Strategi Adaptasi Pedagang Di Sentra Ikan Bulak Kelurahan Kedung Cowek Kecamatan Bulak Kota Surabaya

Mukhammad Fakhruddin
mukhammad.fakhruddin-12@fisip.unair.ac.id
Departemen Antropologi, FISIP, Universitas Airlangga

ABSTRACT

Sentra Ikan Bulak built by the government of Surabaya City is expected to be a decent place for traders to sell sea products for the better. In addition, the development of Sentra Ikan Bulak also aims to discipline traders not to sell on the roadside that can disrupt road users and cause congestion. After five years built the government's expectation to make Fish Bulak Sentra to be a decent place to sell not as expected. This is because the kiosks provided are not yet fully loaded and the condition of Sentra Ikan Bulak which is still quiet attracts visitors to study in more depth how merchant activity and adaptation strategy done by traders on the first floor and second floor at Sentra Ikan Bulak. The research method used is qualitative. Data collection techniques with observation, in-depth interviews and documentation. Qualitative data analysis using John W. Bennet's Adaptation Strategy Theory. The results showed that the adaptation strategy conducted by the traders also varies according to the needs of each trader.

Keywords: Sentra Ikan Bulak, trader, adaptation strategies

ABSTRAK

Sentra Ikan Bulak yang dibangun pemerintah Kota Surabaya diharapkan menjadi tempat yang layak bagi pedagang untuk menjual hasil laut menjadi lebih baik. Selain itu pembangunan Sentra Ikan Bulak juga bertujuan untuk menertibkan pedagang agar tidak berjualan di pinggir jalan yang dapat mengganggu pengguna jalan dan menyebabkan kemacetan. Setelah lima tahun dibangun harapan pemerintah menjadikan Sentra Ikan Bulak menjadi tempat berjualan yang layak belum sesuai dengan yang diharapkan. Hal ini disebabkan karena kios-kios yang disediakan belum terisi penuh dan kondisi Sentra Ikan Bulak yang masih sepi pengunjung menarik peneliti untuk mengkaji secara lebih mendalam bagaimana aktivitas pedagang dan strategi adaptasi yang dilakukan pedagang di lantai satu dan lantai dua di Sentra Ikan Bulak. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara mendalam dan dokumentasi. Analisis data kualitatif menggunakan Teori Strategi Adaptasi dari John W. Bennet. Hasil penelitian menunjukkan strategi adaptasi yang dilakukan pedagang juga berbeda-beda sesuai yang disesuaikan dengan kebutuhan setiap pedagang.

Kata kunci: Sentra Ikan Bulak, pedagang, strategi adaptasi

Pendahuluan

Indonesia adalah negara kepulauan yang sebagian besar wilayahnya terdiri dari perairan, baik berupa danau, sungai dan laut sehingga memiliki kekayaan alam berupa sumber hayati perikanan. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai negara yang kaya akan potensi hasil lautnya. Beragam jenis ikan yang terdapat di lautan selalu siap untuk di tangkap. Umumnya hasil tangkapan itu dijual oleh keluarga nelayan kepada masyarakat. Sementara pemerintah memberikan tempat kepada mereka untuk menjual hasil tangkapan ikan.

Sebagian besar penjualan ikan dilakukan di pasar tradisional dan sebagian kecil pasar modern. Penjualan ikan tradisional salah satunya dilakukan di pinggir jalan dengan mengandalkan alat penjualan seadanya. Penjualan macam ini juga tergolong Pedagang Kaki Lima (PKL) yang banyak ditemukan di beberapa daerah, terutama yang berlokasi dekat laut dan pusat keramaian. Di Jawa Timur ada beberapa daerah yang dapat disebutkan, seperti di Jember, Probolinggo, Pasuruan, Madura dan Surabaya. Secara keseluruhan para penjual ikan itu adalah para nelayan yang secara sosial-ekonomi kurang diuntungkan (Harmadi: 2014).

Laut luas yang dimiliki Indonesia seharusnya bisa membuat para nelayan sejahtera, sebab hasil laut merupakan sumberdaya milik bersama (*common pool resources*) yang sepenuhnya dikelola negara untuk kemudian diakses oleh masyarakat nelayan Indonesia. Terdapat banyak pihak yang memanfaaatkan hasil laut menjadikan para nelayan sebagai pihak yang kurang diuntungkan karena rendahnya pendidikan dan keterampilan mereka. Posisi mereka yang juga lemah secara sosial-politik turut membuat mereka tidak bisa berbuat apa-apa karena ruang yang terbatas tersebut, sehingga usaha untuk menikmati hasil laut yang sangat luas itu hanya impian semata (Sanibo: 2012).

