ARTIKEL PRAKTEK KERJA LAPANG PADA USAHA PRODUKSI SIRUP BUAH MANGROVE (*Sonneratia caseolaris*) DI KELURAHAN WONOREJO, KECAMATAN RUNGKUT, KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR

PRAKTEK KERJA LAPANG
PROGRAM STUDI SOSIAL EKONOMI PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN

Oleh:

DANAR ARTHA WANDIRA

NIM. 0910840086

FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

MALANG

2012

repository.ub.ac.id
UNIVERSITAS BRAWIJAYA

ARTIKEL PRAKTEK KERJA LAPANG PADA USAHA PRODUKSI SIRUP BUAH MANGROVE (*Sonneratia caseolaris*) DI KELURAHAN WONOREJO, KECAMATAN RUNGKUT, KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR

PRAKTEK KERJA LAPANG
PROGRAM STUDI SOSIAL EKONOMI PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Sarjana Perikanan

di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Universitas Brawijaya

Oleh:

DANAR ARTHA WANDIRA

NIM. 0910840086

FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

MALANG

2012

repository.ub.ac.id
UNIVERSITAS BRAWIJAYA

PRAKTEK KERJA LAPANG PADA USAHA PRODUK SIRUP BUAH MANGROVE (*Sonneratia caseolaris*) DI KELURAHAN WONOREJO, KECAMATAN RUNGKUT, KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR

Artikel Praktek Kerja Lapang Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan Pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya

Oleh:

DANAR ARTHA WANDIRA

NIM. 0910840086

	Menyetujui,
Dosen Penguji	**Dosen Pembimbing**
(Dr. Ir. Nuddin Harahab, MP)	**(Ir. H. Setiawan)**
NIP 196104171991031001	**NIP. 195409121982121001**
Tanggal :	**Tanggal:**

Mengetahui,

Ketua Jurusan

(Dr. Ir. Nuddin Harahab, MP)

NIP. 196104171991031001

Tanggal:

PRAKTEK KERJA LAPANG PADA USAHA PRODUK SIRUP BUAH MANGROVE (*Sonneratia caseolaris*) DI KELURAHAN WONOREJO, KECAMATAN RUNGKUT, KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR

DANAR ARTHA WANDIRA[1]DAN IR. H. SETIAWAN[2]

ABSTRAK

Buah Bogem (Sonneratia caseolaris) memiliki rasa asam, aroma yang khas, dan tekstur buah yang lembut dan dapat dimakan langsung. Hal tersebut membuat buah *Sonneratia* cocok diolah menjadi sirup mangrove apple. Sirup *Mangrove Apple* memiliki beberapa nilai keunggulan, antara lain mengandung vitamin C dengan kadar yang cukup tinggi, yaitu 50,1 mg/100 gr sirup dan mengandung iodium dengan kadar 0,68 mg/kg sirup.Proses pengolahan produk tersebut masih dalam skala home industry tapi usaha ini memiliki prospek usaha yang bagus mengingat sudah berjalan selama 5 tahun menunjukkan adanya permintaan yang terus menerus. Dilihat dari latar belakang inilah maka diperlukannya Praktek Kerja Lapang. Metode yang dilakukan dalam praktek kerja lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, dan wawancara

Aspek teknis meliputiketersediaan lahan, penanganan saat proses pengolahan sampai pemasaran, sarana dan prasarana yang digunakan.Aspek finansiil yang diperoleh yaitu modal tetap sebesar Rp 3.521.500,- dan modal kerja sebesar Rp 5.487.600,- . Penerimaan dalam1 bulan sebesar Rp 6.750.000,- . Keuntungan dalam 1 bulan sebesar Rp 1.262.400,- . *R/C ratio* yang dihasilkan sebesar 1,23, REC menunjukkan 14,95%. Aspek manajemen yang dilakukan meliputi perencanaan tentang produksi, pengadaan bahan baku, strategi pemasaran struktur organisasi. Aspek pemasaran pada usaha home industry Kelompok Tani Mangrove ini dilakukan melalui menjualnya langsung kepada konsumen , melalui pameran, dan menerima pesanan atau mengirim produk ke kota-kota lain.

Kata kunci :Sirup Buah Mangrove, Wonorejo- Surabaya

WORK PRACTICE FIELD IN BUSINESS PRODUCTS SYRUP FRUITS Mangrove (*Sonneratia caseolaris*) IN WONOREJO WARD, RUNGKUT DISTRICT, SURABAYA CITY, EAST JAVA

DANAR ARTHA WANDIRA[1] DAN IR. H. SETIAWAN[2]

ABSTRACT

Fruit Bogem (Sonneratia caseolaris) has a sour taste, distinctive aroma, and texture of the fruit is soft then can be eaten directly. This makes the fruit is processed into syrup suitable Sonneratia mangrove apple. Mangrove syrup Apple has some merits, such as vitamin C levels high enough, ie 50.1 mg/100 g syrup and containing iodine with levels of 0.68 mg / kg sirup.Proses processing of the product is still in the home industry scale but this business has good business prospects considering has been running for 5 years showed a continuous demand. Seen from this background that the need for Field Work Practice. The method is performed in this field practice is descriptive method of data collection included primary data and secondary data. Data collection was done by the active participation, observation, and interviews

The technical aspects include the availability of land, the handling time processing to marketing, facilities and infrastructure that digunakan.Aspek finansiil obtained by the fixed capital of Rp 3,521,500, - and working capital of Rp 5,487,600, -. Acceptance dalam1 months of Rp 6.750.000, -. Profit in 1 month is Rp 1,262,400, -. R / C ratio of 1.23 produced, REC showed 14.95%. Was conducted on the management aspects of production planning, raw material procurement, marketing strategy organizational structure. Marketing aspects of the home business industry Farmers Mangrove is done through selling direct to consumers, through exhibitions, and receive orders or deliver the product to other cities.

