

**PERAN WANITA PADA USAHA PENGOLAHAN IKAN ASAP DI KELURAHAN  
MANGGAR BARU KECAMATAN BALIKPAPAN TIMUR KOTA BALIKPAPAN**

*The Participation of Women in Smoked Fish Processing Business in Manggar Baru Village*

**Melysah<sup>1)</sup>, Qoriah Saleha<sup>2)</sup> dan Muhammad Syafril<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Jurusan Sosek Perikanan

<sup>2)</sup>Staf Pengajar Jurusan Sosek Perikanan

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman

Jl. Gn. Tabur, Gedung FPIK, Kampus Gn Kelua Samarinda, Indonesia

Email: [melysahmj@gmail.com](mailto:melysahmj@gmail.com)

**ABSTRACT**

*The purpose of the study was to determine the motivation of women to work, analyze The Participation of women in decision making and analyze the contribution of women's income to family income in the smoked fish processing business. This research was conducted in Manggar Baru Village, East Balikpapan District, Balikpapan City. The sample used is the processing of smoked fish in Manggar Baru Village totaling 6 processors, the sampling method used is the census method. The data analysis method used is descriptive analysis method and income analysis. The results of this study indicate that women's motivation is divided into 2, namely internal ; driving factors the wife chooses to work because it is based on decisions that arise due to unfulfilled own desires and external ; driving factors the family is mutually supportive and helps in processing activities. The Participation of women in the production process is (100%), the husband's role in buying raw materials is (33%) and The Participation of husband and wife in strengthening capital is (33%). The Participation of women in making decisions to work in processing businesses ranging from investment/capital to fishery businesses, management of processing businesses to marketing of fishery products, wife's decision making is greater (67%). The contribution of women's income in helping to increase family income is high with an average of (80%).*

**Keywords : Smoked Fish Processing, Women's Participation, Motivation, Decision Making, Income Contribution.**

**PENDAHULUAN**

Kota Balikpapan adalah satu diantara kota besar yang berada di Provinsi Kalimantan Timur, yang memiliki sumberdaya perikanan laut yang cukup melimpah dengan jumlah luas wilayah mencapai 137,16 Km<sup>2</sup>, yang terdiri atas 503,30 Km<sup>2</sup> daratan dan 340,18 Km<sup>2</sup> Perairan (Badan Pusat Statistik Kota Balikpapan, 2018). Kota Balikpapan yang sebagian wilayah administrasinya memiliki wilayah pesisir, meliputi dari bagian Barat, Selatan dan Timur. Pada bagian Timur Kota Balikpapan ini berada di wilayah Kecamatan Balikpapan Timur, sehingga wilayah pesisirnya sangat dipengaruhi oleh aktivitas Selat Makassar dan pula karakteristik

pesisirnya berbeda dengan karakteristik pesisir pada bagian Barat dan Selatan Kota Balikpapan.

Wilayah Timur Kota Balikpapan didominasi oleh masyarakat nelayan khususnya di daerah pesisir Manggar yang merupakan satu diantara kelurahan Manggar Baru, Kecamatan Balikpapan Timur yang memiliki potensi perikanan yang cukup besar mulai dari sektor perikanan tangkap, budaya dan juga pengolahan. Pemanfaatan sumberdaya perikanan di Kelurahan Manggar Baru ini sangatlah beragam mulai dari pengolahan amplang, ikan asin, ikan asap, dan lain-lain.

Kelurahan Manggar Baru ini terletak di pinggir Sungai Manggar dan terkenal dengan masyarakat yang dominan bersuku bugis dan di susul dengan suku jawa dan banjar dengan rata-rata bermata pencaharian utama yaitu pelaku perikanan sebagai nelayan penangkap ikan dilaut serta tak jarang kita dapat menjumpai usaha sampingan para nelayan yaitu pengolahan hasil perikanan seperti ikan asap dengan melibatkan peran istri dalam mengelola dengan tujuan untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Usaha pengolahan ikan asap dengan bahan baku ikan ini telah cukup lama berkembang di Kota Balikpapan terutama di Kelurahan Manggar Baru, Kecamatan Balikpapan Timur.

