




### EKSISTENSI INDUSTRI IKAN ASIN DI DESA HAJORAN, KECAMATAN PANDAN, KABUPATEN TAPANULI TENGAH

Adi Saputra Hasibuan<sup>1</sup>, Mohamad Fajar Farid Amrulloh<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Universitas Timor, Kefamenanu 85613

\*Email: hasibuan.of.the.power@gmail.com

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
<p><b>Riwayat Artikel:</b> Diterima tgl. 04/11/2022 Diperbaiki tgl. 07/11/2022 Disetujui tgl. 07/11/2022 Tersedia daring tgl. 09/11/2022</p> <p>(e) ISSN 2962-4746 (p) ISSN 2961-8312</p> <p>DOI:</p>	<p>Ikan asin merupakan produk makanan tradisional khas dari Desa Hajoran: Pembuatan ikan asin mulai di kembangkan oleh masyarakat kira-kira tahun 1970-an. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh eksistensi ikan asin terhadap tingkat pendapatan: pendidikan dan kepemilikan fasilitas hidup dan usaha pengrajin untuk meningkatkan hasil produksi ikan asin. Metode penelitian dilakukan dengan menggunakan teknik komunikasi langsung berupa wawancara. Sampel yang digunakan adalah 20% dari jumlah total populasi pengusaha ikan asin di desa Hajoran (170 pengusaha), yakni 34 pengusaha. Variabel yang digunakan dalam teknik wawancara adalah modal, bahan baku, pekerja, transportasi, pemasaran, dan pendapatan pekerja dalam industri ikan asin di desa Hajoran. Hasil penelitian menunjukkan bahwa eksistensi industri berdasarkan modal operasional produksi tertinggi pada industri ikan asin adalah Rp 150.000.000 dan produksi terendah Rp 70.000.000 per bulan. Sumber modal paling banyak adalah dana sendiri (5288%) dari jumlah populasi dan sebagian kecil modal diperoleh dari pinjaman ke BANK. Bahan baku yang digunakan adalah ikan teter (36205%): ikan cembolo (32297%) dan ikan selar (30296%): bahan baku tersebut bergantung pada hasil tangkapan. Pekerja berjumlah 517 pekerja yang berasal dari keluarga: lokal (bukan anggota keluarga) dan luar kabupaten. Transportasi yang digunakan adalah speed boat. Pemasaran dilakukan sebagian besar langsung kepada toke dan sebagian kecil ke pengecer.</p> <p><b>Kata Kunci:</b> <b>Eksistensi, Industri, Ikan Asin, Desa Hajoran.</b></p>

 ©2022. Diterbitkan oleh Jurnal Manajemen Bisnis dan Organisasi (JMBO). Artikel ini memiliki akses terbuka di bawah lisensi BY-NC <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

#### PENDAHULUAN

Ikan asin merupakan produk makanan tradisional khas dari Desa Hajoran: Pembuatan ikan asin mulai dikembangkan oleh masyarakat kira-kira tahun 1970-an. 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 selam 3 bulan. Konsentrasi

garam yang digunakan dalam proses penggaraman 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. Permasalahan yang terjadi, matahari tidak selalu bersinar dengan cukup setiap harinya terutama musim hujan. Akibatnya banyak ikan yang tidak terawat dengan baik, kualitasnya menurun, dan ikan 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 diproduksi secara massal di Indonesia.

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 memperkerjakan 5 -15 orang yang berasal anggota keluarga atau tetangganya sendiri. Berdasarkan fenomena-fenomena di atas: menunjukkan bahwa faktor fisis keadaan geografis di kecamatan Pandan sangat mendukung terhadap pembuatan industri ikan asin. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh eksistensi ikan asin terhadap tingkat pendapatan: pendidikan dan kepemilikan fasilitas hidup dan usaha pengrajin untuk meningkatkan hasil produksi ikan asin.

