BAB IV

LAPORAN HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA

A. Penyajian Data

Berikut merupakan penyajian data dari penulis berdasarkan hasil wawancara dengan informan.

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kecamatan Panyipatan adalah sebuah Kecamatan di Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan. Kecamatan Panyipatan dapat ditempuh dengan jarak sekitar 31,7 km dari kota Pelaihari. Kecamatan ini menjadi salah satu titik paling selatan, dari seluruh wilayah Pulau Kalimantan Selatan. Dan langsung berbatasan dengan perairan lepas Laut Jawa di sebelah selatan dan barat, serta wilayahnya berbatasan perairain pulau Karamian yang dimana bagian dari gugus Kepulauan Masalambu yang termasuk ke dalam wilayah Kabupaten Sumenap, Madura, Jawa Timur di sebelah selatan. Luas wilayah Kecamatan Panyipatan 336 km^2 dengan jumlah penduduk sebesar 23,416 (2.015) jiwa. Batas wilayan Kecamatan Panyipatan sebagai berikut: sebelah utara yaitu Desa Kandangan Baru, sebelah selatan yaitu Desa Kuringkit, sebelah timur yaitu Desa Batu Mulya dan Desa Bumi Asih, Sebelah Barat yaitu Kecamatan Takisung. Di Kecamatan Panyipatan terdapat 10 Desa / Kelurahan yaitu Desa Batakan, Desa Tanjung Dewa, Desa Kandangan Lama, Desa Batu Tungku, Desa Kuringkit, Desa Bumi Asih, Desa Batu Mulya, Desa Suka Ramah, Desa Panyipatan dan Desa Kandangan Baru.

a. Letak Geografis Desa Batakan dan Desa Tanjung Dewa

Batakan adalah salah satu desa di Kecamatan panyipatan, Tanah Laut,

Kalimantan Selatan, Indonesia. Desa ini memiliki objek wisata bahari yaitu Pantai Batakan dan Pantai Batakan Baru. Dengan luas wilayah 293,00 Km^2 atau 3,49% dari luas wilayah Kecamatan Panyipatan dan jumlah RT 21 dengan jumlah RW 7. Letak geografis Desa Batakan meliputi: sebelah utara Desa Tanjung Dewa, sebelah selatan Desa Kandangan Lama, sebelah Timur Desa Batu Tungku dan sebelah barat Desa Kuringkit. Hampir 75% masyarakat dengan mata pencaharian adalah nelayan yang menempati pinggiran Laut Jawa yang membentang sepanjang desa. Desa Batakan seluruh masyarakatnya beragama Islam.

Tanjung Dewa adalah salah satu desa di Kecamatan Panyipatan, Kabupaten Tanah Laut, Kalimantan Selatan, Indonesia. Di desa ini memiliki banyak tujuan wisata seperti wisata religi Pulau Datu, Pantai Tanjung Dewa dan Bukit Timah. Jarak antara Kota Pelaihari dan Desa Tanjung Dewa sekitar 40 km. Desa Tanjung Dewa memiliki luas wilayah 1.444,75 ha/m2. Terdiri dari 15 RT dan 5 RW. Daerah Desa Tanjung Dewa merupakan daerah dataran tinggi/ pegunungan, berbukit-bukit dan sebahagian kecil lereng gunung, dataran rendah, tepi pantai, kawasan rawa serta aliran sungai. Adapun batas wilayah Desa Tanjung Dewa ialah di sebelah utara Desa Kuala Tambangan Kecamatan Takisung, sebelah Selatan Desa Batakan Kecamatan Panyipatan dan sebelah Timur Desa Kandangan Lama Kecamatan Panyipata. Dengan Hampir 80% masyarakat dengan mata pencaharian adalah nelayan.

Berikut tabel I Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) 2021

		Judul		: Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) 2021						
		Sumber Data		: Badan Pusat Statistik						
		Per Tanggal		: 18 Juli 2022						
Lokasi/Tahun	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Kab. Tanah Laut	4,05	2,99	2,93	4,53	0	3,7	3,42	3,41	3,57	3,52
Kab. Kotabaru	4,27	4,45	3,94	6,1	0	4,28	4,89	4,94	4,96	5,57
Kab. Banjar	2,56	2,57	3,29	3,44	0	3,11	3,03	3,01	3,87	3,98
Kab. Barito Kuala	4,39	3,24	2,21	1,99	0	3,99	2,99	2,51	2,93	3,22
Kab. Tapin	6,69	5,24	1,79	5,14	0	4,39	4,22	3,8	3,73	4,96
Kab. Hulu Sungai Selatan	5,67	4,22	2,64	2,84	0	2,02	2,43	2,56	2,24	2,44
Kab. Hulu Sungai Tengah	4,8	1,67	4,05	2,97	0	4,13	3,63	2,96	3,9	3,76
Kab. Hulu Sungai Utara	3,53	2,72	3,37	3,14	0	4,11	3,91	3,48	4,49	4,8
Kab. Tabalong	4,58	2,11	4,12	3,15	0	3,88	3,09	3,3	3,07	3,43
Kab. Tanah Bumbu	8,43	7,14	4,76	8,44	0	6,53	6,34	6,18	6,95	6,83
Kab. Balangan	3,81	2,72	1,34	4,31	0	1,9	2,34	2,33	2,46	2,44

Sumber Data: BPS Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) 2021

B. Kependudukan dan Mata Pencaharian Masyarakat

Desa Batakan mempunyai jumlah penduduk laki-laki 2.880 orang dan

perempuan 2.691 orang dengan total 5.571 orang, jumlah kepala keluarga 2.050 KK dengan kepadatan penduduknya 5,6 per KM. Suku Banjar adalah suku yang lebih banyak terdapat di Desa Batakan, walaupun ada beberapa suku pendatang yang ikut bermukim di Desa Batakan tetapi tidak seberapa, yaitu suku Sunda, Jawa, Madura, Dayak dan Bugis.

Berikut tabel II jumlah penduduk Desa Batakan berdasarkan jenis kelamin.