Para nelayan masih berada dalam tekanan sistem dan struktur

penguasaan penguasa (pemilik modal). Penjualan hasil tangkapan ikan umumnya masih dikuasai oleh pemilik modal seperti pembeli modal dan juragan. Kondisi ini juga menyebabkan para nelayan menjadi tidak berdaya, apalagi menurut Andriati berikut ini:

> ". . . hasil penangkapan ikan sudah dibeli tengkulak / pembeli modal / juragan dari sebelum nelayan melaut karena juragan laut dan awak kapal telah berhutang kepada mereka" (Andriati, 2012: 27)

Dengan kondisi ini, tangkapan dari para nelayan tidak melewati tempat pelelangan karena hasil tangkapan langsung diambil oleh juragannya, uang pinjaman sebelumnya. Pinjaman dilakukan pada saat nelayan tersebut tidak melaut ketika musim angin barat datang, pada musim ini tedapat musim hujan yang menyebabkan mereka tidak bekerja dan jadi pengangguran dirumah. Kondisi inilah yang menyebabkan penjualan hasil tangkap ikan belum berjalan secara maksimal terutama di tempat penjualan ikan yang disiapkan pemerintah.

Keadaan ini juga terjadi di Sentra Ikan Bulak di Kelurahan Kedung Cowek Kecamatan Bulak Kota Surabaya. Sentra ikan tersebut mulanya diperuntukkan bagi pedagang di sekitar Pantai Lama Kenjeran yang sebelumnya berjual di pinggir jalan dan menyebabkan kemacetan dan kesemerautan. Mereka kemudian diarahkan untuk berjualan di Sentra Ikan Bulak melalui kebijakan Pemerintah Kota Surabaya. Sentra Ikan Bulak telah diresmikan pada tahun 2012 yang lalu. Namun demikian hingga sekarang kondisinya masih sepi. Pedagang tidak banyak melayani para pembeli, mereka lebih banyak menunggu kios saja terutama di lantai satu tempat ikan segar dan ikan asap diperjualbelikan.

Metode

Penelitian ini dilaksanakan di Sentra Ikan Bulak di Kelurahan Kedung Cowek Kecamatan Bulak Kota Surabaya. Penentuan informan didasarkan atas pertimbangan yang termasuk sebagai berikut; enkulturasi penuh yaitu informan memahami dengan benar segala aktivitas yang menjadi fokus penelitian, keterlibatan langsung yaitu informan

yang telah lama tinggal dan mengalami suasana budaya yang diteliti sehingga pengetahuan yang dimiliki digunakan sebagai acuan, cukup waktu, dan non analitik (Spradley, 2006: 68-77).

Informan atau subjek dalam penelitian ini adalah pedagang, para pembeli dan pengambil kebijakan serta masyarakat sekitar yang mengetahui tentang Sentra Ikan Bulak. Dalam pemilihan informan/subjek ini, peneliti mempertimbangkan; *Pertama*, informan yang mengerti dan memahami persoalan yang sedang peneliti lakukan, yakni mengerti dan memahami tentang sentra ikan di Kelurahan Kedung Cowek Kecamatan Bulak Kota Surabaya.

Kedua, informan yang dimaksud tidak sekedar tahu, melainkan mengerti bagaimana sentra ikan di Kelurahan Kedung Cowek Kecamatan Bulak Kota Surabaya.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara mendalam dan dokumentasi. Metode penelitian adalah cara pelaksanaan dalam adanya suatu masalah penelitian dimana peneliti melihat, mengetahui serta menjelaskan suatu masalah penelitian. Penelitian ini mengunakan metode studi lapangan dengan cara observasi lokasi penelitian, metode wawancara terhadap informan yaitu dengan menggunakan pedoman wawancara. Dalam arti, peneliti membebaskan informan untuk bercerita kapan dan bagaimana sentra ikan di Kelurahan Kedung Cowek Kecamatan Bulak Kota Surabaya. Kemudian dokumentasi, digunakan untuk mengumpulkan data sekunder serta melengkapi data primer. Dalam hal ini peneliti mengumpulkan materi tertulis maupun tidak tertulis. Sumber data tertulis tersebut berupa arsip-arsip yang memiliki keterkaitan dengan penelitian yang bersumber dari berbagai media seperti: buku, skripsi, internet, artikel, jurnal, dan arsip. Adapun untuk sumber yang tidak tertulis berupa foto-foto yang berkaitan dengan penelitian ini dan juga hasil dari rekaman suara yang

sudah peneliti dapatkan ketika wawancara mendalam.

