

Analisis Eksistensi Industri Kecil Penghasil Ikan Asin di Kelurahan Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah

Rifka Hadia Lubis

STIE Alwashliyah Sibolga Tapanuli Tengah

rifkahadia@yahoo.co.id

Alfansuri Tanjung

STIE Alwashliyah Sibolga Tapanuli Tengah

alfansuritanjung85@gmail.com

Abstrak

Industri kecil ikan asin di kelurahan hajoran berdiri dari tahun 1970 oleh seorang pedagang tionghoa dan prospek berkembangnya industri ikan asin sangat baik, hal ini terlihat dari makin banyak industri ikan asin di hajoran sampai saat ini. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif, sehingga hasil penelitian akan diuraikan dan dianalisis sesuai dengan kondisi atau keadaan yang terjadi di lapangan. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu Observasi Informan, Wawancara, dan Dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa : industri kecil ikan asin di kelurahan hajoran masih berkembang secara terus menerus, dan masyarakat di kelurahan hajoran menjadikan pembuatan ikan asin adalah mata pencarian utama selain berlayar mencari ikan. Eksistensi Perkembangan industri ikan asin dikelurahan hajoran juga membantu perekonomian di kelurahan hajoran dikarenakan para pengusaha kecil tidak membutuhkan modal besar dalam pembuatan ikan asin yang berkualitas, bahan baku yang mudah didapatkan mendukung dalam pembuatan ikan asin yang berkualitas, iklim di daerah kelurahan hajoran yang berkisar 25°C-32°C membantu para pengusaha dengan mudah mengeringkan ikan asin, serta pengalaman para pengusaha ikan asin yang dimanfaatkan secara terus menerus demi menghasilkan ikan asin yang berkualitas.

Kata Kunci *Eksistensi, Industri Kecil, Ikan Asin*

I. PENDAHULUAN

Usaha kecil merupakan salah satu industri yang harus dikembangkan untuk menciptakan kesempatan yang lebih setara dan mencapai keseimbangan antara keterlibatan masyarakat dan kewirausahaan yang lebih sehat. Industri Pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia, atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi, dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dan sifatnya menjadi lebih dekat kepada pemakai akhir. Termasuk dalam kegiatan industri adalah jasa industri dan pekerjaan perakitan (Hasibuan uddin 2015). Ikan Asin merupakan salah satu bahan makanan mentah yang diawetkan menggunakan garam. Penggaraman pada dasarnya dilakukan untuk mengurangi kadar air dalam badan ikan sampai pada titik tertentu, dimana bakteri tidak dapat hidup dan berkembang. Adanya garam akan

mengakibatkan terjadinya proses osmosa pada sel daging ikan, termasuk osmosa pada sel-sel jaringan mikroorganisma sehingga terjadi plasmolisis. Akibatnya bakteri menjadi mati. (halimatussadiyah, R 2011). Ikan asin merupakan jenis ikan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. ikan asin bukan hanya dikenal di negara Indonesia tapi ada juga di beberapa negara-negara lain seperti di singapura, thailand, malaysia dan masih banyak lagi negara lainnya. Ikan asin dari Indonesia telah banyak diekspor ke beberapa Negara seperti Singapura, Malaysia, China dan Jepang.

Industri kecil Ikan Asin di Kelurahan hajoran berdiri sejak tahun 1987 yang didirikan oleh saudagar Tionghoa yang berasal dari Tanjung Balai (Sipahutar 2012). Adapun prospek perkembangan industri ikan asin cukup baik, terbukti dengan banyak warga kelurahan hajoran yang membuka industri ikan asin sampai saat ini. Ikan asin menjadi produk makanan tradisional khas dari kelurahan hajoran. (Hasibuan & Amrulloh, 2022) Ikan Asin Kering mengandung energi sebesar 193 kilokalori, protein 42 gram, karbohidrat 0 gram, lemak 1,5 gram, kalsium 200 miligram, fosfor 300 miligram, dan zat besi 3 miligram. Selain itu di dalam Ikan Asin Kering juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,01 miligram dan vitamin C 0 miligram. Berdasarkan kandungan gizi pada ikan asin tersebut menunjukkan bahwa industri ikan asin mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan di kelurahan hajoran.

