

Usaha Pembuatan Kerupuk Udang di Desa Teluk Majelis

Rosalina^{1*}, Riska Puspitasari², Triyana Wulandari³, Khusnul Yatima⁴

¹Universitas Batanghari Jambi, Indonesia

²Universitas Islam Negeri Sultan Thaha Saifuddin Jambi, Indonesia

³STIE Syari'ah Al-Mujaddid Tanjung Jabung Timur

⁴STIE Syari'ah Al-Mujaddid Tanjung Jabung Timur

*Correspondent Author: Rosalina@gmail.com

Article Info:

Article history: Accepted, 11/04/2023, | Revision, 21/05/2023, | Published, 30/06/2023, | Vol (1), Issue (1), (Jun, 2023)
e-ISSN 2988-0246 | p-ISSN 2988-6732 | doi: <https://doi.org/10.61233/zijen.v1i1.3>

Abstract:

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui latar belakang berdirinya usaha kerupuk udang di Desa Teluk Majelis dan melihat perkembangannya dari tahun 2014 sampai dengan tahun 2017. Selain itu juga akan dilihat kontribusi usaha kerupuk udang di Desa Teluk Majelis. Majelis Desa untuk ekonomi kerakyatan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode sejarah yang meliputi tahapan heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Sumber yang digunakan adalah dokumen, arsip, studi literatur dan wawancara. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa usaha kerupuk udang di Desa Teluk Majelis merupakan usaha rumah tangga yang dikelola oleh seorang ibu rumah tangga sebagai usaha mikro. Usaha pembuatan kerupuk udang memiliki peran yang besar dalam perekonomian sehingga pemilik usaha berhasil meningkatkan perekonomian keluarganya dan orang-orang yang terlibat dalam usaha tersebut, baik pemilik usaha, karyawan, distributor maupun pemilik warung dan toko yang menjual kerupuk udang. produk, juga mendapatkan pengaruh positif karena bisnis ini. Selain itu, para pemilik usaha mikro lainnya yang melakukan diversifikasi produk dari kerupuk udang juga mendapatkan dampak positif dari usaha ini.

Keywords:

Kerupuk Udang, Perkembangan dan Kontribusi.

Abstract:

The purpose of this study is to find out the background of the establishment of the shrimp cracker business in Teluk Majelis Village and see its development from 2014 to 2017. In addition, the contribution of the shrimp cracker business in Teluk Majelis Village will also be seen. Village Assembly for the people's economy. The research method used is a historical method which includes heuristic stages, source criticism, interpretation, and historiography. The sources used are documents, archives, literature studies and interviews. From this study, it can be concluded that the shrimp cracker business in Teluk Majelis Village is a household business managed by a housewife as a micro business. The shrimp cracker making business has a big role in the economy so that business owners succeed in improving the economy of their families and the people involved in the business, both business owners, employees, distributors and owners of stalls and shops that sell shrimp crackers. products, also get a positive influence because of this business. In addition, other micro business owners who diversify products from shrimp crackers also get a positive impact from this business.

Keywords:

Shrimp Crackers, Development and Contribution.



© 2023 The Author(s).

This article is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License \(CC BY 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

