

Naufal Raffi

305 ~ 316 - ID 938

 Tugas Mandiri

Document Details

Submission ID

trn:oid::3618:147677020

Submission Date

Aug 8, 2026, 1:51 PM GMT+7

Download Date

Aug 8, 2026, 1:54 PM GMT+7

File Name

305 ~ 316 - ID 938.pdf

File Size

289.7 KB

12 Pages

4,893 Words

33,096 Characters

20% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- Bibliography

Top Sources

- 14%  Internet sources
- 7%  Publications
- 14%  Submitted works (Student Papers)

Integrity Flags

0 Integrity Flags for Review

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

Top Sources

- 14% Internet sources
- 7% Publications
- 14% Submitted works (Student Papers)

Top Sources

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	Internet	fahruddin.org	4%
2	Internet	journal.steamkop.ac.id	2%
3	Student papers	Universitas Islam Riau on 2026-07-06	1%
4	Student papers	Universitas Nusa Cendana on 2026-07-16	<1%
5	Internet	ojs.uho.ac.id	<1%
6	Publication	Fadia Hestia Sari, Cut Asmaul Husna, Agatha Debby Reiza Macella. "Meusare Com...	<1%
7	Student papers	Universitas Andalas on 2026-06-11	<1%
8	Internet	etd.repository.ugm.ac.id	<1%
9	Internet	journal.smartpublisher.id	<1%
10	Internet	repository.uinsaizu.ac.id	<1%
11	Internet	repository.unhas.ac.id	<1%

12	Student papers	IAIN Bone on 2026-06-29	<1%
13	Internet	repository.unbari.ac.id	<1%
14	Internet	tamaddun.fah.uinjambi.ac.id	<1%
15	Student papers	IAIN Purwokerto on 2026-06-03	<1%
16	Internet	ejournal.yayasanpendidikandzurriyatulquran.id	<1%
17	Internet	ejournal.uigm.ac.id	<1%
18	Internet	journals.ubmg.ac.id	<1%
19	Publication	Kunandar Prasetyo, Dewanti Risa Utami, Astried Priscilla Cordanis. "RISK ANALYS...	<1%
20	Student papers	LL Dikti IX Turnitin Consortium on 2026-07-20	<1%
21	Student papers	UIN Raden Intan Lampung on 2026-07-17	<1%
22	Student papers	Abdullah Gul University on 2025-11-01	<1%
23	Internet	ejournal.lumbungpare.org	<1%
24	Internet	es.scribd.com	<1%
25	Student papers	Universitas Negeri Semarang on 2026-03-12	<1%

26	Internet	beritamedan24.com	<1%
27	Internet	wicaramina.blogspot.com	<1%
28	Student papers	Rektorat (ADM) on 2026-07-28	<1%
29	Student papers	Universitas Malikussaleh on 2026-08-07	<1%
30	Internet	berariromaniei.ro	<1%
31	Internet	dokumen.pub	<1%
32	Internet	journal.unram.ac.id	<1%
33	Internet	juridica.ugr.ac.id	<1%
34	Internet	jurnal.unimed.ac.id	<1%
35	Internet	jurnal.unma.ac.id	<1%
36	Internet	text-id.123dok.com	<1%
37	Student papers	UIN KH. Abdurrahman Wahid Pekalongan on 2026-07-21	<1%
38	Student papers	Universitas Musamus Merauke on 2026-07-18	<1%
39	Publication	Wahyuni Suleman, Jardie A. Andaki, Lexy K. Rarung. "ANALISIS BEBAN KERJA PRO...	<1%

40	Internet	ariesaksono.wordpress.com	<1%
41	Internet	fiskal.kemenkeu.go.id	<1%
42	Internet	translatica.pl	<1%
43	Internet	www.e3s-conferences.org	<1%
44	Publication	Azis Husen, Frits Jamlaay. "Kajian Kualitas Mutu Ikan Cakalang Asap (Katsuwonus...	<1%
45	Student papers	Universitas Gadjah Mada on 2026-07-23	<1%
46	Publication	Syafira Rahmadhani, Rizka Fadliah Nur, Rahmadiani Rahmadiani. "Exploring Mus...	<1%
47	Student papers	Universitas Islam Riau on 2026-06-22	<1%

SOCIO-ECONOMIC STUDY OF CAKALANG FUFU (SMOKED SKIPJACK TUNA) PROCESSING COMMUNITIES IN TOLONDADU II VILLAGE, BOLAANG UKI, SOUTH BOLAANG MONGONDOW, NORTH SULAWESI

Fidyawati Paputungan^{1*}, Joni Apriyanto², Naufal Raffi Arrazaq³, Irvan Tasnur⁴

Program Studi Pendidikan Sejarah, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia
fdyapaputungan3@gmail.com^{1*}, joniapriyanto@ung.ac.id², naufalraffi@ung.ac.id³,
irvantasnur@ung.ac.id⁴

*Corresponding author

Received July 27, 2026; Revised August 7, 2026; Accepted August 8, 2026; Published August 31, 2026

ABSTRACT

This study aims to analyze the socio-economic conditions of cakalang fufu (smoked skipjack tuna) processing communities in Tolondadu II Village, Bolaang Uki District, South Bolaang Mongondow Regency, North Sulawesi Province, Indonesia. The study employed a qualitative approach. Data were collected through in-depth interviews, field observations, and a literature review. The findings reveal that cakalang fufu processing is predominantly carried out as a household-based industry that relies on family labor, social capital, and networks with local fishers as the primary suppliers of raw materials. The sustainability of these enterprises is influenced by fish availability, capital ownership, business experience, and the processors' capacity to adapt to price fluctuations, weather conditions, and limitations in production facilities. Although marketing activities remain largely dependent on traditional markets, the industry continues to make a significant contribution to household income and the local coastal economy. The study concludes that strengthening producers' institutional capacity, improving access to financial capital, adopting more efficient processing and marketing technologies, and fostering collaboration among processors are essential strategies for enhancing the competitiveness and long-term sustainability of community-based cakalang fufu processing enterprises.

