

INDUSTRI IKAN ASIN DI KOTA KUALA TUNGKAL

TAHUN 1990 an- 2010

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan Pada Program Studi Pendidikan Sejarah*



Di susun oleh :

FARIDHA

1700887201026

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS BATANGHARI JAMBI

2021

LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI

Pembimbing skripsi ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Industri Ikan Asin di Kota Kuala Tungkal Tahun 1990an-2010” yang disusun oleh:

Nama : Faridha
NPM : 1700887201026
Program Studi : Pendidikan Sejarah
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Telah disetujui dengan prosedur, ketentuan dan peraturan yang berlaku untuk diujikan.

Jambi, Desember 2021

Pembimbing I

Pembimbing II

Siti Heidi Karmela,SS.,MA

Ulul Azmi, S.Pd., M.Pd.

SURAT PERNYATAAN

Nama : Faridha
NPM : 1700887201026
Tempat Tanggal Lahir : Kuala Tungkal, 16 Desember 1999
Jenis Kelamin : Perempuan
Program Pendidikan : Pendidikan Sejarah

Menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini saya tulis dengan judul “Industri Ikan Asin di Kota Kuala Tungkal Tahun 1990an-2010”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik di Universitas Batanghari maupun pada perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, penilaian, dan rumusan saya sendiri, tanpa bantuan tidak sah dari pihak lain, kecuali arahan Pembimbing.
3. Didalam skripsi ini, tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan didalam skripsi ini dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Jambi,

Yang menyatakan

Faridha

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini telah diterima dan dipertahankan dihadapan panitia penguji Skripsi Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Batanghari Jambi pada:

Hari : Jum'at
Tanggal : 17 Desember 2021
Pukul : 13.00 -15.00 WIB
Tempat : Lab Microteaching

Skripsi ini telah dipertahankan dihadapan panitia penguji skripsi pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Batanghari Jambi pada Desember 2021.

TIM PENGUJI SKRIPSI

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
Ketua Penguji	: Siti Heidi Karmela, SS.,MA	()
Sekretaris	: Ulul Azmi, S.Pd.,M.Hum	()
Penguji Utama	: Ferry Yanto, S.Pd. Hum	()
Penguji	: Drs. Ujang Hariadi	()

Disahkan Oleh

Dekan FKIP Universitas Batanghari

KA Prodi Pendidikan Sejarah

Dr. H. Abdoel Gafar, S.Pd., M.Pd

SatriyoPamungkas, S.Pd, M.P

MOTO

"Kamu tidak harus menjadi hebat untuk memulai, tetapi kamu harus mulai untuk menjadi hebat"

(Zig Ziglar)

"Alasan nomor satu kenapa banyak orang gagal dalam hidup adalah karena mereka terlalu mendengarkan teman, keluarga, dan tetangga."

- Napoleon Hill

PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Kupersembahkan sebuah karya kecilku ini untuk Abahku Abdurrahman Hasan(alm) dan Ibuku Latifah dan seluruh keluarga tercinta, terimakasih atas limpahan kasih sayang yang tiada hentinya selamaini memberiku semangat, doa, dorongan, nasehat, kasihsayang, serta pengorbanan yang tak tergantikan hingga aku selalu kuat menjalani setiap rintangan yang ada didepanku dan mengantarkanku sampai meraih gelar serjana pendidikan Sejarah.

Selanjutnya akusampaikan rasa bangga dan terimakasih atas dukungan dan semangat yang luar biasa penuh kasih sayang selama ini yang telah diberikan, buat keluargaku tersayang kakak ku dan abangku terimakasih atas semuanya yang telah diberikan padaku selama ini.

Terimakasih kepada Dosen terbaikku Ibu Siti Heidi Karmela, SS.,MA dan Bapak Ulul Azmi, S.Pd, M.HUM untuk arahan, waktu, dan bimbingan yang telah kalian berikan dalam penyusunan skripsi ini.

Dan teruntuk teman-teman seperjuangan keluarga besar Pendidikan Sejarah 2017, keluarga Pipi Bulat yang aku cintai, serta sahabat-sahabatku terimakasih untuksenyum, canda, tawa, tangis, dan motivasi yang kalian berikan. Gagal itu urusan nanti yang terpenting kita berani mencoba dan mencoba.

ABSTRAK

Faridha (1700887201026) dengan judul skripsi “**Industri Ikan Asin Di Kota Kuala Tungkal Tahun 1990an-2010 (studi kasus: Kampung Nelayan, Kota Kuala Tungkal, Kabupaten Tanjung Jabung Barat)**”. Penelitian ini dibimbing oleh Ibu Siti Heidi Karmela, SS.,MA sebagai pembimbing pertama dan Bapak Ulul Azmi, S.Pd,M.HUM sebagai pembimbing kedua. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis proses perkembangan industri ikan asin serta mengetahui peranan industri terhadap kehidupan masyarakat di Kota Kuala Tungkal. Penentuan daerah penelitian secara *purposive* (sengaja).

Metode penentuan sampel yaitu secara keseluruhan sebanyak 10 produsen ikan asin. Metode analisis data yang digunakan adalah metode sejarah yang memiliki empat tahapan yang harus dilakukan peneliti yaitu heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan baku ikan , tenaga kerja, secara serempak berpengaruh nyata terhadap produksi ikan asin. Secara bahan baku ikan dan tenaga, berpengaruh positif dan nyata terhadap produksi ikan asin serta membantu kehidupan masyarakat.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang memberikan Rahmat, Hidayah, dan kemudahan Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “Industri Ikan Asin di Kota Kuala Tungkal Tahun 1990an-2010” dengan baik. Skripsi ini bertujuan untuk mendapatkan gelar S1 pada program studi pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP) Universitas Batanghari Jambi.

Skripsi ini dapat diselsaikan berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak H.Fachrudin Razi, SH. selaku Rektor Universitas Batanghari Jambi.
2. Bapak Dr. H. Abdoel Gafar, S.Pd., M.Pd. Selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Batanghari Jambi.
3. Bapak Satryo Pamungkas S.Pd.,M.Pd. Selaku ketua program studi pendidikan sejarah
4. Ibu Siti Heidi Karmela, SS., MA selaku pembimbing 1 yang telah memberikan masukan, saran, motivasi dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak Ulul Azmi,S.Pd., selaku pembimbing II yang telah memberikan masukan, saran, motivasi dan juga bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Semua dosen program studi pendidikan sejarah Universitas Batanghari yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
7. Sahabat-sahabat tercinta yang telah memberikan dukungan dan motivasi, baik dimasa perkuliahan serta dalam penyelesaian skripsi ini.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
HALAMAN MOTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Manfaat dan Tujuan.....	5
D. Kerangka Konseptual.....	6
E. Tinjauan Pustaka.....	8
F. Metode Penelitian.....	9
G. Sistematika Penulisan.....	11
BAB II GAMBARAN KOTA KUALA TUNGKAL	
A. Sejarah Kota Kuala Tungkal.....	13
B. Kondisi Geografis	14

C. Kondisi Demografi Kota Kuala Tungkal	17
---	----

BAB III PERKEMBANGAN INDUSTRI IKAN ASIN

A. Latar Belakang Berdirinya Industri Ikan Asin.....	23
B. Perkembangan Industri Ikan Asin.....	28
C. Proses Produksi Pengolahan Ikan Asin.....	30
D. Distribusi Pemasaran Ikan Asin.....	32

BAB IV PERAN INDUSTRI IKAN ASIN TERHADAP KEHIDUPAN

MASYARAKAT

A. Peran Industri Ikan Asin	37
B. Dampak Industri Ikan Asin DiKuala Tungkal Bagi Masyarakat	40
C. Dampak Industri Ikan Asin Bagi Kesejahteraan Karyawan	42

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	45
---------------------	----

DAFTAR PUSTAKA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kawasan Kuala Tungkal terlebih dahulu dikenal dengan sebutan Tungkal. Penamaan Kuala Tungkal diperkenalkan awal mula pada abad ke 17 dengan nama Gualla Tomqual (Kuala Tungkal). Dalam tulisan kuno Belanda ada kalanya disebut juga dengan Koela Toengkal, Kwala Toengkal, KoelaToengkal, Moewara Tongkal, atau Moeara Tongkal, Moeara Toengkal juga Moearotoengkal yang cukup digunakan dalam koran-koran Belanda. (Syamsul Bahri. Pemadaman Urang Banjar ke Tanjung Jabung, *tinjauan Historis hal 4*).¹

Kuala Tungkal merupakan salah satu daerah yang berada di Kabupaten Tanjung Jabung Barat yang didominasi oleh hasil lautnya yaitu ikan, Jumlah produksi penangkapan ikan dilaut yang tinggi menunjukkan bahwa adanya ketersediaan ikan segar yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri/usaha, khususnya untuk industri/usaha perikanan. Oleh sebab itu, hal tersebut dapat mendorong perkembangan ekonomi disubsektor perikanan, seperti pada usaha pengolahan ikan asin yang banyak berkembang di daerah pesisir atau daerah yang merupakan kawasan pendaratan ikan. Ikan asin merupakan salah satu produk ikan olahan yang menjadi dagangan unggulan di Kuala Tungkal, masyarakat di Kota Kuala Tungkal sejak dulu hingga sekarang sebagian besar bekerja sebagai nelayan dan pedagang.

¹(Syamsul Bahri. Pemadaman Urang Banjar ke Tanjung Jabung, *tinjauan Historis hal 4*).

Produksi pengelolaan ikan asin seperti didalam industri ini berdiri sejak tahun 1990 an merupakan usaha turun temurun yang pertama didirikan oleh Bapak H. Suparto. Tujuan didirikannya satuan ikan asin ini untuk memanfaatkan hasil tangkapan nelayan, awal berdirinya usaha ini hanya bersama keluarga sendiri sebanyak 4 orang namun seiring waktu usaha ini berkembang dan mulai diikuti kelompok usaha lain dari masyarakat sekitar Kota Kuala Tungkal tepatnya dikampung Nelayan dengan produk olahan yang sama yaitu ikan asin.

Industri ini digeluti kurang lebih 10 KK (kepala keluarga), dari kurang lebih 10 KK ini hampir semua KK yang awalnya mendirikan industri lain seperti industri udang ketak tetapi tidak bisa bertahan lama dikarenakan resiko kerugian besar sehingga membuat beberapa yang memiliki industri tersebut berubah alih membuka industri ikan asin.

Selain mendirikan industri ikan asin yang mengelola ikan menjadi ikan asin, terdapat juga usaha rumahan yang mengelola ikan menjadi kerupuk. Tidak hanya kerupuk, ikan juga merupakan bahan pokok untuk pedagang tekwan dan pempek dan bakso ikan. Selain usaha pengolahan ikan di Kuala Tungkal juga terdapat usaha pengolahan udang dan kerang namun jumlah usahanya tidak begitu banyak dibandingkan ikan.

