SISTEM SOSIAL-BUDAYA PANTAI: Mata Pencaharian Nelayan dan Pengolah Ikan di Kelurahan Panggung Kecamatan Tegal Timur Kota Tegal

Shinta Septiana

PNS SUPM Negeri Tegal Jl. Martoloyo PO. BOX 22 Tegal <u>shintaseptiana78@gmail.com</u>

Abstract

Panggung is located in Tegal City, a coastal village whose heterogeneous social structure, with a high work ethic, strong social solidarity, open to change and with closed social interactions. The livelihood system of this community is heterogeneous which evolve from traditional to modern types of work, including traditional fishing by local fishermen and fish processed food for commercial purpose by local house wives. Fishermen and local families not only sell raw fish but also produce a household scale of processed products so that the local livelihood system experiences and develops not only traditional fishing but also the business of processed fish products of household scale.

Key words: coastal culture, livelihood system, fishing, household scale entrepreneur, Tegal city.

1. Pendahuluan

Kota Tegal terletak di antara 109°08' - 109°10' Bujur Timur dan 6°50' - 6°53' Lintang selatan, dengan wilayah seluas 39,68 Km² atau 3.968 Hektar, berada sekitar 165 km sebelah barat Kota Semarang dan 329 km sebelah timur Jakarta. Administrasi Wilayah Kota Tegal terbagi dalam 4 Kecamatan yaitu Kecamatan Tegal Barat, Kecamatan Tegal Timur, Kecamatan Tegal Selatan dan Kecamatan Margadana, yang meliputi 27 Kelurahan, dengan batas administratif sebelah utara dengan Laut Jawa, sebelah timur dan selatan berbatasan dengan Kabupaten Tegal dan sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Brebes.

2. Sistem Mata Pencaharian

Koentjaraningrat (1984) menuliskan bahwa kebudayaan memiliki tujuh unsur universal, yaitu sistem religi, bahasa, teknologi. kesenian. sistem ilmu pengetahuan, sistem organisasi sosial, dan sistem mata pencaharian. Sistem mata pencaharian merupakan unsur budaya yang sangat penting dalam memenuhi hajat hidup manusia dan masyarakat, yaitu cara yang dilakukan oleh sekelompok orang sebagai pemenuhan kegiatan sehari-hari untuk kehidupan, dan menjadi pokok penghidupan baginya. Awalnya mata pencaharian

masyarakat di dunia pencaharian yang sangat tradisional yaitu dengan memanfaatkan hasil dari alam seperti berburu dan meramu, beternak, bercocok tanam di ladang, menangkap ikan, dan bercocok tanam menetap dengan irigasi. Mata pencaharian merupakan aktivitas manusia untuk memperoleh taraf hidup yang layak di mana antara daerah yang satu dengan daerah lainnya berbeda, sesuai dengan taraf kemampuan penduduk dan lingkungan tempat tinggalnya; secara tradisional penduduk biasanya akan memanfaatkan sumber alam di sekitar Mata pencaharian keluarga masyarakat pantai Kota Tegal tak hanya mata pencaharian purba dengan mencari dan menangkap ikan di laut, melainkan juga memproses dan mengolah hasil-hasil tangkapan dari laut menjadi makanan yang tersaji dalam kemasan komersial modern.

2. 1. Nelayan dan Pengolah Ikan

2. 1. 1. Nelayan di Kelurahan Panggung

Masyarakat nelayan merupakan salah satu bagian masyarakat Indonesia yang hidup dengan mengelola potensi sumberdaya perikanan. Sebagai suatu masyarakat yang tinggal di kawasan pesisir, masyarakat nelayan mempunyai karakteristik sosial tersendiri yang berbeda dengan masyarakat yang tinggal di wilayah daratan. Di beberapa kawasan pesisir yang relatif berkembang pesat, struktur masyarakatnya bersifat heterogen, memiliki etos kerja yang tinggi, solidaritas sosial yang kuat terbuka terhadap perubahan dan memiliki karakteristik interaksi sosial yang

mendalam. Nelayan yang ada di Kelurahan Panggung Kecamatan Tegal Timur Kota Tegal sebagian besar mendiami wilayah bagian utara. Data mengenai mata pencaharian di Kelurahan Panggung Kecamatan Tegal Timur Kota Tegal tersaji pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Mata Pencaharian di Kelurahan Panggung Kecamatan Tegal Timur Kota Tegal

