

## **BAB V**

### **GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN**

#### **5.1 Keadaan Geografis**

Desa Gelung merupakan salah satu desa yang terletak di daerah pesisir utara pulau Jawa. Desa Gelung adalah bagian dari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. Data monografi Desa Gelung tahun 2018 menunjukkan luas wilayah yang dimiliki Desa Gelung adalah 686,005 ha/m<sup>2</sup>. Berikut batas-batas wilayah Desa Gelung:

- Sebelah Utara : Selat Madura
- Sebelah Selatan : Desa Duwet dan Desa Olean Kecamatan Situbondo
- Sebelah Timur : Desa Trebungan dan Desa Semiring Kecamatan Mangaran
- Sebelah Barat : Selat Madura

Topografi Desa Gelung berupa dataran rendah. Hal ini disebabkan karena Desa Gelung berbatasan langsung dengan Selat Madura. Garis pantai yang dimiliki Desa Gelung adalah sepanjang 19,60 km. Desa Gelung terletak pada 4 meter di atas permukaan laut dan curah hujan hanya sekitar 5,87 mm/tahun. Keadaan topografi dan iklim tersebut menyebabkan masyarakat Desa Gelung banyak bergerak pada sub sector perikanan dan sektor perikanan dan sektor pariwisata untuk menunjang perekonomian keluarga.

Desa Gelung terletak cukup jauh dari ibu kota kecamatan. Jarak tempuh dari Desa Gelung ke pusat Kecamatan Panarukan 15 km, sedangkan jarak tempuh dari Desa Gelung ke Kabupaten Situbondo adalah 11 km. Desa Gelung harus menggunakan kendaraan pribadi, baik kendaraan roda dua maupun roda empat.

## 5.2 Potensi Perikanan

Desa Gelung Kecamatan Panarukan memiliki garis pantai yang cukup panjang yaitu 19,60 km. Garis pantai yang panjang tersebut cukup mempengaruhi pola aktivitas ekonomi masyarakat Desa Gelung. Hasil tangkapan atau panen pada sektor perikanan dapat dilihat tabel 5.1 berikut:

**Tabel 5.1 Hasil Tangkapan Atau Panen Pada Sektor Perikanan Desa Gelung Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo Tahun 2018**

No	Jenis Perikanan	Hasil Tangkapan/Panen (ton/tahun)
1	Tongkol	1,7
2	Kakap	1
3	Tengiri	1
4	Udang/Lobster	26
5	Rumput Laut	5
	Total	9,7

Sumber : Monografi Desa Gelung, 2019.

Berdasarkan Tabel 5.1 dapat dijelaskan bahwa Desa Gelung memiliki potensi perikanan laut yang cukup besar. Hasil tangkapan nelayan berupa ikan tongkol (1,7 ton per tahun), ikan kakap (1 ton per tahun), ikan tenggiri (1 ton per tahun). sedangkan untuk udang atau lobster dan rumput laut adalah hasil pembudidayaan dengan masing-masing besar panen 26 ton per tahun dan 5 ton per tahun. Komoditas udang dan rumput laut cukup berpengaruh terhadap perekonomian masyarakat Desa Gelung. Rumput laut dibudidayakan di tambak sekitar daratan pantai Desa Gelung. Komoditas rumput laut banyak dibudidayakan masyarakat setempat, sedangkan komoditas udang banyak dikelola perusahaan swasta. Jenis ikan tongkol, kakap, tengiri juga dapat mencukupi sebagai bahan baku kerupuk ikan yang banyak diusahakan di Desa Gelung. Untuk memenuhi kontinuitas adanya bahan baku, agroindustri kerupuk ikan di Desa Gelung tidak

hanya memperoleh ikan di satu tempat atau pemasok, tetapi di lain tempat dan mendapatkan pemasok lainnya sehingga adanya bahan baku dapat terpenuhi.

### 5.3 Keadaan Sosial Ekonomi Penduduk

#### 5.3.1 Keadaan Penduduk Menurut Usia

Jumlah penduduk Desa Gelung Kecamatan Panarukan adalah 3865 jiwa, dengan komposisi jumlah penduduk laki-laki sebanyak 1936 jiwa dan jumlah penduduk perempuan sebanyak 1929 jiwa. Keseluruhan jumlah penduduk tersebut diketahui bahwa di Desa Gelung terdapat 1315 KK. Jumlah penduduk sebanyak 3865 jiwa tersebut terbagi-bagi menjadi beberapa golongan usia, Berikut jumlah penduduk berdasarkan usia:

**Tabel 5.2 Jumlah Penduduk Desa Gelung Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo Berdasarkan Pembagian Golongan Usia Tahun 2018**

No	Golongan Usia (Tahun)	Jumlah (Jiwa)
1	0-4	313
2	5-9	243
3	10-14	224
4	15-19	278
5	20-24	370
6	25-29	382
7	30-34	375
8	35-39	294
9	40-44	144
10	45-49	330
11	50-54	379
12	55-58	179
13	>58	354
<b>Total</b>		<b>3865</b>

Sumber : Monografi Desa Gelung, 2019.