Keywords: Cakalang fufu, socio-economic conditions, coastal communities, fish processing, household-based enterprises.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi sosial ekonomi masyarakat pengolah cakalang fufu (ikan cakalang asap) di Desa Tolondadu II, Kecamatan Bolaang Uki, Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan, Provinsi Sulawesi Utara. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi lapangan, dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha pengolahan cakalang fufu didominasi oleh industri rumah tangga yang mengandalkan tenaga kerja keluarga, modal sosial, dan jaringan dengan nelayan sebagai pemasok bahan baku. Keberlangsungan usaha dipengaruhi oleh ketersediaan ikan, kepemilikan modal, pengalaman usaha, serta kemampuan pelaku usaha beradaptasi terhadap fluktuasi harga, kondisi cuaca, dan keterbatasan sarana produksi. Meskipun pemasaran masih didominasi melalui pasar tradisional, usaha ini tetap memberikan kontribusi terhadap pendapatan rumah tangga dan perekonomian masyarakat pesisir. Kesimpulan penelitian bahwa penguatan kelembagaan pelaku usaha, peningkatan akses permodalan, pemanfaatan teknologi pengolahan dan pemasaran, serta pengembangan kerja sama antarpelaku usaha menjadi faktor penting untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan industri pengolahan cakalang fufu berbasis masyarakat.

Kata kunci: *Cakalang fufu, kondisi sosial ekonomi, masyarakat pesisir, pengolahan hasil perikanan, usaha rumah tangga.*

PENDAHULUAN

Sektor perikanan merupakan salah satu pilar penting dalam pembangunan ekonomi wilayah pesisir di Indonesia (Beriledang, et al., 2026). Selain berperan sebagai penyedia sumber pangan berprotein tinggi, sektor ini juga menjadi sumber mata pencaharian bagi jutaan masyarakat yang menggantungkan kehidupannya pada kegiatan penangkapan, budidaya, maupun pengolahan hasil perikanan (Abelti & Kunbi, 2025). Perhatian terhadap industri pengolahan hasil perikanan semakin meningkat karena aktivitas tersebut mampu meningkatkan nilai tambah produk, memperpanjang umur simpan, menciptakan lapangan kerja, serta memperkuat daya saing produk lokal di pasar regional maupun nasional. Pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan tidak hanya dipandang sebagai kegiatan ekonomi, tetapi juga sebagai strategi pembangunan masyarakat pesisir yang berkelanjutan (Karakara, et al., 2025).

Salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomi tinggi di kawasan timur Indonesia adalah ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Ketersediaan sumber daya ikan cakalang yang melimpah mendorong berkembangnya berbagai bentuk usaha pengolahan tradisional, salah satunya adalah cakalang fufu atau ikan cakalang asap (Muskin, 2025). Produk cakalang fufu telah lama dikenal sebagai pangan khas Sulawesi Utara dengan karakteristik cita rasa yang khas serta memiliki peluang pemasaran yang relatif luas (Rieuwpassa, et al., 2025). Proses pengasapan tidak hanya berfungsi sebagai teknik pengawetan, tetapi juga meningkatkan nilai jual produk sehingga memberikan tambahan pendapatan bagi masyarakat yang terlibat dalam kegiatan pengolahannya.

Usaha pengolahan cakalang fufu pada umumnya dikelola dalam skala rumah tangga dengan memanfaatkan tenaga kerja keluarga dan teknologi yang masih sederhana (Wullur, et al., 2025). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keberlangsungan usaha sangat dipengaruhi oleh kemampuan pelaku usaha dalam mengelola faktor-faktor produksi, memperoleh bahan baku, mengakses pasar, serta beradaptasi terhadap perubahan harga dan permintaan. Di sisi lain, karakteristik sosial ekonomi rumah tangga pengolah, seperti tingkat pendidikan, pengalaman usaha, jumlah anggota keluarga, kepemilikan modal, dan sumber pendapatan, turut menentukan kapasitas mereka dalam mempertahankan dan mengembangkan usaha pengolahan ikan asap.

Kajian mengenai kondisi sosial ekonomi masyarakat pengolah hasil perikanan menjadi penting karena mampu memberikan gambaran mengenai tingkat kesejahteraan pelaku usaha beserta berbagai tantangan yang dihadapi. Aspek sosial ekonomi tidak hanya berkaitan dengan besarnya pendapatan yang diperoleh, tetapi juga mencakup karakteristik demografi, struktur pekerjaan, pola pengeluaran rumah tangga, akses terhadap sarana produksi, hubungan pemasaran, serta peluang pengembangan usaha (Iskandar, 2026). Informasi tersebut diperlukan sebagai dasar dalam merumuskan kebijakan pemberdayaan masyarakat pesisir yang lebih tepat sasaran, terutama bagi kelompok usaha pengolahan perikanan skala kecil.

2 Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa Desa Tolondadu II, Kecamatan Bolaang Uki, Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan, merupakan salah satu wilayah yang memiliki masyarakat dengan aktivitas pengolahan cakalang fufu sebagai sumber penghidupan. Keberadaan usaha ini memberikan kontribusi terhadap perekonomian rumah tangga sekaligus mendukung perputaran ekonomi desa melalui penciptaan kesempatan kerja dan aktivitas perdagangan. Pelaku usaha menghadapi kendala, antara lain fluktuasi ketersediaan bahan baku, perubahan harga ikan, biaya produksi, keterbatasan modal usaha, serta akses pemasaran yang belum optimal. Kondisi tersebut berpotensi memengaruhi tingkat pendapatan dan keberlanjutan usaha masyarakat.

