

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Desa Prenduan

1. Profil Desa Prenduan

Desa Prenduan adalah salah satu desa yang berada di kecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep Provinsi Jawa Timur. Secara Administrasi Desa Prenduan terletak di ibu kota Kecamatan Pragaan, kurang lebih 30 Km dari Kabupaten Sumenep, dengan dibatasi oleh wilayah desa-desa tetangga. Di Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Guluk Guluk, Sebelah Timur berbatasan dengan Desa aeng panas. Di Sebelah Selatan berbatasan dengan Laut Madura sedangkan di Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Pragaan Laok.

Luas wilayah Desa Prenduan sebesar 5.017 Ha. Luas lahan yang ada terbagi dalam beberapa peruntukan, dapat dikelompokkan seperti untuk Fasilitas umum, Pemukiman, Pertanian, Kegiatan ekonomi dan lain-lain. Luas lahan yang diperuntukkan fasilitas umum diantaranya luas tanah untuk jalan 27.85 Ha; luas tanah untuk bangunan umum 2.26 Ha; luas tanah untuk pemakaman 8.50 Ha.

Sedangkan untuk aktifitas pertanian dan penunjangnya terdiri dari Lahan Sawah 40,00 Ha, Ladang/Tegalan 214,86 Ha, Hutan rakyat 4,00 Ha. Sementara itu peruntukan lahan untuk aktifitas ekonomi terdiri dari lahan tambak garam 53.00 Ha. Selebihnya untuk lahan pemukiman seluas 59. Ha. Adapun pembagian Wilayah Pemerintahan Desa Prenduan yang terdiri atas 6 Dusun, dengan 6 Rukun Warga (RW) dan, 24 Rukun Tetangga (RT).

- a. Dusun Pesisir terdiri atas 8 Rukun Tetangga. dan 1 Rukun warga (RW)
- b. Dusun Tamanan terdiri atas 3 Rukun Tetangga dan 1 Rukun warga (RW)
- c. Dusun Onggaan terdiri atas 3 Rukun Tetangga dan 1 Rukun warga(RW)
- d. Dusun Drusah terdiri atas 3 Rukun Tetangga. dan 1 Rukun warga (RW)
- e. Dusun Cecek terdiri atas 5 Rukun tetangga dan 1 Rukun warga (RW)
- f. Dusun Pangelen terdiri atas 4 Rukun tetangga dan 1 Rukun warga (RW)

2. Keadaan Sosial Budaya

a. Kependudukan

Berdasarkan Data Administrasi Pemerintahan Desa, jumlah penduduk yang tercatat secara administrasi, jumlah total 13.548 jiwa. Dengan rincian penduduk berjenis kelamin laki-laki berjumlah 6.641 jiwa, sedangkan berjenis perempuan berjumlah 6.907 jiwa. Survei Data Sekunder dilakukan oleh Fasilitator Pembangunan Desa, dimaksudkan sebagai data pembandingan dari data yang ada di Pemerintah Desa. Survei Data Sekunder yang dilakukan pada bulan Januari 2017 berkaitan dengan data penduduk pada saat itu.

Daftar Tabel 4.1
Jumlah Penduduk Berdasarkan Struktur Usia
Desa Prenduan

No	Usia (Tahun)	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah	Prosentase
1	0 – 4	254	325	579	6,18 %
2	5 – 9	245	487	732	8,85 %
3	10 – 14	248	584	832	8,45 %
4	15 – 19	833	264	1097	8,01 %
5	20 – 24	737	338	1075	8,54 %
6	25 – 29	647	286	933	9,34 %

7	30 – 34	503	268	569	10,19 %
8	35 – 39	417	264	680	8,54 %
9	40 – 44	324	265	589	7,12 %
10	45 – 49	214	238	452	4,85 %
11	50 – 54	202	286	488	5,69 %
12	55 – 59	398	234	532	3,87 %
13	60 - 0	185	142	227	10,36 %
	Jumlah	6.641	6.907	13.548	100,00 %

Sumber : Data Survey Sekunder Desa Prenduan Kecamatan Pragaan, Januari tahun 2019

b. Mata Pencaharian

Secara umum mata pencaharian warga masyarakat Desa Prenduan dapat teridentifikasi ke dalam beberapa bidang pencaharian seperti : Petani, Buruh Tani, Pegawai Negeri Sipil (PNS), Karyawan Swasta, Perdagangan, Pedagang, Pensiunan, Transportasi, Konstruksi, Buruh Harian Lepas, Guru, Nelayan, Wiraswasta.

Daftar Tabel 4.2
Jumlah Penduduk Menurut Mata Pencaharian
Desa Prenduan

No	Macam Pekerjaan	L	P	Jumlah	Prosentase (%) dari Jumlah Total Penduduk
1	Petani/Pekebun	2.339	2921	5.260	38,82%
2	Buruh Tani	1622	1700	3322	24,52%

3	Pegawai Negeri Sipil	44	56	100	0,74%
4	Karyawan Swasta	434	580	1014	7,5%
5	Perdagangan	529	750	1279	9,4%
6	Pedagang	159	100	259	1,9%
7	Pensiunan	18	4	22	0,2%
8	Transportasi	117	233	350	2,6%
9	Konstruksi	10	0	10	0,1%
10	Buruh Harian Lepas	57	80	137	1,0%
11	Guru	90	133	223	1,6%
12	Nelayan	1000	90	1090	8,0%
13	Wiraswasta	222	260	482	3,6%
Jumlah		6.641	6.907	13.548	100%

Sumber : Data survey Potensi Ekonomi Desa Prenduan, Januari Tahun 2019

Berdasarkan data tersebut diatas teridentifikasi, di Desa Prenduan jumlah penduduk yang mempunyai mata pencaharian adalah 43,15%. Dari jumlah tersebut, kehidupan penduduk yang bergantung pada sektor pertanian yaitu 27,93% dari jumlah total penduduk. Jumlah ini terdiri dari Petani terbanyak dengan 64,43% dari jumlah penduduk yang mempunyai pekerjaan atau 27,80% dari jumlah total penduduk.

Selain sektor mata pencaharian yang diusahakan sendiri, penduduk Desa Prenduan ada yang bekerja sebagai aparatur pemerintahan, pegawai perusahaan swasta yang merupakan alternatif pekerjaan selain sektor Pertanian.

c. Pendidikan

Pendidikan adalah satu hal penting dalam memajukan tingkat kesejahteraan pada umumnya dan tingkat perekonomian pada khususnya. Dengan tingkat pendidikan yang tinggi maka akan mendongkrak tingkat kecakapan yang mendorong tumbuhnya ketrampilan kewirausahaan. Dan pada gilirannya mendorong munculnya lapangan pekerjaan baru dengan sendirinya dan akan membantu program pemerintah untuk pembukaan lapangan pekerjaan baru guna mengatasi pengangguran. Pendidikan biasanya akan dapat mempertajam sistematika sosial dan pola sosial individu, selain itu mudah menerima informasi yang lebih maju.

Daftar Tabel 4.3
Jumlah Penduduk Tamat Sekolah Berdasarkan Jenis Kelamin
Desa Prenduan

No	Pendidikan	L	P	Jumlah	Prosentase (%)
1	Belum/Tidak Sekolah	1460	1439	2899	22,06%
2	Tidak Tamat SD	1460	1439	4097	15,39%
3	Tamat SD	2610	1487	2896	36,57%
4	Tamat SLTP	650	2246	1895	14,32%
5	Tamat SLTA	940	955	1325	9,25%

6	Diploma I/II	750	575	5	0,18%
7	Akademi/Diploma III	3	2	17	0,53%
8	Diploma IV/Strata I	11	6	403	1,65%
9	Strata II	207	196	11	0,04%
Jumlah		6.641	6.907	13.584	100%

Sumber : Data survey sekunder Desa Prenduan Kecamatan Pragaan, Januari Tahun 2019

Berdasarkan data kualitatif yang diperoleh menunjukkan bahwa di Prenduan kebanyakan penduduk hanya memiliki bekal pendidikan formal pada level tidak tamat pendidikan dasar 36,57% dan Pendidikan Menengah SLTP dan SLTA 23,57%. Sementara yang dapat menikmati pendidikan di Perguruan Tinggi hanya 2,40%. Dari data di tabel, ditemukan fakta yang menarik yaitu jumlah laki-laki terdidik persentasenya lebih tinggi dibandingkan dengan perempuan, dalam persentasenya laki-laki terdidik sebesar 31,81% sedangkan perempuan 30,74 %.

Proporsi perempuan dapat mengenyam pendidikan berdasarkan jenis kelamin dibandingkan dengan total jumlah penduduk yang tercatat di bulan Januari 2012 adalah sebagai berikut : Perempuan Tamat SD 19,22%; SLTP 7,03%; SLTA 3,69%;. Perguruan Tinggi 4,57% Sementara perempuan yang dapat melanjutkan ke perguruan tinggi lebih sedikit dibandingkan laki-laki yaitu 0,80% berbanding 1,60%. Apabila dibandingkan dengan jumlah masing-masing jenis kelamin yang

mendapatkan pendidikan, maka yang dapat melanjutkan ke jenjang perguruan tinggi adalah sebagai berikut : laki-laki 31,81% dan perempuan 30,74%.

Seperti yang ditampilkan dalam pembahasan sebelumnya yaitu jumlah penduduk berdasarkan usia dan jenis kelamin, tercatat jumlah perempuan usia produktif antara 20-49 tahun ada 48,58% dari jumlah total penduduk 2.248 jiwa. Dari jumlah tersebut yang tamat SLTA dianggap usia terendah 20 tahun berjumlah 9,25%.

d. Agama

Dalam perspektif agama, masyarakat di Desa Prenduan termasuk dalam kategori masyarakat yang homogeny. Hal ini dikarenakan sebagian besar masyarakat Prenduan beragama Islam. Secara cultural, pegangan agama ini didapat dari hubungan kekeluargaan ataupun kekerabatan yang kental diantara mereka. Selain itu perkembangan agama berkembang berdasarkan turunan orang tua ke anak ke cucu. Hal inilah membuat Islam mendominasi agama di Dusun-Dusun Prenduan.

Informasi yang diperoleh melalui wawancara mendalam dari tokoh-tokoh tua, bahwa selama ini pola-pola hubungan antar masyarakat masih banyak dipengaruhi oleh kultur organisasi Islam, Seperti Nahdatul Ulama (NU)

Daftar Tabel 4.4
Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama
Desa Prenduan

No	Agama	L	P	Jumlah	Prosentase (%)
1	Islam	6.641	6.907	13.548	100%
2	Katholik	-	-	-	-
3	Kristen	-	-	-	-

