

Perkembangan Perekonomian Pengusaha Ikan Kering di Air Bangis, Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat, Sumatera Barat (2016-2023)

Insanul Hamid¹ Azmi Fitri²

^{1,2}Program Studi Pendidikan Sejarah, Universitas Negeri Padang
e-mail: insanulhamid876@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana perkembangan perekonomian pengusaha ikan kering di Desa Air Bangis, Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat, Provinsi Sumatera Barat pada tahun 2016-2023. Pada penelitian ini peneliti menggunakan pendekatan penelitian kualitatif dengan melakukan penelitian langsung kelapangan guna melakukan observasi dan wawancara kepada pengusaha ikan kering yang ada di Air Bangis. Hasil yang ditemukan dari penelitian perkembangan perekonomian pengusaha ikan kering di Air Bangis ini adalah keadaan perekonomian pengusaha ikan kering di Air Bangis dalam kurun waktu 2016-2023 mengalami ketidakstabilan atau naik turun. Hal ini disebabkan oleh faktor tangkapan nelayan setempat yang juga tidak stabil karena pengusaha ikan kering ini mengambil bahan baku ikan kering dari nelayan setempat. Dalam penelitian ini juga ditemukan kendala berupa harga garam yang mahal, cuaca yang tidak menentu dan adanya program Social Distancing pada masa pandemi yang menyebabkan produksi ikan kering menurun.

Kata Kunci: *Perkembangan Perekonomian, Air Bangis, Ikan Kering.*

Abstract

This study aims to find out how the economy of dried fish businessmen in Air Bangis Village, Sungai Beremas District, West Pasaman Regency, West Sumatra Province in 2016-2023. In this study, researchers used a qualitative research approach by conducting direct research in the field to conduct observations and interviews to dry fish entrepreneurs in Air Bangis. The result found by research on the economic development of dried fish entrepreneurs in Air Bangis is that the economic state of dried fish entrepreneurs in Air Bangis in the period 2016-2023 experienced instability or went up and down. This is due to the local fishing catch factor which is also unstable because this dried fish businessman takes dried fish raw materials from local fishermen. In this study, there were also obstacles in the form of expensive salt prices, uncertain weather and the existence of a social distancing program during the pandemic that caused the production of dried fish to decrease.

Keywords: *Economic Development, Air Bangis, Dried Fish.*

PENDAHULUAN

Food and Agriculture Organization (FAO) memberikan perkiraan bahwa ikan yang ada dilaut menyediakan 20% kebutuhan protein bagi separuh populasi manusia yang ada di dunia. Kebutuhan dan permintaan terhadap ikan akan terus meningkat seiring dengan bertambahnya populasi manusia yang ada di dunia. Sebagian dari kebutuhan ikan saat ini dipenuhi oleh budidaya ikan (*aquaculture*) baik yang dilakukan di darat, daerah pasang surut (tambak) maupun budidaya laut.

Bahan baku hasil tangkapan nelayan termasuk kedalam kategori bahan pangan yang mudah rusak. Hal ini disebabkan kadar air yang terdapat pada bahan baku tersebut sangat tinggi serta dapat menjadi substrat penunjang pertumbuhan mikroba yang berperan sebagai pembusuk, sehingga diperlukan penanganan yang baik bahkan sejak proses penangkapan bahan baku tersebut sampai ketahap pengolahan, baik di industri maupun rumah tangga. Salah satu contoh pengolahan bahan baku tersebut adalah dijadikan ikan kering atau diolah menjadi ikan kering.

Letak Air Bangis yang berada di tepi laut membuat masyarakat yang ada di Air Bangis mayoritas berkecimpung pada mata pencaharian nelayan. Pekerjaan sebagai nelayan ini masih digandrungi oleh masyarakat Air Bangis sampai sekarang. Peralatan yang digunakan masih sangat sederhana, salah satunya menggunakan jaring insang (Gillnet), bagan (kapal) dengan beragam ukuran sesuai dengan jenis ikan yang menjadi tangkapan. Jumlah keseluruhan alat tangkap jaring insang ini sebanyak 303 unit atau sekitar 82,5% dari seluruh alat penangkapan ikan yang ada di Air Bangis

METODE

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif dengan metode sejarah. Metode sejarah adalah proses mengkaji, menguji, serta menganalisis secara kritis suatu peristiwa dimasa lampau. Metode sejarah terdiri dari empat tahapan yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi dan historiografi. Heuristik adalah tahapan dalam melakukan pencarian dan mengumpulkan sumber-sumber yang memiliki hubungan dengan objek penelitian yang akan diteliti.