Industri ikan asin di kelurahan hajoran merupakan salah satu bisnis yang berkembang, dikarenakan banyak faktor pendukung dari industri tersebut, yaitu faktor mudahnya mendapatkan ikan-ikan segar yang bisa diolah menjadi ikan asin, kemudahan ini dikarenakan penduduk kelurahan hajoran mayoritas adalah nelayan, kondisi iklim atau keadaan cuaca di kelurahan hajoran juga mendukung proses pengeringan ikan asin, karna suhu rata2 kelurahan hajoran 25°C-32°C. bukan hanya itu, dalam proses pengolahan ikan asin, tidak membutuhkan banyak tenaga kerja, setiap industri ikan asin memakai tenaga kerja sekitar 7-15 orang, dan biasanya tenaga pekerja adalah anggota keluarga dari pemilik industri ikan asin. Akan tetapi pengembangan industri kecil ikan asin di kelurahan hajoran sampai sekarang belum maksimal, karena berjalannya industri ikan asin tidak diiringi dengan penambahan kuantitas produksi sehingga hasil produksi tidak bertambah.

Dengan adanya pemanfaatan bahan baku yang berkualitas, bahan bakar yang tersedia dan Pengembangan Industri Kecil ikan asin Pada Sentral Industri ikan asin kelurahan Hajoran Kecamatan pandan Kabupaten Tapanuli tengah teknologi seharusnya pengembangan industri kecil lebih cepat. Hal ini perlu adanya pengembangan industri kecil ikan asin karena industri ikan asin terus bertambah akan tetapi kuantitas produksi dan hasil produksi atau kemajuan dalam pengembangan industri ikan asin masih kurang signifikan. Karena konsumen banyak yang menyukai produk ikan asin, hal ini dikarenakan rasa yang nikmat dari tahu dan dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan. Maka perlunya pengembangan industri ikan asin karena dengan adanya pengembangan industri kecil ikan asin di kelurahan hajoran dapat memberikan manfaat untuk pengusaha ikan asin yaitu peningkatan hasil produksi ikan asin dan lebih berkembang. Perumusan masalah (1) Bagaimana eksistensi industri kecil ikan asin di kelurahan Hajoran Kecamatan pandan Kabupaten Tapanuli tengah ? (2) Bagaimana manfaat pengembangan industri kecil ikan asin di kelurahan Hajoran Kecamatan pandan Kabupaten Tapanuli tengah?.

II. LANDASAN TEORI

A. Pengertian Eksistensi

Dalam kamus lengkap bahasa Indonesia, dijelaskan bahwa: “Eksistensi artinya Keberadaan, keadaan, adanya . Selain itu dalam kamus besar bahasa Indonesia dikemukakan bahwa: “Eksistensi: keberadaan, adanya² . Berdasarkan penjelasan tersebut di atas, maka yang dimaksud dengan eksistensi adalah suatu keberadaan atau keadaan kegiatan usahanya masih ada dari dulu hingga sampai sekarang dan masih diterima oleh lingkungan masyarakat perawang, dan keadaannya tersebut lebih dikenal atau lebih eksis dikalangan masyarakat (KBBI).

B. Industri

Menurut Sandi (2010:148) industri adalah 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. Industri adalah bagian dari proses produksi. Bahan-bahan industri diambil secara langsung atau tidak langsung kemudian diolah untuk menghasilkan barang-barang yang lebih bernilai bagi masyarakat. Faktor industri yang mendorong berdirinya industri diantaranya modal, bahan baku, pekerja, pengangkutan (transportasi), dan pemasaran. Bakker (dalam Riyanto, 2010:18) mengartikan modal adalah baik yang berupa barang-barang konkrit yang masih ada di dalam rumah tangga perusahaan yang terdapat dineraca sebelah debit. Maupun berupa daya beli atau nilai tukar dari barang-barang itu yang tercatat disebalah kredit. Menurut Rusdiana (2014:368) “bahan baku merupakan barang-barang yang diperoleh untuk digunakan dalam proses produksi, beberapa bahan baku diperoleh secara langsung dari sumber-sumber alam. Bahan baku juga dapat diperoleh dari perusahaan lain.