Keywords: Mangrove Fruit Syrup, Wonorejo-Surabaya

PENDAHULUAN

Menurut Snedaker (1978), hutan mangrove adalah kelompok jenis tumbuhan yang tumbuh di sepanjang garis pantai tropis sampai sub-tropis yang memiliki fungsi istimewa di suatu lingkungan yang mengandung garam dan bentuk lahan berupa pantai dengan reaksi tanah an-aerob. Adapun menurut Aksornkoae (1993), hutan mangrove adalah tumbuhan halofit1 yang hidup di sepanjang areal pantai yang dipengaruhi oleh pasang tertinggi sampai daerah mendekati ketinggian rata-rata air laut yang tumbuh di daerah tropis dan sub-tropis.

Mangrove merupakan salah satu ekosistem langkah dan khas di dunia, karena luasnya hanya 2% permukaan bumi. Indonesia merupakan kawasan ekosistem mangrove terluas di dunia. Ekosistem ini memiliki peranan ekologi, sosial-ekonomi, dan sosial-budaya yang sangat penting. Fungsi ekologi hutan mangrove meliputi tempat sekuestrasi karbon, remediasi bahan pencemar, menjaga stabilitas pantai dari abrasi, intrusi air laut, gelombang badai, menjaga kealamian habitat, menjadi tempat pemijahan dan pembesaran berbagai jenis ikan, udang, kerang, burung dan fauna lain, serta pembentuk daratan. Fungsi sosial-ekonomi hutan mangrove meliputi kayu bangunan, kayu bakar, kayu lapis, bubur kertas, tiang telepon, tiang pancang, bagan penangkap ikan, dermaga, bantalan kereta api, kayu untuk mebel dan kerajinan tangan, atap huma, tanin, bahan obat, gula, alkohol, asam asetat, protein hewani, madu, karbohidrat, bahan pewarna, selain itu mangrove memiliki fungsi sosial-budaya sebagai areal konservasi, pendidikan, ekoturisme dan identitas budaya (Setyawan dan Winarno, 2006).

Sirup *Mangrove Apple* merupakan salah satu bentuk olahan pangan dari buah *Sonneratia.* Buah *Sonneratia* dapat dimakan secara langsung, memiliki rasa asam, aroma yang khas, dan tekstur buah yang lembut. Hal tersebut membuat buah *Sonneratia* cocok diolah menjadi sirup. Pengolahan fisik buah *Sonneratia* menjadi sirup merupakan bentuk pengawetan buah yang memiliki kuantitas buah yang tinggi dalam masa 2 kali panennya. Djatmiko, *et al.* (2006), mengemukakan bahwa proses pembuatan sirup *Mangrove Apple* sesuai dengan SNI 01-3544-1994. Sirup *Mangrove Apple* yang diproduksi skala industri rumah tangga, telah mendapatkan ijin melalui legalisasi dengan mendapatkan Nomor Ijin Produk Industri Rumah Tangga (PIRT): 109357812976, oleh Departemen Kesehatan Kota Surabaya. Sirup *Mangrove Apple* memiliki beberapa nilai keunggulan, antara lain mengandung vitamin C dengan kadar yang cukup tinggi, yaitu 50,1 mg/100 gr sirup dan mengandung iodium dengan kadar 0,68 mg/kg sirup (Djatmiko *et al.*, 2006).

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari: 1) Aspek Teknis, meliputi : Persiapan Lahan, sarana dan prasarana produksi, pelaksanaan usaha, proses produksi; 2) Aspek manajemen, meliputi : Perencanaan (*Planning*), pengorganisasian (*Organizing*), pelaksanaan (*Actuating*), pengawasan (*Controlling*); 3) Aspek pemasaran, meliputi : Cara memasarkan, tujuan pemasaran; 4) Aspek Finansiil, meliputi : Besarnya modal, biaya produksi, penerimaan, mengetahui *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio),* mengetahui keuntungan,mengetahui *Return to Equity Capital*(REC); dan 4)Faktor-faktor yang menghambat dan mendukung perkembangan usaha.

METODE PRAKTEK KERJA LAPANG

Praktek kerja lapang ini dilaksanakan di Wonorejo, Pantai Timur Rungkut, Surabaya, Jawa Timur. Waktu pelaksanaanPraktek Kerja Lapang pada 3 Juli-17 Juli 2012

Pengambilan Data

Pengambilan data dengan menggunakan metode partisipasi aktif, observasi, dan wawancara.

- ✓ **Partisipasi aktif**

Menurut Nawawi (1983), partisipasi aktif adalah ikut serta berperan secara aktif pada semua kegiatan yang berhubungan dengan proses produksi.

Pada Praktek Kerja Lapang ini peneliti ikut serta aktif membantu dalam pelaksanaan teknis mulai dari pengambilan bahan baku, proses pembuatan, proses pengemasan, hingga proses pemasaran dan penjualan serta kegiatan lainnya yang berhubungan dengan usaha produk sirup dari olahan buah mangrove (*Sonneratia caseolaris*).

✓ **Observasi**

Observasi ialah pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti (Usman, 2006).

Pada Praktek Kerja Lapang ini observasi dilakukan langsung di lapang pada kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan pengambilan bahan baku, proses pembuatan, proses pengemasan, hingga proses pemasaran dan penjualan serta kegiatan lainnya yang berhubungan dengan usaha produk sirup dari olahan buah mangrove.

✓ **Wawancara**

Menurut Basrowi dan Suwandi (2008), wawancara ialah percakapan dengan maksud tertentu oleh dua pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) sebagai pengaju/pemberi pertanyaan dan yang diwawancarai (*interviewee*) sebagai pemberi jawaban atas pertanyaan itu.

Dalam Praktek Kerja Lapang ini wawancara dilakukan pada pemilik usaha, karyawan serta pihak lain yang terkait dengan usaha pengolahan mangrove.

Jenis dan Sumber Data

Adapun jenis dan sumber data yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini meliputi data primer dan data sekunder adalah sebagai berikut:

✓ **Data Primer**

Menurut Dharman (2008), data primeradalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya.