Dalam penelitian ini data yang diperoleh peneliti berupa dokumen-dokumen seperti arsip jumlah produksi ikan kering dan jumlah pendapatan pengusaha ikan kering serta beberapa dokumen lainnya. Data-data tersebut diperoleh melalui studi arsip yang diperoleh dari catatan penjualan dan biaya produksi dari pengusaha ikan kering langsung. Kemudian sumber lisan diperoleh melalui wawancara terhadap pengusaha ikan kering yang ada di Desa Air Bangis. Berikutnya adalah tahap kritik sumber yang merupakan proses verifikasi sumber data dan sumber lisan yang telah dikumpulkan dengan tujuan mencari kebenaran dan membedakan mana sumber yang layak dan valid yang dilakukan menggunakan kritik eksternal dan internal.kritik.

Pada tahap kritik sumber data-data lapangan yang telah diperoleh pada tahap heuristik diuji terlebih dahulu validitas dan reliabilitasnya sehingga nantinya data yang digunakan merupakan data sejarah yang sudah merupakan fakta-fakta sejarah. Kredibilitas sumber bisa dilihat dari kemampuan sumber dalam dalam mengungkapkan kebenaran suatu peristiwa sejarah dengan cara melakukan penilaian intrinsik dan membandingkan kesaksian dari berbagai sumber.

Tahap interpretasi merupakan tafsir yang dilakukan dengan menguraikan dan menyatukan fakta-fakta sejarah. Pada tahap ini subyektifitas penulis akan terlihat namun harus tetap dalam batasan. Pada tahap menguraikan dan menyatukan fakta-fakta sejarah dilakukan dengan tujuan agar kausalitas antar fakta-fakta sejarah bisa terlihat. Tahap interpretasi ini memiliki dua metode utama yaitu analisis merupakan proses menguraikan dan sintesis merupakan proses menyatukan. Tahap terakhir adalah tahap historiografi. Setelah melakukan tahap interpretasi maka tahap akhir dari metode sejarah adalah penulisan sejarah. Penulisan sejarah merupakan proses penyampaian fakta-fakta yang sebelumnya terlepas kemudian disatukan dalam bentuk yang sistematis kedalam sebuah narasi kronologis. Pada tahap historiografi ini penulis diharapkan mampu menganalisis dan kritis sehingga hasil tulisannya tidak hanya sekedar karya tulis ilmiah biasa namun bisa dipertanggung jawabkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN.

Hasil.

Tabel 1. Produksi Ikan Kering di Air Bangis tahun 2016-2023.

No	Tahun	Produksi (ton)
----	-------	----------------

1	2016	94
2	2017	75
3	2018	69
4	2019	72
5	2020	75
6	2021	84
7	2022	86

Sumber : Rekapitulasi Penjualan Ikan Kering bersama Pengusaha Ikan Kering di Air Bangis.

Tabel 2. Pendapatan Pengusaha Ikan Kering di Air Bangis tahun 2016-2022.

No	Nama	Pendapatan Pengusaha Ikan Kering (Juta Rupiah)						
		2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
1	Yudi Fendra	40,25	40,15	43,76	45,8	51,85	52,1	68,1
2	Puril	8,5	29,6	30	32,3	33,2	29,5	36,7
3	Syafrijal	33	33	34	27	34	40,7	56,9

Sumber : Diolah dari Data Penjualan Ikan Kering di Air Bangis.

Pembahasan.

Air Bangis merupakan satu-satunya desa yang ada di Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat, Sumatera Barat. Air Bangis memiliki luas daerah sekitar 440,40 km². Air Bangis berada pada ketinggian 0-319 mdpl (meter dari permukaan laut) . Keadaan topografi Air Bangis sebagian besar wilayahnya adalah tambak datar, rata dan membentang. Walaupun hanya terdapat satu desa, Air Bangis dibagi dalam beberapa jorong yaitu Pasar Satu, Pasar Dua Suak, Pasar Muara, Pasar Baru Barat, Pasar Baru Timur, Pasar Baru Utara, Kampung Padang Utara, Kampung Padang Selatan, Pigogah Patibubur, Pasar Pokan, Bunga Tanjung, Silawai Tengah, Silawai Timur, Pulau Panjang dan Ranah Penantian. Kecamatan Sungai Beremas ditempati oleh berbagai macam suku, mulai dari suku Melayu, Minang, Batak, Jawa, Nias dan Mandahiling dengan jumlah penduduk secara keseluruhan sekitar 14.186 laki-laki dan 13.370 perempuan. Mayoritas masyarakat yang berada dibibir pantai Air Bangis bekerja sebagai nelayan pukat dan juga pekerja dirumah-rumah produksi ikan kering setempat.

