

POTENSI SENTRA EMPING BANTEN SEBAGAI PEMASOK USAHA KATERING DI KOTAJAKARTA

KARYA TULIS ILMIAH HASIL SURVEI

Oleh :
Ir. Sere Saghranie Daulay, M.Si
Widyaiswara Madya Kementerian Perindustrian
2015

ABSTRAK

Pemutakhiran serta upaya akurasi data dibutuhkan oleh pengambil kebijakan untuk merumuskan upaya pengembangan industri kecil dan menengah di suatu wilayah. Propinsi Banten sebagai propinsi muda dengan lokasi yang relatif dekat dengan Jakarta sebagai ibukota Negara, dapat menjadi penyangga dan pemasok bagi kebutuhan masyarakat melalui upaya optimalisasi potensi sumberdaya alam dan sumberdaya manusia. Upaya perumusan kebijakan di bidang industri kecil dan menengah, dilakukan melalui penelitian pendahuluan untuk mendapatkan data dan informasi sentra industri kecil dan menengah potensial.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji potensi, kondisi dan posisi industri kecil dan menengah emping di Banten sebagai bahan untuk merumuskan kebijakan pembinaan dan pengembangan sentra industri kecil dan menengah pangan.

Manfaat hasil penelitian ini adalah tersedianya data dan informasi secara tepat dan akurat tentang kekuatan, kelemahan, tantangan dan peluang sentra emping melinjo di Banten sebagai bahan makanan pendukung bagi kebutuhan pangan masyarakat Jakarta.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembinaan Industri Kecil di masa yang lalu, yaitu pada era desentralisasi merupakan kewenangan pemerintah pusat, sebagaimana tertuang dalam Undang Undang Nomor 5 tahun 1974 tentang Pemerintahan Daerah. Di masa itu kewenangan pusat dilaksanakan oleh Departemen, Kantor Wilayah dan Kantor Departemen di tingkat Propinsi dan Kabupaten.

Kini di era baru yang dikenal dengan era Otonomi, sejalan dengan Undang Undang Nomor 32 tahun 2005 tentang Pemerintahan Daerah, yang kemudian telah beberapa kali diubah dan terakhir dengan Undang Undang Nomor 6 tahun 2014 tentang Desa, maka Pembina industri kecil dan menengah dialihkan menjadi kewenangan Daerah, dalam hal ini Dinas Perindustrian Propinsi dan Dinas Perindustrian Kabupaten.

Pada masa transisi kewenangan, disertai gejala pekeonomiam dunia yang juga dirasakan oleh industri kecil dan menengah. Memasuki era Masyarakat Ekonomi Asean (MEA), diperkirakan banyak data industri kecil dan menengah yang sudah tidak relevan lagi dengan kondisi nyata di lapangan.

Propinsi Banten sebagai propinsi muda, digunakan sebagai contoh kondisi-kondisi sentra sentra industri kecil dan menengah saat ini yang dapat digunakan untuk merumuskan kebijakan pembinaan.

Komoditi emping, merupakan produk industri kecil dan menengah pengolahan pangan, yang dikonsumsi sebagai pelengkap hidangan utama maupun sebagai makanan selingan di kala bersantai terutama karena aroma dan rasa khas yang dimiliki. Sebagai makanan, emping diminati oleh konsumen dari berbagai lapisan masyarakat, disajikan pada berbagai acara, di restoran/rumah makan, warung maupun hotel.

Sentra emping Banten merupakan sentra pada lokasi yang relative tidak jauh dari ibukota Negara Jakarta, yaitu sekitar 90 km, yang merupakan pasar potensial bagi sentra sentra industri kecil dan menengah di sekitarnya, untuk itu selayaknya perumusan kebijakan pengembangan yang tepat melalui pendataan tentang keberadaan dan potensi sentra tersebut perlu diperbaharui.

B. Batasan Masalah

Komoditi emping dibuat dari bahan baku murni buah emping melinjo tua, tanpa campuran dioleh dengan cara dipipihkan kemudian dikeringkan/dijemur dengan memanfaatkan energi alam sinar matahari. Hasil produksi yang dikerjakan dengan tuntutan kerajinan, ketekunan dan kesabaran tersebut, mempunyai kualitas dan kuantitas yang cukup baik, terutama diluar musim hujan dan pasar yang cukup baik terutama menjelang hari hari besar.