4	Hindu	-	-	-	-
5	Budha	-	-	-	-
Jumlah		6.641	6.907	13.548	100%

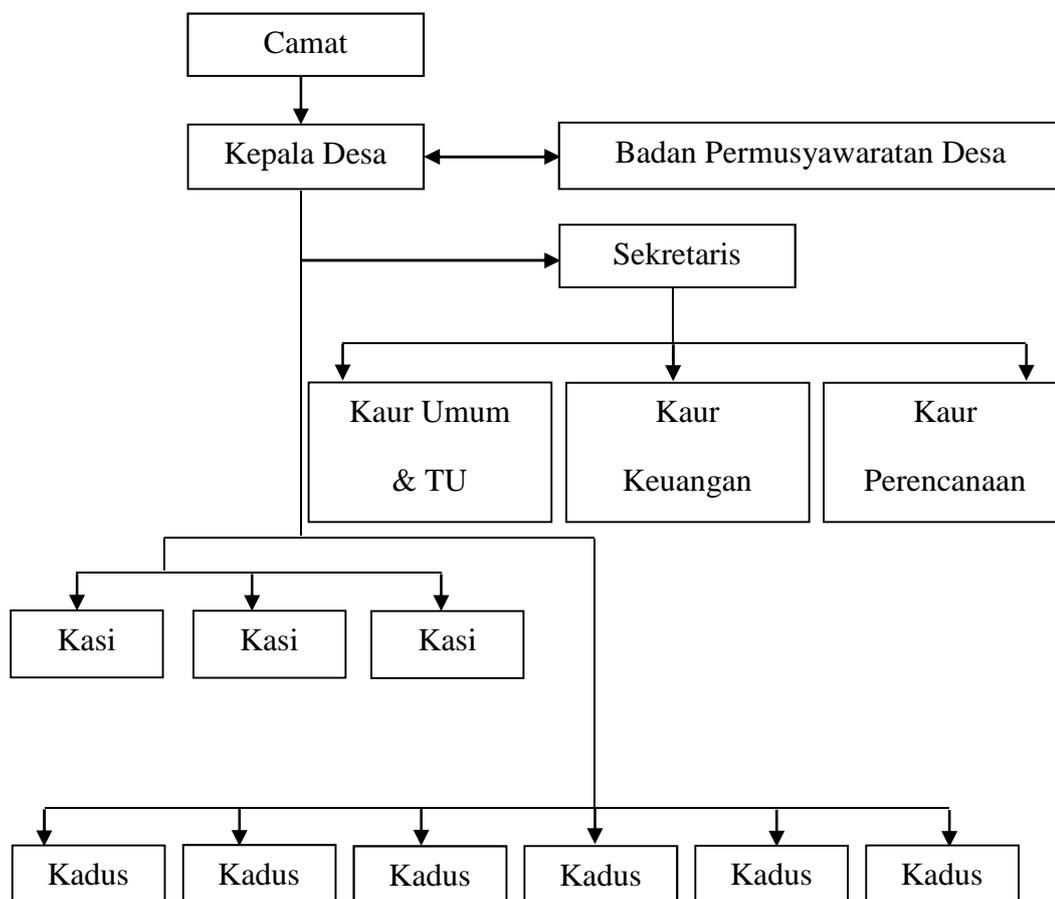
Sumber : Data survey sekunder Desa Prenduan Kecamatan Pragaan, Januari Tahun 2019

Dari tabel tersebut dapat dilihat bahwa jumlah penduduk Desa Prenduan sebagian besar beragama Islam. Islam sebagai agama mayoritas mendominasi seluruh Dusun yang ada Di Desa Prenduan.

3. Struktur Organisasi Desa

Adapun susunan organisasi pemerintahan desa prenduan adalah sebagai berikut :

Daftar Gambar 4.1
Struktur Organisasi Desa Prenduan



Daftar Tabel 4.5
Nama Pejabat Pemerintah
Desa Prenduan

No	Nama	Jabatan
1	H. Moch Saleh	Kepala Desa Prenduan
2	A.Fauzi Luxtagara	Sekretaris Desa
3	Ilhamah Noer Maulidia	Kaur Umum dan TU
4	Bahrus Zuhri	Kaur Perencanaan Program
5	Mas'udi Nito	Kaur Keuangan
6	Fathorrahman	Kasi Pemerintahan
7	Ahmad Surnianto	Kasi Kesra
8	Naufal Afandi	Kasi Pelayanan

Sumber : Monografi Desa Prenduan Kecamatan Pragaan Tahun 2019

Daftar Tabel 4.6
Nama Pengurus Badan Permusyawaratan Desa
Desa Prenduan

No	Nama	Jabatan
1	Abd. Latif	Ketua
2	Rafiki	Wakil Ketua
3	Bahrus	Sekretaris
4	Mashur	Anggota

5	Ahmad Zaini	Anggota
6	Khalifi	Anggota
7	Mawardi	Anggota
8	Ahmad Rofiq	Anggota
9	Ach. Jufri	Anggota
10	Abdillah	Anggota
11	Tibyanto	Anggota

Sumber : Monografi Desa Prenduan Kecamatan Pragaan Tahun 2019

**Daftar Tabel 4.7
Nama-nama Dusun dan Kepala Dusun
Desa Prenduan**

No	Nama	Jabatan	Jumlah Penduduk
1	Mohammad Idrisi	Kepala Dusun Pesisir	1.193
2	Hermanto	Kepala Dusun Tamanan	1.879
3	Syamsul	Kepala Dusun Onggaan	2.796
4	Fathorrahman	Kepala Dusun Cecek	2.488
5	Abd. Rasyad Hs	Kepala Dusun Drusah	3.496
6	Moh. Ramli	Kepala Dusun Pangelen	1.696
	Jumlah Penduduk		13.548

Sumber : Monografi Desa Prenduan Kecamatan Pragaan Tahun 2019

4. Visi dan Misi Desa Prenduan

a. Visi Desa Prenduan

Terwujudnya Masyarakat Prenduan Yang Makin Sejahtera Dilandasi Nilai Agama dan Budaya untuk Maju Mandiri

b. Misi Desa Prenduan

- 1) Meningkatkan kualitas sumber daya manusia atas dasar iman dan taqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa.
- 2) Menumbuh kembangkan potensi masyarakat (Sumber Daya Manusia).
- 3) Menjamin dan mendorong usaha-usaha untuk terciptanya pembangunan di segala bidang yang berwawasan lingkungan, sehingga usaha-usaha pembangunan berkelanjutan dan lebih terarah serta bermanfaat.
- 4) Menjalin kerjasama dengan berbagai pihak (Birokrasi, Akademisi, Partisipan).
- 5) Mewujudkan tatanan masyarakat yang demokratis, transparan dan akuntabel.
- 6) Meningkatkan kualitas lingkungan hidup dan optimalisasi dalam pemanfaatan sumber daya alam.

B. Paparan Data

1. Pengelolaan Ikan dan Hasil Laut dalam Meningkatkan Ekonomi di Desa Prenduan

Saat peneliti mendatangi lokasi penelitian, yang pada saat itu bertepatan pada tanggal 11 November 2019, 12 November 2019, 9 Maret 2020, 10 Maret 2020 dan 11 Maret 2020, yaitu pada pengelolaan ikan dan hasil laut di Desa Prenduan Pragaan Sumenep, peneliti melihat beberapa pekerja usaha rengginang yang sedang menjalankan tugasnya masing-masing, dan Peneliti mendatangi para pemilik dan pekerja untuk mewawancarai tentang pengelolaan ikan dan hasil laut.

Mata pencaharian masyarakat Desa Prenduan yang menempati posisi keempat adalah perdagangan dan kelima adalah pedagang. Perdagangan dengan presentasi 9,4 %, sedangkan Pedagang dengan presentasi 1,9%, dapat disimpulkan bahwa jika dilihat dari hasil presentase di atas, ada sekitar 1279 orang bermata pencaharian pada perdagangan dan 259 orang bermata pencaharian sebagai pedagang.

Mengetahui pengelolaan ikan dan hasil laut juga penting. Namun, sebelum mengetahui hal tersebut, juga peneliti perlu mengetahui latar belakang berdirinya usaha, wawancara langsung yang dilakukan oleh peneliti kepada pemilik usaha, yaitu Ibu Husnul Khotimah mengatakan bahwa:

“Saya mendirikan usaha ini karena ingin meningkatkan pendapatan keluarga dan melihat banyaknya pesanan rengginang.”¹

Pernyataan oleh Ibu Husnul Khotimah berbeda sama dengan jawaban Ibu Ifa selaku Pemilik usaha rengginang yang lain, menyatakan:

¹ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020).

“Sebagai generasi penerus, saya membuka usaha ini karena mempunyai peluang untuk memanfaatkan sumber daya laut.”²

Pernyataan oleh Ibu Ifa juga sama dengan jawaban Ibu Rumaita selaku Pemilik usaha rengginang yang lain, menyatakan:

“latar belakang membangun usaha ini karena saya termasuk generasi kedua dari ibu saya, secara keturunan saya harus mengembangkan usaha ini.”³

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha lain menyatakan:

“Saya membangun usaha ini dengan dasar ingin mengembangkan usaha dan ingin menambah pendapatan dari keluarga saya.”⁴

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Saya mendirikan usaha ini ingin menambah penghasilan atau pendapatan keluarga.”⁵

Ibu Muzayyanah pemilik usaha Ikan Asin juga menyatakan:

“Saya membuka usaha ini karena harus meneruskan usaha dari ibu saya, jadi saya disini sebagai penerus usaha.”⁶

Berbeda dengan pernyataan dari Bapak H. Afandi Ja’far, beliau menyatakan:

“Awal saya memutuskan untuk memiliki usaha Ikan Asin ini karena ada peluang sumber daya laut yaitu ikan yang banyak, ikan segar dari laut agar tidak busuk akhirnya saya putuskan untuk dikeringkan sehingga awet dikonsumsi oleh masyarakat banyak.”⁷

Hasil wawancara diatas, menunjukkan bahwa latar belakang dari pemilik usaha adalah karena faktor keturunan dari generasi ke generasi dan juga karena ada peluang sumber daya laut yaitu ikan untuk diolah dan dimanfaatkan. Wawancara langsung yang dilakukan oleh peneliti kepada pemilik usaha, yaitu Ibu Husnul Khotimah mengatakan bahwa:

² Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

³ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁴ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁵ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁶ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

⁷ Afandi Ja’far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

“Dalam mengolah hasil laut saya perlu mengarahkan dan melakukan pengawasan terhadap para pekerja disini. Dengan cara menempatkan posisi karyawan sesuai kemampuannya.”⁸

Pernyataan oleh Ibu Husnul Khotimah sama dengan jawaban Ibu Rumaita selaku Pemilik usaha rengginang yang lain, menyatakan:

“Sebelum mengolah hasil laut menjadi suatu produk saya terlebih dahulu merencanakan apa saja yg harus dipersiapkan bahan-bahannya. Juga tak lupa saya mengarahkan para pekerja dan mengawasinya. Dan menempatkan pekerja sesuai kemampuannya”⁹

Ibu Ifa, Salah satu pemilik usaha pengelolaan ikan dan hasil laut menyampaikan hal yang berbeda dengan jawaban kedua responden diatas yaitu:

“Pada pengelolaan ikan dan hasil laut yang diolah menjadi suatu produk pastinya saya mengarahkan dan mengawasi para pekerja dalam pembuatan dan pengemasan.”¹⁰

Pemilik usaha rengginang lain yaitu Ibu Nur Sapti, menyatakan:

“Saya sebagai pemilik usaha selain pekerja saya juga ikut melakukan pembuatan rengginang, selain saya mengarahkan para pekerja dan megawasi.”¹¹

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin menyatakan:

“Perencanaan untuk mengembangkan usaha pasti saya sudah fikirkan baik-baik. Dan untuk selanjutnya saya menempatkan posisi karyawan sesuai kemampunnya dan juga mengawasi mereka untuk mengetahui cara kerja mereka.”¹²

Hasil wawancara diatas, menunjukkan bahwa Pemilik maupun Pekerja dari pengengolaan ikan dan hasil laut, tidak hanya 1 atau 3 tahun dalam mendirikan usaha, akan tetapi sudah sekitar 9 tahun bahkan belasan

⁸ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019).

⁹ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

¹⁰ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

¹¹ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 November 2019)

¹² Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

tahun. Modal awal usaha dari Pemilik usaha yaitu salah satunya adalah Ibu Husnul Khotimah, beliau menyatakan:

“Untuk modal awal, saya dapatkan dari modal sendiri.”¹³

Hal ini juga dinyatakan oleh ibu Rumaita:

“Modal awal dari ibu, dan saya kurang tahu beliau dapatkan dari peminjaman atau tidak. Tetapi untuk saya sendiri modal sudah sendiri bukan meminjam.”¹⁴

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha lain menyatakan:

“Modal awal saya disini yaitu modal dari saya sendiri.”¹⁵

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Modal awal dari pribadi.”¹⁶

Ibu Ifa pemilik usaha lain menyatakan bahwa:

“Modal usaha awal saya dari sendiri. Karena generasi penerus jadi modal tidak dari luar melainkan dari pribadi.”¹⁷

Bapak H. Afandi Ja'far sebagai pemilik usaha Ikan Asin juga menyatakan:

“Modal awal saya dari sendiri yaitu dari toko saya mulai membuka usaha ini.”¹⁸

Ibu Muzayyanah pemilik dari usaha Ikan Asin lain menyatakan:

“Untuk modal awal saya membuka usaha ya dengan modal sendiri tetapi untuk saat ini saya meminjam karena kurangnya modal.”¹⁹

Hasil wawancara diatas, menunjukkan bahwa modal awal dari membukanya usaha pengelolaan Ikan yaitu dengan modal sendiri. Untuk membangun dan menemukan modal awal pastinya ada suatu kendala yaitu permasalahan yang didapat oleh suatu pengusaha. Peneliti mewawancarai

¹³ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020).

