
**Analisis Pengambilan Keputusan Dalam Produksi Ikan Asap
(Studi Fenomenologi Pada Pelaku Usaha Perempuan Di Desa
Dermolo, Kecamatan Kembang, Kabupaten Jepara, Jawa Tengah)**

Fransiska Mawardani¹, Bondan Satriawan^{2*}

^{1,2}Program Studi S1 Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Trunojoyo Madura

Email: bondan.satriawan@trunojoyo.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.21107/bep.v3i1.18506>

ABSTRACT

This study aims to understand the decision-making pattern in smoked fish production carried out by women entrepreneurs in the village of Dermolo which is the largest smoked fish producer in Jepara Regency. Furthermore, smoked fish production is also one of the main economic activity characteristic of Dermolo Village in Kembang District of Jepara Regency. This research is a phenomenological study which is part of a qualitative research method. In addition, as mentioned previously, the location of this research is in Dermolo Village, Kembang District, Jepara Regency. Moreover, the data collection techniques in this study are using observation, interviews, and documentation, also, the data validation is using triangulation of sources. The results of this study indicate that the decision of women entrepreneurs in producing smoked fish is fully the women entrepreneurs' choice or an independent choice. This is because in the smoked fish production those women entrepreneurs have a position as a business owner and freely are freely deciding all of the decisions related to the production. In addition, the women entrepreneurs decide to use the traditional of marketing techniques, namely word of mouth marketing and marketed by mobile village vegetable traders.

Keywords: *Decision Making, Women Entrepreneurs, Production, Smoked Fish, , Phenomenology, Dermolo Village.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memahami pola pengambilan keputusan dalam produksi ikan asap yang dilakukan oleh pengusaha perempuan di Desa Dermolo yang merupakan penghasil ikan asap terbesar di Kabupaten Jepara. Produksi ikan asap juga merupakan salah satu ciri kegiatan ekonomi utama Desa Dermolo Kecamatan Kembang Kabupaten Jepara. Penelitian ini merupakan penelitian fenomenologi yang merupakan bagian dari metode penelitian kualitatif. Sebagaimana telah disebutkan sebelumnya, lokasi penelitian ini berada di Desa Dermolo, Kecamatan Kembang, Kabupaten Jepara. Dalam studi ini, teknik pengumpulan data menggunakan tehnik observasi, wawancara, dan dokumentasi, dan validasi data menggunakan triangulasi sumber. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa keputusan perempuan pengusaha dalam memproduksi ikan asap sepenuhnya merupakan pilihan independen perempuan pengusaha. Hal ini karena dalam produksi ikan asap para perempuan pengusaha tersebut memiliki kedudukan sebagai pemilik usaha dan bebas menentukan segala keputusan yang berkaitan dengan produksi tersebut. Para pengusaha perempuan juga memutuskan untuk menggunakan teknik pemasaran tradisional,

yaitu pemasaran dari mulut ke mulut dan dipasarkan oleh pedagang sayur keliling desa.

Kata Kunci : *Pengambilan Keputusan, Pengusaha Perempuan, Produksi, Ikan Asap, Fenomenologi, Desa Dermolo.*

PENDAHULUAN

Desa Dermolo di Kecamatan Kembang memiliki ciri ekonomi khas sebagai desa penghasil ikan asap. Produksi ikan asap di desa ini juga khas karena seluruhnya dikerjakan oleh para pengusaha perempuan. Desa Dermolo merupakan salah satu desa yang terletak di salah satu Kecamatan Kembang, Kabupaten Jepara. Desa tersebut merupakan desa yang dikelilingi oleh lautan, sehingga banyak masyarakat desa yang memiliki profesi sebagai nelayan. Desa Dermolo merupakan desa dengan produksi ikan asap terbesar di kabupaten Jepara.

Pengamatan atau observasi yang dilakukan peneliti menunjukkan bahwa semakin banyak perempuan yang mendirikan usaha ataupun yang sudah menggeluti usaha ikan asap

di desa ini. Berbagai pilihan usaha ataupun profesi pekerjaan tersedia bagi masyarakat di desa ini, khususnya bagi para perempuan, meskipun demikian para perempuan di desa ini tampaknya lebih tertarik untuk memilih usaha ikan asap. Hal tersebut membuat produk Ikan asap dari Desa Dermolo menjadi semakin terkenal oleh kalangan masyarakat luar daerah Desa Dermolo, bahkan sudah terkenal di seluruh Kabupaten Jepara. Selain itu saat ini Desa Dermolo merupakan desa penghasil ikan asap terbesar di Kabupaten Jepara.

Para pemilik usaha produksi ikan asap di Desa Dermolo adalah para perempuan. Para lelaki atau suami lebih memilih mengambil pekerjaan sebagai nelayan, petani atau sebagai buruh serabutan, namun tidak dipungkiri biasanya ada beberapa laki-laki atau suami yang ikut berperan dalam membantu proses produksi ikan asap tersebut. Namun perempuan yang lebih mendominasi dalam pengambilan keputusan proses produksi ikan asap, dimana perempuan terlibat dalam proses produksi, baik dari proses produksi maupun sampai dengan pemasaran. Mereka bukan hanya berpeleceh dalam menghasilkan produksi ikan asap serta kualitas dari hasil produksi juga menjadi tanggung jawab perempuan.

Kenyataan di lapangan yang menunjukkan bahwa usaha ikan asap ini dilakukan oleh para perempuan di Desa Dermolo merupakan suatu fenomena yang menarik. Para perempuan tersebut melakukan semua proses produksi ikan asap oleh mereka sendiri dan terkadang dibantu oleh karyawan (bagi yang memiliki karyawan) yang juga perempuan. Semua proses produksi, mulai dari pemilihan dan pembelian bahan baku, termasuk di dalamnya penentuan sarana produksi dilakukan oleh para pengusaha perempuan tersebut. Proses produksi dalam rangka menghasilkan ikan asap yang berasal dari ikan laut segar juga dilakukan oleh para pengusaha perempuan tersebut. Proses pemasaran juga dilakukan sepenuhnya oleh para pengusaha perempuan tersebut.

Hal tersebut merupakan sesuatu yang menarik mengingat bahwa semua proses produksi ikan asap mulai dari penyediaan input, proses produksi dan bahkan proses pemasaran dilakukan oleh para pengusaha perempuan tersebut. Fenomena yang ada di Desa Dermolo terkait produksi ikan asap menarik

perhatian peneliti untuk menahami lebih dalam, khususnya bagaimana proses pengambilan keputusan pada produksi ikan asap di Desa Dermolo oleh para pengusaha perempuan tersebut. Pengambilan keputusan merupakan bagian penting dari aktivitas individual maupun bisnis. Pengambilan keputusan merupakan pilihan-pilihan dari dua atau lebih alternatif. Semua orang melakukan keputusan (Robbins dan Coulter, 2002). Pengambilan keputusan selain mengarahkan terhadap pencapaian tujuan, juga setiap pengambilan keputusan melibatkan sejumlah resiko, jika keputusan yang diambil kurang tepat (Puspitawati, 2012).

Pengambilan keputusan menurut Harold dan Donnell (1997) adalah pemilihan diantara alternatif mengenai suatu cara bertindak yaitu inti dari perencanaan, suatu rencana tidak dapat dikatakan tidak ada jika tidak ada keputusan, suatu sumber yang dapat dipercaya, petunjuk atau reputasi yang telah dibuat. Sedangkan Teori pengambilan keputusan merupakan ilmu yang mempelajari tentang cara memilih alternatif yang tepat yang akan dijadikan sebuah keputusan dan berhubungan dengan perilaku seseorang dalam proses pengambilan keputusan. Teori ini menyatakan bahwa seseorang memiliki keterbatasan pengetahuan dan bertindak hanya berdasarkan persepsinya terhadap situasi yang sedang dihadapi. Tiap orang memiliki struktur pengetahuan yang berbeda dan itu akan mempengaruhi cara pembuatan suatu keputusan dimana hal itu tidak dapat dilepaskan dari berbagai konteks sosial berupa tekanan-tekanan dan pengaruh-pengaruh politik, sosial, dan ekonomi.

Keputusan untuk memilih kewirausahaan bagi wanita juga melibatkan sejumlah resiko, selain peluang yang dapat di manfaatkan. Oleh karena itu terdapat beberapa factor yang dipertimbangkan dalam pengambilan keputusan. Dalam hal keputusan wanita untuk wirausahawan, terdapat dalam factor individu sendiri (internal) dan factor eksternal. Faktor-faktor internal antara lain: Minat, Motivasi, Pemberdayaan diri. Sedangkan factor eksternal antara lain: Lingkungan keluarga/keturunan, dukungan suami/keluarga, sumber modal, serta lingkungan social (Pristiana, et, al, 2012). Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk menjelaskan dan menganalisis lebih lanjut bagaimana pengambilan keputusan pada produksi ikan asap oleh pengusaha perempuan di Desa Dermolo, Kecamatan Kembang, Kabupaten Jepara.

Berdasarkan hal tersebut maka rumusan masalah yang akan di teliti dalam penelitian ini adalah: "Bagaimana pengambilan keputusan produksi ikan asap dalam studi fenomenologi pada pelaku usaha perempuan di Desa Dermolo, Kecamatan Kembang, Kabupaten Jepara?"

