

ABSTRAK

Humala Sipahutar. NIM: 308121074. Perkembangan Home Industri Pengolahan Ikan Asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah (1987-1998). Skripsi, Pendidikan Jurusan Sejarah. Fakultas Ilmu Sosial. Universitas Negeri Medan. 2012.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah berdirinya home industri pengolahan ikan asin di desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah. Mengetahui perkembangan home industri pengolahan ikan asin di desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah dari tahun 1987-1998. Mengetahui faktor-faktor produksi (modal, bahan baku, keterampilan, tenaga kerja, dan pemasaran) yang mempengaruhi home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah.

Untuk memperoleh data-data yang di perlukan, maka peneliti menggunakan metode penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Kemudian tehnik untuk mengumpulkan data dilakukan dengan cara observasi ke lokasi penelitian, wawancara kepada pihak-pihak yang dapat memberikan keterangan bagaimana sejarah dan perkembangan pengolahan ikan asin di desa Hajoran, dalam hal ini yang diwawancarai adalah pemilik pengolahan ikan asin, tenaga kerja dan pedagang pengumpul dan studi dokumentasi.

Dari hasil penelitian yang dilakukan dan informasi yang diberikan informan diketahuilah bahwa 1) industri pengolahan ikan asin dengan cara penggaraman di ikuti proses perebusan didirikan pertama kali tahun 1987 oleh seorang pendatang Tioghoa dari Tanjung Balai bernama Cek Khun yang menyewa tanah di desa hajoran; 2) selanjutnya dalam pertumbuhan dan perkembangannya industri pengolahan ikan asin di desa Hajoran mengalami peningkatan dalam kurun waktu 3 tahun (1987 – 1990) telah berdiri 10 unit tempat pengolahan milik masyarakat. Pada tahun 1987-1990 jumlah tempat pengolahan bertambah menjadi 20 unit itu artinya rata-rata setiap tahun tempat pengolahan bertambah 2-3 unit/tahun. Puncaknya terjadi pada kurun waktu 1996-1997 yaitu 35 unit. Pada tahun 1998 terjadi penurunan drastis dimana dari 35 unit tempat pengolahan ikan asin di desa Hajoran hanya 5 unit yang mampu bertahan dari guncangan krisis ekonomi. Jadi dapat dipersentasikan bahwa industri pengolahan ikan asin di desa Hajoran yang bertahan pada tahun 1998 hanya 14%. 3) Kegiatan produksi tak lepas dari faktor-faktor yang mempengaruhinya, demikian juga halnya dengan faktor-faktor produksi (modal, bahan baku, keterampilan, tenaga kerja, dan pemasaran) yang mempengaruhi home industri pengolahan ikan asin di desa Hajoran.