Akhir akhir ini beberapa perajin emping di daerah lain mulai melakukan pemalsuan dengan cara mencampur olahan emping melinjo dengan rebusan bahan lain (umbi) yang lebih murah, untuk mendapatkan keuntungan yang lebih banyak. Perbuatan curang ini, belakangan mulai diketahui konsumen dan konsumen menjadi lebih selektif dalam membeli emping melinjo yang mereka butuhkan.

Survei ini dilakukan dengan batasan hanya kepada sentra dengan responden yang tidak

melakukan tindakan pemalsuan.

C. Rumusan Masalah

Mampukah sentra industri kecil dan menengah di Provinsi Banten menjadi sentra unggulan pemasok kebutuhan pangan masyarakat Jakarta ?

D. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji potensi, kondisi dan posisi industri kecil dan menengah di Banten sebagai bahan masukan merumuskan pembinaan dan pengembangan sentra industri kecil dan menengah pangan.

F. Manfaat Hasil Penelitian

1. Tersedianya data dan informasi secara tepat dan akurat tentang kekuatan, kelemahan, tantangan dan peluang sentra industri kecil dan menengah di Banten sebagai bahan makanan pendukung bagi kebutuhan pangan masyarakat Jakarta.
2. Data dan informasi hasil survey ini dapat digunakan sebagai dasar penetapan kebijakan pengembangan sentra sebagai penyangga penyedia bahan pangan bagi kota Jakarta sebagai sentra industri kecil dan menengah di seputar Jakarta.

BAB II LANDASAN TEORI

A. Berlatar belakang dari hasil studi yang dilakukan oleh Prof. Urata pada tahun 2000 tentang IKM di Indonesia, Prof Urata menemukan 4 kelemahan industri kecil dan menengah, yaitu :

1. Teknologi dan pengendalian mutu
2. Pemasaran hasil produksi
3. Sumber daya manusia
4. Pendanaan

B. Publikasi Direktorat Jenderal Industri Kecil dan Menengah, Juni 2014, “Kebijakan dan Strategi Pengembangan Industri Kecil dan Menengah dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Global 2010 – 2014” Terdapat enam pokok kelemahan Industri Kecil dan Menengah, yaitu :

- **Pertama**, masih lemahnya kemampuan pelaku sumber daya manusia industri kecil dan menengah di berbagai bidang
- **Kedua**, rata-rata sumber daya manusia industri kecil dan menengah berpendidikan rendah
- **Ketiga**, belum memadainya mesin dan peralatan produksi yang dimiliki pengusaha

- industri kecil dan menengah
- **Keempat**, pengusaha industri kecil dan menengah pada umumnya belum mampu memenuhi permintaan pasar, baik dari jumlah maupun mutu
- **Kelima**,rendahnya mutu dan disain belum mampu memenuhi pesanan yang besar, pengiriman/distribusi yang cepat dan tepat waktu
- **Keenam**, lemah dalam akses pasar dan modal
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 78/M-IND/PER/9/2007
- Pasal 3, Pengembangan industri kecil dan menengah (IKM) dengan pendekatan OVOP bertujuan untuk menggali dan mempromosikan produk inovatif dan kreatif lokal yang bersifat unik khas daerah serta meningkatkan daya saingnya.
- Pasal 4, pembinaan IKM melalui pendekatan OVOP diutamakan kepada perusahaan IKM di sentra IKM yang menghasilkan produk terbaik untuk lebih ditingkatkan kualitas produk dan akses pasar nasional dan atau globalnya.
- Pasal 5, produk IKM yang dipilih dikembangkan dengan pendekatan OVOP harus memenuhi kriteria sebagai berikut :
 - Produk unggulan daerah dan/atau produk kompetensi inti daerah
 - Unik khas budaya dan keaslian lokal
 - bermutu dan berpenampilan baik
 - berpotensi pasar domestic dan ekspor dan
 - diproduksi secara kontinyu dan konsisten

BAB III METODA PENELITIAN

- **Lokasi Penelitian**

Pelaksanaan penelitian terhadap sentra emping di Propinsi Banten diselenggarakan selama 5 hari pada tanggal 17 – 21 Nopember 2014.

- **Jenis Penelitian**

Penelitian dilaksanakan sebagai studi kasus dengan metoda survey.