Dalam Praktek Kerja Lapang ini data primer diperoleh melalui metode partisipasi aktif, wawancara kepada pimpinan perusahaan dan karyawan, serta observasi.

✓ **Data Sekunder**

Menurut Dharma (2008), data sekunderadalah data yang diperoleh atau dikumpulkan peneliti dari berbagai sumber yang telah ada (peneliti sebagai tangan kedua).

Data sekunder dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti Biro Pusat Statistik (BPS), buku, laporan, jurnal, dan lain-lain.

Analisis Data

✓ **Deskriptif Kualitatif**

Menurut Basrowi dan Suwandi (2008), data kualitatif yang dikumpulkan berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka. Hal ini disebabkan oleh adanya penerapan metode kualitatif.

Dalam Praktek Kerja Lapangdata yang dianalisis dengan analisis deskriptif kualitatif adalah sejarah berdirinya usaha, aspek teknis, manajemen usaha, aspek pemasaran, aspek finansial, faktor penghambat dan faktor penunjang perkembangan usaha.

- **Aspek Teknis**

Data yang berkaitan dengan aspek teknis ini akan dianalisis secara deskriptif kualitatif yaitu suatu metode yang bertujuan untuk memberikan gambaran secara umum, sistematis, jelas, dan faktual yang berkaitan dengan proses pembuatan produk sirup dari olahan buah mangrove. Mulai dari ketersediaan lahan, penanganan saat proses pengolahan sampai pemasaran, sarana dan prasarana yang digunakan.

- **Aspek Manajemen**

Dalam Praktek Kerja Lapang ini data-data mengenai perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan akan dianalisis secara deskriptif kualitatif. Menurut Handoko (2003), manajemen merupakan proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan

penggunaan sumber daya-sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah di tetapkan.

- **Aspek Pemasaran**

Data yang akan dianalisis dengan deskriptif kualitatif dalam aspek pemasaran yaitu mengenai cara pemasaran dan tujuan pemasaran serta hal-hal yang berkaitan dengan pemasaran yang dilaksanakan dalam usaha produk sirup dari olahan buah mangrove.

- **Faktor Pendukung dan Faktor Penghambat**

Data-data yang berhubungan dengan faktor pendukung dan faktor penghambat dari usaha produk sirup dari olahan mangrove ini akan dianalisis dengan deskriptif kualitatif. Adapun tujuannya untuk memberikan solusi dan mengetahui prospek kedepan mengenai usaha tersebut di Wonorejo.

✓ **Deskriptif Kuantitatif**

Pendekatan kuantitatif melihat segala sesuatu bebas nilai, obyektif dan harus seperti apa adanya. Pendekatan kuantitatif memakai kontrol berupa alat statistik, pengukuran, dan hasil-hasil yang relevan dengan rumus yang berlaku (Musianto, 2002).

Dalam Praktek Kerja Lapanganalisis data deskriptif kuantitatif dipergunakan untuk aspek finansial :

Aspek finansial yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Dalam Praktek Kerja Lapang ini analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menghitung permodalan, biaya total, penerimaan, keuntungan (laba), *Revenue Cost Ratio (R / C Ratio)*, dan *Return to Equity Capital (REC).*

- **Permodalan**

Berdasarkan fungsi bekerjanya aktiva dalam perusahaan, modal dibagi kedalam modal kerja (jumlah keseluruhan aktiva lancar) dan modal tetap. Jumlah modal kerja dapat lebih mudah diperbesar atau diperkecil, sesuai dengan kebutuhan sedangkan modal tetap tidak dapat segera diperkecil sesuai dengan kebutuhan (Riyanto, 2001).

Dalam Praktek Kerja Lapang ini, permodalan akan dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Dimana analisis dilakukan pada modal tetap dan modal kerja yang berdasarkan fungsi bekerjanya aktiva dalam perusahaan.

- **Biaya total / *Total Cost***

Biaya total adalah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk semua biaya tetap dan biaya variabel.

$$\mathbf{TC = FC + VC}$$

Dimana,

TC = *Total Cost*

FC = *Fixed Cost* (biaya tetap)

VC = *Variable* Cost (biaya variable)

- **Penerimaan**

Penerimaan (*revenue*) / *Total Revenue* yaitu penerimaan total produsen dari hasil penjulan output yang dihasilkan.

$$\mathbf{TR = P \times Q}$$

Dimana,

TR = *Total Revenue* (total penerimaan)

P = harga jual per unit

Q = jumlah output yang dihasilkan

- **Keuntungan**

Keuntungan adalah selisih lebih (+) dari penerimaan total dengan total biaya produksi (biaya tetap dan biaya tidak tetap).

$$\boldsymbol{\pi = TR - TC}$$

Dimana,

π = Keuntungan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

- ***Revenue Cost Ratio (R / C Ratio)***

R/C Ratio merupakan perhitungan untuk mengetahui perbandingan antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan. Dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\mathbf{R/C\ Ratio} = \frac{\mathbf{TR}}{\mathbf{TC}}$$

Dimana apabila,

R/C > 1, maka usaha dikatakan menguntungkan.

R/C = 1, maka usaha dikatakan tidak untung dan tidak rugi.

R/C < 1, maka usaha dikatakan mengalami kerugian.

- ***Return to Equity Capital(REC)***

Menurut Soekartawi (1986), *Return to Equity Capital* adalah suatu ukuran untuk mengetahui nilai imbalan terhadap modal sendiri. Untuk menghitung REC digunakan rumus sebagai berikut :

$$REC = \frac{LabaBersih - NKK}{Modal} x100\%$$

Keterangan :

Return to Equity Capital (REC): nilai imbalan terhadap modal.

Laba bersih: pendapatan – biaya.

Nilai Kerja Keluarga (NKK) : - NKK dalam hal ini dibedakan menjadi dua yaitu, NKK yang berasal dari pemilik usaha dan NKK dari anggota keluarga yang ikut bekerja, NKK dari anggota keluarga dihitung berdasarkan upah yang berlaku pada usahanya, dan Nilai tenaga kerja yang berasal dari pemilik usaha dihitung berdasarkan bunga deposito dari sejumlah modal yang digunakan.