PENDAHULUAN

Desa Teluk Majelis merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Kuala Jambi, Kabupaten Tanjung Jabung Timur, Provinsi Jambi. Secara geografis Desa ini terletak di Daerah Aliran Sungai (DAS) Batanghari, yang menjadi faktor pendukung aktivitas ekonomi penduduknya. Oleh karena itu aktifitas ekonomi yang dominan dan menjadi mata pencaharian penting adalah nelayan. mereka yang menjadi nelayan memanfaatkan hasil tangkapan disungai untuk meningkatkan kesejahteraan dan pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari. beberapa hasil tangkapan tersebut antara lain udang, ikan, kepiting dan kerang. Diantara hasil-hasil sungai tersebut, nelayan di Desa Teluk Majelis lebih memilih untuk mengolah udang sebagai bahan baku pembuatan makanan ringan seperti kerupuk. Hal ini dikarenakan jumlah tangkapan udang lebih banyak dibandingkan dengan hasil sungai lainnya. Pada akhirnya tidak hanya kerupuk saja yang diproduksi, mereka juga membuat jenis makanan ringan lainnya seperti Pempek, Tekwan, Kletek, Nugget, Sosis, dan Sate. Dengan kata lain, penduduk di Desa Teluk Majelis terus melakukan diversifikasi produk mengikuti perkembangan zaman dan permintaan konsumen. Usaha Pembuatan kerupuk udang di Desa Teluk Majelis ini dapat dikategorikan sebagai industri rumah tangga. Karena masih dalam skala kecil baik jumlah produksi maupun jumlah pekerja. Meskipun demikian usaha ini sudah memiliki daerah pemasaran yang cukup luas mulai dari tingkat lokal, regional hingga nasional. Bahkan usaha ini dapat meningkatkan kehidupan ekonomi nelayan yang menjadi pemilik usaha.

Sejarah ekonomi merupakan ilmu yang mempelajari tentang fenomena ekonomi dilihat dari sudut pandang historisnya. Teori ekonomi dapat diklasifikasikan menjadi dua bagian yakni ekonomi mikro dan ekonomi makro. Ekonomi mikro melihat kegiatan-kegiatan ekonomi dan unit-unit ekonomi individual, yaitu individu sebagai produsen, individu sebagai pemilik faktor produksi maupun individu sebagai konsumen (Muhammad Dinar dan Muhammad Hasan, 2018). Sejak mulai tahun 2014 lalu usaha pembuatan kerupuk udang di Desa Teluk Majelis memperlihatkan kondisi yang fluktuatif yang dialami semua pemilik usaha tersebut. Kondisi demikian lebih dikarenakan faktor ekstern (faktor alam) dibandingkan dengan faktor intern yang berasal dari nelayan itu sendiri. Ditekuninya usaha pembuatan kerupuk udang karena dapat memberikan keuntungan dari hasil penjualan. Mereka memanfaatkan keuntungan hasil penjualan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, biaya pendidikan anak, pembelian peralatan dan perlengkapan produksi, bahkan ditabung sebagian.

Oleh karena itu usaha pembuatan kerupuk udang di Desa Teluk Majelis juga dikatakan sebagai industri rumahan. Industri adalah kegiatan ekonomi yang menghasilkan barang dan jasa (Ahmad Ifham Sholihin, 2010). Sedangkan menurut UU No.5 Tahun 1984 tentang perindustrian, industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri (Undang-Undang Republik Indonesia No.5 Tahun 1984). Meskipun masih berskala industri rumah tangga, usaha pembuatan kerupuk udang di Desa Teluk Majelis mampu bertahan. Bahkan jika dilihat dari jumlah pemilikinya, nelayan yang menekuni usaha ini terus bertambah sehingga usaha ini di rasa cukup menjanjikan. Tidak hanya itu saja, usaha pembuatan kerupuk udang ini juga memberdayakan anggota keluarga, kerabat, hingga tetangga dalam proses produksi.

Penulis mengambil tema penelitian kerupuk udang ini bukan tanpa alasan. Hal ini dikarenakan kerupuk udang merupakan produk usaha rumahan yang tidak pernah hilang ataupun redup. Karena selalu saja di produksi baik dalam jumlah sedikit maupun banyak. Berbeda dengan olahan hasil laut lainnya yang terkadang dijadikan usaha tetapi dilain waktu bisa saja hilang. Seperti kerupuk ikan, jika ada yang memesan maka akan dibuat tetapi jika dalam kurun waktu tertentu tidak ada peminat maka tidak akan dibuat.

Hal inilah yang menarik perhatian penulis untuk mengangkat penelitian kerupuk udang sebagai usaha rumahan di Desa Teluk Majelis. Karena produknya yang lebih unggul dibandingkan dengan olahan lainnya dan peminatnya tidak pernah hilang. Sehingga usaha ini tidak akan tutup ataupun terhenti. Tidak seperti Tekwan, Pempek, Nugget, Kletek, Sosis, Sate yang sewaktu-waktu ada dan bisa juga tiada karena turunnya permintaan. Agar tulisan ini lebih fokus dan terarah maka diambil beberapa perumusan masalah. Adapun beberapa rumusan masalah yang dibahas antara lain sebagai berikut : Pertama; Mengapa usaha pembuatan kerupuk udang di Desa Teluk Majelis mengalami perkembangan yang fluktuatif ? Kedua; Bagaimana usaha pembuatan kerupuk udang di Desa Teluk Majelis berkontribusi terhadap perekonomian penduduknya ?

Rumusan masalah *pertama* menjelaskan tentang perkembangan usaha kerupuk udang di Desa Teluk Majelis yang dimulai pada tahun 2014 sebagai titik awal munculnya usaha tersebut. Dilanjutkan dengan berkembangnya produk baru dari olahan udang tersebut seperti Tekwan, Pempek, Nugget, Kletek, Sosis bahkan Sate udang hingga pemasaran kerupuk udang yang bukan lagi tingkat lokal, regional, tetapi sudah tingkat nasional. Selain itu, permasalahan pertama juga akan melihat perkembangan usaha kerupuk udang di Desa Teluk Majelis yang berfluktuasi. Rumusan masalah *kedua* menjelaskan tentang kontribusi usaha kerupuk udang di Desa Teluk Majelis terhadap perekonomian penduduknya. Dalam hal ini akan dilihat seberapa besar kontribusi usaha kerupuk udang dalam membantu meningkatkan ekonomi penduduk. Baik bagi nelayan yang mencari udang maupun pengelola kerupuk udang itu sendiri.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian lapangan (field research). Pada penelitian kualitatif lebih menekankan pada benda-benda yang dipelajari dalam konteks alaminya yang berupaya untuk memahami atau menafsirkan fenomena yang dilihat (Salim dan Haidir, 2019). Penelitian ini menggunakan metode sejarah yang dilakukan dilapangan karena data yang ingin diambil harus langsung terjun ke masyarakat untuk melihat dan menganalisis secara langsung tentang usaha pembuatan kerupuk udang yang ada di Desa Teluk Majelis. Tetapi dalam penelitian ini juga terdapat tambahan data dari beberapa sumber lainnya yang bisa dijadikan acuan untuk mempermudah mendapatkan hasil penelitian. Sejalan dengan pendapat ahli tersebut, maka penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dalam melaksanakan penelitian dengan fokus tujuan untuk menjelaskan dan menjawab persoalan-persoalan tentang fenomena yang terjadi saat ini (Wina Sanjaya, 2013). Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif dengan model penelitian berupa mengkaji dari aspek sejarah antara lain Heuristik, Kritik, Sumber, Interpretasi dan Historiografi. Penelitian deskriptif bertujuan untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan aktual mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang

diteliti mengenai Bagaimana proses pembuatan kerupuk kletek yang terbuat dari bahan udang dan bagaimana langkah-langkah pendistribusianya di Desa Teluk Majelis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kerupuk udang merupakan produk olahan hasil sungai berupa udang yang dijadikan makanan ringan. Usaha kerupuk udang di Desa Teluk Majelis bisa dikatakan cukup berkembang di Desa Teluk Majelis boleh dikatakan salah satu desa dengan jumlah nelayan yang cukup banyak di Kabupaten Tanjung Jabung Timur. Hasil sungai yang melimpah tidak semuanya bisa dijadikan konsumsi pribadi oleh nelayan, akan tetapi juga dijual kepada penduduk sekitar. Akan tetapi, ketika hasil sungai terlalu melimpah, penduduk juga tidak bisa menghabiskan udang dan ikan untuk dijadikan lauk pauk. Sehingga, muncullah produk kerupuk udang sebagai hasil dari pengolahan udang.