Teknik analisa yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan teknik analisa kualitatif. Artinya, kerangka pemikiran yang sudah di sediakan akan mempermudah dalam penggambaran masalah yang diteliti, dalam pengumpulan data-data, kemudian diseleksi lalu dianalisis secara kualitatif. Yang menjadi fokus dari analisa kualitatif ini sesungguhnya pada penunjukkan makna deskripsi, penjernihan dan penempatan data pada konteksnya masing-masing. Menurut Moleong (2006:6) metode kualitatif digunakan karena pertimbangan; menyesuaikan metode kualitatif lebih mudah apabila berhadapan dengan kenyataan ganda, kemudian metode ini menyajikan secara langsung hakekat hubungan antar peneliti dengan responden, serta metode ini lebih peka dan lebih dapat menyesuaikan diri dengan banyak penajaman pengaruh bersama terhadap pola-pola nilai yang dihadapi, tahap berikutnya dilakukan pengumpulan data tersebut untuk meningkatkan pemahaman atas sebuah fenomena untuk membantu menjelaskan temuan data penelitian kepada orang lain.

Hasil dan Pembahasan

Sentra Ikan Bulak di bangun untuk tempat UKM (Usaha Kecil Menengah) di bidang perikanan dan kelautan yang modern, bersih dan sehat. Pembangunan dimulai sejak tahun 2009 dan selesai pada Desember 2012. Kemudian diresmikan oleh Walikota Surabaya pada tanggal 27 Desember 2012. Proyek sentra ikan ini menghabiskan dana APBD senilai Rp. 20.960.320.666,-

Sentra Ikan Bulak (SIB) pada awalnya dibangun untuk keluarga nelayan yang menjadi pedagang-pedagang kaki lima. Pedagang-pedagang itu berjualan di pinggir jalan daerah Kejawan dan pantai *watu-watu* dalam wilayah Kecamatan Bulak. Pedagang ditata secara teratur di dalam satu tempat yang terpusat dalam sebuah sentra ikan.

Secara geografis, Sentra Ikan Bulak berada di Kelurahan Kedung Cowek, Kecamatan Bulak, Jalan Cumpat No 1 Surabaya (lihat Gambar 2.2. Peta Sentra Ikan Bulak**)**. Sentra Ikan Bulak terletak di utara Kota Surabaya, pada koordinat 7°13'54" Lintang Selatan, 112°47'13" Bujur Timur. Sentra Ikan Bulak berada di ujung kampung nelayan, memiliki sebuah bangunan yang khas bentuknya menyerupai sebuah perahu dengan layarnya yang terkembang berwarna putih. Sentra Ikan Bulak berdiri di atas lahan seluas 4.573 m^2 dan memiliki luas bangunan 5.428 m^2. Bangunan sentra ikan ini memiliki 216 kios yang terbagi dua lantai dan 24 kios tambahan. Di lantai 1 terdapat kios pedagang ikan, kios pedagang kerupuk dan di lantai 2 terdapat kios pedagang Kerajinan Kerang dan kios pedagang makanan dan minuman. Kios pedagang ikan di lantai 1 dibedakan menjadi 40 pedagang ikan asap, 96 pedagang kerupuk dan 20 kios ikan segar. Khusus untuk pedagang pada kios ikan segar hanya berjualan pada hari minggu saja.