### LANDASAN TEORI

Eksistensi berasal dari kata eksis yang mulanya adalah kata dari bahasa Inggris "exist" yang berarti ada, berwujud. Eksistensi merupakan istilah yang diturunkan dari kosakata Latin *existere* yang berarti lebih menonjol dari pada (*stand out*), muncul, atau menjadi (*Octavia, 2011*). Industri adalah segala

kegiatan manusia yang memanfaatkan sumberdaya dalam rangka mencapai kesejahteraan dan dalam arti sempit adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah menjadi barang setengah jadi atau barang jadi (Sumaatmadja, 1998). Faktor industri yang mendorong berdirinya industri diantaranya modal, bahan baku, pekerja, pengangkutan (transportasi), dan pemasaran. Bale dalam Bintarto, (1977) mengatakan bahwa modal dapat diartikan sebagai apa saja yang dibuat oleh manusia dan dipergunakan dalam produksi. Bahan baku merupakan bahan langsung, yaitu bahan yang membentuk suatu kesatuan yang tidak terpisahkan dari produk jadi. Bahan baku adalah bahan utama atau bahan pokok dan merupakan komponen utama dari suatu produk (Nafarin, 2004). Pekerja dibedakan menjadi dua yakni pekerja langsung dan pekerja tak langsung. (a) pekerja langsung adalah tenaga manusia yang bekerja langsung mengolah produk dan (b) pekerja tak langsung yakni pekerja manusia yang ikut membantu menyelesaikan produk, seperti mandor, manager hal ini di ungkapkan oleh (Nafarin, 2004). Sarana transportasi sangat vital dibutuhkan

suatu industri baik untuk mengangkut bahan mentah ke lokasi industri, mengangkut dan mengantarkan pekerja, pengangkutan barang jadi hasil output industri ke agen penyalur distributor atau ke tahap produksi selanjutnya, dan lain sebagainya. Pemasaran produk hasil keluaran produksi haruslah dikelola oleh orang-orang yang tepat agar hasil produksi dapat terjual untuk mendapatkan keuntungan/ profit yang diharapkan sebagai pemasukan untuk pembiayaan kegiatan produksi berikutnya, memperluas pangsa pasar, memberikan dividen (keuntungan) kepada pemegang saham, membayar pegawai, karyawan dan buruh, serta lain-lain

#### **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian menggunakan metode kualitatif. Sampel yang digunakan adalah 20% dari jumlah total populasi pengusaha ikan asin di desa Hajoran (170 pengusaha), yakni 34 pengusaha. Variabel yang digunakan dalam teknik wawancara adalah modal, bahan baku, pekerja, transportasi, pemasaran, dan pendapatan pekerja dalam industri ikan asin di desa Hajoran. Teknik pengumpulan data dilakukan

dengan menggunakan teknik komunikasi langsung berupa wawancara. Teknik analisis data dilakukan menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yakni dengan menyajikan fakta-fakta yang diperoleh dari lapangan yang selanjutnya data tersebut dianalisis dengan tabel-tabel frekuensi sehingga lebih akurat.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengambilan data penelitian dilakukan dengan mengetahui data-data deskripsi tentang wilayah desa hajoran (kondisi fisik), penduduk desa hajoran (kondisi nonfisik), serta faktor-faktor yang mendukung terbentuknya industri ikan asin di desa Hajoran. Data kondisi fisik (wilayah desa Hajoran) meliputi lokasi, topografi, iklim, dan bentuk penggunaan lahan. Data kondisi nonfisik (penduduk desa hajoran) meliputi jumlah penduduk, komposisi penduduk desa Hajoran menurut jenis kelamin, komposisi penduduk desa Hajoran menurut umur, komposisi penduduk desa Hajoran menurut mata pencaharian, komposisi penduduk desa Hajoran menurut agama, komposisi penduduk desa Hajoran menurut etnis,

sarana peribadatan, sarana pendidikan, sarana kesehatan, sarana transportasi, & fasilitas jasa dan perdagangan. Faktor-faktor yang mendukung terbentuknya industri ikan asin diantaranya modal, bahan baku, pekerja, transportasi dan pemasaran.