Perkembangan olahan kerupuk udang di Desa Teluk majelis bukan hanya menambah mata pencaharian penduduk tetapi juga membantu mengurangi angka pengangguran. Hal ini juga menyebabkan perubahan pada tingkat ekonomi penduduk. Dapat dilihat dari jumlah pemilik usaha dan karyawan yang ikut serta membantu pengelolaan usaha kerupuk udang. Adanya usaha kerupuk udang tidak hanya membantu ekonomi pemiliknya saja melainkan juga membantu perekonomian karyawannya. Rata-rata perekonomian pemilik usaha yang awalnya biasa saja bisa meningkat dan bahkan sangat berubah drastis. Jadi, usaha kerupuk udang bisa dikatakan sebagai salah satu mata pencaharian yang bisa menjamin tumbuh kembang ekonomi penduduk selama tepat sasaran.

1) Usaha Kerupuk Udang

Usaha pembuatan krupuk udang di Desa Teluk Majelis semula hanya ditekuni oleh satu orang ibu rumah tangga bernama Ramlah. Beliau seorang ibu rumah tangga dimana suaminya bekerja sebagai nelayan. Karena banyaknya udang yang berhasil didapatkan suaminya setiap hari menimbulkan inisiatif tersendiri bagi beliau untuk mengolahnya. Pada awalnya beliau hanya mengolah udang untuk dijadikan kerupuk sebagai konsumsi pribadi. Namun, karena semangat dan dukungan dari keluarga dan orang sekitar bahwa kerupuk beliau enak dan akan menjadi salah satu penghasilan jika di produksi untuk dijual. Akhirnya beliau memulai usaha pembuatan kerupuk udang dengan merintis sedikit demi sedikit. Tidak ada yang mengira bahwa beliau berhasil menjadikan kerupuk udang sebagai sumber penghasilan yang sangat membantu ekonomi keluarga. Karena modal yang tidak begitu besar tentu beliau mendapatkan untung yg cukup besar. Beliau boleh dikatakan perintis usaha kerupuk udang pertama di Desa Teluk Majelis.

Namun, karena suaminya yang beralih profesi menjadi pekerja kebun dan buruh, beliau sedikit kesulitan untuk mendapatkan bahan baku udang karena harus membeli dari nelayan lainnya yang tentunya mengeluarkan modal lebih dibandingkan sebelumnya. Jadi, untuk beberapa tahun terakhir beliau berganti mengolah hasil laut ikan dijadikan kerupuk. Sementara itu, beberapa penduduk lainnya juga termotivasi oleh beliau untuk memulai usaha kerupuk. Sehingga muncullah jenis olahan kerupuk udang dan ikan. Dari sudut pandang konsumen, pemilik usaha kerupuk udang dengan usia dibawah 40 tahun biasanya kurang mahir dalam pembuatan kerupuk udang. mereka lebih cocok membuat tekwan dan pempek lalu menjualnya didepan rumah. Karena resiko dan

pembuatan kerupuk yang cukup rumit harus memiliki ketekunan dan kesabaran. Selain itu, pemilik usaha kerupuk udang jika ingin diminati konsumen harus produksi terus menerus jangan hilang timbul karena bisa mempengaruhi konsumen. Meskipun diantara mereka masih ada yang tidak tetap dan hanya sekali-sekali saja membuat kerupuk. Tetapi mereka juga sudah merasakan dampak dari usaha kerupuk udang yang membantu mereka memnuhi kebutuhan. Usaha kerupuk udang tidak bisa dipandang remeh karena bagi beberapa orang kerupuk udang sudah berperan besar dalam pertumbuhan ekonomi mereka.