20 Perubahan dinamika ekonomi, meningkatnya persaingan pasar, serta tuntutan terhadap kualitas dan keamanan pangan juga menjadi tantangan bagi usaha pengolahan cakalang fufu. Produk olahan tradisional dituntut untuk mampu memenuhi standar mutu yang semakin tinggi tanpa menghilangkan karakteristik lokal yang menjadi identitasnya (Lestari, et al., 2025). Pemahaman mengenai kondisi sosial ekonomi masyarakat pengolah cakalang fufu menjadi penting untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mendukung maupun menghambat perkembangan usaha, sehingga dapat dirumuskan strategi pengembangan yang sesuai dengan karakteristik wilayah dan kapasitas masyarakat setempat.

23 Sejumlah penelitian terdahulu mengenai pengolahan ikan cakalang umumnya masih berfokus pada aspek teknis proses produksi dan pengembangan produk. Husen dan Saleh (2026) misalnya, menganalisis proses pengolahan pengasapan ikan cakalang di Kelurahan Sasa, Kota Ternate Selatan dengan menitikberatkan pada tahapan produksi dan teknik pengasapan yang memengaruhi mutu produk. Minarti dan Mokodompit (2025) mengkaji inovasi pengolahan ikan dalam perspektif ekonomi biru dengan menekankan pentingnya inovasi sebagai strategi peningkatan nilai tambah dan daya saing sektor perikanan. Meskipun memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengembangan teknologi pengolahan dan inovasi produk, kedua penelitian tersebut belum mengungkap secara mendalam bagaimana karakteristik sosial ekonomi rumah tangga pengolah memengaruhi keberlanjutan usaha, terutama dalam konteks industri pengolahan berbasis masyarakat.

2 Aspek seperti kepemilikan modal, jaringan sosial, pengalaman usaha, pola pemasaran, sumber mata pencaharian, serta kemampuan beradaptasi terhadap dinamika pasar merupakan faktor yang menentukan ketahanan ekonomi pelaku usaha skala rumah tangga (Sukiyono, et al., 2026). Penelitian ini menawarkan kebaruan dengan menganalisis kondisi sosial ekonomi masyarakat pengolah cakalang fufu secara komprehensif pada tingkat rumah tangga di Desa Tolondadu II, Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan. Penelitian ini tidak hanya mengidentifikasi karakteristik sosial ekonomi pelaku usaha, tetapi juga menjelaskan keterkaitan antara modal sosial, strategi adaptasi ekonomi, dan keberlanjutan usaha pengolahan ikan tradisional sebagai dasar penyusunan kebijakan pemberdayaan masyarakat pesisir yang lebih efektif dan berkelanjutan.

5 Tujuan penelitian ini untuk menganalisis kondisi sosial ekonomi masyarakat pengolah cakalang fufu di Desa Tolondadu II, Kecamatan Bolaang Uki, Kabupaten

Bolaang Mongondow Selatan, Provinsi Sulawesi Utara. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran komprehensif mengenai karakteristik sosial ekonomi pelaku usaha, kondisi usaha pengolahan, serta kontribusinya terhadap kehidupan rumah tangga masyarakat. Selain memperkaya kajian mengenai ekonomi masyarakat pesisir, penelitian ini juga diharapkan menjadi bahan pertimbangan bagi pemerintah daerah dan pemangku kepentingan dalam merumuskan kebijakan pemberdayaan usaha pengolahan hasil perikanan yang berorientasi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat dan keberlanjutan ekonomi lokal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif guna mengeksplorasi secara mendalam esensi fenomena yang dikaji (Huda, et al., 2025). Tujuan penggunaan pendekatan kualitatif untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai kondisi sosial ekonomi masyarakat pengolah cakalang fufu di Desa Tolondadu II, Kecamatan Bolaang Uki, Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan, Provinsi Sulawesi Utara. Pendekatan ini dipilih karena mampu mengungkap karakteristik sosial ekonomi masyarakat berdasarkan pengalaman, aktivitas ekonomi, serta kondisi nyata yang dihadapi pelaku usaha dalam menjalankan kegiatan pengolahan ikan cakalang asap. Lokasi penelitian ditentukan secara purposif dengan pertimbangan bahwa Desa Tolondadu II merupakan salah satu sentra pengolahan cakalang fufu di Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan. Informan penelitian dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu individu yang memiliki pengetahuan dan keterlibatan langsung dalam kegiatan pengolahan cakalang fufu, meliputi pelaku usaha, pekerja, serta pihak-pihak yang memahami perkembangan usaha pengolahan di wilayah penelitian.

Data penelitian diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi lapangan, dan studi pustaka. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur untuk menggali informasi mengenai karakteristik pelaku usaha, proses produksi, sumber permodalan, tenaga kerja, pendapatan, pemasaran, serta berbagai kendala yang dihadapi dalam pengelolaan usaha. Narasumber dipilih berdasarkan keterlibatan dalam proses pengolahan cakalang fufu. Observasi dilakukan untuk mengamati secara langsung aktivitas pengolahan, penggunaan sarana produksi, kondisi lingkungan usaha, serta interaksi sosial yang berlangsung selama proses produksi. Studi pustaka dimanfaatkan untuk memperoleh data sekunder yang berasal dari buku dan artikel ilmiah yang berkaitan dengan kondisi sosial ekonomi masyarakat pesisir dan usaha pengolahan hasil perikanan. Seluruh data yang terkumpul dianalisis melalui tahapan reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan guna menghasilkan interpretasi yang sistematis mengenai kondisi sosial ekonomi masyarakat pengolah cakalang fufu di lokasi penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha pengolahan cakalang fufu di Desa Tolondadu II didominasi oleh usaha rumah tangga yang berkembang secara bertahap melalui pengalaman berdagang ikan maupun pewarisan usaha keluarga. Masyarakat mampu mempertahankan

keberlangsungan usaha melalui pemanfaatan sumber daya lokal dan jaringan dengan nelayan sebagai pemasok bahan baku. Salah seorang informan, Fitri Bobihu, menjelaskan bahwa usahanya mulai berkembang setelah memiliki modal sendiri untuk membeli ikan secara langsung dari nelayan. Ia menyampaikan, "*dari awal usaha kecil-kecil jual ikannya orang dan alhamdulillah sekarang ini sudah bisa jualan ikan punya sendiri dari bermodalkan uang 6 juta terus ikannya diambil dari para nelayan-nelayan*" serta menambahkan bahwa usaha tersebut merupakan usaha keluarga yang diwariskan secara turun-temurun (Wawancara dengan Fitri Bobihu pada 13 Juli 2026). Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa perkembangan usaha tidak berlangsung secara instan, tetapi melalui proses akumulasi pengalaman, modal, dan jaringan sosial. Kepemilikan modal memungkinkan pelaku usaha memperoleh akses yang lebih besar terhadap bahan baku sehingga posisi mereka tidak lagi hanya sebagai pedagang, melainkan juga sebagai pengolah yang memperoleh nilai tambah dari proses produksi (Hanifa, et al., 2026).

Temuan tersebut tidak sepenuhnya sama dengan pengalaman Aisya Ibrahim. Informan ini menjelaskan bahwa usaha pengolahan cakalang fufu mulai dijalankan sejak tahun 2016 dan dibangun secara mandiri, bukan sebagai usaha warisan keluarga. Menurutny, "*bermula dari usaha kecil-kecilan*" dan keberlangsungan produksi sangat bergantung pada hasil tangkapan nelayan. Ia menuturkan bahwa bahan baku umumnya tersedia, "*kalau tidak hujan iya mencukupi*," sehingga kegiatan produksi dapat dilakukan secara rutin ketika kondisi cuaca mendukung (Wawancara dengan Aisya Ibrahim pada 13 Juli 2026). Temuan ini memperlihatkan bahwa terdapat dua pola perkembangan usaha di Desa Tolondadu II, yaitu usaha yang tumbuh melalui pewarisan keluarga dan usaha yang berkembang atas inisiatif pribadi. Meskipun memiliki latar belakang yang berbeda, keduanya menunjukkan karakteristik yang sama, yaitu ketergantungan yang tinggi terhadap kontinuitas pasokan ikan dari nelayan. Keberlanjutan usaha pengolahan tidak hanya dipengaruhi oleh kemampuan pengusaha dalam mengelola modal, tetapi juga oleh kondisi sumber daya perikanan dan aktivitas penangkapan ikan di wilayah pesisir (Kawet, et al., 2025).

Kondisi serupa juga terlihat pada informan Herni Igrisa dan Fatma Suaiba yang sama-sama memulai usaha pada tahun 2016. Herni menjelaskan bahwa usaha yang dijalankannya berawal dari skala kecil dan berkembang menjadi usaha keluarga dengan kapasitas produksi sekitar 150 kilogram setiap kali pengolahan apabila pasokan ikan mencukupi (Wawancara dengan Herni Igrisa pada 13 Juli 2026). Sementara itu, Fatma Suaiba mengungkapkan bahwa sebelum mengembangkan usaha pengolahan, dirinya terlebih dahulu menjual ikan secara berkeliling. Fatma Suaiba menyatakan, "*usaha ikan kecil-kecil, dulu jualannya jalan kaki*," sebelum akhirnya mampu mengembangkan usaha pengolahan bersama keluarga (Wawancara dengan Fatma Suaiba pada 13 Juli 2026). Kedua pengalaman tersebut memperlihatkan bahwa usaha pengolahan cakalang fufu merupakan hasil dari proses adaptasi ekonomi masyarakat pesisir terhadap peluang pasar yang tersedia. Pengalaman berdagang memberikan pengetahuan mengenai permintaan konsumen dan jaringan pemasaran, sedangkan keterlibatan keluarga memungkinkan biaya operasional tetap rendah pada tahap awal pengembangan usaha (Replita, et al.,

2025). Temuan ini menunjukkan bahwa keberhasilan usaha pengolahan tidak hanya ditentukan oleh besarnya modal finansial, tetapi juga oleh modal sosial berupa pengalaman, hubungan dengan nelayan, dan dukungan anggota keluarga yang secara bersama-sama membentuk ketahanan ekonomi rumah tangga.

Keberlangsungan usaha pengolahan cakalang fufu di Desa Tolondadu II sangat dipengaruhi oleh kemampuan pelaku usaha dalam menjaga kontinuitas produksi. Hasil wawancara menunjukkan bahwa frekuensi produksi tidak ditetapkan dalam jumlah tertentu, melainkan mengikuti ketersediaan bahan baku yang diperoleh dari nelayan. Fitri Bobihu menjelaskan bahwa proses produksi dapat dilakukan hingga enam kali dalam satu minggu apabila pasokan ikan tersedia (Wawancara dengan Fitri Bobihu pada 13 Juli 2026). Seluruh bahan baku diperoleh langsung dari nelayan dan sejauh ini masih dapat memenuhi kebutuhan usaha. Temuan ini menunjukkan bahwa kapasitas produksi rumah tangga di Desa Tolondadu II tergolong cukup tinggi untuk skala industri kecil. Akan tetapi, intensitas produksi tersebut tetap bergantung pada keberhasilan nelayan memperoleh hasil tangkapan. Menurut Zulaika, et al., (2024) aktivitas pengolahan dan penangkapan ikan membentuk mata rantai ekonomi yang saling bergantung sehingga perubahan pada salah satu sektor akan langsung memengaruhi sektor lainnya.

Pola produksi yang hampir serupa juga ditemukan pada usaha yang dijalankan oleh Herni Igrisa dan Karsum Huata. Herni menjelaskan bahwa jumlah produksi dapat mencapai sekitar 150 kilogram setiap kali proses pengolahan, sedangkan frekuensi produksi bergantung pada banyaknya ikan yang diperoleh dari nelayan. Ia mengungkapkan, "*tergantung banyak dan sedikitnya ikan untuk diproduksi bisa sampai 3 kali atau 1 minggu full.*" (Wawancara dengan Herni Igrisa pada 13 Juli 2026). Sementara itu, Karsum Huata menyampaikan bahwa kegiatan produksi dapat berlangsung hampir setiap hari ketika bahan baku tersedia, tetapi hanya dilakukan tiga hingga empat kali apabila pasokan ikan berkurang. Kapasitas pengolahannya mencapai sekitar 165 kilogram setiap kali produksi (Wawancara dengan Karsum Huata pada 13 Juli 2026). Perbedaan kapasitas produksi antarinforman tidak menunjukkan adanya kesenjangan yang mencolok, melainkan mencerminkan kemampuan masing-masing rumah tangga dalam memperoleh bahan baku dan menyesuaikan volume produksi dengan kondisi pasar (Angga & Sari, 2025). Hal ini mengindikasikan bahwa pengolah cenderung menerapkan pola produksi yang fleksibel sehingga risiko kerugian akibat kelebihan produksi dapat diminimalkan.

Selain dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku, proses produksi juga masih mengandalkan peralatan yang sederhana dan tenaga kerja keluarga. Fitri Bobihu menjelaskan bahwa peralatan utama yang digunakan dalam proses pengolahan hanyalah pisau, sedangkan seluruh aktivitas produksi dikerjakan oleh tiga anggota keluarga yang terdiri atas dirinya, suami, dan anak laki-laki. Fitri Bobihu menegaskan bahwa "*anggota keluarga saja*" yang terlibat dalam kegiatan produksi tanpa menggunakan tenaga kerja dari luar (Wawancara dengan Fitri Bobihu pada 13 Juli 2026). Kondisi yang hampir sama juga disampaikan oleh Aisyah Ibrahim yang hanya melibatkan dua orang, yaitu dirinya dan suami, sedangkan Herni Igrisa serta Fatma Suaiba memanfaatkan tiga anggota keluarga

dalam menjalankan usaha pengolahan. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa usaha cakalang fufu di Desa Tolondadu II masih mempertahankan karakteristik industri rumah tangga. Pemanfaatan tenaga kerja keluarga memberikan keuntungan berupa rendahnya biaya operasional dan tingginya kepercayaan antarpelaku usaha (Haerani & Rahayu, 2025). Namun, kondisi tersebut juga menunjukkan bahwa kapasitas produksi masih sangat bergantung pada kemampuan anggota keluarga sehingga peluang ekspansi usaha menjadi relatif terbatas apabila tidak disertai penambahan tenaga kerja maupun peningkatan teknologi produksi.

Meskipun kegiatan produksi berjalan secara berkelanjutan, seluruh informan mengakui bahwa terdapat sejumlah kendala yang masih dihadapi. Fitri Bobihu mengungkapkan bahwa musim hujan menjadi hambatan utama karena kayu bakar sulit dikeringkan sebelum digunakan dalam proses pengasapan. Selain itu, ia juga menjelaskan bahwa pemadaman listrik menyebabkan es batu cepat mencair sehingga kualitas bahan baku dapat menurun. Menurut informan, *"kendala seperti kayu bakar saat turun hujan tidak bisa untuk menjemur dan juga kadang es batu kalau masih cair dikarenakan mati strom"* (Wawancara dengan Fitri Bobihu pada 13 Juli 2026). Kendala yang hampir sama juga disampaikan oleh Aisyah Ibrahim, Herni Igrisa, Fatma Suaiba, dan Karsum Huata yang menyebutkan bahwa kayu bakar menjadi masalah utama ketika curah hujan tinggi. Analisis terhadap temuan tersebut menunjukkan bahwa tantangan produksi tidak hanya berasal dari aspek internal usaha, tetapi juga dipengaruhi oleh kondisi lingkungan dan keterbatasan infrastruktur pendukung. Ketergantungan terhadap kayu bakar sebagai sumber energi utama menyebabkan proses pengasapan sangat sensitif terhadap perubahan cuaca, sedangkan belum tersedianya sistem penyimpanan dingin yang memadai meningkatkan risiko penurunan mutu bahan baku. Peningkatan fasilitas produksi dan pemanfaatan teknologi pengolahan yang lebih efisien berpotensi meningkatkan produktivitas sekaligus menjaga kualitas produk cakalang fufu yang dihasilkan masyarakat Desa Tolondadu II.

Selain proses produksi, keberhasilan usaha pengolahan cakalang fufu juga ditentukan oleh kemampuan pelaku usaha dalam memasarkan produknya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pengolah masih mengandalkan pemasaran secara langsung melalui pasar tradisional di wilayah Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan. Fitri Bobihu menjelaskan bahwa produk yang dihasilkan dipasarkan langsung kepada konsumen maupun kepada pelanggan tetap yang berjualan di pasar. Fitri Bobihu menyebutkan bahwa wilayah pemasaran meliputi Pasar Ibolian, Mopuya, dan Imandi di kawasan Dumoga. Meskipun telah memiliki akun media sosial, pemanfaatannya masih terbatas. Menurut Fitri, *"di media sosial ada tapi cuma kadang-kadang, kalau untuk pemasaran di pasar itu hampir setiap hari dalam seminggu terkecuali hari Jumat"* (Wawancara dengan Fitri Bobihu pada 13 Juli 2026). Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa pola pemasaran masih berorientasi pada interaksi langsung antara penjual dan konsumen. Kepercayaan pelanggan serta hubungan yang telah terbangun selama bertahun-tahun menjadi modal utama dalam mempertahankan penjualan, sedangkan pemanfaatan teknologi digital belum dimanfaatkan secara optimal untuk memperluas

jangkauan pasar (Halimatussakdiah, 2025).

