



UNIVERSITAS DIPONEGORO

**KAJIAN TIPOLOGI *HOME BASED ENTERPRISES* (HBE)
DI SENTRA INDUSTRI MAKANAN OLAHAN BANDENG
KOTA SEMARANG**

TUGAS AKHIR

**IZZAH KHUSNA
21040113140123**

**FAKULTAS TEKNIK
DEPARTEMEN PERENCANAAN WILAYAH DAN KOTA**

**SEMARANG
2020**



UNIVERSITAS DIPONEGORO

**KAJIAN TIPOLOGI *HOME BASED ENTERPRISES* (HBE)
DI SENTRA INDUSTRI MAKANAN OLAHAN BANDENG
KOTA SEMARANG**

TUGAS AKHIR

Diajukan guna memenuhi persyaratan mengajukan tugas akhir untuk gelar sarjana


**IZZAH KHUSNA
21040113140123**

**FAKULTAS TEKNIK
DEPARTEMEN PERENCANAAN WILAYAH DAN KOTA**

**SEMARANG
2020**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas akhir yang berjudul. “**Kajian Tipologi Home-based Enterprises (HBE) di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang**” ini adalah hasil karya saya dengan dibimbing oleh **Wido Prananing Tyas, S.T., MDP., Ph.D.**, dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

NAMA : Izzah Khusna
NIM : 21040113140123
Tanda Tangan : 
Tanggal : 18 Desember 2020


HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Izzah Khusna
NIM : 21040113140123
Departemen : Perencanaan Wilayah dan Kota
Judul Tugas Akhir : Kajian Tipologi *Home-based Enterprises* (HBE) di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar **Sarjana** pada Program Studi S1 Departemen Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.

TIM PENGUJI


Pembimbing : Wido Prananing Tyas, S.T., MDP., Ph.D. (.....)

Penguji 1 : Landung Esariti, S.T., MPS. (.....)

Penguji 2 : Dr. Ir. Hadi Wahyono, M.A. (.....)

Semarang, 18 Desember 2020

Mengetahui,
Ketua Program Studi S1
Departemen Perencanaan Wilayah dan Kota


Ir. Agung Sugiri, MPSt.
NIP. 196204031993031003

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Diponegoro, saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Izzah Khusna
NIM : 21040113140123
Departemen : Perencanaan Wilayah dan Kota
Jenis Karya : Tugas Akhir

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Diponegoro **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*None-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“Kajian Tipologi *Home-based Enterprises* (HBE) di Sentra Industri Makanan Olahan
Bandeng Kota Semarang”**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti/ Noneksklusif ini Universitas Diponegoro berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang
Pada tanggal : 18 Desember 2020

Yang menyatakan,



Izzah Khusna

HALAMAN PRIBADI

“Banyak hal yang bisa menjatuhkanmu. Tapi satu-satunya hal yang benar-benar dapat menjatuhkanmu adalah sikapmu sendiri.”

(R.A. Kartini)

“Aku harus bersikap tenang walaupun takut, untuk membuat semua orang tidak takut.”

(Munir Said Thalib)

“Apa yang melewatkanmu tidak akan pernah menjadi takdirmu, dan apa yang ditakdirkan untukmu tidak akan pernah melewatkanmu.”

(Umar bin Khattab)

“Tujuan pendidikan itu untuk mempertajam kecerdasan, memperkukuh kemauan, serta memperhalus perasaan.”

(Tan Malaka)

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan.
Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan.”

(QS Al-Insyirah 5-6)

Tugas Akhir ini kupersembahkan untuk orang-orang selalu mengasihi dan menyayangiku:

Ibuk, Bapak, dan Bulik Zahro

Kakak-kakakku, Mbak Ima, Mbak Mien, Mas Udin, Mas Iyut, Mas Ipuk, Mbak Wiek, Mbak Lia, Mbak Ifa.

Kakak-kakak iparku, Mas Adi, Bang Zun, Mbak Yekti, Mbak Arum, Mas Atho', Mas Adil.

Keponakanku, Usamah, Zahwa, Basith, Bregas, Aulia, Bila, Ame, Minan, Arsyad.

Sahabatku, Eunike dan Unsta.

Teman seperjuanganku, Maya dan Inung.