2) Diversifikasi Produk

Kerupuk udang pernah menjadi buah tangan populer pada masanya. Banyak orang yang belum tau tentang kerupuk udang ingin mencoba mencicipinya. Dengan rasa yang gurih dan enak dijadikan lauk saat makan tentu menjadi salah satu makanan ringan favorit banyak orang. Bukan hanya bagi penduduk Desa Teluk Majelis tetapi juga bagi beberapa orang diluar desa. Dengan adanya kerupuk udang orang menjadi tertarik untuk mengembangkan olahan-olahan lainnya yang juga bisa dijadikan makanan ringan.

Pelaku usaha kerupuk udang sendiri melakukan diversifikasi produk pada awalnya memanfaatkan bahan sisa pembuatan kerupuk sehingga bisa dijadikan pempek. Karena cukup mudah dengan bahan yang tidak juga begitu sulit didapat maka dicetuskanlah pempek udang sebagai usaha harian yang membantu penghasilan. Usaha pempek sebenarnya dari awal sudah bisa dikelola tetapi masih konsumsi pribadi. Pada 2010 mulai di produksi untuk dijual di warung kecil bersama dengan tekwan udang. Sementara Kletek dibuat untuk mencoba jenis olahan baru yang siap makan. Berbeda dengan kerupuk udang yang bisa dijual mentahan saja, kalau kletek memang harus dijual setelah digoreng dan siap untuk dimakan. Usaha kletek ini dibuat sekitar tahun 2013, bisa dikatakan cukup sulit membuatnya karena bisa saja saat digoreng ternyata keras (Kartini, 2021).

Banyak produk olahan lainnya seperti tekwan, sosis, nugget, , dan sate. Membuat kerupuk udang tidak mudah dan bukan setiap waktu habis dibeli konsumen. Oleh karena itu penduduk memanfaatkannya untuk membuat olahan lainnya yang siap makan kapan saja seperti kletek. Sesuai dengan kebutuhan dan permintaan masyarakat saja. Jika berfokus pada kerupuk udang saja maka penghasilan yang didapatkan tidak akan lancar saat banyak pesanan penghasilan meningkat tetapi kalau sedang sedikit permintaan maka sedikit pula penghasilannya. Oleh karena itu, dilakukanlah diversifikasi produk guna menambah penghasilan dan memanfaatkan bahan baku yang ada agar tidak terbuang sia-sia (Heliana, 2021).

Sementara untuk diversifikasi olahan lainnya seperti Sate, Nugget, dan sosis memang tidak setiap waktu di produksi mengingat jenis makanannya yang tidak tahan lama, dan rasa bosan konsumen jika hanya mengkonsumsi itu saja. Jadi, olahan tersebut biasanya dibuat di saat-saat tertentu atau atas permintaan konsumen untuk acara tertentu. Tetapi, terkadang juga ada dititipkan di warung untuk dijadikan cemilan (Marlina, 2021). Olahan tekwan boleh dikatakan selalu ada tidak pernah berhenti diolah, tetapi sekarang sudah bukan pemilik usaha kerupuk udang yang mengolahnya, melainkan penduduk lainnya karena cara mengolahnya bisa dikatakan cukup mudah dibandingkan kerupuk udang, jadi hampir setiap orang bisa membuatnya.

Diversifikasi produk diatas dilakukan guna memanfaatkan hasil laut udang agar lebih bermanfaat dan memberikan peluang bagi ibu rumah tangga untuk membuat kesibukan yang bisa membantu perekonomian. Apalagi beberapa produk bisa dilakukan tanpa memerlukan keahlian khusus. Jadi, setiap orang jika mau berusaha dan belajar pasti bisa memulai usaha. Contohnya tekwan dan pempek udang yang sudah cukup banyak penduduk menjadikannya sebagai usaha rumahan meski hanya berjualan diteras rumah saja. Naik turunnya produksi kerupuk udang juga menjadi salah faktor dilakukannya diversifikasi produk. Saat cuaca sedang tidak mendukung untuk produksi kerupuk udang maka muncullah produk baru yang mendukung cuaca seperti tekwan dan pempek. Diversifikasi produk berkaitan dengan naik turunnya produksi kerupuk udang.

3) Kendala Pendistribusian Kerupuk Udang

Setiap usaha yang kita lakukan tidak sepenuhnya berjalan dengan lancar. Tentu ada halangan dan rintangan berupa masalah yang tidak terduga datang, tetapi setiap masalah pasti ada jalan keluarnya tergantung bagaimana kita menyikapinya. Dimulai dari banyaknya permintaan tetapi bahan baku utama udang sedikit sulit didapatkan atau harganya sedikit mahal biasanya disaat musim angin kencang. Disaat seperti itu, beberapa pemilik usaha bergabung bersama-sama membuat kerupuk udang untuk memenuhi pesanan konsumen. Bahan baku sendiri terkadang dibeli dari luar desa (Heliana, 2021).

Selain itu, faktor naiknya harga bahan pendukung seperti tepung dan minyak goreng yang sering melonjak naik harganya menjadi kendala bagi pemilik usaha. Kenaikan harga seperti itu mengharuskan pemilik usaha menaikkan juga harga jual kerupuk udang karena tidak mungkin untuk mengurangi timbangannya (Atika, 2021). Para pemilik usaha terkadang juga kesulitan menghadapi masalah kenaikan bahan tepung dan minyak karena konsumen kadang merasa harga kemahalan. Penitipan di warung-warung juga membuat pemilik usaha mendapatkan keuntungan yang berkurang karena harus membayar upah penitipan barang. Biasanya, saat bahan-bahan mengalami kenaikan harga, pemilik usaha kerupuk udang menghentikan sejenak produksi untuk memberitahukan secara tidak langsung bahwa bahan pokok penunjang kerupuk udang sedang mahal. Hanya perlu waktu seminggu kemudian diproduksi kembali dengan harga yang sedikit meningkat karena kenaikan bahan lainnya (Masitah, 2022).

Beberapa waktu terakhir yang menjadi kendala bagi pemilik usaha adalah daerah pemasaran keluar desa. Biasanya bisa mendistribusikan ke beberapa toko di pusat kota, tetapi karena wabah covid-19 toko oleh-oleh mengurangi pesannya. Namun, pemilik usaha tidak berhenti sampai disitu, untuk meminimalisir masalah tersebut, para pemilik. usaha mengirim langsung kerupuk udang melalui saudaranya diluar kota atau daerah (Heliana, 2021). Sistem pemasaran gabungan digunakan oleh kerupuk udang Duo Swalo dengan mendistribusikan ke salah satu toko oleh-oleh di Kota Jambi yakni Kerupuk Kemplang 4 Saudara di Mayang, Kota Jambi. Hal ini karena memang sudah menjalin kerjasama antara dua belah pihak yang dikira sama-sama menguntungkan satu sama lain (Sunariah, 2020). Beberapa kerupuk udang lainnya juga menggunakan sistem pemasaran campuran tetapi tidak mendistribusikan lewat toko/ warung melainkan melalui hubungan keluarga/ kekerabatan hingga keluar daerah. Seperti kerupuk udang Risky yang sudah sering dijual keluar daerah baik Provinsi Riau maupun Sumatera Selatan, melalui saudaranya yang ada disana (Rapiah, 2021).

Daerah pemasaran kerupuk udang yang ada di Desa Teluk Majelis sudah boleh dikategorikan masuk ke tingkat nasional. Tetapi, untuk kerupuk udang yang legal dengan surat izin resmi berupa SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan) Mikro hanya ada dua yakni merek Duo Swalo dan Loprac. Namun, kedua usaha tersebut belum dijual ke tingkat nasional hanya regional saja. Sementara yang masih dalam proses pengurusan izin sudah menjual ke tingkat nasional.

KESIMPULAN

Kerupuk udang merupakan jenis makanan ringan yang banyak diproduksi diberbagai daerah khususnya daerah dengan tingkat nelayan yang cukup tinggi. Kerupuk udang di Desa Teluk Majelis sudah ada sejak puluhan tahun silam. Kerupuk yang biasa dijadikan pendamping lauk saat makan nasi sudah diolah oleh penduduk desa sejak dulu. Namun, usaha kerupuk udang baru tercetuskan sejak tahun 2000-an.

Perkembangan usaha kerupuk udang di Desa Teluk Majelis mengalami naik turun. Mulai dari jumlah produksi yang tidak stabil hingga harga produknya. Hal ini dikarenakan kelangkaan bahan baku maupun kenaikan harga bahan penunjang lainnya. Minat dan permintaan konsumen juga menjadi faktor naik turunnya produksi produk. Ketika permintaan produk meningkat maka keuntungan yang didapatkan oleh pemilik usaha juga bertambah. Namun, saat permintaan menurun dan produksi produk berkurang maka pemilik usaha juga tidak jarang mengalami kerugian. Apalagi terjadi hal yang tidak dapat diprediksi seperti perubahan cuaca. Hasil penelitian ini berupa deskripsi tentang perkembangan usaha kerupuk udang di Desa Teluk Majelis dan kontribusinya terhadap ekonomi penduduk. Secara praktis hasil penelitian ini tentu dapat memperkenalkan usaha kerupuk udang yang dikembangkan oleh penduduk Desa Teluk Majelis sebagai produk makanan ringan.

Berdasarkan hasil temuan dilapangan, dapat disimpulkan yakni ; pertama, usaha kerupuk udang di Desa Teluk Majelis benar mengalami fluktuatif dari segi produksi hingga penjualan produknya. Hal ini dikarenakan perubahan permintaan dan keadaan alam. Kedua, usaha kerupuk udang di Desa Teluk Majelis memiliki kontribusi yang cukup besar bagi penduduk desa terutama pemilik usaha karena membantu kebutuhan sehari-hari bahkan biaya pendidikan dan tabungan masa depan.

REFERENSI

Arsip Desa Teluk Majelis Tahun 2003.

Arsip Pribadi Pemilik Usaha Kerupuk Udang.

Departemen Pendidikan Nasional. 2005. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta : Balai Pustaka.

Dinar, Muhammad dan Muhammad Hasan. 2018. Pengantar Ekonomi : Teori dan Aplikasi. Makassar : Nur Lina dan Pustaka Taman Ilmu.

Draft Desa Teluk Majelis Tahun 2020.

Fatmawati, E., & M Arif Musthofa, D. (2022). *Potensi Dan Kontribusi UMKM Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Dalam Perspektif Islam*. Zabags Qu Publish.

Fatoni, M. Syaidi. 2019. Aktivitas Home Industri Kerupuk Kemplang dalam Peningkatan Ekonomi Keluarga di Kelurahan Bumi Waras Kecamatan Bumi Waras Kota Bandar Lampung, Skripsi, Fakultas Dakwah dan Ilmu Komunikasi UIN Raden Intan Lampung.

Kasmir. 2011. Kewirausahaan. Jakarta : Rajawali Press.

Khairuddin, Agus. 2019. Literasi Kerupuk Udang pada Home Industri Kampung Nelayan Kuala Tungkal Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Skripsi. Fakultas Adab dan Humaniora UIN Sultan Thaha Saifuddin Jambi.

Kotler dan Keller. 2012. Manajemen Pemasaran Edisi 12. Jakarta: Erlangga.

Kuntowijoyo. Pengantar Ilmu Sejarah. Yogyakarta : Bentang.

Peraturan Daerah Kabupaten Tanjung Jabung Timur No.12 Tahun 2004 tentang Pemekaran Daerah Kecamatan.

Solihin, Ahmad Ifham. 2010. Buku Pintar Ekonomi Islam. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Suryana. 2006. Kewirausahaan Pedoman Praktis Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat.

Undang-Undang Republik Indonesia No. 5 Tahun 1984 Pasal 1 Tentang Perindustrian.

Undang-Undang SISDIKNAS No.20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional.

Wawancara dan dokumentasi.