¹⁴ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹⁵ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹⁶ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹⁷ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹⁸ Afandi Ja'far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

¹⁹ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

pemilik usaha untuk mengetahui suatu permasalahan yang dirasakan ketika untuk mendapatkan modal awal dari usaha. Ibu Husnul Khotimah menyatakan bahwa:

“Permasalahan yang saya dapatkan sebelum mengumpulkan modal usaha yaitu bekerja. Setelah dapat uang saya kumpulkan lalu ditabung.”²⁰

Ibu Rumaita sebagai pemilik usaha lain menyatakan:

“Permasalahan yang saya dapatkan untuk modal awal saya rasa tidak ada. Karena saya hanya meneruskan generasi ke generasi.”²¹

Ibu Khatimah sebagai pemilik dari usaha lain menyatakan:

“Masalah awal pendapatan modal saya tidak ada, tetapi saya rasa sampai saat ini modal tidak ada masalah yang rumit. Tetapi untuk masalah setiap orang pasti mengalami.”²²

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Permasalahan modal tidak ada.”²³

Ibu Ifa sebagai pemilik usaha lain juga menyatakan bahwa:

“Permasalahan awal modal saya kurang tahu karena saya termasuk generasi penerus.”²⁴

Ibu Muzayyanah juga sebagai pemilik usaha lain juga menyatakan:

“Permasalahan awal modal saya sepertinya tidak ada. Tetapi untuk saat sekarang ada karena kurang.”²⁵

Bapak H. Afandi Ja'far pemilik usaha lain menyatakan:

“Masalah modal di awal, saya seperti tidak ada ya karena modal dikumpulkan lumrahnya bekerja dan hasil di tabung. Setelah terkumpul lalu dibuat modal.”²⁶

Hasil wawancara diatas, permasalahan yang dihadapi selama mendapatkan modal usaha semua pemilik usaha menyatakan tidak ada dan

²⁰ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020).

²¹ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

²² Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

²³ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

²⁴ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

²⁵ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

²⁶ Afandi Ja'far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

kurang mengetahui bagi mereka yang generasi penerus. Sedangkan pernyataan lain dinyatakan bahwa kendalanya bekerja, menabung, setelah uang terkumpul barulah membuka usaha. Suatu usaha produksi akan menghasilkan sebuah produk, peneliti mewawancarai pemilik usaha apakah produk yang dihasilkan dari usahanya. Ibu Husnul Khotimah menyatakan:

“Hasil produksi saya yaitu rengginang.”²⁷

Ibu Rumaita menyatakan:

“Produknya yang dihasilkan ya rengginang.”²⁸

Ibu Khatimah menyatakan:

“Hasil produksi saya yaitu rengginang, krupuk dan petis.”²⁹

Ibu Ifa juga menyatakan:

“Produk yang di hasilkan rengginang.”³⁰

Ibu Nur Sapti, menyatakan:

“Hasil produk yaitu rengginang.”³¹

Bapak H.Afandi Ja’far menyatakan:

“Produksi saya Ikan Asin, dan ikan rop porop”³²

Ibu Muzayyanah juga menyatakan:

“Seperti yang ada ini produksi saya, Ikan Asin.”³³

Hasil wawancara diatas, menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan yaitu rengginang, krupuk, petis, ikan asin dan rop porop. Peneliti

²⁷ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019).

²⁸ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

²⁹ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 November 2019)

³⁰ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

³¹ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 November 2019)

³² Afandi Ja’far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

³³ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

juga mencari tahu darimana hasil ikan dan hasil laut yang di peroleh pemilik usaha sebelum dikelola menjadi suatu produk.

Ibu Rumaita, sebagai salah satu pemilik usaha rengginang di Desa Prenduan mengatakan:

“saya memperoleh hasil ikan dan hasil laut ini, kadang yang biasa jadi langganan itu menyediakan, kadang juga tidak ada dan kadang juga ada yang menawarkan kepada saya.”³⁴

Ibu Khatimah sebagai salah satu pemilik usaha yang mengelola hasil ikan dan hasil laut, mengatakan:

”saya disini memperoleh hasil laut memang sudah ada pengasoknya. Sebelum dikelola, hasil laut itu dibersihkan dulu oleh banyak karyawan disini.”³⁵

Bapak Afandi Ja’far sebagai salah satu pemilik usaha ikan asin menyatakan:

“Saya memperoleh ikan kiriman dari lain Desa, artinya ada pengasok kesini.”³⁶

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin lain menyatakan:

“saya memperoleh hasil ikan dari pengasok luar seperti Legung, Pasongsongan dan Dungkek.”³⁷

Kesimpulan dari pernyataan diatas, bahwa hasil ikan dan hasil laut yang dikelola oleh pengusaha rengginang, krupuk, petis dan ikan asin di Desa Prenduan adalah dari pengasoknya yang memang sudah menjadi langganan mereka. Apabila tidak ada, ada nelayan lain yang menawarkannya kepada pemilik usaha. Peneliti juga mewawancarai kepada pemilik usaha tentang

³⁴ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

³⁵ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 November 2019)

³⁶ Afandi Ja’far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

³⁷ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

proses pembuatan dari produknya. Ibu Husnul Khotimah sebagai pemilik usaha rengginang beliau menyatakan:

“Proses pembuatan rengginang itu dari ketan, ketannya direbus terlebih dahulu, sebelum di rebus ketannya di basuh dahulu. Pada saat direbus, setelah setengah matang di kasih bumbu, setelah itu di bentuk dan dijemur.”³⁸

Ibu Ifa sebagai pemilik usaha rengginang beliau menyatakan:

“Proses pembuatan rengginang. Terbuat dari ketan. Ketan dicuci terlebih dahulu, kemudian di rebus, setelah setengah matang di berikan bumbu. Kemudian setelah matang di bentuk dan setelah dibentuk, lalu dijemur.”³⁹

Ibu Rumaita sebagai pemilik usaha rengginang, beliau menyatakan:

“Pembuatan rengginang dari ketan. Ketannya direbus, setelah setengah matang diberilah bumbu. Dibentuk dan dijemur.”⁴⁰

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Rengginang dari ketan dan proses pembuatannya sama dengan proses pembuatan di tempat lain.”⁴¹

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha rengginang, krupuk dan petis beliau menyatakan:

“Proses pembuatan rengginang ya seperti lumrahnya di buat oleh semua pembuat rengginang. Untuk pembuatan krupuk yaitu pertama, campurkan daging ikan, garam, gula, merica dan penyedap aduk dalam satu wadah sampai rata lalu masukkan telur aduk lagi. Kedua, masukkan air dingin aduk lagi, campur tepung sagu sedikit adon sampai rata. Ketiga, Taburi tepung sagu ditalenan dan tangan. Bentuk-bentuk adonan susun di panci kukusan yang sebelumnya sudah diolesin minyak, kukus sampai masak kira-kira 20 sampai di 30 menit. Keempat, bila sudah dingin masukkan dalam kulkas. Kemudian iris-iris tipis dan susun satu-satu di nampan lalu dijemur. Dan untuk pembuatan petis dimulai dari menyiapkan ikan yang sudah dicuci kemudian masukkan ke dalam panci yang sudah diberi air, direbus selama 3 sampai 6 jam. Selanjutnya dilakukan pemerasan dan ampasnya dibuang. Kemudian sari ikan dimasukkan ke dalam belanga lalu dimasak sambil diaduk-aduk agak kental. Kemudian tambahkan gula merah, garam dan

³⁸ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

³⁹ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

⁴⁰ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

⁴¹ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 November 2019)

tepung tapioka aduk sampai hingga mengental kemudian dinginkan lalu masukkan ke dalam wadah petis yang akan dijual.”⁴²

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin menyatakan:

“Proses pembuatan ikan asin yaitu ada sebagian ikan direbus dulu kemudian direndam lalu di rebus lagi lalu dijemur. Ada ikan yang direndam lalu dijemur. Dan ada juga ikan yang langsung dijemur.”⁴³

Bapak H. Afandi Ja’far sebagai pemilik usaha ikan asin lain menyatakan:

“Proses pembuatan ikan asin disini cukup sederhana yaitu ikan yang didapatkan langsung dijemur dan ada juga yg direndam lalu dijemur.”⁴⁴

Kesimpulan dari pernyataan diatas, bahwa proses pembuatan rengginang yaitu, terbuat dari ketan. Ketan dicuci terlebih dahulu, kemudian di rebus, setelah setengah matang di berikan bumbu. Kemudian setelah matang di bentuk dan setelah dibentuk, lalu dijemur. Proses pembuatan krupuk yaitu pertama, campurkan daging ikan, garam, gula, merica dan penyedap aduk dalam satu wadah sampai rata lalu masukkan telur aduk lagi. Kedua, masukkan air dingin aduk lagi, campur tepung sagu sedikit adon sampai rata. Ketiga, Taburi tepung sagu ditalenan dan tangan. Bentuk-bentuk adonan susun di panci kukusan yang sebelumnya sudah diolesin minyak, kukus sampai masak kira-kira 20 sampai di 30 menit. Keempat, bila sudah dingin masukkan dalam kulkas. Kemudian iris-iris tipis dan susun satu-satu di nampan lalu dijemur.

Proses pembuatan petis, siapkan ikan yang sudah dicuci kemudian masukkan ke dalam panci yang sudah diberi air, direbus selama 3 sampai 6 jam. Selanjutnya dilakukan pemerasan dan ampasnya dibuang. Kemudian sari

⁴² Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 November 2019)

⁴³ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

⁴⁴ Afandi Ja’far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

ikan dimasukkan ke dalam belanga lalu dimasak sambil diaduk-aduk agak kental. Kemudian tambahkan gula merah, garam dan tepung tapioka aduk sampai hingga mengental kemudian dinginkan lalu masukkan ke dalam wadah petis yang akan dijual. Dan proses pembuatan ikan asin yaitu Proses pembuatan ikan asin yaitu ada sebagian ikan direbus dulu kemudian direndam lalu di rebus lagi lalu dijemur. Ada ikan yang direndam lalu dijemur. Dan ada juga ikan yang langsung dijemur.

Peneliti juga mewawancarai kepada pemilik usaha dalam usahanya apakah ada kerja sama dengan pihak lain. Ibu Husnul Khotimah sebagai pemilik usaha menyatakan:

“Tidak ada kerja sama dengan pihak lain, karena langsung diberikan kepada pemesan.”⁴⁵

Ibu Rumaita sebagai pemilik usaha rengginang juga menyatakan:

“Kerja sama dengan pihak lain tidak ada, konsumen langsung memesan ke sini.”⁴⁶

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha rengginang menyatakan:

“Tidak ada kerja sama, langsung pemesanan kesini.”⁴⁷

Bapak H. Afandi Ja'far sebagai pemilik usaha ikan asin juga menyatakan:

“Kerja sama tidak ada, langsung orang datang kesini untuk memesan.”⁴⁸

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Tidak ada kerja sama dengan pihak lain.”⁴⁹

⁴⁵ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

⁴⁶ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

⁴⁷ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 November 2019)

⁴⁸ Afandi Ja'far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁴⁹ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 November 2019)

Sedikit berbeda dengan pernyataan Ibu Ifa sebagai pemilik usaha rengginang beliau menyatakan:

“Ada kerja sama dengan pihak lain yaitu agen pemilik toko atau pemesan.”⁵⁰

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin juga menyatakan:

“Ada kerja sama dengan pihak lain.”⁵¹

Kesimpulan dari pernyataan diatas, bahwa salah satu pemilik usaha dari rengginang, krupuk petis dan juga ikan asin memiliki kerja sama dengan pihak lain yaitu agen dari pemilik toko atau pemesan. Sedangkan untuk pemilik usaha lain rengginang dan ikan asin menyatakan tidak ada kerja sama dengan pihak lain karena pemesan atau konsumen langsung datang untuk memesan. Strategi pemasaran hasil produksi, diantaranya diungkap dari beberapa pemilik usaha sebagai berikut:

Ibu Husnul Khotimah, pemilik usaha mengatakan:

“sistem pemasaran disini dengan pesanan, bukan ditawarkan langsung kepada konsumen.”⁵²

Hal ini juga diungkap oleh ibu Rumaita, beliau menyatakan:

“Semua strategi pemasaran rengginang itu sama, yaitu dibuat setelah ada pemesanan.”