Tabel 5.2 menunjukkan bahwa jumlah penduduk pada usia 0-14 tahun sekitar 780 jiwa (20,18%), usia 15-54 berjumlah sekitar 2552 jiwa atau sekitar

66,02%, sedangkan penduduk yang berusia diatas 54 tahun berjumlah sekitar 533 jiwa atau sekitar 13,79%. Jumlah penduduk sesuai golongan usia tersebut menunjukkan bahwa golongan usia produktif berjumlah lebih banyak dibandingkan jumlah penduduk yang tidak produktif. Potensi sumberdaya manusia produktif yang cukup banyak dapat dimanfaatkan secara optimal untuk mengembangkan Desa Gelung melalui berbagai sektor, khususnya sektor pertanian terutama sub sektor perikanan. Golongan usia produktif lebih mudah untuk menerima inovasi baru serta mengadopsinya. Hal tersebut akan berpengaruh terhadap peningkatan produksi sub sektor perikanan. Selain itu ditinjau dari segi fisik, usia produktif cenderung lebih kuat, cepat, dan mampu bekerja dalam jam kerja yang lebih lama, serta lebih ulet dan teliti dalam bekerja sehingga produksi dapat meningkat apabila sumber daya manusia produktif tersebut dimanfaatkan dengan baik.

### 5.3.2 Keadaan Penduduk Menurut Mata Pencaharian

Ditinjau dari segi mata pencaharian yang ada, penduduk Desa Gelung memiliki berbagai jenis mata pencaharian, jenis dan jumlah mata pencaharian penduduk di Desa Gelung dapat dilihat pada Tabel 5.3. sebagai berikut:

**Tabel 5.3 Persentase Jumlah Penduduk Desa Gelung Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo Menurut Mata Pencaharian Tahun 2018**

No	Mata Pencaharian	Jumlah	
		(Jiwa)	(%)
1	Petani	959	39,19
2	Nelayan	94	3,84
3	Sektor Jasa/Perdagangan/Wiraswasta	1342	54,84
4	Pekerja Di Sektor Industri	32	1,31
5	Pegawai Negeri Sipil	20	0,82
<b>Total</b>		<b>2447</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Profil Desa Gelung, 2019.

Berdasarkan Tabel 5.3 di atas perekonomian Desa Gelung bergerak dari sektor jasa/perdagangan/wiraswasta serta sektor pertanian. Tabel 5.3 memperlihatkan bahwa jumlah penduduk di Desa Gelung yang bekerja pada sektor jasa/perdagangan menempati urutan pertama. Jumlah penduduk yang bekerja pada sektor jasa/perdagangan adalah sebanyak 54,84 %. Hal ini dikarenakan Desa Gelung merupakan desa yang memiliki pantai wisata sehingga banyak masyarakat yang bergerak pada sektor jasa dan perdagangan. Selain itu, potensi perikanan laut yang mulai sulit untuk diandalkan, membuat masyarakat memilih untuk profesi ganda, sehingga banyak diantara mereka yang memiliki dua atau lebih pekerjaan sekaligus. Jumlah penduduk yang bekerja sebagai petani sebanyak 39,19 %. Pertanian di Desa Gelung juga memiliki potensi yang baik karena lahannya yang cukup subur, sehingga mampu ditanami tanaman pangan dan palawija. Sejumlah 3,84 % berprofesi sebagai nelayan di Desa Gelung Kecamatan Panarukan. Hal ini karena karena Desa Gelung merupakan desa yang berbatasan langsung dengan laut Jawa sehingga masyarakat dapat memanfaatkan sumber daya kelautan yang ada di dalamnya. Penduduk Desa Gelung Kecamatan Panarukan sebagian besar bermata pencaharian wiraswasta/pedagang sebesar 54,84 % termasuk diantaranya adalah bekerja dalam agroindustri kerupuk ikan.