Hasil Praktek Kerja Lapang

✓ **Aspek Teknis**

Aspek teknis dalam proses produksi produk-produk olahan mangrove pada home industri wonorejo meliputi:

a. Pengadaan Bahan Baku Sirup Mangrove

Penyediaan bahan aku dilakukan dengan mengambil buah mangrove yaitu Sonneratia caseolaris yang telah masak pohon di jaring-jaring yang telah dipasang oleh petani.Buah yang digunakan bukan buah yang masih ada di pohon melainkan yang sudah jatuh dari pohonnya, karena buah ini tidak bisa dipetik oleh tangan.Buah tidak bisa dipetik oleh tangan karena buah tersebut memiliki tangkai yang keras dan belum masak pohon.

b. Proses Pengolahan / Produksi Sirup Mangrove

Pada proses pembuatan sirup mangrove meliputi beberapa tahap sebagai berikut:

- Tahap Penyortiran Buah Mangrove

Bahan baku yang digunakan adalah buah *Sonneratia caseolaris*. Pertama-tama yang dilakukan adalah pemilihan atau penyortiran buah, buah yang digunakan untuk pembuatan sirup yaitu berwarna kusam, mengeluarkan aroma khas, tidak terdapat bintik-bintik hitam, jika dipijat dengan jari terasa empuk.Aroma khas buah ini yaitu berbau seperti madu dan terdapat bau asam.

- Tahap Pengupasan Kulit Buah Mangrove

Proses ini dilakukan untuk memisahkan kulit dengan buah Sonneratia. Dalam proses ini pula kita dapat memilih buah mana yang busuk atau tidak, dapat dilihat dari isinya yang bagus putih mulus atau jika sudah busuk berwarna kehitam-hitaman.

- Tahap Pemasakan Buah Mangrove

Dalam tahap ini dilakukan penggodokan buah yang telah dikupas ke dalam panci dan diberi tambahan air sesuai komposisi, dengan suhu 40^{o}C.

- Tahap Penyaringan

Proses penyaringan antara biji dan buah dilakukan 3 tahap. Tahap pertama dilakukan setelah proses penggodokan, kemudian yang kedua dilakukan penyaringan setelah ditambah air lagi sesuai komposisi.Setelah didapat cairan dari buah, dilakukan kembali penyaringan untuk yang ketiga kalinya. Hal ini merupakan proses penyaringan dengan teknologi tepat guna. Tahap ini dilakukan untuk mendapatkan sari buah asli dari buah Sonneratia caseolaris yang kemudian dijadikan sirup mangrove.

- Perebusan Sari Buah

Proses perebusan sari buah dilakukan selama 3 jam dengan perlakuan diberikan suhu sebesar 80^{o}C. Sari buah yang direbus ditambahkan gula sesuai komposisi dengan perbandingan 1:2.

- Proses Karantina Sirup Buah dan Perebusan Botol

Proses karantina pada sirup buah dilakukan di galon plastik, untuk menimbulkan citra aroma dan rasa dari buah Sonneratia caseolaris sendiri. Kemudian dilakukan perebusan botol di air mendidih, hal ini dilakukan agar botol tetap steril.

- Proses Pengepakan (Packaging)

Proses pengepakan pertama-tama yang dilakukan yaitu siapkan lilin disekitar pengepakan, hal ini berguna untuk membunuh bakteri-bakteri disekitarnya agar proses ini berjalan tetap steril. Selanjutnya botol yang sudah direbus di air mendidih ditiriskan, lalu botol di bersihkan dengan tisu yang telah diberi alkohol, selain itu tutup botol juga dibersihkan menggunakan tisu beralkohol.Kemudian sirup dimasukkan ke dalam botol.

- Proses Perebusan Sirup dengan Botol

Proses perebusan sirup yang telah dimasukkan kedalam botol dilakukan untuk membunuh mikroba-mikroba yang memungkinkan untuk masuk saat proses pemasukan sirup kedalam botol sebelumnya, dengan perlakuan dipanaskan dengan suhu 60^{o} selama 15 menit.

- Pemberian Label

Pada tahap terakhir dari proses produksi ini yaitu pemberian label pada botol sirup mangrove. Label yang diberikan berupa stiker yang ditempelkan pada botol dan tutup botol, yang kemudian dilapisi oleh palstik mika.

Aspek Manajemen

Manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan usaha–usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya agar mancapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan (Handoko, 2003).Dalam suatu usaha unsur–unsur manajemen sangat diperlukan agar usaha yang telah dirintis dapat berjalan dengan lancar dan mendapatkan hasil yang sesuai dengan yang diharapkan.

Dan fungsi-fungsi manajemen dapat dijelaskan sebagai berikut:

✓ **Perencanaan (*Planning*)**

Perencanan merupakan fungsi terpenting diantara fungsi–fungsi manajemen yang ada. Perencanaan menentukan apa yang harus dicapai, siapa yang bertanggung jawab dan mengapa hal itu harus dicapai. Perencanaan sangat diperlukan untuk mengikuti perkembangan dimasa yang akan datang. Tanpa adanya suatu perencanaan yang matang maka suatu usaha tidak akan berjalan lancar. Perencanaan merupakan penentuan terlebih dahulu serangkaian tindakan untuk mencapai hasil yang diinginkan (Kasmir dan Jakfar, 2003).

Dalam usaha home industri ini perencanaan manajemen pemasaran yang dilakukan meliputi proses pembuatan sirup mangrove, pengadaan bahan baku, dan strategi pemasaran. Selain itu juga merencanakan target-target yang ingin dicapai, misalnya tujuan untuk meningkatkan usaha olahan mangrove tapi tetap memperhatikan konservasi hutan mangrove.Pemilik usaha mempunyai rencana jangka panjang yaitu memiliki tempat (work shop) yang lebih besar dan berdiri di tempat yang lebih strategis agar dapat mengembangkan usaha.

