

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan serangkaian kegiatan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti dengan menggunakan data hasil penelitian, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

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, dialah yang pertama kali membuka bisnis pengolahan ikan dengan tehnik penggaraman di ikuti perebusan di desa Hajoran, sehingga hasil akhir dari proses perebusan ini adalah ikan asin rebus kering, bisnis pengolahan ikan asin ini pun sukses di desa Hajoran, 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. Pada saat itu masyarakat yang bekerja di tempat pengolahan ikan asin orang tionghoa tersebut mulai belajar ketrampilan cara proses memproduksi ikan asin dan selanjutnya masyarakat mulai berangsur-angsur membuka usaha sendiri dirumah masing-masing.

2. 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 Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah.
3. Perkembangan home industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah mengalami peningkatan dalam kurun waktu 3 tahun (1987 – 1990) semenjak pengolahan ikan asin dengan cara penggaraman diikuti perebusan pertamakali diperkenalkan kepada masyarakat, perkembangannya sangat cepat dalam kurun waktu 3 tahun tersebut 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 tempat pengolahan ikan asin yang beroperasi setiap hari di desa Hajoran. Pada tahun 1998 terjadi masalah krisis ekonomi yang berpengaruh terhadap roda perekonomian Indonesia termasuk seluruh kegiatan industri mengalami penurunan tak terkecuali Industri Kecil Maupun Industri Rumah Tangga. 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, 28% .

4. Jumlah produksi di desa Hajoran tiap minggunya tidaklah tetap. Setiap unit pengolahan ikan asin menghasilkan jumlah produksi berbeda, hal ini disebabkan pengolahan ikan asin bergantung pada jumlah ikan segar yang di dapat nelayan, jumlah unit perebusan, dan modal usaha yang dimiliki.
5. Dalam perkembangannya pemilik home industri pengolahan ikan asin di desa Hajoran tak lepas dari kendala-kendala yang di hadapinya, yaitu kondisi cuaca yang tidak menentu, bahan baku yang sulit di dapat dan kesulitan dalam hal modal usaha.

B. Saran

1. Pemerintah setempat harus lebih mempromosikan ikan asin, bukan hanya siluar Kabupaten melainkan diluar provinsi atau mancanegara.
2. Maju mundurnya industri pengolahan ikan asin di Desa Hajoran lebih tergantung pada modal dan bahan baku, maka pemerintah setempat harus mengalokasikan dana tersendiri untuk membantu pemilik pengolahan ikan asin dan mendistribusikan ikan segar sebagai bahan baku dari luar daerah jika desa Hajoran kekurangan bahan baku.
3. Bagi instansi terkait diharapkan agar turun kelapangan untuk melakukan survey dan dapat membina para pemilik usaha pengolahan ikan asin di desa Hajoran baik dalam bentuk penyuluhan.