

BAB I PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

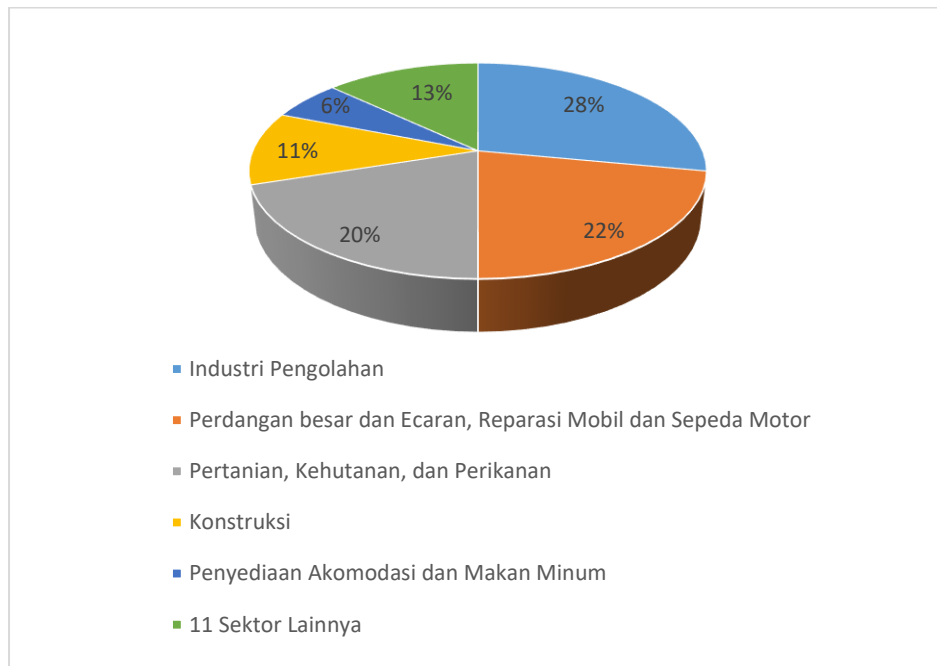
Ekonomi kreatif adalah sektor ekonomi yang mengandalkan kreativitas, inovasi, dan ide sebagai faktor utama dalam menciptakan nilai tambah suatu produk atau jasa (Howkins, 2001). Berbeda dengan sektor ekonomi tradisional yang bergantung pada sumber daya alam atau modal fisik, ekonomi kreatif lebih berfokus pada eksploitasi bakat individu serta pengembangan produk berbasis intelektual dan budaya (UNESCO, 2013). Menurut laporan United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD, 2021), ekonomi kreatif berkontribusi sekitar 3% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dunia dan memberikan lapangan kerja bagi lebih dari 30 juta orang secara global. Sektor ini mencakup berbagai bidang, seperti seni, desain, film, musik, periklanan, teknologi digital, hingga industri kuliner, yang terus berkembang seiring dengan kemajuan teknologi dan tren global.

Di Indonesia, ekonomi kreatif memiliki peran strategis dalam pertumbuhan ekonomi nasional. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2020), sektor ini menyumbang sekitar 7,8% terhadap PDB Indonesia, dengan industri kuliner sebagai subsektor terbesar. Selain menciptakan lapangan kerja, ekonomi kreatif juga mendorong berkembangnya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), yang menjadi tulang punggung perekonomian nasional (Kemenparekraf, 2022). Perkembangan teknologi digital semakin mempercepat pertumbuhan ekonomi kreatif, memungkinkan pelaku usaha untuk memanfaatkan platform media sosial, e-commerce, dan layanan daring dalam menjangkau konsumen lebih luas (McKinsey, 2021). Oleh karena itu, ekonomi kreatif tidak hanya berperan dalam

inovasi dan daya saing industri tetapi juga menjadi pilar utama dalam menghadapi tantangan ekonomi global (World Economic Forum, 2022).

Industri kuliner sendiri mencakup seluruh aktivitas produksi, pengolahan, distribusi, dan penyajian makanan dan minuman yang dikonsumsi masyarakat. Sektor ini tidak hanya mendukung kebutuhan konsumsi, tetapi juga memiliki dampak ekonomi yang luas, seperti menyerap tenaga kerja dan menggerakkan sektor-sektor lain, seperti pertanian, perikanan, dan pariwisata (FAO, 2019; OECD, 2020). Dengan tren konsumen yang terus berkembang misalnya makanan sehat, makanan cepat saji, hingga inovasi berbasis teknologi industri kuliner menjadi kekuatan penting dalam perekonomian lokal maupun nasional (Deloitte, 2022).

Khususnya di Provinsi Jawa Timur, subsektor penyediaan akomodasi dan makan minum menyumbang Rp 92,14 triliun (6%) dari total nilai tambah bruto koperasi dan UMKM pada tahun 2022, berikut data Distribusi Nilai Tambah Bruto Koperasi Dan UMKM di Jawa Timur Menurut Lapangan Usaha Tahun 2022 :

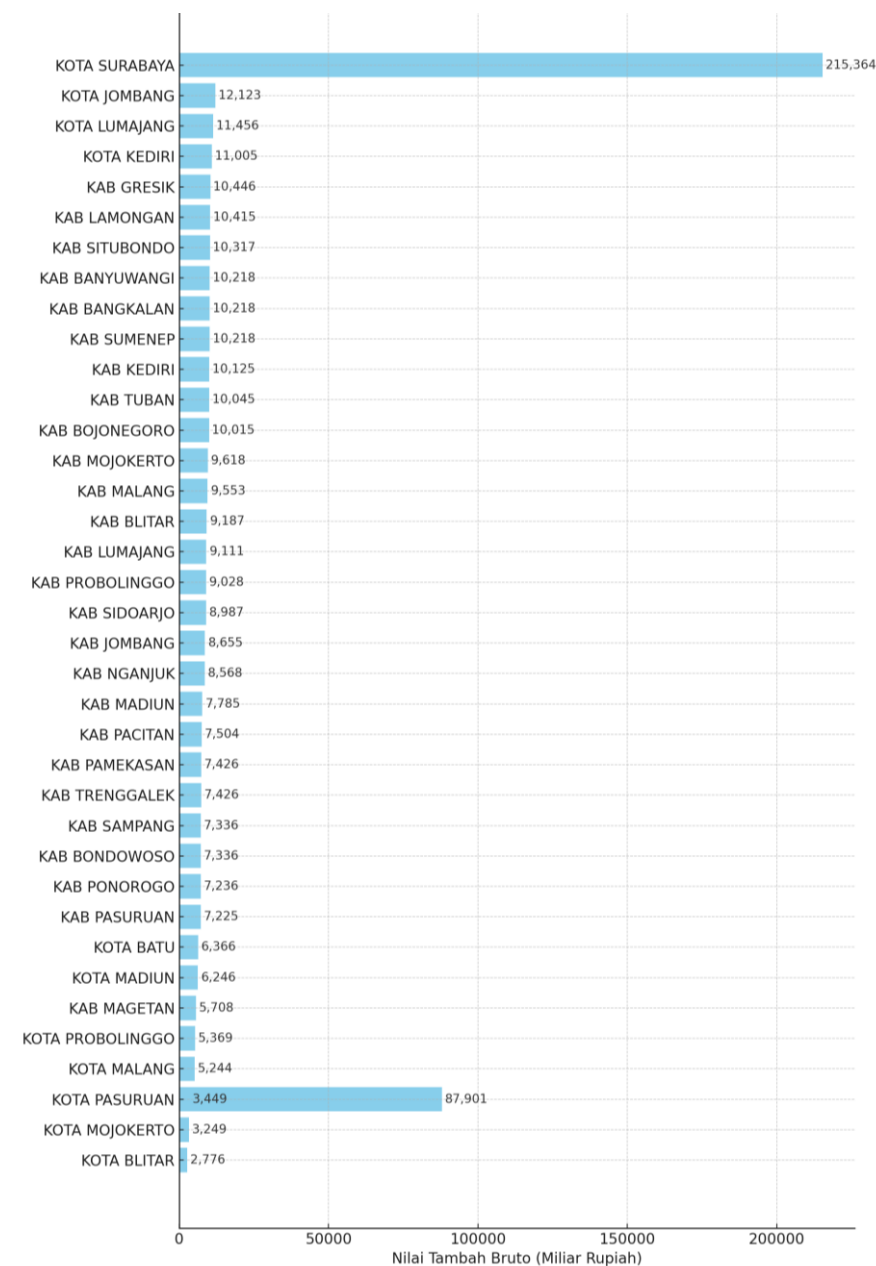


Gambar 1. 1 1 Distribusi Nilai Tambah Bruto Koperasi Dan UMKM di Jawa Timur Menurut Lapangan Usaha Tahun 2022

Sumber :Dinas Koperasi Dan UMKM Provinsi Jawa Timur

Berdasarkan data Distribusi Nilai Tambah Bruto Koperasi dan UMKM menurut Lapangan Usaha di Jawa Timur tahun 2022, sektor penyediaan akomodasi dan makan minum menunjukkan peran penting dalam perekonomian daerah. Meskipun kontribusinya sebesar 6%, sektor ini berhasil mencatat nilai tambah bruto yang signifikan dan mendekati total gabungan dari sebelas sektor lainnya. Fakta ini mencerminkan potensi besar yang dimiliki industri kuliner sebagai salah satu pendorong utama pertumbuhan ekonomi, khususnya dalam konteks usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Oleh karena itu, pemilihan industri kuliner sebagai fokus penelitian menjadi relevan, mengingat perannya yang strategis dan prospeknya yang menjanjikan dalam mendorong aglomerasi ekonomi berbasis potensi lokal. Selain itu, industri kuliner memiliki keterkaitan erat dengan sektor-sektor dominan lainnya dalam perekonomian Jawa Timur. Misalnya, sektor ini berkaitan langsung dengan sektor Pertanian, Kehutanan, dan

Perikanan yang menyumbang 20% (Rp320 triliun) sebagai pemasok bahan baku, serta sektor Perdagangan Besar dan Eceran yang menyumbang 22% (Rp350triliun) sebagai jalur distribusi produk kuliner.



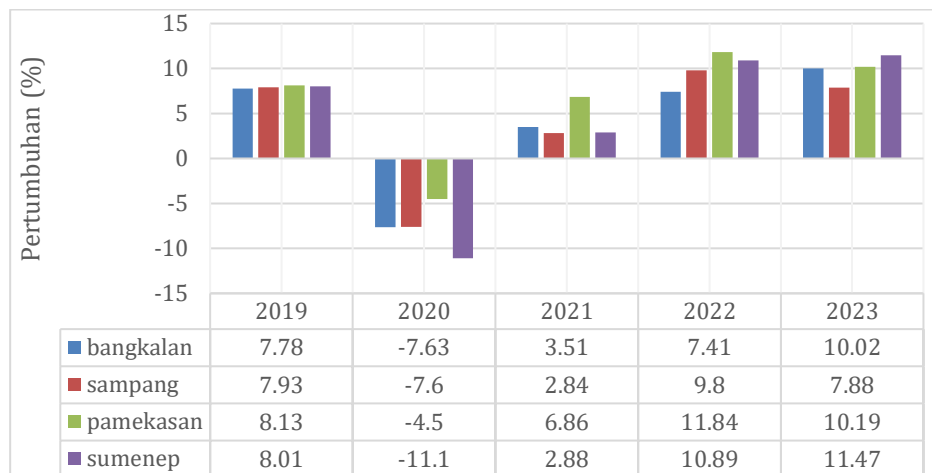
Gambar 1. 2 Distribusi Nilai Tambah Bruto Koperasi Dan UMKM Di Setiap Kabupaten Jawa Timur Tahun 2022

Sumber :Dinas Koperasi Dan UMKM Provinsi Jawa Timur

Berdasarkan data distribusi nilai tambah bruto koperasi dan UMKM di setiap kabupaten Jawa Timur tahun 2022, terdapat variasi yang signifikan antar wilayah. Kota Surabaya mendominasi dengan kontribusi terbesar mencapai Rp 215.360 miliar jauh melampaui wilayah lainnya. Peringkat kedua ditempati oleh Kabupaten Pasuruan dengan kontribusi Rp 87.900 miliar, diikuti Kabupaten Sidoarjo di posisi ketiga yang menyumbang Rp 80.440 miliar. Hal ini menunjukkan peran Kota Surabaya yang sangat dominan sebagai pusat ekonomi Jawa Timur.

Sementara itu, wilayah Madura juga memberikan kontribusinya meski dalam skala yang lebih kecil dibandingkan tiga wilayah teratas tersebut. Di antara kabupaten-kabupaten di Madura, Kabupaten Sumenep mencatatkan kontribusi tertinggi sebesar Rp 14.030 miliar, diikuti Kabupaten Pamekasan dengan Rp 13.580 miliar. Kabupaten Bangkalan berada di posisi ketiga dengan Rp 9.110 miliar, dan Kabupaten Sampang memberikan kontribusi terendah sebesar Rp 8.140 miliar. Secara keseluruhan, kontribusi wilayah Madura masih relatif kecil jika dibandingkan dengan wilayah-wilayah di daratan Jawa Timur, khususnya Kota Surabaya, Kabupaten Pasuruan, dan Kabupaten Sidoarjo.

Meskipun begitu, Madura memiliki potensi besar dalam pengembangan industri kuliner yang terus berkembang seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan khas daerah. Potensi ini semakin diperkuat dengan data pertumbuhan ekonomi di sektor kuliner, yang menunjukkan peningkatan signifikan dari tahun ke tahun. Hal ini membuktikan bahwa industri kuliner di Madura memiliki peluang besar untuk terus berkembang dan berkontribusi terhadap perekonomian lokal, sebagaimana ditunjukkan pada data berikut:



Gambar 1. 3 Laju Pertumbuhan PRDB Madura – Subsektor Akomodasi Dan Makan Minum (2019-2023)

sumber : Badan Pusat Statistik

Berdasarkan data Laju Pertumbuhan PDRB Madura pada subsektor Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum, terdapat tren pertumbuhan yang kuat dan berkelanjutan. Sebelum pandemi, di tahun 2019, seluruh kabupaten menunjukkan pertumbuhan positif yang stabil (7-8%), dengan Pamekasan memimpin di angka 8,13%. Meskipun mengalami kontraksi pada tahun 2020 akibat pandemi COVID-19, sektor ini menunjukkan ketahanan dan pemulihan yang mengesankan. Pada tahun 2023, pertumbuhan telah melampaui level pra-pandemi dengan Sumenep mencatat pertumbuhan tertinggi sebesar 11,47%, diikuti Pamekasan (10,19%), dan Bangkalan (10,02%). Tren pertumbuhan yang konsisten ini mengindikasikan potensi besar industri kuliner sebagai penggerak ekonomi daerah.

Pola pemulihan yang kuat pasca pandemi, di mana sektor kuliner mencatatkan pertumbuhan double digit di beberapa kabupaten pada tahun 2022-2023, menunjukkan resiliensi dan adaptabilitas sektor ini. Kemampuan untuk pulih dan bahkan tumbuh lebih kuat setelah menghadapi guncangan ekonomi

mengindikasikan fundamental yang kuat dan potensi pengembangan yang berkelanjutan.

Penggunaan data industri makanan dan minuman dalam analisis ini dilakukan karena adanya keselarasan yang erat dengan industri kuliner. Definisi dan ruang lingkup keduanya saling terkait, di mana industri kuliner mencakup semua aktivitas yang berkaitan dengan produksi, pengolahan, penyajian, dan distribusi makanan dan minuman, sementara industri makanan dan minuman berfokus pada produksi bahan makanan mentah atau olahan yang kemudian digunakan dalam sektor kuliner (Firmansyah, 2024). Kedua industri ini memiliki keterkaitan dalam rantai pasok, di mana industri makanan dan minuman menyediakan bahan baku bagi usaha kuliner seperti restoran, kafe, katering, dan warung makan, serta produk yang dihasilkannya menjadi menu utama yang disajikan dalam industri kuliner (Rafida, 2023).

Terdapat kesamaan dalam tujuan dan konsumsi karena keduanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat terhadap makanan dan minuman, dengan industri makanan dan minuman menghasilkan produk yang langsung dikonsumsi atau digunakan dalam penyajian makanan di sektor kuliner. Pola konsumsi dan gaya hidup juga menjadi faktor penting karena perubahan gaya hidup mendorong inovasi dalam industri makanan dan minuman yang berpengaruh langsung pada tren kuliner, seperti makanan cepat saji, makanan sehat, dan minuman kekinian, serta pertumbuhan industri makanan dan minuman mempercepat perkembangan industri kuliner karena meningkatnya permintaan dari konsumen (Nielsen, 2021). Kesimpulannya, industri makanan dan minuman merupakan bagian integral dari industri kuliner karena keterkaitan dalam rantai pasok, kesamaan tujuan, kontribusi ekonomi, serta pola konsumsi masyarakat, di

mana kedua sektor ini saling mendukung dan berkembang secara bersamaan dalam ekosistem ekonomi kuliner

Dan adanya potensi dari kekayaan madura dengan persebaran industri kuliner di Pulau Madura tersebar di empat kabupaten utama, yang mana persebarannya telah ditetapkan dalam dokumen rencana tata ruang dan wilayah masing-masing kabupaten. Regulasi ini tertuang dalam beberapa peraturan daerah, yaitu Peraturan Daerah Kabupaten Bangkalan Nomor 10 Tahun 2009 tentang Rencana Tata Ruang dan Wilayah Tahun 2009-2029, Peraturan Daerah Kabupaten Sampang Nomor 7 Tahun 2012 tentang Rencana Tata Ruang dan Wilayah Tahun 2012-2032, Peraturan Daerah Kabupaten Pamekasan Nomor 16 Tahun 2012 tentang Rencana Tata Ruang dan Wilayah Tahun 2012-2032, dan Peraturan Daerah Kabupaten Sumenep Nomor 12 Tahun 2013 tentang Rencana Tata Ruang dan Wilayah Tahun 2013-2033.

Di Kabupaten Bangkalan, berdasarkan Peraturan Daerah Nomor 10 Tahun 2009 tentang RTRW tahun 2009-2029, industri kuliner terkonsentrasi di dua kecamatan utama. Kecamatan Socah mengembangkan industri berbasis ikan dan kerang dengan beberapa produk unggulan. Produk-produk tersebut meliputi kerupuk ikan yang diolah melalui proses pengeringan dan penggorengan, lorjuk crispy yang merupakan camilan kerang dengan tekstur renyah, sambal lorjuk yang memadukan rasa pedas dan seafood, serta petis ikan yang menjadi bumbu masakan khas Madura. Sementara itu, Kecamatan Tanjung Bumi memfokuskan industrinya pada pengolahan udang dengan produk unggulan berupa terasi udang yang dibuat melalui fermentasi tradisional, petis udang yang menjadi bumbu rujak dan sambal, serta kerupuk udang yang menggunakan bahan baku udang segar lokal.

Kabupaten Sampang, sesuai dengan Peraturan Daerah Nomor 3 Tahun 2024 tentang RTRW 2024-2044, memiliki persebaran industri kuliner yang lebih luas di beberapa kecamatan. Di wilayah pesisir, yakni Kecamatan Ketapang, Sokobanah, dan Camplong, berkembang industri kuliner berbasis hasil laut dengan produk unggulan berupa ikan asin, terasi udang, kerupuk ikan, rumput laut kering, serta olahan cumi dan udang beku. Di wilayah pertanian, yang mencakup Kecamatan Omben, Robatal, dan Karang Penang, industri fokus pada pengolahan hasil pertanian dengan produk utama seperti tembakau kering dan rajangan, jagung pipilan kering, beras dan olahan padi, tepung jagung, serta pupuk organik dari limbah pertanian. Adapun di wilayah perkotaan, meliputi Kecamatan Sampang (Kota), Camplong, dan Torjun, berkembang industri kuliner berbasis bahan baku lokal yang menghasilkan berbagai produk tradisional.

Kabupaten Pamekasan, berdasarkan Peraturan Daerah Nomor 16 Tahun 2012, menunjukkan persebaran industri kuliner yang beragam sesuai dengan potensi masing-masing wilayah. Kecamatan Waru menjadi sentra produksi minuman herbal tradisional seperti jahe instan, kunyit asam, dan jamu. Kecamatan Batumarmar mengembangkan pengolahan keripik singkong dan ubi serta makanan ringan berbasis umbi-umbian. Kecamatan Larangan berfokus pada produksi manisan buah seperti mangga, salak, dan pepaya yang menjadi oleh-oleh khas daerah. Dalam sektor perikanan, Desa Pagagan di Kecamatan Pademawu terkenal dengan produksi sambal ikan cakalan, pattek ikan, serta petis udang dan ikan. Kecamatan Tlanakan menjadi sentra ikan asin, terasi, serta petis udang dan ikan, sementara Kecamatan Galis mengembangkan industri pengolahan hasil laut modern seperti nugget ikan dan otak-otak ikan.

Di Kabupaten Sumenep, sesuai dengan Peraturan Daerah Nomor 12 Tahun 2013 tentang RTRW Tahun 2013-2033, industri kuliner tersebar di beberapa kecamatan dengan karakteristik produk yang berbeda-beda. Kecamatan Kalianget dikenal sebagai pusat produksi kerupuk ikan yang menggunakan bahan baku ikan segar dari hasil tangkapan nelayan setempat. Kecamatan Saronggi mengembangkan industri keripik singkong yang memanfaatkan potensi pertanian lokal. Kecamatan Pragaan terkenal dengan produksi rengginang berkualitas tinggi yang telah dipasarkan hingga ke luar Madura. Kecamatan Bluto menjadi pusat produksi olahan siwalan, termasuk manisan, legen, dan dodol siwalan. Kecamatan Lenteng mengkhususkan diri dalam industri olahan ikan, terutama abon ikan tuna, sedangkan Kecamatan Dungkek dikenal dengan produksi petis udang yang menjadi pelengkap hidangan khas Madura

Keberagaman produk kuliner yang tersebar di berbagai wilayah di Madura, sebagaimana tertuang dalam dokumen rencana tata ruang masing-masing kabupaten, mencerminkan potensi besar untuk pengembangan industri yang lebih terstruktur dan saling terkonsentrasi. Tidak hanya menunjukkan kekayaan bahan baku lokal dan kreativitas masyarakat, tetapi juga mengindikasikan adanya embrio pembentukan sentra-sentra industri kuliner yang dapat berkembang menjadi pusat-pusat aglomerasi ekonomi. Untuk memahami dinamika ini lebih jauh, penting untuk menelaah kondisi aktual jumlah usaha dan tenaga kerja di sektor kuliner serta membandingkan tingkat aglomerasi antar kabupaten di Madura. Data berikut memberikan gambaran konkret mengenai konsentrasi dan produktivitas sektor kuliner, khususnya di Kabupaten Bangkalan dan Kabupaten Pamekasan, sebagai langkah awal untuk mengidentifikasi pola aglomerasi industri kuliner di wilayah tersebut.

Fenomena aglomerasi industri kuliner di Madura menunjukkan karakteristik yang menarik untuk dikaji lebih mendalam. Aglomerasi industri merupakan konsentrasi geografis perusahaan-perusahaan yang saling berkaitan dalam suatu wilayah tertentu, yang memungkinkan terciptanya efisiensi kolektif melalui berbagi sumber daya, pengetahuan, dan infrastruktur (Porter, 1998). Dalam konteks industri kuliner, aglomerasi terjadi ketika usaha-usaha pengolahan makanan dan minuman terkonsentrasi di lokasi-lokasi tertentu yang memiliki keunggulan komparatif, seperti ketersediaan bahan baku, akses pasar, atau dukungan infrastruktur (Krugman, 1991).

Teori aglomerasi industri menjelaskan bahwa konsentrasi geografis perusahaan dalam industri yang sama atau terkait dapat menciptakan eksternalitas positif yang meningkatkan daya saing kolektif (Marshall, 1890). Dalam industri kuliner, eksternalitas ini dapat berupa sharing knowledge tentang teknologi pengolahan, akses bersama terhadap pemasok bahan baku, pembentukan jaringan distribusi yang efisien, serta terciptanya labor pooling yang memungkinkan transfer keahlian antar pelaku usaha (Rosenthal & Strange, 2001). Selain itu, aglomerasi juga memfasilitasi spillover effects berupa inovasi produk, peningkatan kualitas, dan standardisasi proses produksi yang dapat meningkatkan reputasi produk dari suatu wilayah (Malmberg & Maskell, 2002).

Berdasarkan data sebaran industri kuliner di Madura yang telah diuraikan sebelumnya, terdapat indikasi kuat bahwa sektor ini mengalami proses aglomerasi di berbagai tingkat. Secara spasial, konsentrasi industri kuliner menunjukkan pola yang tidak merata antar kabupaten, di mana beberapa wilayah menunjukkan tingkat konsentrasi yang lebih tinggi dibandingkan yang lain. Kabupaten Bangkalan menunjukkan aglomerasi industri berbasis hasil laut yang terpusat di

Kecamatan Socah dan Tanjung Bumi, dengan spesialisasi produk yang saling berkaitan seperti kerupuk ikan, petis, dan terasi udang. Pola ini mencerminkan adanya forward dan backward linkages dalam rantai nilai industri kuliner yang menciptakan efisiensi kolektif.

Kabupaten Sampang menunjukkan pola aglomerasi yang lebih kompleks dengan diferensiasi berdasarkan karakteristik geografis. Wilayah pesisir mengalami aglomerasi industri berbasis hasil laut, wilayah pertanian membentuk klaster pengolahan hasil pertanian, dan wilayah perkotaan mengembangkan industri kuliner berbasis bahan baku lokal yang lebih beragam. Diversifikasi ini mencerminkan adanya economies of scope dalam aglomerasi industri, di mana berbagai jenis usaha kuliner dapat saling mendukung dan berbagi infrastruktur serta sumber daya.

Kabupaten Pamekasan memperlihatkan pola aglomerasi yang lebih terspesialisasi dengan pembagian yang jelas berdasarkan jenis produk. Kecamatan Waru sebagai sentra minuman herbal, Kecamatan Batumarmar untuk olahan umbi-umbian, dan Kecamatan Larangan untuk manisan buah menunjukkan adanya geographical specialization yang merupakan ciri khas aglomerasi industri yang matang. Sementara itu, Kabupaten Sumenep menunjukkan pola aglomerasi yang lebih tersebar dengan masing-masing kecamatan mengembangkan produk unggulan yang berbeda, namun masih dalam lingkup industri kuliner yang saling terkait.

Namun demikian, untuk memahami tingkat aglomerasi yang sebenarnya terjadi, diperlukan analisis kuantitatif yang dapat mengukur konsentrasi industri kuliner di masing-masing wilayah. Pengukuran ini penting untuk mengidentifikasi

wilayah-wilayah yang memiliki tingkat aglomerasi tinggi, sedang, atau rendah, serta memahami faktor-faktor yang mendorong atau menghambat proses aglomerasi tersebut. Selain itu, analisis produktivitas dan daya saing industri kuliner di wilayah-wilayah yang mengalami aglomerasi dapat memberikan bukti empiris mengenai manfaat ekonomi yang dihasilkan dari konsentrasi geografis ini.

Studi mengenai pola aglomerasi industri kuliner di Madura menjadi semakin relevan mengingat potensi besar yang dimiliki wilayah ini dalam pengembangan ekonomi kreatif. Dengan memahami dinamika aglomerasi yang terjadi, dapat dirumuskan strategi pengembangan yang lebih efektif untuk meningkatkan daya saing industri kuliner Madura secara keseluruhan. Hal ini mencakup pengembangan infrastruktur pendukung, program pelatihan dan pendampingan pelaku usaha, serta kebijakan yang mendorong terciptanya sinergi antar pelaku industri dalam suatu wilayah aglomerasi..

Berdasarkan teori, ditemukanlah variabel-variabel dalam penelitian ini yang memiliki peran penting dalam mendorong terjadinya aglomerasi industri kuliner. Variabel pertama, yaitu ketersediaan bahan baku, merujuk pada teori Input-Output Linkages yang dikemukakan oleh Hirschman (1958), yang menjelaskan bahwa pelaku usaha cenderung memilih lokasi dekat dengan sumber bahan baku untuk menekan biaya logistik dan meningkatkan efisiensi produksi, sehingga mempercepat terbentuknya aglomerasi. Variabel kedua, keterampilan tenaga kerja, didasarkan pada teori Labor Pooling dari Marshall (1890) yang menyatakan bahwa konsentrasi tenaga kerja terampil di suatu wilayah akan menarik lebih banyak usaha serupa, karena pelaku usaha dapat lebih mudah memperoleh tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan industrinya. Variabel ketiga, biaya produksi, terkait dengan teori Economies of Scale dan External Economies yang

juga dikemukakan oleh Marshall (1890), yang menegaskan bahwa aglomerasi memungkinkan pelaku usaha berbagi fasilitas dan infrastruktur, sehingga menurunkan biaya produksi secara kolektif. Variabel keempat, jangkauan pasar, merujuk pada teori Market Access yang dikembangkan oleh Krugman (1991) serta Central Place Theory dari Christaller (1933), yang menekankan pentingnya lokasi usaha yang dekat dengan pasar konsumen untuk mempermudah distribusi produk dan meningkatkan volume penjualan. Adapun variabel kelima, yaitu biaya sewa tempat usaha, didasarkan pada teori Land Rent dan Bid Rent Theory yang dikemukakan oleh Von Thünen (1826) dan Alonso (1964), yang menyatakan bahwa lokasi dengan biaya sewa rendah lebih menarik bagi pelaku usaha, khususnya bagi sektor industri yang sensitif terhadap biaya operasional seperti kuliner. Kelima teori tersebut menjadi dasar dalam pemilihan variabel penelitian ini karena masing-masing teori secara spesifik menjelaskan faktor-faktor yang mendorong terjadinya aglomerasi industri kuliner di suatu wilayah, termasuk di Madura.

Untuk memahami lebih dalam mengenai faktor-faktor yang mendorong terbentuknya aglomerasi industri kuliner di Madura, perlu dilakukan analisis terhadap keunggulan kompetitif yang dimiliki wilayah ini. Beberapa variabel kunci yang berkontribusi terhadap fenomena aglomerasi tersebut meliputi ketersediaan bahan baku lokal, keterampilan tenaga kerja, efisiensi biaya produksi, aksesibilitas pasar, serta rendahnya biaya sewa tempat usaha. Kondisi geografis dan sumber daya alam Madura yang strategis menjadi fondasi utama dalam menciptakan ekosistem industri kuliner yang kompetitif dan berkelanjutan.

Berdasarkan data Badan Pangan Nasional (BAPANAS, 2024), Madura merupakan salah satu kawasan strategis produksi hasil laut di Jawa Timur, terutama untuk komoditas ikan segar dan udang. Total produksi ikan tangkap di Madura mencapai sekitar 350.000 ton per tahun, dengan Kabupaten Sumenep sebagai penyumbang terbesar mencapai 150.000 ton per tahun, diikuti oleh Kabupaten Pamekasan dan Sampang. Ketersediaan bahan baku yang melimpah ini memudahkan pelaku industri kuliner untuk memperoleh pasokan secara cepat dan murah, sehingga meningkatkan efisiensi produksi (BAPANAS, 2024). Selain hasil laut, Madura juga memiliki produksi garam berkualitas tinggi yang mencapai 1,2 juta ton per tahun, menjadikannya sebagai penghasil garam terbesar di Indonesia. Infrastruktur pelabuhan perikanan di empat kabupaten di Madura juga terus dikembangkan untuk meningkatkan efisiensi distribusi bahan baku ke pelaku usaha kuliner lokal.

Dari sisi keterampilan tenaga kerja, Survei Angkatan Kerja Nasional (Sakernas) BPS, 2024 menunjukkan bahwa sektor penyediaan akomodasi dan makan minum di Madura mengalami peningkatan signifikan dalam jumlah tenaga kerja. Kabupaten Sumenep tercatat memiliki 17.580 tenaga kerja di sektor ini, diikuti oleh Kabupaten Pamekasan sebanyak 16.340 tenaga kerja, Kabupaten Bangkalan sebanyak 14.620 tenaga kerja, dan Kabupaten Sampang sebanyak 13.910 tenaga kerja. Mayoritas tenaga kerja ini bekerja di sektor informal seperti warung makan, rumah produksi kuliner, dan pengolahan hasil laut, menunjukkan potensi besar dalam penyediaan tenaga kerja terampil yang dapat mendukung pertumbuhan industri kuliner secara berkelanjutan (BPS, 2024). Tingkat partisipasi angkatan kerja di sektor kuliner Madura mencapai 68,5 persen, lebih tinggi dibandingkan rata-rata nasional yang sebesar 65,2 persen. Program pelatihan

keterampilan kuliner yang diselenggarakan oleh pemerintah daerah juga berhasil meningkatkan kompetensi tenaga kerja, dengan lebih dari 5.000 peserta yang telah mendapatkan sertifikasi keterampilan memasak dan pengolahan makanan dalam dua tahun terakhir.

Biaya produksi di Madura juga tergolong rendah dibandingkan kota-kota besar di Jawa Timur. Menurut Kementerian Perindustrian (Kemenperin), 2024, biaya bahan baku utama seperti ikan, udang, dan hasil pertanian di Madura hanya sekitar 60 hingga 70 persen dari harga bahan baku di Surabaya. Selain itu, upah minimum kabupaten (UMK) di Madura juga relatif rendah, dengan rincian Kabupaten Bangkalan sebesar Rp 2.264.000, Kabupaten Sampang Rp 2.295.000, Kabupaten Pamekasan Rp 2.325.000, dan Kabupaten Sumenep Rp 2.376.000. Kondisi ini memungkinkan pelaku usaha kuliner di Madura untuk menjalankan bisnis dengan beban biaya produksi yang lebih ringan, sehingga meningkatkan daya saing usaha mereka (Kemenperin, 2024; BPS Jatim, 2024). Biaya utilitas seperti listrik dan air di Madura juga lebih rendah 15-20 persen dibandingkan dengan daerah urban lainnya di Jawa Timur. Efisiensi biaya produksi ini memungkinkan pelaku usaha kuliner untuk menawarkan harga yang lebih kompetitif sambil tetap mempertahankan margin keuntungan yang memadai.

Dari sisi jangkauan pasar, data Dinas Perhubungan Provinsi Jawa Timur, 2024 menunjukkan bahwa rata-rata lalu lintas harian di Jembatan Suramadu mencapai 35.000 kendaraan, didominasi oleh kendaraan logistik dan wisatawan. Sekitar 70 persen pelaku usaha kuliner di Kabupaten Bangkalan memanfaatkan akses Jembatan Suramadu untuk memasarkan produk mereka ke Surabaya dan sekitarnya. Hal ini menunjukkan bahwa konektivitas Madura dengan pusat

ekonomi utama Jawa Timur sangat mendukung perluasan jangkauan pasar bagi industri kuliner lokal (Dishub Jatim, 2024). Selain akses fisik melalui jembatan, pengembangan e-commerce dan platform digital juga telah meningkatkan jangkauan pasar produk kuliner Madura hingga ke luar pulau Jawa. Data menunjukkan bahwa volume penjualan online produk kuliner khas Madura mengalami peningkatan 150 persen dalam dua tahun terakhir, dengan pasar utama di Jakarta, Bandung, dan Yogyakarta.

Sementara itu, biaya sewa tempat usaha di Madura cenderung kompetitif dan dapat dijangkau oleh pelaku usaha lokal. Kondisi ini menjadi salah satu faktor yang mendorong terbentuknya aglomerasi industri kuliner di wilayah tersebut, terutama karena biaya operasional yang rendah memungkinkan UMKM kuliner untuk beroperasi dengan margin yang lebih baik. Aksesibilitas biaya sewa yang terjangkau juga memfasilitasi masuknya pelaku usaha baru ke dalam klaster industri kuliner, sehingga memperkuat konsentrasi geografis perusahaan-perusahaan yang saling berkaitan dalam suatu wilayah. Hal ini sejalan dengan teori aglomerasi industri yang menyatakan bahwa biaya operasional yang kompetitif merupakan salah satu daya tarik utama bagi pembentukan konsentrasi industri di suatu lokasi (Porter, 1998).

Berdasarkan seluruh data tersebut, kelima variabel ini menunjukkan kontribusi besar dalam mendorong aglomerasi industri kuliner di Madura. Ketersediaan bahan baku melimpah, tenaga kerja yang memadai, biaya produksi dan biaya sewa yang rendah, serta jangkauan pasar yang luas menjadi kombinasi strategis yang memungkinkan Madura mengembangkan industri kuliner yang kompetitif dan berdaya saing tinggi. Sinergi antara kelima variabel ini menciptakan

ekosistem bisnis yang kondusif bagi pertumbuhan industri kuliner di Madura. Kondisi ini juga menarik minat investor dan pelaku usaha dari luar daerah untuk berinvestasi di sektor kuliner Madura. Dengan terus mengoptimalkan kelima variabel tersebut, Madura berpotensi menjadi pusat industri kuliner terdepan di kawasan timur Jawa yang dapat bersaing di pasar nasional dan internasional.

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan adanya kesenjangan yang meletara belakang ini untuk meneliti manfaat aglomerasi ekonomi industri kuliner di Madura, penelitian oleh Aprilia & Setyorini (2021) berjudul “Pengaruh Aglomerasi Industri Terhadap Produktivitas UMKM Industri Makanan di Kabupaten Banyuwangi” lebih menitikberatkan pada dampak aglomerasi terhadap produktivitas UMKM makanan di wilayah Banyuwangi, tanpa membahas faktor spesifik seperti ketersediaan bahan baku lokal atau biaya sewa yang menjadi variabel utama dalam penelitian ini. Sementara itu, Syamsiah et al. (2020) dalam jurnal “Aglomerasi Industri Kecil dan Menengah di Kota Palembang” hanya meneliti aspek spasial aglomerasi dan faktor dukungan pemerintah, namun belum mengkaji pengaruh variabel ekonomi mikro seperti biaya produksi dan jangkauan pasar. Di sisi lain, penelitian oleh Aditya & Zulkarnain (2019) berjudul “Aglomerasi Industri Kreatif Kuliner di Kota Bandung” berfokus pada industri kreatif berbasis kuliner di kawasan urban dengan pendekatan kualitatif, yang berbeda dengan penelitian ini yang menggunakan pendekatan kuantitatif berbasis data kabupaten di Madura. Kesenjangan utama penelitian ini terletak pada fokus wilayah (Madura, daerah kepulauan yang sebelumnya minim kajian), pendekatan analisis kuantitatif dengan variabel lokal seperti bahan baku hasil laut, biaya sewa, biaya produksi, dan tenaga kerja lokal, serta fokus pada aglomerasi industri kuliner berbasis

makanan tradisional khas daerah, yang belum pernah dikaji di penelitian-penelitian sebelumnya tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menjawab kebutuhan akan pemahaman yang lebih mendalam mengenai faktor-faktor yang memengaruhi manfaat aglomerasi industri kuliner di Madura. Meskipun fenomena aglomerasi telah banyak diteliti di berbagai wilayah, kajian spesifik yang mengupas keterkaitan antara variabel lokal seperti ketersediaan bahan baku, keterampilan tenaga kerja, efisiensi biaya produksi, jangkauan pasar, dan biaya sewa tempat usaha dalam konteks Madura masih sangat terbatas. Padahal, wilayah ini memiliki karakteristik geografis, sosial, dan ekonomi yang unik sebagai daerah kepulauan dengan potensi kuliner berbasis hasil laut dan budaya lokal yang kuat. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengisi kesenjangan literatur tersebut melalui pendekatan kuantitatif berbasis data kabupaten guna mengidentifikasi faktor-faktor yang secara signifikan mendorong terbentuk dan berkembangnya aglomerasi industri kuliner, sehingga hasilnya dapat memberikan kontribusi bagi kebijakan pengembangan ekonomi daerah yang lebih efektif dan berkelanjutan, khususnya di Madura, melalui penelitian yang berjudul **“Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Keuntungan Aglomerasi Industri Kuliner di Madura.”**

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi aglomerasi industri kuliner di Madura. Oleh karena itu, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh aksesibilitas bahan baku terhadap keuntungan aglomerasi industri kuliner di Madura?
2. Bagaimana pengaruh keterampilan tenaga kerja terhadap keuntungan aglomerasi industri kuliner di Madura?
3. Bagaimana pengaruh biaya produksi terhadap keuntungan aglomerasi industri kuliner di Madura?
4. Bagaimana pengaruh jangkauan pasar terhadap keuntungan aglomerasi industri kuliner di Madura?
5. Bagaimana pengaruh biaya sewa terhadap keuntungan aglomerasi industri kuliner di Madura?

1.3 TUJUAN

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah dikemukakan, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis pengaruh aksesibilitas bahan baku terhadap keuntungan aglomerasi industri kuliner di Madura.
2. Menganalisis pengaruh keterampilan tenaga kerja terhadap keuntungan aglomerasi industri kuliner di Madura.
3. Menganalisis pengaruh biaya produksi terhadap keuntungan aglomerasi industri kuliner di Madura.
4. Menganalisis pengaruh jangkauan pasar terhadap keuntungan aglomerasi industri kuliner di Madura.

5. Menganalisis pengaruh biaya sewa terhadap keuntungan aglomerasi industri kuliner di Madura.

1.4 MANFAAT

1. Manfaat Teoritis:
 - a. Memberikan kontribusi pada pengembangan teori ekonomi aglomerasi
 - b. Memperkaya literatur tentang pengembangan industri kuliner tradisional
 - c. Menyediakan kerangka analitis untuk penelitian serupa di daerah lain, terutama dalam aspek jangkauan pasar
2. Manfaat Praktis:
 - a. Membantu pemerintah daerah dalam merumuskan kebijakan pengembangan industri kuliner dan strategi perluasan pasar
 - b. Memberikan panduan bagi pelaku usaha dalam mengoptimalkan lokasi usaha dan memperluas jangkauan pasar
 - c. Mendukung upaya pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional Madura
 - d. Meningkatkan daya saing industri kuliner tradisional melalui pemahaman yang lebih baik tentang faktor-faktor yang mempengaruhi aglomerasi ekonomi dan perluasan pasar
3. Manfaat Sosial-Ekonomi:
 - a. Mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui pengembangan kluster industri kuliner dan perluasan jangkauan pasar
 - b. Meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui optimalisasi potensi industri kuliner tradisional

- c. Melestarikan warisan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya Madura
- d. Membuka peluang pasar yang lebih luas bagi produk kuliner tradisional Madura