No	Nama Desa	Jenis Kelamin		Jumlah
		Laki-laki	Perempuan	
1	Batakan	2.880	2.691	5.571

Sumber Data: Statistik Desa Batakan Tahun 2021

Berikut tabel III mata pencaharian penduduk Desa Batakan :

No	Mata Pencaharian	Laki-laki (Orang)	Perempuan (Orang)
1	Petani	495	474
2	Buruh tani	374	356
3	Buruh migran perempuan	-	2
4	PNS	46	57
5	Pengrajin industri rumah tangga	21	29
6	Pedagang keliling	50	17
7	Peternak	165	212

8	Nelayan	800	100
9	Montir	26	-
10	Bidan swasta	-	3
11	Pembantu rumah Tangga	-	15
12	TNI	3	-
13	POLRI	2	-
14	Pensiunan	2	-
15	Pengusaha kecil dan menengah	611	357
17	Dukun kampung terlatih	2	-
18	Pengusaha besar	2	-
19	Karyawan perusahaan swasta	50	14
	Jumlah	5571 Orang	

Sumber Data: Statistik Desa Batakan Tahun 2021

Berikut tabel IV jumlah pemeluk agama Desa Batakan

No	Agama	Jumlah	Persentase
1	Islam	5.571	100%

2	Agama lain	-	-
Jumlah		5.571	100%

Sumber Data: Statistik Desa Batakan Tahun 2021

Agama yang dianut Islam semua. Dengan mata pencaharian petani sebanyak 495 orang laki-laki dan perempuan 474 orang, buruh tani 374 orang laki-laki dan 356 orang perempuan, buruh migran 2 orang perempuan, pegawai negri sipil 46 orang laki-laki dan 57 orang perempuan, pengrajin industri rumah tangga 21 orang laki-laki dan 29 orang perempuan, pedagang keliling 50 orang laki-laki dan 17 orang perempuan, peternak 165 orang laki-laki dan 212 orang perempuan, nelayan 800 orang laki-laki dan 100 orang perempuan, montir 26 orang laki-laki, bidan swasta 3 orang perempuan, pembantu rumah tangga 15 orang perempuan, TNI 3 orang laki-laki, POLRI 2 orang laki-laki, pensiunan PNS/TNI/POLRI 2 orang laki-laki, pengusha kecil dan menengah 611 orang laki-laki dan 357 orang perempuan, dukun kampung terlatih 2 orang laki-laki, pengusaha besar 2 orang laki-laki, dan karyawan perusahaan swasta 50 orang laki-laki dan 14 orang perempuan. Jadi, mayoritas penduduk Desa Batakan berpencaharian sebagai nelayan. (Dokumen Kantor Desa Batakan Kecamatan Panyipatan (Menurut data profil Desa Batakan tahun 2021)).

Desa Tanjung Dewa mempunyai jumlah penduduk laki-laki 1.607 orang dan perempuan 1.485 orang dengan total 3.092 orang, jumlah kepala keluarga 911 KK dengan kepadatan penduduknya 74 per KM. Suku Banjar adalah suku yang lebih banyak terdapat di Desa Tanjung Dewa, walaupun ada beberapa suku pendatang yang ikut

bermukim di Desa Tanjung Dewa tetapi tidak seberapa, yaitu suku Sunda, Jawa, Madura dan Bugis.

Berikut tabel V jumlah penduduk Desa Tanjung Dewa berdasarkan jenis kelamin.

No	Nama Desa	Jenis Kelamin		Jumlah
		Laki-laki	Perempuan	
1	Tanjung Dewa	1.607	1.485	3.092

Sumber Data: Statistik Desa Tanjung DewaTahun 2021

Berikut tabel VI mata pencaharian penduduk Desa Tanjung Dewa :

No	**Mata Pencaharian**	**Jumlah (Orang)**
1	Petani	1.340
2	Buruh Petani	65
3	Perkebunan	285
4	Buruh Perkebunan	39
5	Peternakan	30
6	Nelayan	900
7	Buruh Nelayan	64

Sumber Data: Statistik Desa Tanjung Dewa Tahun 2021

Berikut tabel VII jumlah pemeluk agama Desa Tanjung Dewa

No	Agama	Jumlah	Persentase
1	Islam	3.092	100%
2	Agama lain	-	-
Jumlah		3.092	100%

Sumber Data: Statistik Desa Tanjung Dewa Tahun 2021

Agama yang dianut Islam semua. Dengan mata pencaharian petani sebanyak 1.340 orang, buruh tani 65 orang, perkebunan 2845 orang, butuh perkebunan 39 orang, peternakan 30 orang, nelayan 900 orang, buruh nelayan 64 orang,. Jadi, mayoritas penduduk Desa Tanjung Dewa berpencaharian sebagai petani dan nelayan. (Dokumen Kantor Desa Tanjung Dewa Kecamatan Panyipatan Menurut data profil Desa Tanjung Dewa tahun 2021).

C. Data Pengusaha Olahan Ikan Tenggiri

1. Informan pertama

a. Identitas Responden I

Nama Kelompok Usaha : Bunga Melati

Nama Responden : Bu Comah

Umur : 64 tahun

Agama : Islam

Alamat : Desa Batakan RT 10, RW 03, Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut.

b. Uraian

Alasan awal mula informan memulai usaha olahan ikan tenggiri ini karena informan berhenti bekerja sebagai buruh nelayan dikarenakan usia yang sudah tidak memadai untuk melakukan pekerjaan tersebut dan mulai terbesit dipikiran beliau untuk menggunakan skill kemampuannya yang seadanya untuk memulai usaha olahan ikan tenggiri ini. Dengan modal awal usaha kurang lebih Rp 1.500.000,- dan sampai saat ini sekitar 12 tahunan usaha ini masih berjalan lancar, informan juga mempunyai usaha sampingan menjadi petani . Adapun jenis olahan ikan tenggiri yang beliau produksi adalah kerupuk pipih yang berwarna putih dan merah.

Informan pemilik kelompok usaha sekaligus pemodal pribadi usaha bermodal dengan uang pribadi tanpa campur tangan keluarga dan orang lain, sehingga beliau tidak ragu untuk mengembangkan strategi olahan ikan tenggiri sebanyak-banyaknya. Informan membuat resep sesuai skill dari diri-nya sendiri tanpa belajar dengan orang lain. Informan juga mempunyai rumah yang mana tempatnya sangat strategis yaitu langsung berhadapan dengan jalan raya sehingga mempermudah orang untuk berkunjung dan membeli olahan ikan tenggiri beliau.

Namun beliau juga mempunyai kesulitan dimana, terbatasnya bahan baku utama yaitu ikan tenggiri pada saat bulan-bulan tertentu. Pada saat musim penghujan datang menjadi memperlambat proses produksi olahan ikan tenggiri ini. Serta tidak adanya kerja sama dengan pedang lain membuat usaha olahan ikan tenggiri ini lebih lambat untuk lakunya.

Untuk proses produksi olahan ikan tenggiri informan ini diproduksi secara terus

menerus. Dimana mulai dari pembelian ikan tenggiri sekitar kurang lebih 5 sampai 8 ekor ikan tenggiri yang masih segar sampai dibuat menjadi bentuk kerupuk pipih yang dijemur menggunakan bantuan alami dari sinar matahari dan menjadi kerupuk pipih dari ikan tenggiri. Sayangnya untuk pemasaran olahan ikan tenggiri informan ini masih sangat terlalu lambat sehingga untuk menghabiskan kerupuk tersebut kurang lebih 1 bulan dikarenakan keterbatasan penjualan yang hanya dirumahan dan usia yang mempengaruhi untuk menjual seadanya dirumahan.

Olahan ikan tenggiri yang dibuat tanpa micin, sehingga orang yang anti micin senang membeli di tempat informan. Kemasan yang sudah memiliki label merk, berupa informasi produk dan penjual mempermudah pembeli untuk mengetahui komposisinya. Harga yang terjangkau dari tempat-tempat lain. Merupakan kelebihan yang dibuat oleh informan.

