

**PERAN TENAGA KERJA WANITA PADA USAHA PENGOLAHAN
RAJUNGAN (*Portunus pelagicus*)
(STUDI KASUS UD. IRFANDI DI DESA LAKARA KECAMATAN
PALANGGA SELATAN KABUPATEN KONAWA SELATAN)**

**The Role of Women Workforce in Blue Swimming Crab (*Portunus pelagicus*)
Processing (Case Study: UD. Irfandi in Lakara Village of South Palangga District,
South Konawe)**

Satrianti¹, Roslindah Daeng Siang², dan Wa Ode Piliانا²

1)Mahasiswa Jurusan/Program Studi Agribisnis Perikanan FPIK UHO

2)Dosen Jurusan/Program Studi Agribisnis Perikanan FPIK UHO

E-mail : *Satrianti803@yahoo.com*

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Lakara Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan pada bulan April 2017. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui peran tenaga kerja wanita pada proses pengolahan usaha rajungan (*Portunus pelagicus*). Penelitian ini merupakan studi kasus (*case study*). Sampel penelitian ini adalah 10 orang tenaga kerja wanita yang bekerja pada usaha pengolahan rajungan dan pemilik UD.Irfandi. Sebanyak sepuluh orang tenaga kerja dan pemilik usaha ini di wawancara menggunakan kuisioner. Observasi proses pengolahan mulai dari (1) penimbangan, pemilihan berdasarkan jenis-jenis ukuran rajungan yang sesuai dengan standar rajungan yang telah ditentukan selama ± 5 menit agar dapat diketahui berapa berat rajungan, (2) perebusan, melakukan proses pemasakan selama ± 40 menit agar bakteri yang terdapat pada rajungan mati dengan menggunakan panci dandang dan kompor gas, (3) pendinginan, rajungan dipindahkan dari tempat perebusan agar dapat didinginkan pada temperatur ruang selama 1-2 jam, (4) pengupasan, melakukan pengupasan dengan cara pemisahan berdasarkan ukuran rajungan kemudian disimpan di keranjang, ke dalam baskom dan di nampan selama ± 1 jam, (5) penyimpanan, terlebih dahulu melakukan bongkar muat bahan baku Setelah itu, sebagian bahan baku diolah dan sebagian disimpan ke dalam gabus yang mempunyai es selama 1 jam, (6) pengemasan, dikemas sedemikian rupa menggunakan kotak plastik bening transparan selama ± 1 jam. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Hasil analisis menunjukkan bahwa peran tenaga kerja wanita dalam melakukan usaha rajungan yang ada pada UD. Irfandi melalui beberapa tahap yaitu penimbangan, perebusan, pendinginan, pengupasan, penyimpanan dan pengemasan, dan berjumlah 10 orang, dalam setiap harinya 9 orang wanita selalu bekerja selama 8 jam untuk melakukan usaha pengolahan daging rajungan sedangkan yang satu orangnya yaitu anak sekolah dasar bekerja dalam 1 hari hanya 4 jam dengan melakukan pekerjaan yang sama yang dilakukan oleh wanita lainnya. Dengan demikian rata-rata HOK (Hari Orang Kerja) wanita bekerja dalam satu hari 8 jam dan dalam satu bulan 255 jam atau 32 HOK per bulan.

Kata Kunci: Tenaga kerja wanita, pengolahan rajungan

ABSTRACT

This study was conducted in at Lakara Village of South Palangga district in April 2017. The aim study was to know the role of women workforce in blue swimming crab (BSC) processing. This study is a case study. Sample in this study was 10 persons of women workforce who work in UD. Irfandi and owner of UD.Irfandi. Those samples were interviewed using a questionnaire. The observation on processing process was started from (1) weighing the BSC were chosen according to sizes allowed by the Ministry of Marine Affairs and Fishery Regulation, (2) boiling process of about 40', (3) cooling process - BSCs were transferred from boiling basin to other basin of about 1/2 hours, (4) peeling process of about 1 hour, (5) storing - in the small styrofoam plate added with ice of about 1 hour, (6) packing - using plastic transparence plastic box of about 1 hour. Those data obtained were analyzed descriptive - qualitatively.