Pengolahan ikan asap merupakan produk olahan perikanan yang berbahan dasar ikan dan diolah dengan cara di asapkan selama kurang lebih 4 - 9 jam, berbahan dasar ikan yang di dapatkan dari TPI Manggar dan dari nelayan yang sudah menjadi langganan, jenis ikan yang digunakan biasanya adalah ikan pari, ikan manyung, ikan otek dan ikan-ikan lainnya yang biasa disapkan. Usaha pengolah ikan asap di Kelurahan Manggar Baru dengan jumlah pengolah ikan asap sebanyak 6 pengolah dimana ada 1 responden yang menekuni bidang ikan asap ini selama 15 tahun. Peningkatan kinerja usaha dari tahun ke tahun membuat usaha ikan asap ini berjalan sampai sekarang, walaupun sekarang keadaan sedang tidak stabil dikarenakan adanya *covid-19* yang memberikan dampak kepada semua orang termasuk pengolah ikan asap ini sendiri yang membuat beberapa pengolah harus mengurangi jumlah produksi sesuai dengan permintaan pasar. Pengolah ikan asap ini di kerjakan oleh wanita

selama proses produksi, karena mereka yang seharusnya menjadi ibu rumah tangga yang pada waktu tertentu harus menjalankan kewajibannya tetapi disisi lain mereka masih menyempatkan diri berkerja membantu suami untuk meningkatkan perekonomian keluarga.

Berdasarkan uraian di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui motivasi seorang wanita untuk berkerja pada usaha pengolahan ikan asap di Kelurahan Manggar Baru.
2. Menganalisis peranan wanita pada usaha pengolahan ikan asap di Kelurahan Manggar Baru.
3. Menganalisis peranan wanita dalam pengambilan keputusan untuk berkerja pada usaha pengolahan ikan asap di Kelurahan Manggar Baru.

Menganalisis besar kontribusi pendapatan wanita terhadap pendapatan keluarga pada usaha pengolahan ikan asap di Kelurahan Manggar Baru.

## **METODOLOGI**

### **Data dan Metode Pengambilan Data**

Penelitian ini menggunakan metode survei. Menurut Daniel (2002), survei adalah pengamatan dan penyelidikan yang kritis untuk mendapatkan keterangan yang baik terhadap suatu persoalan di dalam suatu daerah atau lokasi tertentu, dan melakukan wawancara secara langsung dengan responden dengan berpedoman pada daftar pertanyaan yang telah disusun sesuai dengan masalah dan tujuan penelitian.

Sumber data yang di perlukan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data skunder. Sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data (Sugiyono, 2013).

Data primer di peroleh dengan cara observasi langsung ke lokasi penelitian dan mengadakan wawancara langsung dengan responden berdasarkan pedoman pada daftar pertanyaan yang telah di susun terlebih dahulu (Kuisisioner).

Adapun jenis data yang di perlukan yaitu data primer terdiri dari identitas responden, jenis usaha, motivasi wanita, peranan wanita dalam pengambilan keputusan, pendapatan keluarga

yang di dapat dari jumlah anggota keluarga yaitu pendapatan utama maupun sampingan dan kontribusi pendapatan istri. Data skunder di peroleh melalui kajian dokumen yang terkait dengan tujuan penelitian.

### **Metode Pengambilan Sampel**

Metode yang di di gunakan adalah metode sensus. Menurut Sugiyono (2010), metode pengambilan data yang di gunakan oleh peneliti menggunakan metode sampling jenuh atau sensus, pengertian sampling jenuh atau sensus adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel.

### **Metode Analisa Data**

#### **1. Analisa Deskriptif**

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Analisis deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Analisis ini hanya berupa akumulasi data dasar dalam bentuk deskripsi semata (Muhson, 2006).

Analisis deskriptif dalam penelitian ini bertujuan untuk :

- a. Menganalisis peranan wanita pada usaha pengolahan ikan asap
- b. Menganalisis peranan wanita dalam pengambilan keputusan untuk bekerja pada usaha pengolahan ikan asap
- c. Mengetahui motivasi seorang wanita untuk berkerja pada usaha pengolahan ikan asap.