- **Variabel Penelitian**

Kapasitas produksi pertahun, nilai omzet perbulan dan nilai penjualan perbulan,dan nilai produksi pertahun.

- **Populasi dan SampeL**

Populasi penelitian adalah seluruh pengusaha/pengrajin pada sentra industri kecil dan menengah yang menjadi obyek penelitian, adapun sampel penelitian adalah pengusaha/pengrajin industri kecil dan menengah yang dapat diwawancarai, sekurang-kurangnya satu orang.

- **Teknik Pegumpulan Data**

Pengumpulan data primer baik data kuantitatif maupun data kualitatif, dilakukan melalui penggunaan alat bantu kuesioner/daftar pertanyaan dan wawancara kepada responden. Responden penelitian adalah para pengusaha industri kecil dan menengah emping di sentra lokasi penelitian.

Pengumpulan data sekunder dan wawancara dilakukan terhadap aparat Pembina industri kecil dan menengah di daerah setempat.

- **Analisis Data**

Pengolahan data dilakukan dengan metoda kuantitatif : menghitung penjumlahan dan perkalian, menghitung nilai rata-rata dan perbandingan, adapun analisis dilakukan secara deskriptif kualitatif terhadap data penelitian serta pengamatan selama penelitian dilakukan.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Singkat

Konsultasi dengan aparat Pembina industri kecil dan menengah Dinas Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Banten menghasilkan penentuan lokasi/obyek penelitian adalah sentra emping di Desa Panggung Rawi, Kecamatan Jombang, Kabupaten Cilegon Propinsi Banten. Kontak person/pendamping penelitian adalah aparat pembinan industri kecil dan menengah Kabupaten Cilegon.

Kemampuan produksi rata-rata setiap perajin dalam sehari kerja adalah sebesar 3 kg sampai 4 kg emping. Adapun harga jual emping adalah Rp.60.000,-, namun pada hari hari tertentu seperti hari raya dan tahun baru, harga emping dapat meningkat hingga mencapai Rp. 150.000,-.

Pembuatan emping menggunakan bahan baku buah melinjo tua, adapun kebutuhan bahan baku setiap pekerja adalah 6 kg sampai 8 kg buah melinjo tua. Bahan baku diperoleh dari tanaman di halaman rumah/kebun milik sendiri maupun di beli dari hasil kebun melinjo masyarakat sekitar.

Hasil wawancara penelitian dengan pengusaha/pengrajin industri kecil dan menengah emping, ditemukan bahwa pembinaan yang pernah diterima dari pemerintah adalah bantuan modal untuk pengadaan bahan baku buah melinjo tua oleh Dinas Kabupaten pada tahun 2010.

Permasalahan yang dihadapi perajin industri kecil dan menengah emping Desa Panggung Rawi, Kecamatan Jombang, Kabupaten Cilegon Propinsi Banten yang juga merupakan keluhan masyarakat setempat adalah :

- Prasarana jalan rusak berat, sehingga menghambat transportasi hasil ke pasar
- Harga pokok penjualan meningkat akibat kenaikan harga BBM (Bahan Bakar Minyak) yang dengan sendirinya meningkatkan biaya transportasi hasil sehingga dikhawatirkan akan menurunkan angka penjualan emping
- Harga jual hasil produksi emping ditentukan oleh pedagang, terutama di masa panen emping, harga menjadi sangat rendah

Himbauan responden untuk pengembangan sentra adalah perbaikan sarana jalan agar pengeluaran biaya transportasi hasil ke pasar/kota tidak terlalu banyak mengurangi keuntungan mereka dari hasil penjualan yang diperoleh.

B. Pembahasan

Komoditi emping yang dihasilkan oleh paraperajin industri kecil dan menengah di Desa

Panggung Rawi, Kecamatan Jombang, Kabupaten Cilegon Propinsi Banten, diperoleh dengan cara mengolah bahan baku buah melinjo.

Buah melinjo berbentuk oval, pada saat masih muda kulit buah berwarna hijau dan seiring dengan penambahan usia kulit buah melinjo berubah menjadi kuning, oranye/jingga, dan merah setelah tua. Kulit biji buah melinjo yang sudah tua berwarna cokelat kehitam-hitaman, sedangkan bijinya berwarna kuning gading. Panjang biji melinjo berkisar antara 1 cm – 2,5 cm tergantung dari varietas melinjo (Haryoto, 1998).