### **5.3.3 Keadaan Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan**

Pendidikan merupakan suatu hal penting yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Pendidikan suatu masyarakat dapat dijadikan tolak ukur untuk mengetahui tingkat kemajuan suatu wilayah dan kemampuan masyarakat dalam menerima suatu inovasi baru. Semakin maju

tingkat pendidikan yang ada pada suatu wilayah maka secara otomatis proses pembangunan wilayah tersebut dapat ditingkatkan. Keadaan penduduk Desa Gelung menurut tingkat pendidikan dapat dilihat pada Tabel 5.4 berikut:

**Tabel 5.4 Distribusi Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan Di Desa Gelung Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo Tahun 2018**

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah	
		(Jiwa)	(%)
1	Usia 3-6 tahun yang belum masuk TK	209	12,14
2	Usia 3-6 tahun yang sedang TK/Play Group	39	2,26
3	Usia 7-18 tahun yang tidak pernah sekolah	5	0,29
4	Usia 7-18 tahun yang sedang sekolah	285	16,55
5	Usia 18-56 tahun tidak pernah sekolah	11	0,64
6	Usia 18-56 tahun pernah SD tetapi tidak tamat	135	7,84
7	Tamat SD/Sederajat	600	34,84
8	Jumlah Usia 18-56 tahun tidak tamat SLTP	84	4,88
9	Jumlah Usia 18-56 tahun tidak tamat SLTA	157	9,12
10	Tamat SMP/Sederajat	113	6,56
11	Tamat SMA/Sederajat	71	4,12
12	Tamat D-1	2	0,12
13	Tamat D-2	4	0,23
14	Tamat D-3	2	0,12
15	Tamat S-1	5	0,29
<b>Total</b>		<b>1722</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Profil Desa Gelung, Tahun 2019.

Tabel 5.4 diatas menunjukkan bahwa jumlah penduduk yang tamat SD jauh lebih banyak jika dibandingkan dengan jumlah penduduk yang tamat SMP, SMA, dan jenjang perguruan tinggi (D-1, D-2, D-3, dan S-1). Penduduk tamat SD/ sederajat berjumlah 34,84 %. sedangkan penduduk yang tamat SMP/ sederajat berjumlah 6,56 %. Penduduk yang dapat tamat hingga jenjang pendidikan SMA berjumlah 4,12 %. Penduduk yang berpendidikan hingga perguruan tinggi berjumlah 0,12 % (D-1/ sederajat), 0,23 % (D2/ sederajat), 0,12 % (D-3/ sederajat), dan 0,29 % (S-1/ sederajat).

Keadaan pendidikan penduduk Desa Gelung tersebut menggambarkan kesadaran penduduk akan pendidikan masih rendah. Namun pendidikan penduduk sudah lebih baik karena mereka menyadari akan pentingnya wajib belajar 9 tahun. Keadaan kultural penduduk yang religius juga mempengaruhi pendidikan penduduk. Penduduk banyak yang melanjutkan ke pondok pesantren setelah tamat SD. Kesadaran penduduk tentang pendidikan dapat mempengaruhi proses adopsi inovasi terhadap kegiatan pertanian terutama sub sektor perikanan.

#### **5.4 Karakteristik Agroindustri Kerupuk Ikan Di Desa Gelung Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo**

##### **5.4.1 Bahan Baku Agroindustri Kerupuk Ikan**

Agroindustri kerupuk ikan merupakan suatu kegiatan industri dengan bahan baku tepung tapioka dan ikan, diolah menjadi kerupuk yang siap digoreng. Perusahaan kerupuk yang ada tersebar di wilayah Desa Gelung Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo dengan jumlah 18 unit usaha baik skala kecil maupun skala rumah tangga.

Agroindustri kerupuk merupakan sumber pendapatan yang menguntungkan karena hasil dari agroindustri kerupuk dapat memenuhi kebutuhan hidup rumah tangga. Agroindustri kerupuk ini merupakan usaha sampingan tetapi sebagian besar merupakan usaha pokok. Sebagian besar pengusaha kerupuk ikan mendirikan usahanya sendiri tetapi ada juga yang turun temurun dari orang tua. Ada juga pengusaha yang bekerja pada agroindustri kerupuk ikan lain setelah mampu mengolah dan memiliki modal yang cukup, mereka mendirikan agroindustri kerupuk secara mandiri. Pengolahan tepung

tapioka dan ikan menjadi kerupuk dilakukan secara sederhana dan tradisional. Oleh karena itu tenaga kerja yang dibutuhkan oleh agroindustri kerupuk ikan tidak perlu memiliki pendidikan tinggi, tapi yang lebih ditekankan adalah keahlian dan kemampuan.

Bahan baku utama yaitu ikan berasal dari para nelayan ataupun pengepul ikan yang menjual hasil tangkapannya kepada para agroindustri kerupuk ikan. Pengadaan bahan baku tidak hanya tergantung pada satu pemasok karena tidak selalu tiap pemasok mendapatkan ikan yang berjumlah banyak sedangkan bahan baku yang digunakan untuk kerupuk ikan tidaklah sedikit, maka dari itu apabila pengusaha agroindustri kesulitan mendapatkan bahan baku ikan yang sifatnya musiman itu dapat membeli ikan ke daerah lain misalnya di daerah pesisir panarukan, kalbut, bahkan sampai ke jangkar. Dalam memperoleh bahan baku tidak ada persaingan antara perusahaan lain karena telah mempunyai langganan pemasok masing-masing agroindustri.

#### 5.4.2 Proses Produksi Kerupuk Ikan

Proses produksi dilakukan setiap hari atau 3 kali seminggu. Jumlah produk yang diperoleh dalam sekali produksi berkisar antara 25-50 kg. Pembuatan kerupuk ikan ini masih dilakukan secara tradisional untuk menjaga rasa khas kerupuk ikan tersebut. Beberapa tahapan proses produksi kerupuk ikan.

##### 1. Peracikan

Proses peracikan dilakukan dengan pencampuran ikan yang sudah disayat dan diambil dagingnya kemudian dihaluskan, garam, gula, penyedap rasa, bumbu tambahan lainnya, bawang putih, tepung tapioka, dan air sesuai dengan kebutuhan



produksi kerupuk ikan. Masing-masing pengusaha kerupuk mempunyai komposisi bumbu yang berbeda-beda. Hal inilah memberi pengaruh terhadap jasa dan harga.

## 2. Pengadonan

Racikan bahan baku ikan, tepung tapioka dan bahan tambahan lainnya dicampur dengan air panas untuk dijadikan adonan sampai menjadi kenyal, karena selain racikan bumbu yang merupakan standart mutu, tingkat kekenyalan adonan juga menentukan standart mutu kerupuk tepung tapioka yang dihasilkan, karena tingkat kekenyalan adonan nantinya mempengaruhi bentuk fisik dan rasa kerupuk ikan. Masing-masing pengusaha menggunakan perbandingan bahan baku yang berbeda antara campuran ikan dan tepung tapioka (2:1) atau (1:2) dan dari perbandingan tersebut dapat ditentukan kualitas dan harga yang sesuai.

## 3. Pencetakan

Adonan yang telah siap, dicetak sesuai dengan bentuk yang diinginkan konsumen (pemesan). Proses pencetakan ini dilakukan 4-5 orang. Tenaga kerja yang dipekerjakan sudah memiliki keterampilan dan pengalaman sehingga mengerti hasil cetakan tersebut sesuai atau tidak dengan yang diharapkan pengusaha, apabila hasil cetakan tidak sesuai maka adonan yang salah digulung lagi sesuai ukuran cetakan besar, kecil, dan sedang.

## 4. Pengukusan

Adonan yang sudah dicetak tersebut ditata pada sebuah anyaman bambu kemudian dimasukkan ke dalam kukusan. Proses pengukusan ini dilakukan selama kurang lebih 5 menit dengan menggunakan penutup plastik. Tingkat kematangan adonan dapat dilihat dari tetesan air hasil penguapan.

## 5. Pemotongan

Hasil adonan yang sudah dibentuk sedemikian rupa menjadi ukuran kecil, sedang, besar tergantung masing-masing pengusaha dipotong menggunakan alat pemotong yang masih sederhana dengan ketebalan yang ditentukan oleh masing-masing pengusaha.

## 6. Penjemuran

Hasil kukusan tersebut kemudian dijemur dibawah sinar matahari. Penjemuran dilakukan selama 1 hari pada saat matahari benar-benar terik. Apabila cuaca mendung maka penjemuran dilakukan sampai 2 hari. Tingkat kekeringan dari penjemuran harus diperhatikan karena mempengaruhi mutu hasil produksi kerupuk ikan, apabila kerupuk ikan tersebut kurang kering akan mengakibatkan tidak mengembangnya kerupuk ikan pada saat digoreng.

Kendala yang dihadapi oleh pengusaha kerupuk ikan adalah pada saat musim penghujan karena sinar matahari sangat minim sekali. Untuk mengatasi hal tersebut kerupuk yang telah dicetak tetap dikeluarkan biarpun sinar matahari sangat minim, mereka memanfaatkan angin yang bertiup.