#### **2. Analisis Pendapatan**

Pendapatan keluarga di analisis dengan rumus yang dikemukakan oleh Guhardja *dkk*, (1992) sebagai berikut :

- a. Pendapatan Keluarga

$$Irt = If + Im + Io$$

Keterangan :

- Irt = Pendapatan Keluarga
- If = Pendapatan Istri
- Im = Pendapatan Suami
- Io = Pendapata Sumber Lain

b. Untuk mengetahui besarnya sumbangan atau kontribusi pendapatan istri terhadap pendapatan keluarga digunakan rumus :

$$Kf = \frac{If}{If + Im + Io} \times 100\%$$

Keterangan :

- Kf = Kontribusi pendapatan istri
- If = Pendapatan istri
- Im = Pendapatan suami
- Io = Pendapatan sumber lain.

c. Untuk mengetahui pendapatan dari usaha perikanan akan dihitung dengan rumus analisis biaya-biaya, penerimaan dan pendapatan sebagai berikut :

Analisis Biaya, Suratiyah (2015) untuk menghitung besarnya biaya total (*Total Cost*) diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap (*Fixed Cost/ FC*) dengan biaya variabel (*Variable Cost*) dengan rumus:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = *Total Cost*/Total Biaya (Rp/bulan)

TFC = *Total Fixed Cost*/Total Biaya Tetap (Rp/bulan)

TVC = *Total Variable Cost*/Total Biaya Tidak Tetap (Rp/bulan)

Analisis Penerimaan, Suratiyah (2015) secara umum perhitungan penerimaan total (*Total Revenue/ TR*) adalah perkalian antara jumlah produksi (Q) dengan harga jual (P) dan dinyatakan dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue*/Penerimaan (Rp/bulan)

P = *Price*/Harga (Rp/bulan)

Q = *Quantity*/Jumlah produksi (Kg/bulan)

Analisis Pendapatan, Suratiyah (2015) pendapatan adalah selisih antara penerimaan (TR) dan biaya total (TC) dan dinyatakan dengan rumus:

$$I = TR - TC$$

Keterangan :

I = *Income*/Pendapatan (Rp/bulan)

TR = *Total Revenue*/Penerimaan Total (Rp/bulan)

TC = *Total Cost*/Biaya Total (Rp/bulan)

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Gambaran Umum Kelurahan Manggar Baru**

Kelurahan Manggar Baru merupakan salah satu kelurahan dari 4 kelurahan yang terletak di wilayah Timur Kota Balikpapan dengan luas wilayah 74,34 ha dengan jarak ibu kota kecamatan 1.00 km dan jarak ibu kota Provinsi (Samarinda) 150,00 km (Kelurahan Manggar Baru,2016). Kelurahan Manggar Baru menjadi salah satu tempat wisata yang berada di Kecamatan Balikpapan Timur yaitu Pantai Segara Sari Manggar yang sampai saat ini masih beroperasi menjadi tempat wisata. Kelurahan ini juga mempunyai potensi sumberdaya alam yang sangat besar di bidang perikanan mulai dari budidaya, penangkapan dan juga pengolahan. Berdasarkan data penduduk menurut Kelurahan Manggar Baru,2016 berjumlah 20.580 jiwa yang terdiri dari 6.710 KK yang terdiri dari 10.862 jiwa (53%) laki-laki dan 9.718 jiwa (47%) perempuan. Adapun jumlah jiwa menurut jenis kelamin yang terdapat di kelurahan Manggar Baru (Monografi Kelurahan Manggar Baru, 2016).

### **Pengolahan Ikan Asap di Kelurahan Manggar Baru**

#### **1. Pembelian Ikan**

Ikan yang di gunakan untuk pengolahan ikan asap ini adalah ikan segar yang di dapatkan langsung dari TPI Manggar atau membeli kepada nelayan yang sudah menjadi langganan, banyaknya ikan yang di beli biasanya sekitar 30-100 kg tergantung banyaknya stok ikan. Harga jual di TPI maupun di nelayan juga memiliki harga kurang lebih sama hanya saja apabila membeli di TPI kita harus datang langsung untuk membeli ikan sedangkan di nelayan mereka mengantarkan langsung kerumah

## **2. Penyiangan dan pencucian ikan**

Proses penyiangan dilakukan terhadap ikan segar untuk mengurangi kontaminasi bakteri terutama yang ada di insang dan bagian alat pencernaan lalu ikan di potong berbentuk kotak maupun persegi panjang. Saat proses pemotongan menggunakan parang, telenan dan palu dimana saat ikan dipotong biasanya palu menjadi alat bantu agar ikan lebih mudah terpotong. Setelah penyiangan ikan selanjutnya dicuci sampai bersih dari kotoran dan sisa darah dengan air yang mengalir dan di bilas beberapa kali agar benar-benar bersih dan bau amis berkurang.