Ibu Ifa sebagai pemilik usaha juga mengungkapkan bahwa :

“saya membuat rengginang sekarang, langsung besoknya dibungkus dan dikemas rapi, lalu setelah rapi diambil oleh Agen (pemesan). Karena agen yang akan langsung kepada konsumen. Dan untuk penjualan di sini juga sampai ke luar madura atau tingkat nasional. Saya tidak mengecer. Ketika musim hujan saya tidak produksi, karena kalau bikin pas hujan hasilnya tidak akan bagus. Ketika saya produksi tiba-tiba hujan, lalu saya masukkan ke pengering.”⁵³

⁵⁰ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

⁵¹ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

⁵² Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

⁵³ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha rengginang, krupuk dan petis, menyatakan:

“Butuh proses selama 4 hari, untuk hasilnya disesuaikan dengan antrian pemesanan. Jadi, yang pertama memesan jika sudah selesai diberikan kepada yang lebih awal memesan. Dan untuk produk yang lain juga sama.”⁵⁴

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Pembuatan rengginang saya langsung buat ketika ada pemesanan.”⁵⁵

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin, menyatakan:

“Cara memasarkan hasil produksi saya, kadang saya kirim sendiri kepada pemesan. Dan kadang konsumen datang sendiri untuk menjemput produk.”⁵⁶

Bapak H.Afandi Ja'far sebagai pemilik usaha ikan asin, juga menyatakan:

“Pemasaran ikan asin disini, saya pasarkan ke orang preduan sekitar disini yang memesan, kemudian juga saya pasarkan bebas ke desa atau kota lain.”⁵⁷

Kesimpulan dari beberapa pernyataan diatas, bahwa strategi pemasaran hasil produksi adalah melalui pemesanan. Produk akan dibuat jika sudah ada pemesanan. Untuk pemesanan diberikan kepada pemesan yang lebih awal memesan produk. Produk tidak diecer dan pemesan atau agen yang akan menjual langsung kepada konsumen. Untuk penyaluran tempat penjualan hasil produksi, Ibu Husnul Khotimah menyatakan:

“Hasil penjualan saya ke Daerah Preduan sendiri, kemudian ke Desa atau Kota lain seperti Pamekasan dan Daerah Kota Sumenep.”⁵⁸

Ibu Rumaita, pemilik dari usaha lain menyatakan:

“Penjualan produk saya salurkan ke Tempat lain yaitu Daerah pemesan seperti Sumenep Kota, Pamekasan dan lainnya.”⁵⁹

⁵⁴ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (11 November 2019)

⁵⁵ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 November 2019)

⁵⁶ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

⁵⁷ Afandi Ja'far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁵⁸ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha rengginang, krupuk dan petis menyatakan:

“Penjualan hasil produksi, saya salurkan ke tempat pemesan yaitu sesuai tempat tinggal mereka dan pastinya tidak bisa saya sebutkan satu per satu karena terlalu banyak, dan saya sedikit lupa. Salah satunya ya Daerah Prenduan sendiri. Dan bisa juga di luar Area Madura.”⁶⁰

Ibu Ifa sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Penjualan Produksi di sini termasuk tingkat nasional karena tidak hanya pada Daerah Madura saja yang memesan kepada saya. Tetapi juga daerah Luar Madura.”⁶¹

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Saya salurkan penjualan ke tempat pemesan. Dijemput kesini dan juga diantar. Untuk Daerah Sumenep, Pamekasan, Sampang, dan Bangkalan.”⁶²

Bapak H.Afandi Ja'far sebagai pemilik usaha ikan asin, menyatakan:

“Hasil penjualan di sini di jualkan ke Daerah Prenduan sendiri. Dan seperti teri ke Bogor dan Tulung Agung.”⁶³

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin lain menyatakan:

“Hasil Pejualan ikan asin ini biasanya ke Daerah Tulung Agung, Branta, Bogor dan Solo.”⁶⁴

Kesimpulan dari pernyataan di atas, bahwa penjualan hasil produksi dipasarkan untuk rengginang, krupuk, dan petis pada Daerah Madura dan Luar Madura. Dan untuk ikan asin pada Daerah Prenduan, Baranta, Bogor, Tulung Agung dan Solo. Perhatian khusus dari pemerintah tentunya sangat dibutuhkan bagi setiap pengusaha. Peneliti mewawancarai pemilik usaha apakah ada perhatian khusus dari pemerintah dalam usahanya. Ibu Husnul Khotimah sebagai pemilik usaha rengginang menyatakan:

⁵⁹ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁶⁰ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁶¹ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁶² Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁶³ Afandi Ja'far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁶⁴ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

“Tidak Ada perhatian khusus dari pemerintah. Dari usaha sendiri dari awal usaha.”⁶⁵

Ibu Rumaita sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Perhatian ataupun bantuan pemerintah tidak ada.”⁶⁶

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha rengginang, krupuk dan petis, menyatakan:

“Untuk Perhatian ataupun bantuan dari pemerintah ada, tapi sedikit yaitu hanya plastik dan label.”⁶⁷

Ibu Ifa sebagai pemilik usaha rengginang menyatakan:

“Untuk perhatian khusus ataupun program pemerintah belum ada, sekalipun disini sudah tingkat nasional penjualannya.”⁶⁸

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Tidak ada perhatian khusus.”⁶⁹

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin, menyatakan:

“Dulu ada bantuan mesin perahu dari pemerintah. Untuk sekarang sudah tidak punya perahu jadinya tidak ada.”⁷⁰

Bapak H. Afandi Ja'far menyatakan:

“Bantuan dan perhatian khusus dari pemerintah tidak ada.”⁷¹

Kesimpulan dari hasil pernyataan di atas, bahwa 2 Tempat Usaha mendapatkan perhatian khusus dari pemerintah dan sisanya tidak ada. Dan untuk pernyataan pendapatan yang dihasilkan oleh pemilik usaha adalah sebagai berikut. Ibu Husnul Khotimah sebagai pemilik usaha dari rengginang menyatakan:

⁶⁵ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁶⁶ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁶⁷ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁶⁸ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁶⁹ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁷⁰ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

⁷¹ Afandi Ja'far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

“Pendapatan yang diperoleh tidak menentu. Jika banyak pesanan, pendapatan tinggi 1 juta lebih.”⁷²

Ibu Rumaita sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Pendapatan akan tinggi bila cuaca mendukung, dan apabila pemesanan banyak maka pendapatan tinggi. 1 hari bisa 1 juta lebih kotornya, apalagi musim lebaran.”⁷³

Ibu Ifa sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Untuk pendapatan jika satu hari laku 105 kemasan dengan banderol Rp. 10.000, per kemasan akan memperoleh rata-rata penjualan nilai berjumlah Rp. 1.050.000. Pendapatan per hari tidak menentu pendapatannya”⁷⁴

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha rengginang menyatakan:

“Pendapatan disini meningkat apabila permintaan banyak. Dan jika biasanya iya ratusan ribu, ya tidak menentu pendapatannya.”⁷⁵

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha rengginang, krupuk dan petis, menyatakan:

“Rengginang, krupuk dan petis akan laku dipasaran jika harganya terjangkau tidak jauh berbeda dengan harga saing di pasaran. Pendapatannyapun per hari disini tidak menentu. Kadang banyak kadang sedikit. Jika banyak pesanan maka juga tinggi pendapatan, pastinya akan sama dengan usaha lain. Jika untung disini bisa 1 hari dapat 1 juta lebih. Pada musim tidak mendukung juga menurun ratusan ribu kadang per hari.”⁷⁶

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin menyatakan:

“Pendapatan tidak menentu, kadang 1 hari bisa 1 juta, ke 2 juta kalau ikan tongkol bisa 200 dan 300 rb.”⁷⁷

Bapak H. Afandi Ja'far sebagai pemilik usaha ikan asin menyatakan:

“Tidak menentu pendapatannya, kadang perhari bisa sampai 1 juta hasil penjualan ikan teri, kadang perminggu 1 juta. Ketika ikan masih belum kering per kilo 10 rb, dan ketika sudah kering bisa jadi 30 rb.”⁷⁸

⁷² Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁷³ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁷⁴ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁷⁵ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁷⁶ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁷⁷ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

⁷⁸ Afandi Ja'far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

Kesimpulan dari pernyataan di atas, bahwa hasil pendapatan dari semua usaha tidak menentu hasilnya kadang ratusan ribu perharinya dan jika untung ketika banyak pesanan 1 hari bisa satu juta lebih. Peneliti juga mencari tahu berapa banyak jumlah pekerja per usaha yang ada di Desa Prenduan.

Ibu Husnul Khotimah, selaku salah satu pemilik usaha rengginang di Desa Prenduan mengatakan:

“Saya memiliki pekerja sebanyak 5 orang dan untuk pembagian pekerjaan pada perbagian disini tidak di bedakan, melainkan di satukan.”⁷⁹

Ibu Rumaita, Salah satu pemilik usaha rengginang juga di Desa Prenduan mengatakan:

“Pekerja disini ada 10 orang dan untuk pembagian pekerjaan, di sini tidak menerapkan karena disatukan mencakup keseluruhan.”⁸⁰

Pemilik usaha yang lain, yaitu Ibu ifa, beliau mengatakan :

“Jumlah pekerja disini tidak menetap, kalau bulan puasa berjumlah sampai 70 orang.”⁸¹

Ibu Nur Sapti, pemilik usaha rengginang juga mengatakan:

“Pekerja disini berjumlah 5 orang, untuk pembagian pekerjaan tidak ada, disatukan.”⁸²

Ibu Khatimah, sebagai salah satu pemilik usaha rengginang, krupuk dan petis, mengatakan:

“untuk pekerja disini tidak tetap. Disebabkan pekerjaanya kan perempuan, jika hamil berhenti bekerja, jika nanti sudah dua tahun sesudah persalinan masuk lagi. Mungkin sekitar ada 15 orang pekerja disini dan untuk pembagian pekerjaan pada karyawan berbeda-beda.”⁸³

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin menyatakan:

⁷⁹ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

⁸⁰ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

⁸¹ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

⁸² Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (11 November 2019)

⁸³ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (11 November 2019)

“Jumlah karyawan disini yaitu sekitar 12 sampai 14 orang.”⁸⁴

Bapak H. Afandi Ja’far sebagai pemilik usaha ikan asin menyatakan:

“Karyawan yang ada disini yaitu berjumlah 5 sampai 10 orang.”⁸⁵

Kesimpulan dari beberapa pernyataan di atas bahwa Jumlah pekerja pada masing-masing usaha paling banyak adalah 70 orang dan yang paling sedikit 5 orang. Berada di tengah yaitu 10 dan 15 orang. Untuk pembagian pada perbagian pekerjaan hampir keseluruhan dari 5 pemilik usaha ini mengatakan tidak membedakan pembagian pekerjaan melainkan disatukan. Hanya pada usaha yang dimiliki oleh Ibu Khatimah yang membedakan karyawan pada bagian pekerjaan masing-masing. Adapun untuk sistem pembayaran kepada karyawan bagi setiap usaha adalah sebagai berikut. Ibu Husnul Khotimah sebagai pemilik usaha menyatakan:

“Pembayaran disini sesuai kerjanya, jika banyak kerjanya juga akan semakin tinggi pembayarannya. Bisa Rp. 35.000 pembayarannya per hari, untuk rata-rata 30 rb.”⁸⁶

Ibu Rumaita sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Pembayaran kepada karyawan di sini biasanya Rp. 20.000, dan tertinggi 1 hari Rp.40.000.”⁸⁷

Ibu Ifa sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Pembayaran disini kepada karyawan perhari nya biasanya Rp.35.000 – Rp.50.000. tergantung kerjanya, bila sampai dhuur bisa gajinya sekitar Rp. 20.000 – Rp. 30.000 dan apabila kerjanya sehari sampai Rp. 50.000.”⁸⁸

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha rengginang, menyatakan:

“Sistem pembayaran di sini sebesar Rp.35.000 – Rp. 40.000.”⁸⁹

⁸⁴ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (10 Maret 2020)

⁸⁵ Afandi Ja’far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

⁸⁶ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁸⁷ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁸⁸ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

⁸⁹ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (11 November 2019)

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha rengginang, krupuk dan petis, menyatakan:

“Bayaran kepada karyawan per hari nya kurang lebih Rp.50.000.”⁹⁰

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin, menyatakan:

“Kalau untuk laki-laki satu hari Rp.50.000, Perempuan Rp.40.000. dan untuk laki-laki kalau kerja lembur bisa sampai Rp.80.000 – Rp. 85.000.”⁹¹

Bapak H.Afandi Ja’far sebagai pemilik usaha ikan asin, menyatakan:

“Pembayaran disini ya rata-rata Rp. 50.000.”⁹²

Kesimpulan dari pernyataan di atas, sistem pembayarannya terendah Rp. 20.000, dan tertinggi Rp. 50.000, untuk rengginang, krupuk dan petis. Dan rata-rata pembayarannya Rp. 35.000. Dan untuk usaha ikan asin terendah Rp.40.000, tertinggi Rp. 85.000 dan biasanya per rata-rata Rp. 50.000. Keberadaan suatu usaha pastinya sangat mempengaruhi pada suatu ekonomi masyarakat. Dalam hal ini adanya usaha rengginang, Krupuk, Petis dan Ikan Asin dalam keberadaannya sudah meningkatkan ekonomi masyarakat akan di jawab oleh beberapa pernyataan pemilik usaha dan karyawan usaha di bawah ini. Ibu Husnul Khotimah sebagai pemilik dari usaha rengginang menyatakan:

“Dalam meningkatkan ekonomi saya dengan karyawan, saya rasa sudah meningkatkan sebab selain untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari juga mengurangi adanya pengangguran sekitar.”⁹³

Ibu Rumaita sebagai pemilik usaha rengginang menyatakan:

“Usaha ini dalam membantu perekonomian, iya sangat membantu saya dan juga karyawan saya, karena tidak hanya membantu kepentingan pribadi tetapi juga untuk keluarga. Apalagi dengan gaji karyawan yang perhari nya naik karena adanya kerja tambahan. Di rumah tidak nganggur ada

⁹⁰ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (11 November 2019)

⁹¹ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (10 Maret 2020)

⁹² Afandi Ja’far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

⁹³ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

pendapatan bagi keluarga, sudah termasuk salah satu pengurang adanya orang yang nganggur dengan adanya usaha ini.”⁹⁴

Ibu Ifa sebagai salah satu pemilik usaha rengginang menyatakan:

“Dalam meningkatkan ekonomi masyarakat, saya rasa iya. Dengan penghasilan yang per hari nya mencukupi kebutuhan anak dan keluarga juga sebagai nilai tambah penghasilan dari gaji pasangan. Usaha ini saya rasa memang sudah bisa dikatakan meningkatkan usaha masyarakat.”⁹⁵

Ibu Nur Sapti sebagai salah satu pemilik usaha rengginang menyatakan:

“Dengan adanya usaha ini, iya meningkatkan ekonomi saya dan keluarga dan juga menurut pengakuan karyawan juga sama.”⁹⁶

Ibu Khatimah sebagai pemilik dari usaha rengginang, krupuk dan petis menyatakan hal yang sama:

“Usaha ini saya rasa sudah membantu pada perekonomian masyarakat, dengan penghasilan per hari Rp 50.000 dikalikan 1 minggu menjadi Rp. 350.000, saya rasa sudah mencukupi kehidupan sehari-hari dibandingkan dengan penghasilan Rp.24.000 per hari dari usaha lain yang tidak perlu saya sebutkan. Penghasilan ini juga bisa membantu seorang istri dalam hal sebagai tambahan penghasilan suami. Dan bagi saya pribadi sudah merasa cukup alhamdulillah dalam meningkatkan ekonomi keluarga.”⁹⁷

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha Ikan Asin, menyatakan:

“Tentunya bagi saya pribadi dan juga karyawan sangat membantu karena sebelumnya memang pernah tidak memiliki penghasilan. Dan juga dengan usaha ini dapat meringankan beban pasangan bagi saya pribadi dan bagi para pekerja.”⁹⁸

Bapak H.Afandi Ja’far sebagai pemilik usaha Ikan Asin, menyatakan:

“iya sangat membantu bagi saya dan juga karyawan dari pada sebelumnya dulu yang belum mempunyai penghasilan apa-apa.”⁹⁹

⁹⁴ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

⁹⁵ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 12 November 2019)

⁹⁶ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (11 November 2019)

⁹⁷ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (11 November 2019)

⁹⁸ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (10 Maret 2020)

⁹⁹ Afandi Ja’far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

Ibu Najahah sebagai pekerja dari salah satu usaha rengginang di Desa Prenduan, menyatakan:

“iya. Sudah sangat membantu meringankan beban keluarga dari awal mula saya belum berpenghasilan dan berpenghasilan. Dan juga sebagai penghasilan tambahan dari penghasilan suami.”¹⁰⁰

Ibu Rahemah sebagai salah satu pekerja dari salah satu usaha rengginang, menyatakan:

“Sudah dapat meningkatkan ekonomi keluarga saya. Karena dengan penghasilan ini sangat membantu saya dan suami untuk mencukupi kebutuhan keluarga.”¹⁰¹

Pak Lai sebagai salah satu pekerja usaha ikan Asin, menyatakan :

“Sebagai pekerja, iya saya merasa sudah membantu mencukupi kebutuhan saya dan keluarga apalagi jika ditambah dengan kerja lembur.”¹⁰²

Ibu Jazilah sebagai pekerja usaha ikan asin, menyatakan:

“Sudah membantu saya dalam meringankan beban keluarga. Dan juga membantu saya untuk meringankan beban suami. Berguna sebagai penghasilan tambahan.”¹⁰³

Kesimpulan dari hasil wawancara di atas, bahwa dengan adanya usaha pengelolaan ikan dan hasil laut dapat meningkatkan ekonomi masyarakat bagi pemilik usaha dan juga bagi para karyawan ataupun pekerja dalam usaha. Berfungsi sebagai penghasilan tambahan pasangan, mengurangi pengangguran dan juga mencukupi kebutuhan pribadi dan keluarga.

¹⁰⁰ Najahah, *Pekerja Usaha*, Wawancara langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹⁰¹ Rahemah, *Pekerja Usaha*, Wawancara langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹⁰² Lai, *Pekerja Usaha*, Wawancara langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

¹⁰³ Jazilah, *Pekerja Usaha*, Wawancara langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

2. Faktor Penghambat dan Pendukung dari Usaha Pengelolaan Ikan dan Hasil Laut di Desa Prenduan

Saat peneliti mendatangi lokasi penelitian, yang pada saat itu bertepatan pada tanggal 11 November 2019, 12 November 2019 dan 11 Maret 2020, yaitu pada pengelolaan ikan dan hasil laut di Desa Prenduan Pragaan Sumenep, peneliti melihat beberapa pekerja usaha rengginang yang sedang menjalankan tugasnya masing-masing, dan Peneliti mendatangi para pemilik dan pekerja untuk mewawancarai tentang pengelolaan ikan dan hasil laut.

Strategi pengelolaan hasil ikan dan hasil laut sudah dinyatakan oleh pemilik dan pekerja dari hasil kelola ikan dan hasil laut di atas, peneliti juga tidak menutup kemungkinan dalam pemaparan hasil wawancara kedua ingin mengetahui faktor-faktor penghambat dan juga pendukung dari usaha pengelolaan hasil ikan dan hasil laut di Desa Prenduan.

Penyataan yang didapatkan dari wawancara langsung Ibu Khusnul Khatimah, yang berposisi sebagai pemilik usaha rengginang menyatakan bahwa faktor penghambat dan pendukung yaitu:

“Faktor pendukung paling utama itu sehat, modal, cuaca, dan pemasaran. Faktor pendukungnya. Dan faktor penghambatnya yaitu ketika kita sakit maka tidak bisa bekerja karena tergaanggunya kesehatan, modal yang kurang juga tidak bisa meneruskan suatu usaha, Musim hujan juga termasuk salah satu penghambat karena tidak ada dukungan dari adanya sinar matahari dan yang terakhir pemasaran apabila tidak berjalan baik, terjadi penurunan permintaan maka hal ini juga termasuk penghambat bagi seorang produsen baik untuk semua kalangan usaha manapun.”¹⁰⁴

Ibu Rumaita sebagai pemilik lain dari usaha rengginang juga menyatakan faktor penghambat dan pendukung yang hampir sama dengan pernyataan dari Ibu Khusnul Khotimah, beliau menyatakan:

¹⁰⁴ Husnul Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (12 November 2019)

“faktor penghambat bagi saya ketika sudah tidak laku, dan cuaca. Cuaca sangat berpengaruh terhadap pengeringan hasil dari pengelolaan ini dan pendukungnya kebalikan dari yang saya ucapkan tadi, ketika produk laku alhamdulillah dan cuaca yang panas juga sangat membantu bagi saya.”¹⁰⁵

Pernyataan lain dari pemilik usaha rengginang lain yaitu ibu Ifa, beliau menyatakan:

“kalau untuk faktor penghambat yang pertama pada musim hujan, yang ke dua ketika sudah selesai hari raya, rengginang itu pembelinya menurun. Terpaksa, kalau sudah musim hujan saya mencari alat untuk pengeringan khusus rengginang, akan tetapi pengeringan tersebut tidak bisa/tidak sukses. Jadi selama musim kemarau di forsir untuk terus bikin atau mengelola rengginang, dijadikan untuk persediaan di musim hujan.”¹⁰⁶

Walaupun Ibu Ifa mempunyai pengering khusus sebagai alat persediaan pada musim hujan, tetapi hasil dari pengering tersebut tidak sesuai dengan hasil yang diharapkan oleh beliau, maka dapat disimpulkan bahwa cuaca panas terik matahari sangat berpengaruh bagi kelancaran usaha rengginang. Pernyataan lain dari Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha juga mengupkan bahwa:

“faktor penghambatnya bagi saya tentu saja pada musim hujan, karena ketika sudah musim hujan tidak ada sinar matahari untuk mengeringkan rengginang. Kalau rugi pas jutaan dek. Jadi sekarang kalau musim hujan jarang membuat rengginang karena ditakutkan merugikan bagi saya sebagai pemilik usaha ataupun bagi para pekerja.”¹⁰⁷

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha rengginang, krupuk dan petis, mengatakan:

“faktor pendukungnya panas, dan faktor penghambatnya ketika musim hujan. Kalau hujan omsetnya sedikit, sebaliknya kalau musim panas atau kemarau omsetnya banyak, hal ini berlaku pada produk rengginang dan krupuk.”¹⁰⁸

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha Ikan Asin, menyatakan:

¹⁰⁵ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (12 November 2019)

¹⁰⁶ Ifa, *Pemilik Usaha*, wawancara Langsung (12 November 2019)

¹⁰⁷ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, wawancara Langsung (11 November 2019)

¹⁰⁸ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (11 November 2019)

“Faktor penghambat yaitu ketika tidak panas, dan modal tidak ada. Dan faktor pendukung yaitu ketika panas karena dijemur 1 hari langsung kering.”¹⁰⁹

Bapak H. Afandi Ja'far sebagai pemilik usaha Ikan Asin, menyatakan:

“Faktor penghambat yaitu ketika musim hujan. Dan pendukung ketika panas dan musim banyak ikan.”¹¹⁰

Pernyataan dari pemilik usaha pengelolaan hasil ikan dan hasil laut diatas dapat disimpulkan bahwa : Cuaca merupakan faktor utama pendukung dari usaha rengginang dan krupuk dan juga ikan asin. Untuk faktor pendukung lain yaitu kesehatan, modal usaha, musim banyak ikan (bagi ikan asin) dan pemasaran yang berjalan sesuai harapan. Dan sebaliknya, cuaca juga termasuk pada faktor penghambat dari berjalannya usaha ini. Musim hujan termasuk musim yang dikhawatirkan oleh pemilik usaha. Salah satu pemilik memilih memforsir terlebih dahulu pada musim kemarau sebagai persediaan di musim hujan dan salah satunya lagi memilih tidak memproduksi produk pada musim hujan dan sebagian lagi tetap menjalankan aktivitas sesuai keseharian seperti di musim kemarau walaupun omsetnya menurun. Dan untuk faktor penghambat lain yaitu: ketika kesehatan menurun, modal usaha tidak ada dan pemasaran macet.

Peneliti juga mewawancarai kepada beberapa responden, apakah eksistensi dari adanya usaha rengginang dan usaha ini sudah sangat membantu perekonomian pemilik usaha dan juga karyawan. Pernyataan dari Ibu salah satu pekerja yaitu Ibu Najahah, beliau menyatakan:

¹⁰⁹ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

¹¹⁰ Afandi Ja'far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

“Selama bekerja disini saya rasa sudah mencukupi bagi kebutuhan saya sehari-hari sebab penghasilan perempuan itu hanya sebagai tambahan penghasilan dalam rumah tangga dan kondisi perekonomian saya sebelum bekerja disini alhamdulillah sudah cukup, namun saya bekerja saat ini itu untuk mencari kelengkapan atau tambahan dari penghasilan suami.adanya usaha ini sangat membantu bagi mereka yang belum bekerja”¹¹¹

Pernyataan lain dari Ibu Rahemah yang posisinya juga sama seperti Ibu Najahah, yaitu sebagai pekerja dari usaha pengelolaan hasil ikan dan hasil laut dari produk rengginang, beliau menyatakan:

“Pada diri saya pribadi dan juga keluarga, tentunya sudah sangat membantu perekonomian kami. Dan membantu saya dan keluarga mendapatkan suatu pekerjaan tidak mengganggu”¹¹²

Pernyataan lain dari Pak Rahem sebagai salah satu pekerja dalam usaha menyatakan:

“Saya rasa sudah dapat membantu kebutuhan ekonomi rumah tangga saya dan keluarga.”¹¹³

Ibu Sa'diyah sebagai salah satu pekerja dalam usaha menyatakan:

“iya, sudah dapat membantu perekonomian keluarga.”¹¹⁴

Ibu Buhai sebagai salah satu pekerja dalam usaha menyatakan:

“Jelas sudah meringankan beban keluarga dan tentunya sudah dapat membantu perekonomian kami.”¹¹⁵

Ibu Husnul Khotimah sebagai pemilik usaha menyatakan:

“Menurut saya iya seperti yang saya katakan tadi sudah meningkatkan ekonomi keluarga dan tentunya sudah membantu.”¹¹⁶

Ibu Rumaita sebagai pemilik usaha menyatakan:

“Iya. Sudah sangat membantu.”¹¹⁷

¹¹¹ Najahah, *Pekerja Usaha*, Wawancara Langsung (12 November 2019)

¹¹² Rahemah, *Pekerja Usaha*, Wawancara Langsung (11 Maret 2020)

¹¹³ Rahem, *Pekerja Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

¹¹⁴ Sa'diyah, *Pekerja Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

¹¹⁵ Buhai, *Pekerja Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

¹¹⁶ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹¹⁷ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

Ibu Ifa sebagai pemilik usaha menyatakan:

“Sudah sangat membantu saya. Karena sudah dapat meningkatkan perekonomian keluarga saya.”¹¹⁸

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha menyatakan:

“Iya. Sangat membantu.”¹¹⁹

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha menyatakan:

“Dalam hal membantu iya membantu. Karena memang sudah meningkatkan.”¹²⁰

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha menyatakan:

“Dengan Penghasilan yang patut disyukuri ini. Iya tentunya sangat membantu perekonomian keluarga.”¹²¹

Bapak H. Afandi Ja'far sebagai pemilik usaha menyatakan:

“Membantu perekonomian saya dan juga karyawan disini.”¹²²

Hasil dari pernyataan di atas, dapat disimpulkan bahwa keberadaan usaha pengelolaan hasil ikan dan hasil laut ini membantu perekonomian masyarakat bagi pemilik dan juga karyawan. Peneliti juga penting mengetahui kapan terjadi peningkatan dan penurunan usaha pengelolaan hasil ikan dan hasil laut di Desa Prenduan bagi pemilik atau produsen usaha. Ibu Husnul Khotimah, sebagai pemilik usaha menyatakan:

“Pendapatan atau omset di sini meningkat ketika faktor cuaca mendukung. Seperti yang saya katakan tadi. Cuaca sangat mempengaruhi dalam pendapatan usaha ini. Kesehatan jasmani, modal yang dan pemasaran yang berjalan dengan baik juga pendukung lain untuk pendapatan ini tinggi. Intinya pendapatan ini meningkat ketika musim

¹¹⁸ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹¹⁹ Nur sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹²⁰ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹²¹ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

¹²² Afandi Ja'far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

kemarau, dan permintaan banyak dari pemesan. Dan masa penurunan yaitu ketika musim hujan.”¹²³

Pernyataan dari pemilik usaha lain yaitu Ibu Rumaita, beliau menyatakan:

“Masa Peningkatan dari usaha ini yaitu ketika rengginang banyak diminati oleh banyak konsumen dan juga cuaca di musim kemarau dan sebaliknya terjadi penurunan ketika tidak ada permintaan dari konsumen dan terutama pada saat musim hujan.”¹²⁴

Ibu Ifa sebagai pemilik usaha lain juga mengatakan:

“Masa peningkatan usaha ini yaitu ketika permintaan banyak pada saat sebelum hari raya dan juga di saat faktor cuaca panas mendukung. Dan masa penurunannya ketika selesai hari raya dan juga pada musim hujan.”¹²⁵

Pernyataan lain dari Ibu Nur sapti, beliau menyatakan:

“Masa Penurunan usaha ini di saat musim hujan karena ruginya jutaan rupiah dan untuk musim hujan saya jarang membuat. Sebaliknya terjadi peningkatan ketika faktor cuaca panas mendukung.”¹²⁶

Ibu khatimah sebagai pemilik usaha rengginang, krupuk dan petis di Desa Prenduan juga menyatakan:

“Pernyataan ini berkaitan dengan yang saya ucapkan tadi terkait faktor pendukung dan penghambat. Ketika musim hujan, omset pada usaha ini sedikit atau menurun. Dan ketika musim kemarau omsetnya banyak atau meningkat.”¹²⁷

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin menyatakan:

“Penurunan pernah jika cuaca tidak mendukung. Dan peningkatan terjadi ketika permintaan banyak.”¹²⁸

Bapak H. Afandi Ja'far sebagai pemilik usaha ikan asin menyatakan:

“Terjadi penurunan ketika bulan puasa karena permintaan semakin sedikit. Sedangkan untuk peningkatan sering terjadi.”¹²⁹

¹²³ Husnul Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (12 November 2019)

¹²⁴ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (12 November 2019)

¹²⁵ Ifa, *Pemilik Usaha*, wawancara Langsung (12 November 2019)

¹²⁶ Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, wawancara Langsung (11 November 2019)

¹²⁷ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (11 November 2019)

¹²⁸ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

Kesimpulan dari kapan terjadinya peningkatan dan penurunan usaha dilihat dari pernyataan pemilik-pemilik usaha diatas, dapat dinilai bahwa faktor cuaca sangat berpengaruh pada peningkatan dan penurun usaha pengelolaan hasil ikan dan hasil laut. Terjadi peningkatan ketika terdapat permintaan banyak dari konsumen, hal ini terjadi biasanya pada saat musim sebelum hari raya dan didukung oleh cuaca panas pada musim kemaarau. Dan terjadi penurunan ketika mengurangnya permintaan dari konsumen, hal ini terjadi biasanya ketika musim setelah selesainya hari raya, bagi ikan asin ketika bulan puasa dan juga tidak didukung oleh tidak adanya cuaca panas pada musim hujan.

Keadaan ekonomi masyarakat selama sebelum dan sesudah memiliki usaha dan selama bekerja dalam usaha pengelolaan ikan sesuai pernyataan pemilik dan pekerja sebagai berikut: Ibu Husnul Khotimah sebagai pemilik usaha rengginang menyatakan:

“Keadaan ekonomi saya sebelum membangun usaha ini dulu waktu muda iya masih bergantung sama orang tua, setelah membangun usaha alhamdulillah ekonomi lancar.”¹³⁰

Ibu Rumaita sebagai pemilik usaha rengginang menyatakan:

“Dahulu masih tidak dapat mempunyai penghasilan sendiri. Tetatpi setelah mengembangkan usaha ibu ekonomi jauh lebih baik.”¹³¹

Ibu Nur Sapti sebagai pemilik usaha rengginang menyatakan:

“Tentunya berbeda dengan saat ini. Dulu ya masih bergantung pada orang tua dan tidak bisa menggaji orang. Alhamdulillah saat ini jauh sangat lebih baik.”¹³²

Ibu Ifa sebagai pemilik usaha rengginang menyatakan:

¹²⁹ Afandi Ja'far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

¹³⁰ Husnul Khotimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹³¹ Rumaita, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹³² Nur Sapti, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

“Patut disyukuri proses dari awal merintis ibu saya sampai saat ini yang sudah tambah berkembang dan meningkatkan ekonomi rakyat seperti saya dan karyawan.”¹³³

Ibu Khatimah sebagai pemilik usaha rengginang, krupuk dan petis menyatakan:

“Iya berbeda dari awal yang masih belum apa-apa sampai saat ini yang sudah alhamdulillah ekonomi baik sekali.”¹³⁴

Ibu Muzayyanah sebagai pemilik usaha ikan asin menyatakan:

“Alhamdulillah tetap lancar dari awal dan sekarang tambah lancar.”¹³⁵

Bapak H.Afandi Ja’far sebagai pemilik usaha ikan asin menyatakan:

“Alhamdulillah pendapatan meningkat dari sebelumnya yang awalnya mempunyai toko. Bisa mempunyai usaha sendiri dan ekonomi keluarga sangat baik.”¹³⁶

Pak Lai sebagai pekerja di salah satu usaha pengelolaan ikan menyatakan:

“Sebagai pekerja. Sebelum bekerja disini, pendapatan saya sedikit dan alhamdulillah disini sudah sangat mencukupi.”¹³⁷

Ibu Najahah sebagai pekerja di salah satu usaha pengelolaan ikan menyatakan:

“Tentu berbeda. Dulu saya tidak berpenghasilan, sekarang berpenghasilan.”¹³⁸

Pak Rahem sebagai pekerja di salah satu usaha pengelolaan ikan menyatakan:

“Berbeda. Dulu dan sekarang, dulu pendapatan kurang sekarang alhamdulillah bisa untuk kebutuhan keluarga.”¹³⁹

¹³³ Ifa, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 11 Maret 2020)

¹³⁴ Khatimah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (11 November 2019)

¹³⁵ Muzayyanah, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

¹³⁶ Afandi Ja’far, *Pemilik Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

¹³⁷ Lai, *Pekerja Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

¹³⁸ Najahah, *Pekerja Usaha*, Wawancara Langsung (12 November 2019)

Ibu Saedah sebagai pekerja di salah satu usaha pengelolaan ikan menyatakan:

“Dulu saya tidak bekerja, akhirnya sekarang bekerja dan penghasilan yang dapat memenuhi kebutuhan keluarga dan saya.”¹⁴⁰

Ibu Buhai sebagai pekerja di salah satu usaha pengelolaan ikan menyatakan:

“Alhamdulillah berbeda. Syukur dapat penghasilan. Dimulai dari tidak bekerja dan sekarang bekerja.”¹⁴¹

Kesimpulan dari hasil wawancara di atas, bahwa keadaan ekonomi masyarakat selama sebelum dan sesudah memiliki usaha berbeda. Dimulai dari tidak berpenghasilan, pendapatan kurang dan bergantung kepada orang tua. Dan saat ini keadaan ekonomi mereka baik dan memenuhi kebutuhan pribadi dan juga keluarga.

C. Temuan Penelitian

Berdasarkan data yang diperoleh di lapangan, yang dilakukan oleh peneliti dapat ditemukan beberapa temuan penelitian yang sesuai dengan fokus penelitian, yaitu:

1. Pengelolaan ikan dan hasil laut
 - a. Latar belakang dari pemilik usaha adalah karena faktor keturunan dari generasi ke generasi dan juga karena ada peluang sumber daya laut yaitu ikan untuk diolah dan dimanfaatkan.
 - b. Pengelolaan ikan dan hasil laut, dalam memproduksinya melalui perencanaan, pengarahan juga pengawasan.

¹³⁹ Rahem, *Pekerja Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 10 Maret 2020)

¹⁴⁰ Saedah, *Pekerja Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

¹⁴¹ Buhai, *Pekerja Usaha*, Wawancara Langsung (Tanggal 09 Maret 2020)

- c. Modal awal dari membukanya usaha pengelolaan Ikan yaitu dengan modal sendiri.
- d. Permasalahan yang dihadapi selama mendapatkan modal usaha semua pemilik usaha menyatakan tidak ada dan kurang mengetahui bagi mereka yang generasi penerus. Sedangkan pernyataan lain dinyatakan bahwa kendalanya bekerja, menabung, setelah uang terkumpul barulah membuka usaha.
- e. Produk yang dihasilkan yaitu rengginang, krupuk, petis dan ikan asin.
- f. Hasil ikan dan hasil laut yang dikelola oleh pengusaha rengginang, krupuk, petis dan ikan asin di Desa Prenduan adalah dari pengasoknya yang memang sudah menjadi langganan mereka. Apabila tidak ada, ada nelayan lain yang menawarkannya kepada pemilik usaha.
- g. Proses pembuatan Rengginang, Krupuk, Petis dan Ikan Asin.
 - 1) Proses pembuatan rengginang. Terbuat dari ketan. Ketan dicuci terlebih dahulu, kemudian di rebus, setelah setengah matang di berikan bumbu. Kemudian setelah matang di bentuk dan setelah dibentuk, lalu dijemur.
 - 2) Proses pembuatan krupuk yaitu pertama, campurkan daging ikan, garam, gula, merica dan penyedap aduk dalam satu wadah sampai rata lalu masukkan telur aduk lagi. Kedua, masukkan air dingin aduk lagi, campur tepung sagu sedikit adon sampai rata. Ketiga, Taburi tepung sagu ditalenan dan tangan. Bentuk-bentuk adonan susun di panci kukusan yang sebelumnya sudah diolesin minyak, kukus sampai masak kira-kira 20 sampai di 30 menit. Keempat,

bila sudah dingin masukkan dalam kulkas. Kemudian iris-iris tipis dan susun satu-satu di nampan lalu dijemur. Proses pembuatan petis siapkan ikan yang sudah dicuci kemudian masukkan ke dalam panci yang sudah diberi air, direbus selama 3 sampai 6 jam. Selanjutnya dilakukan pemerasan dan ampasnya dibuang. Kemudian sari ikan dimasukkan ke dalam belanga lalu dimasak sambil diaduk-aduk agak kental. Kemudian tambahkan gula merah, garam dan tepung tapioka aduk sampai hingga mengental kemudian dinginkan lalu masukkan ke dalam wadah petis yang akan dijual.

- 3) Proses pembuatan ikan asin yaitu Proses pembuatan ikan asin yaitu ada sebagian ikan direbus dulu kemudian direndam lalu di rebus lagi lalu dijemur. Ada ikan yang direndam lalu dijemur. Dan ada juga ikan yang langsung dijemur.
- h. Salah satu pemilik usaha dari rengginang, krupuk petis dan juga ikan asin memiliki kerja sama dengan pihak lain yaitu agen dari pemilik toko atau pemesan. Sedangkan untuk pemilik usaha lain rengginang dan ikan asin menyatakan tidak ada kerja sama dengan pihak lain karena pemesan atau konsumen langsung datang untuk memesan.
- i. Strategi pemasaran hasil produksi adalah melalui pemesanan. Produk akan dibuat jika sudah ada pemesanan. Produk tidak diecer dan pemesan atau agen yang akan menjual langsung kepada konsumen.
- j. Penjualan hasil produksi dipasarkan untuk rengginang, krupuk, dan petis pada Daerah Madura dan Luar Madura. Dan untuk ikan asin

pada Daerah Prenduan, Baranta, Bogor, Tulung Agung dan Solo. Perhatian khusus dari pemerintah tentunya sangat dibutuhkan bagi setiap pengusaha.

k. 2 Tempat Usaha mendapatkan perhatian khusus dari pemerintah dan sisanya tidak ada.

l. Pendapatan dari semua usaha tidak menentu hasilnya kadang ratusan ribu perharinya dan jika untung ketika banyak pesanan 1 hari bisa satu juta lebih.

m. Jumlah pekerja pada masing-masing usaha paling banyak adalah 70 orang dan yang paling sedikit 5 orang. Berada di tengah yaitu 10 dan 15 orang.

n. Sistem pembayarannya terendah Rp. 20.000, dan tertinggi Rp. 50.000, untuk rengginang, krupuk dan petis. Dan rata-rata pembayarannya Rp. 35.000. Dan untuk usaha ikan asin terendah Rp.40.000, tertinggi Rp. 85.000 dan biasanya per rata-rata Rp. 50.000.

o. Keberadaan usaha pengelolaan ikan dan hasil laut dapat meningkatkan ekonomi masyarakat bagi pemilik usaha dan juga bagi para karyawan ataupun pekerja dalam usaha. Berfungsi sebagai penghasil tambahan pasangan, mengurangi pengangguran dan juga mencukupi kebutuhan pribadi dan keluarga.

2. Faktor penghambat dan pendukung

a. Cuaca panas musim kemarau merupakan faktor utama pendukung dari usaha rengginang dan krupuk. Untuk faktor pendukung lain yaitu: kesehatan, modal, usaha, dan pemasaran yang berjalan sesuai

harapan. Cuaca dingin musim hujan juga merupakan faktor penghambat dari usaha rengginang dan krupuk. Untuk faktor penghambat lain yaitu : ketika kesehatan menurun, modal usaha tidak ada dan pemasaran yang macet.

- b. faktor cuaca sangat berpengaruh pada peningkatan dan penurunan usaha pengelolaan hasil ikan dan hasil laut. Terjadi peningkatan ketika terdapat permintaan banyak dari konsumen, hal ini terjadi biasanya pada saat musim sebelum hari raya dan didukung oleh cuaca panas pada musim kemaarau. Dan terjadi penurunan ketika mengurangnya permintaan dari konsumen, hal ini terjadi biasanya ketika musim setelah selesainya hari raya, bagi ikan asin ketika bulan puasa dan juga tidak didukung oleh tidak adanya cuaca panas pada musim hujan.
- c. Keadaan ekonomi masyarakat selama sebelum dan sesudah memiliki usaha berbeda. Dimulai dari tidak berpenghasilan, pendapatan kurang dan bergantung kepada orang tua. Dan saat ini keadaan ekonomi mereka baik dan memenuhi kebutuhan pribadi dan juga keluarga.

D. Pembahasan

Pembahasan ini peneliti akan memaparkan hasil penelitian yang telah dilakukan di desa Prenduan Pragaan Sumenep, yaitu:

1. Pengelolaan ikan dan hasil laut dalam meningkatkan perekonomian masyarakat di desa Prenduan Sumenep

Manusia sebagai makhluk sosial tidak bisa hidup sendirian tanpa bantuan orang lain, karena pada dasarnya manusia adalah makhluk yang saling membutuhkan dan saling berinteraksi. Untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari manusia harus melakukan berbagai macam usaha, usaha yang dilakukannya tidak lain hanyalah untuk mencukupi kebutuhan di dalam keluarga. Suatu usaha dibangun atas dasar keinginan dan dengan tujuan tertentu. Desa Prenduan merupakan desa yang berpotensi dalam usaha pengelolaan ikan dan hasil laut yang sampai saat ini masih digemari oleh masyarakat Prenduan dan sekitarnya.

Usaha pengelolaan ikan dan hasil laut yang didirikan oleh masing-masing pengusaha mempunyai latar belakang yang berbeda. Namun hampir keseluruhan mengatakan bahwa secara garis keturunan dari generasi ke generasi melanjutkan usaha pengelolaan ikan dan hasil laut dan terdapat sebuah peluang untuk berwirausaha dalam mengelola ikan dan hasil laut.

Pengelolaan tidak akan terlepas dari suatu proses, suatu proses merupakan rangkaian aktivitas yang satu dengan yang lainnya saling bersusulan. Proses adalah suatu cara sistematis untuk menjalankan suatu pekerjaan. Proses dalam manajemen merupakan suatu rangkaian aktivitas yang harus dilakukan oleh seorang manajer atau pengelola dalam suatu organisasi. Rangkaian aktivitas yang dimaksud yaitu meliputi:

a) Perencanaan (*planning*)

Aktivitas perencanaan dilakukan untuk menetapkan sejumlah pekerjaan yang harus dilaksanakan kemudian. Setiap manajer atau pengelola dituntut terlebih dahulu agar mereka membuat rencana tentang aktivitas yang harus dilakukan.

b) Pengorganisasian (*organizing*)

Pengorganisasian berarti menetapkan sistem organisasi yang dianut organisasi dengan mengadakan distribusi kerja agar mempermudah perealisasi tujuan.

c) Pengarahan (*directing*)

Aktivitas pengarahan merupakan suatu kegiatan yang berhubungan dengan pemberian perintah dan saran.

d) Pemotivasian (*motivating*)

Penciptaan keadaan kerja yang menggairahkan, manajer harus melaksanakan fungsinya, yaitu memotivasi bawahannya.

e) Pengendalian atau pengawasan (*controlling*)

Aktifitas pengendalian, berarti manajer harus mengevaluasi dan menilai pekerjaan yang dilakukan oleh para bawahan.¹⁴²

Usaha pengelolaan ikan yang ada di Desa Prenduan, para pengelola atau pemilik usaha merencanakan terlebih dahulu apa yang akan diproduksi, agar apa yang akan dikelola berjalan dengan lancar. Setelah direncanakan maka pengelola mengarahkan para pekerja dalam memproduksi rengginang. Setelah mengarahkan lalu para pengelola atau pemilik usaha mengawasi para pekerja, di khawatirkan para pekerja dalam memproduksi atau membuat produk terlalu tebal. Selain mengawasi para pembuat pemilik usaha atau pengelola lebih mengawasi terhadap bagian pekerja yang mengemas, ditakutkan ada yang belum kering lalu dikemas.

Setiap usaha perlu dikelola dengan baik karena fungsi dari pengelolaan yakni untuk mencapai keteraturan, kelancaran, dan kelangsungan usaha agar

¹⁴² Siswanto, *Pengantar Manajemen* (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2015), hlm. 23-25.

orang dapat bekerja secara efisien. Perusahaan selalu berupaya agar usahanya dapat berjalan lancar, dan perlu mengatur kegiatannya dengan rapi, sehingga dapat mencapai suatu tujuan dari usaha tersebut.

Manajemen fungsional di dalamnya terdapat manajemen sumber daya manusia, Para ahli manajemen mengatakan bahwa manusia adalah kekayaan yang paling strategis dan penting bagi perusahaan. sumber daya manusia yang dapat menjadi kekayaan atau *assets* strategis perusahaan adalah sumber daya manusia yang memiliki kemampuan atau kompetensi kreatif, produktif, dan andal serta mempunyai integritas.¹⁴³ sumber sumber daya manusia yang terbaik adalah mereka yang memiliki keahlian. Baik dalam bidang Produksi, Keuangan/modal dan juga pemasarannya. Dalam membangun sebuah usaha tentunya dibutuhkan sebuah modal, baik dari peminjaman maupun dari tabungan pribadi tentunya manusia sebagai makhluk sosial mengetahui cara memanaj keuangan. Modal awal dalam usaha pengelolaan ikan dan hasil laut di Desa Prenduan rata-rata berdiri karena memiliki modal sendiri. Usaha untuk mendapatkan sebuah modal tentu tidaklah mudah, sebagai manusia harus bekerja, menabung, setelah uang terkumpul dengan mudah membuka sebuah usaha dan hal ini yang dilakukan oleh setiap pemilik usaha pengelolaan ikan dan hasil laut di Desa Prenduan.

Usaha adalah suatu kegiatan yang dilakukan dengan tujuan memperoleh hasil berupa keuntungan, upah atau laba usaha, secara sederhana arti wirausaha (*entrepreneur*) adalah orang yang berani mengambil risiko, artinya bermental mandiri, tanpa diliputi rasa takut atau cemas sekalipun dalam kondisi tidak pasti.

¹⁴³ Henry Faizal Noor, *Investasi, Pengelolaan Keuangan, dan Pengembangan Ekonomi Masyarakat* (Jakarta: Mitra Media, 2014), hlm. 34.

Kegiatan wirausaha dapat dilakukan seorang diri atau berkelompok.¹⁴⁴ Kegiatan usaha yang dilakukan oleh masyarakat Desa Prenduan dalam hal memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari beraneka ragam, ada yang dilakukan oleh individual, ada juga yang dilakukan secara berkelompok yaitu salah satunya dengan adanya usaha pengelolaan ikan dan hasil laut.