The results showed that those processing steps were done by those women workforce. Among 10 persons, there were 9 persons always work during 8 hours for those processing steps, while another person work only 4 hours. Therefore, the average of work day of women workforce was only 8 hours or 32 work day pemonth.

Keywords: Women workforce, BSC processing

PENDAHULUAN

Sumber daya perikanan merupakan salah satu kekayaan alam yang dimiliki Indonesia dan banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Permintaan konsumen terhadap kepiting terus meningkat baik dipasaran dalam negeri maupun luar negeri yang membuat kepiting menjadi salah satu komoditas unggulan yang bernilai ekonomi tinggi.

Manusia diciptakan untuk saling membutuhkan satu sama lain karena manusia tidak dapat hidup dengan sendirinya. Disamping itu, manusia juga memiliki peranan masing-masing, dengan memiliki peranan, berarti sudah mempunyai bekal dalam menjalani kehidupan mereka. Ada yang berperan sebagaiburuh, petani, pedagang, penjabat, dan lain-lain.

Peran bisa dimiliki oleh siapa saja baik laki-laki maupun wanita, biasanya laki-laki memiliki peran yang lebih berat dibanding wanita. Misalnya dalam merancang sebuah pembangunan atau perusahaan yang bergerak dibidang industri, mereka pasti membutuhkan laki-laki untuk dipekerjakan. Tetapi, pembangunan dewasa ini ditandai oleh banyaknya perubahan yang terjadi, termasuk didalamnya perubahan aktivitas wanita, yang turut aktif mencari nafkah. Hal ini memang diharapkan wanita Indonesia untuk ikut serta dalam pembangunan nasional, status dan peranan wanita tidak dapat diabaikan dalam kehidupan masyarakat, diantaranya sebagai penyokong kehidupan ekonomi rumah tangga.

Wanita merupakan satu komponen penting dalam kegiatan berbasis perikanan dan kelautan sebagai pengecer, pengumpul ikan, pedagang beras, buruh upah, maupun tenaga pengolah hasil perikanan. Keterbatasan ekonomi keluarga yang menuntut wanita pesisir termasuk anak-anak ikut bekerja. Wanita yang sudah berumah tangga, apalagi yang sudah memiliki putra, tidak jarang mengalami dilema dalam memenuhi tuntutan pekerjaan di luar rumahnya. Dilema ini terjadi karena kenyataannya dunia ini masih dikuasai oleh laki-laki, bukan saja di Indonesia, tetapi juga negara dan diberbagai kalangan pemerintahan. Dengan adanya wanita bekerja, tentu akan dapat mengangkat kesejahteraan keluarga pekerja karena mendapat tambahan penghasilan dari hasil kerja mereka. Fenomena tersebut menunjukkan peran wanita nelayan sebagai ibu rumah tangga dan sebagai pencari tambahan pendapatan bisa berjalan dengan baik karena partisipasi kaum wanita dalam membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan salah satu komoditas perikanan yang mempunyai potensi dan prospek yang cukup baik serta mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi. Sistem perdagangan *Portunus pelagicus* yang segar mulai dikembangkan dalam bentuk daging untuk konsumsi langsung maupun bahan baku pabrik pengalengan (Widarto, 1995).

Memilih lokasi di Kecamatan Palangga Selatan karena merupakan daerah pesisir

yang terdiri dari 10 desa dan sebagian besar desanya terletak di kawasan pesisir. Ada 8 desa yang termasuk ke dalam wilayah pesisir yaitu Desa Lakara, Desa Ulu Kara, Desa Lalowua, Desa Koeono, Desa Amondo, Desa Watumbohoti, Desa Mondoe, dan Desa Parasi, sedangkan pada 2 desa yang lain yaitu Desa Waturapa dan Desa Wawowonua bukan merupakan desa pesisir. Salah satu desa pesisir yang berpotensi akan penangkapan rajungan yaitu Desa Lakara, dimana pada desa ini ada suatu kegiatan usaha rajungan yang mempekerjakan istri nelayan sebagai tenaga kerjanya. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk meneliti tentang peranan wanita pada usaha rajungan (*Portunus pelagicus*) pada UD. Irfandi yang bertempat di Desa Lakara Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan.