## **3. Penirisan**

Penirisan ikan dilakukan setelah ikan di siangi dan di bersihkan bertujuan untuk mengurangi kadar air yang menempel pada daging ikan dengan cara menaruh ikan di dalam keranjang besar dan menaruh keranjang dengan posisi lebih memiringkan satu sisi keranjang selama 15 menit yang bertujuan agar air yang menempel pada ikan lebih cepat tiris.

## **4. Pembumbuan**

Pemberian bumbu pada ikan dilakukan setelah ikan sudah di tiriskan dimana kandungan air pada ikan sudah berkurang dan pembumbuan ini hanya di terapkan oleh 1 responden. Ikan yang sudah di tiriskan di pindahkan ke dalam baskom berukuran besar lalu bumbu garam dan kunyit di tuangkan sesuai dengan banyaknya ikan dengan perbandingan 1 kg mengabiskan 2 gram bumbu dan seterusnya menyesuaikan banyaknya jumlah ikan. Kemudian ikan di aduk sampai rata dengan bumbu menggunakan tangan setelah itu ikan di diamkan selama 15- 30 menit agar bumbu lebih meresap.

## **5. Penyiapan bahan bakar tempurung**

Bahan bakar tempurung disiapkan didalam alat pengasapan ikan dan dinyalakan sampai terbentuk bara dan menghasilkan asap yang cukup. Saat menyalakan tempurung menggunakan plastik atau sabut kelapa untuk menghidupkan api bertujuan agar tempurung yang di bakar tidak mengeluarkan bau yang akan mempengaruhi aroma olahan ikan asap. Pemilihan bahan bakar tempurung kelapa bertujuan agar asap lebih bertahan lama dan hasil dari ikan asap yang di hasilkan bisa mempertahankan tekstur, aroma dan rasa yang baik.

## **6. Pengasapan**

Ikan yang sudah bersih dan sudah dibumbui langsung susun di atas alat panggang satu persatu dengan jarak setiap potongan sangat dekat selama kurang lebih 4 - 9 jam tergantung banyaknya ikan yang di asapkan. Semakin banyak ikan yang di susun akan memakan waktu lebih banyak pada saat pengasapan. Ikan biasanya di asapkan pada pagi hari dan akan selesai pada sore hari sedangkan jika di mulai pada sore hari akan selesai pada malam hari tergantung datangnya ikan. Selama proses pengasapan, diupayakan jangan sampai terbentuk api karena hal tersebut akan mempengaruhi mutu produk ikan asap yang dihasilkan. Penempelan asap ini yang akan sangat mempengaruhi daya tahan produk karena dalam asap terdapat senyawa-senyawa phenol, asam organik yang dapat berfungsi sebagai anti bakteri dan juga anti oksidan. Semakin banyak penempelan partikel asap maka semakin tahan lama produk yang dihasilkan.

Saat pengasapan harus selalu di perhatikan agar ikan tidak gosong apabila warna ikan sudah berubah ikan bisa dibolak – balikan agar ikan terpangang dan terkena asap dengan rata dan pada saat proses membolak – balikkan ikan juga harus di lakukan dengan sangat teliti agar ikan tidak hancur. Berat ikan sebelum di asapkan dan setelah di asapkan mengalami penyusutan sebesar 20% dari berat awal ikan dimana adanya penyusutan di karenakan waktu ikan dalam tahap penyiangan dan penurunannya kadar air selama proses pengasapan yang membuat berat ikan menjadi turun.

## **7. Pendinginan ikan**



Ikan yang sudah selesai diasapi harus di angkat dari alat pemanggangan untuk selanjutnya didinginkan. Cara pendinginan dilakukan dengan cara meletakkan satu persatu ikan di nampan atau keranjang dan saat meletakkan ikan tidak dalam keadaan menumpuk melainkan dengan cara menaruh ikan dalam keadaan tegak sampai wadah terisi penuh lalu ikan di tutupi dengan kertas untuk menghindari menempelnya kotoran atau debu dan serangga pada ikan. Agar ikan asap bertahan lebih lama biasanya juga dimasukan di dalam plastik lalu dimasukan lagi kedalam freezer tetapi biasanya ikan yang di masukan ke dalam freezer merupakan ikan yang sudah menjadi pesanan orang dan akan di ambil tidak dalam waktu dekat.

### **8. Pengemasan dan pemasaran**

Ikan asap yang sudah jadi biasanya di letakkan di dalam plastik besar sebelum di masukan ke dalam box styrofoam atau keranjang sebelum dijual keesokan harinya. Dalam proses pengemasan biasanya dikemas apabila ada orang yang membeli dengan pengemasan menggunakan plastik dan ikan asap biasanya dijual perpotong maupun kiloan dengan harga jual perpotong kisaran mulai dari Rp.6000 – Rp.10.000 / potong dan mulai dari Rp.60.000 – Rp.65.000 / kg biasanya tergantung besarnya potongan ikan.

## **Motivasi Wanita Untuk Berkerja Pada Usaha Pengolahan Ikan Asap**

### **Faktor pendorong internal**

Tabel 1. Motivasi sebagai faktor pendorong internal.

No	Faktor pendorong internal	Jawaban Responden				Keterangan
		Ya (orang)	Persentasi (%)	Tidak (orang)	Persentasi (%)	

1	Apakah ada tujuan khusus yang ingin dicapai dari usaha pengasapan ikan.	6	100	0	0	- 2 responden berkerja untuk kebutuhan sekolah anak dan kebutuhan sehari - hari. - 4 reponden berkerja untuk kebutuhan sehari – hari dan membantu meningkatkan ekonomi keluarga.
2	Apakah faktor ekonomi menjadi pendorong untuk melaukan usaha.	6	100	0	0	- 6 responden memilih berkerja atas kurangnya ekonomi keluarga.
3	Apakah ada keinginan pribadi yang ingin dicapai pada usaha pengolahan	6	100	0	0	- 1 reponden merupakan tulang punggung dan berkerja. - 5 reponden untuk mewujudkan tujuan dari berkerja di bidang pengolahan
4	Dengan menekuni usaha pengolahan , apakah berharap dapat menjadi contoh yang baik	6	100	0	0	- 6 responden berharap dapat memotivasi istri bisa ikut serta dalam berkerja dimana wanita dapat memberikan ide-ide baru untuk melakukan usaha.
5	Apakah ada yang memotivasi sampai saat ini berkerja.	6	100	0	0	- 6 responden mempunyai motivasi yang membuat mereka bertahan sampai saat ini yaitu keluarga.

Sumber : Data Primer yang di olah,2021.

Motivasi sebagai faktor pendorong internal dengan persentasi sebesar (100%) dimana usaha ikan asap tidak lain untuk memenuhi perekonomian keluarga dengan membantu suami mendapatkan penghasilan dan karena kurangnya pendapatan suami membuat istri membantu mencari penghasilan tambahan dengan cara berkerja di bidang pengolahan ikan asap. Motivasi keluarga sangat berpengaruh besar dimana istri memilih untuk tetap berkerja di

bidang pengolahan di karenakan sudah menjadi suatu kebiasaan mereka berkerja membuat mereka akan lebih bersemangat bila melakukan aktifitas selain pekerjaan rumah tangga.

**Faktor pendorong eksternal**

Tabel 2. Motivasi sebagai dorongan eksternal.

No	Faktor pendorong eksternal	Jawaban Responden				Keterangan
		Ya (orang)	Persentase (%)	Tidak (orang)	Persentase (%)	
1	Bagaimana dorongan dari keluarga untuk melakukan usaha tersebut sangat berpengaruh.	6	100	0	0	- 6 responden dorongan yang di berikan keluarga berupa doa, semangat dan ikut serta membantu dalam proses produksi.
2	Apakah lingkungan disekitar berpengaruh pada usaha yang dijalankan.	6	100	0	0	- 6 responden pada awal usaha asap yang di hasilkan sangat berpengaruh dengan lingkungan sekitar tetapi
3	Apakah usaha pengolahan menjanjikan penghasilan yang cukup	6	100	0	0	- 3 responden dari penghasilan ikan asap sangat tinggi dan itu menjadi bukti bahwa usaha pengolahan menjanjikan. - 3 reponden dari penghasilan ikan asap sudah cukup membantu meningkatkan perekonomian walaupun usaha masih baru.
4	Apakah respon masyarakat baik melihat anda bekerja dibidang pengolahan	6	100	0	0	- 6 responden respon masyarakat sangat baik mereka tidak merasa di rugikan dengan adanya usaha ini.
5	Apakah respon pelanggan pada produk hasil olahan anda	6	100	0	0	- 6 responden dengan respon pelanggan sangat baik mulai dari harga sampai dengan tekstur ikan asap.
6	Apakah respon pelanggan	6	100	0	0	- 6 responden berharap semakin baiknya respon pelanggan

	menjadi pemicu anda untuk tetap menekuni usaha pengasapan.					baik akan membuat responden semakin semangat untuk mengolah ikan asap.
--	--	--	--	--	--	--

Sumber : Data Primer yang di olah,2021.

Motivasi sebagai faktor pendorong eksternal dengan persentasi sebesar (100%) dimana dorongan dan dukungan dari keluarga yang memotivasi untuk memulai usaha pengolahan ikan asap. Pengolahan ikan asap dapat bertahan sampai saat ini dikarenakan usaha yang sudah cukup lama di tekuni keluarga menjadi usaha turun temurun yang di teruskan oleh anggota keluarga dan pada awal usaha pengolahan ikan asap mulai sedikit ada permasalahan dengan lingkungan sekitar karena masih tahap percobaan dan masih menggunakan alat seadanya membuat masyarakat sekitar mengeluh terhadap asap yang di hasilkan saat pemanggangan. Pemanggangan yang membutuhkan waktu yang cukup lama membuat masyarakat sekitar merasa terganggu dan pengasapan dilakukan di sekitaran rumah membuat asap menyebar ke pemukiman warga tetapi sekarang tidak ada lagi warga yang mengeluh karena berkembangnya tehnologi pengolah mulai merenovasi tempat pengasapan dengan membuat serobong asap yang cukup tinggi sehingga asap tidak lagi menyebar di pemukiman warga.

### **Peranan Wanita Pada Usaha Pengolahan Ikan Asap**

Tabel 3. Peranan wanita pada usaha pengolahan

No	Peranan Wanita	Jawaban Responden				Keterangan
		Ya (orang)	Persentasi (%)	Tidak (orang)	Persentase (%)	
1	Peranan wanita pada proses produksi ikan asap :					
	a. Penyiangan dan pencucian ikan	6	100	0	0	- 6 responden berperan dalam penyiangan dan pencucian menjadi tugas istri sampai saat ini.
	b.Pemberian bumbu	1	17	5	83	- 1 responden yang menggunakan bumbu dan di

						perankan oleh istri dan suami. - 5 responden tidak menggunakan bumbu karena dari awal usaha sampai saat ini tidak ada resep khusus untuk ikan asap.
	c.Penyiapan pembakaran	6	100	0	0	- 6 responden berperan dalam Penyiapan bahan bakar tugas ini di perankan oleh istri.
	d. Pengasapan	6	100	0	0	- 6 responden berperan dalam penyiapan bahan bakar tugas ini di perankan oleh istri.
2	Peranan dalam membeli bahan-bahan dan memilih ikan yang akan di gunakan	4	67	2	33	- 2 responden di perankan oleh suami dimana usaha yang di mulai bersama membuat suami dan istri berbagi tugas. - 4 responden mengerjakan tugas ini sendiri.
3	Peran dalam penguatan modal usaha	4	67	2	33	- 2 dalam penguatan modal yang diperankan oleh suami dan istri - 4 responden lainnya mengerjakan tuhas ini sendiri.
4.	Pemasaran	4	67	2	33	4 responden pada proses pemasaran memasarkan sendiri. - 2 reponden pada proses pemasaran bergantian antara suami dan istri.