Manajemen Produksi dalam penerapan manajemen berdasarkan fungsinya untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standart yang diterapkan berdasarkan keinginan konsumen, dengan teknik produksi yang seefisien mungkin harus dengan cara melahirkan suatu produk yang kreatif dan inovatif. Produksi Usaha pengelolaan dan dan hasil laut di Desa Prenduan menghasilkan beberapa produk yang diantaranya yaitu rengginang, krupuk, petis dan ikan asin. Kegiatan produksi pada dasarnya merupakan proses bagaimana sumberdaya *input* dapat dirubah menjadi produk *output* berupa barang atau jasa. Untuk kasus bisnis usaha pengelolaan ikan dan hasil laut, manajemen produksi mencakup bagaimana bahan-bahan baku, proses pembuatan, hingga penyelesaian pengemasan produk dapat dilakukan secara efisien namun tetap tercapai kualitas produknya sesuai dengan standart yang telah ditetapkan. Proses pembuatan Rengginang, Krupuk, Petis dan Ikan Asin.

1. Proses pembuatan rengginang. Terbuat dari ketan. Ketan dicuci terlebih dahulu, kemudian di rebus, setelah setengah matang di berikan bumbu. Kemudian setelah matang di bentuk dan setelah dibentuk, lalu dijemur.
2. Proses pembuatan krupuk yaitu pertama, campurkan daging ikan, garam, gula, merica dan penyedap aduk dalam satu wadah sampai rata lalu masukkan

¹⁴⁴ Kasmir, *Kewirausahaan*, hlm. 19.

telur aduk lagi. Kedua, masukkan air dingin aduk lagi, campur tepung sagu sedikit adon sampai rata. Ketiga, Taburi tepung sagu ditalenan dan tangan. Bentuk-bentuk adonan susun di panci kukusan yang sebelumnya sudah diolesin minyak, kukus sampai masak kira-kira 20 sampai di 30 menit. Keempat, bila sudah dingin masukkan dalam kulkas. Kemudian iris-iris tipis dan susun satu-satu di nampan lalu dijemur. Proses pembuatan petis siapkan ikan yang sudah dicuci kemudian masukkan ke dalam panci yang sudah diberi air, direbus selama 3 sampai 6 jam. Selanjutnya dilakukan pemerasan dan ampasnya dibuang. Kemudian sari ikan dimasukkan ke dalam belanga lalu dimasak sambil diaduk-aduk agak kental. Kemudian tambahkan gula merah, garam dan tepung tapioka aduk sampai hingga mengental kemudian dinginkan lalu masukkan ke dalam wadah petis yang akan dijual.

3. Proses pembuatan ikan asin yaitu Proses pembuatan ikan asin yaitu ada sebagian ikan direbus dulu kemudian direndam lalu di rebus lagi lalu dijemur. Ada ikan yang direndam lalu dijemur. Dan ada juga ikan yang langsung dijemur.

Bahkan termasuk di dalam kegiatan manajemen produksi adalah pemilihan lokasi produksi yang tepat, *layout* kegiatan produksi, hingga lokasi penyimpanan hasil produksi termasuk pada lokasi tempat penyaluran hasil produksi ditempatkan dan juga lokasi pemesan dari hasil produksi. Hasil produksi dari usaha pengelolaan ikan dan hasil laut di Desa Prenduan memiliki kerja sama dengan pihak lain yaitu agen dari pemilik toko atau pemesan. penjualan hasil produksi dipasarkan untuk rengginang, krupuk, dan petis pada Daerah Madura

dan Luar Madura. Dan untuk ikan asin pada Daerah Prenduan, Baranta, Bogor, Tulung Agung dan Solo.

Perhatian khusus dari pemerintah tentunya sangat dibutuhkan bagi setiap pengusaha. Setiap usaha yang ada di Desa Prenduan tidaklah sama. Sebagian usaha mendapatkan dan sebagian tidak mendapatkan perhatian khusus dari pemerintah. Untuk apa mengidentifikasi apa saja yang dibutuhkan oleh konsumen, maka pembisnis perlu perlu melakukan riset pemasaran, di antaranya berupa survei tentang keinginan konsumen, sehingga pembisnis bisa mendapatkan informasi mengenai apa yang dibutuhkan oleh konsumen. Informasi mengenai kebutuhan konsumen ini kemudian diteruskan ke bagian produksi untuk dapat diwujudkan. Setelah *output* produk terwujud, maka manajemen pemasaran kemudian juga melakukan kegiatan dalam proses penyampaian produk pada konsumen.

Strategi pemasaran hasil produksi ikan dan hasil laut di Desa Prenduan adalah melalui pemesanan. Produk akan dibuat jika sudah ada pemesanan. Untuk pemesanan diberikan kepada pemesan yang lebih awal memesan produk. Produk tidak diecer dan pemesan atau agen yang akan menjual langsung kepada konsumen. Produk yang dipasarkan dalam sebuah pemasaran harus mendapatkan profit yang lebih besar dari biaya produksi. Manajemen keuangan adalah kegiatan manajemen berdasarkan fungsinya yang pada intinya berusaha untuk memastikan bahwa kegiatan bisnis yang dilakukan mampu mencapai tujuan secara ekonomis, yaitu diukur berdasarkan profit. Pendapatan atau hasil dari semua usaha pengelolaan ikan dan hasil laut di Desa Prenduan tidak menentu hasilnya kadang

ratusan ribu perharinya dan jika untung ketika banyak pesanan 1 hari bisa satu juta lebih.

Karyawan merupakan faktor pendukung dalam sebuah perusahaan, karena dengan adanya karyawan yang memiliki standar kualifikasi perusahaan maka produktivitas perusahaan pasti akan tetap terjaga dan semakin meningkat.¹⁴⁵ Jumlah karyawan berpengaruh terhadap strategi usaha pengelolaan di Desa Prenduan, dengan banyaknya jumlah karyawan di perusahaan tersebut maka usaha pengelolaan ikan bisa bekerja dengan baik dan perusahaan dapat dinilai bagus oleh pembeli atau konsumen. Karena sudah membuat persepsi konsumen berpikir positif terhadap suatu perusahaan itu sudah bagus. Jumlah karyawan yang ada di usaha pengelolaan ikan dan hasil laut di Desa Prenduan paling banyak adalah 70 orang dan yang paling sedikit 5 orang. Berada di tengah yaitu 10 dan 15 orang.

Tiap jenis usaha menerapkan sistem penggajian atau pengupahan kepada karyawan yang berbeda-beda. Pada usaha pengelolaan ikan dan hasil laut di Desa Prenduan sistem pembayarannya terendah Rp. 20.000, dan tertinggi Rp. 50.000, untuk rengginang, krupuk dan petis. Dan rata-rata pembayarannya Rp. 35.000. Dan untuk usaha ikan asin terendah Rp.40.000, tertinggi Rp. 85.000 dan biasanya per rata-rata Rp. 50.000.

Mencapai sebuah kesuksesan dalam usaha harus mempunyai strategi tersendiri seperti yang dilakukan oleh masyarakat desa Prenduan yaitu dalam usaha pengelolaan ikan strategi yang dilakukan secara umum adalah sama, sama-sama memasarkan produknya baik dari mulut kemulut ataupun lewat media sosial. Eksistensi sebuah usaha pada pemilik usaha dan karyawan dalam

¹⁴⁵ Satria Abadi, Febriani Latifah, "Decision Support System Penilaian Kinerja Karyawan Pada Perusahaan Menggunakan Metode Simple Additive Weighting" *Jurnal Technology Acceptance Model*, (Juli 2016), hlm. 38.

penghasilan ekonominya pasti ada. Baik termasuk pada tingkat ekonomi lemah, menengah dan keatas. Keberadaan usaha pengelolaan ikan dan hasil laut dapat meningkatkan ekonomi masyarakat bagi pemilik usaha dan juga bagi para karyawan ataupun pekerja dalam usaha. Berfungsi sebagai penghasil tambahan pasangan, mengurangi pengangguran dan juga mencukupi kebutuhan pribadi dan keluarga.

2. Faktor penghambat dan pendukung dari usaha pengelolaan ikan dan hasil laut dalam meningkatkan perekonomian masyarakat di desa Prenduan Sumenep

Kesuksesan dalam berwirausaha tidak akan diperoleh secara tiba-tiba, instant ataupun secara kebetulan, tetapi dengan penuh perencanaan, dan memiliki keberanian secara bertanggung jawab. Dalam menjalankan sebuah usaha pengelolaan ikan dan hasil laut di Desa Prenduan, faktor penghambat dan faktor pendukung dari usaha pengelolaan ikan yang ada di desa prenduan yaitu cuaca. Cuaca merupakan apa yang sedang terjadi di udara saat ini yang meliputi perubahan suhu udara, curah hujan, arah mata angin, serta pancaran sinar matahari. Cuaca adalah keadaan atmosfer di suatu wilayah dan dalam rentang waktu tertentu yang dihitung dalam kondisi harian. Unsurnya meliputi temperatur, arah angin, tekanan udara (milibar), curah hujan dan kelembapan udara.¹⁴⁶

Di Indonesia yang paling dikenal adalah musim yang didasarkan atas seringnya atau banyaknya curah hujan, sehingga dikenal musim hujan dan musim kemarau. Kedua musim tersebut tidak selalu memberikan dampak positif terhadap beberapa wilayah, khususnya di Desa Prenduan pada para pengelola ikan dan hasil laut, karena dengan adanya musim penghujan memberikan dampak

¹⁴⁶ Agung Sasongko, "Perancangan Aplikasi Rekam Data Cuaca Hasil Pengamatan Observer Stasiun Meterologi BMKG Berbasis Website." *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 2 (Desember, 2014)hlm. 116.

yang yang kurang maksimal sehingga mengganggu produktifitas pengelolaan ikan dan hasil laut. Sehingga para pengusaha rengginang, krupuk, petis dan ikan asin atau pengelola ikan dan hasil laut banyak yang mengeluh karena pada musim hujan produktifitasnya menurun. Sehingga pendapatanpun juga mengurang.

Selain faktor tersebut terdapat faktor lain yang menjadi faktor penghambat produktifitas pengelolaan ikan dan hasil laut yaitu modal. Modal dalam bahasa inggris disebut *capital* mengandung arti barang yang dihasilkan oleh alam atau buatan manusia, yang diperlukan bukan untuk memenuhi secara langsung keinginan manusia tetapi untuk membantu memproduksi barang lain yang nantinya akan dapat memenuhi kebutuhan manusia secara langsung dan menghasilkan keuntungan.¹⁴⁷ Dari pengertian tersebut modal sangatlah penting di dalam membangun sebuah usaha, karena tanpa modal seseorang akan sulit membangun sebuah usaha seperti halnya yang ada di Desa Prenduan.

Faktor modal merupakan faktor pendukung kedua dalam pengembangan usaha, akan tetapi Lingkungan yang bersih dan pola makan yang terjaga juga berpengaruh positif terhadap pengembangan usaha, lingkungan yang bersih dan pola makan yang terjaga akan menjaga kesehatan seseorang. Apabila seorang pengusaha sehat, maka pengusaha ataupun pekerja akan terus bekerja, membuat dan mengembangkan produk. Dan apabila kesehatan sudah dimiliki, pengusaha bisa terus menjalankan suatu pemasaran usaha. Faktor akhir pendukung yaitu pemasaran yang gencar dikalangan masyarakat. Akan tetapi walaupun kedua faktor ini mendukung dan juga menghambat, para pemilik usaha dan juga pekerja usaha pengelolaan ikan dan hasil laut tetap semangat dalam menjalani

¹⁴⁷ Muhamad, *Manajemen Keuangan Syari'ah* (Yogyakarta: UPP STM YKPN, 2014), hlm., 350.

pekerjaannya karena keadaan ekonomi mereka selama sebelum dan sesudah memiliki usaha pengelolaan ikan dan hasil laut berbeda. Dimulai dari tidak berpenghasilan, pendapatan kurang dan bergantung kepada orang tua. Dan saat ini keadaan ekonomi mereka baik dan memenuhi kebutuhan pribadi dan juga keluarga.