika cuaca kurang bagus maka penjemuran akan berlangsung sedikit lama. Pada proses penjemuran ini agar terasi dibolak-balik secara berkala, guna terasi kering secara merata.
- i. **Pengemasan dan terasi siap dipasarkan.** Setelah terasi tersebut kering maka tahapan terakhir adalah pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan mesin press bagi pengusaha yang memiliki dan bagi mereka yang tidak memiliki mesin press maka menggunakan lilin sebagai penggantinya. Terasi dikemas didalam plastik tanpa ada udara yang masuk. Jika udara sempat masuk maka akan masuk juga mikroorganisme yang bisa memuat terasi mudah rusak. Daya tahan terasi ini sekitar 3 sampai 5 bulan, bahkan sampai menahun, 2 hingga 3 tahun jika disimpan ditempat kering. Selanjutnya terasi siap dipasarkan.

Produksi. Hasil dari suatu proses produksi adalah suatu produk atau output. Untuk usaha pengolahan terasi ini yang dihasilkan adalah berupa terasi udang yang siap dipasarkan atau didistribusikan. Untuk ukuran produksi dari sebuah usaha pengolahan adalah kg. Output dari pengolahan terasi udang ini adalah warna terasi agak kemerah-merahan yang berasal dari warna udang itu sendiri. Ada juga berwarna agak kehitaman dikarenakan tercampur sedikit ikan-ikan kecil. Kemudian untuk aroma terasi dari daerah ini berbeda dari terasi yang biasa diproduksi didaerah Jawa, aroma terasi dari daerah ini memiliki bau yang sangat khas.

Berdasarkan input dari bahan baku yakni udang pepai basah yang dicampur dengan garam sebanyak 10% dari jumlah udang yang akan diolah tersebut akan mengalami penyusutan pada saat proses pengolahan. Penyusutannya sendiri adalah setengah dari jumlah bahan baku udang tersebut. Berikut adalah olahan data jumlah produksi dari masing-masing unit serta total produksi untuk tiap tahunnya (Tabel 1).

Tabel 1. Jumlah Produksi, Bentuk dari Produk serta Bahan Baku dari Unit Pengusaha Terasi di Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis per Tahun.

Uraian	Satuan	Bapak A	Bapak B	Ibu C	Bapak D	Bapak E
Produk Setengah Jadi:						
1x Produksi	kg	88	44	-	-	-
Produksi/bulan	kg	1.230	600	-	-	-
Produksi/tahun	kg	5.150	2.400	-	-	-
Bahan Baku:						
- Udang Pepai						
1x Produksi	kg	175	87	-	-	-
Produksi/bulan	kg	2.460	1.200	-	-	-
Produksi/tahun	kg	11.300	4.800	-	-	-

Uraian	Satuan	Bapak A	Bapak B	Ibu C	Bapak D	Bapak E
Produk Setengah Jadi:						
- Garam						
1x Produksi	kg	17	9	-	-	-
Produksi/bulan	kg	246	120	-	-	-
Produksi/tahun	kg	1.230	480	-	-	-
Produk/Belacan						
1x Produksi	kg	-	-	108	50	22
Produksi/bulan	kg	-	-	1.500	640	300
Produksi/tahun	kg	-	-	6.000	3.200	1.200
Bahan Baku:						
- Udang Pepai						
1x Produksi	kg	-	-	215	100	43
Produksi/bulan	kg	-	-	3.000	1.280	3.200
Produksi/tahun	kg	-	-	12.000	6.400	2.400
- Garam						
1x Produksi	kg	-	-	22	10	5
Produksi/bulan	kg	-	-	300	128	60
Produksi/tahun	kg	-	-	1.200	640	240
Total Produk Setengah Jadi/Tahun					7,55 Ton	
Total Produk/Belacan Per Tahun					10,4 Ton	

