

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Salah satu ciri perkembangan ekonomi suatu Negara dapat dilihat dari perkembangan sektor industrinya. Pengalaman dari perkembangan ekonomi yang telah berlangsung di Negara maju menunjukkan bahwa perkembangan ekonomi harus dengan perkembangan sektor industri. Pertumbuhan industri terutama industri kecil sekarang ini nampak pesat, hal ini disebabkan karena industri kecil telah diakui sebagai penunjang utama dalam pembangunan regional. Industri juga sangat terkait erat dengan tradisi sebagian besar anggota masyarakat dalam sektor ekonomi kerakyatan.

Dilihat dari posisi sosio-ekonomi dari sector industri kecil di Indonesia menunjukkan bahwa sebagian besar kegiatannya berlokasi di daerah pedesaan dengan sifat dan metode pengusahaan yang tradisional. Selain itu sector industri kecil ini pada umumnya masih sangat tergantung pada pasaran local serta pola musiman yang berasal dari sector pertanian.

Dunia industri era pembangunan ini semakin banyak mendapat perhatian dikalangan masyarakat terutama praktisi bisnis. Pembahasan tentang dunia industri ini cenderung terpusat pada upaya peningkatan peran dunia industri terhadap laju pertumbuhan ekonomi masyarakat dalam konteks yang lebih makro sebagai andil terhadap peningkatan pendapatan nasional.

Perkembangan sector industri mulai dari sector industri kecil ke sector industri besar, dari sector industri ringan ke sector industri berat, telah menimbulkan tingkat persaingan yang semakin ketat dalam merebut pasar untuk

jenis produk yang sejenis. Perkembangan industri tersebut berhubungan erat dengan potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang dimiliki suatu daerah atau Negara yang menggelutinya. Industri rumah tanggapun sudah banyak tersebar di Indonesia teruma di desa-desa yang mana industri tersebut menggunakan bahan mentah dari sumber daya alam setempat dan tenaga-tenaga yang digunakan adalah dari anggota keluarganya sendiri.

Dalam membangun sector industri pada kebanyakan Negara dan termasuk Indonesia, usaha yang dilakukan adalah dengan mendatangkan modal dan tenaga ahli dengan harapan seluruh masyarakat dapat menikmati dalam bentuk terwujudnya kesejahteraan dari apa yang dihasilkan oleh industri tersebut. Pada pembangunan sector industri kiranya perlu dilakukan penelitian mendalam atas kemampuan penduduk untuk menumbuh kembangkan serta memanfaatkan jenis industri tertentu sebagai aktifitas penduduk sekaligus sebagai bukti perannya sebagai penyumbang terbesar terhadap pendapatan masyarakat.

Pembangunan dan pengembangan industri kecil yang dilakukan pemerintah saat ini telah membantu masyarakat kelas bawah atau menengah untuk meningkatkan prekonomian mereka baik sebagai pemilik baik sebagai pekerja. Melalui program pembangunan ini, penanaman saham mendirikan industri di Indonesia baik yang bersifat kecil, sedang maupun besar berkembang dengan pesat. Dalam pengembangannya tidak hanya disebabkan kebijakan pemerintah, akan tetapi karena ketersediaan factor-faktor pendorong industri diantaranya factor modal, bahan baku, pekerja, pengangkutan (transportasi), dan pemasaran.

Kegiatan ekonomi pedesaan dapat dikembangkan dengan memanfaatkan potensi yang dimiliki oleh desa itu sendiri, baik potensi fisis maupun potensi

nonfisisnya. Jadi sangat tergantung akan sumber daya alam dan manusianya yang terdapat di desa. Disamping itu, pada dasarnya setiap manusia mempunyai daya adaptasi untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya dengan menggunakan kemampuan dan pengetahuan yang dimilikinya. Manusia dapat menjadikan sumber daya alam sebagai kekayaan yang dapat mendukung kehidupannya.

Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dengan metode pembuatan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat. Selain itu daging ikan yang diasinkan akan bertahan lebih lama dan terhindar dari kerusakan fisik akibat infestasi serangga, ulat, lalat, dan beberapa jasad perusak lainnya.

Ikan asin adalah ikan dari hasil proses pengaraman dan pengeringan. Ikan asin mempunyai kadar air rendah karena penyerapan oleh garam dan penguapan oleh panas rasa dagingnya asin dan dapat disimpan kurang lebih selama 3 bulan. Konsentrasi garam yang digunakan dalam proses pengaraman sekitar 20-30% dan kadar air yang tersisa pada daging ikan adalah sekitar 15%. Pengolahan ikan asin hampir selalu membutuhkan bantuan sinar matahari untuk mempercepat pengeringan, dan mencegah agar ikan tidak menjadi busuk.