STUDI LITERATUR

Teori Pengambilan Keputusan

Rasional yang dipakai untuk mendasari pembuatan keputusan berasal dari pemahaman ekonomi suatu individu. Berdasarkan konsep rasionalitas ekonomi, setiap orang dalam membuat keputusan diasumsikan selalu didasarkan informasi yang tersedia, membandingkan informasi tentang opsi yang berbeda-beda, kemudian dia akan memilih opsi yang bisa membuatnya mendapatkan tujuannya atau kepentingannya (maksimisasi utilitas) . Berdasarkan konsep inilah ilmu ekonomi modern berkembang.

Pengambilan keputusan menurut Harold dan Donnell (1997) adalah pemilihan diantara alternatif mengenai suatu cara bertindak yaitu inti dari

perencanaan, suatu rencana tidak dapat dikatakan tidak ada jika tidak ada keputusan, suatu sumber yang dapat dipercaya, petunjuk atau reputasi yang telah dibuat. Seseorang memiliki keterbatasan pengetahuan dan bertindak hanya berdasarkan persepsinya terhadap situasi yang sedang dihadapi. Tiap orang memiliki struktur pengetahuan yang berbeda dan itu akan mempengaruhi cara pembuatan suatu keputusan dimana hal itu tidak dapat dilepaskan dari berbagai konteks sosial berupa tekanan-tekanan dan pengaruh-pengaruh politik, sosial, dan ekonomi.

Keputusan untuk memilih kewirausahaan bagi wanita juga melibatkan sejumlah resiko, selain peluang yang dapat di manfaatkan. Oleh karena itu terdapat beberapa factor yang dipertimbangkan dalam pengambilan keputusan. Dalam hal keputusan wanita untuk wirausahawan, terdapat dalam factor individu sendiri (internal) dan factor eksternal. Faktor-faktor internal antara lain: Minat, Motivasi, Pemberdayaan diri. Sedangkan factor eksternal antara lain: Lingkungan keluarga/keturunan, dukungan suami/keluarga, sumber modal, lingkungan social (Pristiana, et., al., 2012).

Teori Kewirausahaan

Wirausahawan atau *entrepreneur* berasal dari bahasa Prancis "entreprendre", yang bermakna "untuk melakukan." Wirausahawan adalah orang yang mampu untuk mengatur, mengelola, dan mengambil resiko bisnis. Lebih lanjut kewirausahaan merupakan sebuah proses dinamis dari visi, mengubah, dan menciptakan. Kemauan untuk mengambil resiko, kemampuan untuk merumuskan sebuah tim usaha yang efektif; mempunyai ketrampilan kreatif yang sesuai dengan sumber daya yang dibutuhkan merupakan faktor penting dalam kewirausahaan. Termasuk juga ketrampilan dalam pembangunan rencana bisnis dan visi yang kuat,

Meskipun sebelumnya wirausaha didominasi oleh laki-laki, saat ini semakin banyak wanita yang memasuki dunia usaha sebagai pilihan karir dan profesi. Orientasi kewirausahaan wanita dipengaruhi oleh tujuan, motif, identitas wanita dan karakteristik personal (Arasti, 2012). Ismail, et., al., (2012) mengemukakan bahwa pilihan karir wirausahawan wanita secara signifikan dipengaruhi oleh faktor budaya daripada faktor kepribadian. Lebih lanjut, faktor-faktor internal (minat, pemberdayaan, dan motivasi) mempengaruhi keputusan wanita untuk berwirausaha, terutama yang paling kuat adalah minat dan motivasi, namun pemberdayaan tidak berpengaruh secara signifikan (Pristiana, et., al., (2009).

Teori Produksi

Produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu barang atau menciptakan barang baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan masyarakat. Teori produksi adalah teori yang menjelaskan hubungan antara tingkat produksi dengan factor produksi dan hasil penjualan outputnya. Secara tradisional faktor produksi dibagi kedalam 4 kelompok, yaitu : (i) Tanah (*Land*) atau Sumber Daya Alam (*Natural Resources*); (ii) Tenaga kerja manusia (*Labour*) atau Sumber Daya Manusia (*Human Resources*) ; (iii) Modal (*capital*); (iv) Keahlian keusahawan (*Entrepreneurship*).

Dalam ilmu ekonomi terdapat tiga pokok permasalahan yang menjadi inti pembahasan, yaitu; 1). What (apa dan berapa) yang menyangkut persoalan jenis dan jumlah produksi yang diproduksi sesuai kebutuhan masyarakat. 2).

How (Bagaimana) setelah jenis dan jumlah produksi ditentukan selanjutnya menentukan bagaimana barang tersebut diproduksi dan apa saja yang dibutuhkan saat memproduksi. 3). For whom (Siapa) setelah kedua persoalan diatas sudah ditentukan, selanjutnya menentukan untuk siapa barang tersebut diproduksi dan siapa yang seharusnya menikmati barang tersebut. Dalam proses produksi memiliki hal utama dalam melakukan sistem produksi yaitu input, proses dan output. Input merupakan bahan yang digunakan dalam proses produksi yang nantinya menghasilkan output yang di inginkan.

Secara matematis teori produksi dijabarkan kedalam fungsi produksi, yaitu suatu persamaan yang memiliki hubungan fungsional antara tingkat input yang digunakan dengan tingkat output yang dihasilkan. Fungsi produksi secara matematis dituliskan sebagai berikut $Q = F (K, L, R, T)$ (Seputra & Sutrisno, 2016). K adalah jumlah stok modal, L adalah jumlah tenaga kerja, R adalah kekayaan alam, T adalah tingkat teknologi yang digunakan, dan Q adalah jumlah produksi yang dihasilkan oleh berbagai faktor produksi tersebut. Bentuk persamaan matematik tersebut yang berarti bahwa tingkat produksi suatu barang yang akan dihasilkan tergantung dari beberapa faktor yaitu faktor jumlah modal, jumlah tenaga kerja, kekayaan alam, dan tingkat teknologi yang digunakan.

Analisis teori produksi membagi proses produksi ke dalam dua kelompok, yaitu produksi jangka pendek dan produksi jangka panjang. Proses produksi dalam jangka pendek berarti terdapat satu faktor produksi yang bersifat tetap, sedangkan produksi jangka panjang yaitu produksi yang bersifat variabel atau berubah-ubah

Teori Pemasaran

Menurut Kotler (1992) "Marketing is a social and managerial process by which individuals and groups obtain what they need and what through creating, offering, and exchanging products of value of with other". (Pemasaran adalah proses sosial dan manajerial dengan mana seseorang atau kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan melalui penciptaan dan pertukaran produk dan nilai). Kesimpulan yang bisa diambil dari definisi tersebut bahwa pemasaran adalah fungsi bisnis yang mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan konsumen yang harus dipuaskan oleh keinginan manusia lain, yang menghasilkan alat pemuas kebutuhan, yang berupa barang maupun jasa. Pemasaran pada dasarnya memiliki cakupan yang luas dibagi berbagai jenis tapi tetap tergantung pada tiga hal penting yaitu, target pasar atau sasaran pemasaran, teknik pemasaran dan alat yang digunakan.

Berdasarkan teknik pemasaran, marketing dibagi menjadi empat jenis yaitu:

- a. *Word of Mouth (WOM)*, jenis marketing ini mengutamakan lisan sebagai teknik pemasaran.
- b. *Guerrilla Marketing*, yaitu adalah teknik pemasaran gerilya yang tidak konvensional, memiliki potensi untuk menjadi pemasaran yang interaktif dan sengaja ditempatkan di tempat-tempat yang tidak terduga.
- c. *Affiliate Marketing*, teknik pemasaran dimana suatu bisnis atau perusahaan memberikan reward jika suatu afiliasi dapat membawa konsumen pada bisnis tersebut.
- d. *Database Marketing*, teknik pemasaran dengan memanfaatkan database konsumen yang berpotensi untuk kemudian mempromosikan produk dengan komunikasi pribadi.

Suatu barang atau jasa, sebelum mencapai konsumen akhir biasanya melewati beberapa pasar terlebih dahulu. Hal ini dikenal sebagai saluran distribusi. Saluran distribusi atau saluran pemasaran adalah rute yang diambil pada saat memindahkan suatu produk atau jasa dari sumber pasokan awal ke konsumen akhir. Terdapat 5 jenis saluran distribusi dasar produk-produk konsumsi, saluran saluran tersebut adalah:

- a. Saluran produsen → pengecer → konsumen
- b. Produsen → pengecer → konsumen akhir
- c. Produsen → grosir → pengecer → konsumen akhir
- d. Produsen → agen → pengecer → konsumen akhir.
- e. Produsen → agen → grosir → pengecer → konsumen akhir (Karundeng et., al., 2018)

METODOLOGI

Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini ialah menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang menggunakan latar belakang alamiah, dengan maksud menafsirkan fenomena yang terjadi dan dilakukan dengan jalan melibatkan berbagai metode yang ada. Artinya bahwa penelitian kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati.

Dengan demikian setiap individu yang menjadi objek penelitian harus holistic (utuh) tidak ada individu ataupun organisasi yang diisolasi ke dalam variabel ataupun hipotesis. Namun yang harus dilakukan ialah bagian individu ataupun organisasi tersebut harus dipandang sebagai sesuatu bagian yang utuh. Penelitian kualitatif juga berfungsi sebagai alat untuk menggambarkan dan mengungkapkan. Seperti secara mendasar penelitian kualitatif memiliki dua tujuan yaitu: (1) menggambarkan dan mengungkapkan dan (2) menggambarkan dan menjelaskan.

Metode Penelitian

Pada penelitian ini lebih memfokuskan pada fenomena pelaku usaha perempuan pada usaha produksi ikan asap di Desa Dermolo Kecamatan Kembang, Kabupaten Jepara. Dalam mengungkap fenomena pelaku usaha produksi ikan asap ini tidak bisa dilihat hanya dengan mengamati, sehingga dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif fenomenologi. Metode fenomenologi berhubungan dengan pemahaman tentang kehidupan keseharian dan dunia inter subjektif (dunia kehidupan) partisipan.

Penelitian fenomenologi mencoba menjelaskan atau mengungkap makna konsep atau fenomena pengalaman yang didasari oleh kesadaran yang terjadi pada beberapa individu. Fenomenologi dilakukan dalam situasi yang alami, sehingga tidak ada batasan dalam memaknai atau memahami fenomena yang dikaji dan peneliti bebas untuk menganalisis data yang diperoleh (Moleong dan Lexxy, 2016)

Fokus Penelitian dan Unit Analisis

Fokus penelitian dalam kualitatif ialah berdasar pada pembatasan tingkat kepentingan / urgensi dari setiap masalah. Pembatasan tersebut berguna untuk

memudahkan data mana yang relevan dengan penelitian yang sedang dilakukan. Dengan demikian, maka penelitian ini berfokus pada:

1. Analisis Karakteristik Produksi Ikan Asap dalam perbedaan cara pandang perempuan.
2. Analisis studi pengambilan keputusan produksi ikan asap pada pelaku usaha perempuan di Desa Dermolo Kecamatan Kembang Kabupaten Jepara.

Sedangkan Unit Analisis suatu komponen dari penelitian kualitatif yang berkaitan dengan masalah penelitian berdasarkan latar belakang masalah unit analisis dalam penelitian ini adalah:

1. Karakteristik umum terkait produksi ikan asap
2. Peran Perempuan dalam pengambilan keputusan proses produksi ikan asap, mulai dari keputusan terkait input, proses produksi, output hingga pemasaran

Kriteria Informan

Pemilihan informan didasarkan atas pertimbangan-pertimbangan tertentu bahwa informan memiliki kemampuan dan kemauan untuk memberikan data dan informasi terkait dengan permasalahan dalam penelitian.

ikan asap oleh pengusaha perempuan di Desa Dermolo, Kecamatan Kembang, Kabupaten Jepara.

Teknik Analisis Data

Analisis data adalah upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah-milahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mensistesisikannya, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting dan apa yang dipelajari, dan memutuskan apa yang dapat diceritakan kepada orang lain (Moleong dan Lexy, 2016). Dalam menganalisis data diperlukan kerja keras dan kreativitas yang tinggi dari penelitian itu sendiri.

Dalam penelitian fenomenologi menurut (Creswell, 2015) terdapat metode-metode analisis yang terstruktur dan spesifik, yaitu:

1. Mendeskripsikan pengalaman personal dengan fenomena yang sedang dipelajari;
2. Membuat daftar pernyataan penting
3. Mengambil pernyataan penting tersebut kemudian dikelompokkan menjadi unit makna atau tema;
4. Peneliti kemudian merefleksikan pemikirannya dengan menggunakan variasi imajinatif (*imaginative variation*) atau deskripsi struktural (*structural description*), mencari keseluruhan makna yang memungkinkan dan melalui perspektif yang divergen (*divergent perspectives*), mempertimbangkan kerangka rujukan atas gejala (*phenomenon*), dan mengkonstruksikan bagaimana gejala tersebut dialami.

Selanjutnya peneliti mengkonstruksi seluruh penjelasan dan informasi yang diperoleh tentang makna dan esensi pengalamannya.

Uji Keabsahan Data

Pengujian validitas data dalam penelitian ini, peneliti menggunakan uji kredibilitas data melalui teknik triangulasi. Adapun triangulasi yang digunakan ialah triangulasi sumber. Triangulasi sumber dalam penelitian ini ialah dengan membandingkan antara informan satu dengan informan lainnya baik melalui wawancara, kuesioner, ataupun kesesuaian data-data di lapangan. (Bachri, 2010). Triangulasi adalah suatu pendekatan analisa data yang mensintesa data

dari berbagai sumber. Triangulasi merupakan kegiatan mengumpulkan dan mencari data dengan cepat dengan pengujian data yang sudah ada dalam memperkuat tafsir dan meningkatkan kebijakan serta program yang berbasis pada bukti yang telah tersedia (Bachri, 2010).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha Produksi Ikan Asap

Ikan asap di Desa Dermolo memiliki ciri tersendiri karena pada olahan produksinya menggunakan kayu pilihan yang digunakan dalam proses produksi ikan asap dan juga dalam pemilihan bahan atau ikan yang digunakan tidak semua jenis ikan di olah oleh pengusaha produksi ikan asap di Desa Dermolo. Pengambilan keputusan merupakan bagian penting dari aktivitas individual maupun bisnis. Pengambilan keputusan merupakan pilihan-pilihan dari dua atau lebih alternatif. Semua orang melakukan keputusan (Robbins dan Coulture, 2002). Usaha produksi ikan asap tersebut menjadi keputusan pemilihan usaha yang banyak di geluti oleh mayoritas masyarakat Dermolo. Hal ini dapat dilihat dari jumlah usaha produksi ikan asap di Desa Dermolo sebagai berikut:

Tabel 1
Pemilik Usaha Produksi Ikan Asap Desa Dermolo Kecamatan Kembang 2021

No	Nama Pemilik	Bahan Baku yang Digunakan	Lokasi
1	Masinah	Tongkol, Tumbuk Layar, Mermang, Ikan Pari, Todak	Dusun Wates
2	Rawi	Tongkol, Bembeng, Kerapu, Tengkurungan	Dusun Wates
3	Alim	Tongkol, Grandong	Dusun Wates
4	Suparmi	Ikan Pari, Tumbuk, Layar	Dusun Wates
5	Karwati	Tongkol	Dusun Wates
6	Sumirah	Tongkol, Ikan Ladang, Tumbuk Layar	Dusun Wates
7	Ratna	Ikan Pari, Manyong	Dusun Wates
8	Titik	Tongkol, Badong, Tengkurungan	Dusun Dombang
9	Masini	Tongkol, Ikan Pari	Dusun Dombang
10	Paniti	Tongkol	Dusun dombang
11	Mintrah	Tongkol, Ikan Pari	Dusun Dombang
12	Puryati	Tongkol	Dusun Dombang
13	Widya	Mermang, Tongkol, Grabah, Bembeng	Dusun Dombang
14	Nafis	Tongkol, Badong	Dusun Gundi
15	Insane	Tongkol	Dusun Ngemplik

Sumber: Data Primer 2021

Pada tabel di atas menunjukkan banyaknya jumlah usaha produksi ikan asap di Desa Dermolo yang telah di geluti oleh masyarakat Desa Dermolo. Bahan dasar yang di gunakan dalam produksi ikan asap mayoritas

menggunakan Ikan Tongkol. Pemilik usaha produksi ikan asap ini sebagian besar telah memulai usahanya lebih dari 3 tahun dan sebagian diantaranya telah memulai usaha 5 tahun yang lalu, namun ada juga yang baru memulai usaha di beberapa tahun lalu. Pengusaha produksi ikan asap tersebut memilih memasarkan barang produksinya melalui para tengkulak, media social dan juga ada beberapa yang memilih menjualnya di pasar. Karena banyak masyarakat Dermolo yang memilih mendirikan usaha produksi ikan asap sendiri sehingga peminat dari ikan asap lebih banyak datang dari luar Desa Dermolo. Tetapi ada juga sebagian penduduk dari Desa lain juga menjual ikan asap ini tetapi tetap saja Desa Dermolo yang lebih terkenal di bandingkan Desa lainnya.

Setiap orang yang memiliki usaha produksi ikan asap ini memilih jenis ikan dengan kualitas yang berbeda, tapi bahan pokok yang digunakan rata-rata sama. Teknik dan proses pembuatan setiap pelaku usaha juga memiliki trik yang berbeda. Hal tersebut yang membedakan rasa dan kualitas ikan asap dari beberapa para pelaku usaha. Dapat dilihat pada gambar dibawah ini proses produksi ikan asap



Gambar 1
Proses Produksi, Tempat Produksi dan Kios Ikan Asap
Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2022

Ikan asap sebagai *icon* Desa Dermolo menjadi salah satu oleh-oleh khas Desa Dermolo yang di produksi oleh kalangan perempuan di Desa Dermolo. Ikan asap yang terbuat dari bahan utama ikan laut ini banyak di ganderungi seluruh kalangan ini biasanya di konsumsi sebagai lauk untuk makan. Dilihat dari gambar dibawah ini dapat di jumpai di tepi jalan dekat rumah

pemilik usaha terdapat kios produksi ikan asap.

Pada gambar di atas menunjukkan bahwa pelaku usaha produksi ikan asap ini memiliki kios sendiri di dekat rumahnya sehingga memudahkan dalam penjualan karena menurut pelaku usaha tersebut tidak repot dalam memindahkan bahan baku. Selain pelaku usaha yang memiliki kios sendiri di dekat rumahnya, ada juga beberapa yang berjualan dengan cara jualan keliling menggunakan sepeda motor dan ada juga yang memilih memanfaatkan media social ataupun menjualnya di pasar hingga saat ini.