Sumber: Data Olahan, 2019

Dari Tabel 1 terlihat bahwa Bapak A memproduksi terasi dengan bahan baku udang pepai 175kg/produksi dan garam 17kg/produksi yang menghasilkan produk setengah jadi sebanyak 88 kg/produksi. Bapak B memproduksi terasi, dengan bahan baku udang pepai 87kg/produksi dan garam 9kg/produksi yang menghasilkan produk setengah jadi sebanyak 44 kg/produksi. Ibu C memproduksi terasi dengan bahan baku udang pepai 215kg/produksi dan garam 22kg/produksi yang menghasilkan produk setengah jadi sebanyak 108kg/produksi. Bapak D memproduksi terasi, dengan bahan baku udang pepai 100kg/produksi dan garam 10kg/produksi yang menghasilkan produk setengah jadi sebanyak 50kg/produksi. Bapak E memproduksi terasi, dengan bahan baku udang pepai 43kg/produksi dan garam 5kg/produksi yang menghasilkan produk setengah jadi sebanyak 22kg/produksi.

Pendapatan Usaha Terasi. Aspek pendapatan usaha terasi terdiri dari biaya produksi, biaya tetap, biaya tidak tetap, total biaya produksi, penerimaan atau pendapatan, penerimaan bersih atau keuntungan (Tabel 2). Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat biaya produksi, biaya tetap, biaya tidak tetap, total biaya produksi, penerimaan atau pendapatan, penerimaan bersih atau keuntungan adalah sebagai berikut:

Total Biaya Produksi. Total biaya produksi diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dan biaya produksi. Dimana masing-masing usaha memiliki total biaya produksi yang berbeda-beda yaitu tergantung banyaknya bahan baku yang diproduksi, Berikut adalah Total Biaya Produk setengah jadi dapat dilihat pada 2.

Tabel 2. Total Biaya Produksi untuk Produk Setengah jadi di Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengka

Nama	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
A	Biaya Tetap:	
	1 kg	113,63
	1x Produksi	10.000
	Produksi/ bulan	279.000
	Produksi/ tahun	1.395.000
	Biaya Tidak Tetap:	
1 kg	9.318	
1x Produksi	820.000	

Nama	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
	Produksi/ bulan	13.400.000
	Produksi/ tahun	67.050.000
	Total Biaya Produksi:	
	1 kg	9.431
	1x Produksi	830.000
	Produksi/ bulan	13.679.000
	Produksi/ tahun	68.445.000
B	Biaya Tetap:	
	1 kg	750
	1x Produksi	33.000
	Produksi/ bulan	246.000
	Produksi/ tahun	985.000
	Biaya Tidak Tetap:	
	1 kg	9.454
	1x Produksi	416.000
	Produksi/ bulan	6.420.000
	Produksi/ tahun	25.700.000
	Total Biaya Produksi:	
	1 kg	10.240
	1x Produksi	449.000
	Produksi/ bulan	6.666.000
	Produksi/ tahun	26.685.000

Sumber: Olahan Data Primer

Berikut adalah total biaya produksi produk jadi atau terasi yang siap dikonsumsi dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Total Biaya Produksi untuk Produk Siap dikonsumsi di Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis

Nama	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
C	Biaya Tetap:	
	1 kg	167
	1x Produksi	18.000
	Produksi/ bulan	537.500
	Produksi/ tahun	2.150.000
	Biaya Tidak Tetap:	
	1 kg	9.814
	1x Produksi	1.016.000
	Produksi/ bulan	16.500.150
	Produksi/ tahun	65.870.000
	Total Biaya Produksi:	
	1 kg	9.981
	1x Produksi	1.034.000
	Produksi/ bulan	17.037.500
	Produksi/ tahun	68.020.000
D	Biaya Tetap:	
	1 kg	80
	1x Produksi	4.000
	Produksi/ bulan	111.000
	Produksi/ tahun	555.000
	Biaya Tidak Tetap:	
	1 kg	12.400
	1x Produksi	620.000