No	Jenis mata pencaharian	Jumlah (orang)	%
1	Petani sendiri	34	0.14
2	Buruh tani	458	1.90
3	Nelayan	949	3.95
4	Pengusaha	61	0.25
5	Buruh industri	2572	10.69
6	Buruh bangunan	2356	9.80
7	Pedagang	1227	5.10
8	Pengangkutan	678	2.82
9	PNS/TNI	1265	5.26
10	Pensiunan	962	4.00
11	Lain-lain	13488	56.08
	Jumlah	24050	100

Sumber: Monografi Kelurahan Panggung, 2016.

Mata pencaharian penduduk Kelurahan Panggung beragam. Penduduk dengan mata pencaharian nelayan berjumlah 949 orang atau 3,95% dari keseluruhan penduduk. Secara umum nelayan diartikan sebagai orang yang mata pencahariannya menangkap ikan, penangkap ikan di laut (Purwodarminto, 1993: 674). Menurut Pasal 1 Undang-Undang Republik Indonesia No. 6 tahun 1964 tentang Bagi Hasil Perikanan (LNRI No. 97 tahun 1964, TLN No. 2690), pengertian nelayan dibedakan menjadi dua, nelayan pemilik dan yaitu nelayan penggarap. Nelayan pemilik ialah orang atau badan hukum yang dengan hak apapun berkuasa atas sesuatu kapal atau perahu dipergunakan dalam penangkapan ikan dan alat-alat penangkapan ikan, dan nelayan penggarap ialah semua orang yang sebagai kesatuan menyediakan tenaganya turut serta dalam usaha penangkapan ikan di laut.

Sedangkan ketentuan Undang-Undang Perikanan, mengatur dan membedakan pengertian nelayan menjadi dua yaitu nelayan dan nelayan kecil. Pada Pasal 1, Angka 10 disebutkan bahwa nelayan adalah orang yang mata pencahariannya melakukan penangkapan ikan, sedangkan pada pada Pasal 1 Angka 11: nelayan kecil adalah orang yang mata pencahariannya melakukan memenuhi penangkapan ikan untuk kebutuhan hidup sehari-hari yang menggunakan kapal perikanan berukuran paling besar 5 (lima) Gross Ton (GT). Sementara itu penjelasan Pasal 18, Ayat (6) Undang-Undang Republik Indonesia Nomer 32 tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah, yang dimaksud dengan "nelayan kecil" adalah nelayan masyarakat tradisional Indonesia yang menggunakan bahan dan alat penangkapan ikan secara tradisional.

Nelayan di Kelurahan Panggung secara umum adalah nelayan penggarap dan nelayan kecil, nelayan tradisional dan nelayan *gendong*. Menurut Fargomeli (2014), nelayan dapat dibedakan menjadi: nelayan pemilik (juragan), nelayan penggarap (buruh/pekerja) dan nelayan kecil, nelayan tradisional, nelayan *gendong* (nelayan angkut), dan perusahaan/industri penangkapan ikan.

Nelayan pemilik (juragan) adalah orang atau perseorangan yang melakukan usaha penangkapan ikan, dengan hak atau berkuasa atas kapal/perahu dan/atau alat tangkap ikan yang dipergunakan untuk menangkap ikan. Di Kelurahan Panggung hanya ada satu orang nelayan pemilik kapal (juragan) yaitu Haji Maskuri. Haji Maskuri adalah juragan kapal yang berpendidikan, dia tamatan dari Akademi Usaha Perikanan di Pasar Minggu Jakarta sehingga dalam menjalankan bisnisnya lebih modern.

Nelayan penggarap (buruh atau adalah pekerja) seseorang yang menyediakan tenaganya atau bekerja untuk melakukan penangkapan ikan yang pada merupakan/membentuk kesatuan dengan yang lainnya dengan mendapatkan upah berdasarkan bagi hasil penjualan ikan hasil tangkapan. Nelayan penggarap dapat saja menjadi buruh pada juragan yang tidak berdiam pada wilayah, karena pada umumnya buruh mereka akan mencari juragan yang memiliki sifat royal memberi (mudah uang/barang) pemenuhan kebutuhan selama mereka menjadi buruh dan bersifat adil dalam pembagian hasil tangkapan. penggarap ini dapat saja bekerja pada kapal yang memiliki waktu penangkapan ikan yang lama di laut, sehingga nelayan penggarap ini kadang tidak dapat ditelusur keberadaannya, yang dalam bahasa Tegal disebut miyang, atau pergi mencari ikan di laut, melaut.