Sumber daya manusia yang membantu masih terbatas, ketersediaan bahan baku yang masih tergantung musim tidak bisa diingkari menjadi kesulitan informan serta teknologi yang masih sederhana. Tetapi dibalik semua itu, menjadikan tersedianya lapangan pekerjaan untuk masyarakat disekitar tempat usaha, mendapat dukungan oleh pemerintah untuk memperdagangkan usaha olahan ikan tenggiri. Namun sayangnya, tidak ada bantuan berupa uang tunai atau bantuan lainnya untuk membantu pengembangan usaha ini.

Adanya pesaing baru yang menjual produk sama dalam skala besar, membuat usaha informan lebih lambat untuk habis. Cuaca yang tidak mendukung mengakibatkan terbengkalainya proses pembuatan olahan ikan tenggiri. Serta, kurangnya promosi

dalam hal penjualan, sehingga memperlambat barang yang dijual habis.

Untuk harga per bungkusnya dikenakan harga Rp 10.000,- ukuran perbungkusnya 200 gram beliau sangat mengusahakan untuk timbangan agar tidak kurang malah dilebihkan agar tidak ada unsur haram, pelanggan dipersilahkan untuk memilih kerupuk yang diinginkan pelanggan, dengan penghasilan perbulan diperkirakan kurang lebih Rp 1.800.000,-. Untuk peranan pemerintah ada, cuma dalam hal pembelajaran bukan mengacu pada olahan ikan tenggiri, dan belum ada bantuan berupa uang ataupun alat tertentu untuk membantu proses pengolahan. Untuk kelompok Bunga Melati yang diketuai Bu Comah belum pernah mengikuti bazar ataupun sistem pengenalan produk lainnya. (Comah, Pengusaha olahan ikan tenggiri, *Wawancara Pribadi,* 12 Januari 2023, Pukul 11.00)

2. Informan kedua

a. Identitas Responden II

Nama Kelompok Usaha : Bina Bersama

Nama Responden : Hj. Masitah

Umur : 55 tahun

Agama : Islam

Alamat :Jl. Pelabuhan Tanjung Dewa RT 06 Kecamatan

Panyipatan Kabupaten Tanah Laut.

b. Uraian

Alasan awal mula informan memulai usaha olahan ikan tenggiri ini karena informan sudah sedari kecil ikut membantu ibu informan membuat olahan ikan tenggiri dan setelah menikah beliau membuka usaha sendiri. Dengan modal awal usaha kurang lebih Rp 2.000.000,- dan sampai saat ini sekitar 30 tahunan usaha ini masih berjalan lancar, usaha in merupakan mata pencarian utama bagi informan. Adapun jenis olahan ikan tenggiri yang beliau produksi adalah kerupuk pipih yang berwarna putih, kerupuk amplang dan ikan asin tenggiri kering.

Informan pemilik kelompok usaha memiliki modal usaha yang dibantu orang tua beliau sehingga untuk mengembangkan strategi olahan ikan tenggiri sebanyak-banyaknya mendapat dukungan besar dari keluarga beliau karena pekerjaan yang turun-temurun dari orang tua beliau. Informan menggunakan resep turun-temurun dari orang tua beliau sehingga untuk rasa tidak perlu diragukan lagi. Informan banyak mempunyai pelanggan, beliau merupakan distributor pertama, sehingga banyak pedang yang meangambil olahan ikan tenggiri ditempat beliau dan menjual ulang.

Beliau sedikit cuek terhadap pelanggan, mungkin karena faktor usia membuat pelanggan kurang nyaman dalam bertanya-tanya banyak mengenai harga dll-nya. Terbatasnya bahan baku utama yaitu ikan tenggiri pada saat bulan-bulan tertentu, pada saat musim penghujan datang menjadi memperlambat proses produksi olahan ikan tenggiri ini.

Untuk proses produksi olahan ikan tenggiri informan ini diproduksi secara terus menerus. Dimana mulai dari pembelian ikan tenggiri sekitar 10 sampai 20 ekor ikan tenggiri yang yang masih segar sampai dibuat menjadi bentuk kerupuk pipih, amplang dan ikan tenggiri asin yang dijemur kering menggunakan bantuan alami dari sinar matahari dan menjadi olahan makanan dari ikan tenggiri. Untuk pemasaran olahan ikan tenggiri menhabiskan waktu setengah bulan atau paling lama habis 1 bulan karena beliau tidak hanya menjual dirumahan tetapi dipasarkan juga melalui pedagang lain, sehingga cepat untuk mencapai target penjualan.

Olahan ikan tenggiri yang dibuat informan seperti kerupuk dimana perbandingan antara ikan tenggiri yang lebih banyak daripada tepungnya membuat lebih terasa ikan tenggirinya daripada olahan yang dibuat orang lain. Kemasan yang sudah memiliki label merk, berupa informasi produk dan penjual. Produk olahan ikan tenggiri yang dijual informan memiliki 3 macam olahan yaitu, kerupuk pipih, amplang dan ikan asin tenggiri. Mempunyai pelanggan reseller yang menjual olahan informan lebih laris dan cepat berkembangnya.

Walaupun harga yang lebih mahal dari pasaran orang lain itu dikarenakan bahan-bahan yang premium seperti ikan tenggiri yang lebih banyak dibanding dengan tepungnya membuat rasa dari ikan tenggiri lebih terasa. Ketersediaan bahan baku juga menjadi penghalang untuk memproduksi. Teknologi yang masih sederhana tidak bisa dipungkiri, karena tidak ada cara lain untuk mempercepat pembuatan dan takutnya jikapun ada ditakutkan hasilnya kurang enak dari cara manual/tradisional.

Tersedianya lapangan pekerjaan untuk masyarakat disekitar tempat usaha

cukup membantu. Mendapat dukungan oleh pemerintah untuk memperdagangkan usaha olahan ikan tenggiri. Tersedia tempat wisata membuat lebih mudah untuk mempromosikan dan menjual produk olahan ikan tenggiri.

Adanya pesaing baru yang menjual produk sama dalam skala besar membuat informan untuk lebih bisa mengembangkan usaha beliau agar tidak ketinggalan. Cuaca yang tidak mendukung mengakibatkan terbengkalainya proses pembuatan olahan ikan tenggiri. Serta, selera konsumen yang bisa berubah-ubah.