Gambar 2
Alat Produksi

Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2022

Gambar diatas merupakan suatu alat dimana alat tersebut digunakan untuk proses pengasapan ikan. Adapun fungsi dari alat tersebut sama halnya seperti oven pada umumnya, sedangkan potongan ikan yang sudah di potong akan di letakkan dan disusun rapi pada keranjang besi seperti yang ada pada gambar di atas. Setelah tersusun rapi maka keranjang ikan akan didorong masuk ke dalam tungku kotak tersebut untuk dilakukan proses pengasapan. Ikan tersebut masih setengah matang karena untuk mempercepat proses produksi. ikan yang sudah matang tersebut akan di angkat dari keranjang besi dan di susun rapi di atas wadah yang terbuat dari rotan. Ikan yang sudah selesai di asap maka akan mengeluarkan kantung air di dalamnya, sehingga pemilihan wadah rotan bertujuan untuk mengeringkan air yang ada pada ikan asap tersebut. Sehingga kualitas ikan asap akan lebih awet karena kondisi ikan dalam keadaan kering.

Pada gambar terlihat pula sosok laki-laki diatas adalah suami dari pemilik usaha produksi ikan asap. Beliau pada gambar tersebut terlihat sedang membantu isterinya dengan mengambil bagian sebagai pemotong ikan. Disini peran suami hanya membantu pekerjaan isterinya, karena di sisi lain para suami akan lebih memilih mengambil pekerjaan lain ketimbang membantu isterinya memproduksi ikan asap dengan dalih pertimbangan karena menurut para suami pekerjaan tersebut lebih cocok untuk perempuan ketimbang laki-laki. Ketika suami tidak memiliki pekerjaan luar atau panggilan untuk bekerja maka suami akan mengambil peran untuk membantu isterinya pada usaha produksi ikan asap.

Karakteristik Informan

Sebelum menggambarkan fenomena usaha produksi ikan asap di Desa dermolo, maka akan dijelaskan terlebih dahulu informan yang mengetahui

dengan benar atas peran perempuan dalam pengambilan keputusan dalam proses produksi ikan asap sesuai penelitian.

Tabel 2
Informan Pada Penelitian

No	Nama	Usia	Lama Usaha / Lama Bekerja	Peran
1	Masinah	60 tahun	7 tahun	Pemilik Usaha
2	Suparmi	73 tahun	9 Tahun	Pemilik Usaha
3	Karwati	65 tahun	7 tahun	Pemilik Usaha
4	Titik	58 tahun	6 tahun	Pemilik Usaha
5	Masini	68 tahun	8 tahun	Pemilik Usaha
6	Paniti	57 tahun	6 tahun	Pemilik Usaha
7	Puryati	68 tahun	6 tahun	Pemilik Usaha
8	Mintrah	70 tahun	7 tahun	Pemilik Usaha

Sumber: Data Primer, 2021

Dilihat dari tabel informan di atas, dalam penelitian ini menetapkan 8 informan yang memiliki usaha kios dan telah mendirikan usaha lebih dari 5 tahun. Terdapat 7 orang yang tidak dipilih sebagai informan disebabkan karena dari 7 orang tersebut mendirikan usaha kurang dari 5 tahun. Adapun alasan dipilihnya 8 dari 15 orang pemilik usaha produksi ikan asap yang telah menggeluti usaha produksi ikan asap lebih dari 5 tahun ialah sebagai berikut:

1. Usaha produksi ikan asap tersebut menjadi pendapatan utama (bukan usaha sampingan)
2. Paling lama mempunyai usaha produksi ikan asap.

Terdapat 7 orang yang tidak dipilih sebagai informan disebabkan karena dari 7 orang tersebut mendirikan usaha produksi ikan asap kurang dari 5 tahun, selain itu mereka masih menjadikan usaha produksi ikan asap sebagai usaha sampingan karena masih memiliki suami yang memberikan nafkah.

Keputusan Produksi

Menurut Saputra & Sutrisno (2016) Produksi adalah suatu kegiatan memproses input menjadi suatu output yang memiliki nilai guna suatu benda dan memiliki nilai tambah. Dalam kegiatan produksi, pelaku usaha memiliki tujuan : a) menghasilkan suatu barang atau produk sesuai kebutuhan pasar. b) mendapatkan keuntungan semaksimal mungkin. c) memaksimalkan sumberdaya yang ada sehingga memiliki banyak manfaat. d) meminimalisir biaya produksi. e) memaksimalkan kualitas dan kuantitas hasil produksi. keputusan produksi

merupakan hal penting dalam menentukan jumlah produk yang dihasilkan, dengan adanya peran perempuan maka pelaku usaha akan mengerti dalam melakukan usaha produksi sesuai dengan memanfaatkan peluang yang ada di lingkungan saat ini.

Keputusan Alat Produksi

Alat Produksi merupakan media untuk mengolah bahan mentah menjadi produk jadi dengan bantuan pekerja. Terdiri dari alat produksi langsung (fasilitas produksi yang berupa mesin, perkakas, peralatan, perkakas Bantu dan sebagainya) dan alat produksi tak langsung (tanah, jalan, bangunan, gudang dan sebagainya) (Zulyanti, 2016). Dalam proses produksi produsen di tuntut untuk dapat mengolah berbagai produksi mentah atau setengah matang untuk menjadi produk jadi. Penggunaan alat produksi menjadi penentu dalam hasil produksi sesuai yang telah diungkapkan oleh ibu Masinah sebagai berikut:

“Alat yang saya gunakan ya seperti tungku kotak yang mirip oven itu, terus tempat yang terbuat dari rangkaian besi buat bakar ikannya, pisau, kayu karet buat bahan bakar ikanya, wadah rotan buat naruh ikan yang sudah matang, daun jati buat bungkus ikanya kalau ada yang beli dan kantong kresek”

Pernyataan ibu Masinah mengungkapkan bahwa alat produksi langsung yang digunakan dalam proses produksi ikan asap yaitu meliputi tungku kotak/oven, pisau, wadah rangkaian besi, wadah rotan, kayu karet, daun jati dan kantong kresek. Sedangkan menurut ibu Masini sebagai berikut:

“Ada tungku kotak, keranjang rangkaian besi, kayu karet atau kayu rambutan, pisau, wadah rotan, daun jati, kantong kresek. Paling ya itu saja soalnya kalau buat produksi ikan asap itu ngga ribet alat-alatnya, kalau rumah atau pondok ini juga sama seperti yang lainnya, kepemilikan sendiri”

Menurut ibu Masini, alat yang beliau gunakan kebanyakan sama seperti yang digunakan oleh kebanyakan pengusaha ikan asap seperti yang lainnya. Karena alat-alat produksi ikan asap emmang pada umumnya menggunakan alat yang sama yang digunakan sebagai alat produksi, sedangkan bangunan pondok atau rumah kecil dari masing-masing pengusaha ikan asap juga mendirikan pondok kecil seperti itu untuk digunakan sebagai tempat berlangsungnya proses produksi. Selanjutnya ibu Suparmi menyatakan sebagai berikut:

“Alat-alat yang saya gunakan ya sama seperti yang lainnya mba, tungku kotak itu, wadah rotan, keranjang besi, pisau, daun jati, kantong kresek dan pondok ini sebagai tempat produksinya, kalau pemakaian kayu bakar paling saya menggunakan jenis kayu karet dan kayu lainya yang sekiranya baranya banyak”

Ibu Suparmi mengungkapkan, bahwaasanya alat yang digunakan beliau sama seperti yang lainnya, namun sedikit berbeda dengan pemilihan jenis kayu untuk bahan bakarnya, beliau lebih memilih jenis kayu yang dapat menghasilkan bara yang banyak atau jenis kayu keras sehingga akan lebih maksimal ketika digunakan untuk proses pengasapan ikanya. Berbeda Hal nya dengan yang di untkapkan oleh ibu Karwati sebagai berikut:

“Alat produksi yang saya gunakan meliputi alat yang digunakan untuk penggunaan pengasapan seperti kayu karet yang digunakan untuk bahan bakar,

oven dari bahan bangunan yang dibentuk persegi untuk tempat pengasapan, keranjang persegi yang berbahan dasar besi untuk tempat menyusun ikan yang akan di asapi, keranjang rotan untuk tempat ikan yang sudah selesai di asapi, daun jati untuk membungkus ikan ketika ada yang beli dan kantong kresek”

Menurut ungkapan ibu Karwati, bahwasanya alat produksi yang beliau gunakan meliputi kayu karet yang digunakan sebagai bahan bakar, tungku oven, keranjang persegi untuk tempat ikan yang akan di asapi, keranjang rotan untuk tempat ikan yang sudah matang, daun jati dan kantong kresek untuk membungkus ikan ketika ada yang beli. Selanjutnya ungkapan dari ibu Titik sebagai berikut:

“Alat yang saya gunakan seperti tungku oven, kayu karet, keranjang rotan dan keranjang besi, daun jati untuk membungkus ikan, pisau parang, kantong kresek, tapi kalau tidak ada daun jati kadang saya menggunakan daun pisang untuk pembungkus ikannya”

Hasil ungkapan ibu Titik, beliau menggunakan alat-alat produksi sama seperti yang digunakan oleh pelaku usaha produksi lainya seperti tungku oven, kayu karet untuk bahan bakar, pisau parang untuk memotong ikan, daun jati untuk bungkus ikan, tetapi beliau mengungkapkan ketika daun jati tidak tersedia maka akan diganti menggunakan daun pisang, dan kantong kresek. Selanjutnya ungkapan dari ibu Paniti:

“Alat produksi yang saya gunakan meliputi tungku oven, sedangkan untuk bahan bakarnya menggunakan kayu karet, untuk pembungkusnya menggunakan daun jati atau daun pisang, sedangkan untuk pisau yang saya gunakan yaitu pisau parang, untuk memotong kayu karetnya menggunakan kapak dan gergaji, tempat ikan yang saya gunakan keranjang besi dan keranjang rotan, keranjang besinya untuk tempat ikan yang akan diasapi sedangkan keranjang rotan untuk ikan yang sudah matang”

Menurut ungkapan ibu Paniti, beliau menggunakan tungku oven, untuk bahan bakarnya ibu Paniti menggunakan kayu karet, sedangkan untuk pembungkus ikanya menggunakan daun pisang atau daun jati, kayu karet yang digunakan bahan bakar harus di potong menjadi kecil-kecil dengan menggunakan kapak dan gergaji, untuk tempat ikanya menggunakan keranjang besi sebagai tempat ikan yang masih mentah yang akan di asapi sedangkan untuk ikan yang sudah matang akan di susun di atas tempat yang terbuat dari rotan. Menurut ungkapan ibu Puryati sebagai berikut:

“Saya menggunakan alat-alat seperti yang lainya untuk proses produksi, dari pisau yang saya gunakan menggunakan parang, untuk kayu yang digunakan sebagai bahan bakar menggunakan kayu karet atau kayu rambutan, tempat ikanya saya menggunakan keranjang besi berbentuk persegi sedangkan untuk ikan yang sudah matang menggunakan tempat yang terbuat dari rotan, dsn pembungkus ikanya menggunakan daun jati dan kantong kresek”

Ibu Puryati mengungkapkan bahwa beliau menggunakan alat produksi seperti pelaku usaha lainya, sedangkan yang membedakan alat produksi yang ibu Puryati gunakan dengan pelaku usaha lainya yaitu beliau menggunakan dua jenis kayu yang digunakan sebagai bahan bakar, selain menggunakan kayu karet, ibu Puryati juga memanfaatkan kayu rambutan sebagai bahan bakar

dalam proses pengasapannya. Berbeda halnya dengan ungkapan ibu Mintrah sebagai berikut:

“Saya menggunakan alat produksi seperti parang, tungku oven, kayu karet, daun jati, keranjang besi, keranjang rotan ya hampir sama seperti pada umumnya yang digunakan oleh pelaku usaha lainnya nak, karena memang alat-alat yang digunakan paling yang membedakan hanya pada penggunaan bahan baku maupun kayu yang digunakan untuk bahan bakarnya dan daun yang digunakan untuk pembungkus ikanya, tapi saya hanya menggunakan daun jati karena daun tersebut lebih mudah untuk di dapatkan, selain itu daun jati juga dapat membuat ikan cepat kering”

Menurut ungkapan ibu mintrah, beliau menggunakan alat produksi seperti yang lainnya, beliau mengungkapkan perbedaan pemilihan alat produksi dari setiap pelaku usaha terletak pada pemilihan bahan baku, kayu yang digunakan untuk bahan bakar pengasapan dan daun yang digunakan untuk pembungkus ikanya. Berdasarkan penuturan informan diatas dapat dilihat dalam table sebagai berikut:

Tabel 3
Alat Produksi Utama Yang Digunakan Informan

No	Nama Informan	Pekerjaan	Alat Produksi yang Digunakan
1	Masinah	Pemilik Usaha	Tungku Kotak, pisau, kayu karet, keranjang rotan, keranjang besi, daun jati, dan kantong kresek
2	Suparmi	Pemilik Usaha	Tungku Kotak, pisau, kayu karet, keranjang rotan, keranjang besi, daun jati, dan kantong kresek
3	Masini	Pemilik Usaha	Tungku Kotak, pisau, kayu karet, keranjang rotan, keranjang besi, daun jati, dan kantong kresek
4	Karwati	Pemilik Usaha	Tungku Kotak, pisau, kayu karet, keranjang rotan, keranjang besi, daun jati, dan kantong kresek
5	Titik	Pemilik Usaha	Tungku Kotak, pisau, kayu karet, keranjang rotan, keranjang besi, daun jati atau daun pisang, dan kantong kresek
6	Paniti	Pemilik Usaha	Tungku Kotak, pisau, kayu karet atau kayu rambutan, keranjang rotan, keranjang besi, daun jati atau daun pisang, dan kantong kresek,
7	Puryati	Pemilik Usaha	Tungku Kotak, pisau, kayu karet atau kayu rambutan, keranjang rotan, keranjang besi, daun jati, dan kantong kresek, parang, kapak dan gergaji
8	Mintrah	Pemilik Usaha	Tungku Kotak, pisau, kayu karet, keranjang rotan, keranjang besi, daun jati, dan kantong kresek, parang, kapak dan gergaji

Sumber: Data Primer, 2022 (Diolah)

Berdasarkan tabel di atas, pemilihan alat yang digunakan dalam proses produksi memiliki beberapa perbedaan dari setiap pelaku usaha, namun lebih dominan alat yang digunakan pelaku usaha sama jenisnya hanya saja ada beberapa yang membedakan seperti pemilihan bahan bakar untuk pengasapan, ada yang menggunakan kayu karet dan ada yang menggunakan jenis kayu lainya seperti kayu rambutan. Sedangkan untuk perbedaan lainya terdapat dari jenis pemilihan pembungkusnya ada yang memilih daun jati namun ada juga yang menggunakan daun pisang sebagai alat ganti pembungkus ikan asap ketika tidak tersedia daun jati.

Keputusan Pemilihan Bahan Baku

Bahan baku disebut juga bahan dasar yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu barang yang memiliki nilai guna lebih tinggi. Bahan baku merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Bahan dasar yang diperoleh dari berbagai tempat, yang mana bahan tersebut dapat digunakan untuk diolah menjadi bentuk barang lainya yang berbeda wujud dan bentuknya. Pertimbangan penggunaan bahan baku setiap pelaku usaha berbeda, seperti halnya yang dinyatakan oleh Ibu Masinah sebagai berikut :

“Bahan baku yang saya gunakan itu hasil kulakan dari laut beringin, saya setiap subuh pergi ke kongsil/TPI untuk mengikuti pelelangan ikan, disana saya bisa membeli ikan sampai beberapa Kg bahkan bisa mencapai diatas 25 Kg ketika mendekati idul adha atau hari besar lainya, ikan yang saya beli merupakan ikan tongkol, ikan cucut dan ikan badong kalau di laut beringin, sedangkan kalau sepi paling saya menghabiskan 10-15 Kg sehari-harinya”

Menurut Ibu Masinah dadap dijelaskan bahwa bahan baku yang digunakan di dapatkan dari hasil beliau mengikuti pelelangan ikan di laut beringin dan digunakan untuk proses produksi dalam sehari. Saat ini jika dalam kondisi ramai bisa sampai 25 Kg ke atas, sedangkan di hari-hari biasa Ibu Masinah bisa mengolah ikan dan menjualnya dengan jumlah 10-15 Kg bahan baku Ikan Tongkol, ikan cucut, dan ikan badong. Sedangkan untuk pernyataan Ibu Suparmi tentang bahan baku yang digunakan sehari-hari sebagai berikut:

“Bahan baku yang saya olah untuk dijadikan ikan asap biasanya saya memilih ikan pari, selain banyak diminati oleh banyak kalangan masyarakat ikan pari juga sering dipilih oleh kalangan remaja untuk dikonsumsi yang disandingkan dengan sambal kecap. Ikan pari juga memiliki kualitas daging yang terhitung tebal dan gurih, sehingga ketika di olah untuk dijadikan ikan asap dalam proses pengasapanya akan menciptakan aroma yang sedap sehingga mampu menarik pelanggan. Jumlah kulakan ikan saya dalam sehari bisa mencapai 20 Kg di hari biasa, sedangkan di hari besar bisa mencapai 30 Kg, namun harga ikan pari lebih mahal dari ikan-ikan yang lainya”

Menurut penjelasan Ibu Suparmi bahan dasar yang digunakan beliau lebih memilih ikan pari karena selain dagingnya yang tebal, ikan pari juga banyak diminati oleh kalangan remaja untuk dikonsumsi dengan sambal kecap, dijadikan seperti sate ikan asap. Ikan pari juga memiliki aroma khas yang dapat menggugah selera, sehingga banyak dipilih oleh masyarakat local untuk dikonsumsi sehari-hari. Menurut Ibu Karwati menyatakan pernyataan sebagai berikut:

“Saya kalau kulakan biasanya mengikuti pelelangan ikan di TPI Bondo, karena disana lebih banyak ikan tongkol, sedangkan bahan baku yang saya gunakan dalam proses produksi paling sering ya memang ikan tongkol. Memang disini para penjual ikan lebih banyak memilih ikan tongkol karena kebanyakan para pedagang keliling yang membeli ikan dari saya itu ikan tongkol karena mereka kebanyakan menjual lagi ke daerah pegunungan, sedangkan di daerah pegunungan kebanyakan masyarakatnya tidak terlalu peduli dengan jenis ikan yang ingin mereka konsumsi, baik dari segi jenis maupun kualitasnya, untuk jumlahnya paling 13 Kg yang saya olah sehari-harinya”

Menurut pernyataan Ibu Titik di atas beliau menjelaskan bahan baku yang digunakan untuk proses produksi adalah ikan tongkol, karena para pedagang keliling yang membeli ikanya untuk dijual kembali kebanyakan yang dicari adalah ikan tongkol karena perbandingan harganya yang relatif murah, sedangkan pangsa pasar pedagang keliling tersebut berlokasi di daerah pegunungan, sehingga masyarakatnya memilih ikan yang murah untuk dikonsumsi. Karena masyarakat pegunungan jika mengonsumsi ikan kebanyakan tidak memnadang jenis ikan maupun kualitas ikan tersebut. Sama halnya seperti pernyataan ibu Masini sebagai berikut:

“Memang kebanyakan yang diproduksi oleh pengusaha ikan asap disini adalah ikan tongkol karena kebanyakan para tengkulak yang dicari ya ikan tongkol, selain harganya yang murah ikan tongkol juga banyak jumlahnya di laut Jepara, sehingga saya juga lebih memilih ikan tongkol dan ikan tidak ataupun memang dalam produksi ikan asap di kios saya. Saya dalam sehari bisa memproduksi lebih dari 10 Kg, saya kalau kulakan biasanya di TPI Beringin, kalau tidak paling ya di TPI Juwana”

Menurut pernyataan ibu masini memang kebanyakan pelaku usaha produksi ikan asap banyak yang memilih ikan tongkol sebagai jenis ikan yang diproduksi dalam usaha ikan asap di Desa Dermolo. Menurutnya selain ikan tongkol harganya relative murah, ikan tersebut juga merupakan jenis ikan yang paling banyak hasil tangkapannya di beberapa TPI seperti halnya di laut Beringin dan juga TPI laut Bondo. Ibu Masini dalam sehari bisa mengolah ikan lebih dari 10 Kg. Sedangkan menurut Pernyataan Ibu Paniti sebagai berikut:

“Jenis ikan yang saya olah memang hanya ikan tongkol, karena gampang di cari dan juga banyak peminatnya, dalam sehari sekitar 15 Kg ikan tongkol ikan asap yang saya produksi, untuk pemilihan produksinya kebanyakan pelaku usaha disini banyak menggunakan kayu karet ataupun kayu rambutan dalam proses pengasapannya, selain memberikan aroma yang khas, kedua kayu tersebut dapat menjadikan hasil ikan asap yang di produksi dapat memiliki warna yang kekuningan dan tidak gampang gosong”

Menurut pernyataan ibu Paniti, jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku produksi ikan asap yaitu jenis ikan tongkol, dengan alasan karena jumlahnya yang melimpah dan juga banyak peminatnya. Dalam sehari ibu Paniti dapat menolah 15 Kg ikan tongkol asap hasil produksinya, dan jenis kayu yang digunakan sebagai bahan bakar pengasapan adalah jenis kayu karet ataupun kayu tambutan. Menurut ungkapan ibu Paniti, kedua jenis kayu tersebut memiliki keunggulan ketika digunakan sebagai bahan bakar pengasapan yaitu dapat menghasilkan aroma yang khas dan juga menghasilkan warna ikan asap yang di produksi dapat memiliki warna yang kekuningan dan juga tidak gampang gosong.

Berbeda halnya dengan ungkapan ibu Karwati sebagai berikut:

“Jenis ikan yang saya gunakan untuk proses produksi saya yaitu jenis ikan tongkol yang saya dapatkan melalui kulakan di TPI Bondo dengan cara ikut lelang ikan, jika tidak ada ikan jenis tersebut maka saya akan mencari jenis ikan lainnya seperti ikan tumbuk layar maupun ikan cucut untuk digunakan sebagai bahan baku dengan pertimbangan kualitas ikan tersebut harus masih segar, karena kualitas ikan akan mempengaruhi proses pengasapan dan hasil akhir olahan ikan tersebut, selain itu juga dapat mempengaruhi rasa dari ikan tersebut”

Menurut ungkapan dari ibu Karwati, beliau menggunakan jenis ikan tongkol sebagai bahan baku proses produksinya, namun jika bahan baku utama tidak tersedia maka beliau akan memilih jenis ikan lainnya seperti ikan tumbuk layar ataupun ikan cucut dengan memperhatikan kualitas ikan yang masih segar sebagai pertimbangan pemilihan bahan baku dalam proses produksinya. Selanjutnya ungkapan dari ibu Puryati sebagai berikut:

“Saya menggunakan ikan tingkol, ikan cucut, ikan tengkurungan, ikan badong dan jenis ikan lainnya, namun jenis ikan yang saya sebutkan tadi merupakan bahan baku utama dalam proses produksi saya. Saya memilih jenis ikan tersebut dikarenakan permintaan pasarnya masih banyak sehingga akan lebih cepat habis karena pangsa pasar yang masih mumpuni dengan pemilihan kualitas ikan yang masih segar”

Menurut ibu Puryati, beliau menggunakan jenis ikan tongkol, ikan cucut, ikan badong dan jenis ikan lainnya, namun jenis ikan yang disebutkan ibu Puryati tersebut merupakan jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku utama. Selain itu ibu Puryati juga memilih kualitas ikan yang masih segar untuk digunakan sebagai proses produksinya. Selanjutnya ungkapan dari ibu Mintrah:

“Saya menggunakan jenis ikan tongkol, tumbuk layar, ikan pari untuk bahan baku produksi saya, karena ikan tersebut sudah menjadi bahan baku utama sejak saya mendirikan usaha ikan asap. Untuk pemilihan kualitas ikannya saya memilih ikan yang masih segar jika ada, namun jika tidak ada stok ikan segar maka saya akan menggunakan ikan dari freezer untuk proses produksi saya”

Menurut ungkapan ibu Mintrah, beliau menggunakan tiga jenis ikan sebagai bahan baku produksi, yaitu ikan tongkol, ikan tumbuk layar dan ikan pari. Untuk kualitas ikannya ibu Mintrah biasanya memilih jenis ikan yang masih segar jika masih ada stok, namun jika sudah tidak tersedia maka ibu Mintrah akan memilih ikan yang sudah di freezer sebagai bahan baku produksi ikan asapnya. Berdasarkan ungkapan informan di atas dapat dilihat dalam table berikut:

Tabel 4
Jenis Ikan sebagai Bahan Baku Utama Produksi Ikan Asap

No	Nama Informan	Pekerjaan	Bahan Baku yang Digunakan
1	Masinah	Pemilik Usaha	Ikan Tongkol, ikan cucut, dan ikan badong
2	Suparmi	Pemilik Usaha	Ikan Pari
3	Karwati	Pemilik Usaha	Ikan Tongkol, dan ikan cucut
4	Titik	Pemilik Usaha	Ikan Tongkol, ikan cucut, dan ikan badong
5	Masini	Pemilik Usaha	Ikan Tongkol, ikan cucut, dan ikan todak dan

			merman
6	Paniti	Pemilik Usaha	Ikan Tongkol, ikan cucut, dan ikan tumbuk layar
7	Puryati	Pemilik Usaha	Ikan Tongkol, ikan cucut, dan ikan tengkurungan
8	Mintrah	Pemilik Usaha	Ikan Tongkol, ikan Pari, dan ikan tumbuk layar

Sumber: Data Primer, 2021 (Diolah)

Menurut ungkapan dari Ibu Masini, beliau dibantu oleh anak menantunya ketika proses produksi ikan asap. Sedangkan suaminya akan membantu di hari libur kerja suaminya. Selanjutnya pemaparan dari Ibu Paniti sebagai berikut:

“Saya memiliki satu pekerja, itupun tetangga saya yang masih memiliki hubungan kerabat dengan saya. Beliau akan membantu saya dari awal sampai akhir proses produksi”

Menurut ungkapan dari Ibu Paniti, beliau mengungkapkan bahwa beliau memiliki satu pekerja, dimana pekerja tersebut merupakan tetangganya yang masih memiliki hubungan kerabat denganya. Pekerjaanya akan membantu proses produksi ikan asap Ibu Paniti dari awal sampai selesai produksinya. Selanjutnya pemaparan dari Ibu Puryati sebagai berikut:

“Biasanya saya dibantu suami saya, namun tidak sampai selesai produksi karena suami saya memiliki pekerjaan sampingan sehingga suami saya akan membantu menyiapkan alat untuk proses produksinya saja”

Pernyataan Ibu Puryati, beliau mengungkapkan bahwa dalam pekerjaan proses produksinya tidak dibantu oleh suaminya, namun beliau akan dibantu suaminya ketika di awal proses produksi dimana suaminya akan membantu menyiapkan alat yang dibutuhkan ketika proses produksi berlangsung. Pernyataan terakhir berasal dari Ibu Mintrah sebagai berikut:

“Gak pakai tenaga kerja dek, saya kerjain sendiri”

Ibu Mintrah mengungkapkan bahwa beliau melakukan proses produksi ikan asap sendiri tanpa bantuan dari orang lain. Berdasarkan pemaparan dari informan di atas tentang keputusan tenaga kerja yang digunakan dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 5
Jenis Hubungan Dengan Tenaga Kerja

No	Nama Informan	Hubungan Tenaga Kerja
1	Masinah	-
2	Suparmi	1 Tetangga
3	Karwati	-
4	Titik	-
5	Masini	1 Anak Menantu
6	Paniti	1 Saudara
7	Puryati	-
8	Mintrah	-

Sumber: Data Primer, 2021 (Diolah)

Berdasarkan tabel di atas menjelaskan bahwa keputusan tenaga kerja yang digunakan para pelaku usaha produksi ikan asap ini banyak yang tidak menggunakan tenaga kerja semua dilakukan sendiri dan dibantu keluarga atau tenaga kerja yang merupakan tetangga pelaku usaha. Sedangkan yang lainnya ada yang dibantu suaminya atau anaknya sedikit ketika proses produksi ikan asap.

Keputusan Pemasaran

Keputusan pemasaran merupakan hal penting yang digunakan untuk mempromosikan, mengenalkan, atau menjual produk secara luas agar banyak. Keputusan pemasaran yang digunakan setiap para pelaku usaha berbeda-beda tergantung pemasaran apa yang mampu mereka kembangkan sehingga dapat dikenal masyarakat luas. Pemasaran adalah proses sosial dan manajerial dimana seseorang atau suatu kelompok memperoleh suatu hal yang ia inginkan melalui barang baru dan pertukaran dengan yang lain. Tujuan pemasaran adalah untuk menarik pelanggan baru dengan menciptakan produk yang memenuhi kebutuhan konsumen, menjanjikan nilai yang lebih tinggi, menetapkan harga yang menarik, mendistribusikan produk dengan mudah, secara efektif mempromosikan dan mempertahankan pelanggan yang ada, sekaligus menjaga kepuasan pelanggan (Ikhsan et al., 2021).

Keputusan Teknik Pemasaran

Ibu Masinah mengungkapkan bahwa beliau memasarkan ikan dengan metode dari mulut ke mulut, beliau juga mengungkapkan bahwa dagangannya dipasarkan oleh pedagang keliling ataupun di beli oleh tengkulak untuk dijual lagi ke pasar rakyat, namun beberapa ada yang membeli datang ke kios untuk dikonsumsi pribadi seperti contoh masyarakat sekitar lingkungannya ataupun masyarakat yang berasal dari tetangga desa. Selanjutnya ungkapan dari ibu Suparmi sebagai berikut:

"Hasil produksi saya akan saya jual ke pasar rakyat, namun ada beberapa pedagang keliling membeli dagangan saya datang ke kios untuk di jual lagi ke daerah saya, untuk pemasarannya saya masih menggunakan system dari mulut ke mulut karena saya tidak bisa menggunakan alat komunikasi seperti kalian saat ini, pasar tempat jualan saya berada di pasar rakyat yang berada di Kecamatan Tayu, Kabupaten Jepara"

Ibu Suparmi mengungkapkan bahwa beliau memasarkan dengan sistem dari mulut ke mulut, beliau juga menjual hasil produksinya ke pedagang keliling untuk dijual ke daerah lain, dan untuk sisa ikanya beliau akan menjual hasil produksinya ke pasar rakyat yang terletak di daerah Tayu Kecamatan Tayu, Kabupaten Jepara. Selanjutnya ungkapan dari ibu Karwati sebagai berikut:

"Saya memasarkan hasil produksi saya dari mulut ke mulut nak, tetapi kadang di pasarkan anak saya menggunakan handphone nya, di desa kalau mau berdagang ya memang harus banyak omong biar bisa memasarkan dagangannya, karena orang desa kalau membeli sesuatu dari pedagang yang nyengit atau cuek maka tidak akan mau membeli lagi dagangan penjual yang cuek atau nyengit itu tadi"

Ibu Karwati mengungkapkan bahwa beliau memasarkan dagangannya dari mulut ke mulut, akan tetapi beliau juga di bantu anaknya menggunakan hp untuk

memasarkan produksinya. Selain itu beliau juga mengungkapkan bahwa pedagang haru memiliki sifat yang banyak omong dan ramah supaya banyak yang beli, karena pada umumnya orang di desa ketika ada penjual yang cuek maka tidak akan mau membeli dagangannya. Selanjutnya ungkapan dari ibu Titik sebagai berikut:

“Saya menjual hasil produksi saya menggunakan metode dari mulut ke mulut, namun terkadang saya juga menggunakan hp anak saya, karena teman-teman anak saya merupakan salah satu pangsa pasar dagangan saya, sehingga dagangan saya tidak hanya di ambil oleh tengkulak ataupun pedagang keliling akan tetapi juga saya pasarkan melalui handphone”

Ibu Titik mengungkapkan bahwa beliau memasarkan hasil produksinya menggunakan metode dari mulut ke mulut dan juga di pasarkan melalui hadphone anaknya karena salah satu pangsa pasar dari dagangan ibu Titik adalah teman-teman anaknya atau kalangan remaja, selain itu dagangan beliau juga di beli oleh pedagang keliling untuk di pasarkan ke daerah-daerah lain. Selanjutnya ungkapan dari ibu Puryati sebagai berikut:

“Cara pemasaran saya menggunakan metode darai mulut ke mulut dan dibantu anak saya dipasarkan melalui Wa atau facebook, selain itu dagangan saya juga diambil oleh tengkulak dan pedagang keliling untuk dipasarkan ke daerah lain ataupun dibawa ke pasar rakyat terdekat”

Ibu Puryati mengungkapkan bahwa beliau mengungkapkan bahwa metode pemasaran yang di ambil menggunakan metode dari mulut ke mulut, dan beliau juga mengungkapkan bahwasanya untuk pemasara hasil produksinya dibantu oleh anaknya dengan cara di pasakan melalui internet seperti wa ataupun facebook. Dapat dilihat dalam table berikut:

Tabel 6
Teknik Pemasaran Yang Digunakan

No	Nama Informan	Teknik Pemasaran yang Digunakan
1	Masinah	Metode pemasaran dari mulut ke mulut atau Word of Mouth (WOM)
2	Suparmi	Metode pemasaran dari mulut ke mulut atau Word of Mouth (WOM)
3	Karwati	Metode pemasaran dari mulut ke mulut atau Word of Mouth (WOM) dan pemasaran melalui alat komunikasi pribadi atau Database Marketing
4	Titik	Metode pemasaran dari mulut ke mulut atau Word of Mouth (WOM) dan pemasaran melalui alat komunikasi pribadi atau Database Marketing
5	Masini	Metode pemasaran dari mulut ke mulut atau Word of Mouth (WOM)
6	Paniti	Metode pemasaran dari mulut ke mulut atau Word of Mouth (WOM)
7	Puryati	Metode pemasaran dari mulut ke mulut atau Word of Mouth (WOM) dan pemasaran melalui alat komunikasi pribadi atau Database Marketing
8	Mintrah	Metode pemasaran dari mulut ke mulut atau Word of Mouth (WOM)

Sumber: Data Primer, 2021 (Diolah)

Dapat di pahami dari table di atas bahwasanya ada beberapa pelaku usaha yang masih menggunakan metode pemasaran dari mulut ke mulut, namun ada juga yang sudah memasarkan hasil produksinya melalui alat komunikasi pribadi atau database marketing milik anaknya. Karena para pelaku usaha produksi ikan asap di desa Dermolo pada umumnya masih terbelang gagap teknologi karena mengingat usia mereka yang sudah tidak muda lagi sehingga mereka tidak dapat mengikuti perkembangan zaman yang semakin modern.

Saluran Distribusi

Suatu perusahaan atau suatu usaha dalam mendistribusikan produknya melalui beberapa pilihan cara penyaluran. Dalam penyaluran tersebut terdiri dari produsen, suatu usaha yang bergerak dalam pendistribusi produk, serta konsumen (Putri, 2018). Saluran pemasaran adalah rute yang diambil pada saat memindahkan suatu produk atau jasa dari sumber pasokan awal ke konsumen akhir. Terdapat 5 jenis saluran distribusi dasar produk-produk konsumsi, saluran-saluran tersebut adalah:

- a. Saluran produsen → pengecer → konsumen
- b. Produsen → pengecer → konsumen akhir
- c. Produsen → grosir → pengecer → konsumen akhir
- d. Produsen → agen → pengecer → konsumen akhir.
- e. Produsen agen → grosir → pengecer → konsumen akhir (Karundeng et al., 2018)

Saluran distribusi yang digunakan dan di pilih setiap para pelaku usaha memiliki saluran distribusi yang berbeda tergantung beberapa pihak yang menawarkan. Bukan hanya usaha besar yang bisa mendistribusikan barang tetapi juga banyak pelaku usaha rumahan yang menggunakan sistem distribusi guna meningkatkan pendapatan dan mempermudah pemasaran. Pelaku usaha produksi ikan asap menggunakan saluran distribusi dari orang yang menawarkan untuk menjadi reseller. Seperti yang di ungkapkan Ibu Masinah sebagai berikut:

“Awalnya Ibuk ya jual sendiri, tapi banyak juga anak yang beli buat dijual lagi gitu ya Ibuk layanin juga. Ya dari saya ke orang itu terus nanti dijual lagi katanya”

Dari ungkapan Ibu Masinah di atas menjelaskan bahwa menjual siwil berawal dari menjual sendiri langsung ke konsumen tetapi setelah dikenal oleh masyarakat luas ada beberapa yang menawarkan untuk menjadi reseller dari Ibu Masinah. Sehingga bisa dikatakan beliau menggunakan saluran distribusi dari Produsen – pengecer – konsumen akhir. Hal yang sama juga di ungkapkan oleh Ibu Suparmi sebagai berikut:

“Dulu saya itu ya saya jual sendiri, terus banyak orang yang beli borongan terus mau di jual lagi katanya. Ya dari saya terus ke orang itu nanti dijual lagi sama orangnya dek”