Nama	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	
C	Biaya Tetap:		
	Produksi/ bulan	9.220.000	
	Produksi/ tahun	45.460.000	
	Total Biaya Produksi:		
	1 kg	12.480	
	1x Produksi	624.000	
	Produksi/ bulan	9.331.000	
	Produksi/ tahun	46.015.000	
	E	Biaya Tetap:	
		1 kg	227
1x Produksi		5.000	
Produksi/ bulan		132.750	
Produksi/ tahun		531.000	
Biaya Tidak Tetap:			
1 kg		14.727	
1x Produksi		324.000	
Produksi/ bulan		5.240.000	
Produksi/ tahun		20.740.000	
Total Biaya Produksi:			
1 kg		14.954	
1x Produksi		329.000	
Produksi/ bulan		5.372.000	
Produksi/ tahun	21.271.000		

Sumber: Olahan Data Primer

Penerimaan atau Pendapatan. Penerimaan yaitu sejumlah uang yang diterima pengusaha terasi sebelum dipotong dengan total biaya produksi atau biasa disebut dengan biaya kotor. Pendapatan kotor ini dapat diketahui dengan cara perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual terasi. Berikut adalah jumlah penerimaan atau pendapatan kotor untuk produk setengah jadi pada pengusaha terasi, yaitu pengusaha A dan pengusaha B (Tabel 4).

Tabel 4. Penerimaan atau Pendapatan Kotor untuk Produk Setengah jadi di Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis

Nama	Penerimaan/Pendapatan (Rp)			
	1 kg	1x Produksi	Per bulan	Per tahun
A	13.000	1.144.000	15.990.000	79.850.000
B	13.000	572.000	7.800.000	31.200.000

Sumber: Olahan Data Primer

Berikut adalah jumlah penerimaan atau pendapatan kotor produk terasi siap dikonsumsi pada pengusaha terasi, yaitu pengusaha C, pengusaha D dan pengusaha E (Tabel 5).

Tabel 5. Penerimaan atau Pendapatan Kotor untuk Produk siap dikonsumsi di Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis

Nama	Penerimaan/Pendapatan (Rp)			
	1 kg	1x Produksi	Per bulan	Per tahun
C	20.000	2.160.000	30.000.000	120.000.000
D	20.000	1.000.000	12.800.000	64.000.000
E	20.000	440.000	6.000.000	24.000.000

Sumber: Olahan Data Primer

Pendapatan Bersih/Keuntungan. Menurut Rahmawati (2007) *dalam* Asnidar dan Asrida (2016), keuntungan usaha merupakan pengurangan pendapatan total dengan biaya total dari usaha pembuatan terasi tersebut. Berikut adalah pendapatan bersih atau keuntungan pada produk setengah jadi oleh pengusaha terasi, yaitu pada pengusaha A dan pengusaha B (Tabel 6).

Tabel 6. Pendapatan Bersih atau Keuntungan untuk Produk Setengah jadi di Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis

Nama	Keuntungan (Rp)			
	1 kg	1x Produksi	Per bulan	Per tahun
A	3.568	314.000	2.221.000	11.405.000
B	2.795	123.000	1.134.000	4.515.000

Sumber: Olahan Data Primer

Berikut adalah pendapatan bersih atau keuntungan untuk produk siap dikonsumsi (Tabel. 7).

Tabel 7. Pendapatan Bersih atau Keuntungan untuk Produk Siap dikonsumsi di Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis

Nama	Keuntungan (Rp)			
	1 kg	1x Produksi	Per bulan	Per tahun
C	10.019	1.125.000	12.962.500	51.980.000
D	7.520	376.000	3.469.000	17.985.000
E	5.273	111.000	628.000	2.729.000

Sumber: Olahan Data Primer

Berdasarkan keuntungan yang didapat oleh pengusaha terlihat bahwa, pengolahan menjadi produk terasi jadi atau siap dikonsumsi lebih menguntungkan dibandingkan dengan terasi dalam bentuk produk setengah jadi. Ini disebabkan karena harga jual dari terasi siap dikonsumsi lebih tinggi dibandingkan dengan terasi setengah jadi dan untuk biaya produksi antara kedua produk tersebut tidak terlalu berbeda jauh. Sehingga inilah yang menyebabkan pengusaha lebih memilih membuat produk terasi siap dikonsumsi. Pendapatan bersih atau keuntungan dipengaruhi oleh banyak hal diantaranya bahan baku dan biaya produksi. Semakin banyak bahan baku yang digunakan maka akan semakin besar juga biaya produksi yang diperlukan, dan sebaliknya semakin sedikit bahan baku yang digunakan maka akan semakin sedikit pula biaya produksi yang diperlukan untuk usaha terasi.