Untuk harga per bungkusnya kerupuk pipih dikenakan harga Rp 18.000,- dengan ukuran 200 gram, kerupuk amplang dikenakan harga Rp.10.000,- dengan ukuran 100 gram, ikan kering asin tenggiri Rp 110.000,- perkilo. Dengan penghasilan perbulan diperkirakan kurang lebih Rp 5.000.000,-. Informan juga sangat memperhatikan timbangan agar tidak kurang dan sangat memperhatikan bahan-bahan yang dibuat agar terjaga kehalalannya, Untuk peranan pemerintah ada, dimulai sejak tahun 2011 untuk Desa Tanjung Dewa dan mulai berkembang semakin bertambah pengusaha-pengusaha baru olahan ikan tenggiri dalam hal pemasaran dan seperti bantuan alat pendingin/freezer namun untuk dana langsung belum belum pernah ada. Dan untuk kelompok Bina Bersama yang diketuai Hj. Masitah pernah mengikuti mengikuti bazar yang diadakan oleh pemerintah di Desa Tanjung Dewa. (Hj. Masitah, Pengusaha olahan ikan tenggiri, *Wawancara Pribadi*, 12 Januari 2023, Pukul 01.00)

3. Informan ketiga

a. Identitas Responden III

Nama Kelompok Usaha : Pantai Indah

Nama Responden : Syamsiah

Umur : 48 tahun

Agama : Islam

Alamat :Desa Batakan RT.07 RW 02 Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut.

b. Uraian

Alasan awal mula informan memulai usaha olahan ikan tenggiri ini karena beliau ingin membantu suami beliau dalam mencari tambahan keuangan sehari-hari dan akhirnya sampai saat ini berkembang dengan pesat menjadi usaha sekaligus mata pencarian utama bagi informan. Dengan modal awal usaha kurang lebih Rp 2.000.000,- dan sampai saat ini sekitar 25 tahunan usaha ini masih berjalan lancar selain menjadi pengolah informan juga menjadi pemasar olahan ikan tenggiri, selain itu informan juga miliki usaha sampingan yaitu sebagai pedangang di tempat pariwisata pantai Batakan Baru. Adapun jenis olahan ikan tenggiri yang beliau produksi adalah kerupuk pipih yang berwarna pink.

Informan pemilik kelompok usaha memiliki modal usaha yang dibantu suami beliau sehingga untuk mengembangkan strategi olahan ikan tenggiri sebanyak-banyaknya mendapat dukungan besar dari suami dan keluarga beliau karena pekerjaan ini sangat nyata hasilnya hingga saat suami informan meninggal beliau masih bisa membiayai anak-anak informan sendiri dengan usaha olahan ikan tenggiri

ini. Informan menggunakan resep skill sendiri tetapi untuk rasa tidak perlu diragukan lagi karena olahan beliau ini termasuk yang paling laris dan enak di Desa Batakan. Informan banyak mempunyai pelanggan, dan termasuk orang terkenal di Desa Batakan sehingga mempermudah untuk memasarkan olahan ini, banyak wisatawan dan orang luar daerah yang membeli di informan karena itulah informan menjadi pengolah dan pemasar, dan banyak juga pedangang yang meangambil olahan ikan tenggiri ditempat beliau dan menjual ulang.

Beliau sangat santai dan baik orangnya membuat orang senang untuk memilih-milih olahan ikan tenggiri ini. Terbatasnya bahan baku utama yaitu ikan tenggiri pada saat bulan-bulan tertentu, pada saat musim penghujan datang menjadi memperlambat proses produksi olahan ikan tenggiri ini.

Untuk proses produksi olahan ikan tenggiri informan ini diproduksi secara terus menerus. Dimana mulai dari pembelian ikan tenggiri 15 ekor sampai 20 ekor ikan tenggiri yang masih segar sampai dibuat menjadi bentuk kerupuk pipih. Untuk pemasaran olahan ikan tenggiri informan ini menhabisakan waktu paling lama 2 mingguan karena beliau sendiri menjadi pemasar yang besar di Desa Batakan, tidak hanya menjual dirumahan tetapi dipasarkan juga melalui pedagang lain, sehingga cepat untuk mencapai target penjualan. Untuk rumah informan sendiri sangat mudah akses nya dijangkau karena berada di pinggir jalan raya langsung.

Olahan ikan tenggiri yang dibuat informan seperti kerupuk dimana perbandingan antara ikan tenggiri dan tepung nya sama ukurannya, jadi cukup terasa ikan tenggirinya daripada olahan yang dibuat orang lain. Kemasan yang sudah

memiliki label merk, berupa informasi produk dan penjual. Produk olahan ikan tenggiri yang dijual informan hanya memiliki satu macam yaitu kerupuk pipih. Banyak orang luar daerah juga membeli lebih banyak dan berlanggan sehingga informan tidak susah untuk menghabiskan produksi olahan beliau.

Untuk bahan-bahan dan harga cukup terjangkau dengan bahan-bahan yang premium seperti ikan tenggiri yang sebanding dengan tepungnya membuat rasa dari ikan tenggiri terasa. Ketersediaan bahan baku juga menjadi penghalang untuk memproduksi. Teknologi yang masih sederhana tidak bisa dipungkiri, karena tidak ada cara lain untuk mempercepat pembuatan dan takutnya jikapun ada ditakutkan hasilnya kurang enak dari cara manual/tradisional.

Tersedianya lapangan pekerjaan untuk masyarakat disekitar tempat usaha cukup membantu. Mendapat dukungan oleh pemerintah untuk memperdagangkan usaha olahan ikan tenggiri, namun untuk pelatihannya cara pembinaan pembuatan dan dana belum ada dirasakan oleh informan. Tersedia tempat wisata membuat lebih mudah untuk mempromosikan dan menjual produk olahan ikan tenggiri.

Adanya pesaing baru yang menjual produk sama dalam skala besar membuat informan untuk lebih was-was, dimana harga pesaing lebih murah dan soal rasa juga tidak kalah enak hanya saja bahan utamanya diganti dengan udang yang modalnya lebih murah dari ikan tenggiri. Cuaca yang tidak mendukung mengakibatkan terbengkalainya proses pembuatan olahan ikan tenggiri. Serta, selera konsumen yang bisa berubah-ubah.

Untuk harga per bungkusnya kerupuk pipih dikenakan harga Rp 15.000,-

dengan ukuran 200 gram. Dengan penghasilan perbulan diperkirakan kurang lebih Rp 3.000.000,-. Informan juga sangat memperhatikan timbangan agar tidak kurang dan sangat memperhatikan bahan-bahan yang dibuat agar terjaga kehalalannya, Untuk peranan pemerintah ada, Cuma sekedar pembinaan biasa belum maksimal dikarenakan kurang banyaknya pengusaha pengrajin olahan ikan tenggiri di Desa batakan. (Syamsiah, Pengusaha olahan ikan tenggiri, *Wawancara Pribadi*, 13 Januari 2023, Pukul 09.00)

4. Informan Keempat

a. Identitas Responden IV

Nama Kelompok Usaha : Cinta Rasa

Nama Responden : Bu Hayani

Umur : 53 tahun

Agama : Islam

Alamat : Desa Tanjung Dewa RT 01, RW 01,
Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut.

b. Uraian

Alasan awal mula informan memulai usaha olahan ikan tenggiri ini karena beliau awal mulanya ikut membantu keluarga beliau karena lama-kelamaan tertarik juga untuk ikut terjun dengan usaha olahan ikan tenggiri ini sekaligus membantu

keuangan suami beliau. Dengan modal awal usaha kurang lebih Rp 2.000.000,- dan sampai saat ini sekitar 15 tahunan usaha ini masih berjalan lancar, informan juga memiliki usaha sampingan yaitu sebagai petani. Adapun jenis olahan ikan tenggiri yang beliau produksi adalah kerupuk pipih yang berwarna merah.