Pola pemasaran yang berbeda disampaikan oleh Aisya Ibrahim. Informan menjelaskan bahwa sebagian besar produknya dipasarkan melalui pedagang perantara dengan tujuan utama Pasar Dumoga. Menurutnya, cara tersebut dipilih karena lebih memudahkan proses distribusi, meskipun keuntungan yang diperoleh bergantung pada kondisi penjualan di pasar. Aisya menyatakan bahwa "*biasanya langsung pemasaran*" dan mengakui bahwa hasil penjualan sangat dipengaruhi oleh situasi pasar pada hari tersebut (Wawancara dengan Aisya Ibrahim pada 13 Juli 2026). Temuan ini memperlihatkan bahwa terdapat variasi strategi pemasaran di antara pelaku usaha. Sebagian memilih menjual langsung kepada konsumen untuk memperoleh margin keuntungan yang lebih besar, sedangkan sebagian lainnya memanfaatkan pedagang perantara guna mempercepat perputaran produk. Perbedaan strategi tersebut menunjukkan adanya kemampuan adaptasi pelaku usaha terhadap kondisi pasar yang mereka hadapi (Kaggwa, et al., 2024).

Pengalaman yang hampir serupa juga disampaikan oleh Herni Igrisa, Fatma Suaiba, dan Karsum Huata. Herni menjelaskan bahwa produk cakalang fufu dipasarkan langsung kepada konsumen di beberapa pasar di kawasan Dumoga, seperti Doloduo, Mopuya, dan Ibolian. Sementara itu, Fatma Suaiba memilih memasarkan produknya melalui dua jalur sekaligus, yaitu langsung kepada konsumen dan melalui pedagang perantara. Berbeda dengan kedua informan tersebut, Karsum Huata menyatakan bahwa produk dipasarkan kepada konsumen di pasar-pasar Dumoga dan sesekali memanfaatkan pemasaran daring. Meskipun demikian, seluruh informan mengakui bahwa aktivitas penjualan masih didominasi oleh pemasaran konvensional di pasar tradisional. Analisis terhadap temuan tersebut menunjukkan bahwa pasar tradisional tetap menjadi ruang ekonomi utama bagi masyarakat pengolah cakalang fufu. Elizabeth dan Mesra (2026) menyatakan bahwa keberadaan pasar tidak hanya berfungsi sebagai tempat transaksi, tetapi juga sebagai media untuk mempertahankan hubungan sosial antara penjual dan pelanggan yang telah terbentuk dalam jangka waktu yang panjang.

Di balik keberlangsungan pemasaran tersebut, para pengolah masih menghadapi tantangan yang relatif sama, yaitu fluktuasi harga ikan dan ketidakstabilan harga jual produk. Fitri Bobihu menjelaskan bahwa sering kali harga bahan baku telah dibeli dengan harga tinggi, tetapi ketika produk dipasarkan justru terjadi penurunan harga. Ia menyampaikan, "*kendalanya di pasar seperti harga di pasar misalnya ikan sudah diambil harga mahal tiba-tiba pas sampai di sana harganya turun*" (Wawancara dengan Fitri Bobihu pada 13 Juli 2026). Keterangan serupa juga diberikan oleh Herni Igrisa, Fatma Suaiba, dan Karsum Huata yang menyatakan bahwa perubahan harga ikan merupakan kendala utama dalam kegiatan pemasaran. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keuntungan usaha sangat dipengaruhi oleh mekanisme pasar yang berada di luar kendali pelaku usaha. Fluktuasi harga menyebabkan pendapatan menjadi tidak stabil, terutama ketika kenaikan harga bahan baku tidak diikuti oleh peningkatan harga jual produk (Tasaka, et al., 2025). Situasi ini menggambarkan bahwa risiko ekonomi dalam usaha pengolahan cakalang fufu lebih banyak berasal dari dinamika pasar dibandingkan

dengan tingkat persaingan antarpengolah.

Menariknya, meskipun menghadapi ketidakpastian harga, seluruh informan menyatakan bahwa hubungan antarpengolah berlangsung harmonis dan tidak diwarnai persaingan yang bersifat merugikan. Fitri Bobihu menyebutkan bahwa "*untuk persaingan setiap pasar memang selalu ada tapi alhamdulillah selama ini aman-aman saja*" (Wawancara dengan Fitri Bobihu pada 13 Juli 2026). Pernyataan tersebut diperkuat oleh Herni Igrisa yang menggambarkan hubungan antarpengolah sebagai "*baik dan ramah,*" sedangkan Fatma Suaiba dan Karsum Huata juga menegaskan bahwa hubungan sosial di antara sesama pengolah berjalan dengan baik. Temuan ini memperlihatkan bahwa modal sosial berupa hubungan yang harmonis masih menjadi kekuatan utama masyarakat pengolah cakalang fufu. Wijayanti (2025) menjelaskan bahwa iklim usaha yang kondusif memungkinkan para pelaku usaha menjalankan aktivitas ekonomi tanpa konflik yang berarti. Namun demikian, hubungan sosial yang baik tersebut belum diikuti oleh terbentuknya kerja sama yang lebih formal dalam bentuk kelompok usaha atau koperasi, sehingga potensi kolaborasi untuk meningkatkan posisi tawar, memperluas pemasaran, maupun memperoleh akses terhadap bantuan pemerintah masih belum dimanfaatkan secara optimal.

Penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian global mengenai keberlanjutan komunitas perikanan skala kecil (*small-scale fisheries*) dengan menghadirkan bukti empiris mengenai keterkaitan antara karakteristik sosial ekonomi rumah tangga, modal sosial, strategi produksi, dan ketahanan usaha pengolahan ikan tradisional pada wilayah pesisir Indonesia. Berbeda dengan penelitian terdahulu yang umumnya berfokus pada aspek teknologi pengasapan, mutu produk, atau nilai ekonomi hasil perikanan, penelitian ini menawarkan perspektif yang lebih komprehensif melalui analisis terpadu terhadap dinamika sosial, ekonomi, dan kelembagaan yang membentuk keberlangsungan usaha cakalang fufu (Husen & Saleh, 2026). Kebaruan penelitian mengenai keberlanjutan industri pengolahan berbasis rumah tangga tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan sumber daya ikan dan modal finansial, tetapi juga oleh modal sosial berupa jaringan dengan nelayan, keterlibatan tenaga kerja keluarga, fleksibilitas strategi pemasaran, serta kemampuan masyarakat beradaptasi terhadap ketidakpastian lingkungan dan fluktuasi pasar.

Hasil penelitian ini memberikan kontribusi signifikan terhadap perdebatan global tentang pertumbuhan ekonomi wilayah pesisir yang digerakkan oleh warga, melalui penegasan bahwa peningkatan kompetensi warga serta pengokohan organisasi akar rumput adalah fondasi mutlak untuk menciptakan tata kelola komoditas bahari yang adil, berdaya tahan tinggi, dan berjangka panjang. Kontribusi empiris tersebut menegaskan bahwa integrasi antara partisipasi aktif masyarakat dan soliditas struktur kelembagaan lokal mampu meredam berbagai kerentanan struktural, sehingga bermuara pada terciptanya model kemandirian ekonomi maritim yang tidak hanya adaptif terhadap dinamika global, tetapi juga berkeadilan sosial bagi kesejahteraan nelayan di masa depan (Sulfati, et al., 2026). Transformasi tata kelola ini pada gilirannya menuntut adanya sinergi lintas sektor yang melibatkan komitmen pemerintah daerah serta keterlibatan aktif

sektor swasta agar ekosistem perikanan dapat tumbuh secara berkelanjutan. kerangka pembangunan yang dibangun tidak sekadar berorientasi pada peningkatan produktivitas semata, melainkan mampu menjamin pemerataan manfaat ekonomi.

KESIMPULAN

Kondisi sosial ekonomi masyarakat pengolah cakalang fufu di Desa Tolondadu II, Kecamatan Bolaang Uki, Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan, menunjukkan karakteristik industri rumah tangga yang masih bertumpu pada pemanfaatan sumber daya lokal, tenaga kerja keluarga, serta hubungan sosial yang kuat dengan nelayan sebagai pemasok bahan baku. Keberlangsungan usaha tidak hanya dipengaruhi oleh kepemilikan modal dan ketersediaan ikan cakalang, tetapi juga oleh kemampuan pelaku usaha dalam beradaptasi terhadap fluktuasi pasokan bahan baku, perubahan harga pasar, kondisi cuaca, serta keterbatasan sarana produksi dan pemasaran. Meskipun menghadapi berbagai tantangan tersebut, usaha pengolahan cakalang fufu tetap memberikan kontribusi penting terhadap pendapatan rumah tangga dan perekonomian masyarakat pesisir melalui penciptaan lapangan kerja, peningkatan nilai tambah hasil perikanan, serta pemanfaatan modal sosial yang mendukung keberlanjutan usaha. Diperlukan dukungan yang lebih optimal dari pemerintah daerah dan pemangku kepentingan melalui penguatan kelembagaan pelaku usaha, peningkatan akses permodalan, penyediaan teknologi pengolahan dan penyimpanan yang lebih efisien, pengembangan kapasitas pemasaran digital, serta pembentukan kelompok usaha atau koperasi agar daya saing dan keberlanjutan usaha pengolahan cakalang fufu dapat terus meningkat sekaligus memperkuat kesejahteraan masyarakat pesisir.

REFERENSI

- Abelti, A., & Kunbi, A. (2025). Stakeholders Linkage Analysis in Fishery Activities at Fish Potential Site of Oromia Region, Ethiopia. *International Journal of Agricultural Extension*, 13(2), 147-159. <https://doi.org/10.33687/ijae.013.02.5766>
- Angga, D., & Sari, N. D. (2025). Pelatihan Pembuatan Kopi Kacang Kedelai Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Taman Cari. *Journal of Science and Social Development*, 8(2), 18-25. <https://journal.unusida.ac.id/index.php/jssd/article/view/1996>
- Beriledang, R., Ata, T., & Dony, P. M. T. (2026). Potensi Tenun Tradisional dan Perikanan Sebagai Pilar Ekonomi Desa Ternate Selatan. *Journal Of Community Dedication*, 5(3), 556-569. <https://doi.org/10.5281/zenodo.19762420>
- Bobihu, F. (2026). *Wawancara*.
- Elizabeth, P., & Mesra, R. (2026). Dinamika Sosial Ekonomi di Pasar Kuto Palembang: Studi tentang Strategi Adaptasi Pedagang Tradisional dalam Menghadapi Perubahan Struktur Ekonomi Kota. *COMTE: Journal of Sociology Research and Education*, 3(1), 52-65. <https://naluriedukasi.com/index.php/comtejsre/article/view/659>

- Kaggwa, S., Eleogu, T. F., Okonkwo, F., Farayola, O. A., Uwaoma, P. U., & Akinoso, A. (2024). AI in decision making: transforming business strategies. *International Journal of Research and Scientific Innovation*, 10(12), 423-444. <https://doi.org/10.51244/IJRSI.2023.10805>
- Karakara, A. A. W., Peprah, J. A., & Dasmani, I. (2025). Social resilience and the blue economy: A study on fishermen in coastal communities in Ghana. *World Development Sustainability*, 7(100257), 1-12. <https://doi.org/10.1016/j.wds.2025.100257>
- Haerani, C., & Rahayu, S. (2025). Analisis Dampak Pengiriman Ternak Terhadap Kesejahteraan Pengusaha Lokal: Studi Kualitatif di Kabupaten Sumbawa Barat. *Jurnal Ekonomi & Bisnis*, 13(3), 305-315. <https://ejournalppmunsa.ac.id/index.php/jeb/article/view/2195>
- Halimatussakdiah, S. E. Z. (2025). *Revitalisasi Pasar Tradisional: Strategi Pemasaran di Era Digital*. USK Press.
- Hanifa, R. S. H. S., Sjah, T., & Budastra, K. (2026). Analisis Sinergi Kolaboratif antara Petani, Industri Pengolahan, dan Distributor dalam Rantai Nilai Agribisnis untuk Meningkatkan Daya Saing Komoditas Kopi. *Jurnal Economina*, 5(1), 487-499. <https://doi.org/10.55681/economina.v5i1.1820>
- Huata, K. (2026). *Wawancara*.
- Huda, N., Manek, A., Taolin, M. L., & Aziz, S. (2025). *Metodologi Penelitian Manajemen dan Bisnis: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif & Campuran*. Nurul Huda.
- Husen, A., & Saleh, A.M.H. (2026). Analisis Proses Pengolahan Pengasapan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) di Kelurahan Sasa, Kota Ternate Selatan. *MARAS : Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 4(2), 280-286. <https://doi.org/10.60126/maras.v4i2.1553>
- Ibrahim, A. (2026). *Wawancara*.
- Igrisa, H. (2026). *Wawancara*.
- Iskandar, M. J. (2026). *Pengantar Kelayakan Agribisnis*. Penerbit KBM Indonesia.
- Kawet, I. K., Dasfordate, A., & Winoto, D. E. (2025). Pemanfaatan Sumber Daya Pesisir terhadap Kehidupan Ekonomi Masyarakat di Teluk Amurang. *Arus Jurnal Sosial dan Humaniora*, 5(3), 5839-5847. <https://doi.org/10.57250/ajsh.v5i3.2295>
- Lestari, M. V., Sari, R. P., Syaroni, S., Putri, R. S., & Rahmawati, F. (2025). Rebranding Jajanan Getuk sebagai Upaya Peningkatan Daya Tarik Produk Lokal melalui Inovasi Pemasaran Konvensional dan Digital. *POTENSI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Ekonomi dan Bisnis*, 1(4), 103-108. <https://doi.org/10.33005/potensi.v1i4.50>
- Minarti, & Mokodompit, E.A. (2025). Inovasi Pengolahan Ikan dalam Perspektif Ekonomi Biru. *Imajinasi : Jurnal Ilmu Pengetahuan, Seni, Dan Teknologi*, 2(2), 72-81. <https://doi.org/10.62383/imajinasi.v2i2.623>
- Muskin, D. (2025). *Optimalisasi Usaha Perikanan Cakalang (Katsuwonus Pelamis)*. Kamiya Jaya Aquatic.

- Replita, R., Effendi, N., Ophiyandri, T., Miko, A., & Hardana, A. (2025). Pengembangan Julo-Julo dalam Meningkatkan Ekonomi Pedagang Pasar Sangkumpul Bonang Kota Padangsidimpuan. *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 10(2), 851-869. <https://journal.um-surabaya.ac.id/Mas/article/view/25795>
- Rieuwpassa, F. J., Wodi, S. I. M., Cahyono, E., & Pumpente, O. I. (2024). *Pengolahan Tradisional Hasil Perikanan*. Kamiya Jaya Aquatic.
- Suaiba, F. (2026). *Wawancara*.
- Sukiyono, K., Cahyadinata, I., & Utama, S. P. (2026). Resiliensi Usaha Pengolahan Ikan Kering Skala Kecil di Provinsi Bengkulu Indonesia. *Mahatani: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 9(1), 135-152. <https://doi.org/10.52434/mja.v9i1.43668>
- Sulfati, A., Rapanna, P., & Hernita, H. (2026). Fostering the Economic Self-Reliance of Small Businesses Based on Local Potential in Makassar City. *Pasundan Social Science Development*, 6(2), 605-618. <https://journal.pascasarjana-unpas.web.id/index.php/pascidev/article/view/378>
- Tasaka, R., Ermawati, L., & Rosilawati, W. (2025). Analisis Dampak Fluktuasi Harga Sayuran Terhadap Pendapatan Pedagang Sayuran di Pasar Jatimulyo Lampung Selatan Menurut Perspektif Ekonomi Islam. *Paradoks : Jurnal Ilmu Ekonomi*, 9(1), 365–379. <https://doi.org/10.57178/paradoks.v9i1.2136>
- Wijayanti, H. P. (2025). Perlindungan terhadap Pelaku Usaha Kecil Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) terhadap Persaingan Usaha Tidak Sehat. *Jurnal Hukum Lex Generalis*, 6(4), 1-19. <https://ojs.rewangrencang.com/index.php/JHLG/article/view/1225>
- Wullur, F. F., Longdong, F. V., & Wasak, M. P. (2015). Eksistensi usaha petani budidaya ikan nila (*oreochromis niloticus*) di desa warukapas Kabupaten Minahasa Utara Provinsi Sulawesi Utara. *Akulturas-Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*, 3(6), 265-274. <https://doi.org/10.35800/akulturas.3.6.2015.13414>
- Zulaika, S., Harsono, I., Mahmudin, T., Yahya, A. S., & Sutanto, H. (2024). Pengaruh kebijakan pemerintah dan kemitraan bisnis dalam pengelolaan perikanan berkelanjutan terhadap kesejahteraan nelayan dan pertumbuhan ekonomi di Sulawesi Selatan. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 3(01), 41-55. <https://doi.org/10.58812/jmws.v3i01.944>