Kesimpulan. Produksi terasi di Kecamatan Bengkalis untuk yang produk setengah jadi berjumlah 7.550 kg/tahun dan produk jadi berjumlah 10.400 kg/tahun. Pendapatan bersih pengolahan terasi rata-rata untuk bahan baku setengah jadi sebesar Rp3.181 /kg dan untuk produk terasi jadi sebesar Rp7.604/kg.

Rekomendasi. Dilihat dari perhitungan yang telah dilakukan, bahwa membuat terasi dalam bentuk terasi siap dikonsumsi lebih menguntungkan, ada baiknya jika pengusaha lain juga membuat terasi dalam bentuk produk siap dikonsumsi/Belacan. Jika sedang tidak musim bahan baku ada baiknya jika mereka bekerja sama, misalnya dengan mengabungkan bahan baku yang mereka dapatkan, sehingga mereka tetap membuat terasi meskipun sedang tidak musim udang pepai. Diharapkan untuk laporan keuangan pengusaha memiliki pembukuan tentang usaha terasi, supaya dana dan biaya yang digunakan tercatat dengan baik. Bagi pihak pemerintah terutama Dinas Perikanan supaya lebih memperhatikan masyarakat nelayan terutama yang memiliki usaha dibidang pengolahan perikanan, agar dapat mendampingi pengusaha dalam melakukan usahanya dan mengadakan pelatihan pengolahan terasi sehingga produk tersebut menjadi lebih berkualitas lagi.

References

- Adhawati, S.S., Cangara, A.S., & Suwarni. 2017. Pengembangan Usaha Terasi Udang Rebon di Dusun Je'ne Desa Lagaruda Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. *Jurnal Panrita Abdi*, 1(2): 97-106.
- Adawyah, R. 2014. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Asnidar dan Asrida. 2016. Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S. Pertanian* 1 (1) : 39 – 47. ISSN : 2088-0111.
- Badan Pusat Statistika Kabupaten Bengkalis. 2018. *Bengkalis Dalam Angka*. Pekanbaru.
- Dinas Kelautan Dan Perikanan Kabupaten Bengkalis. 2018. *Pengolahan data*. Bengkalis.
- Hendrik. 2013. *Studi Kelayakan Proyek Perikanan (Buku Ajar)*. Pekanbaru: SEP Press.
- Marjelina, S. 2015. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Industri Di Kota Pekanbaru. *Jom FEKON* Vol. 2 No. 2. Pekanbaru.
- Mustofa, Z., & Ainiyah, R. 2018. Analisis Terasi Udang Didesa Tambaklekok Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 9 (2): 97-105 Th. 2018. ISSN : 2087-9679.
- Rahmayati, R., Riyadi, P.H., & Rianingsih, L. 2014. Perbedaan Konsentrasi garam terhadap Pembentukan Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes Sp.*) Basah. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Vol 3, No 1, Th 2014, Hal 108-117.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suprpti, M. L. 2006. *Teknologi Tepat Guna: Membuat Terasi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syahrin, A., Mahyudin, I., & Mahreda, E.S. 2015. Prospek Usaha Pengolahan Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Desa Muara Kintap Kecamatan Kintap Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan. *Jurnal EnviroScienteeae*. 3: 149-159.
- Toariunaldi, M., Hendrik., & Hamid, H. 2017. Prospek Pengembangan Usaha Terasi Dipelabuhan Perikanan Pantai Kuala Tungkal Kabupaten Tanjung Jabung Barat Provinsi Jambi. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Riau*, 4(2):1-9.