Berdasarkan latar belakang dari penelitian tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Peran Tenaga Kerja Wanita pada Usaha Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Studi Kasus UD. Irfandi di Desa Lakara Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan dengan tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tujuan pada penelitian ini yaitu untuk mengetahui peran tenaga kerja wanita dalam proses usaha pengolahan rajungan pada UD. Irfandi di Desa Lakara Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2017, bertempat di UD. Irfandi Desa Lakara Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan. Pemilihan lokasi penelitian ini ditentukan secara *purposive*, karena merupakan salah satu

tempat pengembangan usaha pengolahan daging rajungan.

Responden adalah bagian populasi yang hendak diteliti. Responden pada penelitian ini adalah 10 orang wanita yang bekerja pada usaha pengolahan rajungan dan pemilik UD. Irfandi di Desa Lakara Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan, yang diambil dengan teknik *sensus*, menurut Sugiyono (2006), teknik *sensus* adalah teknik penentuan responden bila semua anggota populasi digunakan sebagai responden.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus (*case studi*). Menurut Warsito (1993), studi kasus yaitu metode penelitian dimana penelitian dilakukan terhadap satu aspek tertentu yang telah ditentukan. Hasil penelitian yang diperoleh dengan metode ini tidak dapat digeneralisasikan, tetapi merupakan nilai khusus dari penelitian itu sendiri. Penelitian ini bersifat *problem solving* atau memecahkan masalah yang terjadi dengan usaha pengolahan rajungan terhadap tenaga kerja wanita nelayan.

Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah melalui observasi atau pengamatan. Menurut Warsito (1993) dalam teknik pengamatan, peneliti melakukan pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap subyek penelitian. Sedangkan jenis data yang dipakai dalam penelitian ini yaitu jenis data kualitatif. Data kualitatif adalah data yang berbentuk kata-kata, skema, dan gambar (Sugiyono, 2003).

Analisis data yang digunakan untuk menjawab tujuan dua pada penelitian ini menggunakan analisis data kuantitatif, yaitu dengan cara menentukan Hari Orang Kerja (HOK). Satuan ukuran yang

dipergunakan untuk menghitung besarnya tenaga kerja adalah satu HOK atau sama dengan satu Hari Kerja Wanita (HKW), yaitu jumlah kerja yang dicurahkan untuk seluruh proses pengolahan rajungan yang diukur dengan ukuran kerja wanita nelayan. Untuk meyetarakan, dilakukan konversi berdasarkan upah di daerah penelitian. Hasil konversinya adalah satu hari wanita dinilai sebagai satu hari kerja wanita (HKW) dengan delapan jam kerja efektif per hari (Rahim& Dian, 2008), dengan rumus sebagai berikut:

$$H = \frac{\sum T \times h_a \times j_a}{8} / h_a$$

Keterangan:

| | |
|--------------------|-------|
| Variabel wanita | = 0,7 |
| Variabel anak-anak | = 0,5 |
| Variabel mesin | = 3 |

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

UD.Irfandi terletak di Desa Lakara Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan, perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan yang mengolah rajungan di daerah ini. Pemilik perusahaan ini bernama Bapak H. Udin S, perusahaan ini dimulai sejak Tahun 1998 sampai sekarang. Awal berdiri perusahaan ini karena melihat adanya potensi perikanan khususnya rajungan sehingga perusahaan ini setiap tahunnya meningkat mulai dari kegiatan penangkapan maupun pengolahan rajungan, bahkan telah melakukan kerja sama dengan salah satu jasa pengiriman yang ada di Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. UD. Irfandi telah mendistribusikan hasil olahan rajungan dalam bentuk daging yang proses pengolahannya terdiri dari perebusan, pendinginan, pengupasan, penyimpanan sampai dengan pengemasan. Desa Lakara merupakan daerah

perkampungan yang dibuka oleh sekelompok masyarakat rumpun Bugis yang berasal dari Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan. Desa Lakara baru di depinitifkan pada Tahun 1970 dan pada masa pemerintahan berlangsung, pemerintah melihat kondisi penduduk yang padat dan wilayah yang luas maka Pemerintah mempunyai inisiatif melakukan pemekaran desa yaitu pada Tahun 1985 Desa Lakara di mekarkan menjadi 2 (dua) desa yaitu Desa Lakara sebagai desa induk dan Desa Ulukara menjadi desa pemekaran.