✓ **Organisasi (Organizing)**

Pengorganisasian merupakan suatu proses untuk merancang struktur formal, mengelompokkan dan

mengatur serta membagi tugas–tugas atau pekerjaan diantara para anggota organisas, agar tujuan organisasi dapat dicapai dengan efisien (Handoko, 2003).

Pada usaha home industri ini pembagian kerja dilakukan sesuai dengan fungsi dan tanggung jawab tiap-tiap bidang. Struktur organisasi yang berlaku ialah struktur organisasi garis (struktur organisasi paling sederhana) dimana kekuasaan dan tanggung jawab terletak pada pimpinan.Pada usaha ini pemilik bertugas sebagai pemimpin, dan juga pengelolah keuangan usaha.Sedangkan karyawan bertugas dalam pembuatan sirup mangrove.

✓ **Pergerakan (*Actuating*)**

Pergerakan adalah tindakan untuk menstimulasi para bawahan agar melaksanakan pekerjaan yang telah dibebankan dengan baik dan antusias (Effendidan Wawan, 2006).

Pada usaha home industri ini pengarahan tercermin dari sikap pimpinan yang baik kepada pegawainya, tidak berkata kasar atau membentak, dan memberi tahu dengan sopan apabila ada pekerjaan yang tidak dilakukan dengan baik. Sehingga terjalin hubungan yang baik antar pimpinan dengan bawahannya. Tindakan yang diberikan Kelompok Tani Mangrove untuk meningkatkan semangat para pegawainya dalam bekerja adalah adanya tips apabila ada pesanan produk yang banyak.

✓ **Pengawasan (*Controlling*)**

Pengawasan adalah proses untuk mengukur dan menilai pelaksanaan tugas, apakah telah sesuai dengan rencana. Jika dalam proses tersebut terjadi penyimpangan maka akan segera dikendalikan (Kasmir dan Jakfar, 2003).

Pelaksanaan fungsi pengawasan pada usaha pembuatan sirup mangrove yang dilakukan meliputi pengawasan kegiatan teknis seperti pengawasan selama proses produksi sirup, pengawasan terhadap keamanan lokasi usaha, pengawasan terhadap kualitas hasil produksi serta permasalahan yang ada beserta solusinya. Selain itu, pengawasan dilakukan juga dengan membandingkan total pendapatan dari setiap produksi ke total pendapatan dari produksi sebelumnya.

Aspek Pemasaran

Pemasaran dalam arti sempit oleh para pengusaha sering diartikan sebagai pendistribusian, termasuk kegiatan yang dibutuhkan untuk menempatkan produk yang berwujud pada tangan konsumen rumah tangga dan pemakai industri.Ada pula yang mengartikan pemasaran sebagai kegiatan penciptaan dan penyerahan tingkat kesejahteraan hidup kepada anggota masyarakat. Selain pengertian yang telah disebutkan diatas, terdapat pengertian yang sering digunakan dalam pembahasan tentang pemasaran yaitu pemasaran sebagai kegiatan manusia yang diarahkan untuk memenuhi dan memuaskan kebutuhan dan keinginan melalui proses pertukaran. Dalam usaha–usaha pemasaran haruslah diarahkan pada konsumen yang ingin dituju sebagai sebagai sasaran pasarnya. Dalam hal ini maka usaha pemasaran yang menunjang keberhasulan suatu perusahaan atau usaha haruslah didasarkan pada konsep pemasaran yang tepatuntuk dapat menentukan strategi pasar dan strategi pemasaran yang mengarah pada sasaran pasar yang dituju (Assauri,2004).

✓ **Saluran Pemasaran**

Saluran–saluran pemasaran haruslah diamati untuk dapat mengerti sistem pemasaran dan hubungannya antara pasar dan badan–badan pasar satu sama lain. Saluran pemasaran merupakan gerakan produk dari para produsen kekonsumen dan mencakup beberapa badan pasar. Setiap perusahaan menggunakan saluran pemasaran yang beerbeda–beda tergantung pada berapa banyaknya produk yang akan dijual. Produsen–produsen kecil dapat menjual kepada para tengkulak atau pedagang grosir, sedangkan para produsen besar mengangkut langsung kesalah satu pasar kota (Hadikoesworo,1986).

Terdapat tiga komponen pendukung yang memegang peranan penting dalam sistem distribusi perikanan.Komponen pendukung tersebut adalah konsumen, produsen dan pedagang perantara.

Dimana konsumen adalah pembeli terakhir dalam suatu usaha, oleh karena itu pasar harus mampu berorientasi pada kebutuhan atau permintaan konsumen. Produsen atau pengusaha adalah orang yang menanamkan modal langsung atau tidak langsung dalam proses produksi atau bisa dikatakan produsen adalah orang yang memproduksi suatu produk tertentu. Pedagang perantara adalah sebagai pelancar atau penyalur distribusi komoditi perikanan.

✓ **Strategi Pemasaran**

Strategi pemasaran pada dasarnya adalah rencana yang menyeluruh, terpadu dan menyatu dibidang pemasaran, yang memberikan panduan tentang kegiatan yang akan dijalankan untuk dapat tercapainya tujuan pemasaran suatu perusahaan. Dengan kata lain strategi pemasaran adalah serangkaian tujuan dan sasaran, kebijakan dan aturan yang member arah kepada usaha–usaha pemasaran perusahaan dari waktu ke waktu, pada masing–masing tingkatan dan acuan serta alokasinya, terutama sebagai tanggapan perusahaan dalam menghadapi lingkungan dan keadaan persaingan yang selalu berubah (Assauri,2004). Strategi pemasaran yang dilakukan pada home industri ini yaitu dengan cara memasang iklan pada media online internet, selain itu juga dengan cara mengikuti beberapa pameran yang diadakan dibeberapa kota di Indonesia.