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berbasis rumah atau Home-based Enterprises (HBE) dikenal sebagai jenis UMKM yang memanfaatkan ruang hunian pelaku usaha untuk bekerja didalamnya (home as workplace) (Strassmann, 1987:121). Jenis HBE yang banyak dikembangkan oleh masyarakat Kota Semarang adalah HBE bidang kuliner jenis olahan bandeng. Terdapat tiga poin utama yang menunjukkan bahwa eksistensi HBE pengolahan bandeng merupakan potensi yang bisa dikembangkan, antara lain UMKM, wisata kuliner, dan kampung tematik. Kuliner bandeng merupakan kuliner unggulan dibanding kuliner Kota Semarang lainnya. Jumlah pengusaha bandeng mencapai 351 unit pada tahun 2020, sedangkan nilai produksinya adalah 17,4 milyar dengan jumlah produksi mencapai 865,93 ton pada tahun 2015. Kecamatan Semarang Barat, Tambakrejo, dan Semarang Utara merupakan tiga kawasan HBE pengolahan bandeng yang memiliki nilai produksi dan investasi bandeng terbesar di Kota Semarang. Untuk mengembangkan potensi HBE pengolahan bandeng, diperlukan pengenalan karakter dari setiap unit HBE yang ada di tiga kecamatan tersebut sehingga identifikasi terhadap unit-unit HBE dapat diketahui. Hal inilah yang melatarbelakangi pertanyaan penelitian, “Bagaimana tipologi HBE yang terbentuk dalam Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang?”. Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi tipologi HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng di tiga kecamatan Kota Semarang untuk menemukenali karakter dan prasyarat tumbuh kembangnya tipe-tipe HBE yang ditemukan dengan menggunakan lima modal sustainable livelihood. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan tiga metode analisis, yaitu Analisis Faktor Konfirmatori, Analisis Cluster, dan Analisis Deskriptif. Data-data yang digunakan diperoleh dari data primer maupun sekunder dengan total responden adalah 51 unit HBE.

Hasil analisis CFA menunjukkan bahwa dasar pembentukan tipologi HBE pengolahan bandeng dilakukan berdasarkan tiga aset/modal sustainable livelihood, yaitu modal alam, manusia, dan finansial. Ketiganya mengandung 4 variabel (latent variable) yang terdiri dari 8 sub-variabel (manifest variable) dan merupakan aspek yang paling diperhitungkan dalam pembentukan tipologi HBE dalam penelitian ini. Sub-variabel “Jumlah tenaga kerja (bukan anggota keluarga)” dan “Jenis tenaga kerja” menjadi aspek yang paling potensial dalam merepresentasikan karakteristik HBE, diikuti “Skala pemasaran”, “Jumlah bahan baku setiap 1 kali produksi”, “Jenis pemasaran”, “Tingkat pendidikan kepala keluarga”, “Kemudahan dalam menerima bahan baku”, dan yang terakhir “Tingkat pendidikan tenaga kerja (anggota keluarga)”. Selanjutnya dilakukan analisis cluster untuk mengukur nilai masing-masing sub-variabel pada setiap cluster. Pada analisis ini menghasilkan klasifikasi HBE menjadi 3 (tiga) cluster, yaitu cluster 1 (HBE tipe menengah), cluster 2 (HBE tipe kecil), dan cluster 3 (HBE tipe besar).

Berdasarkan hasil kedua analisis dapat disimpulkan bahwa pembentukan tipologi HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang terbagi menjadi 3 tipe. HBE tipe kecil merupakan kelompok unit HBE yang cenderung memiliki kemampuan modal alam, manusia, dan finansial yang lebih rendah dibandingkan tipe lain. Anggota kelompok tipe ini terdiri dari 32 unit. HBE tipe menengah merupakan kelompok unit HBE yang teridentifikasi memiliki kemampuan latar belakang pendidikan yang lebih tinggi dan kapabilitas pemasaran yang lebih luas. Anggota kelompok tipe ini terdiri dari 11 unit. Adapun HBE tipe besar merupakan kelompok unit HBE dengan kemampuan modal alam, manusia, dan finansial yang lebih tinggi dibandingkan tipe lainnya, sehingga memungkinkan memiliki penghidupan yang lebih stabil dan berkelanjutan. Anggota kelompok tipe ini terdiri dari 8 unit. Jika melihat persebaran tipologi HBE berdasarkan lokasi eksisting, HBE tipe kecil cenderung memiliki pola persebaran terpusat, berbeda dengan HBE tipe menengah dan besar yang memiliki persebaran tidak merata karena jumlah unit pada kedua tipe yang tidak terlalu banyak. Dengan demikian, eksistensi dari tipologi HBE pengolahan bandeng di Kota Semarang menunjukkan bahwa masing-masing tipe HBE memiliki karakter dan prasyarat tumbuh kembang yang berbeda berdasarkan kemampuan modal alam, manusia, dan finansial yang dimiliki. Setiap tipe memerlukan penanganan berbeda untuk mengembangkan potensi agar usaha tetap bertahan dan berkelanjutan.