Informan pemilik kelompok usaha sekaligus pemodal pribadi usaha olahan ikan tenggiri ini. Sehingga beliau tidak ragu untuk mengembangkan strategi olahan ikan tenggiri ini. Informan membuat resep sesuai apa yang dipelajari beliau pada saat bekerja dengan keluarga beliau. Informan juga mempunyai rumah yang mana tempatnya sangat strategis yaitu langsung berhadapan dengan jalan raya sehingga mempermudah orang untuk berkunjung dan membeli olahan ikan tenggiri beliau.

Namun beliau juga mempunyai kesulitan dimana, terbatasnya bahan baku utama yaitu ikan tenggiri pada saat bulan-bulan tertentu. Pada saat musim penghujan datang menjadi memperlambat proses produksi olahan ikan tenggiri ini. Untuk proses produksi olahan ikan tenggiri Informan ini diproduksi secara terus menerus. Dimana mulai dari pembelian ikan tenggiri sekitar kurang lebih 15 ekor ikan tenggiri yang masih segar sampai dibuat menjadi bentuk kerupuk pipih yang dijemur menggunakan bantuan alami dari sinar matahari dan menjadi kerupuk pipih dari ikan tenggiri. Untuk pemasaran produk olahan ikan tenggiri ini 15 hari kurang lebih sudah habis dikarenakan sudah memiliki langgan orang luar daerah dan dijual secara rumahan juga.

Kemasan yang sudah memiliki label merk, berupa informasi produk dan penjual mempermudah pembeli untuk mengetahui komposisinya, serta adanya label

halal pada merk olahan ikan tenggiri ini akan menambah daya tarik tersendiri terkhusus yang beraga islam. Harga yang terjangkau merupakan kelebihan yang dibuat oleh informan.

Sumber daya manusia yang mencukupi mempermudah pada saat memproduksi , tetapi ketersediaan bahan baku yang masih tergantung musim tidak bisa diingkari menjadi kesulitan informan serta teknologi yang masih sederhana. Tetapi dibalik semua itu, menjadikan tersedianya lapangan pekerjaan untuk masyarakat disekitar tempat usaha, mendapat dukungan oleh pemerintah untuk memperdagangkan usaha olahan ikan tenggiri, dan mendapatkan bantuan berupa pendingin/freezer itupun jika usaha yang sudah berkembang.

Adanya pesaing baru yang menjual produk sama dalam skala besar tetapi dengan bahan baku terbuat dari udang dimana modalnya lebih murah dari ikan tenggiri, membuat usaha informan lebih memutar otak untuk membuat kelebihan-kelebihan daripada yang lain. Cuaca yang tidak mendukung mengakibatkan terbengkalainya proses pembuatan olahan ikan tenggiri. Untuk harga per bungkusnya dikenakan harga Rp 10.000,- ukuran perbungkusnya 200 gram beliau sangat mengusahakan untuk timbangan agar tidak kurang malah dilebihkan agar tidak ada unsur haram, pelanggan dipersilahkan untuk memilih kerupuk yang diinginkan pelanggan, dan mempunyai kebijakan halal dan label halal yang sudah ada dikemasan olahan informan. Dengan penghasilan perbulan diperkirakan kurang lebih Rp 2.500.000,-. Untuk peranan pemerintah ada, cuma dalam hal bantuan berupa alat pendingin/freezer bukan berupa uang tunai. Dan tidak ada pelatihan khusus. (Hayani, Pengusaha olahan ikan tenggiri,

Wawancara Pribadi, 13 Januari 2023, Pukul 10.00)

5. Informan kelima

a. Identitas Responden V

Nama Kelompok Usaha : Mama Hilya

Nama Responden : Ibu Erma

Umur : 29 tahun

Agama : Islam

Alamat :Desa Tanjung Dewa RT 09 Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut.

b. Uraian

Alasan awal mula informan memulai usaha olahan ikan tenggiri ini karena informan sudah bercerai dengan suami informan dan mencari usaha yang bisa dikembangkan dimana dulunya informan ikut mertua informan berusaha olahan ikan tenggiri sehingga keahlian itu mulai dikembangkan informan. Dengan modal awal usaha kurang lebih Rp 2.000.000,- dan sampai saat ini sekitar 6 tahunan usaha ini masih berjalan lancar, usaha ini merupakan usaha utama bagi informan. Adapun jenis olahan ikan tenggiri yang informan produksi adalah kerupuk amplang.

Informan pemilik kelompok usaha memiliki modal usaha yang dibantu orang tua beliau sehingga untuk mengembangkan cukup sedikit demi sedikit. Informan menggunakan resep turun-temurun dari mantan mertua informan. Sehingga untuk

rasa memang cukup enak, informan banyak mempunyai pelanggan, beliau merupakan distributor pertama, sehingga banyak pedang yang meangambil olahan ikan tenggiri ditempat beliau dan menjual ulang. Biasanya setiap hari informan memproduksi olahan ini terkecuali saat ikan tenggiri saat kosong. Informan sangat enak diajak berdiskusi pada saat pembeli ingin menanyakan tentang produk olahan beliau.

Tetapi, dengana terbatasnya bahan baku utama yaitu ikan tenggiri pada saat bulan-bulan tertentu. Untuk proses produksi olahan ikan tenggiri informan ini diproduksi secara terus menerus. Dimana mulai dari pembelian ikan tenggiri sekitar kurang lebih 18 ekor yang masih segar sampai dibuat menjadi bentuk kerupuk amplang, untungnya untuk kerupuk amplang sendiri tidak perlu menggunakan penjemuran sinar matahari jadi, tidak ada hambatan pada saat memproduksi. Untuk pemasaran olahan ikan tenggiri informan ini paling lama habis dalam 2 minggu dikarenakan beliau tidak hanya menjual dirumahan tetapi dipasarkan juga melalui pedagang lain, sehingga cepat untuk mencapai target penjualan.

Olahan ikan tenggiri yang dibuat informan cukup enak dari olahan ikan tenggiri kerupuk amplang yang lainnya, Kemasan yang sudah memiliki label merk, berupa informasi produk dan penjual. Produk olahan ikan tenggiri yang dijual informan hanya mempunyai satu produk saja. Informan mempunyai pelanggan reseller yang menjual olahan informan lebih laris dan cepat berkembangnya.

Walaupun harga yang murah dari kerupuk pipih tapi rasa sama enaknya dengan kerupuk amplang. Ketersediaan bahan baku juga menjadi penghalang untuk memproduksi. Teknologi yang masih sederhana tidak bisa dipungkiri, karena tidak ada

cara lain untuk mempercepat pembuatan dan takutnya jikapun ada ditakutkan hasilnya kurang enak dari cara manual/tradisional.