Tanaman Melinjo Di Indonesia, melinjo merupakan tanaman yang dapat tumbuh dan tersebar dimana-mana, banyak ditemukan di tanah-tanah pekarangan rumah penduduk pedesaan dan halaman-halaman penduduk di kota. Tanaman melinjo (*Gnetum gnemon* L) termasuk tumbuhan berbiji terbuka (*Gymnospermae*), tidak terbungkus daging tetapi terbungkus kulit luar. Bila tidak dipangkas, tanaman melinjo bisa mencapai ketinggian 25 m dari permukaan tanah. Tanaman melinjo dapat tumbuh pada tanah-tanah liat atau lempung, berpasir dan berkapur, tetapi tidak tahan terhadap tanah yang tergenang air atau yang berkadar asam tinggi dan dapat tumbuh dari ketinggian 0 -1.2—dpl. Lahan yang akan ditanami melinjo harus terbuka atau terkena sinar matahari. Sedangkan untuk pengembangan secara generative dapat dilakukan melalui biji yang dihasilkan (Soekarman, 2002).

Adapun taksonomi tanaman melinjo adalah sebagai berikut:

Kingdom : Plantae
Divisio : Spermatophyta
Class : Dicotyledoneae
Ordo : Gnetales
Familia : Gnetaceae
Genus : *Gnetum*
Species : *G. gnemon*
(Anonima, 2010).

Melinjo sebagai tanaman serba guna dan hampir seluruh bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan. Bijinya dapat diolah menjadi emping dan sangat digemari oleh masyarakat luas. Tanaman ini sangat ekonomis, karena apabila sudah dewasa setiap pohon dapat menghasilkan 20 – 25 Kg buah melinjo. Mengingat prospeknya yang cukup cerah, maka usaha pengembangan tanaman melinjo banyak dilakukan baik secara vegetatif maupun generatif. Pengembangan tanaman secara vegetatif antara lain dapat dilakukan dengan cara cangkok, stek, dan sambungan pucuk.

Gambar 1. Buah melinjo, bahan baku pembuatan emping

Untuk mendapatkan bahan baku yang bermutu untuk dapat menghasilkan emping yang baik, maka perlu diperhatikan cara memetik buah melinjo, adapun langkah pengambilan buah melinjo dari pohonnya adalah sebagai berikut :

- Buah melinjo biasanya dikumpulkan dengan cara dipetik dari atas pohon atau dari buah melinjo yang jatuh dibawah pohon.
- Buah melinjo yang diambil merupakan buah yang telah benar-benar masak, biasanya berwarna merah ataupun kuning.

- Jangan ambil buah melinjo yang telah busuk karena akan merusak kualitas emping yang dihasilkan.
- Kupas buah melinjo dari kulitnya yang lunak sehingga hanya tinggal bijinya. Buah melinjo yang didapat dari bawah pohon (sudah jatuh) dapat langsung dikupas, namun untuk buah melinjo yang baru dipetik dari atas pohon, diamkan selama 2 jam sebelum dikupas, karena getah masih menempel di buah melinjo.
- Simpan biji melinjo yang telah dikupas selama 1 hari sebelum melakukan langkah selanjutnya.

Gambar 2 : Bagan Proses Produksi untuk Menghasilkna Emping Melinjo :

Wajan/ kualii dipanaskan
Biji melinjo/klatak dimasukkan ke dalam kualii
Disangrai selama 2 menit
Diangkat dari wajan/kualii
Dipisahkan dari kulit luarnya (keadaan masih panas)
Dipipihkan dengan cara dipukul
Dipisahkan dari batu landasan
Ditata di atas anyaman bambu
Dijemur (2jam)

EMPING MELINJO

Limbah bahan baku berupa kulit melinjo, dapat digunakan sebagai bahan bakar, Gambar 3 menunjukkan hal tersebut.