Pengolahan udang di Kuala Tungkal biasa hasil olahannya hanya dijadikan sebagai olahan kerupuk, terasi. Namun dalam skala terbatas karena udang sulit didapatkan. Dan selain ikan dan udang di Kota Kuala tungkal juga menghasilkan kerang, namun belum berskala industri atau belum menjadi sebuah produk seperti ikan dan udang.

Kelebihan pengeolahan ikan pada umumnya masyarakat Kota Kuala Tungkal lebih cenderung membuka usaha ikan asin. Masyarakat setempat mendirikan industri ikan asin karena menggunakan sedikit modal dan resiko kerugian lebih sedikit dibandingkan industri lainya. Sedangkan kelebihan pengeolahan menjadi ikan asin dibandingkan kerupuk selain banyak diminati masyarkat, ikan asin ini juga bisa bertahan dalam jangka waktu lebih lama. Selain itu ikan asin juga dapat dijadikan sebagai peluang usaha yang sangat menguntungkan karena permintaan pasar terhadap ikan asin sangat tinggi, tidak hanya itu ikan asin juga banyak diminati oleh semua jenis kalangan masyarakat.

Pada mulanya usaha tersebut hanya memanfaatkan proses-proses alami yang dikerjakan secara tradisional, tetapi kemudian seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi maka berkembang juga perlengkapan mesin yang dapat mempercepat dan memperbaiki keunggulan produknya. Produk-produk perikanan yang telah diolah dan diawetkan meliputi berbagai macam yaitu ikan asin, ikan beku, pengalengan ikan, ikan asap, ikan peda dan lain-lain. Ikan asin ini sejak dari tahun 1990 sudah diekspor kebeberapa provinsi dan kabupaten seperti Riau, Guntung, Tembilahan, Tanjab Timur. Industri ikan asin yang ada di Kota Kuala Tungkal tepatnya di Kampung Nelayan ini tidak memiliki nama industri yang pasti namun mereka menggunakan nama panggilan mereka sendiri untuk industrinya masing-masing, seperti gudang Rudi yang berdiri sejak tahun 1990 an hingga sekarang, gudang Jailani yang berdiri sejak 2000, gudang Sri, gudang uda ipir, gudang nasrul, gudang acok dan gudang iyan.

Disetiap indsutri ini ada yang memiliki izin usaha dan ada juga belum memiliki izin usaha tetapi industri yang belum memiliki izin usaha sampai kini masih berjalan dengan lancar, banyak perbedaan mengenai industri yang dulu dan sekarang contohnya yang awalnya hanya memproduksi hanya satu jenis ikan dan sekarang sudah banyak jenis ikan yang di produksi di setiap masing-masing pemilik industri.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk meneliti “Industri Ikan Asin Di Kota Kuala Tugkal 1990 An -2010” karena fakta dilapangan peneliti banyak menemukan dan melihat industri ikan asin yang memberikan peluang pekerjaan bagi masyarakat Kota Kuala Tungkal.

B. Rumusan Masalah

Persoalan tentang industri ikan asin sejak 1990 an – 2010 di Kota Kuala Tungkal, menjadi permasalahan pokok dalam penelitian ini adalah bagaimana perkembangan industri ikan asin di Kota Kuala Tungkal. Agar penelitian lebih terarah dan sesuai permasalahan pokok tersebut, maka dirumuskan beberapa pertanyaan :

1. Bagaimana proses perkembangan industri ikan asin di Kota Kuala Tungkal?
2. Bagaimana peran industri ikan asin terhadap perekonomian dan sosial masyarakat Kota Kuala Tungkal?

Pada rumusan masalah yang pertama peneliti ingin melihat bagaimana proses perkembangan industri ikan asin di Kota Kuala Tungkal baik dari sisi ekonomi maupun teknologi pengelolanya. Untuk rumusan masalah kedua, akan

menjelaskan bagaimana peran industri ikan asin terhadap perekonomian dan sosial masyarakat kota Kuala Tungkal.

Selanjutnya lingkup temporal penelitian ditetapkan dari awal tahun 1990an - 2010. dengan ketentuan batasan awal penelitian tahun 1990 an, karena pada tahun 1990 an industri ikan asin mulai ada di kota Kuala Tungkal tepatnya di jalan kampung nelayan. Sedangkan tahun 2010 menjadi batasan akhir penelitian karena ikan asin pada tahun 2010 mulai berkembang pesat sehingga pengelola industri membuat bermacam-macam jenis ikan asin seperti ikan asin gulame, ikan asin peda, ikan asin bilis belah, ikan asin tamban, ikan asin bulu ayam.

Lingkup spasial penelitian ini akan dilakukan di Kota Kuala Tungkal tepatnya di jalan Kampung Nelayan sebagai lingkup spasialnya yang secara wilayah termasuk daerah maritim banyak menghasilkan ikan, udang, kerang, dll. Kota Kuala Tungkal terletak dipusat pemerintahan Kabupaten Tanjung Jabung Barat.

Lingkup terakhir yang juga penting adalah aspek masalah, pada umumnya akan membahas dan meneliti tentang proses perkembangan industri ikan asin di Kota Kuala Tungkal tepatnya di kampung nelayan. Serta peran industri terhadap kehidupan ekonomi sosial masyarakat yang ada di Kota Kuala Tungkal(mulai dari perubahan tingkat status sosial pemilik industri).

C. Arti Penting dan Tujuan

Penelitian historis dengan tema apapun pada akhirnya akan memiliki arti penting bagi penulisan sejarah itu sendiri, begitu juga dengan penelitian sejarah yang bertemakan industri ikan asin yang akan ditulis ini. Setidaknya skripsi ini

nantinya akan menambah referensi tentang sejarah tentang industri ikan asin yang ada di kuala tungkal. Sementara itu tujuan penelitian ini yaitu menjelaskan bagaimana perkembangan industri ikan asin di Kota Kuala Tungkal dan menjelaskan kondisi bagaimana peran industri ikan asin terhadap kehidupan ekonomi masyarakat Kota Kuala Tungkal.

Dengan didukungnya penelitian ini, diharapkan dapat memberi manfaat sebagai bahan referensi dan data tambahan bagi peneliti lain yang tertatik pada bidang kajian ini, memberikan informasi yang lebih jelas tentang industri ikan asin 1990 an-2010 daerah bagi pembaca, dan sebagai bahan dasar pengetahuan umum sisi sejarah maupun ekonomi terhadap kehidupan masyarakat Kota Kuala Tungkal tepatnya dijalan Kampung Nelayan.

D. Kerangka Konseptual

Peneliti telah menentukan tema penelitian sejarah yang akan dilakukan adalah sejarah sosial ekonomi karena akan mengkaji dan menganalisis proses perkembangan industri ikan asin di Kota Kuala Tungkal. Tema sosial ekonomi dalam penelitian sejarah memang sering berhubungan karena memang hal ini terjadi dalam kehidupan masyarakat. Sosial ekonomi adalah permasalahan utama yang melingkupi seluruh lapisan masyarakat mengingat ekonomi adalah kebutuhan paling dasar manusia.

Dalam penelitian tentang industri ikan asin, tentu akan digunakan beberapa konsep-konsep sebagai kerangka berfikirnya. Adapun kerangka konseptual berarti kerangka berfikir yang berisi penjelasan atau pengertian yang telah dibakukan secara ilmiah dari aspek-aspek yang akan dibahas dalam penelitian. Beberapa

diantara konsep-konsep yang berhubungan dengan penelitian adalah pemahaman tentang perindustrian. Menurut G. Kartasapoetra (1987) “Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan-bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi atau barang jadi menjadi barang yang bernilai tinggi”.

Industri merupakan usaha untuk memproduksi barang jadi dengan bahan baku atau bahan mentah melalui proses produksi penggarapan dalam jumlah besar sehingga barang tersebut dapat diperoleh dengan harga serendah mungkin tetapi dengan mutu setinggi-tingginya (I Made Sandi, 1985:148).² Komoditi ikan asin menurut Hadiwiyoto (1979) adalah produk yang tidak asing lagi bagi rakyat Indonesia, karena harganya murah dan mudah dalam membuatnya. Bahan utama dalam pembuatan ikan asin adalah garam sedangkan yang dapat dibuat ikan asin adalah hampir semua jenis ikan, termasuk pula cumi-cumi, udang, daging kerang, teripang dan sebagainya.

Pasal 9 ayat (3) Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1984 menyebutkan : Pengaturan dan pembinaan bidang usaha inudstri dilakukan dengan memerhatikan perlindungan yang wajar bagi industri dan perdagangan luar negeri terhadap kegiatan-kegiatan industri dan perdagangan luar negeri yang bertentangan dengan kepentingan perkembangan industri dalam negeri pada khususnya. Selanjutnya pasal 12 menyebutkan untuk mendorong pengembangan cabang-cabang industri tertentu, didalam Pemerintah dapat memberikan kemudahan dan/atau perlindungan yang diperlukan.³

³Komoditi ikan asin menurut Hadiwiyoto (1979)

E. Tinjauan Pustaka

Berbagai penelitian mengenai pengelola industri ikan asin telah banyak diteliti sebelumnya, jurnal dan skripsi penelitian yang membahas kemiripan teori maupun subjek penelitian dijadikan sebagai acuan dalam penelitian ini. Berikut beberapa tulisan penelitian yang membahas tentang industri ikan asin *Pertama* jurnal dari Nindya Atika Indrastuti yang berjudul “Profil Pengolahan Ikan Asin Di Wilayah Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke” jurnal ini lebih memfokuskan untuk mengidentifikasi profil pengolahan ikan asin di PHPT Muara Angke. Metode yang dilakukan melalui pengumpulan data sekunder produksi tahunan ikan asin dari kantor UPT PHPT Muara Angke pada bulan Januari 2017 hingga Juli 2018. Berbeda dengan jurnal ini bahwa peneliti ini lebih fokus kepengolahan industri ikan asin.⁴

Kedua yaitu diambil dari jurnal tentang Perkembangan Home Industry pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan kabupaten Tapanuli Tengah (1987-1998).⁵ Dalam jurnal ini juga menjelaskan perkembangan home industry ikan asin yang ada di Kabupaten Tapanuli dimana yang awalnya usaha home industry ini merupakan usaha kecil menengah untuk mengolah hasil produksi sektor primer menjadi barang jadi, dan juga menjelaskan sejarah berdirinya home industry, serta terdapat beberapa faktor-faktor produksi ikan asin (modal,dan pemasaran). Banyak masalah yang mendasar yang dihadapi para pengolah antara lain kesulitan dalam hal bahan baku dan modal usaha.

⁴ Nindya Atika Indrastuti yang berjudul “Profil Pengolahan Ikan Asin Di Wilayah Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke”

⁵Perkembangan Home Industry pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan kabupaten Tapanuli Tengah (1987-1998).

Ketiga yaitu diambil dari skripsi Yasni Adi Chandra yang berjudul “Analisis Strategi Pengembangan Sektor Perikanan Terhadap Peningkatan Pendapatan Asli Daerah Kabupaten Tanjung Jabung Barat”⁶. Dalam skripsi ini membahas faktor pendorong dan penghambat pembangunan pengembangan sektor perikanan di Kabupaten Tanjung Jabung Barat dimana perkembangan sektor perikanan ini dapat berperan mengembangkan potensi daerah guna menunjang tujuan meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan sosial masyarakat khususnya petani dan nelayan. Mampu mendorong tumbuhnya industri yang ramah dalam hal pengembangan dan pengelolaan ikan.

F. Metode penelitian

Tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini terdiri dari empat tahapan yang harus dilakukan peneliti yaitu heuristik, krtik, interprestasi, dan historiografi. Untuk lebih jelasnya maka akan dirincikan sebagai berikut

1. Heuristik

Langkah pertama yang dilakukan dalam melakukan penelitian ini adalah mengumpulkan sumber-sumber yang diperlukan dengan cara melakukan wawancara, dan studi kepustakaan adapun narasumber yang akan diwawancarai dalam penelitian ini yaitu pemilik industri, pekerja diindustri ikan asin, pedagang ikan asin.

Dalam melakukan studi kepustakaan penulis mengumpulkan bahan kepustakaan sebagai pelengkap teori dalam penulisan skripsi. Bahan tersebut diperoleh dari buku-buku diperpustakaan, serta jurnal yang

⁶Yasni Adi Chandra yang berjudul “Analisis Strategi Pengembangan Sektor Perikanan Terhadap Peningkatan Pendapatan Asli Daerah Kabupaten Tanjung Jabung Barat”

diperlukan. Perpustakaan yang akan dikunjungi dalam penelitian ini adalah perpustakaan Kuala Tungkal, Univeristas Batanghari, dan perpustakaan wilayah Provinsi Jambi.

2. Kritik sumber

Langkah kedua, setelah melakukan pengumpulan sumber-sumber maka dilakukan kritik sumber dengan cara penyaringan data-data untuk dijadikan fakta-fakta sejarah yang dapat dijadikan sebagai bahan penulisan ini. Kritik sumber dilakukan dengan melakukan kritik ekstern yang dapat dilakukan dengan memverifikasi dan mengklarifikasi narasumber yang diwawancarai kemudian membandingkan buku dan arsip yang diverifikasi bentuk fisiknya. Begitu juga dengan kritik intern memverifikasi dan mengklarifikasi isi-isi sumber yang sesuai dan cocok dengan sumber yang ada. Kemudian sumber yang diklarifikasikan menjadi sumber primer dan sumber sekunder. Sumber primer hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dan pemilik industri serta pedagang secara langsung. Sedangkan sumber sekunder data-data atau catatn-catatan yang memiliki hubungan dengan penelitian ini.

3. Interpretasi

Langkah ketiga, setelah melakukan kritik sumber maka peneliti melakukan penafsiran sumber-sumber yang berkaitan dengan penelitian ini, sehingga ditemukan fakta-fakta sejarah mengenai industri ikan asin di Kota Kuala Tungkal 1990 an- 2010 sehingga terbentuklah suatu gambaran mengenai industri ikan asin yang ada di Kota Kuala Tungkal.

4. Historiografi

Langkah keempat, setelah melakukan langkah-langkah sebelumnya maka dipenelitian ini penulis akan mengisahkan setiap fakta yang ditemukan mulai dari pengantarnya yaitu informasi tentang perkembangan industri ikan asin di Kota Kuala Tungkal tepatnya di Kampung Nelayang dari tahun 1990 an – 2010, lalu beranjak keisinya peran industri ikan asin terhadap perekonomian dan sosial masyarakat Kota Kuala Tungkal. Serta yang terakhir membuat kesimpulan mengenai bagaimana meningkatkan kesejahteraan kehidupan karyawan.

Semua faktor sejarah yang diperoleh kemudian diberi makna, selanjutnya dirangkai satu sama lain sehigga menjadi jalinan cerita yang sesuai dengan metode sejarah. Hal ini dilakukan untuk menghasilkan karya sejarah yang baik, yaitu tidak hanya tergantung pada kemampuan meneliti sumber dan menemukan fakta sejarah, melainkan juga kemampuan menguraikan peristiwa sejarah terperinci.

G. Sistematika Penulisan

Penelitian ini akan ditulis dalam lima bab sebagaimana ketentuan dalam penulisan skripsi sejarah pada umumnya. Untuk BAB I baru berupa pengantar umum dari rencana penelitian yang akan dilakukan, oleh karena itu bab ini terdiri atas latar belakang masalah, rumusan permasalahan dan ruang lingkup, arti penting dan tujuan, kerangka konseptual, metode penelitian, tinjauan pustaka, dan sistematika penulisan.

Pada BAB II akan meliputi lingkup spasial yang menjadi lokasi, tempat atau daerah yang menjadi latar sejarah terjadinya peristiwa yang akan diteliti. Dalam hal ini adalah kuala tungkal dilihat dari administratif wilayah serta kehidupan penduduknya mulai dari aspek sosial, ekonomi.

Pembahasan tentang industri ikan asin yang ada di kuala tungkal ada pada BAB III, sebagaimana yang dijabarkan dalam rumusan masalah pertama. Pada bab ini akan dimulai pembahasannya dari perkembangan proses industri ikan asin di Kota Kuala Tungkal baik dari sisi ekonomi maupun teknologi pengelolanya, membahas sejarah adanya industri ini.

Pada BAB IV akan diteliti tentang peran industri ikan asin terhadap perekonomian dan sosial masyarakat Kota Kuala Tungkal dan dampak industri ikan asin yang ada di kuala tungkal bagi masyarakat untuk melihat perkembangan ekonomi masyarakat yang memproduksi industri ikan asin yang ada di kuala tungkal, dan apakah meningkatkan kesejahteraan hidup karyawan.

BAB V menjadi bab terakhir sebagai penutup dari penelitian yang telah dilakukan, berisi kesimpulan dari hasil temuan yang didapat dilapangan selama penelitian.

BAB II

GAMBARAN KOTA KUALA TUNGKAL

A. Sejarah Kota Kuala Tungkal

Sebelum abad ke-17 di Tanah Tungkal ini sudah berpenghuni seperti Merlung, Tanjung Paku, Suban yang sudah dipimpin oleh seorang *Demong*, jauh sebelum datangnya rombongan 199 orang dari Pariang Padang Panjang yang dipimpin oleh *Datuk Andiko* dan sebelum masuknya utusan Raja Johor.

Kemudian memasuki abad ke-17 ketika itu daerah ini masih disebut Tungkalsaja, daerah ini dikuasai atau dibawah Pemerintahan Raja Johor. Dimana yang menjadi wakil Raja Johor di daerah ini pada waktu itu adalah Orang Kayo Depati. Setelah lama memerintah Orang Kayo Depati pulang ke Johor dania digantikan oleh Orang Kayo Syah bandar yang berkedudukan di Lubuk Petai. Setelah Orang Kayo Syah bandar kemudian diganti lagi oleh Orang Kayo Ario Santiko yang berkedudukan di Tanjung Agung (Lubuk petai) dan Datuk Bandar Dayah yang berkedudukan di Batu Ampar, daerahnya meliputi Tanjung rengas sampai ke Hilir Kuala Tungkal atau Tungkal Ilir sekarang.

Memasuki abad ke-18 atau sekitar tahun 1841-1855 Tungkal dikuasai dan dibawah Pemerintahan Sultan Jambi yaitu Sultan Abdul Rahman Nasaruddin. Pada saat itu kesultanan Jambi mengirim seorang Pangeran yang bernama Pangeran Badik Uzamanke Tungkal yaitu Tunga Ulu sekarang Kegiatannya disambut baik oleh orang Kayo Ario Santiko dan Datuk Bandar Dayah.

Setelah terbukanya Kota Kuala Tungkal maka semakin banyak orang mulai datang, sekitar tahun 1902 dari suku Banjar yang bermigrasi dari Pulau Kalimantan melalui Malaysia. Setelah memasuki usianya yang ke-34 dan seiring dengan bergulirnya Era Desentralisasi daerah, dimana daerah diberi wewenang dan keleluasaan untuk mengurus rumah tangganya sendiri, maka kabupaten Tanjung Jabung sesuai dengan Undang-undang No.54 Tanggal 4 Oktober 1999 tentang pemekaran wilayah kabupaten dalam Provinsi Jambi telah memekarkan diri menjadi dua wilayah yaitu 1. Kabupaten Tanjung Jabung Barat Sebagai Kabupaten Induk dengan Ibu kota Kuala Tungkal 2. Kabupaten Tanjung Jabung Timur Sebagai Kabupaten hasil pemekaran dengan Ibu kota Muara Sabak.

Kuala Tungkal ini memiliki masyarakat yang heterogen. Suku Melayu, Banjar, Jawa, Bugis, Batak, Minangkabau, Melayu Palembang, Tionghoa, Melayu Kerinci dan berbagai etnis berbaur di Kuala Tungkal yang terkenal dengan julukan kota bersama ini. Dengan hasil pertanian dan perkebunan yang cukup melimpah kabupaten ini terus berkembang. Kelapa, Kelapa Sawit, Pinang, dan beraneka buah-buahan adalah sumber daya alam yang banyak terdapat di daerah ini. Juga kekayaan minyak bumi dan gas yang saat ini dikelola oleh perusahaan asing juga merupakan kekayaan asli dari daerah ini.

B. Kondisi Geografis

1. Letak Kota Kuala Tungkal

Kuala Tungkal, merupakan ibu kota Kabupaten Tanjung Jabung Barat, salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Jambi. Kota ini berada di antara 0°53' – 0 °41' Lintang Selatan dan 103°23' – 104°21' Bujur Timur.

Nama Kuala Tungkal berasal dari kata Kuala yang berarti pertemuan sungai dengan sungai, atau sungai dengan laut. Kata Tungkal dikaitkan dengan nama sungai yang membelah wilayah Tanjung Jabung Barat hingga pantai timur. Kuala Tungkal dapat diartikan sebagai tempat bertemunya aliran sungai Tungkal dengan sungai lainnya di wilayah dekat pantai.

Pemerintah daerah Kuala Tungkal dan masyarakat setempat menimbun jutaan meter kubik kayu bulian untuk menyangga kota seluas 87.000 hektar ini. Kayu Bulian atau yang dikenal dengan Kayu Ulin atau kayu besi merupakan kayu yang sangat kuat dan awet, sehingga digunakan sebagai pondasi bangunan di dalam air atau lahan basah. Penimbunan kayu bulian atau kayu ulin dilakukan agar penduduk setempat dapat membangun rumah dan jalan dengan aman. Kota ini berkembang di muara sungai Tungkal. Dalam beberapa kesempatan, penulis mendapati pemukiman warga dibanjiri air pasang. Hal itu disebabkan karena sebagian besar wilayah Tanjung Jabung Barat sejajar dengan permukaan laut..

Kota Tungkal memiliki iklim tropis dengan temperatur rata-rata 26.9o C, suhu minimum adalah 21,9o C dan maksimum 32o C. Curah hujan rata-rata berkisar 2.238,5 mm/tahun atau rata berkisar antara 186,54 mm/bulan dengan hari hujan berkisar antara 5–11 hari/bulan atau dalam satu tahun mencapai 105 hari.

Kondisi iklim dan cuaca ini sangat dipahami oleh para petani. Untuk itu masyarakat dalam melakukan aktivitas usaha disektor pertanian, terutama untuk tanaman pangan (padi dan palawija) sangat memahami kondisi cuaca,

kapan harus nanam dan kapan harus panen. Sementara mereka yang berprofesi sebagai nelayan tangkap menjadikan siklus iklim dan cuaca sebagai momen untuk melaut menjelang datangnya musim angin barat. Disamping itu juga masyarakat menggunakan Sungai Pengabuan untuk berbagai aktivitas ekonomi sebagai sumber mata pencaharian (nelayan dan usaha angkutan), baik angkutan sungai maupun angkutan antar pulau.

Menurut informasi yang diperoleh penulis, puluhan tahun lalu, pemerintah daerah Kuala Tungkal dan masyarakat setempat menimbun jutaan meter kubik kayu bulian untuk menyangga kota seluas 87.000 hektar ini. Kayu Bulian atau yang dikenal dengan Kayu Ulin atau kayu besi merupakan kayu yang sangat kuat dan awet, sehingga digunakan sebagai pondasi bangunan di dalam air atau lahan basah. Kota ini berkembang di muara sungai Tungkal. Dalam beberapa kesempatan, penulis mendapati pemukiman warga dibanjiri air pasang. Hal itu disebabkan karena sebagian besar wilayah Tanjung Jabung Barat sejajar dengan permukaan laut. Sistem perairan hulu, terbentuk dari sungai-sungai yang berasal dari daerah perbukitan berlitologi kompleks.

Sungai utama pada sistem ini adalah Sungai Pengabuan dan Sungai Tungkal. Berdasarkan sistem sungai tersebut maka di Kabupaten Tanjung Jabung Barat terdapat tiga sistem daerah aliran sungai (DAS) yaitu DAS Sungai Pengabuan, DAS Sungai Tungkal dan DAS Sungai Betara. Terdapatnya beberapa sistem aliran sungai di daerah ini menyebabkan perbedaan terhadap potensi wilayah terdapat pada DAS. Pada daerah yang dilalui oleh Daerah Aliran Sungai (DAS) yang berhulu pada daerah perbukitan dan pegunungan

mempunyai potensi yang baik bagi pengembangan pertanian, hal ini karena sungai-sungai mengangkut sedimen aluvial yang berasal dari erosi formasi batuan tersier dibagian atas. Sementara daerah yang berbeda pada Daerah Aliran Sungai (DAS) kecil yang berasal dari daerah bergambut dimana kondisi tanah sangat miskin unsur hara akan kurang berpotensi bagi pengembangan pertanian. Penyebaran masing-masing Daerah Aliran Sungai terutama daerah kiri kanan sungai (tanggul sungai).

C. Kondisi Demografi Kota Kuala Tungkal

Penduduk Pada tahun 2010 penduduk Kabupaten Tanjung Jabung Barat berjumlah 278.937 jiwa dengan kepadatan 56 jiwa per km². Dilihat sebaran menurut kecamatan, ternyata penduduk lebih terkonsentrasi pada Kecamatan Tungkal Ilir dengan jumlah penduduk 67.817 jiwa atau sekitar 24,33 % dari jumlah penduduk Kabupaten Tanjung Jabung Barat.⁷

Pelabuhan perikanan sebagai pusat ekonomi perikanan merupakan salah satu komponen penting dalam sistem perikanan tangkap yang perlu dimanfaatkan, diorganisir dan dikelola dengan baik (Lubis 2011). Pengelolaan pelabuhan perikanan yang baik adalah pengelolaan dalam segala aspek yang mengutamakan pelayanan yang prima bagi pengguna pelabuhan, salah satu pelayanan yang memiliki arti penting bagi dunia perikanan adalah tersedianya pelayanan jasa di pelabuhan perikanan. Pelabuhan perikanan memiliki peran sebagai penyedia pelayanan umum yang mampu memenuhi semua kebutuhan para penggunanya, yang akan berpengaruh terhadap kepuasan para penggunanya. Kepuasan yang

⁷Gambaran Umum kondisi wilayah kabupaten Tanjung Jabung Barat. Rencana Program Investasi Jangka Menengah (RPIJM) Kabupaten Tanjung Jabung Barat 2013-2017

dirasakan oleh pengguna pelabuhan perikanan akan berpengaruh pada kepercayaan pengguna untuk memanfaatkan sarana dan prasarana pelabuhan.

Hal yang penting di dalam dunia perikanan salah satunya adalah tersedianya pelayanan jasa dipelabuhan perikanan. Upaya pengembangan pelabuhan perikanan diperlukan untuk tempat pelayanan umum yang mampu memenuhi semua kebutuhan para penggunanya. Harapan atau kebutuhan nelayan terhadap pelayanan operasional yang diberikan oleh PPP Kuala Tungkal sangat erat hubungannya terhadap kepuasan nelayan. Kepuasan nelayan diperoleh dengan membandingkan antara harapan dan kenyataan yang diterima (Tangkilisan dan Hessel 2007). Jika pelayanan yang diberikan sepadan dengan harapan atau kebutuhan, maka nelayan akan puas, jika pelayanan yang diberikan melebihi harapan maka pelanggan akan sangat puas atau sangat senang.⁸

Penelitian tentang kepuasan nelayan sebelumnya telah dilakukan di beberapa pelabuhan perikanan yaitu PPN Pekalongan (Nasir et al. 2012), PPN Karangantu (Diniah et al. 2012), PPN Kejawan Cirebon (Bayyindah et al. 2016), PPN Prigi (Nurhayati et al. 2016) dengan menggunakan analisis Importance and Performance Analysis. Penilaian tingkat kebutuhan nelayan terhadap pelayanan operasional di PPP Kuala Tungkal belum pernah dilakukan sebelumnya. PPP Kuala Tungkal adalah pelabuhan perikanan yang paling besar di Provinsi Jambi. Berdasarkan pengamatan awal terhadap PPP Kuala Tungkal dan wawancara terhadap pengelola pelabuhan, mengindikasikan bahwa secara operasional pelabuhan perikanan belum sepenuhnya berjalan dengan baik. Terlihat dari

⁸Tangkilisan dan Hessel 2007

kurangnya aktivitas ke pelabuhanan perikanan di PPP Kuala Tungkal, seperti sedikitnya jumlah kapal motor yang mendaratkan ikan hasil tangkapan di PPP Kuala Tungkal, masih belum tercukupinya bahan kebutuhan melaut untuk nelayan, seperti belum tercukupinya kebutuhan es, belum tercukupinya kebutuhan BBM dan belum tersedia penyediaan khusus air bersih guna kebutuhan melaut nelayan. Hal tersebut diduga menjadi penyebab mayoritas kapal nelayan tidak mendaratkan ikan di PPP Kuala Tungkal.

Pelayanan yang penting didalam dunia perikanan salah satunya adalah tersedianya pelayanan jasa dipelabuhan perikanan. Upaya pengembangan pelabuhan perikanan diperlukan untuk tempat pelayanan umum yang mampu memenuhi semua kebutuhan para penggunanya. Menurut Diniah et al. (2012), bahwa pihak pelabuhan pada umumnya memberikan pelayanan yang terkait dengan operasional fasilitas dan akhirnya mampu memenuhi kebutuhan pengguna pelabuhan.⁹

Suatu pelayanan yang baik disuatu pelabuhan perikanan merupakan hal yang harus dilakukan oleh pengelola pelabuhan, karena hal tersebut menjadi salah satu yang menentukan keberhasilan pembangunan dan pengembangan pelabuhan perikanan. Juga, pelayanan yang baik yang disediakan oleh pihak pengelola pelabuhan akan mempengaruhi kepuasan nelayan, dimana kepuasan tersebut dituangkan dari persepsi nelayan. Persepsi tersebut akan menjadi harapan nelayan terhadap pelayanan yang diberikan pengelola pelabuhan. Harapan pengguna terhadap atribut pelayanan menjadi tolak ukur oleh pihak pelabuhan dalam

⁹<http://data.tanjabarkab.go.id/node/1496/download>

memberikan pelayanan yang dibutuhkan dan diinginkan oleh pengguna (Guswanto et al. 2012).¹⁰

Pertumbuhan ekonomi selama periode 2006-2010 memperlihatkan kecenderungan yang fluktuatif. Pada tahun 2006 ekonomi tumbuh sebesar 7,91 % dan cenderung naik selama dua tahun (2006-2007), kemudian turun drastis pada tahun 2008 sehingga ekonomi hanya tumbuh sebesar 5,99 %. Suatu kerja keras dengan hasil yang positif digambarkan pada pertumbuhan ekonomi yang meningkat pada tahun 2009 dan 2010, yaitu sebesar 6,55 % dan 6,87 %.

Berdasarkan lapangan usaha hampir semua sektor perekonomian mengalami pertumbuhan positif selama periode 2006-2010. Namun ada beberapa sektor yang pertumbuhannya cenderung menurun seperti, sektor (1) pertambangan dan penggalan (2) listrik dan air bersih (3) perdagangan, hotel dan Restoran.

