

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada tahun 2022 BPS (Badan Pusat Statistik) mencatat bahwa pulau di Indonesia mencapai lebih dari 17.000 pulau. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki pulau sejumlah 17.508 pulau dari Sabang sampai Merauke sehingga menjadikan Indonesia menjadi salah satu dari negara kepulauan terbesar yang ada di dunia (Perikanan, 2024).

Dapat dilihat dari banyaknya pulau yang dimiliki Indonesia, kita dapat memahami bahwa dengan luas wilayah dan banyaknya pulau yang dimiliki membuat masyarakat Indonesia bisa saja berada di berbagai wilayah yang dipisahkan oleh lautan. Untuk pergi ke wilayah lainnya baik itu kota maupun provinsi, masyarakat Indonesia terbatas dengan banyaknya wilayah dan luasnya wilayah yang ingin didatangi atau dikunjungi. Sehingga dalam hal tempat tinggal juga menjadikan masyarakat bisa melakukan berpindah tempat, baik itu di karenakan memiliki pekerjaan di tempat yang jauh sehingga perlunya melakukan pindah tempat guna membuat jarak ketempat kerja menjadi lebih dekat dengan merantau dan faktor-faktor lainnya yang menjadi keputusan untuk tinggal di tempat yang baru dan meninggalkan tempat tinggal yang lama.

Indonesia memiliki banyak sekali wilayah dan pulau yang dipisahkan oleh lautan maupun daratan menjadikan tiap wilayah memiliki berbagai jenis makanan

yang berbeda-beda. Ini bisa didasarkan karena perbedaan adat istiadat serta kebiasaan warga setempat. Karena perbedaan ini menghasilkan tiap wilayah memiliki makanan khasnya tersendiri yang bisa saja tidak bisa ditemukan ditempat lain selain dari tempat asalnya saja. Biasanya saat seseorang mengunjungi tempat yang memiliki makanan khas mereka cenderung akan membelinya sebagai buah tangan atau oleh-oleh.

Indonesia memiliki berbagai macam jenis yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh baik itu benda seperti kerajinan tangan, souvenir, kain motif dan lain sebagainya. Dari segi makanan, dengan luas wilayah yang dimiliki oleh-oleh juga sangat beragam yang dimiliki berbagai daerah di Indonesia. Dari sabang sampai merauke keanekaragaman jenis oleh-oleh atau dari makanan khas setempat sangatlah beraneka ragam baik bentuk maupun rasa. Baik itu makanan kering atau basah, makanan ringan hingga dari dari rasa baik itu asin, manis, pedas dan lain sebagainya.

Dengan banyaknya jumlah pulau dan jumlah provinsi yang dimiliki Indonesia tidak biasa dipungkiri keanekaragaman makanan khas yang dimiliki Indonesia sangatlah banyak dan dapat dijadikan sebagai oleh-oleh untuk menjadi buah tangan atau hadiah yang diberikan kepada sanak saudara atau orang lain saat melewati tempat dengan makanan khas sebagai oleh-oleh.

Kalimantan Selatan memiliki beraneka ragam jenis makanan yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh dari berbagai wilayah di Kalimantan Selatan. Di setiap kota maupun kabupaten yang ada di Kalimantan Selatan memiliki ciri khas

makanan bukan sebagai pesaing tetapi sekedar untuk memperkaya kuliner nusantara dan makanan tersebut memiliki keunikan dan keistimewaan baik dari rasa, aroma ataupun bentuknya.

Seperti dari Kabupaten Hulu Sungai Tengah memiliki ibukota kabupaten yaitu Barabai. memiliki salah satu oleh-oleh yang sering sekali dijadikan buah tangan untuk dibeli saat mengunjungi Barabai adalah apam barabai. Apam barabai adalah jenis kue yang berbahan dasar dari tepung beras, gula atau gula merah, air, santan kelapa, tapai singkong dan garam secukupnya. Kabupaten Hulu Sungai Selatan dengan ibu kota kabupaten yaitu Kandangan memiliki makanan yang terkenal yaitu ketupat kandangan dan juga memiliki oleh-oleh yang sangat terkenal untuk dibeli saat mengunjungi atau melewati kandangan yaitu dodol kandangan. Dodol adalah panganan yang berbahan dasar dari bahan-bahan seperti tepung beras, santan, gula, mentega, susu, lemak dan wijen (Hamid, 2018).