Desa Lakara terletak di Wilayah Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan. Desa Lakara merupakan salah satu desa yang berada di pesisir pantai dengan luas wilayah ± 1.050 Ha dan jumlah penduduk sebanyak 845 jiwa, dimana laki-laki 422 jiwa dan perempuan berjumlah 423 jiwa, serta jumlah KK sebanyak 220 KK, jarak tempuh ke Ibukota Kecamatan ± 7km. Masyarakat Desa Lakara ± 90% yang berprofesisebagai nelayan sehingga sangat potensial untuk pengembangan Sektor Perikanan.

1. Identitas Responden Wanita

Identitas adalah latar belakang kehidupan pengolah yang berpengaruh dalam kegiatan pengolah. Berdasarkan data primer yang diperoleh, maka dapat diketahui bahwa identitas wanita nelayan pengolah rajungan dilokasi penelitian dapat dibagi dari segi umur, dan tingkat pendidikan.

1. Umur

Umur yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu usia responden yang dihitung sejak lahir sampai saat dilakukannya penelitian. Umur wanita pengolah

rajungan di UD. Irfandi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Umur Pengolah Rajungandi UD. Irfandi

| No. | Umur (tahun) | Wanita | Persentase (%) |
|--------|--------------|--------|----------------|
| 1. | 13-50 | 6 | 60 |
| 2. | >50 | 4 | 40 |
| Jumlah | | 10 | 100 |

Sumber : Data primer setelah diolah, 2017

Umur merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap kemampuan kerja dan pola pikir dalam menentukan suatu usaha. Suratiyah (2011) mengelompokan umur berdasarkan kelompok produktif dan non produktif dimana kisaran umur 13-50 tahun termasuk usia produktif sedangkan umur 50 tahun keatas dikategorikan umur non produktif. Berdasarkan Tabel 1, tersebut bahwa wanita nelayan pengolah rajungan yang memiliki umur 13-50 tahun sebanyak 6 orang dengan presentase sebesar 60%, masuk kedalam kelompok produktif sedangkan pada usia non produktif sebanyak 4 orang dengan presentase sebesar 40% yaitu wanita nelayan yang berumur di atas 50 tahun. Sehingga dapat dikatakan bahwa pelaku pengolah rajungan yang masuk dalam penelitian memiliki peluang yang cukup besar untuk mencapai keberhasilan dalam melakukan pengolahan. Karena sebagian besar pengolah rajungan masuk dalam kelompok umurproduktif. Hal ini sesuai dengan pernyataan Suratiyah (2011) bahwa umur 13-50 tahun termasuk dalam usia produktif dan umur diatas 50 tahun dikategorikan umur non produktif.

2. Tingkat Pendidikan

Pendidikan adalah suatu usaha yang dilakukan secara sadar dan terencana oleh nelayan atau bimbingan yang diberikan kepada nelayan yang bertujuan untuk kegiatan pengajaran dan latihan

demis peranannya dimasa yang akan datang. Pendidikan akan mempengaruhi pola pikir dan kreatifitas masyarakat dalam berusaha. Tingkat pendidikan pengolah rajungan di UD.Irfandi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tingkat Pendidikan Pengolah Rajungan di UD. Irfandi

| No. | Tingkat Pendidikan (tahun) | Jumlah | Persentase (%) |
|-----|----------------------------|--------|----------------|
| 1. | 0-6 (SD) | 1 | 10 |
| 2. | 7-9 (SMP) | 4 | 40 |
| 3. | 10-12 (SMA) | 5 | 50 |

Sumber : Data primer setelah diolah, 2017

Tingkat pendidikan seseorang merupakan salah satu faktor yang sangat mempengaruhi cara berpikir dalam menghadapi permasalahan seseorang untuk menerapkan prinsip kerja, sasaran kerja dan tujuan dari suatu kegiatan yang dilaksanakan. Secara umum tingkat pendidikan serta kemampuan yang dimiliki seseorang dapat tercermin melalui cara berpikir dan cara kerja seseorang serta mudah tidaknya mengadopsi suatu inovasi baru.