Pembangunan disegala bidang yang dilaksanakan pemerintah telah banyak membawa perubahan, baik di bidang ekonomi, politik maupun dalam bidang social budaya. Perubahan tersebut dapat merupakan kemajuan, tetapi dapat juga berupa kemunduran dalam bidang ekonomi seperti terjadinya resesi, krisis maupun tingat inflansi yang tidak terkendali baik secara nasional maupun regional. Perubahan dalam bidang ekonomi ini akan merubah pola kehidupan masyarakat baik di pedesaan maupun diperkotaan. Tingkat kesejahteraan pedagang sangat dipengaruhi kualitas dagangan sehingga konsumen tertarik dalam memilih barang dagangan yang akan dibelanjakan. Jika barang dagangan bagus, maka pendapatan mereka juga baik begitu pula sebaliknya. Selain itu, beberapa faktor yang

¹⁰Guswanto et al. 2012

mempengaruhi pendapatan pedagang, Tenaga kerja dan Modal Usaha, Meliputi faktor sosial yaitu Usia, Pendidikan, Pengalaman, factor ekonomi yang terdiri dari pendapatan bersih.¹¹

Masyarakat pesisir sebagian besar berprofesi sebagai nelayan yang diperoleh secara turun-temurun dari nenek moyang mereka. Karakteristik masyarakat nelayan terbentuk mengikuti sifat dinamis sumber daya yang digarapnya, sehingga untuk mendapatkan hasil tangkapan yang maksimal, nelayan harus berpindah-pindah. Selain itu, resiko usaha yang tinggi menyebabkan masyarakat nelayan hidup dalam suasana alam yang keras yang selalu diliputi ketidakpastian dalam menjalankan usahanya (Sebenan, 2007).¹²

Masyarakat nelayan menghadapi sejumlah masalah politik, sosial dan ekonomi yang kompleks. Hal ini disebabkan oleh kebijakan pembangunan yang belum bersungguh-sungguh, persoalan sosial ekonomi dan budaya yang terjadi pada masyarakat nelayan cukup kompleks, sehingga tidak mudah untuk menyelesaikan 56 Jurnal Paradigma Ekonomika Vo.13.No.2, Juli - Desember 2018 ISSN: 2085-1960 (Print) masalah. Masyarakat merupakan pelaku utama bagi pembangunan, maka diperlukan kualitas sumber daya manusia yang berpotensi. Titik berat pembangunan pendidikan diletakkan pada peningkatan mutu setiap jenjang pendidikan serta memperluas kesempatan belajar pada jenjang menengah.

Nelayan Tradisional umumnya memiliki permasalahan rendahnya tingkat kesejahteraan rakyat pesisir dan kualitas lingkungan. Tingkat kesejahteraan

¹¹<https://online-journal.unja.ac.id/JSEL/article/download/11951/10616>

¹²Sebenan, 2007

masyarakat yang cukup rendah diperlihatkan dari sebaran kawasan tertinggal yang banyak terdapat wilayah pesisir.

BAB III

PERKEMBANGAN INDUSTRI IKAN ASIN

A. Latar Belakang Berdirinya Industri Ikan Asin

Sumberdaya ikan merupakan salah satu sumber alam yang dapat diperbarui dengan persyaratan eksploitasi terhadap sumber daya tersebut dikelola dengan baik, sehingga tidak terjadi *overfishing* atau pengambilan stok ikan secara berlebihan. Wilayah pesisir Kuala Tungkal sepanjang \pm 45 Km merupakan sumber penggerak perekonomian bagi masyarakat yang bertempat tinggal di 3 (Kecamatan) wilayah pesisir, yaitu kecamatan Kuala Betara, Kecamatan Tungkal Ilir dan Kecamatan Seberang Kota.

Perikanan laut Kabupaten di Kuala Tungkal dan secara umum laut Provinsi Jambi merupakan bagian dari laut Cina Selatan, sehingga perhitungan potensi perikanan laut tidak terbatas pada potensi laut kewenangan kabupaten sebagaimana ditetapkan dalam UU No. 22 Tahun 1999, tetapi meliputi juga potensi pemanfaatan pada perairan lepas pantai Wilayah *Fishing Ground II* sebagaimana diatur dalam Kepmentan No.995/Kpts/IK.210/9/99 tanggal 27 September 1999, bahkan ZEE (Zona Ekonomi Eksklusif) Laut Cina Selatan. Potensi Perikanan Laut untuk Laut kabupaten adalah sebanyak 28.675 ton/tahun, Laut provinsi sebanyak 77.980 ton/tahun dan Potensi pemanfaatan laut natuna dan ZEE (Zona Ekonomi Eksklusif) laut Cina Selatan lebih kurang satu juta ton/tahun.¹³

¹³Renstra Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Tanjung Jabung Barat Tahun 2010.

Potensi lestari penangkapan ikan perairan umum Kota Kuala Tungkal diperkirakan sebesar 1.000 ton/tahun yang tersebar di tiga sungai besar yaitu Sungai Pengabuan, Sungai Betara dan Sungai Pangkal Duri yang merupakan perbatasan dengan Kabupaten Tanjung Jabung Timur serta anak-anak sungai ketiga sungai tersebut dan rawa-rawa pada kawasan basah.

Potensi Pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Tanjung Jabung Barat dalam hal ini Kota Kuala Tungkal masih sangat potensial untuk dikembangkan, hal ini didukung dengan adanya sentra pengolahan hasil perikanan yang terus dikembangkan, dengan harapan produk hasil olahan perikanan semakin beragam dan inovatif, sehingga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat, sekaligus meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kabupaten.

Potensi yang ada diperkirakan sekitar 18.000-20.000 ton/tahun yang bisa dimanfaatkan, karena dengan beragamnya hasil olahan perikanan bisa memberi nilai tambah, baik dari segi kualitas, kuantitas dan harga jual. Unit usaha pengolahan ada sekarang adalah unit usaha pengolahan kerupuk, unit usaha pengolahan terasi dan unit usaha pengolahan ikan asin, dan pabrik es balok. Dari kelima unit usaha tersebut sampai saat ini sangat membantu masyarakat diharapkan kedepan usaha-usaha tersebut semakin maju dan bisa menarik investor sehingga tenaga kerja banyak terserap pada usaha pengolahan hasil perikanan.

Potensi perikanan inilah yang dimanfaatkan masyarakat pesisir pantai Kuala Tungkal untuk meningkatkan pendapatan keluarga dengan mengolah hasil tangkapan ikan laut menjadi ikan asin. Awalnya masyarakat pesisir hanya terpikirkan mengolah hasil laut berupa udang menjadi terisi yang dipelopori oleh

Ibu Rukayyah pada tahun 1998 yang tergabung dalam kelompok “Sumber Rezeki Laut”.

Seiring berjalannya waktu, melihat kondisi tangkapan hasil laut berupa ikan yang banyak tersisa hasil penjualan, maka pada tahun 1999 yang digagas oleh Samsuddin warga Jalan Bawal Kampung Nelayan mendirikan pengolahan ikan asin berskala kecil dirumahnya. Pekerjaan pembuatan ikan asin dari proses penggaraman sampai kepada penjemuran terus digelutinya sampai akhirnya tetangga terdekatnya ibu Desi Aptasiah juga tertarik untuk melakukan hal yang sama membantu mengembangkan pengolahan ikan asin.¹⁴ Memasuki tahun 2000-an banyak pelaku usaha rumahan yang berada dipesisir pantai Kuala Tungkal (Sungai Pengabuan,red) juga mendirikan industri pengolahan ikan asin berskala mikro. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini sebagai berikut:

Tabel. 3.1.

Industri Pengolahan Ikan Asin dalam Kec. Tungkal Ilir Tahun 2000-2010¹⁵

No.	Nama Pemilik/Pelaku	Alamat	Tahun Berdiri	Skala Usaha
1.	MAINANG	Jalan Bawal, KampungNelayan	2000	Mikro
2.	MARDIANA	Jalan Bawal,	2000	Mikro

¹⁴ Data Industri Pengolahan seluruh Indonesia, Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.

¹⁵ Data Industri Pengolahan seluruh Indonesia, Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.

		KampungNelayan		
3.	MUHAMAD SAID	Jalan Delima, KampungNelayan	2001	Mikro
4.	SUSANTO	Jalan Bawal, KampungNelayan	2006	Mikro
5.	FAUZIAH	Jalan Bawal, KampungNelayan	2006	Mikro
6.	MAHMUL	Jalan Bawal, KampungNelayan	2006	Mikro
7.	SARIBUN	JalanSdn 14/VkampungNelayan	2008	Mikro
8.	SUSIANA	Jalan Bawal, KampungNelayan	2008	Mikro
9.	ALEK FATAHILLAH	Jalan Bawal, KampungNelayan	2010	Mikro
10.	SAIPUDIN	Jalan Bawal, KampungNelayan	2010	Mikro

Sumber: Data Kemenperin RI 2010.

Secara umum, berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa secara keseluruhan usaha atau industri pengolahan ikan asin yang dikembangkan oleh para pengolah ikan asin dilingkungan Kelurahan Kampung Nelayan masih berskala mikro dalam kurun tahun 2000 s.d. tahun 2010.

Pengembangan dan pelestarian potensi sumberdaya perikanan dalam pembangunan yang berkelanjutan, memerlukan pengelolaan dan teknik penanganan yang tepat. Namun, sampai saat ini pengembangan dan pelestarian potensi yang ada tersebut belum dilakukan secara optimal, berhasil guna dan berdaya guna. Yang melatarbelakangi kalangan pengolah ikan asin untuk mendirikan usaha pengolahan ikan asin adalah faktor dorongan ekonomi untuk meningkatkan pendapatan keluarga disamping juga ingin sukses seperti orang lain yang mempunyai pengolahan pengeringan ikan asin secara modern.

Samsuddin mengatakan “yang mendorong saya untuk melakukan usaha pengolahan ikan asin adalah untuk menambah pendapatan, menguntungkan dengan prosesnya dan sederhana dalam pembuatannya, faktor turun temurun keluarga dan faktor lingkungan”.¹⁶

Para pengolah ikan asin yang berada dikawasan kampung nelayan rata-rata melakukan usaha pengolahan ikan asin karena disamping dengan membuat ikan asin dapat membantu ibu rumah tangga juga untuk memperoleh tambahan pendapatan. Pengolah menganggap jika mengandalkan pendapatan dari penjualan ikan segar saja belum cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarga. Oleh karena itu Pengolah berusaha mencari tambahan pendapatan dengan cara mengusahakan ikan asin. Selain untuk memperoleh tambahan pendapatan, Pengolah juga mempunyai alasan bahwa usaha pembuatan ikan asin ini merupakan usaha yang menguntungkan dan proses pembuatannya sederhana

¹⁶Wawancara dengan Bapak Samsuddin (Pengolah Ikan Asin) pada tanggal 20 September 2021.

sehingga Pengolah tertarik untuk menekuni usaha industri rumah tangga ikan asin yang sudah mereka jalani.

Selain itu, masih ada alasan lain yang mendorong Pengolah untuk mengusahakan industri rumah tangga ikan asin yaitu karena usaha pembuatan ikan asin ini juga merupakan usaha turun temurun dari keluarga Pengolah yang perlu dilanjutkan dan dikembangkan. Kemudian adanya faktor lingkungan juga ikut mempengaruhi Pengolah untuk memilih menjalankan industri rumah tangga ikan asin. Faktor lingkungan yang dimaksud yaitu Kelurahan Kampung Nelayan merupakan daerah pesisir pantai yang sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai nelayan dan menggantungkan hidupnya pada sumberdaya laut berupa ikan.

B. Perkembangan Industri Ikan Asin

Wilayah Kabupaten Tanjung Jabung Barat sebagian besar merupakan kawasan pesisir pantai dan Khususnya wilayah Kecamatan Tungkal Ilir memiliki potensi yang besar dalam sektor perikanan, khususnya perikanan laut. Produksi ikan dengan potensi yang besar dapat dimaksimalkan dengan pengembangan kawasan industri pengolahan ikan.

Pengembangan usaha home industry (industri rumahan) merupakan salah satu embrio usaha kecil menengah untuk mengolah hasil produksi sektor primer menjadi barang jadi. Kampung Nelayan salah satu Kelurahan di Kecamatan Tungkal Ilir Kabupaten Tanjab Barat, sebagian masyarakatnya melakukan usaha berbentuk home industry mengolah hasil perikanan laut. Usaha yang dilakukan yaitu mengolah ikan laut menjadi ikan asin. Hal ini dilakukan sebagai langkah

untuk mengatasi kelemahan hasil perikanan yang tidak tahan lama, dan cepat busuk. Kondisi industri pengolahan ikan asin di wilayah pesisir masih dalam skala pengelolaan tradisional dan tersebar di beberapa kecamatan-kecamatan yang ada dipesisir terutama Ibukota Kabupaten yaitu Kuala Tungkal (Kec. Tungkal Ilir).

Perkembangan Industri pengolahan ikan asin di Kota Kuala Tungkal sangat berkembang, mengingat Kota Kuala Tungkal merupakan kota kecil penghasil ikan yang diperhitungkan, terutama ikan asin yang menjadi primadona di Kota Kuala Tungkal tepatnya di Kampung Nelayan. Bahkan orang pendatang akan membawa ikan asin dan ikan segar sebagai oleh-oleh. Potensi itu bukan hanya dikarenakan ketersediaan bahan baku yang melimpah namun juga didukung oleh sarana prasarana dan bahkan sebagian besar dari penduduk Kota Kuala Tungkal tepatnya di Kampung Nelayan memiliki potensi sebagai nelayan.

Perkembangan ini terlihat sejak kisaran dari tahun 1990an hingga 2010, padatahun 1990an industri ini hanya membuat satu jenis ikan saja yang dijadikan olahan ikan asin. Berjalannya waktu dari tahun ketahun pemilik industri ini mencoba mengolah jenis ikan segar lainnya menjadi olahan ikanasin, selain permintaan konsumen yang dikirim beberapa diluar kabupaten maupun provinsi lebih meningkat dimana pemilik industri ini mengembangkan olahan ikan segar menjadi beberapa jenis olahan ikan asin.

Dimana pemilik industri ini sudah mendirikan 1-2 industrinya sendiri, pemilik industri ini mengembangkan industrinya dengan cara memasarkan produknya ke pasar-pasar sehingga kualitas produk tidak terlalu lama disimpan digudang. Kondisi industri pengolahan perikanan di wilayah pesisir Kota Kuala

Tungkal masih dalam skala pengelolaan tradisional dan tersebar di beberapa kecamatan-kecamatan yang ada di pesisir. Dalam pembuatan ikan asin rebus kering bahan baku utamanya adalah ikan segar. Jenis ikan yang biasanya diolah pada umumnya adalah ikan asin Gulame, namun seiringnya waktu ikan duri, ikan kembung/gembung, ikan sarden, ikan parang, ikan pari, ikan safat juga diolah menjadi ikan asin mengingat permintaan konsumen meningkat untuk jenis-jenis ikan tersebut.

C. Proses Produksi Pengolahan Ikan Asin

Kegiatan produksi usaha pengolahan ikan asin merupakan kegiatan usaha yang dilakukan setiap hari. Bahan baku utama dalam usaha pengolahan ikan asin adalah ikan segar yang diperoleh dengan cara membeli langsung dari nelayan yang membawa ikan segar atau bisa membeli di TPI (Tempat Pelelangan Ikan). Jenis ikan yang digunakan antara lain yaitu Ikan Gulame, Peda, Bilis, Tamban, Teri. Namun seiringnya waktu ikan duri, ikan kembung/gembung, ikan sarden, ikan parang, ikan pari, ikan safat juga diolah menjadi ikan asin mengingat permintaan konsumen meningkat untuk jenis-jenis ikan tersebut. Bahan baku yang digunakan harus berupa ikan segar karena hal ini akan mempengaruhi kualitas produksi ikan asin. Kegiatan produksi ikan asin mengenal dua musim yaitu musim sepi dan musim ramai.

Produsen mengalami kesulitan dalam memperoleh bahan baku ketika musim sepi, beberapa produsen menggunakan bahan baku dengan membeli dari luar kota. Usaha pengolahan ikan asin di Kota Kuala Tungkal tepatnya di Kampung Nelayan pada umumnya dilakukan secara alami yaitu menggunakan

sinar matahari dalam proses pengeringan. Langkah-langkah dalam proses produksi ikan asin dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Ikan segar yang telah dibeli kemudian dibelah, dibersihkan isi perutnya dan dibuang kepalanya. Akan tetapi, ada juga jenis ikan yang tidak perlu dibelah seperti Teri dan Bilis yang berukuran kecil. Proses pembelahan ikan sangat memerlukan keterampilan agar diperoleh bentuk ikan asin yang baik dan menarik secara penampakan visual, yaitu yang menghasilkan hasil belahan ikan yang rapi.
2. Ikan yang telah dibelah kemudian dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan sisa-sisa isi perut atau kotoran yang lain.
3. Proses selanjutnya adalah penggaraman. Ikan digarami dan direndam dalam bak rendam selamakurang lebih tiga hari. Jumlah garam yang digunakan adalah sepertiga dari berat ikan. Pada saat perendaman sebaiknya ikan ditata rapi agar ikan yang dibelah tidak kembali menutup.
4. Setelah kurang lebih 3 hari ikan direndam, ikan dicuci kembali dengan air bersih agar tidak ada sisa-sisa garam yang menempel pada ikan. Pencucian dilakukan dengan cara ikat disikat dan dibilas dengan air. Perlakuan ini dilakukan kurang lebih selama tiga kali berturut-turut karena diharapkan ikan benar-benar telah bersih.
5. Ikan yang telah bersih dicuci, kemudian ditata rapi diatas widig, lalu dijemur selama 1-2 hari. Jika ikan asin telah kering, ikan asin dapat dikemas agar dapat langsung dijual.

Ikan asin yang menjadi primadona kebanyakan konsumen adalah ikan asin gulama, tamban, teri, kembung dan ikan asin duri.

D. Distribusi Pemasaran Ikan Asin

Pemasaran suatu usaha dapat dilihat dari bauran pemasaran yang dilakukan. Bauran pemasaran terdiri atas produk, harga, distribusi, dan promosi. Produk utama yang dihasilkan oleh Pengolah ikan asin adalah ikan asin. Selain juga melakukan pembuatan udang papai (udang yang dikeringkan). Produk tersebut diproduksi apabila ada yang memesan dan tersedia bahan bakunya. Produk ikan asin yang diolah diantaranya adalah ikan asin Gulame, Peda, Bilis, Tamban, Teri, ikan duri, ikan kembung/gembung, ikan sarden, ikan parang, ikan pari dan ikan safat.

Saat ini harga ikan asin cenderung mengalami kenaikan. Hal ini disebabkan karena nelayan banyak yang tidak melaut yang disebabkan gelombang tinggi dan angin kuat sehingga mengurangi hasil tangkapan untuk pembuatan ikan asin. Harga ikan asin di pasaran bervariasi yaitu berkisar Rp. 40.000,- sampai dengan Rp. 50.000,- per kilogramnya

Tabel 3.2

Harga Ikan Asin Perkilogram dari Tahun 2007-2010¹⁷

No	Jenis Ikan Asin	2007	2008	2009	2010
1.	Gulame	Rp 20.000,-	Rp 22.000,-	Rp 25.000,-	Rp 28.000,-

¹⁷Data Dokumentasi Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan (Koperindag) Kab. Tanjung Jabung Barat Tahun 2010.

2.	Peda	Rp 12.000,-	Rp 12.500,-	Rp 15.000,-	Rp 18.000,-
3.	Bilis (Biasa)	Rp 25.000,-	Rp 30.000,-	Rp 40.000,-	Rp 50.000,-
4.	Tamban	Rp 5.000,-	Rp 7.000,-	Rp 10.000,-	Rp 11.000,-
5.	Teri Pulau	Rp 70.000,-	Rp 75.000,-	Rp 80.000,-	Rp100.000,-
6.	ikan duri	Rp 5.000,-	Rp 7.000,-	Rp 8.000,-	Rp 10.000,-
7.	kembung/gembung	Rp 8.000,-	Rp 10.000,-	Rp 12.000,-	Rp 15.000,-
8.	ikan sarden	Rp 10.000,-	Rp 12.000,-	Rp 15.000,-	Rp 20.000,-
9.	ikan parang	Rp 5.000,-	Rp 6.000,-	Rp 8.000,-	Rp 10.000,-
10.	ikan pari super	Rp 40.000,-	Rp 45.000,-	Rp 50.000,-	Rp 60.000,-
11	Safat/sepat	Rp 3.500,-	Rp 5.000,-	Rp 7.000,-	Rp 8.000,-

Sumber: Dinas Koperindag Kab. Tanjung Jabung Barat

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa dari tahun 2007 hingga 2010 hampir semua jenis ikan asin mengalami kenaikan harga disetiap tahunnya,

kenaikannya kisaran Rp. 1.000,- hingga Rp. 20.000,- perkilogramnya. Untuk perbandingan harga maka penulis akan menampilkan tabel harga ikan asin dari tahun 2017 sampai dengan tahun 2020 dibawah ini sebagai berikut:

Tabel 3.3

Harga Ikan Asin Perkilogram dari Tahun 2017-2020¹⁸

No	Jenis Ikan Asin	2017	2018	2019	2020
1.	Gulame	Rp 45.000,-	Rp 48.000,-	Rp 50.000,-	Rp 52.000,-
2.	Peda	Rp 30.000,-	Rp 32.500,-	Rp 34.000,-	Rp 34.500,-
3.	Bilis (Biasa)	Rp100.000, -	Rp103.000, -	Rp105.000, -	Rp110.000, -
4.	Tamban	Rp 18.000,-	Rp 20.000,-	Rp 23.000,-	Rp 25.000,-
5.	Teri Pulau	Rp150.000, -	Rp155.000, -	Rp160.000, -	Rp170.000, -
6.	ikan duri	Rp 18.000,-	Rp 20.000,-	Rp 22.000,-	Rp 25.000,-
7.	kembung/gembung	Rp 34.000,-	Rp 35.000,-	Rp 36.000,-	Rp 38.000,-

¹⁸Data Dokumentasi Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan (Koperindag) Kab. Tanjung Jabung Barat Tahun 2021.