Tersedianya lapangan pekerjaan untuk masyarakat disekitar tempat usaha cukup membantu. Belum adanya dukungan pemerintah berupa bantuan ataupun pelatihan. Tetapi kerupuk amplang olahan informan ini sangat cepat terjualnya dibantu dengan adanya tempat wisata menjadikan lebih mudah untuk mempromosikannya.

Adanya pesaing baru yang menjual produk sama dalam skala besar membuat informan untuk lebih bisa mengembangkan usaha beliau agar tidak ketinggalan. Serta, selera konsumen yang bisa berubah-ubah. Untuk harga per bungkusnya kerupuk amplang ada dua type ukuran untuk ukuran 1 ons dikenakan harga Rp 10.000,- ukuran 1/4 ons Rp 8.000,-. Dengan penghasilan perbulan diperkirakan kurang lebih Rp 1.800.000,-. Informan juga sangat memperhatikan timbangan agar tidak kurang dan sangat memperhatikan bahan-bahan yang dibuat agar terjaga kehalalannya, meskipun belum mengikuti kelompok label halal. (Erma, Pengusaha olahan ikan tenggiri, *Wawancara Pribadi,* 13 Januari 2023, Pukul 11.00

D. Analisis Data

Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa Pengembangan Usaha Olahan Ikan Tenggiri di Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut, adalah sebagai berikut:

1. Gambaran Usaha Olahan Ikan Tenggiri di Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut dalam Perspektif Ekonomi Islam

Sebagaimana telah penulis jelaskan pada pembahasan sebelumnya ditemukan beberapa gambaran mengenai usaha olahan ikan tenggiri di Kecamatan Panyipatan yaitu di Desa Tanjung Dewa dan Desa Batakan. Usaha yang dimulai dari beberapa tahun yang lalu, dimana sejak zaman nenek moyang terdahulu. Namun usaha ini mulai terkenal dan berkembang di saat ini karena adanya bantuan wisata yang terkenal dan banyak pengunjung yang berdatangan membuat adanya peluang besar bagi para pengusaha olahan ikan tenggiri untuk memanfaatkan situasi tersebut. Dan memang benar sangat menguntungkan bagi sebagian pengusaha olahan ikan tenggiri yang pandai memanfaatkan situasi tersebut. Semakin banyak pelanggan yang membeli maka semakin banyak juga pesaing yang akan mengikuti untuk membuat usaha serupa namun mungkin dengan bahan baku yang berbeda seperti udang misalnya. Dibalik perbedaan produk tersebut mereka memiliki kekurangan dan kelebihannya masing-masing.

Sebagai seorang pembisnis muslim harus berpegang teguh pada nilai-nilai ekonomi islam agar menjadi pembisnis yang sukses dan sesuai dengan kaidah-kaidah Islam. Dalam segala hal yang dilakukan manusia pastilah ada tujuan hidupnya, dan tujuan itu tergantung dengan keadaan dan usaha yang dilakukan didunia ini. Seperti yang dilakukan oleh 5 informan dalam penelitian ini sudah menerapkan nilai-nilai hukum Islam dalam menjalankan usaha sebagai pengsuaha olahan ikan tenggiri.

Modal yang digunakan untuk membangun usaha olahan ikan tenggiri ini oleh sebagian pengrajin adalah milik sendiri, ada juga modal orang tua.

Secara garis besar para pengusaha olahan ikan tenggiri, mendistribusikan

produk olahan ikan tenggirinya menjual dengan cara berlangganan langsung dengan para pedagang/resellernya, jadi akan mempermudah untuk menghindari kerugian/barang yang tidak laku. Berdasarkan deskripsi data, peneliti menganalisa dari gambaran usaha olahan ikan tenggiri yang ada di Kecamatan Panyipatan melalui beberapa tahapan, yaitu:

a. Persiapan bahan (ikan tenggiri, tepung, penyedap rasa dll)

Adapun pembuatan olahan ikan tenggiri dimulai dari persiapan bahan. Menganalisa dari beberapa kasus yang ada maka informan yang melakukan persiapan bahan dengan cara membeli ikan tenggiri keorang lain ada pada data I sampai dengan V.

b. Pembuatan olahan ikan tenggiri setengah jadi

Pembuatan olahan ikan tenggiri adalah menjadikan ikan tenggiri yang sudah rata tercampur tepung menjadi olahan ikan tenggiri yang setengah jadi. Sebagian dalam pembuatan tabungan ini ada yang melakukan dengan sendiri pada data I sampai V.

c. Pencetakan dan penjemuran olahan ikan tenggiri

Pencetakan ikan tenggiri ini menggunakan alat tradisonal yaitu jika kerupuk pipih diiris tipis-tipis sehingga pada saat penjemuran menggunakan sinar matahari mudah untuk kering sedangkan kerupuk amplang tidak perlu penjemuran hanya dilakukan penggorengan langsung.

d. Pengemasan dan pendistribusian olahan ikan tenggiri

Ini adalah tahapan terakhir dalam pembuatan olahan ikan tenggiri kerupuk pipih dan kerupuk amplang sedangkan ikan asin tenggiri tidak perlu dikemas. Dalam pendistribusian ini, para pengusaha olahan ikan tenggiri banyak mempunyai reseller dari informan II sampai V sedangkan informan I lebih jarang untuk memasarkan olahan ikan tenggirinya ke reseller-reseller dikarenakan jumlah stok pengolahan lebih sedikit dari yang lain dan kurang terkenal.

Setiap aktivitas ekonomi yang dilakukan oleh setiap individu tidak terlepas dari aturan-aturan yang berlandaskan aturan Islam dengan tujuan utama dalam pembuatan olahan ikan tenggiri adalah untuk memperoleh kemaslahatan. Hal tersebut bertujuan untuk mengarahkan manusia agar bisa memanfaatkan sumber daya untuk memenuhi kebutuhan manusia dalam usaha mencapai kemakmuran dan memperoleh kesejahteraan dunia maupun akhirat. Menurut pandangan ekonomi Islam, kewajiban seorang Muslim dalam melakukan pekerjaannya adalah dapat menjalankan, menekuni dan menyelesaikan pekerjaannnya seperti yang sudah dilakukan oleh pengusaha olahan ikan tenggiri di Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut, mereka telah melakukan pekerjaan dengan keahlian yang mereka miliki.

2. Strategi Pengembangan Usaha Olahan Ikan Tenggiri di Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut dalam Perspektif Ekonomi Islam.

Strategi pengembangan merupakan hal yang sangat penting bagi perusahaan. Dimana dalam strategi pengembangan merupakan suatu cara untuk menggapai tujuan dari sebuah perusahaan. Dengan demikian strategi pengembangan dalam sebuah

perusahaan tidak dapat dilakukan hanya sekali proses saja, melainkan butuh proses lumayan panjang untuk membuat strategi pengembangan yang sesuai dengan perusahaan tersebut. Strategi pengembangan Olahan Ikan Tenggiri akan dianalisa berdasarkan dengan sifat Nabi Muhammad SWT, yaitu:

a. Shiddiq (Jujur atau Benar). Dimana sifat shiddiq ini sangat dibutuhkan karena manajemen perusahaan dalam proses merencanakan, memimpin, dan mengendalikan pekerjaan karyawan haruslah berdasarkan kejujuran. Karyawan dan pemilik usaha haruslah berlaku jujur dalam melakukan pekerjaan. Tetapi dalam prakteknya ketika konsumen membeli produk yang diinginkan kadang tidak sesuai dengan apa yang mereka pesan.
b. Amanah (Dapat di percaya). Olahan Ikan Tenggiri ini promosi yang berdasarkan dari sikap jujur (shiddiq) inilah yang dapat di percaya oleh para konsumen Olahan Ikan Tenggiri Amanah Jaya Mandiri. Karena Olahan Ikan Tenggiri ini mempromosikan produknya dengan cara yang bagus dan dapat di percaya tanpa menjelek jelekan produk lainnya.
c. Fathanah (cerdas). Pemilik Usaha Olahan Ikan Tenggiri cerdas dalam menentukan suatu produk terhadap harga, yang disesuaikan dengan kualitas dan rasa dari olahan ikan tenggiri itu sendiri.
d. Tabligh (komunikatif). Usaha Olahan Ikan Tenggiri dalam menentukan harga bersifat komunikatif, itu karena kombinasi dari kualitas bahan dan rasa dari produk olahan ikan tenggiri.

Beberapa Strategi pengembangan usaha olahan ikan tenggiri yang dilakukan oleh para pengusaha olahan ikan tenggiri yang ada di Kecamatan Panyipatan yang berhubungan dengan strategi pemasaran sebagai berikut.

a. Strategi Produk

Produk industri yang ditawarkan oleh para pengusaha olahan ikan tenggiri yang ada di Kecamatan Panyipatan tidak jauh berbeda dengan industri- industri yang ada di rumah industri olahan ikan tenggiri lainnya. Karena pada dasarnya semua produk industri yang ada di Desa Tanjung Dewa dan Desa Batakan lainnya adalah sama, namun yang membedakan hanya bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan produk yang dikembangkan oleh para pengusaha olahan ikan tenggiri yang mana bahan utamanya menggunakan tepung dan ikan tenggiri, sehingga dengan keahlian masing-masing pengolah olahan ikan tenggiri akan menciptakan cita rasa yang berbeda-beda. Dari sekian banyak jenis olahan ikan tenggiri pada umumnya terdapat sebuah cita rasa yang berbeda-beda dari setiap rumah-rumah industri lainnya.

Sebagian para pengusaha olahan ikan tenggiri menganggap strategi pengembangan produk sangatlah penting, namun yang bisa dilakukan oleh para pengusaha olahan ikan tenggiri hanya memperbanyak produksi olahannya tanpa membuat produk-produk baru, dikarenakan keahlian yang terbatas, bahan-bahan yang digunakan cukup mahal dan terbatas. Sehingga sejak berdiri kelompok-kelompok usaha olahan ikan tenggiri sampai sekarang hanya memperbanyak produksinya saja tanpa membuat produk-produk baru dari bahan baku utama ikan tenggiri. Tetapi, dengan produk yang itu-itu saja tidak membuat para pengusha ini merasa ketinggalan

ataupun kurang laku dikarenakan olahan ikan tenggiri ini sudah menjadi khas daerah tersebut.

Pengembangan yang dilakukan oleh kelompok-kelompok usaha olahan ikan tenggiri dari sisi produksi yang sebagian ada yang bertambah-tambah pemesanannya terlebih sejak adanya wisata yang ada di Desa Batakan para reseller berlomba-lomba untuk memesan produksi kerupuk dll nya agar tetap bisa kebagian. Karena para reseller pun bisa memilih untuk rasa dan harga yang terjangkau untuk djual lagi.

b. Strategi Harga

Berdasarkan hasil riset, para pengusaha olahan ikan tenggiri mengatakan bahwa dengan harga yang bersaing penting agar berhasil, kerena dengan harga yang bersaing akan menjadi daya tarik atau daya jual kepada konsumen agar menjadi pelanggan, tidak terlepas dengan kerja keras, jujur, dan keseriusan dalam berusaha.

Harga merupakan salah satu aspek penting dalam kegiatan marketing. Harga adalah sejumlah uang yang diserahkan dalam pertukaran untuk mendapatkan suatu barang atau jasa. Penentuan harga menjadi penyebab laku tidaknya produk yang ditawarkan. Salah dalam menentukan harga akan mengakibatkan fatal terhadap produk yang ditawarkan dan berakibat tidak lakunya produk tersebut di pasar.(Nasution, 2019, hlm.59)

Dalam Islam tidak ada patokan harga yang pasti untuk menentukan harga ideal, selain berdasarkan pada hukum penawaran dan permintaan. Tidak ada ketentuan, misalnya adalah harga ideal sekian persen dari harga asli pembelian, Dalam hal ini Abu

Yusuf, seseorang ulama klasik terkenal, mengatakan dalam kitab Al-Kharaj tidak ada batasan tertentu murah atau mahalnya sebuah barang, semua itu tidak dipastikan.(Kamalia, 2011, hlm.66)

c. Strategi promosi

Perkembangan lainnya yang dilakukan oleh para pengusaha olahan ikan tenggiri selain dari perkembangan dari sisi produk atau industri yaitu perkembangan dalam sisi promosi.

Dalam promosinya, sebagian pihak kelompok usaha olahan ikan tenggiri terus melakukan pengembangan guna menambah pengembangan bisnisnya, seperti:

1) Memasang Spanduk

Pada media promosi ini para kelompok usaha olahan ikan tenggiri memasangkan spanduk di depan rumah-rumahnya yang kebetulan sebagian berada di pinggir jalan besar. Dalam spanduk yang dipasang tertera jenis-jenis dari produk yang ditawarkan oleh pihak mereka sehingga memudahkan calon konsumen untuk mengetahui produk apa saja yang ada di rumah pengusaha olahan ikan tenggiri ini.

2) Menerima pesanan

Promosi seperti ini memberikan kemudahan bagi para konsumen yang ingin ada hajatan atau acara yang lainnya mempunyai jadwal pekerjaan yang padat sehingga tidak mempunyai banyak waktu untuk langsung kerumah para pengusaha olahan ikan tenggiri untuk membeli secara langsung produk yang diinginkannya, Bagi konsumen yang ingin membeli produk yang diinginkan konsumen tersebut hanya perlu

menghubungi pihak kelompok usaha olahan ikan tenggiri untuk memesan produk apa yang diinginkan dan kapan waktunya untuk diantar produk yang sudah dipesan oleh konsumen.

3) Memberikan Pemotongan Harga Produk

Kegiatan promosi ini merupakan kegiatan promosi yang paling baru dikembangkan oleh sebagian para kelompok usaha olahan ikan tenggiri. Kegiatan promosinya yaitu dengan cara melakukan pemotongan harga untuk pemesanan minimal sebanyak 20-50 kerupuk. Dengan pemotongan harga seperti itu diharapakan dapat semakin memuaskan konsumen yang datang ke rumah olahan ikan tenggiri serta dapat semakin menarik minat konsumen untuk membeli produk olahan ikan tenggiri ini.

4) Distribusi

Dalam hal ini olahan ikan tenggiri berada di Desa Batakan dan Desa Tanjung Dewa. Sebagian lokasi rumah kelompok-kelompok usaha dipilih karena tempatnya sejak awal memulai selalu dikerjakan dirumah sendiri, oleh karena itu sejak awal berdirinya rumah kelompok-kelompok usaha olahan ikan tenggiri ini sampai berkembang tetap bertempat dirumah ketua kelompoknya masing-masing. Dengan tempat itu sendiri lebih cepat diketahui masyarakat karena sebagian tempat tersebut cukup startegis untuk pendistribusian barang yang ditawarkan kepada konsumen karena lokasi tersebut berada ditengah-tengah Desa yang terdapat banyaknya masyrakat bahkan sangat dekat dengan wisata baru yaitu wisata Pantai Batakan, Pantai Tanjung Dewa dan Bukit Timah dengan begitu menjadi kekuatan tersendiri untuk para

pengusaha olahan ikan tenggiri ini dalam menarik konsumen.

3. Prospek Pengembangan Usaha Olahan Ikan Tenggiri di Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut

Prospek adalah peluang atau harapan, pandangan (kedepan), pengharapan (memberi), harapan baik, kemungkinan (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2014:251). Prospek merupakan gambaran umum tentang usaha yang di jalankan untuk masa yang akan datang. Keberhasilan suatu usaha tergantung dari faktor-faktor pengusaha itu sendiri, baik dari dalam maupun dari luar.

Pengembangan adalah perbuatan menjadikan bertambah, berubah sempurna (pikiran, pengetahuan dan sebagainya) (Sukiman, 2012, hlm.53). Pengembangan merupakan suatu usaha yang dilakukan secara sadar, terencana dan terarah untuk membuat atau memperbaiki, sehingga menjadi produk yang semakin bermanfaat untuk meningkatkan dan mendukung serta meningkatkan kualitas sebagai upaya menciptakan mutu yang lebih baik.

Prospek pengembangan merupakan suatu peluang dalam memperbaiki ataupun meningkatkan sesuatu, sehingga nilai kegunaannya akan meningkat pula. Indonesia dikenal memiliki potensi yang cukup besar dalam prospek pengembangan ikan yang berupa kekayaan sumber daya alam hayati seperti berbagai jenis ikan asli Indonesia dan beraneka ragam jenisnya, kondisi iklim, dan jumlah penduduk yang tinggi. Ikan merupakan jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada

dalam lingkungan perairan.

Prospek pengembangan usaha olahan ikan tenggiri di Desa tanjung Dewa dan Desa Batakan cukup menjanjikan sebab ada peluang akan membantu perekonomian rumah tangga para kelompok olahan ikan tenggiri hingga pedagang-pedagang yang menjadi resellernya.

Pada prospek pengembangan lainnya dikarenakan permintaan akan kebutuhan olahan ikan tenggiri sangat tinggi karena adanya wisata yang setiap minggunya selalu ramai pengunjung membuat peluang untung besar apabila dijual dengan cara dijajakan dengan cara klasik melalui reseller-reseller. Prospek pengembangan usaha olahan ikan tenggiri di Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut ditinjau dari:

a. Iklim di Kecamtan Panyipatan

Iklim adalah rata-rata dari keadaan unsur cuaca (suhu udara, tekanan udara, kelembaban udara, curah hujan, penyinaran matahari, serta arah dan kecepatan angin). Iklim merupakan salah satu faktor fisik yang sangat menentukan bagi pengusaha olahan ikan tenggiri terutama untuk kerupuk pipih dan ikan asin kering. Indonesia termasuk wilayah yang memiliki iklim tropis, dimana wilayah negara akan memperoleh sinar matahari sepanjang waktu. Tapi, untuk daerah Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut sendiri mempunyai iklim tropis basah yang akan memperlambat proses pengeringan olahan ikan tenggiri.

b. Prospek Pemasaran

Pasar merupakan tujuan akhir dari suatu hasil produksi, karena hidup matinya

suatu produksi. Potensi pemasaran sangat memerlukan hidup matinya usaha, potensi pemasaran ini sangat dipengaruhi oleh jumlah penduduk dan daya belinya. Pemasaran hasil produksi dari olahan ikan tenggiri akan menentukan penghasilan yang dapat diperoleh pengusaha.

Menurut prinsip syariah, kegiatan pemasaran harus dilandasi semangat beribadah kepada Allah SWT. Berusaha semaksimal mungkin untuk kesejahteraan bersama, bukan untuk kepentingan golongan apalagi kepentingan sendiri(Fadilah, 2020:200). Pemasaran wisata menjadi salah satu sektor industri yang banyak diminati. Banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Pantai Batakan dan Pantai Tanjung Dewa dari berbagai daerah membuat peluang besar untuk penjualan olahan ikan tenggiri sendiri.

Hasil penelitian diperoleh informasi berbagai cara pemasaran hasil produksi olahan ikan tenggiri yang dilakukan oleh kelompok-kelompok usaha olahan ikan tenggiri yaitu strategi produk dimana kualitas dan kuantitas bahan baku produk olahan ikan tenggiri dijaga dengan baik. Kualitas olahan ikan tenggiri yang dijual sangat dijaga serta kuantitas yang disesuaikan dengan harga jual. Sekalipun harga yang berbeda-beda di setiap kelompok usaha, tetapi itu juga akan bergantung terhadap kualitas rasa yang diciptakan oleh olahan ikan tenggiri. Namun dengan tegas Al-Quran juga berpesan, agar pengambilan keuntungan dilakukan secara adil, saling ridha dan menguntungkan. Dengan demikian, penjualan olahan ikan tenggiri dilakukan secara adil kepada penjual, saling ridha dan saling menguntungkan.

Selain itu, pada prospek pengembangan olahan ikan tenggiri melakukan pembaharuan kemasan supaya menarik minat pelanggan, penentuan harga disesuaikan

dengan kebutuhan dan berbagai promosi yang dilakukan seperti pemberian diskon bagi pelanggan tetap, membuat brosur, membuat papan nama. Untuk daerah pemasaran hanya dilakukan secara tradisional dikarenakan belum terbukanya pikiran dan kesibukkan para pengusaha olahan ikan tenggiri sehingga tidak membuka peluang pendistribusian melalui marketplace hanya melalui pesan chatting.