

SKRIPSI

**ALOKASI WAKTU KERJA DAN KONTRIBUSI
PENDAPATAN PEREMPUAN PELAKU INDUSTRI
RUMAHAN PEMPEK DI KELURAHAN 27 ILIR
KOTA PALEMBANG**

***ALLOCATION OF WORK TIME AND INCOME
CONTRIBUTION OF WOMEN IN PEMPEK HOME INDUSTRY
PLAYERS AT 27 ILIR PALEMBANG***



**Aji Dwi Putra
05011281520153**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

**ALOKASI WAKTU KERJA DAN KONTRIBUSI
PENDAPATAN PEREMPUAN PELAKU INDUSTRI
RUMAHAN MAKANAN PEMPEK DI KELURAHAN 27 ILIR
KOTA PALEMBANG**

SKRIPSI


Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian
Pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Aji Dwi Putra
05011281520153

Indralaya, Juli 2020
Pembimbing II


Pembimbing I


Prof. Dr. Ir. Sriati, M.S.
NIP. 19590728 198412 2 001


Nurila Elysa Putri, S.P., M.Si.
NIP. 197807042008122001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian




Prof. Dr. Ir. Andy Mulvana, M.Sc.
NIP. 19601202 198603 100 3


Skripsi dengan Judul "Alokasi Waktu Kerja dan Kontribusi Pendapatan Perempuan Pelaku Industri Rumah Tangga di Kelurahan 27 Ilir Kota Palembang" oleh Aji Dwi Putra telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 15 Juni 2020 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

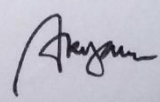
Komisi Penguji

1. Prof. Dr. Ir. Sriati, M.S.
NIP 195907281984122001 Ketua (.....)
2. Nurilla Elysa Putri, S.P., M.Si.
NIP 197807042008122001 Sekretaris (.....)
3. Ir. Mirza Antoni, M.Si., Ph.D.
NIP 196607071993121001 Anggota (.....)
4. Ir. Yulian Junaidi, M.Si.
NIP 196507011989031005 Anggota (.....)

Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian

Indralaya, Juli 2020
Koordinator Program Studi
Agribisnis


Dr. Ir. Maryadi, M.Si.
NIP 196501021992031001


Dr. Desi Aryani, S.P., M.Si
NIP 198112222003122001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aji Dwi Putra

NIM : 05011281520153

Judul : Alokasi Waktu Kerja Dan Kontribusi Pendapatan Perempuan Pelaku Industri Rumahan Pempek Di Kelurahan 27 Ilir Kota Palembang

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Juli 2020

Yang membuat pernyataan,

MATERAI
NPEL
E.S. C2AHF530007473
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Aji Dwi Putra

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala limpahan nikmat, karunia, serta ridho-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Alokasi Waktu Kerja dan Kontribusi Pendapatan Pelaku Industri Rumahan Makanan Olahan Ikan (Pempek) di Kelurahan 27 Ilir Kota Palembang” ini dengan baik. Tak lupa sholawat teriringkan salam semoga tetap tercurah limpahkan kepada junjungan kita Nabi besar Muhammad Sholallahu alaihi wasallam

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih yang tulus dan sedalam-dalamnya kepada semua pihak dan teman-teman yang telah membantu, memberikan semangat dan dorongan, motivasi dan inspirasi, serta senantiasa mengingatkan penulis agar segera menyelesaikan tugas akhir ini. Semoga kebaikan kalian dibalas dengan pahala yang berlipat disisi Allah Subhanahu wa ta’ala.

Teruntuk kedua orang tuaku di rumah, Bapak Suradi dan Ibu Rodiah Ningsih yang senantiasa kebersamai sejak kecil, memberi nasihat terbaik, contoh serta panutan dalam keluarga. Terima kasih sudah bersabar dan terus memotivasi dan memberi semangat kepada saya selama ini. Terima kasih telah menjadi telinga terbaik, mata yang tulus, bahu yang senantiasa ada dan kasih sayang tak terhingga. Kepada kakak saya Wahyu Santoso dan kedua adik saya Diar Arum Trianda dan Nindi Cahaya Karisa semoga kebaikan senantiasa kebersamai kita.

Kepada kedua orang tuaku di kampus Prof. Dr. Ir. Sriati, M.S dan Nurila Elysa Putri, S.P, M.Si yang telah dengan sepenuh hati memberikan bimbingan dan arahan selama saya menjalani kehidupan sebagai mahasiswa. Terimah kasih atas semua yang telah dicurahkan dan diberikan. Maaf atas segala khilaf dan salah yang telah saya lakukan selama proses bimbingan, nasihat dan masukan yang diberikan semoga membawa energi positif untuk masa depan yang lebih baik.

Ucapan terima kasih juga saya ucapkan kepada semua dosen dan pegawai di civitas akademika Sosek. Pak Dr. Ir. Maryadi, M.Si selaku Kajur Sosek dan Ir. Yulius, M.M selaku Sekjur Sosek dan jajaran terima kasih yang sebesar-besarnya atas dedikasinya untuk Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian semoga jurusan ini

makin bagus dan menghasilkan lulusan yang lebih berkualitas kedepannya. Kepada para admin jurusan kak Bayu, kak Yoko, dan mba Dian terima kasih telah membantu segala proses administrasi mahasiswa sosial ekonomi pertanian.

Kepada teman-teman seperjuangan yang telah memberikan banyak masukan, kritikan dan saran, semangat yang terus dialirkan dan kebaikan yang terus dipancarkan, terima kasih. Ade Surya, Ikhsan Risma, Putra, Wawam, Sayyid, Kamsan, Dayat, Bayu, Rafi, Ahmad, Andika serta seluruh keluarga agribisnis 2015 yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Serta teman satu rumah, satu organisasi yang telah banyak memberikan pelajaran dan pemahaman kehidupan, Faruq, Ijul, Yusuf, Agra, Husni, Ridho, Renaldi, Fathul, Udin Remot, Kamal, Kak Panji dan lainnya. Semoga kita tetap bisa berjalan beriringan meniti jalan-jalan kebaikan, InsyaAllah.

Penulis menyadari bahwa masih banyak terdapat kekurangan dalam penyusunan skripsi ini dan merupakan bentuk dari pada proses pembelajaran bagi penulis. Semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangsiah yang bisa memberikan manfaat bagi pembaca dan pihak lainnya.

Indralaya, Juli 2020

Aji Dwi Putra

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan dan Kegunaan	5
BAB 2 KERANGKA PEMIKIRAN	6
2.1. Tinjauan Pustaka	6
2.1.1. Konsepsi Pempek	6
2.1.2. Konsepsi Tenaga Kerja	6
2.1.3. Konsepsi Curahan Waktu Kerja	8
2.1.4. Konsepsi Industri Rumah Tangga	9
2.1.5. Konsepsi Pengolahan Ikan Menjadi Pempek.....	11
2.1.6. Konsepsi Produksi.....	12
2.1.7. Konsepsi Penerimaan	14
2.1.8. Konsepsi Biaya Produksi	15
2.1.9. Konsepsi Pendapatan	16
2.1.10. Konsepsi Pendapatan Rumah Tangga	18
2.1.11. Konsepsi Kontribusi Pendapatan Wanita	18
2.2. Model Pendekatan	20
2.3. Hipotesis	21
2.4. Batasan-Batasan	22
BAB 3 METODE PENELITIAN	24
3.1. Tempat dan Waktu	24
3.2. Metode Penelitian	24
3.3. Metode Penarikan Contoh	24