Dari ungkapan Ibu Suparmi sama halnya dengan ungkapan sebelumnya yang menjelaskan bahwa menggunakan saluran distribusi dari Produsen – Pengecer – Konsumen. Hingga saat ini banyak orang yang terdaftar sebagai reseller dari berbagai daerah. Semenjak corona semakin banyak yang menjadi reseller di tempat Ibu Suparmi. Selanjutnya ungkapan menurut Ibu Karwati sebagai berikut:

“Dagangan saya setiap harinya dibeli oleh tengkulak, pedagang keliling untuk dijual ke daerah lain ataupun tetangga desa atau masyarakat sekitar lingkungan saya sendiri untuk dikonsumsi pribadi”

Menurut ungkapan dari Ibu Karwati, beliau menjelaskan bahwa dagangannya diambil oleh tengkulak ataupun pedagang keliling untuk dijual lagi ke daerah lain. Sedangkan untuk tetangga desa atau masyarakat sekitar biasanya membeli untuk konsumsi pribadi. Selanjutnya ungkapan dari Ibu Titik sebagai berikut:

“Awalnya kan Ibu jual sendiri di titipin ke pasar, terus dibantu sama ponakan gitu dijual sendiri jadi ya kayak ngambil ikan asap di Ibu terus di jual sendiri gitu. Jadi ya pakai distribusi yang dari Ibu terus ke ponakan terus dijual ke orang lain gitu”

Dari hal tersebut menjelaskan bahwa saluran distribusi yang ia gunakan di bantu oleh keponakan dari Produsen – Pengecer – Konsumen. Tidak hanya mengandalkan keponakan tetapi beliau juga menjualnya sendiri dengan bantuan anaknya tetapi lebih sering dari keponakan yang memasarkan. Berbeda halnya dengan ungkapan Ibu Masini, Ibu Puryati, Ibu Paniti sebagai berikut:

“Dari dulu dagangan saya diambil oleh pedagang keliling dan tengkulak untuk dijual ke daerah lain ataupun di jual ke pasar rakyat tetapi ada beberapa tetangga saya yang membeli untuk dikonsumsi sehari-hari”

Ibu Masini, Ibu Puryati, dan Ibu Paniti mengungkapkan hal yang serupa bahwa dagangan beliau sudah dari dulu diambil oleh tengkulak ataupun pedagang keliling untuk dijual kembali ke daerah lain ataupun ke pasar rakyat akan tetapi ada beberapa tetangga yang membeli untuk dikonsumsi sehari-hari sebagai lauk. Selanjutnya pemaparan dari Ibu Mintrah sebagai berikut:

“Dagangan saya kebanyakan dibeli oleh tengkulak untuk di saurkan ke konsumen melalui pedagang keliling yang ada di daerahnya, sebab tengkulak yang mengambil dagangan saya berasal dari luar Desa Dermolo”

Ibu Mintrah mengungkapkan bahwa dagangan beliau diambil oleh tengkulak dari luar Desa Dermolo dan akan di salurkan kembali ke pedagang keliling untuk dijual ke daerah-daerah yang berada di desa tengkulak tersebut.

Tabel 7
Saluran Distribusi Informan

No	Nama Informan	Saluran Distribusi
1	Masinah	Produsen – Agen – Pengecer – Konsumen
2	Suparmi	Produsen – Agen – Pengecer – Konsumen
3	Karwati	Produsen – Agen – Pengecer – Konsumen
4	Titik	Produsen – Agen – Pengecer – Konsumen
5	Masini	Produsen – Agen – Pengecer – Konsumen
6	Paniti	Produsen – Agen – Pengecer – Konsumen
7	Puryati	Produsen – Agen – Pengecer – Konsumen
8	Mintrah	Produsen – Agen – Pengecer – Konsumen

Sumber: Data Primer, 2022 (Diolah)

Berdasarkan table diatas keseluruhan informan menjual barang produksinya dengan sistem dari produsen – agen – pengecer – konsumen. Produk di distribusikan ke berbagai daerah di Jepara, ada juga pengecer yang akan dijual lagi ke beberapa daerah disekitar lingkungan mereka. Produk juga dapat di salurkan ke daerah yang jauh sebab mengingat produk tersebut tidak mudah basi meskipun tidak berada dalam lemari pendingin.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil temuan dalam penelitian ini maka dapat ditarik kesimpulan bahwa analisis peran perempuan dalam pengambilan keputusan pada usaha produksi ikan asap di Desa Dermolo terbentuk melalui :

- a. Keputusan produksi dalam usaha ikan asap oleh para pengusaha perempuan sepenuhnya dilakukan oleh para pengusaha perempuan tersebut. Keputusan ini mulai dari penentuan input, proses produksi hingga pemasaran.
- b. Penggunaan alat produksi pada produksi ikan asap di Desa Dermolo yaitu pada pelaku usaha rata-rata menggunakan alat produksi berupa kotak yang terbuat dari bahan bangunan seperti batu bata dan semen yang dibentuk menyerupai oven dengan tujuan sebagai tempat proses pengasapan ikan, selain itu alat yang digunakan lainnya berupa keranjang besi berbentuk persegi panjang untuk tempat ikan yang akan di asap, sedangkan untuk tempat ikan yang sudah matang menggunakan tempat yang terbuat dari rotan supaya air dalam kandungan ikan asap bisa lebih sedikit. Untuk bahan bakar yang digunakan mayoritas menggunakan kayu karet karena lebih tahan lama dan lebih banyak menghasilkan bara api untuk pengasapan ikan, selain itu kayu karet dapat menghasilkan kualitas ikan asap dengan warna yang cantik sedikit kekuningan.
- c. Keputusan tenaga kerja dalam produksi ikan asap mayoritas pelaku usaha tidak banyak yang menggunakan bantuan pekerja dalam usaha produksinya, karena mereka dapat menyelesaikan pekerjaannya sendiri tanpa perlu melibatkan pekerja dalam produksi ikan asap.
- d. Pertimbangan penggunaan bahan baku dalam produksi ikan asap di Desa Dermolo yaitu menggunakan bahan baku dengan berbagai kualitas, tetapi mayoritas pengusaha ikan asap lebih memilih menggunakan ikan yang masih segar supaya rasa ikan lebih gurih dan nikmat untuk dikonsumsi.
- e. Keputusan teknik pemasaran yang digunakan dalam memasarkan hasil olahan ikan asap di Desa Dermolo adalah teknik pemasaran tradisional dengan cara memasarkan dari mulut ke mulut dan di pasarkan oleh para pedagang sayur keliling ataupun jika masih ada banyak stok ikan asap maka akan dibawa ke pasar rakyat untuk dijual.

Saran

Berdasarkan kesimpulan dalam penelitian ini maka dapat diberikan saran sebagai berikut :

- a. Bagi pelaku usaha produksi ikan asap dalam pemasaran produksi akan lebih baik ketika memiliki komunitas atau market place sehingga akan memudahkan untuk para pelaku usaha berkomunikasi antara satu dengan yang lainnya ketika akan memasarkan produknya, selain itu pelaku usaha

perlu mendapatkan pengetahuan mengenai alat komunikasi atau *Handphone* untuk meningkatkan wawasan mengenai pemasaran karena semakin mereka memiliki pengetahuan dan dapat mengikuti perkembangan zaman maka untuk memasarkan produk mereka akan lebih mudah dan pangsa pasarnya akan lebih luas.

- b. Bagi pemerintah setempat Desa Dermolo supaya lebih memperhatikan potensi yang ada pada desa tersebut supaya menyediakan tempat atau sarana untuk menjadi wadah bagi para pelaku usaha untuk mendapat pengetahuan supaya dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi mereka karena usaha produksi ikan asap adalah satu-satunya usaha yang dikenal oleh masyarakat luas sebagai potensi desa Dermolo.

DAFTAR PUSTAKA

- Bachri, B. S. (2010). Meyakinkan Validitas Data Melalui Triangulasi Pada Penelitian Kualitatif. *Teknologi Pendidikan*, 10, 46–62.
- Creswell, John W. 2015. *Penelitian Kualitatif & Desain Riset*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Koontz, Harold., O Donnel, Cyril. 2013. *Manajemen Dasar*. Edisi Revisi, Cetakan Ke Tujuh. Bumi Aksara, Jakarta.
- Moleong, Lexy. J. 2016. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Nilakusmawati, D., & Susilawati, M. (2012). STUDI FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI WANITA BEKERJA DI KOTA DENPASAR. *PIRAMIDA*, . Retrieved from <https://ojs.unud.ac.id/index.php/piramida/article/view/6986>
- Permata, R. R., & Ramli, T. S. (2019). Pentingnya Merek Bagi Pelaku Usaha Mikro , Kecil dan Menengah Di Jawa Barat. 10(April), 34–39.
- Pristiana U, Kusumaningtyas A, Mujannah S. (2012). Faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan wanita berwirausaha di Kota Surabaya. *Jurnal Riset Ekonomi dan Bisnis*. Vol.12 No.1. 2012.
- Puspitawati, H. (2012). *Gender dan keluarga: konsep dan realita di Indonesia*. PT IPB Press.
- Putri. Pratiwi. 2018. Penerapan Siap Dalam Proses Pengadaan Barang dan Jasa Secara Elektronik Untuk Mewujudkan Good Governance Di Pemerintah Kabupaten Buleleng. *Jurnal Ilmiah Akutansi dan Humanika*. Vol.8. No. 3.
- Seputra, Y. A., & Sutrisno, D. J. (2016). *Pengantar Ekonomi Mikro*. Ekuilibria.
- Robbins, S.P. and Coulter, M. (2002) *Management*. 7th Edition, Prentice Hall, New Jersey.