Untuk daerah Kabupaten Banjar memiliki salah satu oleh-oleh yang sering dibeli bila melewati daerah Kecamatan Gambut yaitu tapai gambut. Tapai gambut merupakan oleh-oleh khas dari Kecamatan Gambut yang tidak boleh dilewatkan apabila mengunjungi atau melewati daerah tersebut. Tapai Gambut merupakan makanan khas yang berasal dari Kalimantan Selatan, khususnya berada di Kecamatan Gambut Kabupaten Banjar. Tapai Gambut merupakan jenis makanan manis dan biasa dimakan saat sedang bersantai dan menjadi salah satu cemilan yang digemari oleh masyarakat. Tapai Gambut memiliki dua jenis tapai yaitu tapai beras atau tapai ketan dan tapai gumbili atau tapai singkong. Di Amerika

Selatan, Asia, dan Afrika, singkong merupakan tanaman utama yang berkontribusi terhadap biomassa industri, ketahanan pangan, dan pakan (Wale, 2024).

Tapai Gambut merupakan makanan fermentasi yang berasal dari penambahan ragi dalam proses pembuatannya. Fermentasi merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan pangan yang mempunyai kandungan air dan gizi tinggi agar tidak mudah rusak (Hasanah et al., 2019). Tapai merupakan salah satu jenis makanan fermentasi tradisional yang merupakan hasil dari aktivitas enzim dari mikroba amilolitik yang dijumpai pada produk tapai ataupun ragi yang biasa digunakan dalam pembuatan tapai. Menurut Hadisepetro (1979) mikroba yang berperan dalam proses pembuatan tapai terdiri atas beberapa jenis, di antaranya adalah kapang (*Rhizopus* sp., *Mucor* sp.) khamir (*Saccharomycopsis* sp., *Saccharomyces* sp.) dan *Candida* sp. (Naiola, 2008).

Dalam pembuatan tapai baras bahan yang diperlukan yaitu beras ketan, ragi dan daun katu sebagai pewarna. Ragi dibuat dari tepung beras dengan bumbu khas dan mengandung organisme yang dibutuhkan (Bambang Kuswandi & Mahawan A. G. Nuriman, 2020). Kemudian untuk bahan dalam pembuatan tapai gumbili bahan yang diperlukan yaitu, gumbili (singkong), dan ragi. Membuat tapai memang hanya perlu bahan yang sederhana tetapi dalam proses pembuatannya diperlukan pemahaman yang benar dan tepat agar tapai bisa terfermentasi dengan benar dan baik supaya tapai berhasil dibuat.

Tapai baras cara pengeolahannya agak sedikit rumit karena memiliki beberapa pantangan yang tidak boleh dilanggar, seperti orang yang membuat tapai baras harus tidak dalam keadaan haid, dan juga tidak boleh sambil *menginang* (makan sirih), orang yang sedang datang bulan juga dilarang mendekat saat pengolahan tapai apabila larangan tersebut dilanggar, konon tapai bisa mengalami kerusakan baik itu pada warna atau rasanya. Untuk membuat tapai baras diperlukan bahan berupa beras ketan, daun katuk, dan ragi tapai (Rahmawati et al., 2014).

Untuk memudahkan para pembeli untuk mendapatkan tapai atau membeli tapai, selain dijual di depan rumah produsen tapai sendiri atau dekat rumah produsen, tapai gambut bisa ditemui di sepanjang jalan A. Yani yang merupakan jalan nasional di Kalimantan Selatan. Biasanya tapai sudah dikemas dengan kemasan kotak plastik atau box dengan ukuran yang berbeda-beda dan dengan harga yang berbeda juga tergantung besar kecilnya tempat penyimpanan atau box yang digunakan atau dijual dengan jumlah per biji. Tapai gambut memiliki nilai jual dan potensi yang dapat dijadikan sebagai sarana pendapatan yang menjanjikan dilihat dari banyaknya jumlah pembuat tapai di Kecamatan Gambut. Setidaknya terdapat kurang lebih 100 kepala keluarga yang memproduksi produk tapai gambut ini secara turun temurun dengan proses produksi yang dilakukan secara manual. Desa Pematang Panjang sudah diresmikan menjadi Kampung Tapai sejak tahun 2017 oleh lurah dan camat Gambut (Nurbaiti & Fitry, 2019).