Gambar 3. Skema Pembuatan Emping Melinjo dengan Pemanfaatan Limbah Kulit Menjadi Bahan Bakar

Membuat Emping Melinjo

Yang perlu diperhatikan ketika akan membentuk biji melinjo menjadi emping adalah usahakan agar biji melinjo dalam keadaan panas saat dibentuk menggunakan palu sehingga lebih mudah dan hasilnya lebih baik. Langkah pembentukan biji melinjo menjadi emping adalah dengan cara menyiapkan alat yang akan digunakan sebagai berikut :

- A. Palu yang pada ujungnya di lapiasi plastik. Tujuannya agar biji melinjo tidak lengket dan tidak menempel dipalu.
 - B. Telenan yang terbuat dari potongan kayu sebagai tempat pencetakan emping.
 - C. Sendok sekap berujung pipih (biasa digunakan untuk meratakan semen pada bangunan). Alat ini berguna untuk mengambil emping yang menempel pada telanan.
- Setelah buah di keluarkan dari wajan / belanga, kemudian pecahkan kulit keras biji melinjo sehingga pecah dan hanya tersisa biji dalam yang bewarna putih.
 - Selanjutnya biji diletakkan di atas talenan, kemudian pukul dengan palu berulang – ulang sampai permukaan emping rata, sesuai ukuran dan bentuk yang diinginkan. Emping bisa dibentuk dengan berbagai ukuran, dengan cara menggabungkan beberapa biji emping menjadi satu bentuk.
 - Setelah ditunggu sampai dingin kemudian emping yang menempel di talenan dibalik secara perlahan dengan menggunakan sendok sekap. Angkat dan pindahkan emping ke wadah penjemuran. Wadah penjemuran dapat terbuat dari anyaman daun kelapa atau wadah apapun yang rata.

Gambar 4. Tahap Pengupasan kulit/batok buah melinjo

Gambar 5. Tahap Pemipihan isi buah melinjo

Peralatan Emping

Fasilitas produksi yang diperlukan oleh pengusaha dalam pembuatan emping melinjo adalah ruang produksi, ruang penyimpanan bahan baku, ruang penyimpanan emping melinjo yang sudah jadi dan showroom untuk menjual produk. Fasilitas produksi ini umumnya menjadi satu dengan tempat tinggal, kecuali untuk ruang penyimpanan bahan baku. Beberapa pengusaha mempunyai fasilitas ruang penyimpanan bahan baku yang relatif baik dan terpisah dengan bagian produksi. Ruang penyimpanan yang baik

dapat menyimpan bahan baku biji melinjo sampai delapan bulan. Peralatan yang digunakan untuk memproduksi emping melinjo masih sederhana, mudah diperoleh, dan relatif murah harganya. Alat-alat yang diperlukan antara lain:

1. Batu landasan atau yang biasa disebut umpak

Umpak digunakan sebagai tempat/alas untuk memipihkan biji melinjo. Umpak biasanya memiliki permukaan yang rata dan licin serta terbuat dari kayu seperti kayu mahoni dan kayusawo, tetapi ada juga umpak yang terbuat dari batu. Umur ekonomis umpak biasanya berkisar antara 7-8 tahun. Satu buah umpak harganya berkisar antara ±Rp 30.000 – Rp 40.000. Aspek Teknik Produksi Sedangkan umpak dari baru harganya relatif lebih mahal yaitu mencapai ±Rp 150.000,- dengan umur ekonomis > 15 tahun.

2. Palu / martil

Martil digunakan untuk memecahkan cangkang/kulit keras serta memipihkan biji melinjo yang sudah disangrai. Martil tersebut terbuat dari besi baja. Ukuran berat martil bermacam-macam, mulai dari 1 kg, 1,5 kg, dan 2 kg bahkan ada yang sampai 3 kg. Semakin berat martil akan semakin bagus emping yang dihasilkan. Ini karena berat martil menentukan kekuatan pemipihan biji melinjo. Proses pemipihan yang baik adalah dengan cara memukulkan martil pada biji melinjo 2-3 kali. Pemukulan yang berkali-kali justru akan membuat emping pecah/hancur. Sedangkan pemukulan yang lemah akan menghasilkan emping tebal. Martil yang terbuat dari besi baja tersebut mempunyai umur ekonomis yang cukup lama yaitu >20 tahun. Satu buah martil baja harganya ±Rp 40.000,-.

3. Sosok / kape

Serok atau yang biasa disebut kape ini terbuat dari seng. Untuk memindahkan biji melinjo yang sudah dipipihkan di atas umpak ke anyaman bambu/rigen, maka digunakan serok/kape. Satu buah serok/kape tersebut harganya ±Rp 5.000 dan mempunyai umur ekonomis sekitar ±1 tahun.