III. METODOLOGI PENELITIAN

Lokasi penelitian ini dilaksanakan dikelurahan hajoran, kecamatan pandan kabupaten Tapanuli Tengah. Luas daerah kelurahan hajoran sekitar 6,24 km², dan berjarak sekitar 5 Km dari ibukota kabupaten yaitu kota Pandan. Adapun Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan memakai metode kualitatif, dimana sampel yang dipakai yaitu 20% dari jumlah populasi yang ada, yang artinya ada sekitar 35 pengusaha industri kecil ikan asin kelurahan hajoran yang akan dijadikan sampel. Ke 35 pengusaha industri kecil ikan asin itu kita wawancara satu persatu demi mengumpulkan data-data sesuai variabel yang kita butuhkan, seperti modal, bahan baku, pekerja, transportasi, pemasaran, dan pendapatan yang diperoleh pekerja setiap bulannya. Adapun teknik wawancara ini dilakukan agar data- data yang akan dianalisis menemukan fakta-fakta secara langsung, sehingga hasil penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan data yang lebih akurat.

IV. HASIL PENELITIAN

A. Gambaran umum industri kecil Ikan Asin di Kelurahan Hajoran

industri ikan asin sudah berkembang sejak tahun 1970 an di kelurahan hajoran yang dulunya masih disebut desa hajoran. Ikan asin merupakan makanan khas tradisional dari desa hajoran. dalam proses pembuatan ikan asin faktor utama yang dibutuhkan adalah sinar matahari, untuk membantu pengeringan ikan dan menghindari terjadinya pembusukan ikan. Adapun masalah yang sering muncul adalah sinar matahari yang diharapkan mengeringkan ikan tidak selalu membantu, dikarenakan cuaca terkadang hujan, sehingga prose pembuatan ikan asin terhambat dan menyebabkan

produksi ikan asin kurang berkualitas, bahkan ada yang busuk. Namun pada awal tahun 1990-an pengusaha industri kecil ikan asin mulai mencoba melakukan pembuatan ikan asin dengan menggunakan peralatan semi modern.

B. Kegiatan Industri Kecil Ikan Asin

Kegiatan Industri kecil ikan asin pada permulaannya dapat dilihat dari pemilihan bahan baku berupa pemilihan ikan segar. ikan segar yang digunakan untuk pembuatan ikan asin adalah ikan yang berasal dari nelayan di kelurahan hajoran. Pengusaha membeli ikan segar langsung dari para pedagang atau penjual ikan yang ada di Desa Hajoran sendiri dan sebagian di dapat dari TPI yang ada di Desa hajoran. Pengusaha ikan asin mensortir ikan yang didapat dari nelayan sesuai ikan asin yang akan dibuat, seperti ikan asin teri, ikan aso-aso, ikan asin teter dan banyak lagi jenis ikan asin lainnya Langkah- langkah pembuatan ikan asin sebagai berikut:

Membuat Ikan Asin dengan Cara Penggaraman Kering

1. Lakukan penyiangan ikan yang akan diolah kemudian dicuci agar bersih hingga bebas dari sisa-sisa kotoran.
2. Sediakan sejumlah garam kristal sesuai berat ikan, untuk ikan berukuran besar jumlah garam yang harus disediakan berkisar 20 – 30% dari berat ikan, untuk ikan berukuran sedang 15 – 20%, sedangkan ikan yang berukuran kecil 5%.
3. Taburkan garam ke dalam wadah / bak setebal 1 – 5 cm, tergantung jumlah garam dan ikan yang akan diolah. Lapisan garam ini berfungsi sebagai alas pada saat proses penggaraman.
4. Susunlah ikan di atas lapisan garam tersebut dengan cara bagian perut ikan menghadap ke dasar bak. Selanjutnya taburkan kembali garam pada lapisan ikan tersebut, lakukan penyusunan ikan dan garam secara berlapis-lapis hingga lapisan teratas adalah susunan dengan lapisan lebih banyak/tebal.
5. Tutuplah tumpukan ikan dan garam tersebut dengan keranjang /anyaman bambu dan beri pemberat di atasnya.
6. Biarkan selama beberapa hari untuk terjadinya proses penggaraman. Untuk ikan berukuran besar selama 2-3 hari, ikan yang berukuran sedang dan ikan yang berukuran kecil selama 12-24 jam.
7. Selanjutnya cucilah dengan air bersih dan tiriskan, susun ikan di atas para-para penjemuran
8. Pada saat penjemuran/pengering, ikan sekali-kali dibalik agar ikan cepat mengering.

Membuat Ikan Asin dengan Cara Penggaraman Basah

Siapkan larutan garam jenuh dengan konsentrasi larutan 30– 50%. Ikan yang telah disiangi disusun di dalam wadah/bak kedap air, kemudian tambahkan larutan garam secukupnya hingga seluruh ikan tenggelam dan beri pemberat agar tidak terapung. Lama perendaman 1 – 2 hari, tergantung dari ukuran / tebal ikan dan derajat keasinan yang diinginkan. Setelah penggaraman, bongkar ikan dan cuci dengan air bersih. Susun ikan di atas para-para untuk proses pengeringan/penjemuran.

Pada proses wawancara yang dilakukan oleh peneliti pada para pengusaha industri kecil ikan asin di kelurahan Hajoran, terdapat perbedaan hasil produksi ikan asin setiap hari oleh setiap pengusaha, perbedaan itu terlihat dari jumlah pekerja yang digunakan oleh pengusaha industri ikan asin tersebut. Dalam produksi ikan asin ini terdapat pembagian kerja bagi setiap pekerjanya. Dimana pembagian tersebut meliputi pekerja yang menyortir ikan, merebus ikan, pekerja penjemur ikan asin yang sifatnya

tidak tetap bergantung pada banyak tidaknya ikan asin, transportasi dan bagian pemasaran. Pengusaha yang mempekerjakan pekerja sekitar 5-15 orang bisa memproduksi ikan asin sebanyak 12% perhari, sedang pengusaha yang mempekerjakan pekerja 20-25 pekerja bisa menghasilkan produksi ikan asin sebesar 20% per hari, dan ada juga pengusaha yang mempekerjakan pekerja sekitar 25-32 orang, bisa memproduksi sebesar 38% ikan asin perhari. Jadi banyaknya produksi ikan asin setiap harinya dipengaruhi jumlah pekerja dan luasnya lahan pengeringan ikan yang dimiliki si pengusaha industri kecil ikan asin.

C. Pengembangan Industri Kecil Ikan Asin

Dalam pengembangan industri kecil ikan asin di kelurahan hajoran berawal dari tahun 1970 hingga sekarang industri ikan asin bertambah dari yang awalnya satu industri ikan asin kini menjadi suatu daerah yang dikenal sebagai salah satu daerah penghasil ikan asin terbesar di wilayah tapanuli tengahd dan industri ini merupakan mata pencarian bagi masyarakat kelurahan hajoran. Industri ikan asin di kelurahan hajoran terus berjalan karena bahan baku seperti ikan, sangat mudah didapatkan, keadaan iklim di kelurahan hajoran juga mendukung untuk memudahkan proses produksi ikan asin, para pengusaha ikan asin di kelurahan hajoran tidak membutuhkan modal besar dalam memproduksi ikan asin, dikarenakan pekerja yang dipakai mereka rata2 merupakan keluarga mereka sendiri, proses pembuatan ikan asin pun tidak sulit dan tidak membutuhkan modal besar, para pengusaha ikan asin juga menggunakan teknologi modern dalam proses pengolahan ikan asin, sehingga memudahkan mereka dalam memproduksi ikan asin dalam kualitas baik.

D. Manfaat Pengembangan Industri Kecil Ikan Asin

Dengan cara memanfaatkan pengalaman pengusaha ikan asin di kelurahan hajoran yang memiliki pengalaman dalam pengembangan industri ikan asin, hal ini memberi dampak positif pada berjalannya industri ikan asin karena pengusaha dapat mengambil keputusan yang sesuai di dasari oleh pengalaman yang telah dimiliki . Pengembangan industri ikan asin tidak terlepas dari ketersediaan bahan baku yaitu ikan. Penggunaan bahan baku yang segar menghasilkan ikan asin yang berkualitas, sehingga disukai banyak orang, proses pengeringan ikan asin yang bagus dibantu teknologi modern juga mendukung hasil ikan asin yang berkualitas dan tahan lama, serta menghindari penggunaan bahan kimia seperti formalin, dalam proses pengeringannya. Hal-hal diatas la yang menyebabkan ikan asin dari kelurahan hajoran disukai oleh banyak orang, dan pemasarannya sudah keberbagai provinsi di sumatera. Pengembangan industri ikan asin ini diharapkan meningkatkan pendapatan masyarakat di kabupaten tapanuli tengah.

V. KESIMPULAN

1. Eksistensi perkembangan ikan asin di kelurahan hajoran sangat memuaskan, terlihat dari perkembangan jumlah industri ikan asin yang dulunya hanya satu yaitu ikan asin yang dibuat oleh orang tionghoa, kini menjadi salah satu mata pencarian utama masyarakat kelurahan hajoran. Eksistensi perkembangan ikan asin juga didukung oleh letak geografis kelurahan hajoran yang merupakan dipinggir pantai, dimana rata2 masyarakatnya nelayan, sehingga sangat mudah memperoleh ikan segar untuk dijadikan bahan baku pembuatan ikan asin.
2. Pengalaman yang dimiliki oleh masyarakat kelurahan hajoran juga dimanfaatkan sebagai pengembangan dalam pengolahan ikan asin menjadi lebih baik dan

berkualitas, penggunaan teknologi modern yang digunakan para pengusaha industri kecil juga mendukung terciptanya ikan asin yang berkualitas yang tidak menggunakan formalin, sehingga aman dikonsumsi oleh penyuka ikan asin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih peneliti haturkan kepada para pekerja di industri kecil ikan asin Kelurahan hajoran yang sudah membantu memberikan informasi yang dibutuhkan peneliti melalui wawancara langsung, adapun harapan peneliti, semoga industri ikan asin dikelurahan hajoran semakin berkembang dan dikenal diseluruh indonesia bahkan keluar negeri..

DAFTAR PUSTAKA

- A.Rusdiana & Moch.Irfan. 2014. Sistem Informasi Manajemen. Pustaka Setia,Bandung
- Bambang Riyanto. 2010. Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan, ed. 4, B PFEYOGYAKARTA.
- Dessy Anwar, Kamus Lengkap Bahasa Indonesia, (Surabaya: Amelia, 2003), h 132. 2
- Ebta Setiawaan, Kamus Bahasa Indonesia, (Jakarta: pusat bahasa, 2011), h, 154
- Jasman Sarip Uddin Hasibuan, “Analisis Kontribusi Sektor Industri Terhadap PDRB Kota Medan”, Jurnal Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Vol.3, No.1, 2015, h. 56.
- Halimahtussaddiyah R, “Analisis Logam Berat Cd,Hg,Dan Mg Dalam Ikan Asin Melalui Pemisahan dan Tanpa Pemisahan Menggunakan Pengekstrak Ligan Di Pentilditiokarbamat”, //Paradigma, Vol.15 No.1 februari 2011 h. 31.
- Sandi, I Made.2010. Republik Indonesia Geografi Regional. Jakarta: Puri Margasari.