	Halaman
3.4. Metode Pengumpulan Data	25
3.5. Metode Pengolahan Data	25
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian	29
4.1.1. Lokasi dan Batas Wilayah Administrasi Daerah Penelitian	29
4.1.2. Kondisi Geografi dan Topografi	30
4.1.3. Keadaan Iklim	32
4.1.4. Keadaan Penduduk	33
4.1.4.1. Keadaan Penduduk Menurut Kelompok dan Jenis Kelamin	34
4.1.4.2. Keadaan Penduduk Menurut Mata Pencaharian	34
4.1.5. Potensi Sumber Daya Alam	35
4.1.5.1. Sektor Pertanian	35
4.1.5.2. Sektor Perkebunan	36
4.1.5.3. Sektor Peternakan	36
4.1.6. Sarana dan Prasarana	36
4.1.6.1. Pendidikan	36
4.1.6.2. Kesehatan	36
4.1.6.3. Agama	37
4.1.6.4. Transportasi	37
4.1.6.5. Komunikasi	37
4.2. Profil Umum Pelaku Industri Rumahan	38
4.2.1. Identitas Sampel	39
4.2.1.1. Umur	39
4.2.1.2. Pendidikan	40
4.2.1.3. Lama Usaha	42
4.2.1.4. Jumlah Tanggungan Keluarga	42
4.3. Identifikasi Aneka Produk Olahan Ikan (Pempek)	43
4.3.1. Bahan dan Alat Pembuatan Makanan Olahan Ikan (Pempek)	43
4.3.2. Prosedur Pembuatan Pempek	44
4.3.2.1. Pempek Adaan	45
4.3.2.2. Pempek Pistel	46

	Halaman
4.3.2.3. Pempek Kulit	46
4.3.2.4. Pempek Telur Kecil	47
4.3.3. Alokasi Waktu Kerja Pelaku Industri Rumahan	47
4.3.4. Analisis Pendapatan Pelaku Industri Rumahan	54
4.3.4.1. Biaya Tetap	54
4.3.4.2. Biaya Variabel	55
4.3.4.3. Total Biaya Produksi	57
4.3.4.4. Penerimaan	58
4.3.4.5. Pendapatan	60
4.3.5. Kontribusi Pendapatan Pelaku Industri Rumahan	61
4.3.5.1. Pendapatan Kepala Keluarga	61
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	64
5.1. Kesimpulan	64
5.2. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Model Pendekatan Secara Diagramatik	20
Gambar 4.1. Pempek Adaan yang Telah Siap Dijual.....	48
Gambar 4.2. Pempek Kulit yang Telah Siap Dijual	49
Gambar 4.3. Pempek Telur Kecil yang Telah Siap Dijual.....	50

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Ringkasan Klasifikasi Tiga Kelompok Industri Rumahan	11
Tabel 3.2. Jumlah Populasi Sampel	15
Tabel 4.1. Luas wilayah menurut Desa/Kelurahan 2018	30
Tabel 4.2. Data Suhu Udara Kota Palembang tahun 2013	32
Tabel 4.3. Data Curah Hujan Kota Palembang tahun 2013	33
Tabel 4.4. Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kelurahan 27 Ilir Tahun 2018	34
Tabel 4.5. Jumlah Penduduk Kecamatan Ilir Barat II Tahun 2018.....	35
Tabel 4.6. Tingkat Umur Sampel Pelaku Industri Rumahan	40
Tabel 4.7. Tingkat Pendidikan Sampel Pelaku Industri Rumahan	41
Tabel 4.8. Pelaku Industri Rumahan Berdasarkan Lama Usaha	42
Tabel 4.9. Jumlah Tanggungan Sampel Pelaku Industri Rumahan	43
Tabel 4.10. Bahan Tambahan Untuk Produk Makanan Olahan Ikan	43
Tabel 4.11. Alat yang digunakan untuk membuat Produk	44
Tabel 4.12. Alokasi Waktu Perempuan Pelaku Industri Rumahan	48
Tabel 4.13. Curahan Waktu Kerja Kegiatan Produktif	50
Tabel 4.14. Alokasi Waktu Kegiatan Domestik	52
Tabel 4.15. Alokasi Waktu Sosial Pelaku Industri Rumahan	53
Tabel 4.16. Rata-rata Biaya Tetap yang dikeluarkan	55
Tabel 4.17. Rata-rata Biaya Variabel yang dikeluarkan	56
Tabel 4.18. Total Biaya Produksi Pelaku Industri Rumahan.....	58
Tabel 4.19. Rata-rata Penerimaan Pelaku Industri Rumahan	59
Tabel 4.20. Jumlah Produksi Masing-Masing Jenis Pempek	59
Tabel 4.21. Pendapatan Pelaku Industri Rumahan	60
Tabel 4.22. Pendapatan Kepala Keluarga	62
Tabel 4.23. Kontribusi Pendapatan Pelaku Industri Rumahan	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Administratif Kota Palembang	70
Lampiran 2. Peta Lokasi Penelitian Kelurahan 27 Ilir	71
Lampiran 3. Identitas Sampel	72
Lampiran 4. Alokasi Waktu Produktif Sampel	73
Lampiran 5. Alokasi Waktu Domestik Sampel	74
Lampiran 6. Alokasi Waktu Sosial Sampel	75
Lampiran 7. Biaya Penyusutan Alat Panci	76
Lampiran 8. Biaya Penyusutan Alat Saringan	77
Lampiran 9. Biaya Penyusutan Alat Nampan	78
Lampiran 10. Biaya Penyusutan Alat Spatula	79
Lampiran 11. Biaya Penyusutan Alat Mangkok Plastik	80
Lampiran 12. Biaya Penyusutan Mangkok Cuka	81
Lampiran 13. Total Biaya Tetap per Bulan	82
Lampiran 14. Biaya Variabel Ikan Giling	83
Lampiran 15. Biaya Variabel Tepung Sagu	84
Lampiran 16. Biaya Variabel Garam	85
Lampiran 17. Biaya Variabel Telur	86
Lampiran 18. Biaya Variabel Pepaya	87
Lampiran 19. Biaya Variabel Gula	88
Lampiran 20. Biaya Variabel Bawang Putih	89
Lampiran 21. Biaya Variabel Cabe Rawit	90
Lampiran 22. Biaya Variabel Asem Jawa	91
Lampiran 23. Biaya Variabel Gas LPG	92
Lampiran 24. Total Biaya Variabel per Produksi	93
Lampiran 25. Total Biaya Prroduksi Pelaku Industri Rumahan	94
Lampiran 26. Volume Produksi Pempek per Bulan	95
Lampiran 27. Penerimaan Pelaku Industri Rumahan	96
Lampiran 28. Pendapatan Pelaku Industri Rumahan	97
Lampiran 29. Pendapatan Kepala Keluarga	98
Lampiran 30. Kontribusi Pendapatan Pelaku Industri Rumahan	99

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebuah Negara kepulauan yang sebagian besar wilayahnya terdiri dari laut, memiliki potensi perikanan yang amat besar dan beragam. Potensi perikanan yang dimiliki merupakan potensi ekonomi yang dapat dimanfaatkan untuk masa depan bangsa, sebagai tulang punggung pembangunan nasional. Pemanfaatan secara optimal diarahkan pada pendayagunaan sumber daya ikan dengan memperhatikan daya dukung yang ada dan kelestariannya untuk meningkatkan kesejahteraan rakyat, meningkatkan taraf hidup nelayan kecil dan pembudidaya ikan kecil, meningkatkan devisa Negara, menyediakan perluasan dan kesempatan kerja, meningkatkan produktivitas, nilai tambah dan daya saing hasil perikanan serta menjamin kelestarian sumber daya ikan, lahan pembudidayaan ikan serta tata ruang. Hal ini berarti bahwa pemanfaatan sumber daya perikanan harus seimbang dengan daya dukungnya, sehingga diharapkan dapat dapat memberikan manfaat secara terus menerus. Salah satunya dengan pengendalian usaha perikanan melalui pengaturan pengolahan perikanan (Tarigan, 2015)

Salah satu produk yang menggunakan ikan sebagai bahan dasarnya ialah pempek. Saat ini hampir seluruh masyarakat Indonesia mengetahui makanan yang bernama pempek. Tidak hanya anak-anak, bahkan orang tua hingga manula banyak yang menyukai pempek. Pempek atau empek-empek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari ikan dan tepung sagu (Rochima, 2015)

Pempek merupakan makanan khas Kota Palembang yang terbuat dari ikan. Selain itu, pempek juga sering dijadikan oleh-oleh utama selain kerupuk. Pempek terbuat dari daging ikan, tepung tapioka, air, dan garam yang dicampur menjadi adonan dan dibentuk, lalu direbus, dikukus, digoreng atau dipanggang yang kemudian dipanggang dengan cuka. Ada dua belas jenis pempek ikan yaitu pempek lenjer, pempek kapal selam, lenjer kecil, telur kecil, pempek keriting, pistel, adaan, pempek tahu, pempek kulit, pempek panggang, lenggang, dan otak-otak. Sedangkan untuk pempek non ikan ada delapan jenis yaitu pempek dos

lenjer, pempek belah, dos telur kecil, dos pistel, dos isi udang, dos nasi, udang dan pempek gandum. (Komariah, 1995).

Pempek berasal dari nama seorang pria keturunan Tionghoa. Sebelumnya makanan buatan Apek belumlah ada namanya, namun lambat laun karena Apek menjual keliling makanan buaatannya dan ketika warga memanggil namanya untuk membeli dagangannya terdengar hanya ujung namanya yaitu “peek...peek” akhirnya panganan buatan Apek populer dengan nama pempek yang merupakan hasil dari plesetan nama sang pembuat pempek pertama kali. Pempek disajikan dengan kuah yang biasa disebut orang Palembang dengan nama “Cuko”. Lahirlah inovasi terhadap sebuah produk makanan tradisional Kota Palembang. Dengan adanya kemajuan sekarang pempek tidak hanya dibuat dari ikan tenggiri saja, tetapi banyak inovasi-inovasi lain seperti diganti dengan ikan nila, daging ayam atau daging sapi. Namun, pempek Palembang umumnya terbuat dari ikan tenggiri, yang kemudian dicampur dengan tepung sagu atau tapioca. Perbandingan campuran tepung sagu dengan porsi yang banyak akan membuat pempek lebih empuk namun rasanya lebih tawar, karena memang makannya dicampur dengan kuah cuko, sementara pempek dengan proporsi ikan yang berimbang akan membuat pempek lebih padat tanpa kehilangan kekenyalannya (Sihotang, 2009)

Produksi pempek merupakan Industri Kecil dan Menengah (IKM) yang paling banyak diusahakan di Kota Palembang. Hal ini terkait dengan budaya makan pempek pada masyarakat Palembang yang mengakibatkan realisasi angka konsumsi ikan di Provinsi Sumatera Selatan yang tinggi mencapai 35,31 kg/kap/tahun melebihi realisasi rata-rata angka konsumsi ikan nasional sebesar 33,89 kg/kap/tahun di tahun 2012 (Nurfitriana dkk, 2016).

Konsumsi pempek di Kota Palembang mencapai total 543,91 ton yang terdiri dari pempek basah sebesar 484,73 ton dan pempek kering sebesar 59,18 ton per bulan pada tahun 2010. Terdapat berbagai jenis pempek diantaranya lenjer, kapal selam, panggang, lenggang, kulit, otak-otak, tahu, keriting, telur, pistel, maupun pempek kreasi seperti pempek sosis sapi, pempek baso sapi, dan pempek lenggang keju (Nurfitriana dkk, 2016). Adapun tenaga kerja yang digunakan dalam proses pembuatan pempek khas Kota Palembang ini yaitu mayoritasnya adalah perempuan yang lebih condong kepada ibu rumah tangga.

Saat ini perempuan tidak saja melakukan kegiatan di dalam lingkup keluarga, tetapi banyak di antara bidang-bidang kehidupan masyarakat yang membutuhkan kehadiran perempuan dalam penanganannya. Ikut sertanya perempuan dalam kegiatan ekonomi bukan sesuatu hal baru. Perempuan berusaha memperoleh penghasilan yang disebabkan oleh beberapa hal, antara lain adanya kemauan perempuan untuk mandiri dalam bidang ekonomi, yaitu berusaha membiayai kebutuhan hidupnya dan kebutuhan hidup orang-orang yang menjadi tanggungannya. Selain itu, adanya kebutuhan untuk menambah penghasilan keluarga serta semakin meluasnya kesempatan kerja yang menyerap tenaga kerja perempuan juga merupakan salah satu faktor pendorong perempuan untuk bekerja (Sumarsono dalam Natalia, 2019)

Program pemerintah melalui Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak ialah pembangunan Industri Rumahan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui pemberdayaan perempuan tahun 2016. Tujuan dari pembangunan Industri Rumahan (IR) ini adalah untuk meningkatkan pendapatan keluarga melalui kegiatan produktif yang dikerjakan di rumah dengan dukungan anggota keluarga serta mengembangkan industri kreatif yang menjadi kekuatan perempuan dalam industri rumahan serta mendorong penguatan jaringan Industri Rumahan (IR). Sasaran program ini adalah usaha mikro yang dikelola oleh dan/atau menjadi tempat kerja kaum perempuan. Klasifikasi Industri Rumahan (IR) dapat dikelompokkan menjadi 3 (tiga) tipe berdasarkan tingkat keberlanjutan usaha, besarnya modal, teknologi proses produksi yang digunakan, jumlah tenaga kerja, lama usaha, pola produk dan sistem penjualan produknya.

Perempuan di samping sebagai ibu rumah tangga ia juga berperan dalam peningkatan pendapatan keluarga. Besarnya kemampuan dalam memberi kontribusi terhadap pendapatan dipengaruhi oleh karakteristik sosial ekonomi. Karakteristik sosial ekonomi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah ciri khas yang melekat pada pelaku industri rumahan makanan pempek di 27 Ilir Palembang dalam hal sosial dan ekonominya. Dalam hal ini kondisi sosial ekonomi yang tercakup dalam karakteristik yang dimaksud meliputi: umur, tingkat pendidikan, pengalaman kerja, jumlah tanggungan, dan curahan tenaga kerja (Lubis, 2011)

Perempuan sekarang dituntut untuk dapat berperan ganda dalam arti Perempuan tidak cukup hanya bekerja di dalam rumah tetapi bekerja juga pada lapangan pekerjaan lain untuk meningkatkan pendapatan. Menurut Elida, 2005 Perempuan dengan peran gandanya, dituntut untuk dapat membagikan waktu sedemikian rupa sehingga semua kebutuhan pekerjaan dapat terpenuhi. Peran tersebut juga bertujuan dengan tidak mengesampingkan tugas yang sesungguhnya sebagai seorang ibu rumah tangga.

Keterlibatan perempuan untuk pencarian nafkah di pasar kerja menyebabkan waktu yang dimiliki dicurahkan untuk kewajiban keluarga akan menurun sehingga dibutuhkan adanya pengaturan dalam kerja masing-masing anggota di dalam keluarga. Waktu yang akan dicurahkan oleh seorang perempuan dalam kegiatan bekerja untuk memperoleh penghasilan yang berupa pendapatan pribadi perempuan sehingga mampu untuk memberikan kontribusi pada pendapatan rumah tangga. Bertambahnya pendapatan rumah tangga sehingga bertambahnya beban biaya yang akan dikeluarkan setiap keluarga berbeda-beda (Eliana dan Ratina, 2007).

Produktivitas pekerja perempuan dapat dilihat dari curahan jam kerja yang dicurahkan dalam melakukan kegiatan produktif yang sesuai untuk kebutuhan hidupnya (Dewi, dkk, 2016). Produktivitas ibu rumah tangga pelaku Industri Rumahan makanan olahan berbasis ikan (pempek) diukur dari jumlah produksi yang dihasilkan, sehingga jumlah produksi dipengaruhi oleh lamanya mencurahkan jam kerja untuk membuat makanan olahan ikan (Pempek). Curahan waktu kerja wanita pelaku Industri Rumahan makanan pempek bervariasi, hal ini disebabkan karena tidak adanya ketentuan jam kerja serta keterampilan yang dimiliki dalam kegiatan produksi. Menurut Lipsey, dkk (1997), keterampilan ini menghasilkan peningkatan penghasilan bagi pemiliknya untuk kurun waktu yang panjang.

Kaitannya dengan waktu luang yang di maksudkan di atas dalam menopang perekonomian keluarga solusi yang dilakukan oleh para ibu rumah tangga yang ada di Kelurahan 27 Ilir yaitu melakukan usaha makanan olahan berupa pempek, usaha ini merupakan alternatif yang di lakukan para ibu rumah tangga dalam membantu mengemban tanggung jawab dari laki-laki yang

bertindak sebagai kepala keluarga. Meskipun industri olahan pempek dalam hal ini adalah usaha rumahan atau usaha rumah tangga yang basisnya masih usaha kecil-kecilan atau industri rumah tangga akan tetapi dinilai cukup dan mampu membantu ekonomi dalam keluarga.

Kota Palembang ada dua daerah yang menjadi lokasi dalam Program Industri Rumahan tersebut, yaitu di Kelurahan 27 Ilir dan 30 Ilir. Kedua daerah ini merupakan sentra produksi makanan olahan berbasis ikan salah satunya ialah pempek. Mayoritas pengusaha pempek di daerah ini ialah ibu rumah tangga yang bekerja untuk memperoleh pendapatan tambahan demi mencukupi kebutuhan keluarga.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk meneliti mengenai Alokasi Waktu Kerja dan Kontribusi Pendapatan Perempuan Pelaku Industri Rumahan Makanan Pempek di Kelurahan 27 Ilir Kota Palembang. Pertimbangan memilih lokasi ini dikarenakan Proram IR dari Kementerian Pemberdayaan Perempuan Republik Indonesia masih berjalan hingga saat ini di 27 Ilir. Dengan demikian dari adanya penelitian tersebut dapat mengetahui berapa besar alokasi waktu kerja yang dicurahkan oleh perempuan pelaku Industri Rumahan, berapa besar pendapatan pelaku industri rumahan makanan olahan (pempek), dan berapa besar kontribusi pendapatan pelaku industri rumahan (pempek) terhadap pendapatan total rumah tangga di Kelurahan 27 Ilir, Kota Palembang.

1.2 Rumusan Masalah :

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berapa besar alokasi waktu kerja pelaku industri rumahan makanan olahan pempek ?
2. Berapa besar pendapatan pelaku industri rumahan makanan olahan pempek di Kelurahan 27 Ilir Kota Palembang ?
3. Berapa besar kontribusi pendapatan pelaku industri rumahan makanan olahan pempek terhadap pendapatan total rumah tangga di Kelurahan 27 Ilir Kota Palembang ?

1.3 Tujuan Penelitian :

Berdasarkan rumusan masalah diatas, makatujuandaripenelitianini adalah sebagai berikut:

1. Menghitung besar alokasi waktu kerja pelaku industri rumahan kegiatan usaha pempek
2. Menghitung pendapatan pelaku industri rumahan makanan olahan pempek di Kelurahan 27 Ilir, Kota Palembang.
3. Menghitung kontribusi pendapatan pelaku industri rumahan makanan olahan pempek terhadap pendapatan total rumah tangga di Kelurahan 27 Ilir, Kota Palembang.

Berdasarkan tujuan tersebut penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi, perbandingan, bahan pustaka bagi peneliti lain di masa yang akan datang dan diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi pemerintah daerah dalam menyusun kebijakan demi meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya 27 Ilir Kota Palembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Antari, S., 2008. *The Analysis of Several Influencing Factors to the Women's Income (Mother of Household) at Poor Family In Sesetan Village, South Denpasar Subdistrict, Denpasar City*. J Ekonomi dan Sosial: 129-134.
- Assauri., 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Revisi LPEE UI. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional., 1995. *Syarat Mutu dari Pempek*. SNI 01-3819-1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pusat Statistik., 2017. *Perusahaan Industri Pengolahan*
- Bishop., 1989. *Pengantar Analisis Ekonomi Pertanian Mutiara*. Jakarta.
- Dewi, Kartika Candra Sari, et al., 2016. *Faktor Sosial, Ekonomi, dan Demografi Terhadap Kontribusi Perempuan pada Pendapatan Keluarga di Sektor Informal Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana*. *Jurnal Piramida*, 12(1): h:1907-375.
- [DISPERINDAGKOP] Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Koperasi Kota Palembang., 2011. *Inventarisasi Hasil Budaya Rakyat Palembang (Ekspresi Foklor) Industri Kecil dan Menengah*. Palembang (ID): Bidang Pembinaan Industri.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan., 2013. *Pedoman Penetapan Penghargaan GEMARIKAN*. Jakarta (ID). Direktorat Pemasaran Dalam Negeri, Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.
- Eliana, N., 2007. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Curahan Waktu Kerja Wanita*. J EPP. Vol. 4/No.2/2007: 11-18.
- Handayani dan Wayan., 2009. *Kontribusi Pendapatan Ibu Rumah tangga Pembuat Makanan Olahan Terhadap Pendapatan Keluarga*. *Jurnal Piramida* Vol. V No.1. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. Universitas Udayana.
- Hermanto., 1998. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kartasapoetra., 2000. *Marketing Produk Pertanian dan Industri*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Khusaini, M., 2013. *Ekonomi Mikro (Dasar-Dasar Teori)*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

- Komariah, S., 1995. *Teknologi Proses dan Pengemasan pada Industri Kecil Pempek dan Kerupuk Kemplang Palembang*, [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Malik, Nazarudin., 2016. *Dinamika Pasar Tenaga Kerja Indonesia*. UMM Press, Malang.
- Monroe, K., 1990. *Pricing Making Profitable Decisions*. New York: McGraw-Hill.
- Natalia, dkk., 2019. Kontribusi Pekerja Perempuan Terhadap Pendapatan Keluarga Petani di Desa Kopiwangker Kecamatan Lawangan Barat. *Jurnal Agri-SosioEkonomi Unsrat* [Online], Vol 15 No 2.
- Novalia, 2017. *Analisis Efisiensi Penggunaan Faktor-Faktor Produksi dan Pendapatan Usahatani Cabai Merah di Desa Rekimai Jaya Kabupaten Muara Enim (Skripsi)*. Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak dipublikasikan)
- Nurfitriana, Nia., Anna, F., Djoko, S., 2016. Perilaku Kewirausahaan Pelaku Usaha Pempek Skala Industri Kecil dan Menengah di Kota Palembang, Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Penyuluhan* [Online], Vol 12 No 2.
- Nuhung., 2003. *Membangun Pertanian Masa Depan Suatu gagasan pembaharuan*. Penerbit Aneka Ilmu. Semarang.
- Pudjiwati Sayogyo., 2000. *Garis Kemiskinan dan Kebutuhan Minuman Pangan*. Jakarta.
- Prawirosetono., 2000. *Manajemen Operasi Analisis dan Studi Kasus edisi Ketiga Bumi AKsara*. Jakarta.
- Rochima, dkk., 2015. *Karakteristik Kimiawi dan Organoleptik Pempek dengan Penambahan Tepung Ikan Mas Asal Waduk Cirata*. *Jurnal Akutika*. Vol 6, No.1 Hal 115-235.
- Samuelson dan Nardhaus., 2002. *Makro Ekonomi*. Erlangga. Jakarta.
- Sihotang, dkk., 2009. *Pempek Bunting (Perencanaan Pendirian Usaha Pempek)*. *Jurnal Pemasaran*. Vol 10, No.10 Hal 267-333.
- Soekartawi., 1995. *Analisis Usaha Tani*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Soekartawi., 2003. *Ekonomi Produksi Dengan Pokok Bahasan Fungsi Produksi Cobb Douglas*. Jakarta: Rajawali Persada.
- Soekartawi., 2002. *Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-hasil Pertanian: Teori dan Aplikasinya*. Edisi Cetakan 3. PT Raja Grafindo. Jakarta.

- Sukirno, S., 2000.*Ekonomi Pembangunan Proses, Masalah dan Dasar Kebijakan Pembangunan*.UI-Press. Jakarta.
- Sukirno., 2003. *Ekonomi Mikroteori Pengantar Penerbit Raja Grafindo Persada*. Jakarta.
- Sukirno, S., 2015.*Mikroekonomi: Teori Pengantar (Edisi Ketiga)*. Jakarta: PT. Radja Grafindo Persada.
- Sumarsono, S., 2009.*Ekonomi Sumber Daya Manusia Teori dan Kebijakan Publik*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Tarigan., 2015. *Upaya Konservasi Indonesia atas Sumberdaya Ikan di laut Lepas*. Jurnal Ilmu Hukum. Vol. 9.No. 4.Desember 2015.
- UU No.3., 2014. *Tentang Pengertian Industri*.