

KEHIDUPAN PEREMPUAN BANGLIAU
KELURAHAN PANIPAHAN KECAMATAN PASIR LIMAU KAPAS
KABUPATEN ROKAN HILIR

Oleh :Desi Nila Sari / 1601121322
E-mail :desinilasari569@gmail.com
Dosen pembimbing :Achmad Hidir
E-mail :achmad.hidir@lecturer.unri.ac.id

Jurusan Sosiologi Fakultas Sosiologi Dan Ilmu Politik
Universitas Riau
Kampus Bina Widiya,Jalan HR.Soebrantas Km.12,5 Simpang Baru,
Pekanbaru Riau 28293 Telp/Fax 0761/63277

ABSTRAK

Penulisan skripsi yang berjudul” Bangliau” Di Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir (Studi Kehidupan Perempuan” ini mengkaji tentang khususnya kehidupan perempuan pembuat ikan asin dan ingin mengetahui upah dan strategi adaptasi yang perempuan gunakan untuk kelangsungan hidup Panipahan Kabupaten Rokan Hilir, metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode kualitatif deskriptif. Dimana dalam penelitian tersebut menemukan ada beberapa strategi yang karyawan perempuan pembuatan ikan asin gunakan dalam memenuhi kebutuhan hidup mereka. Yaitu terdapat tiga strategi yang pertama strategi aktif, yang kedua strategi Pasif, strategi Jaringan. Strategi aktif yang dilakukan perempuan. pembuatan ikan asin di Panipahan, yaitu melakukan pekerjaan sampingan dengan membuat terasi dirumah atau digudang, dan kerja lainnya. Strategi pasif adalah strategi bertahan hidup yang dilakukan perempuan pembuatan ikan asin dengan melakukan penerapan untuk berhemat dalam pengeluaran kebutuhan sehari-hari keluarga, pendapatan yang kecil menuntut keluarga perempuan pembuat ikan asin menerapkan hidup hemat seperti mengurangi biaya kebutuhan dapur dengan seadannya. Strategi jaringan yang dilakukan perempuan pembuatan ikan asin di Panipahan dalam menghadapi kesulitan atau kekurangan uang umumnya perempuan meminjam uang kepada tauke dan kerabat lainnya,dimana para perempuan pekerja pembuat ikan asin mengadu saat ada kesulitan misalnya tidak ada penganan untuk belanja untuk sekolah anak.

Kata Kunci Kehidupan Perempuan Pembuatan Ikan Asin, Strategi Adaptasi Di Panipahan.

**THE LIFE OF BANGLIAU WOMEN
PANIPAHAN SUB SIDTRICT SAND LIMAU COTTON
ROKAN HILIR**

*Oleh : desi nila sari /1601121322
E-mail: desinilasari569@gmail.com
Supervisor : Achmad Hidir
E-mail: achmad.hidir@lecturer.unri.ac.id*

*Department of Sociology
Faculty of Social and Political Sciences
Universitas Riau
Campus of Bina Widya, Jl H.R. Soebrantas Km . 12, 5 Simpang Baru,
Pekabaru 28293 Telp/ Fax. 0761-63277*

ABSTRACT

The scriptwriter "bangliau" in the subdistrict of the cotton soils of lower rokan (the women's life study "provides an overview of the particularly lives of women making fish and wants to know the wages and adaptive strategies women use for the viability of lower rokan district. The method used in this study is a descriptive qualitative method. Where the study has found that there are several strategies that salt-making female employees use in meeting their life's needs, which are the first three strategies of active strategies, the second of passive strategies and network strategies. The women who make icana sin in the panipahan have an active strategy of doing side jobs by preparing for it at home or in storage, and so on. The passive strategy is a survival strategy employed by saltfish-making women by applying to be thrifty in the day-to-day living expenses of the family, a small income requiring the saltfish-making family to apply provident living such as reducing the child's spending on school and insufficient kitchen costs. The net strategy employed by salt-fish women in the panadea in the face of difficulty or lack of money commonly women borrow money from tauke and other relatives, where the female workers who make salty fish complain when there are difficulties such as no pawn shops for shopping or child school.

Keywords: the lives of women who make salted fish, adaptive strategies in the galaxy

PENDAHULUAN

Masyarakat pesisir adalah kelompok masyarakat yang tergolong miskin, tindak kebutuhan hidup ditentukan oleh tingkat pendapatan, tingkat pendapatan masyarakat pesisir atau nelayan masih rendah karena usaha mereka untuk mencari hasil perikanan sangat dipengaruhi oleh cuaca di laut. Para nelayan hanya memperoleh pendapatan tinggi oleh cuaca di laut memungkinkan untuk mereka pergi kelaut sehingga mendukung untuk mendapatkan hasil perikanan yang banyak. Masyarakat yang bertempat tinggal di wilayah pesisir berkerja disektor pemanfaatan sumber daya kelautan, seperti pengolahan ikan, petani ikan, penambanag pasir, kayu magrove dan sebagainya. Nilai dan arti penting karena sebagai besar kota baik Propinsi maupun Kabupaten terletak di wilayah pesisir dan sekitar 60 persen masyarakat Indonesia hidup di wilayah pesisir.

Usaha pengolahan ikan asin merupakan saah satu wahana dan sarana kegiatan produktif bagi masyarakat Panipahan Kabupaten Rokan Hillir yang bisa merangsang mereka untuk lebih giat lagi bekerja dan berusaha. Adanya usah ikan asin ini telah menyerap tenaga kerja dan memberikan pekerja pada masyarakat penganggur di Panipahan. Ini berarti usaha tersebut telah ikut ambil adil dalam mengurangi pengganguran di Panipahan. Selain itu usaha pembuatan ikan asin ini bertujuan untuk meningkatkan keselamatan kepada masyarakat banyak karena dengan adanya usaha pengolahan ikan asin ini memberi kontribusi yang sangat besar untuk sumber

protein hewani demi kebutuhan kehidupan manusia.

Nelayan adalah suatu kelompok masyarakat hidupnya yang tergantung langsung pada hasil laut. Baik dengan cara dilakukan penangkapan atau dengan cara budidaya. Pada umumnya mereka tinggal di pantai, pemungkiian yang dekat dengan lokasi nkegiatannya. . Sesungguhnya nelayan bukan etnis tunggal, mereka terdiri dari beberapa kelompok. Dilihat dari segi pemilik alat tangkap ikan, yaitu nelayanperorangan, nelayan buruh dan nelayan yang bekeerja dengan alat tangkap ikan orang lain.. Sebaliknya, nelayan juragan adalah nelayan yang memiliki alat tangkap yang memperoleh orang lain.

Panipahan merupakan salah satu kelurahaat dibedakan menjadi tiga kelompok, nelayan buruh, nelayan juragan, . yang ada di kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir, Provinsi Riau, Indonesia. Desa ini lahir sebagai buah pemekaran Desa Panipahan pada tahun 2007 dan ditetapkan dengan peraturan daerah Kabupaten Rokan Hilir Nomor 19 Tahun 2009. Panipahan ialah salah satu suatu Desa yang sangat potensial terhadap sumber daya alam perikanan, karena keadaan alam yang sangat mendukung masyarakat Desa Panipahan untuk memanfaatkan sumber daya yang ada.

Awal berdirinya usaha ikan asin ini yaitu pada tahun 2003, pertama kali usaha ikan asin ini tidak begitu besar, dan tidak memiliki

karyawan, lama kelamaan pada tahun 2004 usaha ikan asin ini semakin berkembang sehingga tidak sanggup untuk mengerjakan dengan sedikit orang setelah itu baru membutuhkan pekerja dan membuka lapangan kerja bagi masyarakat Panipahan yang mau bekerja sebagai pengolahan ikan. Adapun usaha ini sudah berjalan lebih kurang 17 Tahun. Dan kedepannya usaha ini makin berkembang dan dengan adanya usaha pengolahan ikan asin bisa mengurangi pengangguran bagi masyarakat yang ada di Panipahan terutama kaum wanita¹

Jenis ikan yang diolah menjadi ikan asin di panipahan yaitu ikan Gulamah (*pseudocienna amovensis*), Lomek (*Harpondon nerereus*), Senangin (*Eleutheronema tetradactylum*) dan ikan-ikan kecil lainnya. Ikan asin diolah di Bangliau. Usaha pembuatan ikan asin ini melalui proses pengeringan terhadap ikan segar yang telah dibelah dan diberi garam sebelumnya. Tenaga kerja setiap Bangliau berbeda jumlahnya, tenaga kerja Bangliau banyak tenaga kerja wanita. Bahan yang digunakan untuk membuat ikan asin yang berupa pengawet yaitu NaCl april 2013(garam dapur). Dengan perbandingan 200 Kg ikan basah maka dimasukkan 100 Kg garam. Perbandingan berat ikan basah dengan ikan kering yaitu 3: 1 artinya 3 kg ikan basah akan menjadi 1 kg ikan kering.

Kegiatan pengolahan ikan asin dilakukan 2 kali seminggu. Produksi ikan asin segar yang di olah dari hasil pembelian dari nelayan

¹ Rudi, (*pemilik usaha ikan asin*)wawancara panipahan 06 November 2019

penangkap berbeda dari setiap jenis Bangliau. Untuk Bangliau Besar berkisar antara 700 kg sampai dengan di atas 1 ton untuk sekali produksi, untuk Bangliau Sedang 500 sampai dengan 800 kg untuk sekali produksi, dan untuk Bangliau Kecil berkisar 50 sampai dengan 200 kg untuk sekali produksi. Harga ikan yang di beli oleh nelayan pengolah kepada nelayan penangkap berbeda, tergantung jenisnya.²

Lokasi usaha pengolah ikan asin terdapat di Bangliau. Usaha pengolahan ini yaitu melalui proses pengeringan terhadap ikan segar yang telah di belah dan diberi garam sebelumnya. Awal berdirinya usaha ikan asin ini yaitu pada tahun 2003, pertama kali usaha ikan asin ini tidak begitu besar, dan tidak memiliki karyawan, lama kelamaan pada tahun 2004 usaha ikan asin ini semakin berkembang sehingga tidak sanggup untuk mengerjakan dengan sedikit orang setelah itu baru membutuhkan pekerja dan membuka lapangan kerja bagi masyarakat Panipahan yang mau bekerja sebagai pengolahan ikan. Adapun usaha ini sudah berjalan lebih kurang 17 Tahun.

Dan kedepannya usaha ini makin berkembang dan dengan adanya usaha pengolah ikan asin bisa mengurangi pengangguran bagi masyarakat yang ada di Panipahan terutama kaum wanita. Sebagaimana besar produksi perikanan tangkap di Rokan Hilir berasal dari dari Panipahan, Sekitar 15.730 ton pertahunnya. Karena produksi

² fitratur dkk *Analisi Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau*, Skripsi mahasiswa fakultas perikanan dan ilmu kelautan universitas riau.Vol II. No.1.

ikannya sangat besar. Maka produksi ikan asin di Panipahan juga besar. (Dinas Perikanan Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau 2013).

pengusaha ikan asin Bangliau mempunyai nama, nama tersebut di ambil dari nama orang yang punya usaha. dan setiap pengusaha ikan asin mempunyai beberapa kapal dan orang kepercayaannya yang dikatakan kerani.

Dan usaha tersebut mempunyai beberapa tenaga kerja laki-laki dan perempuan. gaji tenaga kerja laki-laki di ambil dalam satu bulan dan gaji setiap orang minimal Rp1.200.000. Jumlah tenaga kerja laki-laki ada 8 orang, kerja mereka hanya mengangkat ikan dan memasukan ikan dalam peti jika mau dijual diangkat ke dalam kapal. dan sedangkan jumlah tenaga perempuan tidak menetap, kenapa karena mereka berpindah pindah tempat kerjanya, dan perempuan yang kerja disana rata-rata orang pendatang yang tidak ada KTP, kerja mereka hanya memotong, jika kecil ikannya mereka hanya memotong kepalanya dan jika besar mereka membelahnya.

Fenomena kehidupan perempuan Bangliau, fenomena yang sangat kompleks, yang meliputi pengaruh ekonomi, politik, teknologi, sosial budaya dan sebagainya yang berpengaruh terhadap berkaitan dengan upaya pemberdayaan perempuan Bangliau. Hal ini tidak jarang lagi kita jumpai di Desa-Desa yang mata pencarian nelayan. Tetapi fenomena ini belum kita ketahui kenapa perempuan Bangliau sekarang sampai sekarang belum juga kita melihat adanya keadaan yang membaik dalam

kehidupan sehari-hari. Kondisi seperti ini yang bisa menimbulkan kegelisahan bagi kita untuk melakukan penelitian tentang upaya meningkatkan Sosial Ekonomi. Oleh karena itu penelitian tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul;

Kehidupan Perempuan Bangliau Kelurahan Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir

RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang, dapat dikemukakan rumusan masalah adalah :

1. Bagaimana Kehidupan Perempuan Pembuat Ikan Asin Dan Sistem Upah Bangliau Di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Rokan Hilir?
2. Bagaimana Strategi Adaptasi Perempuan Pembuat Ikan Asin Di Panipahan Rokan Hilir?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana kehidupan perempuan pembuat ikan asin dan sistem upah Bangliau di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Rokan Hilir.
2. Untuk mengetahui bagaimana strategi adaptasi perempuan pembuat ikan asin di Panipahan Rokan Hilir.

Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai kajian ilmu pengetahuan, untuk menambah wawasan, dan cara pembuatan ikan asin.

2. Manfaat praktis

Diharapkan penelitian ini berguna sebagai edukasi dalam bidang Sosiologi ekonomi dalam menyikapi strategi adaptasi dalam kehidupan karyawan dan mengembangkan usaha yang sedang menjamur ditanah air. Dan sebagai bahan acuan dalam mengadakan penelitian selanjutnya mengai strategi adaptasi yang digunakan para pekerja perempuan membuat ikan asin.

KAJIAN PUSTAKA

Bertitik tolak dari permasalahan diatas dan untuk menghindari terjadinya terhadap setiap konsep, maka penulis memberikan penjelasan dan memaparkan konsep teori tersebut sebagai acuan dalam membahas tujuan penelitian ini. Teori-teori yang digunakan untuk menjadi acuan dalam pembahasan karena itu untuk menyatukan persepsi diperlukan uraian tentang konsep, fenomena yang akan dibahas dalam penelitian ini.

Bangliau berasal dari Bahasa china, terdiri dari dua kata Bang yang berarti jaring dan Liau yang artinya Tempat. Dimana nelayan hanya menjual ikan yang ditangkapnya ke Bangliau tersebut. Usaha pembuat ikan asin merupakan saah satu wahana dan sarana kegiatan produktif bagi masyarakat Panipahan Kabupaten Rokan Hillir yang bisa merangsang mereka untuk lebih giat lagi bekerja dan berusaha. Adanya usah ikan asin ini telah menyerap tenaga kerja dan memberikan pekerja pada masyarakat penganggur di Panipahan.

Fenomena Bangliau dan kehidupan ekonomi bangliau adalah tempat pembuat ikan asin atau usaha

ikan asin. Dimana nelayan hanya menjual ikan yang di tangkapnya ke pada bangliau tersebut. Usaha pembuat ikan asin ini dulunya sangat kecil dan membutuhkan sedikit karyawan, dan hanya dijual dikawasan Panipahan Kecamatan Rokan Hilir, tapi sekarang Bangliau sudah mempunyai banyak karyawan dan sudah berkembang. Hasil analisis ussah yang diterima oleh pemilik usaha dalam menmingkatkan jumlah pendapatan dari tahun ketahun hinga dfapat dinilai layak untuk dikembangkan, yang menolong usaha ini adalah keadaan alam yang potrensial. Adanya ketampilan dalam bidang, adanya modal awal dalam memulai usaha tersebut.

Bangliau adalah tempat pembuatan ikan asin atau usah pembuatan ikan asin. Bangliau berasal dari Bahasa china, terdiri dari dua kata Bang yang berarti jaring dan Liau yang artinya Tempat. Dimana nelayan hanya menjual ikan yang ditangkapnya ke Bangliau tersebut.

Usaha pengolahan ikan asin merupakan saah satu wahana dan sarana kegiatan produktif bagi masyarakat Panipahan Kabupaten Rokan Hillir yang bisa merangsang mereka untuk lebih giat lagi bekerja dan berusaha. Adanya usah ikan asin ini telah menyerap tenaga kerja dan memberikan pekerja pada masyarakat penganggur di Panipahan. Ini berarti usaha tersebut telah ikut ambil adil dalam mengurangi pengangguran di Panipahan. Selain itu usaha pembuatan ikan asin ini bertujuan untuk meningkatkan keselamatan kepada masyarakat banyak karena dengan adanya usaha pengolahan ikan asin ini memberi kontribusi

yang sangat besar untuk sumber protein hewani demi kebutuhan kehidupan manusia.

Wanita yang bekerja membagi waktunya untuk keluarganya, setiap pagi wanita menyiapkan sarapan setelah itu mereka datang dan memilih ikan yang dijadikan ikan asin, mereka mengambil ikan yang mereka mau, setelah itu ikan dipong jika ikan itu kecil dan jika besar hanya dibelah perutnya saja kemudian ikan tersebut digaramkan dan didiamkan selama satu malam. Setelah ikan dibiarkan satu malam ikan dicuci dan dikering, setelah itu dijemur. Mereka bekerja membuat ikan asin dari memotong sampai menjemur ikan asin inilah cara kerja mereka. gaji mereka tergantung beberapa kilo mereka membuat ikan asin dan uangnya diambil dalam seminggu.

Sistem Pembagian Upah dan Bertahan Hidup

Tujuan dari seseorang yang bekerja adalah untuk mendapatkan pendapatan atau upah sebagai jasa dari apa yang dilakukan. Upah adalah suatu penerimaan sebagai imbalan dari pengusaha kepada karyawan untuk suatu pekerjaan atau peraturan perundang-undangan serta dibayarkan atas dasar suatu persetujuan kerja Antara pengusaha dengan karyawan termasuk tunjangan baik untuk karyawan itu sendiri maupun untuk keluarganya.

Sistem pembagian upah yang dimaksud peneliti adalah sistem pembagian upah yang diterima oleh pekerja wanita pembuatan ikan asin pasaran setiap bulannya. Lamanya bekerja wanita pembuatan ikan asin.

Sistem pembagian upah yang dimaksud peneliti adalah sistem pembagian upah yang diterima oleh pekerja wanita pembuatan ikan asin pasaran setiap bulannya. Lamanya bekerja wanita pembuatan ikan asin. Ada suatu kemungkinan semakin lama seseorang menentukan bidang kegiatan semakin berpengalaman orang tersebut kedalam kegiatannya dan memungkinkan semakin berkembangnya usaha yang dilakukan. Yang berarti semakin besar jumlah pendapat yang akan diterima. Lama masa bekerja menunjukkan berapa lama seseorang bekerja pada masing-masing pekerjaan atau jabatan.

a. Strategi Bertahan Hidup

Strategi bertahan hidup adalah sebagai rangkaian tindakan yang dipilih secara standar oleh individu dan rumah tangga yang menengah kebawah secara social ekonomi. Melalui strategi yang dilakukan oleh seseorang. Bisa menambah penghasilan lewat pemanfaatan sumber-sumber yang lain atau mengurangi pengeluaran dengan cara pengurangan kualitas barang atau jasa. Selain itu strategi bertahan hidup merupakan bagian dari strategi ekonomi.³

Selanjutnya Edi Suharto menyatakan strategi bertahan hidup dalam mengatasi goncangan dan pengeluaran kualitas barang tekanan ekonomi dapat dilakukan dengan berbagai cara. Cara-cara tersebut

³ Irwan *Strategi Bertahan Hidup Perempuan Penjual Buah-Buahan*(studi perempuan di Pasar Raya Padang Kecamatan Padang Barat Kota Padang Provinsi Riau, jurnal. Vol. XIV. No. 2 2015. Pendidikan Sosiologi, Sumarta Barat.

dapat dikelompokkan menjadi tiga kategori yaitu :

1. Strategi Aktif

Yaitu strategi yang mengoptimalkan segala potensi untuk melakukan aktivitas sendiri, memperpanjang jam kerja, memanfaatkan sumber atau tanaman liar dan lingkungan sekitar dan sebagainya, dan mencari peluang pekerjaan lainnya.

2. Strategi Pasif

Strategi pasif merupakan bertahan hidup yang dilakukan dengan cara meminimalisir pengeluaran keluarga sebagaimana pendapat (Suharto,2009) yang mengatakan bahwa strategi pasif adalah strategi bertahan hidup dengan cara mengurangi pengeluaran keluarga (misalnya biaya untuk sandang, pangan, pendidikan, dan sebagainya).

Strategi pasif adalah dimana individu berusaha meminimalisir pengeluaran uang, strategi pasif merupakan salah satu masyarakat miskin untuk bertahan hidup. Pekerja petani yang kecil umumnya yang dilakukan oleh masyarakat desa membuat pendapat mereka relatif kecil dan tidak menentu sehingga petani kecil ini kecil hingga memprioritaskan kebutuhan pokok seperti kebutuhan pangan dari pada kebutuhan lainnya.

3. Strategi Jaringan

Strategi jaringan adalah relasi, baik formal maupun informal dengan lingkungan sosialnya, dan lingkungan kelembagaan seperti meminjam uang dengan tetangga, mengutang diwarung dan sebagainya. Strategi jaringan terjadi akibat adanya interaksi sosial yang terjadi dalam masyarakat, jaringan

sosial dapat membantu keluarga miskin ketika membutuhkan uang secara mendesak. Secara umum strategi jaringan dilakukan oleh masyarakat oleh masyarakat pedesaan yang tergolong miskin adalah dengan meminta bantuan pada kerabat atau tetangga.

Strategi adaptasi pekerja perempuan bangliau

Strategi adaptasi secara umum strategi bertahan hidup dapat difinisikan sebagai kemampuan seseorang dalam menerapkan cara untuk mengatasi berbagai permasalahan yang melingkupi kehidupan. Konsep strategi adaptasi pada dasarnya kemampuan segenap anggota keluarga dalam mengelola segenap aset yang dimiliki.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Destriptif kualitatif penelitian yang digunakan pada saat ini adalah pendekatan kualitatif, ialah yang berusaha mengungkapkan secara menyeluruh dan sesuai dengan konteks (*holistic kontekstual*) melalui pengumpulan dari latar alami dengan memanfaatkan diri penelitian sebagai konsumen kunci gga cara meminjam uang.

Lokasi Penelitian

Adapun lokasi penelitian ini dilakukan di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir. Karena lokasi ini adalah merupakan sentral para nelayan penghasil ikan di Kabupaten Rokan Hilir, sehingga diharapkan memberikan data-data yang lebih

valid tentang potensi pengolahan ikan asin.

Subjek Penelitian

Adapun beberapa klasifikasi informan dalam penelitian ini yaitu :

1. Informan Kunci (*Key Informan*)
Yaitu mereka yang mengetahui dan memiliki berbagai informasi pokok yang diperlukan
2. Informan
Yaitu mereka yang terlibat langsung dalam strategi adaptasi di penelitian ini.

Sumber Data

Sumber data menurut Arikunto adalah” subjek dari mana data diperoleh⁴. Maka dari itu sumber data adalah asal dari mana data itu menempel. Sedangkan menurut Lofland yang di kutip Meleong” sumber data utama dalam penelitian kualitatif adalah kata-kata dan tindakan, selebihnya adalah data tambahan seperti document dan lain-lain.⁵

Teknik Analisis Data

Analisis data adalah suatu proses mencari dan menyusun data secara sistematis yang diperoleh dari hasil wawancara. Analisis data dalam meneliti dilakukan secara deskriptif kualitatif. Dimana analisis data secara deskriptif kualitatif berusaha menggambarkan suatu gejala sosial yang terjadi dengan proses setelah data dikumpulkan, dipaparkan dalam bentuk analisis masalah dan uraian

⁴ S. Arikunto, 2016 *Prosedur Penelitian Suatu Praktik*. Jakarta Rineka Cipta. Hal.102

⁵ Meleong 2017 Edisi Revisi *Metode Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Roakarya. Hal.57

kalimat, kemudian dianalisis secara kualitatif deskriptif. Analisis data dilakukan sejak memasuki lapangan, dan setelah dilapangan.⁶

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

Sejarah Rokan Hilir dan Masuknya Orang Cina

di Bagan Siapi-Api Sejarah adalah kejadian-kejadian peristiwa yang berhubungan dengan yang nyata didalam manusia sekitar kita. 27 Rokan hilir merupakan kota pertama kali yang didirikan tahun 1890 oleh belanda tepatnya di daerah Tanah Putih, Pada tahun yang sama Bagan Siapi-Api dibuka oleh etnis Cina.

Pada masa pemerintahan Cina kota Bagan Siapi-Api terus berkembang pesat pada tahun 1901 Belanda melakukan rotasi area pemerintah dengan menjadikan Bagan Siapi-Api sebagai pusat pemerintah. Sejak Belanda menjadikan kota Bagan Siapi-api sebagai pusat pemerintah, dampaknya adalah pembagunan disegala sector terus digalakkan diantara pembangunan pelabuhan modern terlengkap.

Sejarah Singkat Panipahan

Panipahan ialah salah satu suatu Desa yang sangat potensial terhadap sumber daya alam perikanan, karena keadaan alam yang sangat mendukung masyarakat Desa Panipaha untuk memanfaatkan sumber daya yang ada. Kehidupan masyarakat di desa Panipahan sebagai besar adalah nelayan, salah satu nelayan pembuatan ikan asin,

⁶ Nugrahani, F. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Pendidikan Bahasa*. Solo: Cakra Books.

kehidupan mereka sehari-hari adalah bekerja sebagai nelayan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Dari potensi tersebut Masyarakat desa Panipahan membuka usaha pembuat ikan asin yaitu Bangliau.

Dalam bahasa sehari-hari di sebut dengan kata "Lipahan" atau versi Hokkiahn" Lipah" artinya Luar Pagar"Ham" berarti Kerang konon dulu semakin banyaknya kerang keluar mau makan tinggal ambil saja di luar pagar rumah penduduk. Kota Panipahan versi melayu "Nipah" adalah sejenis buah- buahan yang bisa kita sebut "Atap". Konon dulu apabila mau makan buah nipah tinggal petik saja disepanjang jalan darat "HAM" di ubah menjadi "Han".

Panipahan mata pencarian adalah hasil pelaut yang melimpah dulu Panipahan termasuk kabupaten Bengkalis dan kecamatan kubu.

Jenis ikan yang diolah menjadi ikan asin di Panipahan yaitu ikan Gulamah(pseudocienna amovensis), Lomek (Harpondon nerereus), Senangin (Eleutheronema tetradactylum) dan ikan –ikan kecil lainnya. Usaha pembuatan ikan asin ini melalui proses pengeringan terhadap ikan segar yang telah dibelah dan direndam pakai garam selama 3 hari. Bahan yang digunakan untuk membuat ikan asin yang berupa pengawet yaitu NaCl(Natrium Clorida) yaitu garam dapur.

Dengan perbandingan 200 kg ikan basah maka dimasukkan 100 kg garam. Perbandingan ikan basah dengan ikan kering yaitu 3:1 artinya 3 kg ikan basah akan menjadi 1 kg ikan kering atau ikan asin. Adapun kegiatan pengolahan ikan asin dilakukan 2 kali seminggu.

Produksi ikan segar yang di olah dari hasil pembelian dari nelayan penangkapan berbeda dari setiap jenis Bangliau harga ikan yang di beli nelayan pengolahan kepada nelayan penangkapan berbeda tergantung jenisnya. Asal Usul Bangliau Bangliau adalah tempat pembuat ikan asin di Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir.

Dimana dulu pembuatan ikan asin hanya dilakukan sedikit orang. Karena dari dulu mata pencarian di Panipahan menangkap ikan dan mengolah ikan segar menjadi ikan asin. Dimana dulu ada penyuluhan dinas perikanan datang ke Panipahan untuk membantu memberi pandang bagaimana nelayan bisa mendapatkan pekerjaan yang tetap atau pun menghasilkan uang lebih banyak dari penangkap ikan, dari situ masyarakat memikirkan bagaimana mereka membuat ikan segar menjadi ikan tahan lama,dan mahal dijual.

Masyarakat mulai berpikir dan salah satu dari masyarakat Panipahan membuat ikan bisa tahan lama, dengan cara di asinkan, dan dari situ mereka mengolah ikan segar menjadi ikan asin yang harganya mahal dan tahan lama. Jumlah bangliau di Panipahan ada 26 Bangliau tetapi yang masih berjalan hanya 2 bangliau jumlah karyawan bangliau yang tempat saya wawancara ada 8 orang dan beberapa karyawan wanita, kenapa karyawan wanitanya tidak bisa ditetapkan karena karyawan wanita hanya bekerja perhari dan tidak tetap.

Bangliau bukan hanya tempat ikan asin melainkan juga tempat ikan segar yang di ekspor . Setiap Bangliau mempunyai beberapa kapal

dan ikan asin juga di ekspor. Adapun usaha yang dilakukan dalam pembuatan ikan dilakukan secara tradisional dengan memanfaatkan proses alami. Faktor alami yang dimanfaatkan berupa panas sinarmatahari, dengan menyemur ikan dibawah terik matahari kandungan air berada di dalam ikan berkurang sehingga ikan menjadi kering dan awet.

Sejarah Perkembangan Usaha Pembuatan Ikan Asin

Lapangan pekerjaan ini adalah salah satu usaha dan peluang yang diciptakan oleh masyarakat desa Panipahan adalah usaha pembuatan ikan asin. Didesa panipahan ini sudah berkembang sejak Tahun 2003.

Jenis ikan yang diolah menjadi ikan asin di Panipahan yaitu ikan Gulamah(*pseudocienna amovensis*), Lomek (*Harpondon nerereus*), Senangin (*Eleutheronema tetradactylum*) dan ikan –ikan kecil lainnya. Usaha pembuatan ikan asin ini melalui proses pengeringan terhadap ikan segar yang telah dibelah dan direndam pakai garam selama 3 hari. Bahan yang digunakan untuk membuat ikan asin yang berupa pengawet yaitu NaCl(*Natrium lorida*) yaitu garam dapur.

Adapun kegiatan pengolahan ikan asin dilakukan 2 kali seminggu. Produksi ikan segar yang di olah dari hasil pembelian dari nelayan penangkapan berbeda dari setiap jenis Bangnliau. Harga ikan yang di beli nelayan pengolahan kepada nelayan penangkapan berbeda tergantung jenisnya.

Musim ini yang mana para nelayan tidak pergi kelaut untuk

menangkap ikan, apabila factor cuaca bagus maka pendapatn mereka kan berkurang. Karena banyaknya para nelayan yang melaut di Panipahan maka dari itu sangat berpotensi sekali membuka usah pengolahan ikan asin, tetapi hanya beberapa orang yang mau membuka usaha tersebut dan kebanyakan orang yang membuka usaha ikan asin orang cina, sebab ikan yang di dapat dari laut tidak bisa tahan lama dan mudah membusuk, oleh karna itu perlu tindakan yang dapat di olah berupa pembuatan ikan asin dan sebagainya

Asal Usul Bangliau

Bangliau adalah tempat pembuatan ikan asin di Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir. Dimana dulu pembuatan ikan asin hanya dilakukan sedikit orang. Karena dari dulu mata pencarian di Panipahan menangkap ikan dan mengolah ikan segar menjadi ikan asin. Dimana dulu ada penyuluhan dinas perikanan datang ke Panipahan untuk membantu memberi pandang bagaimana nelayan bisa mendapatkan pekerjaan yang tetap atau pun menghasilkan uang lebih banyak dari penangkap ikan, dari situ masyarakat memikirkan bagaimana mereka membuat ikan segar menjadi ikan tahan lama,dan mahal dijual. Masyarakat mulai berpikir dan salah satu dari masyarakat Panipahan membuat ikan bisa tahan lama, dengan cara di asinkan, dan dari situ mereka mengolah ikan segar menjadi ikan asin yang harganya mahal dan tahan lama.

Jumlah *bangliau* di Panipahan ada 26 *Bangliau* tetapi yang masih berjalan hanya 2 *bangliau* jumlah karyawan *bangliau* yang tempat saya wawancara ada 8 orang dan bebarapa

karyawan wanita, kenapa karyawan wanitanya tidak bisa ditetapkan karena karyawan wanita hanya bekerja perhari dan tidak tetap. Bangliau bukan hanya tempat ikan asin melainkan juga tempat ikan segar yang di ekspor . Setiap *Bangliau* mempunyai beberapa kapal dan ikan asin juga di ekspor.

Adapun usaha yang dilakukan dalam pembuatan ikan dilakukan secara tradisional dengan memanfaatkan proses alami. Faktor alami yang banyak dimanfaatkan berupa panas sinar matahari, dengan menyemur ikan dibawah terik matahari, kandungan air berada di dalam ikan berkurang sehingga ikan menjadi kering dan awet.

PENUTUP

Bab ini akan melaporkan hasil penelitian secara sistematis dan ringkas berdasarkan proses penelitian yang telah dilakukan mengenai kehidupan berdasarkan proses penelitian yang telah dilakukan mengenai kehidupan strategi adaptasi perempuan pembuatan ikan asin di Panipahan maka pada bab ini penulis akan mengabil keputusan dan sarana untuk bahan masukan bagi pihak yang membutuhkan dan berkepentingan.

Kesimpulan

Penelitian secara langsung terhadap subjek ditemukan fakta, bahwa kehidupan nelayan perempuan pembuatan ikan asin di Panipahan menerapkan tiga strategi untuk tetap bertahan hidup, dan memenuhi kebutuhan pokok keluarga yaitu : Strategi Aktif, Strategi Pasif, dan Strategi Jaringan.

Dengan banyak jumlah tanggungan maka akan banyak pengeluaran perempuan pekerja di Bangliau, dan makin lama perempuan bekerja maka akan banyak hasil yang didapatkan oleh pekerja perempuan.

Strategi Pasif ialah strategi bertahan hidup yang dilakukan dengan menerapkan pola hemat, pendapatan yang kecil atau tidak menentu perempuan pembuat ikan asin untuk menerapkan budaya hidup hemat seperti meminilisir pengeluaran keluarga(hemat) yaitu belanja keseharian, dan mengurangi belanja sekolah anak.

Strategi Jaringan adalah strategi yang dilakukan dengan acra meminta bantuan kepada kerabat, atau tauke jika dalam kesulitan dan membutuhkan. Perempuan Pembuat ikan asin umumnya mereka meminjam kepada pembilik gudang yaitu touke, ada juga memanfaatkan relasi untuk menambah pekerjaan.

Strategi bertahan hidup yang dilakukan oleh perempuan pembuat ikan asin di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir adalah strategi jaringan dan juga strategi pasif.

Saran

Berdasarkan kesimpulan dari penelitian ini maka penulis akan memberikan saran sebagai berikut :

1. Perempuan pembuat ikan asin harus membuat pekerjaan sampingan untuk masukan uang tambahan keluarga misalnya, membuka warung dekat rumah yaitu warung kecil-kecilan sehingga bisa menambah penghasilan.

2. Perempuan pembuat ikan asin agar bisa mengelola keuangannya, dan mengontrol perekonomiannya bisa menabung sedikit hasil dari pembuat ikan asin, sehingga uang tabungan bisa digunakan untuk saat mendesak.

Daftar Pustaka

Fitratur dkk *Analisi Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau*, Skripsi mahasiswa fakultas perikanan dan ilmu kelautan universitas riau. Vol II. No.1.

Irwan *Strategi Bertahan Hidup Perempuan Penjual Buah-Buahan*(studi perempuan di Pasar Raya Padang Kecamatan Padang Barat Kota Padang Provinsi Riau,jurnal.Vol.XIV.No.2 2015. Pendidikan Sosiologi,Sumarta Barat.

Nugrahani,F.(2014). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Pendidikan Bahasa*. Solo: Cakra Books

Rudi, (*pemilik usaha ikan asin*)wawancara panipahan 06 November 2019

S. Arikunto,2016 *Prosedur Penelitian Suatu Praktik*. Jakarta Rineka Cipta. Hal.102