4. Wajan

Wajan digunakan untuk menyangrai biji melinjo. Wajan tersebut terbuat dari tanah liat. Harga 1 unit wajan berkisar antara Rp 15.000 – Rp 25.000 dan mempunyai umur ekonomis antara 6 bulan – 1 tahun.

5. Serok

Serok yang digunakan untuk mengaduk-aduk dan mengangkat biji melinjo yang disangrai di wajan biasanya terbuat dari stainless steel atau tempurung kelapa agar tidak karatan. Serok memiliki bagian bawah yang berlubang-lubang. Hal ini dimaksudkan untuk memisahkan antara pasir dan biji melinjo ketika diangkat dari wajan. Harga 1 unit serok berkisar antara Rp 5.000 – Rp 10.000 dengan umur ekonomis 6 bulan – 1 tahun.

6. Anyaman bambu (rigen)

Anyaman bambu/rigen yang digunakan untuk menjemur emping yang telah dipipihkan biasanya berukuran 70cm x 80cm dan 60cm x 120cm. Harga satu unit anyaman bambu berkisar antara Rp 10.000 – Rp 15.000 dengan umur ekonomis rata-rata 6 bulan – 1 tahun.

Titik Kritis pada tahap penjemuran emping.

- Penjemuran dilakukan tidak terlalu lama, cukup selama 2 jam dalam cuaca yang cerah.
- Setelah dijemur, emping dидiamkan ditempat yang terbuka dan terlindung dari sinar matahari. 3 Masukkan emping ke dalam kemasan plastik dan tutup rapat.
- Emping dapat dijual di pasar tradisional maupun pasar / toko swalayan di kota besar.

Titik kritis pada tahap Penggongsengan Emping

Penggongsengan adalah mengoreng biji buah melinjo diwajan menggunakan pasir. Penggongsengan berfungsi untuk melembutkan biji buah melinjo sehingga mudah dibentuk. Langkah Peggongsengan adalah menyiapkan bahan sebagai berikut :

A. Wajan Besi atau Belanga.

B. Pasir sungai yang halus.

C. Kayu bakar sebagai sumber api. D. Saringan atau tirsan kawat

Selanjutnya pasir dimasukkan ke dalam wajan kemudian lakukan pembakar dengan kayu dan diamkan sampai pasir benar-benar panas. Setelah pasir sudah panas, masukan dengan hati – hati biji melinjo yang telah disimpan selama 1 hari. Tutupi semua biji melinjo dengan pasir.

Biji melinjo didiamkan didalam pasir selama sekitar 3 menit. Bila biji telah terasa panas dan kulit biji sudah menghitam, keluarkan biji menggunakan saringan / tirsan kawat.

Pengolahan data terhadap jumlah tenaga kerja sebanyak 34 orang pada 17 unit usaha emping, menghasilkan jumlah rata-rata tenaga kerja pada setiap unit usaha, adalah 34 orang dibagi 17 unit usaha diperoleh hasil 2 orang perajin/unit usaha.

Kemampuan produksi rata-rata setiap perajin adalah sebesar 3 – 4 kg emping/hari, sehingga kapasitas produksi setiap unit usaha adalah sebesar 2 X 4 kg emping/hari, maka diperoleh hasil sebesar < 8 kg/hari.

Kapasitas produksi setiap unit usaha dalam sebulan adalah 25 hari kerja X < 8 kg/hari menjadi < 200 kg emping/bulan. Adapun kapasitas produksi setiap unit usaha dalam setahun adalah 12 X < 200 kg emping/bulan, diperoleh hasil menjadi < 2400 kg emping/tahun.

Kapasitas produksi sentra emping Desa Panggung Rawi, Kecamatan Jombang, Kabupaten Cilegon Propinsi Banten yang terdiri dari 17 unit usaha selama setahun adalah 17 X < 2400 kg emping, maka diperoleh hasil sebanyak < 40800 kg/tahun.