Di belakang tempat pedagang ikan disediakan sebanyak 12 tungku yang berisi 3 tempat pengasapan pada setiap tungkudan juga 40 tempat untuk pedagang ikan asap berjualan. Di sebelah selatan kios pedagang ikan, terdapat 96 kios pedagang kerupuk dengan ukuran 2m x 3m untuk setiap pedagang. Dibagi menjadi 40 kios pedagang kerupuk di bagian depan dan 56 kios pedagang kerupuk sisanya berada di bagian belakang. Selanjutnya di lantai 2, terdapat 20 kios pedagang *Kerajinan Kerang*. Sebagian besar *Kerajinan Kerang* yang dijual berupa kerajinan yang terbuat dari kerang. Selain kios pedagang *Kerajinan Kerang*, di lantai 2 terdapat 40 kios pedagang makanan dan minuman. Disediakan meja dan kursi bagi pengunjung yang membeli makanan dan minuman di tempat.

Pembangunan sentran ikan ini sebagai alternatif baru bagi masyarakat yang ingin mendapatkan aneka produk olahan laut. Selain itu, tujuan dibangunnya sentra ikan ini adalah untuk memberikan tempat usaha bagi UKM dibidang perikanan dan kelautan yang layak dan sehat,

sekaligus untuk mempromosikan dan memperkenalkan berbagai produk hasil perikanan kepada masyarakat luas. Menurut data yang ada, kawasan Sentra Ikan Bulak ini kedepannya akan menjadi kawasan pengembangan antara Kenjeran dan Bulak, dimana seluruh akses yang menghubungkan kawasan ini akan dibangun dengan jalan kembar dan tembus ke Jembatan Suramadu. Untuk mendukung itu, sentra ikan Bulak didesain untuk menampung banyak penjual ikan agar usaha masyarakat bisa berkembang dengan baik. Bahkan pemerintah kota berkeinginan untuk melibatkan pedagang ikan pada sejumlah pelatihan atau *training* untuk meningkatkan kualitas produk olahan hasil laut.

Proses relokasi pedagang ikan di kawasan Kenjeran Kecamatan Bulak merupakan sebuah kebijakan yang dilakukan oleh pemerintah Kota Surabaya dengan berdasarkan pada Peraturan Daerah Kota Surabaya No. 2 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Ketertiban Umum dan Ketentraman Masyarakat. Proses ini dilakukan karena munculnya kawasan liar yang mempengaruhi penataan lingkungan di wilayah kawasan pariwisata Kenjeran, terutama pada mereka Pedagang kaki lima liar yang melanggar Perda Kota Surabaya No. 2 Tahun 2014yaitu, pedagang ikan asap yang menjual dagangannya di tepian jalan, pedagang makanan dan minuman (mamin) yang menjual dagangannya di atas sungai, dan pedagang lainnya yang menjual dagangannya di sekitar wilayah penampung hujan atau disebut bozem di pantai kenjeran.

Pada awal bulan September tahun 2011 proses relokasi mulai dilaksanakan dengan bertahap hingga selesai pada Januari tahun 2012. Tujuan dari pemberlakuan kebijakan relokasi ini adalah agar terciptanya lingkungan perkotaan yang lebih bersih, aman, teratur serta tertib bagi setiap penduduk dan masyarakat Kota Surabaya.

Semua pihak yang terlibat bekerja sesuai dengan tugas dan bertanggung jawab sesuai dengan kemampuan dan keahlian masing-

masing instansi. Pemda Kota Surabaya melalui Dinas Pertanian Kota Surabaya tetap menjaga hubungan baik dan dapat bekerja sama dengan tim atau instansi terkait sperti Satuan Polisi Pamong Praja serta pihak kecamatan bulak untuk meminimalkan kendala-kendala yang nantinya timbul ketika pengimplementasian program relokasi. Pada saat perelokasian, semua pihak yang terlibat bekerja sesuai tugas dan tanggung jawab masing-masing instansi antara lain; Dinas Pertanian bertugas menyiapkan Sentra Ikan Bulak sebagai lahan atau tempat baru bagi Pedagang untuk berjualan, Satuan Polisi Pamong Praja (Satpol PP) sebagai eksekutor di lapangan pada saat relokasi berlangsung, dan Pihak Kecamatan Bulak bertugas mengkoordinir pedagang agar proses relokasi berjalan dengan lancar.

Menurut Buku Profil Perikanan Dinas Pertanian Kota Surabaya tahun 2012, dibangunannya Sentra Ikan Bulak termasuk salah satu kegiatan terdapat pada rencana jangka panjang atau masterplan Pemda Kota Surabaya melalui Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir tahun 2007 oleh Dinas Pertanian yang selanjutnya menjadi pengelola Sentra Ikan Bulak. Sentra ikan Bulak memiliki fasilitas yang lengkap, misalnya tempat pengasapan ikan, stan atau kios untuk pedagang berjualan yang ditata rapi sesuai dengan barang yang dijual, saluran air dan pembuangannya yang lancar, serta kamar mandi atau toilet yang bersih.

Pemkot Surabaya berharap Pedagang ikan yang berada di kawasan kenjeran itu dapat lebih tertib dan rapi. Selain itu agar pasar ini menjadi tempat yang memberikan kenyamanan bagi Pedagang dan Pembeli dalam beraktifitas. Karena itu, pasar ikan ini sepenuhnya untuk pengembangan ekonomi masyarakat dengan memberi fasilitas yang sangat lengkap, seperti: piring, sendok, meja, kursi, kulkas dan kompor secara gratis.Sebagaimana dikatakan oleh ketua pedagang makanan dan minuman.

Di lantai 1 Sentra Ikan Bulak disediakan 40 kios untuk

pedagang ikan asap. Setiap pedagang dapat menggunakan 1 tungku blower yang bisa di gunakan oleh 3 pedagang sekaligus, tersedia 12 tungku untuk mengasap. Dari 40 kios yang disediakan hanya terisi 3 kios. Salah satu pedagang ikan asap yang menempati Sentra Ikan Bulak menggunakan *handphone* untuk menerima pesanan dari pelanggan. Pelanggan Pak Yas kebanyakan bertujuan untuk menjual ikan asap kembali bukan untuk konsumsi pribadi. Jika sudah dapat dipastikan banyaknya pesanan Pak Yas berangkat pagi hari menuju Pasar Pabean untuk membeli ikan.

Kemudian tersedia kios pedagang ikan segar sebenarnya adalah tempat tambahan yang disediakan oleh pengelola SIB. Ada 20 kios warna hijau yang berjejer di depan kios ikan asap, dari 20 kios tersedia semuanya sudah terisi oleh 15 pedagang ikan asap, 3 pedagang ikan asin, dan 2 pedagang ikan segar. Salah satu pedagang yang berjualan di SIB hanya di hari minggu saja, dimulai pada pagi hari jam 05.00 membeli dagangan kepada nelayan, lalu menata dagangan di SIB, hingga pukul 13.00 pengunjung dirasanya mulai sepi, pedagang tersebut berpindah di depan rumahnya sendiri. Menurutnya pada saat siang hari pengunjung lebih suka berbelanja di pinggir jalan, hal ini juga terjadi pada saat hari biasa (Senin-Sabtu).

Disediakan juga kios pedagang kerupuk ditempatkan pada bagian selatan lantai 1 SIB, dengan jumlah 96 kios yang dibagi menjadi bagian depan danbelakang. Bagian depan terdapat 40 kios pedagang kerupuk, tetapi yang terisi hanya 10 kios. Kios di bagian belakang tersedia 56 kios pedagang kerupuk dan tidak ada satupun yang terisi. Salah satu pedagang yang menempati kios merupakan mantan pemilik warung *giras* tetapi karena warung miliknya termasuk dalam area penggusuran yang kemudian mendaftar untuk bedagang di SIB. Bu Fatimah mengulak kerupuk mentah. Kerupuk-kerupuk tersebut oleh Bu Fatimah digoreng menggunakan kompor yang telah bawa dari rumah. Tetapi jika kerupuk

yang digoreng hanya sedikit bisa di goreng di rumah, alasan Bu Fatimah mengoreng sendiri kerupunya untuk beradaptasi menghindari kerupuk *melempem* dan juga jika beli kerupuk matang dari toko takut mendapat kerupuk lama, hal ini dilakukan untuk menghindari komplain dari pembeli dan pembeli tersebut tidak jadi membeli kerupuk.