✓ **Sistem Distribusi**

Sistem distribusi merupakan suatu hal yang terpenting dalam menunjang arus pemasaran suatu produk.Sistem distribusi usaha sirup mangrove yang diketuai oleh Bapak Soni dilakukan secara langsung yaitu pembeli berinteraksi dan berhubungan langsung dengan penjual. Misalnya saja jika terdapat pesanan dari pembeli (konsumen) dari luar kotaataupun luar pulau, maka pembeli akan langsung menghubungi atau mendatangi tempat usaha ini untuk mendapatkan produk sirup mangrove ini dan juga pembeli bisa mendapatkannya ketika ada pameran.

Aspek Finansiil

- **Permodalan**

Usaha dapat dikatakan berjalan dengan baik dan lancar apabila terdapat modal.Modal dapat berupa modal tetap dan modal kerja. Menurut Riyanto (1995), modal tetap merupakan modal yang tahan lama, yang sekali dibeli tidak mudah dikurangi atau diperkecil. Susunan modal tetap relatif permanen dalam jangka waktu yang panjang. Modalkerjaadalah keseluruhan aktiva lancar, yang jumlah modal kerjanya lebih fleksibel, susunannya relatif variabel (elemennya berubah-rubah sesuai kebutuhan) dan proses perputarannya dalam jangka waktu yang pendek. Pembagianmodal dapat dibedakan antara modal sendiri, modal asing (badan usaha) dan modal kreditur atau utang.

Besar kecilnya modal yang akan dipergunakan dalam suatu usaha tergantung dari jenis usahanya masing-masing, karena hal ini akan berhubungan langsung dengan barang-barang modal yang akan digunakan dan kebutuhan untuk biaya usahanya. Sumber modal yang digunakan untuk usaha pembuatan sirupbuah mangrove *Sonneratia caseolaris* berasal dari modal sendiri.Modal tersebut merupakan investasi untuk melakukan usaha ini.Modal tetap yang digunakan di kelompok usaha tani mangrove yaitu Rp 3.521.500,- Pada modal tetap/investasi biaya yang terbesar yaitu pada lahan 5x5 sebesar Rp 2.500.000,- dan biaya yang dikeluarkan untuk jenis investasi peralatan lainnya relative kecil. Jenis investasi peralatan menggunakan umur teknis dalam satuan bulan.

Jenis investasi berupa peralatan yang digunakan pada Usaha Produksi Sirup Mangrove memiliki umur

teknis yang dapat mengalami penyusutan nilai dari peralatan tersebut karena digunakan dalam periode tertentu sampai peralatan benar-benar tidak dapat digunakan lagi, dengan kata lain peralatan tersebut benar-benar rusak dan tidak dapat berfungsi lagi sehingga harus menggantikannya dengan peralatan yang baru.

Rincian penyusutan modal investasi pada Usaha Produksi Sirup Mangrove dalam satu bulan produksi diperoleh jumlah total penyusutan dari peralatan yang digunakan sebesar Rp 54.000,- dengan jumlah penyusutan terbesar yaitu pada tabung LPG sebesar Rp 12.500,-.

- **Biaya Produksi**

Biaya produksi adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh pengusaha untuk dapat menghasilkan output atau suatu nilai yang harus dikorban dalam suatu proses produksi untuk tercapainya suatu hasil produksi. Berdasarkan sifat penggunaannya, biaya dalam proses produksi dibedakan menjadi dua, yaitu:

a. Biaya Tetap (Fixed Cost)

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang penggunaannya atau besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi. Jumlah keseluruhan biaya tetap pada usaha produksi dan pemasaran Sirup Mangrove Sonneratia caseolaris dalam 1 bulan adalah Rp 362.600,- yaitu dimana biaya tetap dibagi menjadi dua, fix cost atas penyusutan dan fix cost non penyusutan. Fix cost non penyusutan terdiri dari biaya sewa tanah sebesar 5x5 meter dan pajak bumi bangunan.

b. Biaya Tidak Tetap (Variabel Cost)

Biaya tidak tetap *(variabel cost)* adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh jumlah produksi, semakin besar produksi maka semakin besar biaya tidak tetap yang digunakan. Jumlah keseluruhan biaya tidak tetap atau variable cost pada usaha produksi dan pemasaran sirup mangrove Sonneratia caseolaris dalam 1 bulan adalah Rp 5.125.000,- . Jumlah tersebut diperoleh dari menjumlahkan biaya pembelian bahan baku buah Sonneratia caseolaris, kemasan sirup, air isi ulang galon, gula, listrik, pemasaran sirup, isi ulang gas LPG dan upah tenaga kerja.

Total biaya yang digunakan pada kegiatan produksi dan pemasaran sirup mangrove Sonneratia caseolaris dalam 1 bulan adalah sebesar Rp 5.487.600,-. Nilai tersebut diperoleh dari total biaya tetap Rp362.600,-dan biaya tidak tetap Rp5.125.000,-.

- **Penerimaan**

Penerimaan adalah perkalian antara total produksi dengan harga penjualan outputnya (Harahab, 2010). Total penerimaan dari kegiatan produksi dan pemasaran sirup mangrove Sonneratia caseolaris dalam satu bulan yaitu sebesar Rp 6.750.000,-.

- **Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)**

R/C adalah singkatan dari *Revenue Cost Ratio* atau dikenal sebagai pembanding (nisbah) antara penerimaan dan biaya (Soekartawi, 2003). Menurut Tjahjono (1997), analisa R/C ratio dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{R/C ratio} = \frac{TR}{TC}$$

TR = Total revenue/ total penerimaan

TC = Total cost/ total biaya

Apabila dari hasil perhitungan diperoleh :

1. R/C ratio > 1 , maka usaha ini memberikan keuntungan
2. R/C ratio = 1 , maka usaha ini pada kondisi titik impas
3. R/C ratio < 1 , maka usaha ini menimbulkan kerugian

Usaha pengolahan sirup mangrove yang diproduksi oleh UKMKelompok Tani Mangrove didapatkan rasio sebesar 1,23.Hal ini menunjukkan

bahwa besarnya total penerimaan pada Usaha Produksi Sirup sebesar 1,23 kali dari total biaya produksi yang dikeluarkan selama satu bulan produksi. Nilai 1,23 tersebut juga menunjukkan bahwa usaha ini menguntungkan karena nilai *R/C* tersebut lebih besar dari 1.