Kata kunci: *Home-based Enterprises (HBE), Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang, tipologi*

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirrabbi 'alamin puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis diberikan kesempatan dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Kajian Tipologi Home-based Enterprises di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang”**. Tugas akhir ini merupakan salah satu persyaratan dalam penyelesaian mata kuliah Tugas Akhir (TKP 590) Departemen Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada pihak-pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan Tugas Akhir ini, yaitu:

1. Allah SWT atas segala rahmat dan karunia yang telah dilimpahkan kepada penulis;
2. Kedua orang tua, Ibu Hadiyah dan Bapak Achmad Isyhar, yang senantiasa dengan tulus dan penuh kasih sayang memberikan do'a tanpa henti serta dukungan baik morel maupun materiel. Terima kasih atas kepercayaan dan penantiannya selama ini.
3. Bapak Dr. Ir. Hadi Wahyono, M.A. selaku Ketua Departemen Perencanaan Wilayah dan Kota yang telah membantu dalam perizinan dan segala keperluan penunjang Tugas Akhir;
4. Ibu Wido Prananing Tyas, S.T., MDP., Ph.D. selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan dan arahan dengan penuh kesabaran, semangat dan motivasi tiada henti, serta kesempatan untuk bergabung dalam penelitian beliau hingga pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini;
5. Ibu Landung Esariti, S.T., MPS. selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan saran, arahan, dan dukungan selama Sidang Proposal, Pra-sidang Ujian, hingga Sidang Ujian Tugas Akhir sehingga memberikan kemudahan penulis untuk menyusun tugas akhir;
6. Bapak Dr. Ir. Hadi Wahyono, MA. selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan saran dan arahan sehingga memberikan kemudahan penulis untuk menyusun tugas akhir;
7. Bapak Sariffudin, S.T., MT., selaku dosen wali yang telah memberikan bimbingan akademik serta dukungan dan motivasinya;
8. Dinas Koperasi dan UMKM Kota Semarang, Camat Kecamatan Semarang Barat, Camat Gayamsari, dan Camat Semarang Utara beserta jajarannya yang telah memberikan izin dan informasi selama proses pengumpulan data penelitian;
9. Seluruh responden pelaku HBE pengolahan bandeng di Kecamatan Semarang Barat, Gayamsari, dan Semarang Utara atas kesediaan dan waktunya memberikan informasi untuk menunjang penelitian;

10. Staf Tata Usaha, Perpustakaan, dan *Spacelab* Departemen Perencanaan Wilayah dan Kota Universitas Diponegoro yang telah membantu memberikan kemudahan dalam penyelesaian administrasi;
11. Rekan-rekan Mahasiswa Departemen Perencanaan Wilayah dan Kota Universitas Diponegoro Angkatan 2013 atas dukungan dan kerjasamanya;
12. Segenap civitas akademika Departemen Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro Semarang.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari kekurangan. Segala bentuk masukan berupa saran dan kritik yang membangun akan penulis terima dengan tangan terbuka demi kemajuan bersama. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis dan bagi pembaca dalam mengembangkan bidang ilmu Perencanaan Wilayah dan Kota di masa yang akan datang.

Semarang, 18 Desember 2020



Izzah Khusna
NIM. 21040113140123

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
HALAMAN PRIBADI	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GRAFIK	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan dan Sasaran Penelitian	6
1.3.1. Tujuan	6
1.3.2. Sasaran	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
1.4.1. Manfaat Teoritis	6
1.4.2. Manfaat Praktis	7
1.5. Ruang Lingkup Penelitian	7
1.5.1. Ruang Lingkup Wilayah	7
1.5.2. Ruang Lingkup Substansial	10
1.6. Posisi Penelitian	10
1.7. Keaslian Penelitian	11
1.8. Kerangka Pikir	13
1.9. Metode Penelitian	14
1.9.1. Metode Penelitian	14
1.9.2. Metode Pengumpulan Data	14

1.9.2.1. Metode Pengumpulan Data Primer	15
1.9.2.2. Metode Pengumpulan Data Sekunder	16
1.9.3. Teknik Sampling Penelitian	17
1.9.4. Kebutuhan Data.....	19
1.9.5. Teknik Analisis Data.....	22
1.9.5.1. Analisis Faktor Konfirmatori (Confirmatory Factor Analysis/ CFA)	22
1.9.5.2. Analisis Cluster	26
1.9.5.3. Analisis Deskriptif	28
1.9.6. Kerangka Analisis	29
1.10. Sistematika Penulisan.....	29
BAB II KAJIAN LITERATUR TIPOLOGI <i>HOME BASED ENTERPRISES</i>	31
2.1. Sejarah dan Latar Belakang <i>Home-Based Enterprises</i>	32
2.1.1. Pengertian Rumah	32
2.1.2. Pengertian Rumah Produktif	33
2.1.3. Sejarah <i>Home Based Enterprises</i>	33
2.2. Karakteristik dan Prospek <i>Home-Based Enterprises</i> Bidang Kuliner.....	35
2.2.1. Karakteristik <i>Home-Based Enterprises</i>	37
2.2.2. Prospek <i>Home-Based Enterprises</i>	42
2.3. Tipologi <i>Home-Based Enterprises</i>	45
2.4. Konsep Umum, Prinsip, dan Aset dalam <i>Sustainable Livelihood</i>	47
2.4.1. Konsep Umum dan Prinsip	47
2.4.2. Macam-macam Variabel dalam Aset <i>Sustainable Livelihood</i>	50
2.5. Konsep Umum Sentra Industri Kecil dan Menengah (Sentra IKM)	52
2.6. Sintesis Kajian Literatur Terkait Kajian Tipologi HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang	54
BAB III GAMBARAN UMUM SENTRA INDUSTRI MAKANAN OLAHAN BANDENG KOTA SEMARANG.....	61
3.1. Wilayah Administrasi Lokasi Penelitian Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang	61
3.2. Kondisi Fisik	66
3.2.1. Kondisi Rumah	66
3.2.2. Kondisi Jalan Lingkungan.....	69
3.2.3. Kondisi Jaringan Listrik.....	72
3.2.4. Sumber Air Bersih	76

3.2.5.	Kondisi Persampahan dan Penanganan Limbah	77
3.3.	Kondisi Non-Fisik.....	79
3.3.1.	Kondisi Kependudukan.....	79
3.3.2.	Kondisi Sosial Kemasyarakatan.....	81
3.3.3.	Kondisi Perekonomian.....	82
3.4.	Produksi Perikanan Darat Bandeng sebagai Bahan Baku	84
3.5.	Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang.....	85
3.6.	Program Kampung Tematik di Kota Semarang	86

BAB IV ANALISIS TIPOLOGI HOME-BASED ENTERPRISES SENTRA INDUSTRI

MAKANAN OLAHAN BANDENG KOTA SEMARANG 88

4.1.	Aset Penghidupan Berkelanjutan (<i>Sustainable Livelihood</i>) pada HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang	88
4.1.1.	Modal Alam	89
4.1.1.1.	Jumlah bahan baku setiap satu kali produksi	89
4.1.1.2.	Sumber bahan baku.....	91
4.1.1.3.	Kemudahan dalam mengangkut bahan baku.....	92
4.1.2.	Modal Manusia	94
4.1.2.1.	Tingkat pendidikan kepala keluarga	95
4.1.2.2.	Tingkat pendidikan tenaga kerja (anggota keluarga).....	96
4.1.2.3.	Tingkat pendidikan tenaga kerja (bukan anggota keluarga)	97
4.1.2.4.	Dasar keterampilan dan keterampilan Lain.....	100
4.1.2.5.	Lama waktu bekerja	102
4.1.2.6.	Kondisi Anggota Keluarga.....	104
4.1.3.	Modal Fisik	106
4.1.3.1.	Fungsi rumah.....	107
4.1.3.2.	Luas bangunan	109
4.1.3.3.	Persentase fungsi rumah untuk usaha	110
4.1.3.4.	Peralatan produksi.....	115
4.1.4.	Modal Finansial.....	122
4.1.4.1.	Pendapatan (Income).....	122
4.1.4.2.	Pengeluaran (Outcome).....	125
4.1.4.3.	Modal dan Tabungan	129
4.1.4.4.	Pemasaran	133
4.1.5.	Modal Sosial	135
4.1.5.1.	Hubungan sosial.....	135