Sumber : Data Primer yang di olah,2021

Peranan wanita pada usaha pengolahan ikan asap di Kelurahan Manggar Baru selama peroses pengolahan ikan asap mulai dari membersihkan ikan, memotong ikan, memanggang, mengasapkan ikan sampai proses pemasaran lebih di dominasi oleh peran seorang istri dengan persentasi sebesar (100%) dan proses pembelian bahan baku dan memilih jenis ikan juga di dominasi oleh peran istri tetapi dalam pemilihan bahan baku dan memilih jenis ikan

juga ada beberapa peran suami dan istri bahkan ada yang hanya peran suami di karenakan dimana usaha yang di mulai bersama dengan suami istri membuat mereka saling terlibat dalam pengolahan ikan asap. Peranan dalam penguatan modal usaha lebih di dominasi oleh istri dengan persentasi sebesar (67%) dan juga ada beberapa peran penguatan modal oleh suami dan istri dikarnakan lebih banyaknya yang mempunyai suami berkerja di luar dari bidang perikanan membuat seorang istri lebih berperan langsung dalam penguatan modal usaha sampai proses pemasaran juga lebih di dominasi oleh peran istri dimana istri yang lebih banyak berkontribusi selama proses pengolahan ikan dan suami yang berkerja di luar bidang perikanan tidak mempunyai waktu untuk membantu istri.

### **Peranan Wanita Dalam Pengambilan Keputusan Untuk Berkerja**

Tabel 4. Peranan wanita dalam pengambilan keputusan

No	Kegiatan Yang di Lakukan	Peranan Wanita Pada Pengambilan Keputusan					
		Istri		Suami & Istri		Suami	
		jumlah	(%)	jumlah	(%)	jumlah	(%)
<b>1. Investasi / Modal Usaha Perikanan</b>							
a	Penetapan besar modal	4	67	2	33	0	0
b	Menambah dan mengurangi modal	4	67	2	33	0	0
c	Meminjam modal	4	67	2	33	0	0
<b>2. Pengelolaan Usaha Pengolahan</b>							
a	Memilih bahan baku	4	67	1	17	1	17
b	Pembelian bahan baku	4	67	1	17	1	17
c	Menentukan tugas	4	67	2	33	0	0
d	Memilih jenis pengolahan	4	67	2	33	0	0
e	Menentukan skala usaha	4	67	2	33	0	0
<b>3. Pemasaraan Hasil Perikanan</b>							
a	Penetapan harga	4	67	2	33	0	0
b	Pemilihan sistem pemasaran	4	67	2	33	0	0

Sumber : Data Primer yang di olah,2021

### **Besar Kontribusi Pendapatan Wanita Terhadap Pedapatan Keluarga Pada Usaha Pengolahan Ikan Asap**

Tabel 5. Kontribusi pendapatan wanita terhadap pendapatan keluarga

No Responden	Pendapatan Suami (Rp/bln)	Pendapatan Istri (Rp/bln)	Pendapatan Sumber Lain (Rp/bln)	Jumlah (Rp/bln)	Persentase (%)

1	3.000.000	4.644.995	2.000.000	9.692.914	48
2	3.000.000	23.919.550	0	25.225.949	89
3	7.765.079	16.654.755	0	23.065.394	68
4	0	5.712.327	0	5.671.317	100
5	0	8.566.804	1.000.000	9.727.364	90
6	3.500.000	18.378.488	1.000.000	21.365.118	84
Total	17.265.079	77.876.919	4.000.000	94.748.056	-
Rata-Rata	2.877.513	12.979.487	1.333.333	15.791.343	80

Sumber : Data Primer yang di olah,2021

Pendapatan yang dihasilkan oleh istri lebih tinggi dibandingkan dengan pendapatan yang dihasilkan oleh suami. Pendapatan suami yang di hasilkan dari upah atau gaji bulanan dari pekerjaan mereka seperti supir, buruh bangunan dan lain-lain adapun suami yang tidak mempunyai penghasilan dikarenakannya sudah tidak mampu untuk berkerja atau sakit yang membuat istri berkontribusi penuh dalam mendapatkan penghasilan dan sedangkan pendapatan dari sumber lain dimiliki oleh 3 responden yang di hasilkan dari gaji bulanan anak dan pekerjaan sampingan mereka yaitu pembantu rumah tangga dan menjual sayur, dan yang tidak memiliki penghasilan dari anggota keluarga masih menjadi tanggungan oleh keluarga. Pengolah ikan asap yang tidak memiliki tanggungan yang bekerja, hal ini dikarenakan tanggungan masih berusia dini yang belum bisa bekerja, adapun sebagian dari pengolah tidak memiliki anggota keluarga yang masih menjadi tanggungannya dikarenakan anggota keluarga tersebut telah berkeluarga masing-masing atau sudah menikah dan memiliki anggota keluarga sendiri.

Pendapatan istri per bulannya ada 3 responden yang memiliki penghasilan jauh lebih besar dari pendapatan suami di karenakan usaha pengolahan ikan asap yang sudah lama di jalankan oleh istri dari awal usaha sampai saat ini dan 3 reponden lagi memiliki pendapatan yang lebih kecil dari ke 3 responden lainnya dimana karena masih baru dan ada juga karena masih kurangnya modal maupun karena alat transportasi membuat mereka memproduksi ikan asap lebih terbatas atau jumlah yang di gunakan lebih sedikit. Dalam melakukan proses produksi ikan asap dalam sebulan menghabiskan waktu 16 – 20 hari dan setiap sekali pengolahan pendapatan mereka di kalikan dengan jumlah produksi selama sebulan membuat

pendapatan mereka jauh lebih lebih besar dapat di lihat pada Lampiran 5 Tabel 7 jumlah pendapatan per produksi maupun per bulan.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

1. Motivasi seorang wanita untuk berkerja pada usaha ikan asap di Kelurahan Manggar Baru sebagai berikut :
  - a. Faktor pendorong internal dimana adanya keinginan yang ingin di capai karena adanya kebutuhan yang belum terpenuhi membuat istri memilih untuk berkerja karena kebutuhan keluarga yang masih kurang tercukupi.
  - b. Faktor pendorong eksternal dimana keluarga yang bersifat saling mendukung dan saling membantu dalam kegiatan pengolahan ikan asap begitupun dengan lingkungan sekitar maupun pelanggan menjadi faktor pendorong yang memotivasi seorang istri lebih bersemangat dalam berkerja dan bertahan sampai saat ini menekuni usaha pengolahan ikan asap.
2. Peranan wanita pada usaha ikan asap di Kelurahan Manggar Baru yaitu pada proses produksi di perankan oleh istri dengan persentasi sebesar (100%) adapun peranan suami dalam membeli bahan baku dengan persentasi sebesar (33%) dan peranan suami istri dalam penguatan modal usaha dengan persentasi sebesar (33%).
3. Peranan wanita pada pengambilan keputusan untuk berkerja pada usaha ikan asap di Kelurahan Manggar Baru lebih dominan dilakukan oleh istri dimana mulai investasi/modal usaha perikanan, pengelolaan usaha pengolahan dan pemasaran hasil perikanan lebih banyak pengambilan keputusan yang di keluarkan oleh istri dengan presentasi sebesar (67%).
4. Kontribusi yang disumbangkan oleh istri pengolah ikan asap dalam meningkatkan pendapatan keluarga tergolong tinggi dimana kontribusi wanita >50% dari total pendapatan rumah tangga maka kontribusi wanita dikatakan besar dengan rata-rata persentase dari ke 6 responden sebesar (80%).



**DAFTAR PUSTAKA**

Badan Pusat Statistik Kota Balikpapan. 2018.

Berdasarkan Profil Desa dan Kelurahan yang diperoleh di Kantor kelurahan Manggar Baru Pada Tahun 2016.

Guhardja S, Puspitawati H, Hartoyo, Hastuti D. 1992. Diktat Manajemen Sumberdaya Keluarga. Bogor. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Muhson, Ali.2006. Teknis Analisi Kuantitatif. Universitas Negri Yogyakarta. Yogyakarta.

Sugiyono, 2010. Metode penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta, Bandung.