- **Keuntungan**

Keuntungan (laba) adalah perbedaan antara penghasilan total (*total revenue*) dan pembiayaan total (*total cost*) dari operasi perusahaan. Keuntungan maksimum untuk tingkat hasil tertentu diperoleh dengan cara memaksimalkan selisih penghasilan total dengan biaya total, atau dengan kata lain meminimumkan biaya untuk penghasilan (Hanafiah dan Saefuddin, 1986).

Hasil perhitungan yang dilakukan menunjukkan terdapat keuntungan pada usaha pembuatan sirup mangrove yang diproduksi oleh UKM Kelompok Tani Mangrove Wonorejo, keuntungan sebesar Rp 1.262.400,- dan laba bersih yang diperoleh setelah dipotong pajak 10% menjadi sebesarRp 1.136.160,- dalam satu bulan produksi.

- **Return to Equity Capital (REC)**

Menurut Soekartawi (1986), *Return to Equity Capital* adalah suatu ukuran untuk mengetahui nilai imbalan terhadap modal sendiri. Untuk menghitung REC digunakan rumus sebagai berikut :

$$REC = \frac{LabaBersih - NKK}{Modal} x100\%$$

Usaha pengolahan sirup mangrove yang diproduksi oleh UKM Kelompok Tani Mangrove didapatkan nilai REC sebesar 14,95%, artinya setiap modal usaha sebesar Rp 100,- akan menghasilkan laba sebesar Rp 14,95 . Nilai tersebut lebih besar dibandingkan dengan suku bunga deposito Bank Indonesia 2012 yaitu sebesar 5,75% per satu tahun, sehingga usaha ini dapat dikatakan menguntungkan dan baik untuk dikembangkan lagi.

Berdasarkan suku bunga deposito Bank Indonesia yang berlaku, maka pendapatan yang diterima oleh pemilik Usaha Produksi Sirup Mangrove yaitu sebesar Rp 315.537,-.

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Usaha

- **Faktor-Faktor Pendukung Usaha**

Beberapa faktor pendukung pada usaha produksi dan pemasaran produk-produk olahan mangrove yaitu:

- ✓ Sirup Mangrove sudah diproduksi selama 5 tahun, hal ini menunjukkan bahwa adanya permintaan yang terus menerus terhadap produk sirup mangrove banyak diminati oleh masyarakat dilihat dari permintaan (pemesanan khusus) yang datangnya dari berbagai kota maupun luar pulau Jawa.
- ✓ Keikutsertaan Pemerintah kota maupun provinsi dalam usaha konservasi mangrove, dimana usaha ini tidak hanya mengambil dan memanfaatkan hutan mangrove begitu saja, tapi usaha yang dilakukan oleh Kelompok Tani Mangrove, tetap menjaga kelestarian hutan mangrove agar bisa dirasakan manfaatnya.dan pemerintah kota maupun provinsi juga turut mendukung adanya Kelompok Tani Mangrove ini, sehingga ketersediaan bahan baku buah mangrove akan selalu tersedia sepanjang tahun.
- ✓ **Faktor – Faktor Penghambat Usaha**

Beberapa faktor penghambat pada usaha produksi dan pemasaran produk-produk olahan mangrove yaitu:

- Pada strategi pemasaran kurangnya promosi dan tidak adanya relasi bisnis dalam memasarkan produk sirup mangrove. Disarankan pemilik usaha

dapat menjalin kerja sama dengan pihak-pihak yang bergerak dalam bidang pemasaran yang dapat membantu dalam masarkan produk sirup mangrove, seperti supermarket, toko-toko besar yang berada di kota maupun luar kota, dan koprasi, maka konsumen mudah mendapatkan produk sirup mangrove dan lebih dikenal lagi oleh masyarakat luas, sehingga permintaan (demand) akan meningkat dan lebih banyak lagi dan harga sirup mangrove akan meningkat serta profit juga akan meningkat.

- Pada proses pengemasan botol sirup mangrove masih menggunakan metode yang tradisional atau sederhana sehingga kemasan kurang menarik dan dari segi efisien waktu kurang cepat. Disarankan adanya peralatan yang lebih modern dan desain yang lebih variatif agar lebih menarik minat konsumen dan harga sirup dapat dinaikan, sehingga nilai dari *Return to Equity Capital* (REC) dapat ditingkatkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

✓ **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapang yang dilakukan di Home Industry Wonorejo Rungkut Surabaya Jawa Timur dapat disimpulkan bahwa :

- Bahan baku yang digunakan untuk pembatan sirup mangrove yaitu buah Sonneratia caseolaris, yang dimana ciri buah yang bisa diolah yaitu yang telah masak pohon, tidak terdapat hama atau bekas dimakan oleh ulat.
- Alasan dipilihnya buah Sonneratia caseolaris sebagai bahan baku pembuatan sirup karena buah ini telah diolah masyarakat pesisir secara turun menurun yang berkhasiat untuk menyembuhkan penyakit batuk, gondong karena buah Sonneratia ini satu-satunya buah yang mengadung yodium.
- Proses pembuatan sirup mangrove diantaranya melalui proses, pengunduhan buah, penimbangan, pengupasan kulit dan buah, penggodokan, penyaringan, pengepakan dalam botol.
- Strategi pemasaran yang dilakukan oleh UKM Kelompok Tani Mangrove Wonorejo adalah dengan menarik perhatian konsumen melalui peran media massa yang meliput kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan produk olahan mangrove seperi pameran produk olahan mangrove diberbagai wilayah di Indonesia, pembuatan iklan di internet.
- Aspek teknis dalam pembuatan sirup mangrove ini sarana dan prasarana yang digunakan adalah bangunan, pisau, timbangan, baskom, panci blirik, kompor, galon, botol, peralatan penyaringan, hairdryer.
- Aspek manajemen pada Home Industry Kelompok Tani Mangrove yang dilakukan meliputi perencanaan tentang produksi, pengadaan bahan baku, strategi pemasaran Struktur organisasi yaitu organisasi garis. Dalam proses pengarahan dan pengawasan dilakukan oleh Bapak Mohson atau Bapak Soni.
- Aspek pemasaran pada usaha home industry Kelompok Tani Mangrove ini dilakukan melalui menjualnya langsung kepada konsumen , melalui pameran, dan menerima pesanan atau mengirim produk ke kota-kota lain. Strategi pemasaran yang dilakukan oleh Kelompok Tani Mangrove ini adalah mengemas produk dengan baik, menetapkan harga relatif murah, promosi langsung dengan memberikan pelayanan yang sabar dan ramah, melalui pameran.
- Aspek finansiil pada Home industri Kelompok Tani Mangrove selama 1 bulan produksi yaitu meliputi: permodalan yang digunakan yaitu berupa