4.1.5.2. Kelembagaan.....	137
4.2. Analisis Faktor Konfirmatori (<i>Confirmatory Factor Analysis/ CFA</i>) terhadap Aset <i>Sustainable Livelihood</i>	140
4.3. Analisis <i>Clustering</i> terhadap Aset <i>Sustainable Livelihood</i>	145
4.4. Ringkasan Hasil Analisis Tipologi <i>Home-based Enterprises</i> di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang.....	148
4.5. Persebaran HBE Berdasarkan Tipologi di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang	154
BAB V PENUTUP.....	163
5.1. Kesimpulan	163
5.2. Rekomendasi.....	165
DAFTAR PUSTAKA	168
LAMPIRAN.....	172
LAMPIRAN A	173
LAMPIRAN B.....	179
LAMPIRAN C.....	194
LAMPIRAN D	198

DAFTAR TABEL

Tabel I.1	Perkembangan Jumlah Pengusaha Produk Kuliner Unggulan Kota Semarang	3
Tabel I. 2	Lokasi Penelitian Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang	7
Tabel I. 3	Nilai Investasi dan Produksi Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang di Tiga Kecamatan Tahun 2014	9
Tabel I.4	Keaslian Penelitian.....	11
Tabel I.5	Daftar Responden Penelitian Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang.....	18
Tabel I.6	Kebutuhan Data Penelitian.....	19
Tabel I.7	Ilustrasi Tabel Tipologi Pelaku Home-Based Enterprises Berdasarkan Aset Sustainable Livelihood.....	28
Tabel II. 1	Pengertian House dan Home	32
Tabel II. 2	Sejarah Penelitian Terhadap Home-Based Enterprises	34
Tabel II. 3	Pengertian Home-Based Enterprises	35
Tabel II. 4	Klasifikasi Skala Industri Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja	39
Tabel II. 5	Faktor-Faktor Keberlanjutan dan Kemampuan Adaptasi Home-Based Enterprises	42
Tabel II. 6	Penggunaan Ruang Home-Based Enterprises di Semarang Timur	44
Tabel II. 7	Tipe-Tipe Home-Based Enterprises	46
Tabel II. 8	Tipe-Tipe Home-Based Enterprises dan Karakteristiknya.....	47
Tabel II. 9	Macam-Macam Aset Penghidupan dan Variabel.....	50
Tabel II. 10	Peran Pengurus/Pengelola dan Unit Pelayanan Teknis Sentra Ikm	53
Tabel II. 11	Ciri-Ciri Industri Rumah Tangga	54
Tabel II. 12	Sintesis Literatur Penelitian	55
Tabel III. 1	Rincian Responden di Luar Lokasi Inti Penelitian.....	61
Tabel III. 2	Data Umum Kependudukan Lokasi Penelitian Tahun 2019	79
Tabel III. 3	Paguyuban Pelaku HBE di Kelurahan Krobokan dan Tambakrejo	81
Tabel IV. 1	Rincian Pelaku HBE yang Melibatkan Tenaga Kerja Bukan dari Anggota Keluarga	98
Tabel IV. 2	Pelaku HBE dengan Waktu Kerja Lebih dari 10 Jam.....	103
Tabel IV. 3	Pelaku HBE dengan Penggunaan Satu Fungsi di Rumah Inti.....	107

Tabel IV. 4	Klasifikasi Rumah Inti Pelaku HBE.....	109
Tabel IV. 5	Batasan Pemenuhan Kebutuhan Hidup Berdasarkan Intensitas.....	127
Tabel IV. 6	Keterkaitan Antara Pemenuhan Kebutuhan Hidup dengan Pendapatan Dan Pengeluaran.....	128
Tabel IV. 7	Jenis Pemasaran yang Dilakukan Pelaku HBE Pengolahan Bandeng.....	134
Tabel IV. 8	Program Kerja Sama yang Dilakukan Pelaku HBE Pengolahan Bandeng	139
Tabel IV. 9	Hasil Reduksi Analisis Faktor Konfirmatori Sub-Variabel Penelitian	141
Tabel IV. 10	Hasil Analisis CFA	142
Tabel IV. 11	Keterangan Hasil Analisis CFA.....	144
Tabel IV. 12	Proses Clustering Pertama.....	145
Tabel IV. 13	Tahapan Iterasi Proses Clustering	146
Tabel IV. 14	Hasil Akhir Analisis Cluster	146
Tabel IV. 15	Jumlah Anggota Masing-Masing Cluster.....	147
Tabel IV. 16	Sintesis Hasil Analisis CFA	148
Tabel IV. 17	Sintesis Hasil Analisis Clustering	150
Tabel IV. 18	Tipologi Pelaku Home-Based Enterprises Berdasarkan Aset Sustainable Livelihood di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng Kota Semarang.....	152
Tabel IV. 19	Persebaran & Tipe-Tipe HBE Pengolahan Bandeng di Tiga Kecamatan Lokasi Penelitian.....	159

DAFTAR GRAFIK

Grafik 3. 1	Kondisi, Kepemilikan, dan Jumlah Rumah Pelaku HBE di Kecamatan Semarang Barat.....	67
Grafik 3. 2	Kondisi, Kepemilikan, dan Jumlah Rumah Pelaku HBE di Kecamatan Gayamsari.....	68
Grafik 3. 3	Kondisi, Kepemilikan, dan Jumlah Rumah Pelaku HBE di Kecamatan Semarang Utara.....	69
Grafik 3. 4	Kondisi Jalan di Kecamatan Semarang Barat.....	70
Grafik 3. 5	Kondisi Jalan di Kecamatan Gayamsari.....	71
Grafik 3. 6	Kondisi Jalan di Kecamatan Semarang Utara.....	72
Grafik 3. 7	Kondisi dan Cara Pembayaran Listrik Pelaku HBE Kelurahan Krobokan (Semarang Barat).....	73
Grafik 3. 8	Kondisi dan Cara Pembayaran Listrik Pelaku HBE Kelurahan Tambakrejo (Gayamsari).....	74
Grafik 3. 9	Kondisi dan Cara Pembayaran Listrik Pelaku HBE Kecamatan Semarang Utara.....	75
Grafik 3. 10	Sumber Air Bersih Pelaku HBE Kelurahan Krobokan (Semarang Barat).....	76
Grafik 3. 11	Sumber Air Bersih Pelaku HBE Kelurahan Tambakrejo (Gayamsari).....	76
Grafik 3. 12	Sumber Air Bersih Pelaku HBE Semarang Utara.....	77
Grafik 3. 13	Penanganan Limbah HBE di Tiga Lokasi Penelitian.....	78
Grafik 3. 14	Pertumbuhan Penduduk di Tiga Kecamatan Lokasi Penelitian Tahun 2015-2020.....	80
Grafik 3. 15	PDRB dan Pertumbuhan Ekonomi di Kota Semarang Tahun 2015-2019.....	82
Grafik 3. 16	PDRB Kota Semarang ADHK Tahun Dasar 2010 Menurut Lapangan Usaha 2015-2019 (Miliar Rupiah).....	83
Grafik 3. 17	Jumlah Rumah Tangga yang Menjadikan Produksi Perikanan sebagai Komoditas Utama Produk Olahan Kota Semarang Tahun 2013.....	84
Grafik 3. 18	Jumlah Produksi Perikanan Darat Kota Semarang Tahun 2011-2015 (Ton).....	85
Grafik 3. 19	Nilai Produksi Perikanan Jenis Bandeng Kota Semarang Tahun 2015 (Ribu).....	85
Grafik 4. 1	Jumlah Bahan Baku HBE Pengolahan Bandeng Kondisi Rutin.....	90
Grafik 4. 2	Jumlah Bahan Baku HBE Pengolahan Bandeng Kondisi Ramai.....	90
Grafik 4. 3	Sumber Bahan Baku di Tiga Kecamatan Lokasi Penelitian.....	91
Grafik 4. 4	Cara Angkut Bahan Baku di Tiga Kecamatan Lokasi Penelitian.....	93

Grafik 4. 5	Sumber dan Cara Mengangkut Bahan Baku oleh Pelaku HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng di Tiga Kecamatan.....	94
Grafik 4. 6	Tingkat Pendidikan Formal Pelaku HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng di Tiga Kecamatan	95
Grafik 4. 7	Persentase Tingkat Pendidikan Formal Pelaku HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng di Tiga Kecamatan.....	96
Grafik 4. 8	Rata-Rata Tingkat Pendidikan Formal Anggota Keluarga Pelaku HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng di Tiga Kecamatan	96
Grafik 4. 9	Persentase Rata-Rata Tingkat Pendidikan Formal Anggota Keluarga Pelaku HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng di Tiga Kecamatan	97
Grafik 4. 10	Rata-Rata Tingkat Pendidikan Formal Karyawan HBE Pengolahan Bandeng di Tiga Kecamatan.....	98
Grafik 4. 11	Dasar Keterampilan Mengolah Bandeng Pelaku HBE Pengolahan Bandeng.....	100
Grafik 4. 12	Persentase Dasar Keterampilan Mengolah Bandeng Pelaku HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng di Tiga Kecamatan.....	101
Grafik 4. 13	Persentase Keterampilan Lain dari Pelaku HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng di Tiga Kecamatan	101
Grafik 4. 14	Lama Waktu Bekerja Pelaku HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng di Tiga Kecamatan	102
Grafik 4. 15	Persentase Lama Waktu Bekerja Pelaku HBE di Sentra Industri Makanan Olahan Bandeng di Tiga Kecamatan	104
Grafik 4. 16	Keberadaan Usaha Lain Milik Anggota Keluarga Pelaku HBE	104
Grafik 4. 17	Anggota Keluarga Pelaku HBE yang Bekerja di Luar Rumah	105
Grafik 4. 18	Persentase Jumlah Anggota Keluarga Pelaku HBE Menurut Pekerjaan.....	106
Grafik 4. 19	Fungsi Rumah Inti Pelaku HBE.....	107
Grafik 4. 20	Persentase Klasifikasi Fungsi Rumah untuk Proses Produksi.....	108
Grafik 4. 21	Rumah Inti Tiga Fungsi dan Cara Pemasarannya	108
Grafik 4. 22	Luas Rumah Inti Pelaku HBE.....	109
Grafik 4. 23	Persentase Luas Rumah Inti Pelaku HBE	110
Grafik 4. 24	Persentase Luas Rumah untuk Usaha.....	110
Grafik 4. 25	Ketersediaan dan Kondisi Peralatan Produksi Pelaku HBE.....	115
Grafik 4. 26	Persentase Ketersediaan Peralatan Produksi	116
Grafik 4. 27	Teknologi dalam Proses Produksi	116
Grafik 4. 28	Persentase Penggunaan Teknologi dalam Proses Produksi.....	117
Grafik 4. 29	Inovasi Produk Olahan Bandeng.....	118

Grafik 4. 30	Persentase Inovasi Produk Olahan Bandeng Menurut Kecamatan Lokasi Penelitian	118
Grafik 4. 31	Penggunaan Media untuk Pemasaran Produk	120
Grafik 4. 32	Persentase Penggunaan Media untuk Pemasaran Produk	122
Grafik 4. 33	Pendapatan (Omzet) HBE Pengolahan Bandeng	123
Grafik 4. 34	Pendapatan dari Usaha/Pekerjaan Lain	123
Grafik 4. 35	Jumlah Olahan Masing-Masing Pelaku HBE.....	124
Grafik 4. 36	Persentase Biaya HPP HBE Pengolahan Bandeng.....	125
Grafik 4. 37	Persentase Biaya Expenses HPP HBE Pengolahan Bandeng	126
Grafik 4. 38	Persentase Pengeluaran Rumah Tangga HBE Pengolahan Bandeng	127
Grafik 4. 39	Pemenuhan Kebutuhan Hidup Keluarga HBE	128
Grafik 4. 40	Kepemilikan Usaha HBE Pengolahan Bandeng Tahun 2017	129
Grafik 4. 41	Persentase Lama Usaha HBE Pengolahan Bandeng Tahun 2017	130
Grafik 4. 42	Sumber Modal HBE.....	130
Grafik 4. 43	Tujuan Menabung Pelaku HBE.....	131
Grafik 4. 44	Alokasi Pinjaman Oleh Pelaku HBE.....	132
Grafik 4. 45	Kepemilikan Aset Keluarga Pelaku HBE	132
Grafik 4. 46	Skala Pemasaran Pelaku HBE Pengolahan Bandeng	133
Grafik 4. 47	Persentase Jenis Pemasaran Pelaku HBE Pengolahan Bandeng	134
Grafik 4. 48	Hubungan Antar Tetangga Menurut Pelaku HBE Pengolahan Bandeng	135
Grafik 4. 49	Hubungan Antar Pelaku HBE Pengolahan Bandeng	136
Grafik 4. 50	Keikutsertaan Kelembagaan Pelaku HBE Pengolahan Bandeng	137
Grafik 4. 51	Program Kerja Sama Pelaku HBE Pengolahan Bandeng.....	138
Grafik 4. 52	Hasil Tipologi HBE Berdasarkan 3 Modal Sustainable Livelihood	152
Grafik 5. 1	Sub-Variabel/Aspek Paling Diperhitungkan dalam Pembentukan Tipologi HBE	164
Grafik 5. 2	Hasil Tipologi HBE Berdasarkan 3 Modal Sustainable Livelihood	164

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	Peta Administrasi Lokasi Penelitian	9
Gambar 1. 2	Posisi Penelitian dalam Perencanaan Wilayah dan Kota	10
Gambar 1. 3	Kerangka Pikir Penelitian	13
Gambar 1. 4	First Order CFA	23
Gambar 1. 5	Second Order CFA	24
Gambar 1. 6	Kerangka Analisis Penelitian	29
Gambar 2. 1	Klasifikasi Pasar Tenaga Kerja Perkotaan	37
Gambar 2. 2	Pembagian Kerja dalam Home-Based Enterprises Berdasarkan Terminologi Ekonomi	40
Gambar 2. 3	Sustainable Livelihoods Framework (Kerangka Kerja Sustainable Livelihoods) .	49
Gambar 3. 1	Peta Administrasi Kelurahan Krobokan Kecamatan Semarang Barat	62
Gambar 3. 2	Peta Administrasi Kelurahan Tambakrejo Kecamatan Gayamsari	63
Gambar 3. 3	Peta Administrasi Kecamatan Semarang Utara	64
Gambar 3. 4	Peta Administrasi Lokasi Penelitian Tiga Kecamatan	65
Gambar 3. 5	Salah Satu Kondisi Rumah HBE di Kelurahan Krobokan	66
Gambar 3. 6	Salah Satu Kondisi Rumah HBE di Kelurahan Tambakrejo.....	67
Gambar 3. 7	Kondisi Rumah Salah Satu HBE di Kelurahan Tanjung Mas.....	69
Gambar 3. 8	(A) Entrance Menuju “Kampung Bandeng” Krobokan (B) Jalan Dworowati VI sebagai Pusat Sentra Bandeng di Krobokan (C) Jalan Lingkungan di Kelurahan Krobokan.....	70
Gambar 3. 9	(A) Entrance Menuju “Kampung Sentra Bandeng” Tambakrejo (B) Jalan Purwosari IV sebagai Pusat Sentra Bandeng di Tambakrejo (C) Jalan Lingkungan di Kelurahan Tambakrejo	71
Gambar 3. 10	A) Entrance dengan Signage “Kampung Bahari Tambaklorok” di Kecamatan Semarang Utara (B),(C) Jalan Lingkungan di Tambak Mulyo, Kelurahan Tanjung Mas.....	72
Gambar 3. 11	Kondisi Salah Satu Tiang Listrik di Kelurahan Krobokan.....	73
Gambar 3. 12	Kondisi Salah Satu Tiang Listrik di Kelurahan Tambakrejo	74
Gambar 3. 13	Kondisi Salah Satu Tiang Listrik di Kelurahan Tanjung Mas	75
Gambar 3. 14	Bak Sampah di Ketiga Lokasi Penelitian.....	78

Gambar 3. 15	Struktur Organisasi Paguyuban Kampung Sentra Bandeng Krobokan	82
Gambar 3. 16	Inovasi Produk Makanan Olahan Bandeng di Tiga Lokasi Penelitian.....	86
Gambar 4. 1	Bahan Baku yang Diangkut Sendiri dengan Pick Up Milik Pribadi	93
Gambar 4. 2	Proses Jasa Antar oleh Salah Satu Supplier Bandeng di Kota Semarang	93
Gambar 4. 3	Denah Rumah dengan Tiga Fungsi	112
Gambar 4. 4	Denah Rumah Dua Lantai dengan Penambahan Ruang: A) Lantai Dasar; B) Lantai Dua	113
Gambar 4. 5	Tempat Pengolahan di Ruang Dapur	114
Gambar 4. 6	Toko di Bagian Depan Rumah Inti	114
Gambar 4. 7	Kartu Nama HBE Pengolahan Bandeng	120
Gambar 4. 8	Leaflet HBE Produk Olahan Bandeng	121
Gambar 4. 9	Uji Kesesuaian Model Terhadap 8 Sub-Variabel Pilihan	140
Gambar 4. 10	Persebaran Pelaku HBE Pengolahan Bandeng Kelurahan Krobokan (Kecamatan Semarang Barat).....	155
Gambar 4. 11	Persebaran Pelaku HBE Pengolahan Bandeng Kelurahan Tambakrejo (Kecamatan Gayamsari).....	156
Gambar 4. 12	Persebaran Pelaku HBE Pengolahan Bandeng Kelurahan Purwosari, Panggung Lor, dan Tanjungmas (Kecamatan Semarang Utara).....	157
Gambar 4. 13	Peta Persebaran Pelaku HBE Pengolahan Bandeng di Tiga Kecamatan Lokasi Penelitian.....	158