#### **Data Kondisi Fisik (Wilayah desa Hajoran), yaitu :**

##### **Letak**

Letak astronomis Desa Harojan lintang utara  $01^{\circ}33'$ , dan bujur timur  $99^{\circ}08'$  terletak di Kecamatan Pandang Kabupaten Tapanuli Tengah. Secara administratif memiliki batas-batas daerah sebagai berikut: 1. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Sibuluan Indah, 2. Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Kecamatan Badiri, 3. Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Samudera Indonesia, 4. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa (lihat gambar 2,3,4)

Secara keseluruhan luas Desa Hajoran adalah  $6,24 \text{ km}^2$ . Dilihat dari jarak antara Desa Hajoran dengan pusat pemerintahan maka jarak Desa Hajoran dengan Kecamatan Pandan adalah 5 km.

##### **Topografi**

Topografi adalah tinggi rendahnya permukaan bumi yang diukur dari

permukaan laut yang disebut dengan relief. Dilihat dari letak topografinya Desa Hajoran merupakan daerah pesisir pantai dengan ketinggian rata-rata  $\pm$  0-100 mdpl, yang terdiri dari daerah permukiman, laut, pekarangan dan bukit.

### **Iklim**

Iklim adalah keadaan rata-rata cuaca dalam wilayah yang luas dan jangka waktu yang panjang, secara umum iklim di pengaruhi oleh letak astronomis dan geografi suatu wilayah di permukaan bumi. Iklim di Desa Hajoran sama halnya dengan iklim Indonesia yaitu iklim tropis yang dipengaruhi oleh dua musim yaitu musim kemarau dan musim penghujan dengan suhu rata-rata berkisar antara 25°C-32°C dengan keadaan curah hujan disetiap tahunnya sebesar 1.800 mm

### **Bentuk Penggunaan Lahan**

Penggunaan lahan dapat diartikan sebagai usaha manusia untuk menguasai dan mengolah unsur-unsur ekosistem sehingga dapat diperoleh manfaatnya. Penggunaan lahan pada daerah dapat dipandang sebagai hasil dari berbagai pengaruh yang saling mempengaruhi yang terjadi di lingkungan tempat tinggal manusia. Secara keseluruhan luas

lahan Desa Hajoran mencapai 6,24 km<sup>2</sup> yang terdiri dari permukiman 2,3 km<sup>2</sup>, pekarangan 0,7 km<sup>2</sup>, hutan 2 km<sup>2</sup>, lahan kuburan 0,2 km<sup>2</sup>, laut 1,04 km<sup>2</sup>.

**Tabel 1.** Jenis Penggunaan Lahan di Desa Hajoran Tahun 2013

No.	Penggunaan Lahan	Km <sup>2</sup>	Persentase (%)
1	Permukiman	2,3	3,85
2	Hutan	2,0	32,05
3	Laut	1,0	16,66
4	Pekarangan	0,7	11,21
5	Kuburan	0,2	3,2
<b>Jumlah</b>		<b>6,24</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Kantor Kepala Desa Hajoran, 2013

### **Data Kondisi Nonfisik (Penduduk desa Hajoran)**

Peran penduduk dalam suatu daerah sangat penting karena penduduk merupakan modal dasar dalam pembangunan suatu daerah dan sebagai pekerja dalam pembangunan suatu daerah dan sebagai pekerja dalam pelaksanaan pembangunan. Jumlah penduduk Desa Hajoran mencapai 7,939 jiwa yang terdiri dari 1.780 kepala keluarga (KK) dengan luas daerah 6,24 km<sup>2</sup>, hal ini menunjukkan kepadatan penduduk Desa Hajoroan sebesar 1272,2 jiwa/km<sup>2</sup>.

### **Komposisi penduduk menurut jenis kelamin**

Komposisi penduduk menurut jenis kelamin penting untuk mengetahui ratio/perbandingan antara jumlah

penduduk laki-laki dengan jumlah penduduk perempuan. Komposisi penduduk menurut jenis kelamin di Desa Hajoran yakni jumlah penduduk laki-laki 3.998 jiwa dan jumlah penduduk perempuan 3.941 jiwa (Kantor Kepala Desa Hajoran, 2013). Maka dapat diketahui *sex ratio* dengan rumus:  $SR = \frac{3.998}{3.941} \times 100$ . Dari *sex ratio* dapat diketahui besarnya angka *sex ratio* penduduk Desa Hajoran adalah 101, yang berarti setiap 100 jiwa penduduk perempuan terdapat sebanyak 101 jiwa penduduk laki-laki.