Tabel.1 KAPASITAS PRODUKSI SENTRA EMPING CILEGON BANTEN

URAIAN	Produksi/hari	Produksi /bulan	Produksi/tahun
Setiap perajin	4 kg	100 kg	1.200 kg
Setiap unit usaha	8 kg	200 kg	2.400 kg
Setiap sentra	136 kg	3.400 kg	40.800 kg

Hasil pengamatan dan wawancara dalam penelitian ini, diperoleh data dan informasi sebagai berikut :

<u>Kekuatan :</u>	<p>Kekuatan pertama adalah bahwa produk emping yang dihasilkan oleh sentra emping Desa Panggung Rawi, Kecamatan Jombang, Kabupaten Cilegon Propinsi Banten memiliki ketersediaan bahan baku dalam jumlah yang cukup banyak.</p> <p>Kekuatan kedua adalah sentra tersebut juga memiliki ketersediaan tenaga kerja terampil untuk membuat emping dalam jumlah yang cukup banyak.</p> <p>Keterampilan tersebut diwariskan secara turun temurun.</p>
-------------------	--

<u>Kelemahan :</u>	Pemasaran produk yang dihasilkan sangat tergantung kepada pedagang pengumpul, sehingga harga yang diterima juga ditentukan oleh pedagang pengumpul.
<u>Peluang :</u>	Emping merupakan komoditi makanan yang banyak digemari oleh masyarakat utamanya kalangan masyarakat menengah ke atas, hal ini bukan hanya karena rasa, namun juga karena aromanya yang khas.
<u>Ancaman :</u>	Adanya persaingan tidak sehat berupa pemalsuan dan peniruan produk yang beredar di pasar yang diproduksi di daerah lain, menimbulkan penurunan daya beli konsumen akibat kekecewaan terhadap produk yang diproduksi secara curang.

Upaya untuk menjual langsung emping yang dihasilkan ke pasar, terhambat oleh buruknya prasarana jalan yang membuat ongkos angkut/biaya transportasi menjadi tinggi. Satu satunya sarana transportasi yang dapat digunakan adalah dengan menyewa ojek. Meningkatnya harga BBM (Bahan Bakar Minyak), semakin meningkatkan biaya transportasi produk emping yang dihasilkan.

Fakta dan temuan di lapangan menunjukkan bahwa secara konseptual kelemahan industri kecil dan menengah yang dikemukakan oleh Prof. Urata maupun yang diungkapkan sebagai bahan penyusunan kebijakan pengembangan industri kecil dan menengah, dapat ditemukan di sentra emping Desa Panggung Rawi, Kecamatan Jombang, Kabupaten Cilegon Propinsi Banten.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Sentra emping di Desa Panggung Rawi, Kecamatan Jombang, Kabupaten Cilegon Propinsi Banten dengan 17 unit usaha dan 34 orang perajin, mampu menghasilkan sekitar 40.800 kg emping setahun dengan 25 hari kerja sebulan dan 12 bulan kerja dalam setahun.

Produksi emping yang dihasilkan oleh sentra emping di Desa Panggung Rawi, Kecamatan Jombang, Kabupaten Cilegon Propinsi Banten, memiliki pasar lokal dengan jumlah permintaan yang cukup baik, namun penentuan harga jual masih menjadi kendala sebab harga jual ditentukan secara sepihak oleh pedagang pengumpul.

B. Saran

Para pengusaha dan perajin emping di Desa Panggung Rawi, Kecamatan Jombang, Kabupaten Cilegon Propinsi Banten, perlu mendapat informasi dan penyuluhan serta peningkatan motivasi untuk meningkatkan produksi, mengingat sesungguhnya permintaan terhadap produk emping yang dihasilkan, cukup tinggi, terutama karena asli dan tidak dicampur dengan bahan lain.

Pihak Pemerintah perlu segera merealisasikan janji untuk memperbaiki prasarana jalan desa setempat, yang telah dijanjikan sejak tahun 1999, lancarnya transportasi dari dan menuju sentra akan memudahkan pemasaran produk yang dihasilkan dan pada gilirannya akan

meningkatkan pendapatan perajin dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Kebijakan dan Strategi Pengembangan IKM dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Global 2009-2014, Publikasi Direktorat Jenderal Industri Kecil dan Menengah, Juni 2014.
- Moh. Nazir, Ph.D. 1999. Metode Penelitian. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Rangkuti, Freddy. 2002. Analisis SWOT Teknik Membdah Kasus Bisinis Reorientasi Konsep Perencanaan Strategis untuk Menghadapi Abad 21. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Supranto, J. 1978. Metode Riset : Aplikasi dan Pemasaran. Jakarta : Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Tambunan, Tulus. T.H.Dr. 2001. Perekonomian Indonesia Teori dan Temuan Empiris. Jakarta : Penerbit Ghalia Indonesia.