Di Lantai 2 Sentra Ikan Bulak adalah tempat bagi pedagang makanan dan minuman (mamin) dan juga pedagang kerajinan kerang yang disediakan oleh pemerintah. Di bagian selatan sisi belakang lantai 2 juga tersedia ruang pertemuan yang bisa digunakan oleh 50 Orang. Ruang koordinator SIB berada di samping ruang pertemuan tersebut. Di sampingnya tersedia tempat untuk sholat bagi muslim. Tersedia *WiFi* gratis untuk pengunjung yang hobi berselancar di dunia maya, untuk menarik pengunjung pedagang makanan dan minuman menyediakan karaoke, disediakan televisi yang terhubung dengan VCD dan tentunya *microphone* sehingga pengujung bisa bernyanyi. Pengunjung paling banyak setiap malam minggu, untuk memeriahkan pengelola menyediakan orkes kecil-kecilan dengan panggung yang berisi: elekton, penyanyi, dan MC. Pemain orkes kecil-kecilan tersebut hanya dibayar dengan *saweran* pengunjung yang datang, jadi tidak ada gaji dari pengelola SIB.

Ada 40 kios makanan dan minuman yang terbagi menjadi 28 kios di sebelah utara dan 12 kios di sebelah selatan, dan hanya 3 kios yang belum terisi pedagang. Menurut salah satu informan yang merupakan pedagang makan dan minuman, setiap pedagang berjualan makanan dengan menu yang berbeda. Untuk informan tersebut hanya mengkhususkan pada menu penyetan, seperti penyetan ikan gurame, kepiting, ayam, atau bahkan tahu, tempe, telor. Menu lainnya seperti Soto, Bakso, Lontong Kupang, Nasi Goreng dan juga minuman akan diambil alih oleh pedagang lain. Jadi jika pengunjung ingin memesan Lontong Kupang, maka Bu Mia akan memesankan kepada kios pedagang makanan dan

minuman di sebelahnya yang khusus berjualan Lontong Kupang. Pengkhususan ini merupakan salah satu strategi adaptasi Pedagang makanan dan minuman agar setiap pedagang dapat menjual daganganya. Menurut Bu Mia memasak masakan dengan banyak pilihan menu tapi nantinya tidak terjual akan mubazir.

Selain kios makanan dan minuman di lantai 2 juga ada kios kerajinan kerang, tersedia 20 kios untuk pedagang dan buka 10 kios saja, tetapi pada kenyataannya 10 kios tersebut hanya barang dagangan saja yang di tata di etalase kaca yang disediakan. pedagang kerajinan kerang tersebut punya kios lain di Pantai lama, sehingga lebih memilih di tempat lama karena lebih ramai.

Simpulan

Strategi adaptasi pedagang di lantai 1 antara lain; pedagang ikan asap biasa menggunakan *handphone* untuk menerima pesanan dari pelanggan, sehingga mereka dapat menentukan banyaknya ikan yang akan diasap dan nantinya tidak ada ikan yang terbuang percuma. Kemudian pada pedagang ikan segar biasanya hanya berjualan pada hari minggu saja dan di hari lain berjualan di depan rumah. Lalu, pedagang kerupuk beradaptasi dengan menggoreng kerupuk di belakang kios untuk menghindari kerupuk yang di jual *melempem*/tidak renyah.

Strategi adaptasi pedagang di lantai 2, antara lain; pedagang makanan dan minuman membagi menu yang dijual, agar setiap pedagang dapat menjual dagangannya dengan kata lain pedagang makanan dan minuman mengkhususkan menu yang dijual, sehingga tidak terjadi persaingan antar pedagang. Pedagang makanan dan minuman juga menyediakan orkes pada malam minggu untuk menarik pengujung. Pada pedagang kerajinan kerang hanya menempatkan barang dagangan di kios sedangkan pemilik kios tetap berjualan di tempat lama, hal ini untuk menghindari dicoretnya kepemilikan kios di Sentra Ikan Bulak (SIB).

Daftar Pustaka

Andriati, Retno. 2012. *Antropologi Maritim.* Surabaya: PT. Revka Petra Media.

Harmadi, Sonny H.B. 2014. *Nelayan Kita* [diakses Senin, 5 Juni 2017; 05.30] http://nasional.kompas.com/read/2014/11/19/21243231/Nelayan.Kita

Moleong, Lexy J. 2006. *Metode Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: Remaja Rosda Karya.

Sanibo. 2012. *Kemiskinan Pada Masyarakat Nelayan Di Indonesia*[diakses Senin, 5 Juni 2017; 06.20] https://sanibo.wordpress.com/2012/07/07/kemiskinan-pada-masyarakat-nelayan-di-indonesia/

Spradley, James P. 2006. *Metode Etnografi Edisi Revisi.* Yogyakarta: Tiara Wacana Yogya.