#### Komposisi penduduk menurut umur

Pengelompokan penduduk berdasarkan umur dapat menunjukkan angka ketergantungan/*dependency ratio*. Pengelompokan penduduk berdasarkan umur dapat menggambarkan keadaan penduduk yang produktif dan penduduk yang non produktif. Dari pengelompokan penduduk yang tergolong penduduk yang produktif yakni penduduk yang berumur 15-64 tahun dan penduduk yang non produktif yakni penduduk yang berumur 0-14 tahun dan penduduk yang berumur 64 tahun keatas. Angka ketergantungan dikatakan tinggi jika

jumlah penduduk usia non produktif lebih besar disbanding dengan jumlah penduduk usia produktif. Besarnya angka ketergantungan dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$DR = \frac{3.076}{4.863} \times 100$ . Untuk mengetahui pengelompokan penduduk Desa Hajoran berdasarkan umur dapat dilihat pada tabel 2.

**Tabel 2.** Umur pengusaha di Desa Hajoran tahun 2015

No.	Kelompok Umur (Tahun)	Frekuensi (F)	Persentase (%)
1	25 - 30	3	8,82
2	31 - 35	4	11,76
3	36 - 40	6	17,64
4	41 - 45	7	20,58
5	46 - 50	6	17,64
6	51 - 55	8	23,52
<b>Jumlah</b>		<b>34</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer Olahan, 2015

Berdasarkan hasil wawancara menunjukkan distribusi pengelompokan umur pengusaha yang paling dominan adalah kelompok umur 51-55 tahun sebanyak (23,52%), kemudian kelompok umur 41-45 tahun sebanyak (20,58%), kelompok umur 36-40 tahun yaitu sebesar (17,64%), kelompok umur 46-50 tahun sebanyak (17,64%), kelompok umur 31-35 (11,76%), dan kelompok umur 25-30 tahun sebanyak (8,82%). Dilihat dari umur pengusaha dapat diketahui bahwa seluruh pengusaha di

Desa Hajoran adalah termasuk golongan kelompok umur/usia produktif.

### Komposisi penduduk menurut jumlah anak

Dalam proses migrasi yang dilakukan pengusaha ke Desa Hajoran sebagian besar dilakukan dengan keluarga (istri dan anak). Dari hasil penelitian dapat dilihat jumlah anak pengusaha di Desa Hajoran pada tabel 3.

**Tabel 3.** Jumlah anak pengusaha tahun 2015

No.	Jumlah Anak Pengusaha	Jumlah Keluarga	Persentase (%)
1	1 - 2	5	14,70
2	3 - 4	13	38,23
3	5 - 6	10	29,41
4	7 - 8	6	17,64
<b>Jumlah</b>		<b>34</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer Olahan, 2015

Sesuai dengan tabel 3 memperlihatkan bahwa 38,23% pengusaha memiliki jumlah anak antara 3 - 4 orang, selanjutnya 29,41% pengusaha memiliki anak 5 - 6 orang, 17,64% pengusaha memiliki anak 7 - 8 orang, 14,70% pengusaha memiliki anak 1 - 2 orang. Dari hasil perhitungan jumlah anak pengusaha dapat diketahui bahwa program KB (Keluarga Berencana) yang dicanangkan pemerintah tidak berhasil di Desa Hajoran karena jumlah anak para pengusaha melebihi jumlah anak yang

diprogramkan yakni cukup 2 anak untuk satu keluarga.

### Komposisi penduduk menurut tingkat pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor yang perlu diperhatikan karena mempengaruhi tingkat keberhasilan seseorang dalam hidupnya. Tingkat pendidikan Pengusaha di Desa Hajoran dapat dilihat pada tabel 4.

**Tabel 4.** Tingkat Pendidikan pengusaha di Desa Hajoran tahun 2015

No.	Jenjang Pendidikan Pengusaha	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	SD/Sederajat	18	52,29
2	SLTP/Sederajat	10	29,41
3	SLTA/Sederajat	5	14,70
4	Perguruan Tinggi	1	2,94
<b>Jumlah</b>		<b>34</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer Olahan, 2015

Tabel 4 menunjukkan bahwa 52,29% Pengusaha SD/Sederajat, kemudian 29,41% pendidikan Pengusaha SLTP/Sederajat, 14,70% pendidikan Pengusaha SLTA/Sederajat dan ada 2,94% pendidikan Pengusaha sampai Perguruan Tinggi. Dari keadaan tersebut dapat diketahui bahwa tingkat pendidikan Pengusaha masing sangat rendah, terlihat dari banyaknya Pengusaha yang mengecap pendidikan hanya SD/Sederajat.

### Komposisi penduduk menurut suku

Suku adalah suatu golongan manusia yang terikat oleh kesadaran dan identitas akan kesatuan kebudayaan. Pengusaha yang bermigrasi ke Desa Hajoran terdiri dari berbagai suku diantaranya suku batak toba, mandailing, jawa, melayu dan minang. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 5.

**Tabel 5.** Suku pengusaha di Desa Hajoran tahun 2014

No.	Suku Pengusaha	Jumlah	Persentase (%)
1	Bugis	21	61,76
2	Melayu	8	23,52
3	Jawa	3	8,82
4	Batak Toba	2	5,88
<b>Jumlah</b>		<b>34</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer Olahan, 2014

Dari tabel 5 dapat di ketahui bahwa suku Pengusaha yang dominan di Desa Hajoran adalah 61,76% suku Bugis, 23,52% suku Melayu, 8,82% suku Jawa, dan 5,58% suku Batak Toba.

**Faktor-faktor yang Mendukung Terbentuknya Industri Ikan Asin, yaitu:**

**Modal**

Modal merupakan faktor penentu dalam membuka suatu usaha, khususnya dalam berindustri. Pengusahaikan asin membuka usahanya dengan modal sendiri, dan modal bantuan dari pinjaman keberbagai

lembaga dan keluarga. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 6.

**Tabel 6.** Sumber Modal

No.	Sumber Modal	Frekuensi	Persentase (%)
1	Dana sendiri	19	55,88
2	Kemitraan misalnya (Bermitra dengan Pemasok, Investor)	9	26,47
3	BANK	6	17,64
<b>Jumlah</b>		<b>34</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer Olahan, 2014

Berdasarkan data pada table 6 diketahui bahwa sumber modal yang digunakan Pengusaha adalah 55,88% modal sendiri, selanjutnya 26,47% modal dari Lembaga Kemitraan, dan 17,64% modal Pengusaha berasal dari pinjaman ke BANK. Modal operasional dalam industri ikan asin in dicermati dengan menghitung seluruh pengeluaran yang meliputi biaya pembelian bahan baku, upah pekerja, biaya transportasi, biaya pemeliharaan alat dan bahan bakar mesin. Untuk lebih jelasnya jumlah modal usaha yang digunakan Pengusahaikan asin di Desa Hajoran dapat dilihat pada tabel 7.

**Tabel 7.** Jumlah Modal

No.	Modal (Rp)	Frekuensi	Persentase (%)
1	70.000.000,- s/d 85.000.000,-	18	52,94
2	85.000.001,- s/d 100.000.000,-	10	29,41
3	100.000.001,- s/d 150.000.000	6	17,64
<b>Jumlah</b>		<b>34</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer Olahan, 2014

Sesuai dengan tabel 7 dapat diketahui modal yang digunakan Pengusaha ikan asin sangatlah besar yakni 52,94% Pengusaha mengeluarkan modal sebesar Rp.70.000.000-s/d Rp.85.000.000,- selanjutnya 29,41% Pengusaha mengeluarkan modal sebesar Rp.85.000.001, s/d Rp.100.000.000,- dan 17,64% Pengusaha mengeluarkan modal sebesar p. 100.000.001,- s/d Rp.150.000.000,-.

