

# **BAB I**

## **PENDAULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sumber daya bahari yang di jadikan sebagai bahan pangan konsumsi sejak zaman dahulu salah satunya adalah ikan, hal ini di perkuat oleh kenyataan bahwa Negara kita adalah Negara maritim yang memiliki kekayaan laut yang melimpah, menjadi gambaran bahwa masyarakat sudah sejak lama mengonsumsi ikan dan jenis hasil laut lainnya.

Ikan sebagai sumber pangan memiliki kandungan gizi yang baik, misalnya protein sebagai sumber pertumbuhan, asam lemak omega 3 dan 6 yang bermanfaat bagi kesehatan, terlebih kandungan protein pada ikan sangat cocok untuk membantu pembentukan sel-sel otak pada balita, vitamin, serta berbagai mineral yang sangat bermanfaat bagi ibu dan janin. Nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga lebih mudah dicerna. Kandungan vitamin D pada ikan laut berguna untuk membantu penyerapan kalsium sehingga menjaga kesehatan tulang. (Nurjana dalam Darsalina Puceh Barus, 2019:1).

Sebagai bahan pangan yang mudah rusak, maka dengan itu ada cara manusia untuk mengawetkan, baik dengan cara Pengasapan dan PengGaraman, proses pengolahan ikan dalam hal ini pengawetan, merupakan salahsatu bagian penting dari mata rantai industri perikanan, tanpa adanya proses tersebut maka pemanfaatan

komoditi ikan akan mengalami kemuduran karena kerugian. Maka dengan cara pengawetan melalui inilah nelayan dapat memperkecil kerugian tangkapannya.

Pengawetan ikan yang dinamai ikan garam tersebut nyatanya merupakan bahan pangan yang banyak di minati masyarakat dalam Negeri, Peranan ikan garam yang cenderung meningkat sejalan dengan peningkatan pendapatan di dalam Negeri adalah indikasi bahwa ikan garam menunjukkan kekuatan ekonomi yang nantinya akan menjadi sub ekonomi mikro dalam dunia perikanan, menjadi alasan utama, mengapa ikan garam, banyak di perdagangan.

Berkenaan dengan komoditas perikanan, di pulau Sulawesi, seperti wilayah yang berada di Sulawesi Tengah tepatnya, Kecamatan Pagimana, adalah tempat dimana ikan menjadi sumber pecarian bagi Masyarakat, tempat dimana ditemukan berbagai jenis ikan mentah maupun ikan yang telah di awetkan, tidak heran jika masyarakat Pagimana banyak yang menjadi Nelayan ataupun sebagai pengusaha, pedagang ikan baik mentah maupun diawetkan.

Pagimana adalah salah satu daerah yang menjadikan produksi ikan garam, sebagai bahan pangan yang diPerdagangan. dalam pemasaranyapun, ikan garam terpisah dengan ikan mentah, ikan garam ada di pasar ikan Garam sedangkan ikan mentah berada di pasar ikan mentah yang berada terpisah, berbeda tempat.

Melihat peningkatan produksi dan kekuatan permintaan di Pasar ikan garam Pagimana, dapat dindikasi bahwa pengolahan ikan garam diPagimana tergolong meningkat, hal itu sejalan dengan pendapat yang telah di tuangkan sebelumnya, (Viktor dkk, 2016:1).

Perkembangan zaman yang telah merubah aspek penting dalam dunia komoditi ikan garam, dimana ikan Garam yang dahulunya hanya di gemari oleh orang-orang lokal. Sekarang, kalangan elitpun menyukai komoditi pangan satu ini, satu hal yang pasti ikan Garam Pagimana di buat dari ikan yang berkualitas. Hal ini menjadikan ikan Garam Pagimana menjadi salah satu *Ole-ole* (buah tangan) oleh masyarakat yang perna berkunjung ke Pagimana.

Ikan garam diPagimana menjadi ikon tersendiri, seperti apa yang sudah di uraikan sebelumnya. Hal yang menjadi inti penulisan ini bahwa Ikan garam di Pagimana, telah di kembangan dari dahulu, dan merupakan warisan turun temurun, serta menjadi salah satu item penting dalam hubungan sosial di kalangan masyarakat pesisir dan masyarakat yang berada di dataran tinggi.

Berdasarkan uraian di atas maka di hadirkanlah penelitian tentang Ikan Garam Pagimana yang di tuangkan dalam satuan kajian Sosiohistory yang di dukung oleh pandangan ilmu Sosiologi dan Sejarah. Tulisan ini akan membahas masalah siapa pelopor produksi Ikan Garam Pagimana, berkenaan dengan interaksi dalam pasar rakyat Pagimana dan juga akan menyingung perubahan sosial dalam lapisan masyarakat yang di akibatkan oleh proses perdagangan ikan Garam, maka dengan itu di rumuskan penelitian yang berjudul “**Ikan Garam Pagimana Tinjauan Sosio History**”.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Mendasar pada uraian latar belakang di pragraf sebelumnya, maka untuk mengarahkan penelitian ini tentunya kita perlu rumuskan apa-apa masala yang kita akan teliti dan tuliskan, oleh sebab itu penulis merumuskan beberapa masala yaitu sebagai berikut :

1. Proses terbentuknya komoditas ikan garam di Pagimana?
2. Cara Pembuatan Ikan Garam Menurut masyarakat Kecamatan Pagimana?
3. Dampak Sosial Ekonomi Pengolahan Ikan Garam bagi Kecamatan Pagimana?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Melihat dari judul serta menelaa latar belakang dan rumusan masalah di atas maka penulis dapat menyimpulkan tujuan atau arah dari penelitian ini maka akan didapatkan penjelasan dari:

1. Proses terbentuknya komoditas ikan Garam di Pagimana.
2. Cara Pembuatan Ikan Garam Menurut masyarakat Kecamatan Pagimana.
3. Dampak Sosial Ekonomi Pengolahan Ikan Garam bagi Kecamatan Pagimana.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini di harapkan mampu memberikan kontribusi ilmiah pada proses terbentuknya komoditas ikan Garam di Pagimana, serta dampak adanya komoditas ikan bagi masyarakat Pagimana, riset yang secara spesifik fokus membahas ikan

Garam di Pagimana terbilang baru. Oleh karena itu, penelitian ini di harapkan mampu menyediakan referensi baru tentang Ikan Garam Pagimana.

Penelitian ini juga diharapkan mampu memberi manfaat melalui analisa yang di tuangkan dalam tulisan, menjadi bahan bacaan dan diskusi masyarakat umum sehingga bisa menamba wawasan tentang pengembangan komoditas ikan Garam di Pagimana.