8.	ikan sarden	Rp 35.000,-	Rp 36.000,-	Rp 38.000,-	Rp 40.000,-
9.	ikan parang	Rp 22.000,-	Rp 23.000,-	Rp 25.000,-	Rp 28.000,-
10	ikan pari super	Rp 90.000,-	Rp 95.000,-	Rp 95.000,-	Rp100.000, -
11	Safat/sepat	Rp 13.000,-	Rp 15.000,-	Rp 17.000,-	Rp 20.000,-

Sumber: Dinas Koperindag Kab. Tanjung Jabung Barat

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa ikan asin dengan harga yang cukup mahal diantaranya ikan asin bilis, teri pulau dan ikan pari super. Berdasarkan data yang dihimpun penulis bahwa kenaikan harga dari tahun 2017 hingga 2020 dipengaruhi oleh kenaikan harga bahan bakar minyak (BBM) Solar dan bahan baku. Distribusi ikan asin kampung nelayan kuala tungkal cukup luas. Pasar yang dituju cukup luas tidak hanya sebatas pasar lokal (kabupaten tanjung jabung barat), jambi, kuala enok, guntung, tembilahan, pekanbaru, sebagian besar Riau dan batam.

Promosi dilakukan dengan cara langsung menghubungi pelanggan. Kegiatan promosi ini biasanya dilakukan oleh ketua. Pemasaran ikan asin di Kota Kuala Tungkal tepatnya di Kampung Nelayan dilakukan sendiri secara langsung, tanpa melalui pedagang perantara. Pembeli biasanya datang langsung keprodusen, baik yang sudah berlangganan maupun yang belum berlangganan. Hal tersebut menguntungkan karena dapat mengurangi biaya transportasi untuk pemasaran.

Selain itu, produk ikan asin akan lebih cepat sampai kekonsumen dan tidak perlu menyimpan terlalu lama di dalam gudang. Ikan asin mengenal dua musim yaitu musim ramai (Juni-September) dan musim sepi (Januari-Mei dan Oktober-Desember). Jika produsen mengalami kelebihan stok pada musim ramai, produsen akan memasarkan ikan asin hingga keluar kota, seperti Riau, Tembilahan, Guntung.

Pemasaran ikan asin di Kota Kuala Tungkal dilakukan dengan langsung berhubungan dengan konsumen, baik konsumen lokal maupun konsumen dari luar kota, seperti konsumen yang berasal dari daerah Riau dan Guntung. Seluruh konsumen membeli dengan datang langsung keprodusen. Selain itu, ada juga produsen yang memiliki toko sehingga pemasaran ikan asin dilakukan melalui toko tersebut. Keuntungannya dengan memiliki toko sebagai tempat penjualan atau pemasaran ikan asin adalah dapat menarik konsumen lebih banyak serta mudah dikenali dan diingat oleh konsumen melalui nama toko tersebut.

BAB IV
PERAN INDUSTRI IKAN ASIN TERHADAP KEHIDUPAN
MASYARAKAT

A. Peran Industri Ikan Asin

Industri pengolahan ikan asin mempunyai peranan yang sangat penting terhadap peningkatan perekonomian dan sosial masyarakat di wilayah pesisir Kota Kuala Tungkal. Bahkan keberadaan industri pengolahan ikan asin sudah menjadi bagian yang sangat penting terhadap perputaran ekonomi dan penghasilan masyarakat pesisir yang ada di pesisir pantai Kuala Tungkal. Terdapat 10 lebih industri pengolahan ikan asin di Kelurahan Kampung Nelayan Kec. Tungkal Ilir dan ditambah 3 industri yang berada di Desa Sungai Dualap Kec. Kuala Betara. Yang kesemua industri tersebut mempekerjakan penduduk disekitar serta menjadikan masyarakat sebagai mitra dagangnya dalam upaya pemasaran yang dilakukan di pasar-pasar tradisional secara mikro di Kecamatan Tungkal Ilir.

Sedangkan pemasaran secara makro atau pemasaran berskala besar yang dilakukan oleh industry yaitu dengan mengirimkan hasil olahan ikan asin untuk dikirim ke daerah-daerah yang lebih jauh, dimana didaerah tersebut sudah ada agen penampungnya. Biasanya hasil olahan ikan asin akan dikirim via jalur darat dan jalur laut dengan menggunakan jasa angkutan umum untuk diantar ke kota-kota tujuan seperti Jambi, Guntung, Tembilahan, Batam serta kota-kota lainnya yang mempunyai agen penyalur.

Pendapatan keluarga disekitar industri pengolahan ikan asin sedikit banyaknya terpengaruhi oleh operasi yang dilakukan industri. seperti halnya Bapak Rahman dan Ibu Sariyah masing-masing mempunyai pendapatan Rp.1.700.000 dan Rp. 900.000 perbulan yang merupakan hasil dari bekerja sebagai buruh di Industri pengolahan Ikan Asin milik Alek Fatahillah.

Alek Fatahillah memperkerjakan orang-orang yang berada disekitar gudang (Sebutan tempat pengolahan ikan asin bagi kalangan buruh dan nelayan), kurang lebih ada 15 orang, semuanya ada yang berstatus suami istri, orang tua, lansia dan pemuda. Kehadiran gudang Alek turut membantu perekonomian warga disekitar terutama membuka lapangan pekerjaan.

Selain itu, mereka tidak mempunyai pekerjaan sampingan lainnya untuk menutupi kebutuhan hidup sehari-hari keluarganya, sehingga bekerja di industri pengolahan ikan asin adalah satu-satunya mata pencaharian pokok dalam menghidupi keluarganya. Pemerintah sudah sepatutnya memberikan perhatian yang lebih terhadap jenis usaha perikanan seperti industri pengolahan ikan asin. Mengingat bahwa pemerintah mempunyai tanggung jawab didalam mengembangkan bisnis usaha perikanan. Sebagaimana yang tercantum pada undang-undang nomor 45 tahun 2009 pasal 25 A ayat 2 yang berbunyi “Pemerintah dan pemerintah daerah membina dan memfasilitasi pengembangan usaha perikanan agar memenuhi standar mutu hasil perikanan”.¹⁹

Selain itu juga, Indonesia merupakan Negara perairan yang wilayahnya 70 persen terdiri atas lautan.oleh karena bisnis usaha bidang perikanan adalah

¹⁹Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan.

sebuah peluang besar untuk dikembangkan menjadi tulang punggung perekonomian rakyat. Sehingga pada suatu saat nanti bidang ekspor perikanan Indonesia dapat menjadi yang paling unggul di dunia sebagaimana harapan yang tersirat dalam undang-undang nomor 45 tahun 2009 pasal 25 B ayat 1 “pemerintah berkewajiban menyelenggarakan dan memfasilitasi kegiatan pemasaran usaha perikanan baik di dalam negeri maupun ke luar negeri”.²⁰

Jika pemerintah daerah serius dalam mengembangkan dan memajukan usaha bisnis perikanan sebagaimana amanat Undang-undang Nomor 45 Tahun 2009 diatas, maka persoalan kemiskinan dikalangan keluarga nelayan dapat teratasi sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui sektor industri pengolahan ikan yang ada di wilayah pesisir²¹ khususnya di Kecamatan Tungkal Ilir dalam hal ini Kota Kuala Tungkal. Namun, yang terjadi selama ini pemerintah kurang begitu memperhatikan bisnis perikanan sehingga kebanyakan usaha bisnis perikanan dikelola dan dijalankan oleh masyarakat tanpa adanya campur tangan pemerintah.

Pada wilayah pesisir yang peneliti amati, industri pengolahan ikan asin yang berada di lingkungan Jalan Bawal Kelurahan Kampung Nelayan. Peneliti melihat bahwa industri pengolahan ikan asin ini mempunyai posisi yang cukup strategis dalam pembangunan ekonomi dan pemberdayaan masyarakat pesisir khususnya kelompok nelayan tradisional dalam meningkatkan kesejahteraan mereka.

²⁰*Ibid.*

²¹Wilayah Pesisir Tanjab Barat yaitu Kec. Tungkal Ilir, Kec. Kuala Betara dan Kec. Seberang Kota.

B. Dampak Industri Ikan Asin Yang Ada DiKuala Tungkal Bagi Masyarakat

Terkait dengan dampak Industri ikan asin dan kaitannya terhadap Kesejahteraan Masyarakat di sekitar industri, maka dalam hal ini akan dijawab berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan pemilik industri.

Bapak Muhammad Said berusia 45 tahun merupakan pemilik industri pengolahan ikan asin yang berlokasi di Kelurahan Kampung Nelayan Kec. Tungkal Ilir. Keseharian bapak said bekerja mengontrol pengelolaan di indsutri pengolahan ikan asin miliknya. Beliau sudah hampir 20 tahun menjalankan usaha industri pengelolaan ikan asin. Ia mengatakan bahwa industri pengelolaan ikan asin sangat penting bagi perputaran dan pendapatan ekonomi masyarakat pesisir. Karena bisnis perikanan dan pengolahan hasil tangkap merupakan salah satu tulang punggung roda perekonomian khususnya di pesisir pantai kuala tungkal dan sekitarnya.

Bapak said melanjutkan bahwa, jika industri pengolahan ikan asin tutup atau tidak beroperasi, ia khawatir bahwa roda perekonomian masyarakat akan terganggu. Karena satu-satunya bisnis perdagangan yang berkembang dikawasan ini adalah industri pengolahan selain dari penjualan hasil tangkap nelayan lainnya seperti ikan basah, udang, kepiting dan sebagainya.²²

Pada industri pengolahan ikan asin milik bapak Said, ia mempekerjakan sebanyak 15 orang pekerja yang terdiri atas laki-laki dan perempuan, tergantung pekerjaan yang mereka lakukan. Untuk yang bekerja di penjemuran, biasanya hanya dilakukan oleh laki-laki saja sedangkan proses penggaraman dilakukan oleh

²²Hasil Wawancara dengan Bapak Muhammad Said (Pemilik dan Pengolah Ikan Asin di Kampung Nelayan Kuala Tungkal), tanggal 20 Juli 2021.

perempuan. Dan sistem pengupahan dilakukan per hari yang dihitung berdasarkan jumlah pekerjaan yang dilakukan oleh masing-masing pekerja. Dengan perhitungan satu kilogram pengolahan ikan asin diberikan upah Rp.2000 hingga Rp.5000, tergantung harga pasar, jika harga pasar berubah maka upah pekerja juga akan disesuaikan.