#### Bahan baku

Bahan baku dalam industri ikan asin merupakan iktran yang diperoleh dari laut, dan sebagian diperoleh dari nelayan yang menjual hasil tangkapannya ke pengusaha industri kecil ikan asin. Dan selanjutnya disortir berdasarkan jenis ikan yang akan di keringkan. Adapun jenis bahan baku untuk produksi ikan asin adalah jenis ikan teter, cembolo, dan selar.

Dalam menggunakan bahan baku, masing-masing unit usaha memiliki bahan baku yang berbeda. Jenis bahan baku ikan teter lebih banyak digunakan oleh pengusaha. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 8.

**Tabel 8.** Jenis bahan baku pada industry ikan asin di Desa Hajoran tahun 2015

No.	Jenis Bahan Baku	Jumlah Bahan Buku/Kg	Persentase (%)
-----	------------------	----------------------	----------------

1	Teter	15.450	36,05
2	Cembolo	14.130	32,97
3	Selar	13.270	30,96
<b>Jumlah</b>		<b>42.850</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer Olahan, 2014

Dari tabel 8 dapat diketahui pengusaha menggunakan jenis bahan baku dari ketiga jenis ikan tersebut yaitu ikan teter (36,05%), ikan cembolo (32,97%) dan ikan selar (30,96%).

#### Pekerja

Dalam produksi ikan asin ini terdapat pembagian kerja bagi setiap pekerjaannya. 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. Sebagian besar unit usaha mempekerjakan 5 - 19 pekerja untuk lebih jelas dapat dilihat pada tabel 18. Berdasarkan tabel 18 menunjukkan jumlah pekerja pada unit usaha (5-10 orang) sebesar 14,70% dari 5 unit usaha yang mempekerjakan 48 orang pekerja, pekerja (11-15) sebesar 35,29% dari 12 unit usaha yang mempekerjakan 132 orang pekerja, pekerja (16--20) sebesar 29,41% dari 10 unit usaha yang mempekerjakan 176 orang pekerja, dan pekerja (20-25) sebesar 20,58% dari 7 unit

usaha yang mempekerjakan 164 orang pekerja.

**Tabel 9.** Jumlah pekerja pengusaha dalam 1 bulan terakhir pada industri ikan asin di Desa Hajoran tahun 2014

No.	Jumlah Pekerja	Jumlah Tenaga Kerja	Unit Usaha	Persentase (%)
1	5 - 10	48	11	9,28
2	11 - 15	132	12	25,53
3	16 - 20	176	8	34,04
4	21 - 25	164	3	31,72
<b>Jumlah</b>		<b>517</b>	<b>34</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer Olahan, 2014

Pekerja pada industri ikan asin di Desa Hajoran tidak hanya merupakan pekerja yang berasal dari dalam keluarga, sebagian bear unit usaha mempekerjakan pekerja yang berasal dari dalam Kabupaten Tapanuli Tengah sendiri. Tetapi dari 34 unit usaha yang ada 8 diantaranya juga menyertakan. Pekerja dari luar Kabupaten Tapanuli Tengah. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 10.

**Tabel 10.** Asal pekerja pengusaha dalam 1 bulan terakhir pada industri ikan asin di Desa Hajoran tahun 2014

No.	Asal Pekerja	Frekuensi Unit Usaha	Persentase (%)
1	Bukan anggota keluarga	20	58,82
2	Anggota keluarga	9	26,47
3	Luar kabupaten	5	14,70
<b>Jumlah</b>		<b>34</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer Olahan, 2014

Sesuai dengan tabel 10 dapat diketahui bahwa asal pekerja industri ikan asin di Desa Hajoran yakni 58,82% pekerja berasal dari bukan anggota

keluarga yang ada di Desa Hajoran dan sekitarnya, selanjutnya 26,47% pekerja berasal dari dalam keluarga Pengusaha sendiridan 14,70% pekerja berasal dari luar Kabupaten Tapanuli Tengah.