Berdasarkan Tabel 2, yang menunjukkan bahwa jumlah wanita nelayan pengolah rajungan di Desa Lakara sebanyak 10 jiwa dimana tingkat pendidikan 0-6 tahun atau SD yaitu sebesar 10% dan tingkat pendidikan 7-9 tahun atau SMP yaitusebanyak 4 orang dengan presentase sebesar 40% sedangkan persentase tingkat pendidikan tertinggi berada pada 10-12 tahun atau SMA sebanyak 5 orang dengan presentase sebesar 50%. Hal ini menunjukkan bahwa yang melakukan pengolahan rajungan mayoritas menempuh pendidikan pada tingkat Sekolah Menengah Atas (SMA).

2. Peran Tenaga Kerja Wanita dalam Proses Usaha Pengolahan Rajungan

Peran yang dilakukan wanita pada proses pengolahan rajungan di UD. Irfandi yaitu melakukan kegiatan mulai dari proses penimbangan sampai pengemasan yang bahan bakunya diperoleh dari nelayan setempat maupun di luar Desa Lakara seperti di Desa Bungi, Desa Pamandati, Kecamatan Tinanggea, Desa Polewali dan Kabupaten Bombana. Bahan baku yang dibutuhkan oleh perusahaan dalam setiap kalipembuatan produk olahan tidak menentu tergantung pada musimnya. Biasanya pada musim paceklik rajungan yang dihasilkan

sebanyak 50-100Kg dalam setiap kali pembuatan produk olahan. Sedangkan biasanya pada musim puncak menghasilkan rajungan sebanyak 250-500Kg per hari dengan harga jual bahan baku yaitu seharga Rp18.000-20.000,00 setelah itu dijual pada perusahaan UD. Irfandi. Namun setelah diolah menjadi daging rajungan, perusahaan menghasilkan sebanyak 70-150Kg dalam jumlah setiap kali pembuatan produk olahan rajungan dengan harga jual Rp130.000/Kg. Dalam penentuan hari orang kerja setiap wanita nelayan dalam melakukan kegiatan pengolahan rajungan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata HOK (Hari Orang Kerja) dari UD. Irfandi di Desa Lakara Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan

| No. | Nama | Jam/Hari | Jam/Bulan | HOK/Bulan |
|-----------|-------|----------|-----------|-----------|
| 1. | Ani | 9 | 270 | 33,8 |
| 2. | Erna | 9 | 270 | 33,8 |
| 3. | Riska | 9 | 270 | 33,8 |
| 4. | Lina | 9 | 270 | 33,8 |
| 5. | Wani | 9 | 270 | 33,8 |
| 6. | Mina | 9 | 270 | 33,8 |
| 7. | Itum | 9 | 270 | 33,8 |
| 8. | Inem | 9 | 270 | 33,8 |
| 9. | Mega | 9 | 270 | 33,8 |
| 10. | Risna | 4 | 120 | 11 |
| Jumlah | | 85 | 2550 | 314,75 |
| Rata-rata | | 8 | 252 | 32 |

Sumber : Data primer setelah diolah, 2017

Berdasarkan Tabel 3 diatas, menunjukkan bahwa peran tenaga kerja wanita nelayan pada usaha pengolahan rajungan UD. Irfandi di Desa Lakara Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan dengan rata-rata HOK (Hari Orang Kerja) masing-masing tenaga kerja wanita nelayan bekerja dalam satu hari 8 jam dan dalam 1 bulan 255 jam atau 32 HOK.

3. Peran Tenaga Kerja Wanita dalam Proses Usaha Pengolahan Rajungan

Pengolahan adalah suatu proses pengolahan rajungan yang ada dikalangan masyarakat nelayan yang merupakan salah satu rangkaian kegiatan dari proses kegiatan perebusan sampai dengan pengemasan.

Prinsip dasar pengolahan produk perikanan adalah usaha untuk memanfaatkan produk perikanan sebaik-baiknya agar dapat digunakan semaksimal mungkin (Devananda, 2007). Pada proses pengolahan rajungan di UD. Irfandi peran tenaga kerja wanita melakukan kegiatan sebagai berikut:

1. Melakukan Penimbangan pada Rajungan

Pada saat melakukan penimbangan pada rajungan yang dilakukan oleh pekerja yang ada di UD. Irfandi yaitu dapat memilih beberapa jenis rajungan segar kemudian ditentukan berapa berat rajungan yang akan direbus oleh wanita. Hal ini sesuai dengan pernyataan Moeljanto (1982) sebaiknya rajungan yang akan ditimbang harus dipisahkan sesuai dengan jenis ukuran rajungan terlebih dahulu agar rajungan dapat ditentukan berapa berat rajungan yang akan direbus.