Dari hasil wawancara diatas menunjukkan bahwa keberadaan industri pengolahan ikan asin sangat berdampak positif bagi masyarakat sekitar industri karena berpeluang membuka lapangan pekerjaan, mengurangi pengangguran, membantu menaikkan taraf kesejahteraan masyarakat terutama pekerjanya, menjadi mata pencaharian utama masyarakat pesisir, berpeluang menjadi komoditas unggulan perikanan daerah dan lain-lain. Ditambah lagi, 90 persen mata pencaharian penduduk kampung nelayan adalah sebagai nelayan dan mengolah hasil tangkap nelayan lokal, sehingga apabila terjadi badai laut ataupun gejala alam lainnya yang mengakibatkan hasil tangkap nelayan menurun, maka akan langsung merasakan dampaknya terhadap perekonomian dan daya beli masyarakat menjadi menurun seketika.

Hal tersebut terjadi disebabkan kondisi perekonomian penduduk yang mayoritas masih berada pada garis angka kemiskinan. Umumnya penduduk kampung nelayan adalah bagian dari kelompok keluarga miskin dengan ekonomi menengah ke bawah. Tentu saja hal ini tidak terlepas dari penghasilan yang didapat dari laut, yang mana pendapatan hasil tangkap nelayan tidak bisa diperkirakan secara pasti sebab sangat bergantung terhadap kondisi alam dan keberuntungan.

C. Dampak Industri Ikan Asin Bagi Kesejahteraan Karyawan

Keberadaan usaha pengolahan ikan asin di Kawasan Pesisir Kota Kuala Tungkal tepatnya di Kelurahan Kampung Nelayan turut membantu dalam meningkatkan pendapatan keluarga, terutama bagi pekerja yang bekerja dipengolahan industri ikan asin. Industri yang berkembang di kelurahan kampung nelayan rata-rata masih berskala mikro sehingga hanya bisa menampung pekerja sampai 10 hingga 15 orang pekerja saja, namun demikian pekerja tetap bersyukur karena masih bisa menambah pundi pendapatan keluarga guna memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Syawal salah satu pekerja pengolahan ikan asin sangat bersyukur dengan adanya usaha pengolahan ikan asin ini, karena dia mendapatkan pengalaman pekerjaan, membantu keluarga memenuhi kebutuhan hidup, dan mendapatkan pengetahuan tentang pembuatan ikan asin.²³ Sebagai buruh ikan asin Syawal sangat mengharapkan adanya perhatian Pemerintah terhadap para buruh terutama buruh ikan asin yang selama ini masih jauh dari taraf sejahtera, bahkan untuk kesejahteraan para buruh masih di bawah standar upah minimum regional (UMR) Kabupaten, meski demikian dirinya masih bersyukur dengan hasil dari bekerja di pengolahan ikan asin walaupun hanya dapat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan tidak dapat terpenuhi kebutuhan yang lain. Di zaman dengan harga kebutuhan yang cukup tinggi belum bisa memberikan dampak secara signifikan bagi para buruh ikan asin karena upah yang diterima oleh para buruh belum bisa

²³Hasil Wawancara dengan Bapak Syawal (Pekerja di Pengolahan Ikan Asin di Kampung Nelayan Kuala Tungkal), tanggal 21 Juli 2021.

memenuhi secara utuh kebutuhan keluarga buruh seperti kebutuhan biaya anak sekolah, tagihan listrik, tagihan PDAM, tagihan kontrakan rumah dan lain-lain.

UMR Kabupaten Tanjung Jabung Barat yang ditetapkan hampir Rp. 3 Juta²⁴ belum bisa dipenuhi oleh para pengusaha pengolahan ikan asin yang ada di Kuala Tungkal, oleh karena itu para buruh ikan asin sangat mengharapkan bantuan dan perhatian pemerintah untuk bisa menunjang kebutuhan hidupnya. Kemudian, Sailani berusia 34 tahun, merupakan kelompok keluarga miskin di sekitar industri pengolahan ikan asin yang berlokasi di Kelurahan Kampung Nelayan, ia juga adalah salah seorang pekerja yang bekerja di industri pengolahan ikan asin.

Bapak Sailani memaparkan bahwa keberadaan industri pengolahan ikan asin sangatlah penting bagi kebutuhan ekonomi dan pendapatannya, karena sejak menikah tidak ada sumber matapencarian lain selain dari industri pengolahan ikan asin. Beliau sudah bekerja sebagai buruh di industri pengolahan ikan asin bahkan sejak masih duduk di Sekolah Menengah Pertama, artinya beliau sudah bekerja di industri selama 20 tahun lebih. Dan sampai sekarang menjadi buruh di industri pengolahan ikan asin menjadi matapencarian utamanya.

Dalam sehari ia bisa mendapat penghasilan Rp. 50.000 hingga Rp.80.000, karena sistem pengupahan dilakukan per hari dan tergantung pada jumlah hasil tangkapan yang diolah. Jika dirata-ratakan untuk pendapatan per bulannya bapak Sailani mempunyai penghasilan kurang lebih Rp. 1.700.000, yang dipergunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari hari terhadap 3 orang anak beserta satu orang istri. Pak Sailani mengatakan bahwa jika industri tidak beroperasi, maka ia

²⁴Upah Minimum Regional (UMR) Kabupaten Tanjung Jabung Barat yang ditetapkan adalah Rp. 2.850.000,- .

akan menganggur dan tidak mengerjakan apapun hingga industri beroperasi kembali.²⁵ Oleh karena itu, melihat dari hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa industri pengolahan ikan asin sangat berpengaruh dan berdampak positif dalam meningkatkan kesejahteraan hidup bagi pekerjaanya atau karyawannya.

Keberadaan industri pengolahan ikan asin di Kuala Tungkal sesungguhnya sangat berpengaruh dalam meningkatkan kesejahteraan para pekerjaanya atau buruhnya namun hanya sebatas melepas terpenuhinya kebutuhan hidup sehari-hari seperti untuk membeli sembako dan lain-lain, sedangkan untuk kebutuhan lain seperti kebutuhan biaya anak sekolah, tagihan listrik, tagihan PDAM, tagihan kontrakan rumah dan lain-lain, para buruh terpaksa melibatkan keluarganya seperti istri dan anak untuk ikut menjadi buruh ikan asin agar kebutuhan pembiayaan hidup dapat terpenuhi.

²⁵Hasil Wawancara dengan Bapak Sailani (Pekerja di Pengolahan Ikan Asin di Kampung Nelayan Kuala Tungkal), tanggal 22 Juli 2021.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang Industri Ikan Asin di Kota Kuala Tungkal tahun 1990-an sampai dengan 2010, peneliti mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perkembangan industri pengolahan ikan asin di Kota Kuala Tungkal dalam kurun waktu 20 tahun terakhir (1990-2010) berkembang cukup pesat, meski masih dalam skala mikro dengan pengolahan secara tradisional telah mampu membuka peluang lapangan pekerjaan, mengurangi pengangguran, menaikkan taraf kesejahteraan hidup dan menjadi mata pencaharian utama masyarakat nelayan terutama yang berada di pesisir kuala tungkal.
2. Industri pengolahan ikan asin mempunyai peranan yang sangat penting terhadap peningkatan perekonomian dan sosial masyarakat diwilayah pesisir Kota Kuala Tungkal.
3. Keberadaan industri pengolahan ikan asin sangat berdampak positif bagi peningkatan perekonomian dan sosial baik bagi pelaku usahanya, pekerjanya (buruh ikan asin) maupun masyarakat kampung nelayan pada umumnya.

DAFTAR PUSTAKA

ARSIP

Data Industri Pengolahan seluruh Indonesia, Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.

Data Industri Pengolahan seluruh Indonesia, Kementerian Perindustrian Republik
Gambaran Umum kondisi wilayah kabupaten Tanjung Jabung Barat. Rencana
Program Investasi Jangka Menengah (RPIJM) Kabupaten Tanjung Jabung
Barat 2013-2017

<http://data.tanjabarkab.go.id/node/1496/download>

<http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1330239&val=890&title=KEMISKINAN%20DAN%20KONDISI%20PEMUKIMAN%20NELAYAN%20TRADISIONAL%20STUDI%20DI%20KELURAHAN%20KAMPUNG%20NELAYAN%20KECAMATAN%20TUNGKAL%20ILIR%20KABUPATEN%20TANJUNG%20JABUNG%20BARAT>

<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/download/3384/3295>

<https://online-journal.unja.ac.id/JSEL/article/download/11951/10616>
Indonesia.

JURNAL

Nindya Atika Indrastuti yang berjudul “*Profil Pengolahan Ikan Asin Di Wilayah
Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke*”

Perkembangan Home Industry pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan
Pandan kabupaten Tapanuli Tengah (1987-1998)

Renstra Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Tanjung Jabung Barat Tahun
2010.

SKIPSI

Syamsul Bahri. *Pemadaman Urang Banjar ke Tanjung Jabung, tinjauan Historis*

UNDANG-UNDANG DAN PERATURAN PEMERINTAH

Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang
Nomor 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan.

Undang-undang nomor 7 tahun 2014

WAWANCARA

Wawancara, dengan Desi Aptasiah karyawan usaha ikan asin : Tanggal 21
September 2021

Wawancara, dengan Muhammad Said sebagai pemelik industri ikan asin:
Tanggal 20 September 2021

Wawancara, dengan Rahman sebagai karyawan : Tanggal 23 September 2021

Wawancara, dengan Rudi, pemilik industri ikan asin : Tanggal 19 September
2021

Wawancara, dengan Rukayyah pemilik usaha terasi : Tanggal 23 September 2021

Wawancara, dengan Sailani sebagai karyawan industri ikan asin : Tanggal 22
september 2021

Wawancara, dengan Samsuddin pemilik usaha ikan asin : Tanggal 20 September
2021

Wawancara, dengan Sariyah sebagai karyawan : Tanggal 20 September 2021

Wawancara, dengan Suparto, pemilik industri ikan asin : Tanggal 19 September
2021

Wawancara, dengan Syawal sebagai karyawan industri ikan asin : Tanggal 21
September 2021

Yasni Adi Chandra yang berjudul “Analisis Strategi Pengembangan Sektor
Perikanan Terhadap Peningkatan Pendapatan Asli Daerah Kabupaten
Tanjung Jabung Barat”

LAMPIRAN