### Transportasi

Dalam memudahkan proses produksi dan pemasaran dalam industri ikan asin ini dibutuhkan sarana transportasi agar kegiatan produksi berjalan dengan baik. Sarana transportasi juga digunakan untuk mempermudah mendapatkan bahan baku produksi. Alat transportasi yang digunakan Pengusaha untuk mengangkut bahan baku ke tempt produksi sepenuhnya atau 34 unit usaha menggunakan mobil pribadi Pengusaha. Begitu pula dalam proses mendistribusikan produk kepada konsumen terutama untuk pemasaran. Biaya transportasi dalam pemasaran yang sebagian bear dilakukan di diluar daerah tersebut membuat biaya transportasi menjadi beban. Biaya transportasi yang digunakan masing-masing Pengusaha disajikan pada tabel 11.

**Tabel 11.** Biaya transportasi pengusaha dalam 1 bulan terakhir pada industri ikan asin di Desa Hajoran tahun 2014

No	Pengusaha	Biaya Transportasi	Jumlah
----	-----------	--------------------	--------

		Penyediaan Bahan Baku	Distribusi Produk	
1	Hasnan	2.400.000	3.495.000	5.895.000
2	Abu	800.000	1.948.000	2.748.000
3	Khairudin	3.000.000	4.190.000	7.190.000
4	Mulyaga	900.000	2.148.000	3.048.000
5	Riswan Husen	4.000.000	5.562.000	9.562.000
6	Eka	1.500.000	2.347.500	3.847.500
7	Pak Mas	2.400.000	3.370.000	5.770.000
8	Iwanisantosa Putra	1.400.000	1.997.000	3.397.000
9	Fajri	2.300.000	3.122.000	5.422.000
10	Bakar	1.600.000	1.800.000	3.400.000
11	Ujang	3.600.000	3.487.000	7.087.000
12	Abnu Amin Munte	3.700.000	4.751.000	8.451.000
13	Nurdin	1.500.000	1.747.000	3.247.000
14	Usman	2.400.000	3.195.000	5.595.000
15	Zulfan	2.700.000	3.994.000	6.694.000
16	Ali Hasan	1.300.000	3.072.000	4.372.000
17	Mali	950.000	1.248.000	2.198.000
18	Kumer	950.000	1.623.000	2.573.000
19	Khajali	2.500.000	2.745.000	5.245.000
20	Halil Syahril	1.000.000	1.123.000	2.123.000
21	Sukri	800.000	1.674.000	2.474.000
22	Bambang	1.400.000	2.497.000	3.897.000
23	Ibnu Hajar	900.000	1.823.000	2.723.000
24	Mustafa Ali	7.200.000	5.615.000	12.815.000
25	Haikal	3.000.000	2.988.000	5.988.000
26	Ikrar	1.700.000	1.171.000	2.871.000
27	Aman Kuba	7.750.000	6.935.000	14.685.000
28	Irham Yunus	7.000.000	6.835.000	13.835.000
29	Muslim	3.000.000	3.362.000	6.362.000
30	Zul	1.800.000	2.239.000	4.039.000
31	Rasyid	2.000.000	3.147.000	5.147.000
32	Riyanti	1.200.000	1.748.000	2.948.000
33	Abdurrahman	900.000	1.508.000	2.408.000
34	Jufri	2.500.000	1.945.000	4.445.000
	<b>Jumlah</b>	<b>81.350.000</b>	<b>711.411.500</b>	<b>97.151.500</b>

Sumber: Data Primer Olahan, 2014

Berdasarkan tabel 20 bahwa biaya transportasi tertinggi digunakan oleh Pengusaha nomor 27 dengan jumlah pengeluaran transportasi pengadaan bahan baku sebesar Rp.7.750.000,- dan biaya distribusi atau pemasaran sebesar Rp.6.835.000,-. Dengan demikian biaya pengeluaran transportasi untuk Pengusaha ini berjumlah Rp.14.685.000,- untuk 1 bulan terakhir. Sedangkan jumlah biaya transportasi yang paling

sedikit dikeluarkan oleh Pengusaha nomor 33 yakni dengan total pengeluaran transportasi sebesar Rp.2.408.000,- untuk 1 bulan terakhir.