Dikenal dan diakuinya suatu makanan atau kuliner dari suatu masyarakat oleh masyarakat lain maupun luar daerah menjadi fenomena yang menarik. Hal ini bisa menjadikan hal tersebut sebagai aset bagi daerah yang bersangkutan dan menjadikan peluang yang tentu saja sangat menjanjikan. Setidaknya peluang ini dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat setempat. Setiap wisatawan yang berkunjung atau melewati suatu daerah, selain ingin melihat dan mengunjungi objek wisata setempat, kurang lengkap jika tidak sempat mencicipi menu khas daerah tersebut, peluang ini dikiranya dapat dimanfaatkan oleh masyarakat guna mengenalkan produk-produk ekonomi lokal. Menjadikan suatu kuliner atau makanan tradisional tersebut dapat meningkatkan pendapatan bagi daerah pemilik makanan tradisional tersebut. Selain itu juga, dapat menjadikan kuliner atau makanan tradisional dapat dijadikan sebagai produk unggulan lokal dan aspek penunjang pariwisata.

Dengan adanya penetapan Desa Pematang Panjang sebagai Kampung Tapai dan latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk meneliti dan mengetahui *“Potensi dan kontribusi tapai gambut sebagai sumber pendapatan bagi masyarakat gambut (studi Kasus Desa Pematang Panjang Kecamatan Gambut)”*.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang dipaparkan di atas, maka disusunlah rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana potensi tapai gambut sebagai sumber pendapatan bagi masyarakat gambut?
2. Bagaimana kontribusi tapai gambut memiliki kontribusi sebagai sumber pendapatan bagi masyarakat gambut?

C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan pemaparan pada rumusan masalah di atas, maka tujuan diadakannya penelitian ini ialah:

1. Untuk mengidentifikasi potensi tapai gambut sebagai sumber pendapatan bagi masyarakat gambut.
2. Untuk menganalisis kontribusi tapai gambut sebagai sumber pendapatan bagi masyarakat gambut.

D. Kegunaan Penelitian

Dengan adanya penelitian ini diharapkan memiliki kegunaan, manfaat dan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Manfaat Secara Teoritis

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu dan pengetahuan terutama pada bidang ekonomi yang khususnya berkaitan dengan permasalahan tapai gambut sebagai potensi dan kontribusi sebagai pendapatan bagi masyarakat Desa Pematang Panjang Kecamatan Gambut.

2. Manfaat Secara Praktis

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi pelaku usaha sebagai bahan acuan, pertimbangan dan saran bagi produsen tapai gambut untuk mengetahui lebih lanjut potensi dan kontribusi tapai gambut sebagai pendapatan. Serta untuk menjadikan bahan acuan, pertimbangan dan saran bagi perintis usaha baru untuk mengetahui nilai tapai gambut memiliki potensi dan kontribusi sebagai pendapatan.

E. Definisi Operasional

Untuk meminimalisir terjadinya kekeliruan dalam penelitian ini, maka penulis merasa perlunya memberikan batasan definisi maupun istilah dan penegas untuk judul penelitian sebagai berikut:

1. Potensi

Potensi ialah suatu kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dikembangkan (Pamungkas, 2009). Potensi yaitu sesuatu yang bias dikembangkan lagi yang akhirnya akan menjadi bentuk yang lebih besar, dalam hal ini biasanya didapatkan melalui pembangunan untuk kesejahteraan dalam kehidupan masyarakat (Majdi, 2007). Dalam KBBI, potensi adalah suatu kemampuan yang memiliki kemungkinan untuk dikembangkan, kekuatan, kesanggupan, atau daya. Menurut Myles Munroe, potensi merupakan sumber daya atau kemampuan yang cukup besar.

2. Kontribusi

Kontribusi memiliki arti suatu yang diberikan baik secara bersama-sama dan pihak lain untuk tujuan biaya atau kerugian tertentu bersama-sama (Guritno, 1992). Menurut Dany H (2006), kontribusi bisa diartikan sebagai uang sumbangan atau sokongan. Kontribusi memiliki arti ialah uang iuran (kepada perkumpulan dan lain sebagainya) ataupun sumbangan (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2024).

3. Pendapatan

Pendapatan adalah suatu hasil kerja yang berasal dari usaha dan sebagainya (KBBI). Pendapatan merupakan hasil berupa uang atau yang ekuivalen (sederajat) dengan uang selama berada pada periode tertentu, pendapatan menghasilkan seperti gaji, bunga, sewa, upah imbalan jasa (honorarium), hasil dari investasi, laba atau hasil dari pendapatan setelah dikurangi harga pokok penjualan dan biaya-biaya lainnya (Darmawan dkk, 1984). Menurut Harnanto (2019:102) pendapatan adalah kenaikan atau bertambahnya aset dan penurunan atau berkurangnya liabilitas perusahaan yang merupakan akibat dari aktivitas pengadaan barang atau jasa kepada masyarakat atau konsumen pada khususnya (Harnanto, 2019).

F. Penelitian Terdahulu

Adapun beberapa penelitian terdahulu yang dijadikan penulis sebagai pedoman dalam penelitian ini:

1. Meri Lani Purba (2019) “Potensi Dan Kontribusi UMKM Terhadap Peningkatan Kesejahteraan Keluarga”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi dan kontribusi UMKM terhadap kesejahteraan keluarga. Penelitian ini memiliki jenis penelitian kualitatif dengan sifat penelitian deskriptif analisis dan untuk teknik pengumpulan data menggunakan observasi dan wawancara. Metode analisis data yang digunakan adalah reduksi data, data display dan teknik pemeriksaan. UMKM yang menjadi objek penelitian terdapat di Kelurahan Dwikora Kecamatan Medan Helvita. Dan hasilnya UMKM di wilayah tersebut berkontribusi besar terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga bagi pelaku UMKM dan dengan Menjalankan UMKM pendapatan rumah tangga dapat meningkat, memenuhi kebutuhan sehari-hari, memiliki tabungan, bahkan membuka peluang usaha lainnya serta lapangan pekerjaan untuk orang lain maupun untuk masyarakat sekitar.
2. Kiagus Muhammad Zain Basriwijaya (2017) “Potensi dan Kontribusi Sumber Daya Manusia terhadap Peningkatan Pendapatan Keluarga”. Penelitian ini memiliki jenis penelitian kuantitatif dan untuk teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi, kuisioner dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan analisa statistik yaitu dengan menghitung rata-rata dari penerimaan, pendapatan, penyederhanan data dan penyajian data. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling* yang menyatakan *sampling proposive* adalah teknik yang

penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu yaitu sampel objek penelitian adalah wanita tani. Penelitian ini bertempat di Desa Pasir Utama Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu. Hasil dan kesimpulan penelitian ini adalah pendapatan wanita tani sebagai penyadap karet di Desa Pasir Utama pertahunnya yaitu sebesar Rp10.977.559 dan dirasa sudah cukup menurut wanita tani penyadap karet. Kemudian untuk kontribusi pendapatan keluarga, kontribusi pendapatan wanita tani memiliki 31,98% dari pendapatan suami.

3. Nor Aida Wati (2016) “Usaha Tapai di Desa Pematang Panjang Kecamatan Gambut Kabupaten Banjar”. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui gambaran umum usaha, strategi pemasaran dan tinjauan ekonomi Islam terhadap usaha tapai di Desa Pematang Panjang Kecamatan Gambut. Merupakan penelitian kualitatif. Penelitian lapangan yang bersifat deskriptif, dengan metode pengumpulan data yaitu observasi dan wawancara dan hasil yang didapat akan diolah dengan teknik *editing* dan interpretasi. hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada gambaran umum usaha tapai, proses produksi dilakukan dengan ketepatan dalam pemilihan bahan baku, strategi pemasaran dengan cara menjual tapai dengan kemasan dan diberi label pengenalan, strategi promosi menggunakan media sosial dan untuk tinjauan ekonomi Islam dengan memasarkan produk tapai dengan jujur atau tidak adanya melebih-lebihkan.

4. Nurbaiti dan Sery Fitry (2019) “Analisa Persaingan Pasar Terhadap Penjualan Tapai Di Kampung Tapai Gambut”. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui persaingan usaha dan mengetahui tinjauan etika bisnis dalam persaingan usaha pedagang di Kampung Tapai Gambut. Merupakan penelitian kualitatif dengan melakukan studi langsung di lapangan. Adapun objek dalam penelitian ini ialah para pedagang yang terdapat di Kampung Tapai Gambut KM.4. Sumber data yang digunakan ialah primer dan sekunder serta teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini adalah persaingan usaha di Kampung Tapai Gambut terdiri dari 3 aspek yaitu produk, harga dan tempat. Terdapat 10 responden, diantara 2 dari 10 responden sudah mendapatkan izin usaha dan terdaftar di Departemen Kesehatan, 2 diantara 10 responden memiliki harga pasaran tersendiri dan 8 dari 10 responden memiliki harga pasaran yang sama. 6 di antar 10 reponden mencampurkan pemanis buatan sehingga tidak menjalankan prinsip kejujuran yang bisa saja merugikan pembeli dan pembeli tidak memperoleh kualitas yang baik. Akan tetapi, sebagian besar pedagang di Kampung Tapai Gambut memberikan pelayanan terbaik terhadap pembeli.
5. Munawarah, Ari Jumadi Kirnadi dan Gusti Khairun Ni'mah (2021) “Pendapatan Usaha Tapai Ketan Di Desa Pematang Panjang Kabupaten Banjar Pada Saat Terjadi Pandemi Covid-19”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui teknik dalam pembuatan tapai ketan, prospek

finansial dan dampak pandemi covid-19 terhadap usaha tapai ketan di Desa Pematang Panjang Kabupaten Banjar. Menggunakan teknik *purposive sampling* dengan kriteria sampel yaitu pengusaha tapai merupakan pekerjaan utama, pengalaman paling sedikit 10 tahun, tenaga kerja berasal dari keluarga, sekali produksi minimal menggunakan 5 liter beras ketan pada kondisi normal dan diperoleh sampel sebanyak 13 orang. Merupakan penelitian kuantitatif dengan menganalisis rata-rata biaya, pendapatan, penerimaan, keuntungan dan R/C Ratio sebelum dan saat pandemi Covid-19. Dan hasil dari penelitian ini adalah dalam teknik pembuatan tapai ketan dilakukan dengan cara diawali pencucian, perendaman, pencampuran bahan, pengukusan pertama, penyiraman, pengukusan kedua, peragian, pembentukkan, pendinginan dan fermentasi. Total rata-rata pendapatan yang dihasilkan sebelum pandemi yaitu sebesar Rp2.949.462 menjadi Rp1.758.896 pada saat pandemi. Total rata-rata keuntungan yang dihasilkan sebelum pandemi adalah Rp1.697.155 menjadi Rp661.973 pada saat pandemi. Dan pada Total rata-rata R/C Ratio sebelum adanya pandemi adalah 1.47 kemudian menjadi 1.23 pada saat pandemi. Adapun Dampak pandemi covid-19 yang dirasakan terhadap pendapatan usaha tapai ketan yaitu adanya penurunan jumlah produksi, penurunan frekuensi produksi, naik turunnya harga jual, dan berpindah-pindahnya pasar dan lokasi untuk berjualan.

G. Sistematika Pembahasan

Untuk mempermudah dan mempertegas baik pembahasan dan persoalan yang ada dalam penelitian ini, dalam hal ini penelitian ini terdiri dari beberapa bab sebagai berikut:

Bab I yaitu pendahuluan, terdiri dari latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dari penelitian, manfaat atau kegunaan dari penelitian baik secara teoritis maupun praktis, definisi operasional, penelitian terdahulu dan terakhir yaitu sistematika penulisan.

Bab II yaitu landasan teori. Landasan teori yang akan membahas tentang potensi, kontribusi, dan pendapatan. Berisi tentang dasar teori yang akan digunakan peneliti dalam menyusun dan menganalisis.

Bab III yaitu metodologi penelitian. Metodologi penelitian yang berisi jenis dan pendekatan penelitian, mencakup lokasi di mana penelitian dilakukan, subjek dan objek dalam penelitian, data dan sumber penelitian, teknik dalam pengambilan data, teknik pengolahan dan analisis data dan tahapan dalam penelitian. Dengan adanya bab III menjadikan antara bab II dan hasil penelitian mendapat titik temu dalam sinkronisasi.

Bab IV yaitu penyajian data dan laporan penelitian. Bab ini menyajikan tentang hasil penelitian yang sudah dilakukan yang berisikan hasil penelitian berupa analisis terhadap penyajian data dari hasil wawancara, analisis terhadap beberapa permasalahan beserta jawaban atas rumusan

masalah dan yang beracuan dari bab III. Analisis data ini adalah hasil dari penelitian yang dilakukan.

Bab V yaitu penutup, peneliti mengakhiri pembahasan dari bab I sampai Bab IV, dengan menarik kesimpulan akhir yang berisi tentang simpulan hasil penelitian dan memberikan saran-saran yang akan dipaparkan secara ringkasan berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan.