

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang bergantung pada sektor pertanian. Dalam sektor pertanian terdapat beberapa sub sektor, salah satunya adalah sub sektor perikanan. Udang dan ikan hanya dapat bertahan dalam waktu 5 sampai 8 jam pada udara yang terbuka, dan akhirnya mengeluarkan bau apabila tidak ditangani secara khusus sebagai proses pencegahannya. Oleh karena itu, harus cepat dilakukan pengolahan agar tidak mengalami kerusakan atau membusuk (Abdurrahman, 2017). Pengembangan sub sektor perikanan memiliki potensi besar, secara sederhana nelayan dapat mengolah hasil tangkapannya menjadi berbagai produk yang bernilai tambah misalnya terasi dan berbagai olahan lainnya. Dengan adanya pengolahan pada suatu produk akan menciptakan nilai tambah di dalamnya. Nilai tambah merupakan rancangan awal yang menyatakan perbandingan nilai bahan baku dan nilai produk jadi (Nasution, W. I., 2024). Hasil tangkapan nelayan yang mempunyai sifat tidak tahan lama contohnya seperti udang.

Daerah pesisir biasanya yang melakukan usaha pengolahan hasil perikanan yaitu industri rumah tangga sehingga hasil produksi memiliki kualitas yang kurang optimal serta tingkat produksi yang relatif rendah. Hal ini tentu menjadi suatu masalah yang mempengaruhi nilai dari produk dihasilkan. Ada enam masalah yang mendasar dihadapi industri rumah tangga menurut (Kuronco, 2003) yaitu kelemahan dalam memperoleh pasar dan memperbesar pangsa pasar, struktur permodalan, kelemahan dalam organisasi dan memanajemen sumber daya manusia, iklim yang kurang kondusif. Meskipun banyak kekurangan, industri memiliki peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi di suatu daerah melalui penyerapan tenaga kerjanya. Pengolahan hasil pertanian khususnya dibidang sub sektor perikanan, salah satunya yaitu agroindustri pembuatan terasi. Terasi merupakan produk tradisional yang diolah dari bahan baku udang rebon kemudian dilakukan fermentasi, dicampurkan garam, melewati proses penggilingan atau ditumbuk, dan dijemur. Ketersediaan bahan baku yang melimpah menjadi faktor

utama dalam keberlanjutan produksi terasi di berbagai daerah pesisir. (Sharif, et al, 2008).

Provinsi Aceh merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, menurut Laporan Kinerja Dinas Kelautan dan Perikanan Aceh tahun 2023, produksi udang di perairan umum daratan mencapai 1.038,19 ton. Potensi ini menjadi peluang besar bagi UMKM untuk berkembang, baik dalam bentuk budidaya, pengolahan hasil perikanan, maupun pemasaran produk turunan seperti terasi. Salah satu Kota penghasil terasi di Provinsi Aceh adalah Kota Langsa dimana agroindustri pengolahan terasi telah menjadi usaha turun-temurun masyarakat, sehingga terasi Kota Langsa yang sering kali dijadikan sebagai oleh-oleh khas dari Kota Langsa.

Kota Langsa memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha terasi, dengan Kecamatan Langsa Barat sebagai sentra utama penghasil terasi. Berdasarkan Data dari Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kota Langsa Tahun 2022.

Tabel 1. Data Disperindagkop & UKM Kota Langsa, 2022

Kecamatan	Gampong	Jumlah Usaha
Langsa Barat	Simpang Lhee	30
	Lhok Bani	11
	Seuriget	3
Total		44

Sumber : Disperindagkop & UKM Kota Langsa, 2022

Berdasarkan tabel diatas Gampong Simpang Lhee menjadi Gampong dengan produksi terasi tertinggi, di mana terdapat 30 usaha pengolahan terasi, namun hanya ada dua usaha yang memiliki jangkauan pasar seluruh Aceh, yaitu usaha terasi Awaina dan usaha terasi Kak Dah. Usaha Terasi Awaina telah mengadopsi teknologi produksi modern, termasuk penggunaan mesin penggilingan, oven pengering terasi, serta pengemasan yang menarik. Produk terasi tersebut juga telah dipasarkan melalui berbagai *platform* daring (*online marketplace*). Sebaliknya, usaha Terasi Kak Dah masih mempertahankan metode produksi tradisional, di mana proses penggilingan dilakukan secara manual dengan cara ditumbuk, pengeringan mengandalkan sinar matahari, dan

pengemasan masih bersifat sederhana serta kurang menarik secara visual maupun fungsional.

Usaha terasi kak Dah adalah salah satu agroindustri yang ada di Gampong simpang lhee, kecamatan Langsa barat, yang telah beroperasi sejak tahun 1998 atau tepatnya sudah 26 tahun, dengan harga terasi yang konsisten dijual dalam lima tahun terakhir sebesar Rp 25.000/kg. Adapun data produksi dari agroindustri terasi kak Dah dalam lima tahun terakhir dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Data Produksi Agroindustri Terasi Kak Dah Tahun 2019-2023

No (1)	Tahun (2)	Produksi (Kg) (3)	Harga Jual (Rp/Kg) (4)
1.	2019	34.000	25.000
2.	2020	32.000	25.000
3.	2021	30.000	25.000
4.	2022	36.000	25.000
5.	2023	35.000	25.000

Sumber : Agroindustri kak Dah 2023

Berdasarkan tabel data produksi terasi kak Dah dalam 5 tahun terakhir. Diketahui penjualan terasi mengalami fluktuasi setiap tahunnya. Pada tahun 2019 agroindustri memproduksi terasi sebanyak 34.000 kg, tahun 2020 total produksi mengalami sedikit penurunan yaitu sebanyak 32.000 kg, tahun 2021 agroindustri mengalami penurunan produksi terasi yaitu 30.000 kg, pada tahun ini agroindustri mengalami produksi terendah dalam periode tersebut. Namun pada tahun 2022, produksi meningkat secara signifikan menjadi 36.000 kg, sebelum terjadi penurunan kembali pada tahun 2023 yaitu 35.000 kg.

Untuk saat ini Agroindustri Kak Dah mengalami permasalahan dalam menjalankan usahanya. Meskipun harga jual tetap stabil di Rp 25.000 per kg selama lima tahun terakhir fluktuasi produksi menunjukkan adanya tantangan yang dihadapi agroindustri ini seperti inovasi dalam strategi pengembangan produk yang belum optimal, kurangnya diversifikasi produk dalam berbagai bentuk dan kemasan modern, atau turunan lainnya sehingga produk tidak dapat menarik segmen pasar lebih luas. Akibatnya, produk terasi Kak Dah berisiko kehilangan identitas mereknya karena sebagian pelanggan yang membeli dalam jumlah besar (per goni) melakukan pengemasan ulang dengan tampilan yang lebih menarik dan mengganti label merek asli, sehingga nama terasi Kak Dah tidak lagi dikenal oleh konsumen akhir. Pengolahan secara tradisional juga menjadi faktor

permasalahan karena masih ketergantungan dengan cuaca. Proses pengeringan yang mengandalkan sinar matahari membuat produksi terhambat saat musim hujan, sehingga waktu pengolahan menjadi lebih lama dan dapat mempengaruhi kualitas akhir produk. Oleh karena itu, pemilik usaha harus mempertimbangkan berbagai strategi untuk menjaga keberlanjutan usahanya dan bersaing dengan kompetitor terasi lain.

Dalam merancang strategi pengembangan produk, diperlukan pendekatan yang mampu mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan internal, sekaligus menganalisis peluang dan ancaman dari lingkungan eksternal. Oleh karena itu, digunakan metode SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats*) yang memberikan gambaran menyeluruh terhadap posisi usaha dan arah pengembangan strategis. *Strengths* (Kekuatan): Terasi Kak Dah memiliki resep rahasia keluarga yang telah diwariskan secara turun-temurun, menghasilkan cita rasa khas yang menjadi keunggulan kompetitif dan sulit ditiru oleh pesaing. *Weaknesses* (Kelemahan): Skala produksi masih terbatas, pengemasan tradisional belum optimal, serta keterbatasan dalam distribusi dan pemasaran digital. *Opportunities* (Peluang): Meningkatnya tren konsumsi makanan tradisional serta potensi ekspansi ke pasar digital membuka peluang untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. *Threats* (Ancaman): Persaingan produk serupa dengan harga lebih murah dan potensi fluktuasi bahan baku menjadi tantangan dalam mempertahankan konsistensi produksi dan kualitas.

Metode SWOT memungkinkan perumusan strategi berdasarkan kombinasi antara kekuatan internal dan peluang eksternal, sambil tetap mempertimbangkan kelemahan yang perlu diperbaiki dan ancaman yang harus diantisipasi. Dengan pendekatan ini, pengembangan produk terasi Kak Dah diarahkan tidak hanya untuk menyelesaikan persoalan jangka pendek, tetapi juga membangun daya saing berkelanjutan di pasar.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk mengambil judul tentang “Strategi Pengembangan Produk Terasi Udang Rebon Kak Dah di Gampong Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa”. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi strategi yang tepat dalam meningkatkan daya saing dan pemasaran produk terasi di wilayah tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka masalah yang akan diidentifikasi adalah bagaimana strategi pengembangan produk yang tepat untuk usaha terasi udang rebon kak Dah di Gampong Simpang Lhee, Kota Langsa?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas tujuan dari dilakukannya penelitian adalah untuk Menganalisis strategi pengembangan produk terasi yang tepat untuk usaha terasi udang rebon kak Dah di Gampong Simpang Lhee, Kota Langsa.

1.4. Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya penelitian ini, penulis berharap agar hasil yang didapatkan dapat bermanfaat bagi :

1. Bagi pihak agroindustri, penelitian ini dapat memberikan informasi tentang strategi pengembangan yang dapat digunakan untuk menjadi dasar pertimbangan serta penentu strategi apa yang tepat pada produk terasi udang rebon kak Dah.
2. Bagi peneliti, melalui penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan penulis tentang strategi pengembangan produk dengan melakukan observasi langsung kelapangan.
3. Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berkaitan dengan strategi pengembangan produk.