### Pemasaran

Pemasaran adalah kegiatan mendistribusikan produk kepada konsumen. Industri ikan asin di Desa Hajoran ini pemasaran produk ikan asin dilakukan secara tidak langsung yakni sebagian besar (87,82%) Pengusaha menjual langsung kepada toke yang datang ketempat pembuatan ikan asin hal ini dilakukan Pengusaha karena sudah memiliki langganan tetap, selain itu dikarenakan sebagian Pengusaha belum memiliki kendaraan transportasi untuk pemasaran lebih las dan sebagian kecil (12,18%) Pengusaha menjual ke pengecer yang datang ketempat produksi untuk dijual kembali ke konsumen.

### Pendapatan pengusaha

Pendapatan Pengusaha merupakan pendapatan yang diperoleh Pengusaha dari produksi industri ikan asin. Pendapatan Pengusaha tersebut didapatkan dengan menghitung jumlah produksi yang kemudian dikalikan dengan harga dan terakhir dikurangi dengan seluruh pengeluaran pada industri ini yakni meliputi biaya bahan baku, transportasi dan upah pekerja. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 12.

**Tabel 12.** Pendapatan pengusaha industry ikan asin di Kabupaten

**Tapanuli Tengah tahun 2014**

No.	Pendapatan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Rp. 15.000.000 - Rp. 20.000.000	21	61,76
2	Rp. 20.000.001 - Rp. 25.000.000	9	26,47

### SIMPULAN

Eksistensi industri ikan asin berdasarkan modal operasional produksi tertinggi adalah Rp 150.000.000 dan produksi terendah Rp 70.000.000 per bulan. Sumber modal paling banyak adalah dana sendiri (55288%) dari jumlah populasi dan sebagian kecil modal diperoleh dari pinjaman ke BANK. Bahan baku yang digunakan adalah ikan teter (36205%); ikan cembolo (32297%) dan ikan selar (30296%); bahan baku tersebut bergantung pada hasil tangkapan. Pekerja berjumlah 517 pekerja yang berasal dari keluarga: lokal (bukan anggota keluarga) dan luar kabupaten. Transportasi yang digunakan adalah speed boat. Pemasaran dilakukan sebagian besar langsung kepada toke dan sebagian kecil ke pengecer.

### DAFTAR PUSTAKA

Adisaputro, Gunawan dan Asri, Marwan.1984. *Anggaran Perusahaan*. Yogyakarta: BPFE

Afrianto. E. dan E. liviaty. 1989.

3	Rp. 25.000.001 - Rp. 30.000.000	4	11,76
<b>Jumlah</b>		<b>34</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer Olahan, 2014

Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta. ISBN Alamsyah, idham 2007. Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Usaha Industri "Kemplang" Rumah Tangga Berbahan Baku Utama Sagu Dan Ikan. Jurnal Pembangunan Manusia. (Online), Palembang: Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. 2014

Bintarto, 1977. Geografi Sosial. Yogyakarta: Spring

BPS. 2012. Kabupaten Tapanuli Tengah 2013. BPS: Tapanuli Tengah

Mulyadi. 1990. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: BPFE

Muslim. 2012. Eksistensi Industri Ikan asin di Desa Hajoran Kecamatan Pandan Kabupaten tapanuli Tengah. Skripsi, Jurusan Pendidikan Geografi FIS Unimed. 2014.

Nafarin, M. Dalam Muslim 2004. Penganggaran Perusahaan. Jakarta: Salemba Empat.

Octavia. 2011. Eksistensi Gerabah di Kecamatan Bunut, Kabupaten Asahan. Skripsi. Jurusan Pendidikan

Geografi FIS

Rionga. 2010. Kajian Industri Mebel di Kelurahan Sei Kambing di Kecamatan Medan Petisah. Jurusan Pendidikan Geografi FIS Unimed. 2014.

Santoso. 1998. Blokku-Nisnis. Blogspot. In/2012/10 Pengasinan Ikan. Html?m=1

Sumaatmadja.1998. Studi Geografi: Suatu Pendekatan Dan Analisis Geografi. Bandung: Alumni