Proses pengeringan maupun pengawetan ikan merupakan usaha untuk menurunkan intensitas air yang ada pada ikan agar ikan tersebut bisa terhindar dari pembusukan. Pada prinsipnya, pengeringan ikan merupakan suatu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air yang ada pada ikan dengan cara menguapkan air dalam ikan tersebut menggunakan energi panas.

Pada umumnya, pengusaha ikan kering melakukan pengeringan ikan dengan menggunakan pengeringan ikan secara tradisional yaitu dengan memanfaatkan tenaga atau panas matahari secara langsung. Pengeringan ini biasanya dilakukan dengan cara meletakkan ikan keatas tikar yang terbuat dari lidi (langgayan) atau bisa juga menggunakan jaring ikan yang diletakkan diatas susunan kayu yang nantinya hamparan tikar atau jaring yang terdapat ikan ini ditempatkan dibawah sinar matahari.

Adapun tikar yang digunakan dalam proses pengeringan ikan ini dibuat oleh masyarakat setempat yang memang berprofesi sebagai pengrajin langgayan. Namun, sebagian tempat pengolahan ikan kering lebih memilih untuk membuat sendiri alat pengering ikan ini dengan tujuan mengurangi biaya produksi ikan kering tersebut. Tikar atau jaring ikan yang digunakan dalam proses pengeringan ikan ini biasanya akan diganti satu kali dalam enam bulan karena proses pengeringan ikan dinilai harus seefisien mungkin. Alat pengering ikan berupa tikar dan jaring ikan ini bisa rusak disebabkan oleh paparan sinar matahari dan juga air dari ikan yang dikeringkan secara terus-menerus. Hal ini dapat membuat tikar dan jaring ikan ini lapuk dan juga berjamur.

Dalam proses pembuatan alat pengering ikan ini biasanya dilakukan pemilihan dan pembelian bahan, perhitungan anggaran dan juga daya tahan alat agar alat pengering ikan berupa tikar bisa bertahan dalam waktu yang sudah ditargetkan yaitu enam bulan. Sedangkan untuk jaring ikan, biasanya dibeli dari jaring ikan nelayan setempat yang sudah tidak dipakai. Jaring ikan ini nantinya akan disatukan dengan bilah kayu yang berfungsi agar jaring tersebut tidak melelot dan ikan yang ada pada jaring tidak tercecer.

Dalam proses pengeringannya, ikan akan direbus terlebih dahulu sebelum dijemur. Ikan direbus didalam air garam dengan suhu air mendidih selama satu menit, kemudian diangkat menggunakan alat yang disebut Serok atau bisa juga menggunakan Keranjang Tri. Proses ini biasanya dilakukan pada waktu tengah malam atau waktu sebelum sholat subuh untuk menghindari dehidrasi para pekerja pengolah ikan kering ini. Setelah ikan ini direbus, kemudian ikan ini akan diletakkan diatas tikar atau jaring ikan. Ikan ini disusun sedemikian rupa dan nantinya ditutup. Setelah matahari terbit, sekitaran jam sembilan sampai sepuluh pagi, penutup ikan yang ada pada tikar dan jaring ikan tersebut dibuka untuk proses pengeringan dan jika malam datang ikan ini nantinya akan ditutup lagi. Proses pengeringan ini biasanya memakan waktu tiga hari jika cuaca cerah berturut-turut dan seminggu atau tujuh hari jika cuaca mendung bahkan ada kemungkinan ikan akan membusuk jika selalu turun hujan lebat.

Di Desa Air Bangis, produksi dan hasil pengolahan ikan kering mengalami naik turun. Hal ini dipengaruhi oleh seberapa besar tangkapan ikan masyarakat setempat, yang mana mata pencaharian masyarakat Desa Air Bangis adalah nelayan. Jumlah tangkapan ikan nelayan setempat dipengaruhi oleh faktor cuaca, keadaan bulan dan tangkapan pukat harimau. Keadaan bulan yang dimaksud adalah keadaan bulan gelap atau terang. Biasanya kapal nelayan di Desa Air Bangis tidak melakukan penangkapan ikan pada saat bulan terang. Lebih spesifik, nelayan Air Bangis tidak melakukan penangkapan ikan pada fase bulan cembung awal, fase bulan purnama dan fase cembung akhir. Hal ini dikarenakan pada fase bulan tersebut pasang air laut mengalami kenaikan dan keadaan ditengah laut lebih terang dari biasanya. Keadaan terang ini menjadikan pencahayaan yang digunakan oleh kapal nelayan untuk menarik perhatian ikan tidak berfungsi secara maksimal.