Sekitar 10% penduduk di Kelurahan Panggung adalah nelayan tradisional. Nelayan tradisional adalah orang perorangan yang pekerjaannya melakukan penangkapan ikan dengan menggunakan perahu dan alat tangkap yang sederhana (tradisional). Dengan keterbatasan perahu maupun alat tangkapnya, maka jangkauan wilayah penangkapannya pun menjadi terbatas, biasanya hanya berjarak 6 mil laut dari garis pantai. Nelayan tradisonal ini biasanya adalah nelayan yang turun-temurun yang melakukan penangkapan ikan untuk mencukupi kebutuhan hidupnya.

Nelayan kecil pada dasarnya berasal dari nelayan tradisional, hanya saja dengan adanya program modernisasi/motorisasi perahu dan alat tangkap maka mereka tidak lagi semata-mata mengandalkan perahu tradisional maupun alat tangkap vang konvensional saja melainkan menggunakan diesel atau motor, sehingga jangkauan wilayah penangkapan meluas atau jauh. Jumlah nelayan kecil di Kelurahan Panggung hanya 23 orang, itupun sebagian besar, sekitar 20 orang dari mereka nelayan tradisional yang mendapat binaan, pemberdayaan dari Pemerintah Kota Tegal dengan diberikannya pelatihan dan bantuan motor tempel dan alat tangkap ikan.

Nelayan *gendong* dalam keadaan senyatanya tidak melakukan penangkapan ikan karena kapal tidak dilengkapi dengan alat tangkap melainkan berangkat dengan membawa modal uang (modal dari juragan) yang akan digunakan untuk melakukan transaksi (membeli atau *kulakan*) ikan di tengah laut yang kemudian akan dijual kembali. Di Kelurahan Panggung mata pencaharian sebagai nelayan *gendong* tidak ditemukan.

Pembahasan tentang nelayan khususnya nelayan kecil atau tradisional sangat terkait pula dengan sistem kerja mereka. Pada umumnya jam kerja mereka relatif singkat, biasanya cukup satu hari saja (one day fishing). Kondisi atau kebiasaan semacam ini berdampak pada tangkapan yang tidak optimal sehingga mengakibatkan tingkat produksi rendah dan pendapatan mereka juga tidak optimal, sehingga tingkat kesejahteraan nelayan jenis demikian pun rendah. Sistem kerja one day fishing antara lain juga disebabkan kapal dan alat tangkap ikan yang mereka gunakan, selain itu budaya kerja yang hanya satu hari rupanya sudah menjadi kebiasaan, sehingga program pemerintah dengan peningkatan

ukuran kapal dan perubahan pola penangkapan dari satu hari menjadi lebih nampaknya susah untuk dilaksanakan. Kondisi seperti ini menjadi kendala pula dalam kaitannya dengan pendataan maupun pembinaan yang dilakukan Pemerintah atau Pemerintah Daerah.

Pada sisi lain kita melihat potensi sumber daya ikan di wilayah laut Indonesia yang begitu besar, namun kemampuan dan budaya menangkap ikan nelayan kita masih sangat terbatas. Sektor perikanan tangkap sesungguhnya merupakan sumber kekuatan sosial ekonomi nelayan dan umumnya merupakan salah satu penyangga sektor ekonomi nasional. Jika sektor dimanfaatkan secara maksimal serta digarap secara optimal oleh nelayan Indonesia, maka dapat menjadi sumber ekonomi yang sangat besar.

Selain dari sisi jam kerja yang relatif singkat, perlu diketahui, di Indonesia untuk menjadi atau berprofesi sebagai nelayan sangatlah mudah karena tidak diperlukan persyaratan yang khusus, baik menyangkut keahlian secara khusus maupun ijazah formal, sehingga siapa pun dapat menjadi nelayan, dan kapan pun mereka mau, tidak dibatasi oleh waktu. Karena itu di negara kita masih banyak dijumpai nelayan musiman, yakni nelayan yang melaut hanya pada saat tertentu saja, dan biasanya selain melakukan pekerjaan sebagai nelayan pada kondisi tertentu (misalnya musim *paceklik*) mereka melakukan pekerjaan lain, serta tingkat ketrampilan mereka pun terbatas sehingga berdampak pada tingkat perolehan mereka yang terbatas pula.

