

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang Berjudul

IKAN GARAM PAGIMANA

Tinjauan Sosio History

Oleh

Imran Dasi

NIM. 231417002

Telah Diperiksa dan Disetujui untuk Diuji

Pembimbing I



Drs. Joni Aprianto, M.Hum
NIP: 196804011993031004

Pembimbing II



Tonny Iskandar Mondong, SS.,M.A
NIP: 19700202200641003

Mengetahui
Ketua Jurusan Sejarah



Tonny Iskandar Mondong, SS.,M.A
NIP: 19700202200641003

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang Berjudul :
IKAN GARAM PAGIMANA
Tijauan Sosio History

Oleh :
Imran Dasi
Nim : 231417054

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Sabtu, 19 Juni 2021

Waktu : 09.00-selesai

Penguji

1. Sutrisno Mohamad, S.Pd., M.Pd
NIP. 197401212008011006

1.....


2. Renol Hasan, S.Pd., M.Pd
NIP. 198504242019031014

2.....


3. Drs. Joni Aprianto, M.Hum
NIP. 196804011993031004

3.....


4. Tonny Iskandar Mondong, S.S, M.A
NIP. 197002022006041003

4.....


Gorontalo, 19 Juni 2021

DEKAN FAKULTAS ILMU SOSIAL



Dr. Hj. Zulaecha Ngiu, M.Pd
NIP. 196705091998032002

ABSTRAK

IMRAN DASI. 2021. Judul Skripsi *Ikan Garam Pagimana Tinjauan Sosio History*. Skripsi, Jurusan S1 Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Gorontalo.

Tujuan Penelitian ini, yaitu untuk mengetahui; *Pertama*, Proses Terbentuknya Komoditas Ikan Garam di Pagimana. *Kedua*, Cara Pembuatan Ikan Garam Menurut masyarakat Kecamatan Pagimana. *Ketiga*, Dampak Sosial Ekonomi pengolahan ikan garam bagi Kecamatan Pagimana.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif. Sumber data yang digunakan adalah data lisan yang di peroleh dari informan-informan yang ada dilingkup Komoditi Ikan Garam termasuk Penjual dan Pembeli melalui wawancara oleh penulis, teknik pegumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik observasi wawancara serta dokumentasi.

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa proses terbentuknya komoditas ikan garam di Kecamatan Pagimana dibawah dan ditumbuh kembangkan oleh Suku Bajo sejak kedatanganya di Pagimana pada tahun 1600 M. selanjutnya proses dan taap pembuatan ikangaram terbilang sederhana namun terjamin mutunya satu al yang pasti ikan garam di Kecamatan Pagimana sangatlah khas dan rasanya, karena dibuat dari ikan yang berkualitas pula, al demikian yang membuat ikan garam dikecamatan Pagimana dikenali oleh orang yang berkunjung dan membeli ikan garam. Dampak dsri ikan garam terhadap ekonomi masyarakat Pagimana terbilang baik bagi yang menjadikan ikan garam sebagai bahan untuk diperdagangkan karena asil penjualan yang lumayan serta proses pembuatan ikan garam yang sederhana.

Kata Kunci : Ikan Garam, Sosio History

ABSTRACT

IMRAN DASL. 2021. The Pagimana Salted Fish: A Socio Historical-Review. Undergraduate Thesis. Department of History Education, Faculty of Social Science, State University of Gorontalo.

This study aims to determine: (1) The process of forming the salted fish commodity in Pagimana Sub-district, (2) The process of making salted fish according to the local community in Pagimana Sub-district, (3) The socio-economic impact of salted fish production for the local community in Pagimana Sub-district.

The study adopted a qualitative research method. The research data were obtained through interviews with informants in the salted fish commodity market, including sellers and buyers. Data collection techniques used observation, interviews, and documentation.

Thus, the findings of this study were explained as follows: (1) The forming of the salted fish commodity in Pagimana Sub-district was developed under the *Bajo* tribe since their arrival in Pagimana Sub-district in 1600 AD. (2) The process of making salted fish was quite simple, but the quality was guaranteed since it was made from quality fish with distinctive taste and aroma. This quality-made the Pagimana salted fish widely consumed and became the favorite among the people who have visited Pagimana and bought this salted fish. (3) The socio-economic impact showed that the Pagimana salted fish production was profitable to the local community, which only required a simple production process.

Keywords: Salted Fish, Socio-Historical Review