Masalahnya matahari tidak selalu bersinar dengan cukup setiap harinya, terutama musim hujan dimana awan mendung sering kali menutupi langit. Akibatnya banyak ikan yang tidak terawetkan dengan baik, kualitasnya menurun, dan bahkan menjadi busuk. Untuk mengurangi kerugian sementara pengolah mengambil jalan pintas menggunakan bahan-bahan kimia seperti pestisida dan

formalin. Bahan-bahan yang berbahaya bagi kesehatan ini digunakan sebagai bahan tambahan untuk mencegah pembusukan. Formalin juga mencegah pengurangan bobot ikan yang berlebihan akibat menguapnya cairan tubuh ikan yang diasinkan. Alternatif bahan pengawet tambahan yang aman adalah khitosan. Akan tetapi bahan yang diekstrak dari cangkang udang, dan kepiting ini belum populer dan belum di produksi secara massal di Indonesia.

Ikan asin merupakan salah satu makanan khas tradisional dari Desa Hajoran. Daerah yang terkenal sebagai sentra industri kecil ikan asin adalah Desa Hajoran. Desa Hajoran selama ini merupakan salah satu industri kecil ikan asin yang terkenal selama puluhan tahun yang lalu baik dari segi rasa dan kualitas ikan asin yang dihasilkan.

Ikan asin merupakan produk makanan tradisional khas dari Desa Hajoran, Pembuatan ikan asin mulai di kembangkan oleh masyarakat kira-kira tahun 1970-an. Pada awalnya mereka membuat ikan asin sebatas untuk dikonsumsi sendiri baik untuk keluarga, tetangga, keperluan hajatan kenduri dan tidak diperjualbelikan. Demikian juga orang yang bisa membuat dan mengkonsumsi ikan asin masih sangat terbatas. Baru kira-kira tahun 1990-an ada orang yang mencoba ikan asin sebagai komoditi perdagangan hal itupun sangat terbatas sekali karena untuk pemasarannya baru antar desa yang terdekat atau dalam kota kecamatan karena pada saat itu sarana transportasi masih sangat terbatas.

Pada sekitar tahun 1980-an, sarana transportasi mulai berkembang dan mulai memberi kontribusi untuk memperluas jaringan pemasaran produksi ikan asin sampai keluar kecamatan tetapi masih berada dalam lingkup Desa Hajoran.

Sampai pada awal tahun 1990-an para pembuat ikan asin mulai mencoba melakukan pembuatan ikan asin dengan menggunakan peralatan semi modern.

Industri ikan asin termasuk kedalam jenis industri kecil rumah tangga sebagaimana industri kecil pada umumnya, maka tenaga kerjanya pun relative sedikit, sebagian besar pengrajinnya halnya memperkerjakan 5 sampai 15 orang yang biasanya masih merupakan anggota keluarga atau tetangganya sendiri.

Berdasarkan fenomena-fenomena diatas, menunjukkan bahwa faktor fisis keadaan geografis di kecamatan sibolga Utara sangat mendukung terhadap pembuatan industri ikan asin.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas maka identifikasi masalah yang didapat antara lain mengenai masalah faktor produksi yang menunjang pembuatan industri ikan asin, faktor social-budaya yang menunjang eksistensi industri ikan asin, pengaruh eksistensi ikan asin terhadap tingkat pendapatan, pendidikan dan kepemilikan fasilitas hidup dan usaha pengrajin untuk meningkatkan hasil produksi ikan asin.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi yang telah dikemukakan diatas maka penulis memberikan arahan pada penelitian ini, penulis memberi rumusan masalah sebagai berikut ini:

1. Bagaimana eksistensi industri ikan asin berdasarkan modal, bahan baku, pekerja, transportasi, dan pemasaran di Desa Hajoran.

2. Bagaimana pendapatan pekerja dan pengusaha pada industri ikan asin di Desa Hajoran.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui eksistensi industri ikan asin berdasarkan modal, bahan baku, pekerja, transportasi, dan pemasaran di Desa Hajoran.
2. Mengetahui pendapatan pekerja dan pengusaha pada industri ikan asin di Desa Hajoran.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Diperolehnya informasi mengenai faktor-faktor yang mendukung keberadaan industri kecil ikan asin dan pengaruhnya terhadap kondisi sosial para pengrajin di Desa Hajoran
2. Menjadi bahan informasi bagi pihak industri dalam mempertimbangkan pengambilan kebijakan industri ikan asin
3. Membantu instansi untuk merumuskan langkah-langkah pengembangan industri ikan asin di Desa Hajoran.