

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah salah satu negara yang sedang berkembang, sesuai dengan perkembangan itu maka pembangunan dalam segala bidang juga sedang berkembang termasuk bidang industri. Dalam mencapai sasaran pembangunan jangka panjang dalam bidang ekonomi terlihat bagaimana peranan industri yang mendapat dukungan dari pemerintah yang ditegaskan dalam Undang Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 1984 Tentang Perindustrian, yaitu:

Bahwa untuk mencapai sarana Pembangunan di bidang ekonomi dalam pembangunan nasional, Industri memegang peranan yang menentukan dan oleh karenanya perlu lebih dikembangkan secara seimbang dan terpadu dengan meningkatkan peran serta masyarakat secara optimal seluruh sumber daya alam, manusia, dan dana yang tersedia (Sembiring 1992:34).

Perkembangan industri pengolahan pangan berlangsung seiring sejalan dengan berkembangnya teknologi pangan di Indonesia. Sebelum dikenalnya teknologi pangan modern yang bersifat massal yang di impor dari negara-negara barat, di Indonesia telah berkembang teknologi pangan tradisional, misalnya teknologi fermentasi, teknologi pengawetan dengan garam atau gula, teknologi pengaturan kadar air, misalnya makanan kering atau setengah basah.

Wilayah Kabupaten Tapanuli Tengah sebagian besar merupakan kawasan pesisir pantai dan memiliki potensi yang besar dalam sektor perikanan, khususnya perikanan laut. Produksi ikan dengan potensi yang besar di Kabupaten Tapanuli

Tengah dapat dimaksimalkan dengan pengembangan kawasan industri pengolahan ikan.

Pengembangan usaha home industry merupakan salah satu embrio usaha kecil menengah untuk mengolah hasil produksi sektor primer menjadi barang jadi. Desa Hajoran salah satu desa di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah, sebagian masyarakatnya melakukan usaha (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, cepat busuk, dan jumlah tiap tangkapan juga sedikit.

Kondisi industri pengolahan perikanan di wilayah pesisir Kabupaten Tapanuli Tengah 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 Teri (*Stolephorus sp*), Kembung (*Restellinger sp*), Layang (*Decapterus ruselli*), Balato Aceh/Tembang (*Sardinella fimbriata*), Selar (*Atule Mate*) dan cumi-cumi (*lolligo sp*).

Dari hasil observasi awal yang peneliti lakukan bahwa pengolahan ikan asin dengan cara penggaraman di ikuti perebusan di Desa Hajoran pertama kali diperkenalkan oleh seorang saudagar Tionghoa yang berasal dari Tanjung Balai pada tahun 1987. Semenjak saat itu masyarakat desa Hajoran yang bekerja ditempat pengolahan ikan asin milik saudagar Tionghoa tersebut belajar cara ketrampilan mengolah ikan asin dengan cara perebusan, yang kemudian hari setelah mereka mahir mereka mendirikan usaha sendiri dirumah masing-masing.

Bisnis yang mereka kembangkan mengalami kesuksesan, hal ini di dukung oleh faktor-faktor: hampir semua penduduk di daerah Hajoran adalah nelayan jadi untuk mendapatkan bahan baku lebih mudah dan melimpah, kondisi cuaca yang mendukung untuk proses pengeringan ikan asin, selain itu desa hajoran dekat dengan jalan raya dan dekat dengan pasar besar saat itu di Sibolga sehingga untuk pemasaran tidaklah sulit.

Namun di balik perkembangan industri rumah tangga pengolahan ikan asin di desa Hajoran, banyak masalah mendasar yang dihadapi para pengolah antara lain kesulitan dalam hal bahan baku dan modal usaha.

Hal inilah yang menjadi daya tarik bagi peneliti untuk meneliti perjalanan home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran dari tahun 1987 sampai tahun 1998, adapun alasan peneliti memulai dari tahun 1987 adalah karena tahun inilah awal munculnya dan mulai berkembangnya industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran. Pada tahun 1998 terjadi masalah krisis ekonomi yang berpengaruh terhadap roda perekonomian Indonesia termasuk seluruh kegiatan industri mengalami penurunan, alasan tersebutlah yang membuat peneliti membatasi hanya sampai tahun 1998.

Berdasarkan pengamatan diatas peneliti tertarik untuk lebih jauh meneliti bagaimana *Perkembangan Home Industry Pengolahan Ikan Asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah (1987-1998)*.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka yang menjadi identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses produksi home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran.
2. Bagaimana keadaan ekonomi tenaga kerja yang bekerja pada home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran.
3. Faktor-faktor pendukung dan faktor-faktor penghambat majunya home industri ikan asin di Desa Hajoran.
4. Bagaimana tingkat pendapatan pengusaha home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran.
5. Usaha-usaha apa yang dilakukan oleh pemerintah dalam mengembangkan home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran.
6. Upaya-upaya yang dilakukan pengolah ikan asin di Desa Hajoran dalam meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil produksinya.

C. Pembatasan Masalah

Agar masalah yang diteliti lebih spesifik dan terfokus, maka peneliti membatasi permasalahan pada Perkembangan Home Industri Pengolahan ikan Asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah (1987-1998).

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas maka yang menjadi rumusan masalah adalah:

1. Bagaimana sejarah berdirinya home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah?
2. Bagaimana perkembangan home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah dari tahun 1987-1998?
3. Bagaimana faktor-faktor produksi (modal, bahan baku, keterampilan, tenaga kerja, dan pemasaran) home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah?

E. Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui sejarah berdirinya home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah?
2. Untuk mengetahui perkembangan home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah?
3. Untuk mengetahui faktor-faktor produksi (modal, bahan baku, keterampilan, dan pemasaran) home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah?

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai bahan masukan bagi peneliti khususnya dalam pembuatan karya tugas ilmiah berbentuk skripsi.
2. Dari penelitian ini diharapkan menambah wawasan bagi pembaca, khususnya bagi masyarakat Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah.
3. Sebagai bahan masukan dan perbandingan bagi mahasiswa jurusan pendidikan sejarah maupun mahasiswa lainnya dengan bidang penelitian yang sama pada lokasi yang berbeda untuk mendapatkan kesimpulan yang sempurna.
4. Sebagai bahan masukan bagi pemerintah setempat untuk memperhatikan industri-industri kecil, khususnya home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah.