

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia inovasi produk perikanan ini banyak dioptimalkan menjadi olahan kerupuk. Selain untuk pengawetan, diversifikasi produk seperti ini juga dapat meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. Mengingat tingkat konsumen kerupuk di masyarakat cukup tinggi, karena merupakan pelengkap makanan sehari-hari (Sari,2014). Oleh sebab itu, kerupuk merupakan salah satu makanan ringan tradisional yang sangat populer dan banyak disukai masyarakat Indonesia (Joko Sri Mulyono, 2020). Selain itu, tingkat konsumsi kerupuk juga tinggi yang berasal dari semua kalangan (Sukrie dan Nadia, 2010; Wahyuni *et. al*, 2017). Meskipun demikian, mayoritas produsen kerupuk masih didominasi oleh usaha skala mikro (Kusumaningrum dan Asikin, 2016).

Maluku Utara merupakan salah satu daerah yang memproduksi kerupuk ikan secara tradisional. Kebiasaan sebagian masyarakat Maluku Utara dalam menggunakan ikan sebagai bahan baku kerupuk kamplang, adalah daging dari jenis ikan tuna cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Ikan tuna (*Thunnus sp.*) merupakan ikan yang bernilai ekonomis penting sebagai bahan baku ekspor. Tetapi ikan tuna berukuran kecil tidak masuk kategori ekspor bisa membanjiri pasar-pasar lokal yang ada di Maluku Utara terutama di Pulau Bacan dan sekitarnya (Tomia, 2009).

Kerupuk kamplang adalah salah satu makanan ringan masyarakat Bacan yang lazim dikenal sejak zaman dahulu kala. Pada awalnya kesultanan Bacan terdapat beberapa jenis makanan tradisional salah satu diantara adalah kerupuk kamplang. Kerupuk ini diberi nama kamplang yang berasal dari bahasa Bacan yang artinya irisan tipis. Irisan tipis ini bermakna filosofis, yaitu khusus bagi masyarakat adat kesultanan Bacan dalam berperilaku dan halus tutur kata dan berperilaku sopan santun (Abdulrahman, 2005).

Kerupuk kamplang sendiri merupakan salah satu kerupuk yang diproduksi di Desa Bajo Kecamatan Botang Lomang Kabupaten Halmahera Selatan, Dan dipasarkan di berbagai tempat, termasuk salah satunya pasar Labuha Kecamatan Bacan. Pendapatan pedagang kamplang atau kerupuk ikan di Bacan Halmahera Selatan, bisa dibbilang cukup memungkinkan untuk kebutuhan hidup sehari-hari. Cemilan khas Bacan itu, selalu ditemukan di setiap pasar, seperti di pasar Desa Labuha Kecamatan Bacan. Setiap lapak memiliki pedagang, kerupuk berwarna coklat ini tak sedikit dijajakan para pedagang setempat. Harga pun bervariasi sesuai jenis kamplang yang di jual.

Pedagang kerupuk kamplang di Pasar Labuha dalam pelaksanaan transaksi jual beli kamplang bisa berawal dari pedagang ataupun produsen yang ada di tempat produksi, biasanya transaksi penjualan dilakukan oleh produsen ke konsumen akhir, artinya bagi produsen bebas melakukan penjualan kepada pedagang maupun konsumen yang ada di pasar baru ibukota kabupaten yang mereka anggap bisa memberikan harga paling terbaik. Hal ini dikarenakan mereka terikat untuk menjual kamplang pada langganan tertentu, kadang ditekan lebih

rendah dari pasaran bila jumlah kamplang lagi melimpah dipasar, juga terkadang lebih rendah apabila jumlah kamplang ditawarkan sedikit.

Berdasarkan faktor yang mempengaruhi penawaran kerupuk kamplang antara lain harga beli kerupuk kamplang dari produsen hanya berkisar antara Rp 30.000, 32.000, 33.000 dan 35.000/kg. Sedangkan harga jual kerupuk kamplang dari pedagang pengecer ke konsumen dengan harga Rp 50.000/kg, selain itu lokasi penjualan mudah dijangkau oleh konsumen.

Permasalahan yang terjadi berkaitan dengan usaha pemasaran kerupuk kamplang di pasar Labuha Kecamatan Bacan berdasarkan peneliti diketahui bahwa hampir semua pedagang kerupuk kamplang tidak memiliki lokasi yang tetap dan terpusat masih dalam bentuk sewah lahan dan tersebar diberbagai titik di daerah kota labuha,selain itu juga ada beberapa pedagang kerupuk kamplang tidak menggunakan listrik dan air karena tempat penjualan mereka tidak terlalu luas sehingga mereka tidak menggunakan listrik dan air karena mereka mulai menjual dari jam 7-17:30,dan hampir semua rata-rata pedagang tidak menggunakan tenaga kerja.

Adapun beberapa pedagang kerupuk kamplang untuk menunjang pendapatan mereka selain dari menjual kerupuk kamplang ada beberapa yang menjual ikan teri, ikan garam,sayur sayuran dan sembilan bahan pokok, dikarenakan harga kerupuk kamplang yang diambil pedagang ke tempat produksi dengan harga yang berbeda-beda Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian : **“Analisis Pendapatan Pedagang Kerupuk Kamplang Di Pasar Labuha Kecamatan Bacan”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang permasalahan di atas, yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu berapa pendapatan pedagang kamplang di Pasar Labuha Kecamatan Bacan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, adapun tujuan penelitian dari permasalahan ini adalah untuk mengetahui jumlah pendapatan pedagang kamplang di pasar Labuha Kecamatan Bacan.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi berbagai pihak Berikut ini adalah penelitian

1. Bagi pedagang hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang penggunaan biaya-biaya sehingga dapat diketahui/menambah pendapatan pedagang kerupuk kamplang di Pasar Labuha Kecamatan Bacan
2. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi peneliti untuk menambah gagasan dan pengetahuan tentang pendapatan pedagang dan diharapkan dapat menjadi rujukan untuk peneliti berikutnya yang mengambil judul yang sama.