

## **BAB V**

### **MASA-MASA DALAM PENDAMPINGAN KOMUNITAS**

#### **PEREMPUAN PENGRAJIN KRUPUK IKAN**

##### **A. Proses Riset di Dusun Kepetingan**

Langkah pertama yang harus dilakukan oleh seorang peneliti, sebelum melakukan sebuah penelitian adalah menyurvei tempat yang akan diteliti. Kemudian setelah itu barulah mengurus surat perizinan melalui pemerintah setempat. Pada saat sebelum pemberangkatan ke Dusun Kepetingan saya melakukan perizinan tempat untuk penelitian dengan menemui Lurah Desa Sawohan yang bernama Bapak Munfatik (43 tahun). Setelah mendapatkan izin untuk melakukan Penelitian di Dusun Kepetingan kemudian keesokan harinya, saat hari menunjukkan pukul 05.30 saya berangkat menuju Dusun Kepetingan. saya berangkat menuju Kepetingan dengan jalur air, yakni naik perahu. Untuk naik perahu saya menanti di dermaga Tempat Pemasaran Ikan di Desa Karanggayam, sesampainya di dermaga saya harus menunggu perahu yang datang dari Dusun Kepetingan hingga pukul 09.45. Pada saat saya menunggu kedatangan perahu, saya mendapatkan sedikit informasi tentang kondisi Dusun Kepetingan dari seorang nahkoda perahu yang bernama Kardi (37 tahun). Ada satu hal yang membuat saya tertarik, yakni komunitas perempuan pengrajin krupuk ikan, yang terisolir di Dusun Kepetingan.

Setibanya di Dusun Kepetingan, saya beristirahat sejenak. Kemudian pada pukul 16.45 WIB saya pergi ke rumah bapak Sutrisno selaku Ketua Dusun di Dusun Kepetingan. beliau banyak mengutarakan tentang kondisi kehidupan sosial penduduk warga Dusun Kepetingan, dan juga sedikit membahas tentang komunitas perempuan pengrajin krupuk ikan.

Setelah melewati proses menyurvei tempat dan mengurus surat izin, barulah seorang peneliti memasuki tahap perencanaan dalam penelitian. Yakni membangun hubungan kemanusiaan dengan warga Dusun Kepetingan, demi menggali informasi tentang kegiatan apa saja yang sudah berlangsung di Dusun kepetingan, baik meliputi kondisi sosial ekonomi warga, keagamaan, kebudayaan, pendidikan, dan lain sebagainya. Langkah ini ditempuh dengan tujuan inkulturasi terhadap segala aspek kehidupan yang ada pada warga Dusun Kepetingan, sehingga dapat mengetahui masalah apa yang sebenarnya di alami warga Dusun Kepetingan.

Kemudian pada tanggal 07 Juni 2013, peneliti menuju kerumah ibu Umaiyyah, yang manan Ibu umaiyyah ini adalah salah satu pengrajin krupuk ikan di Dusun Kepetingan. Produksi Krupuk Ikan milik ibu Umaiyyah merupakan salah satu dari tiga sample yang telah lulus uji pada bulan Mei 2013 oleh Dinkes Kabupaten Sidoarjo. Menurut penuturan beliau kesulitan yang dialami pengrajin krupuk ikan di Dusun Kepetingan adalah, kelangkaan bahan dasar pembuatan krupuk yakni udang dan ikan serta mahalnya bahan tambahan pembuatan krupuk ikan mulai dari tepung, gula, pewarna dan lain sebagainya.

Dalam proses pembuatan krupuk ikan, berdasarkan yang diajarkan oleh ibu Umaiyah akan peneliti ulas dibawah ini.

a) Proses Pembuatan Krupuk Udang

Bahan-bahan yang digunakan:

1. Udang werus yang sudah di kupas : ¼ kg
2. Tepung terigu : 1kg
3. Tepung kanji : 1/4kg
4. Bawang putih : 1,5 siung
5. Gula : 5 sdm
6. Garam : 1,5 sdm
7. Air : 1 gelas
8. Daun Pisang : 1,5 ikat

Alat yang digunakan:

1. Cobek + muntu : 1 buah
2. Talam Palstik : 1 buah
3. Talenan : 1 buah
4. Dandang : 1 buah

- 5. Kukusan : 1 buah
- 6. Kompor : 1 buah
- 7. Pisau untuk mengiris krupuk : 1 buah
- 8. Tambah : 1 buah

Cara pembuatan:

1. Gula, garam dan bawang putih di uleg hingga halus, setelah halus masukkan udang yang sudah dikupas dan haluskan. Setelah itu campurkan tepung terigu dan kanji sedikit demi sedikit, dan beri air sedikit demi sedikit. Uleni hingga menjadi adonan yang mengembang.



**Gambar 17: pembuatan krupuk**

2. Bahan-bahan yang telah dicampur dan diaduk tersebut, kemudian dibentuk seperti bola, dan di letakkan diatas talem plastik yang telah disiapkan. Seperti yang tertera pada gambar.
3. Setelah itu adonan yang berbentuk bola tadi dibungkus dengan daun pisang, menyerupai bentuk lontong.

4. Setelah itu adonan krupuk udang tersebut siap di kukus, hingga 45 menit.
5. Setelah melalui proses pengukusan adonan di dinginkan diatas tampah.
6. Setelah itu, adonan siap untuk di iris.
7. Setelah di iris, kemudian krupuknya dijemur sekitar 4 hingga 6 jam.
8. Setelah itu krupuk memasuki tahap pengemasan dan siap untuk di jual.

**Gambar 18 : alat tradisional, untuk mengiris krupuk**



b) Analisa Ekonomi

1. Pengeluaran bahan langsung:

a. Udang werus	: 1/4kg	= Rp5.000,00
b. Tepung terigu	: 1kg	= Rp5.440,00
c. Tepung kanji	: 1/4kg	= Rp5.280,00
d. bawang putih	: 1,5 siung	= Rp1.500,00
e. Gula	: 5sdm	= Rp1.500,00
f. Garam	: <u>1,5sdm</u>	= <u>Rp200,00 +</u> Rp18.920,00

2. Buruh langsung : Rp3.000,00

Jadi dalam setiap pembuatan 1kg krupuk udang seharusnya keuntungan yang diraup sekitar Rp21.000,00. Akan tetapi para pengrajin ini tidak dengan di Dusun Kepetingan ini, akrena harga bahan-bahan tambahannya lebih mahal 2 kali lipat dibandingkan dengan analisa ekonomi diatas. Sehingga membuat para pengrajin krupuk ini hanya membuat krupuk ketika ada pesanan saja.

**B. Hambatan Dalam Pendampingan Warga Dusun Kepetingan**

Ada beberapa macam hambatan yang dialami oleh peneliti pada saat proses pendampingan di Dusun Kepetingan. ada yang berupa hambatan eksternal dan internal. Hambatan eksternal meliputi, proses yang digunakan peneliti terhadap masyarakat, waktunya terlalu singkat. Dan masyarakat lebih cenderung untuk meminta bantuan berupa uang daripada harus berusaha untuk merubah nasibnya.

Kemudian gangguan internalnya adalah, peneliti kurang bisa berkomunikasi dengan baik dengan masyarakat, karena faktor waktu. Masyarakat sulit ditemui di rumah tatkala pagi hingga menjelang maghrib, karena mereka kebanyakan bekerja sebagai nelayan, sehingga tidak bisa dikondisikan kapan mereka berada dirumah. Ketika melakukan wawancara/penggalian data di malam hari juga tidak memungkinkan karena area jalan Dusun Kepetingan sudah sepi, sehingga tidak memungkinkan bagi seorang perempuan untuk keluar malam