2. Melakukan Perebusan pada Rajungan

Pada saat perebusan rajungan yang dilakukan oleh wanita yang pertama adalah melakukan penyortiran, dengan tujuan untuk memilih daging rajungan yang sesuai dengan jenis daging dan bebas dari penyakit. Kegiatan penyortiran ini dilakukan secara manual dengan alat bantu pinset untuk memudahkan dalam pengambilan rajungan (*shell*), bahan baku diletakkan diatas nampan yang sudah diberi es untuk menjaga agar keadaan bahan baku tetap dingin. Hal ini bertujuan untuk mengurangi kinerja bakteri atau mikroba. Setelah itu, rajungan disimpan di dalam loyang yang sesuai dengan ukuran muatan rajungan lalu dicuci bersih sebelum proses pemasakan maupun proses pengolahan

dengan menggunakan panci dandang dan kompor gas. Proses perebusan dilakukan selama ± 40 menit, agar mengurangi bakteri yang terdapat pada rajungan. Agar tempat kerja pengolahan rajungan wanita dapat terjaga dengan bersih, wanita menggunakan penutup kepala selama berada didalam ruangan pengolahan tersebut. Hal ini dilakukan oleh perusahaan agar di tempat pengolahan selalu steril. Hal ini sesuai dengan pernyataan Moeljanto (1982) sebaiknya rajungan yang akan direbus harus dibersihkan terlebih dahulu agar rajungan dapat terhindar dari bakteri.

3. Melakukan Pendinginan pada Rajungan

Setelah melakukan proses perebusan rajungan yang telah dimasak, selanjutnya rajungan dipindahkan dari tempat perebusan agar dapat didinginkan pada temperature ruang selama 1-2 jam. Jika rajungan tidak dikupas dalam waktu 12 jam maka rajungan yang telah dimasak harus didinginkan kembali pada suhu 0-5°C. Menurut Moeljanto (1982) sebaiknya rajungan yang akan didinginkan dipisahkan bagian *carapace* (kulit bagian badan dan kepala) bersama-sama dengan insang dan isi perut, kemudian dicuci sampai bersih.

4. Melakukan Pengupasan Pengolahan Rajungan

Pada proses pengupasan yang dilakukan wanita yaitu dilakukan pemisahan berdasarkan ukuran rajungan. Daging rajungan dari hasil pengupasan sebaiknya dilakukan dalam waktu kurang lebih satu jam. Hal ini sesuai dengan pernyataan Moeljanto (1992) bahwa daging rajungan yang akan dikupas harus dilakukan pemisahan berdasarkan ukuran jenis daging.

5. Melakukan Penyimpanan Pengolahan Rajungan

Pada proses penyimpanan yang dilakukan oleh wanita yaitu bahan baku yang diperoleh dari nelayan yang dibawah ke UD. Irfandi yang terlebih dahulu dilakukan adalah bongkar muat bahan baku yang bertempat di Desa Lakara. Setelah bongkar muat, sebagian bahan baku diolah dan sebagian disimpan ke dalam gabus yang mempunyai es selama satu jam. Hal tersebut yang dilakukan oleh perusahaan UD. Irfandi agar dapat memenuhi target dalam setiap hari dan agar bahan baku yang telah diolah dapat bertahan lama. Perusahaan tersebut selalu menjaga suhu es yang ada didalam gabus agar daging rajungan yang telah diolah maupun yang belum diolah dapat terhindar dari penyakit yang bisa terjangkit oleh rajungan. Selain itu, pada kondisi suhu yang rendah terdapat pertumbuhan penyakit dalam tubuh rajungan. Dengan demikian, kesegaran pada rajungan akan semakin lama dipertahankan. bahwa daging rajungan yang dihasilkan perusahaan UD. Irfandi yang diletakan diatas nampan kelihatannya utuh, berwarna kuning dan putih, elastis kenyal. Hal ini sudah sesuai SNI 01-6929.1-2001, yang menyatakan bahwa syarat nilai organoleptik daging dada jumbo yaitu bentuk utuh sedikit ada serpihan daging, warna daging putih susu kusam, banyak warna kekuningan, cemerlang, dan menarik bau segar dan khas rajungan segar kukus, rasa manis, enak, dan gurih, dan tekstur serat kuat, kompak, kenyal dan elastis.