Kompleksnya permasalahan terjadi pada masyarakat nelayan disebabkan masyarakat nelayan hidup dalam suasana alam yang keras yang selalu diliputi ketidakpastian (uncertainty) dalam menjalankan usahanya. Musim paceklik yang selalu datang tiap tahunnya dan dapat dipastikan lamanya pun tidak membuat masyarakat nelayan terus menghadapi berbagai permasalahan kompleks. meningkatkan Usaha untuk produksi perikanan di bidang

masyarakat nelayan tentu tidak terlepas dari pemilikan alat tangkap, karena dengan tersedianya alat tangkap yang memadai tentu akan berpengaruh terhadap tingkat produktivitas.

Masyarakat nelayan secara umum masih menggunakan alat tangkap tradisional vang diwariskan oleh nenek movang mereka. Kemiskinan nelayan terjadi karena keterbatasan akses nelayan terhadap hak sumberdava perikanan. penguasaan Penguasaan atas sumberdaya perikanan selama ini lebih banyak dinikmati oleh kolaborasi pemilik modal besar dan birokrat. Sebagai fakta adalah masih beroperasinya pukat harimau (trawl) di seluruh perairan Indonesia yang berakibat pada penyerobotan tangkap nelavan wilavah tradisional (traditional fishing ground). Ini dirasakan masyarakat nelayan di berbagai wilayah kepulauan di Indonesia.

Teknologi penangkapan menjadi kunci bagi keberhasilan nelayan dalam berusaha, bagi masyarakat nelayan yang terpenting adalah mendapatkan hasil tangkapan sebanyak mungkin, tetapi kondisi yang selama bahwa didapat ini tingkat produktivitas bagi masyarakat nelayan khususnya di bidang perikanan masih sangat rendah, rendahnya tingkat produktivitas tersebut dipengaruhi oleh rendahnya penguasaan akan teknologi.

Masalah permodalan bagi masyarakat nelayan merupakan hal yang sangat penting dalam pengembangan usaha. Para nelayan dapat bertahan dan berkembang dengan baik serta dinamis jika diiringi dengan akses permodalan. Modal yang minim akan proses mempengaruhi produksi, mempengaruhi pembelian alat tangkap, mempengaruhi serta menghambat proses kerja, dan akan terbengkalainya kegiatan usaha bagi masyarakat nelayan. Modal usaha dapat dibagi atas dua bagian yakni modal usaha dalam bentuk uang, yakni sejumlah uang yang dimiliki para pengusaha vang digunakan untuk kegiatan operasionalisasi, uang tersebut digunakan untuk membiayai kegiatan usaha serta ongkos produksi. Dengan demikian modal

dalam bentuk uang dapat dihitung dari semua pengeluaran yang digunakan untuk kegiatan proses produksi hingga masuk pada kegiatan pemasaran hasil usaha. Kemudian yang berkaitan dengan modal tersebut adalah modal usaha dalam bentuk peralatan yang disebut pula dengan asset bagi suatu perlengkapan yakni usaha. kepentingan proses produksi yang dimiliki. Kedua bentuk modal tersebut sangat menentukan ketahanan dan keberlanjutan pengembangan usaha. Banyak bagi masyarakat nelayan berhenti melaut dan tidak mampu mengembangkan usahanya dipengaruhi oleh karena minimnya permodalan. Oleh karena itu dapat diperhitungkan bahwa aspek pula permodalan menjadi strategi eksternal bagi masyarakat nelayan dalam pengembangan usahanya.

2. 1. 2. Pengolah Ikan di Kelurahan Panggung

Peraturan Direktur Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Perikanan Nomor PER.09/DJ-P2HP/2010 meyatakan bahwa Pengolahan Ikan adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari bahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia. Subyek dari pengolahan ikan adalah orang yang melakukan kegiatan Pengolah pengolahan ikan. Kelurahan Panggung sebagian besar adalah ibu rumah tangga, di mana kepala rumah tangga bermatapencaharian tidak hanya nelayan. Masyarakat pesisir Kota Tegal terbiasa dengan kehidupan laut sehingga olahan ikan laut lebih familiar dibandingkan olahan ikan budidaya air tawar. Tingkat konsumsi terhadap olahan lautpun cukup tinggi dalam pemenuhan kebutuhan pangan. Hanya saja pengolah ikan dan nelayan di pesisir Kota Tegal masih rendah tingkat kesejahteraannya.

Beberapa penelitian tentang masyarakat pesisir menunjukkan bahwa masyrakat pesisir pada umumnya dalam kondisi kurang berdaya (powerless) dan memerlukan peran serta aktif dari pihakpihak terkait (stakeholders) untuk membantu mereka agar lebih mandiri melakukan (berdaya) dalam kegiatan usahanya. Penelitian oleh Indah Susilowati, dkk. (2004)tentang pemberdayaan masyarakat pesisir (nelayan pengolah) di Pekalongan menunjukkan bahwa kondisi pengolah ikan dengan skala usaha mikro/kecil dan menengah masih relatif kurang berdaya dalam memperoleh akses ekonomi, politik, dan sosial-budaya. Penelitian lain yang dilakukan oleh Eva Meilian Sari (2006) terhadap nelayan dan pengolah ikan di Kota Tegal menunjukkan keadaan serupa bahwa sebagian besar nelayan dan pengolah ikan di daerah penelitian adalah berskala usaha kecil/tradisional dan masih kurang berdaya. Sementara itu, Rifka Nur Anisah (2007) melakukan penelitian terhadap pengolah ikan di Kota Tegal menemukan hal yang tidak berbeda dengan penelitianpenelitian sebelumnya, yaitu bahwa keadaan usaha mereka memiliki tingkat keberdayaan vang masih rendah. Penelitian Mayanggita Kirana (2008) dengan judul "Analisis Tingkat Keberdayaan Nelayan dan Pengolah Ikan Di Pesisir Utara dan Pesisir Selatan Jawa Tengah Dalam Mendukung Ketahanan Pangan (Studi di Kabupaten Rembang dan Kabupaten Cilacap)" menyebutkan bahwa nelayan dan pengolah ikan di daerah penelitian memiliki tingkat keberdayaan yang rendah sehingga peran sertanya dalam mendukung ketahanan pangan menjadi fragile (rentan).

Rendahnya tingkat keberdayaan pengolah ikan sesungguhnya berakar pada sumberdaya manusia minimnya dalam menguasai teknologi pengolahan. Pelaku utama kegiatan usaha perikanan adalah pengolah dengan pendidikan terbatas, di mana sekitar 90 persen masyarakat pesisir hanya berpendidikan SD (Supriharyono, dkk, 2002) serta hanya mengandalkan fisik seadanva prasarana tanpa memperhatikan kualitas, akibatnya tidak terjadi peningkatan pendapatan.

Menurut Widodo dan Suadi (2006), aspek sumberdaya manusia (SDM) sangat dipengaruhi oleh lingkungan dan faktor ekonomi. Lingkungan dan faktor ekonomi meliputi beberapa aspek seperti demografi (umur, jenis kelamin, pola migrasi, dsb.), aspek budaya (sejarah, tradisi, hubungan masyarakat, dsb.), aspek ekonomi (pendapatan dan pola pengeluaran), dan kelembagaan (kebijakan, pengambilan keputusan, partisipasi, dsb.). Ilmu teknologi pengetahuan dan (iptek) merupakan faktor penentu yang penting bagi upaya peningkatan daya saing perikanan nasional melalui peningkatan produktivitas dan efisiensi, serta peningkatan nilai tambah dan mutu produk. Menurut Dahuri (2001), peningkatan sumberdaya manusia dapat dilakukan melalui program pemberdayaan sesuai dengan potensi yang dimiliki masingdaerah. Menurutnya masing program pemberdayaan mampu meningkatkan pendapatan dan taraf hidup masyarakat.

Perikanan laut di Indonesia pada umumnya masih merupakan perikanan rakyat, dan hanya sebagian kecil merupakan perikanan industri. Perikanan rakyat hingga saat ini masih bersifat tradisional, artinya pengolahan yang dilakukan tanpa banyak menerima atau menerapkan informasi dari luar yang modern, bersifat turun temurun dan menggunakan peralatan yang sederhana. Akan tetapi masyarakat pesisir Kota Tegal memiliki etos kerja yang tinggi, dengan solidaritas sosial yang kuat, terbuka terhadap perubahan dan memiliki karakteristik interaksi sosial yang ramah. Hal dibuktikan dengan banyak usaha yang dikembangkan di Tegal, seperti usaha yang bergerak di bidang perkapalan hingga perikanan berkembang, yang didukung dengan sifat keterbukaan terhadap informasi dan pembinaan yang telah dilakukan pemerintah Kota Tegal, misalnya bagi produk olahan ikan yang berkembang dari skala kecil atau skala rumah tangga hingga skala menengah dan besar.

Di Kelurahan Panggung pengusaha produk olahan ikan berjumlah 61 orang atau 0,25%. Usaha yang dikembangkan antara lain olahan ikan asin, pembuatan trasi, kerupuk ikan, *fillet* (mengambil daging ikan) dan mengolah *fillet* ikan menjadi produk

olahan seperti bakso ikan, *nugget* ikan dan lain sebagainya.

Produk perikanan dalam bentuk olahan memiliki kelebihan dibandingkankan dengan ikan yang masih segar, yaitu daya tahan lebih lama, jangkauan pemasaran lebih luas, serta harga produk yang lebih murah sehingga dapat dijangkau oleh daya beli masyarakat. Mengingat bahwa ikan merupakan bahan makanan yang mudah busuk (perishable food). maka harus diimbangi dengan kegiatan pengawetan dan pengolahan ikan secara baik dan memenuhi standar kesehatan agar nanti hasilnya dapat dimanfaatkan secara maksimal bagi kepentingan rakyat banyak.

Produk olahan tentunya tidak terbatas pada ikan olahan yang disandingkan dengan nasi, tetapi juga produk olahan ikan yang lebih menarik seperti nugget ikan, kaki naga, dan lain-lain. Hingga saat ini banyak jenis produk olahan seperti bakso ikan, nugget stik ikan, kaki naga, fish finger, siomay, otak-otak bulat, otak-otak panjang, bakso ikan tahu, lumpia, ekado, keong mas, dan udang gulung. Produk tersebut disajikan dalam kemasan plastik dengan berbagai macam ukuran. Bahan baku produk tersebut adalah ikan pelagis seperti ikan kakap, tuna, dan marlin. Pasokan bahan baku tersebut didapatkan dari perairan di seluruh Indonesia.

Di Kelurahan Panggung pengusaha pengolah produk ikan skala rumah tangga berjumlah 50 orang yang tersebar di berbagai rukun warga (RW). Pengusaha pengolah ikan ini yang berproduksi tiap hari ada 18 unit dan yang produksinya sewaktu ada 32 unit. Pengusaha yang berproduksi tiap hari biasanya memiliki buruh lepas harian berkisar 2 hingga 5 orang. Bahan baku untuk mengolah produk ikan ini berasal dari nelayan tradisional menangkap ikan pulang harian atau one day fishing yang berasal dari TPI PPI Jongor. Bahan baku untuk produk olahan ikan adalah fillet (daging ikan). Pengolahan skala kecil biasanya menggunakan ikan-ikan yang bernilai ekonomis rendah hingga sedang dengan tetap memperhatikan rasa yang

ditimbulkan ketika mengkonsumsinya. *Fillet* ikan yang digunakan adalah dari ikan kacangan, ikan demang dan ikan kuniran.

Pengolahan produk ikan skala rumah tangga biasanya dilakukan oleh ibu rumah tangga, sedangkan kepala rumah tangga tidak mesti bermatapencaharian nelayan, tetapi setiap hari berinteraksi dengan dunia perikanan sehingga memunculkan ide untuk memanfaatkan produk perikanan dan memanfaatkan waktu setelah mengurus keperluan rumah tangga agar menghasilkan kesejahteraan bagi keluarga. Pengolahan produk ikan skala rumah tangga tersaji pada **Gambar 1**, berikut ini.



Gambar 1. Pengolahan Produk Ikan Skala Rumah Tangga

(Sumber: Koleksi Ibu Iswahyuni, 2016).

Berdasarkan wawancara dengan Ibu Iswahyuni, pengolah produk ikan, untuk membuat 10 kilogram produk olahan digunakan 5 kilogram fillet ikan dan 5 kilogram produk tambahan seperti tepung gandum, tepung kanji, dan bumbu-bumbu. Bagi pengusaha skala rumah tangga yang tidak memiliki peralatan penggiling

biasanya mereka melakukan penggilingan di Pasar. Usaha penggilingan ikan biasanya menyediakan pula berbagai macam tepung dan bumbu, dengan biaya lima ribu rupiah tiap kilogram penggilingan. Hasil dari penggilingan ini dibuatlah berbagai macam produk olahan seperti yang terlihat pada Gambar 2 di bawah ini

Gambar 2. Hasil Olahan Fillet Ikan



(Sumber: Koleksi Ibu Iswahyuni, 2016).

Menurut Ibu Iswahyuni, biaya yang dikeluarkan untuk produk olahan ikan sebesar Rp. 253.000,-, seperti tercantum pada **Tabel 2**.

Tabel 2. Biaya Produksi Olahan Ikan

No	Keterangan	Biaya/Rp
1	Fillet ikan kacangan @	90.000
	Rp. 18.000 sebanyak 5 kg	
2	Tepung, bumbu dan	72.000
	biaya penggilingan	
3	Bahan bakar	16.000
4	Kemasan	25.000

5	Upah tenaga kerja harian	50.000
	Jumlah	253.000

(Sumber: Wawancara Ibu Iswahyuni, 2016).

Ragam macam produknya antara lain otak-otak ikan, kaki naga, bakso ikan, keong mas dan ekado. Bahan baku 5 kilogram ikan didapatkan hasil produk olahan seberat 10 kilogram yang dikemas dalam kemasan seberat 250 gram sebanyak 40 kemasan. Contoh produk olahan yang terkemas dalam ukuran 250 gram tersaji dalam **Gambar 3** sebagai berikut.

Gambar 3. Produk Olahan Skala Rumah Tangga



(Sumber: Koleksi Ibu Iswahyuni, 2016)

Harga yang dijual bervariasi karena adanya bahan tambahan yang membedakan antara varian produk satu dengan yang lainnya. Harga jual produk olahan tercantum pada **Tabel 3** di bawah ini.

Tabel 3. Berbagai Macam Produk Olahan dan Harganya

No	Produk	Harga
	Olahan	
1	Otak-otak ikan	Rp. 10.000
2	Bakso ikan	Rp. 11.000
3	Kaki naga	Rp. 11.000
4	Keong mas	Rp. 12.000
5	Ekado	Rp. 12.000

(Sumber: Wawancara Iswahyuni, 2016).

Keuntungan bersih yang didapat dari produksi olahan ikan ini berkisar dari Rp. 150.000,- hingga Rp. 230.000,- rupiah tiap kali produksi. Produk olahan skala kecil atau skala rumah tangga dapat berproduksi maksimal hingga 30 kilogram hasil dalam kemasan tiap harinya sehingga sangat menunjang bagi kesejahteraan keluarga jika didukung oleh pemodalan yang cukup, peralatan produksi yang mendukung dan serapan pasar yang optimal.

Hambatan yang terjadi di salah satu komponen akan menyebabkan kegiatan pengolahan terganggu. Hambatan yang terjadi pada hampir semua usaha pengolahan ikan adalah permodalan dan menyangkut kebijakan pemerintah daerah terhadap usaha industri pengolahan ikan skala kecil atau skala rumah tangga.

Pengembangan usaha dapat dilakukan dengan melihat faktor peralatan, kebijakan, dan tenaga kerja. Peralatan yang lebih baik dapat meningkatkan kualitas dari setiap produksi olahan ikan. Kebijakan pemerintah daerah untuk mendukung keberlangsungan produk olahan skala kecil dan skala rumah tangga berkaitan dengan tenaga kerja, sehingga minat tenaga kerja akan semakin meningkat dan tenaga kerja akan semakin menekuni usaha tersebut.

3. Simpulan

Dalam sistem sosial-budaya pantai, masyarakat nelayan merupakan bagian masyarakat yang hidup dengan mengelola potensi sumberdaya perikanan. Sebagai kelompok masyarakat yang tinggal di kawasan pantai atau pesisir, masyarakat nelayan mempunyai karakteristik sosial tersendiri yang berbeda dari masyarakat yang tinggal di wilayah daratan. Di Kelurahan Panggung, Kecamatan Tegal Timur, Kota Tegal, struktur masyarakatnya bersifat heterogen, memiliki etos kerja yang tinggi, solidaritas sosial yang kuat, terbuka terhadap perubahan dan memiliki karakteristik interaksi sosial yang harmonis.

Sistem mata pencaharian sebagai bagian penting dari sistem sosial-budaya pantai di Kelurahan Panggung bersifat heterogen, mencirikan kehidupan sosialbudaya yang berkembang dari tradisional ke Perkembangan modern. sistem pencaharian dari nelayan tradisional dan terdapat nelayan kecil di Kelurahan Panggung; hasil tangkapan ikan tidak hanya dijual begitu saja tapi ada yang melalui beberapa olahan dan menghasilkan berbagai macam produk olahan sehingga berkembanglah sistem mata pencaharian pengusaha produk olahan ikan skala rumah tangga.

Daftar Pustaka

Anisah, Rifka Nur. 2007. "Analisis Tingkat Keberdayaan Pengolah Ikan yang Berorientasi Pasar (Studi Empiris di Kota Tegal)." Tesis Magister Sumber Daya Pantai. Semarang: Fakultas Perikanan, Universitas Diponegoro.

Dahuri, Rokhmin. 2001. Pengelolaan Sumber Daya Wilayah Pesisir dan Lautan Secara Terpadu. Cetakan kedua. Jakarta: Pradnya Paramita.

Fargomeli, F. 2014. Interaksi Kelompok Nelayan dalam Meningkatkan Taraf Hidup Di Desa Tewil Kecamatan

- Sangaji Kabupaten Maba Halmahera Timur. Jurnal *Acta Diurna* Volume III. No. 3.
- Hendratmoko, C., Istiyanto B dan Kusasih IAK. 2015. Pengembangan Model Pemberdayaan Bagi Pengolah Ikan Guna Meningkatkan Pendapatan (Studi Kasus Pada Pengolah Ikan Di Kabupaten Cilacap). Jurnal *Paradigma* Vol. 12, No. 02, Agustus 2014 Januari 2015.
- 2008. Kirana, Mayanggita. "Analisis Tingkat Keberdayaan Nelayan dan Pengolah Ikan Di Pesisir Utara dan Pesisir Selatan Jawa Tengah Dalam Mendukung Ketahanan Pangan (Studi Kabupaten Rembang Laporan Kabupaten Cilacap)." Penelitian. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Koentjaraningrat. 1984. *Kebudayaan, Mentalitas dan Pembangunan.*Cetakan ke Sebelas. Jakarta:
 Gramedia.
- _____. 1983. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Aksara Baru.
- Kompas, 8 Februari 2012.
- Kusnadi. 2007. *Strategi Hidup Masyarakat Nelayan*. Yogyakarta: LKiS.
- Peraturan Menteri Nomor : Per.09/Dj-P2hp/2010 Tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk, Dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) Direktur Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Perikanan, Kementerian Kelautan Dan Perikanan Direktorat Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil PerikananPeraturan Direktur Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Perikanan
- Poerwodarminto, W. J. S. 1993. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Cetakan XIII. Jakarta: Balai Pustaka.
- Sari, Eva Meilian. 2006. "Analisis Tingkat Keberdayaan Nelayan dan Pengolah Ikan di Pelabuhan Perikanan Pantai

- Tegalsari Kelurahan Tegalsari Kota Tegal untuk Meningkatkan Pendapatan." Skripsi. Semarang: Fakultas Ekonomi, Universitas Diponegoro.
- Supriharyono. 2002. Pelestarian dan Pengelolaan Sumberdaya Alam di Wilayah Pesisir Tropis. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Susilowati, Indah, Agung Sudaryono, Tri Winarni A. 2004. Pengembangan Model Pemberdayaan Masyarakat Pesisir (Usaha Mikro Kecil Menengah dan Koperasi-UMKMK) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Kabupaten Pekalongan, Jawa Tengah. Laporan Penelitian RUKK Tahun I, Semarang: Lembaga Penelitian Universitas Diponegoro.
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 6 Tahun 1964 Tentang Bagi Hasil Perikanan.
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 32 Tahun 2004 Tentang Pemerintahan Daerah.
- Widodo, Johanes dan Suadi. 2006. Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Laut. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.