Tabel 1. menunjukkan produksi ikan kering yang dihasilkan dari tahun 2016 sampai tahun 2022 di Kecamatan Sungai Beremas. Berdasarkan tabel diatas, produksi ikan kering yang ada di Kecamatan Sungai Beremas kurang stabil. Pada tahun 2016 produksi ikan kering mencapai 94 ton, sedangkan tahun 2017 terjadi penurunan menjadi 75 ton ikan kering. Pada tahun berikutnya, yakni tahun 2018 terjadi penurunan kembali menjadi 69 ton, kemudian tahun-tahun berikutnya mengalami kenaikan jumlah produksi ikan kering.

Tabel 2. memperlihatkan pendapatan beberapa pengusaha ikan kering di Air Bangis mulai dari tahun 2016-2022. Bisa dilihat dari tabel diatas bahwa pendapatan dan perekonomian pengusaha ikan kering di Air Bangis mengalami kenaikan dan penurunan. Pendapatan pengusaha ikan kering tersebut juga berbeda-beda tergantung berapa banyak jumlah produksi, jumlah pekerja dan permasalahan tidak terduga yang dialami oleh masing-masing pengusaha ikan kering.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa ikan kering merupakan bagian dari perekonomian masyarakat Desa Air Bangis yang dimanfaatkan untuk konsumsi masyarakat. Air Bangis merupakan satu-satunya desa yang terletak di Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat, Provinsi Sumatera Barat. Ikan kering merupakan bahan makanan konsumsi masyarakat kedua setelah ikan basah dan Desa Air Bangis merupakan salah satu desa yang menjadi tempat produksi ikan kering yang ada di Pasaman Barat selain daerah Sasak Ranah Pasisia. Hasil produksi ikan kering di Desa Air Bangis dijual kepada pedagang

pengumpul antar kota kemudian kepedagang pengencer hingga sampai ke konsumen akhir untuk dikonsumsi. Naik turunnya harga ikan kering mempengaruhi pendapatan para pengusaha ikan kering khususnya dari tahun 2016 dimana sektor kelautan mulai disulitkan oleh kebijakan-kebijakan yang baru. Ketidakstabilan harga ikan kering ini membuat perekonomian pengusaha ikan kering menjadi tidak menentu yang mana terkadang pendapatan pengusaha ikan kering berlebih, cukup dan tak jarang juga kurang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, D. (2011). Metodologi penelitian sejarah Islam. Penerbit Ombak.
- Daliman, A. (1985). Peranan Pendidikan Sejarah'h. Perjuangan Bangsa dalam Proses Sosialisasi Nilai-nilai dan Kepribadian Bangsa. *Jurnal Cakrawala Pendidikan*, 2(2).
- Juliyanti, A. (2022). Historiografi buku pengantar sejarah Indonesia baru jilid 2: Sejarah pergerakan Nasional Indonesia dari kolonialisme sampai nasionalisme karya Sartono Kartodirdjo: Analisis corak dan metode penulisan (Doctoral dissertation, UIN Sunan Gunung Djati Bandung).
- Nabilasari, Melysa, Nola Windirah, and Bambang Sumantri. "Analisis Titik Impas Usaha Pembuatan Ikan Kering Di Kota Bengkulu." *Jurnal Agroindustri* 12, no. 2 (2022): 129–135.
- Sjamsudin, H. (2012). Metode Sejarah Edisi Revisi. Penerbit Ombak, Yogyakarta.
- Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D, (Bandung: Alfabeta, 2013)
- Sukardi, Metodologi Penelitian, (Jakarta: Bumi Aksara, 2009),
- Uzra, M. "Kajian Pendapatan Nelayan Penangkap Ikan Masa Covid-19 (Studi Kasus Di Kecamatan Air Bangis Kabupaten Pasaman Barat)." *Jurnal Sosial Ekonomi Pesisir* 3 (2022): 14–23.
- Wiadnya. "Laut Dan Fungsinya." *Laut Dan Fungsinya* 12, no. laut dan fungsi (2012): 1–12.