modal tetap/investasi sebesar Rp 3.521.500,- dan modal kerja sebesar Rp 5.487.600,- , nilai ini diperoleh dari jumlah fix cost dan variable cost. Pemilik memperoleh penerimaan dalam1 bulan sebesar Rp 6.750.000,-dari jumlah produksi sebanyak 450 botol sehargaRp 15.000,- per botol. *R/C ratio* yang dihasilkan sebesar 1,23dengan demikian dapat diketahui bahwa besarnya total penerimaan pada Usaha Produksi Sirup sebesar 1,23 kali dari total biaya produksi yang dikeluarkan selama satu bulan produksi, nilai 1,23 tersebut juga menunjukkan bahwa usaha ini menguntungkan karena nilai *R/C* tersebut lebih besar dari 1. REC menunjukkan14,95%, artinya setiap modal usaha sebesar Rp. 100 akan menghasilkan laba sebesar Rp 14,95. Prosentase tersebut lebih besar bila dibandingkan dengan suku bunga deposito Bank Indonesia 2012 yakni sebesar 5,75% per tahun atau 0,48% per bulan. Sehingga usaha yang dilakukan telah menghasilkan keuntungan sebesar Rp 1.262.400,- dan laba bersih setelah dipotong pajak 10% menjadi sebesar Rp1.136.160-, dan usaha tersebut dapat dikatakanmenguntungkan danbaik untuk dapat dikembangkanlagi.

- Faktor pendukung pelaksanaan usaha ini adalah usaha ini sudah berdiri selama 5 tahun hal ini menunjukkan adanya permintaan yang terus menerus akan produk sirup mangrove, usaha ini didukung oleh pemerintah kota maupun provinsi karena selain untuk diolah menjadi produk, mangrove ini juga dikonservasi oleh Kelompok Tani Mangrove dan dijaga kelestariannya sehingga ketersediaan bahan baku buah mangrove akan selalu tersedia sepanjang tahun. Sedangkan faktor penghambat adalah kurangnya promosi dan kerja sama dengan pihak-pihak yang bergerak dalam bidang pemasaran, proses pengemasan botol sirup mangrove masih menggunakan metode yang tradisional atau sederhana sehingga kemasan kurang menarik dan dari segi efisien waktu kurang cepat.

✓ **Saran**

Dari hasil Praktek Kerja Lapang di Home Industri Kelompok Tani Mangrove, maka penulis memberikan beberapa saran yang bersifat membangun sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan usaha, diantaranya :

- Disarankan agar pemilik usaha dapat menjalin kerja sama dengan pihak-pihak yang bergerak dalam bidang pemasaran yang dapat membantu dalam masarkan produk sirup mangrove, seperti supermarket.
- Disarankan desain yang lebih variatif dan bentuk kemasan yang menarik.

DAFTAR PUSTAKA

Aksornkoae, S. 1993. **Ecology and Management of Mangroves**. Bangkok: International Union for Conservation of Nature and Natural Resources.

Assauri, Sofjan. 2004. **Manajemen Pemasaran.** PT.Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Basrowi, dan Suwandi. 2008. **Memahami Penelitian Kualitatif**. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.

Dharman, Surya. 2008. **Pengolahan dan Analisis Data Penelitian**. Direktorat Tenaga Kependididkan. Jakarta.

Effendi, I dan Wawan, O. 2006. **Manajemen Agribisnis Perikanan**. Penebar Swadaya. Jakarta.

Hadikoesworo, Harjadi. 1986. **Penelitian Ekonomi Budidaya Perairan di Asia.** PT.Gramedia.Jakarta.

Hanafiah dan Saefuddin. 1986. **Tataniaga Hasil Perikanan**. UI press. Jakarta.

Handoko, T. Hani. 2003. **Manajemen**. Fakultas Ekonomi UGM. Yogyakarta.

Harahab. Nuddin. 2010. **Penilaian Ekonomi Ekosistem Hutan Mangrove dan Aplikasinya dalam Perencanaan Wilayah Pesisir**. Graha Ilmu. Malang.

Kasmir dan Jakfar. 2003. **Kelayakan Bisnis**. Prenada Media Kencana.

Musianto. 2002. **Penelitian Kuantitatif**. PT. BumiAksara. Jakarta.

Nawawi, H. 1983. **Metodologi Penelitian Sosial**. Gajah Mada Unversity Press. Yogyakarta.

Riyanto, B. 1995. **Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan Edisi Keempat**. BPFE. Yogyakarta.

Riyanto, Bambang. 2001. **Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan**. BPFE-YOGYAKARTA. Yogyakarta.

Soekartawi. 1986. **Teori Ekonomi Produksi**. PT. RajaGrafindo Persada. Jakarta.

Soekartawi. 2003. **Analisa Usaha Tani**. Penerbit Universitas Indonesia. (UI press). Jakarta.

Tjahjono, A. 1997. **Studi kelayakan dan Analisis Usaha (Makalah Pada Studi Profesi di Malang)**. Senat Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.

Usman, H. Dan Pernomo Setiady Akbar .2006. **Metode Penelitian Sosial**. PT. Bumi Aksara. Jakarta.