6. Melakukan Pengemasan Daging Rajungan

Setiap jenis daging sudah dikemas dalam kotak plastik bening setelah itu dikilo kemudian dimasukan kedalam gabus

yang berisikan es agar daging tidak mudah busuk, setelah itu dilakukan pengiriman pada perusahaan export yang membeli hasil pengolahan rajungan. Selanjutnya daging rajungan tersebut di bawah ke Jasa Pengiriman yang ada di Kecamatan Konda. Setelah tiba di tempat tersebut daging rajungan yang sudah dikemas dalam gabus tersebut di bongkar kembali agar gabus dan es yang dibawa dari perusahaan di ganti, es yang di simpan dalam gabus sebanyak 5kg sedangkan daging yang di simpan dalam gabus tersebut sebanyak 20kg sehingga dalam satu gabus sebanyak 25kg. Hal tersebut di karenakan agar dalam proses pengiriman di luar kota dapat di terima oleh pihak Bandara. Sebelum daging tersebut di bawah ke Bandara Halu Oleo Kendari terlebih dahulu mengambil sampel untuk di bawah kepengujian laboratorium ikan Kecamatan Ranomeeto agar diketahui daging tersebut sudah sesuai dengan standar kompetensi pengiriman atau dengan Standar Nasional Indonesia serta mengambil surat izin pengiriman barang. pada perusahaan export yang membeli hasil pengolahan rajungan.

Berdasarkan Tabel 2, menunjukan bahwa peran tenaga kerja wanita dalam usaha pengolahan rajungan pada UD. Irfandi di Desa Lakara Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan, bahwa wanita yang bekerja di UD. Irfandi berjumlah 10 orang, dalam setiap harinya 9 orang ibu-ibu wanitaselalu bekerja selama 8 jam untuk melakukan proses pengolahan pada daging rajungan dimulai dari penimbangan, perebusan, pendinginan, pengupasan, penyimpanan dan pengemasan, sedangkan yang satu orangnya yaitu anak sekolah bekerja dalam 1 hari hanya 4 jam dengan melakukan pekerjaan yang sama dengan pekerjaan yang dilakukan oleh ibu-ibu

nelayan, jadi rata-rata HOK (Hari Orang Kerja) wanita bekerja dalam satu hari 8 jam dan dalam satu bulan 255 jam atau 32 HOK per bulan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan bahwa peran tenaga kerja wanita dalam proses usaha pengolahan rajungan yang ada pada UD. Irfandi di Desa Lakara melalui beberapa proses diantaranya penimbangan, perebusan, pendinginan, pengupasan, penyimpanan dan pengemasan.

DAFTAR PUSTAKA

- Devananda. 2007. Analisis Strategi Bisnis Pengalengan Rajungan di PT. Tongga Tiur Putra Plant Pandangan, Kabupaten Rembang, Provinsi Jawa Tengah. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Moeljanto, R.1982. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- _____. 1992. Pesteurisasi dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahim, A dan Dian, R.D.H. 2008. Pengantar Teori dan Kasus Ekonomika Pertanian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- SNI 01-6929.1, 2001.What Is a Blue Crab.www. Philipsfoods.com. di akses tgl 8 Mei 2013, Pukul 16.00 WIB.
- Sugiyono.2003. Metode Penelitan Bisnis. Cetakan Kelima CV. Alfabeta. Bandung.
- _____. 2006.MetodePendarikan Sampel Sensus. CV. Alfabeta. Bandung.
- Suratiyah. 2011. Ilmu UsahaTani. Cetakan Keempat. Bina Aksara. Jakarta.
- Warsito, H. 1993.Pengantar Metodologi Penelitian. Buku Panduan Mahasiswa, Pen. Kerja Sama APTIK dan Gramedia.Jakarta.
- Widarto, N., Djazuli dan Sunarya. 1995. Pengaruh Teknik Pengambilan Daging, Ukuran, Jenis Kelamin dan Waktu Penangkapan Terhadap Rendemen Daging Kepiting Rajungan. Makalah Dalam Prosiding Seminar Sehari Tentang Teknologi dan Mutu Hasil Perikanan. Balai Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta.