

### **BAB III**

#### **PROFIL HOME INDUSTRI KERUPUK KEMPLANG NABILA “3303” DI KECAMATAN PLAJU KOTA PALEMBANG**

##### **A. Sejarah Singkat Usaha**

Kerupuk kemplang adalah makanan khas Palembang, makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang dan ikan. Nama kerupuk kemplang berasal dari Southern dialek melayu lokal Sumatera yang berarti “Memukul” untuk merujuk pada proses pemerataan adonan pembuatan, kerupuk kemplang dikembangkan di kota pesisir dibagian selatan Sumatera yang secara tradisional meliputi Sumatera Selatan, Bangka Belitung, dan Provinsi Lampung.

Di Palembang, Tempat Usaha pembuatan juga banyak di temukan, seperti halnya Usaha rumahan kerupuk kemplang Nabila “3303” yang berada di Jl. Di Panjaitan, Plaju kota Palembang. Usaha ini didirikan pada tahun 2004 dengan bermodal kan tempat yang tidak terlalu besar dan memang sejak awal sudah memulai usahanya di tempat itu hingga sekarang<sup>1</sup>.

Usaha Rumahan ini didirikan sebagai salah satu bisnis khas kota Palembang dalam bidang jual beli serta menjadi salah satu peluang bagi orang-orang yang tidak memiliki pekerjaan. Karyawan yang di pekerjakan awalnya hanya tiga orang hingga sekarang berjumlah 10 orang, karyawan yang di pekerjakan tidak hanya berasal dari kota Palembang saja tetapi ada juga yang berasal dari luar kota Palembang dan pengolahan produk hanya menggunakan tangan serta alat yang digunakan masih terbilang tradisional, pada tahun 2016 pemilik Usaha mulai menyediakan mesin untuk pembuatan kerupuk dan kemplang yang memiliki bentuk tertentu untuk mempermudah dan mempercepat produk yang akan di hasilkan.

---

<sup>1</sup>Wawancara Dengan Bapak Riadi Pemilik Usaha Kerupuk Kemplang Nabila “3303” 29 Mei 2019, Pukul 15:30

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan salah satu karyawan tempat Usaha tersebut<sup>2</sup>. Tujuan didirikan nya Usaha Rumahan tersebut untuk membuka peluang pekerjaan dan menambah penghasilan untuk biaya hidup sehari-hari dengan cara terus mengembangkan makanan khas kota Palembang yang bisa dikatakan bahwa masih tinggi nya minat masyarakat kota Palembang terhadap salah satu makanan ringan ini. Baik dari kalangan anak-anak hingga orang dewasa, hal ini menjadi salah satu pertimbangan mengapa Usaha Rumahan ini hadir di tengah-tengah masyarakat terutama di kecamatan Plaju kota Palembang.

Usaha rumahan kerupuk kemplang Nabila “3303” juga cukup banyak di kenal oleh masyarakat luas, bahkan bukan hanya di kota Palembang saja produk ini juga di pasarkan hingga ke provinsi Lampung serta Bengkulu. Disisi lain juga harga dari produk ini juga bisa terbilang terjangkau dan kualitas produk yang ditawarkan juga cukup baik. Dalam mengembangkan Usaha nya pemilik memiliki cara tersendiri yaitu mulai menawarkan produk kepada orang-orang terdekat hingga menitipkan produk untuk di jual di beberapa tempat.

Terlepas dari semua itu pemilik akan tetep berusaha maju di dunia bisnis dalam bidang jual beli ini serta akan terus besaing dengan cara nya sendiri, pemilik juga akan terus konsisten dalam berbisnis, memperbaiki bisnisnya dan hal produksi maupun kualitas produk yang di tawarkan dan di pasarkan agar para konsumen tetap merasa aman untuk membeli produk kerupuk kemplang tersebut.

## **B. Keadaan Geografis**

Palembang merupakan salah satu kota di Indonesia dan secara geografis terletak antara 2°52' sampai 3°5' lintang selatan dan 104°37'

---

<sup>2</sup>Wawancara Dengan Bapak Riadi Pemilik Usaha Kerupuk Kemplang Nabila “3303” 29 Mei 2019, Pukul 15:30

sampai 104°52' Bujur Timur dengan ketinggian rata-rata 8 meter dari permukaan air laut. Luas wilayah Kota Palembang sebesar 400,61 km<sup>2</sup> yang secara administrasi terbagi atas 16 kecamatan dan 107 kelurahan. Plaju merupakan salah satu kecamatan yang ada di kota Palembang, secara geografis terletak antara 2°59'27" Lintang Selatan dan 104°45'24" Bujur Timur. Kecamatan Plaju terbagi lagi menjadi beberapa kelurahan yaitu Plaju Darat, Talang Putri, Komperta, PLaju Ilir, Talang Bubuk Plaju Ulu, Bagus Kuning

Usaha rumahan kerupuk kemplang Nabila "3303" ini terletak di kecamatan plaju kota Palembang yang lebih tepatnya berada di gang Muawanah, JL. DI Panjaitan, Plaju kota Palembang. Usaha Rumahan ini merupakan daerah datar yang berada tidak terlalu jauh dari keramaian tetapi tidak mengganggu aktifitas masyarakat gang Muawanah.

Sedangkan jumlah karyawan Usaha Rumahan Kerupuk Kemplang Nabila "3303" berjumlah 10 orang yang terdiri dari 6 orang laki-laki dan 4 orang perempuan<sup>3</sup>.

Karyawan berdasarkan jenis kelamin bisa dilihat dari tabel dibawah ini yaitu:

Tabel 1: jumlah karyawan berdasarkan jenis kelamin

No	Jenis kelamin	Jumlah
1	Laki-laki	6
2	Perempuan	4
3	Jumlah	10

Sumber Data: Wawancara Usaha Rumahan Kerupuk Kemplang 29 mei 2019

Pukul 15:30

Sedangkan nama-nama karyawan, umur dan asal daerah dapat di lihat dari tabel di bawah ini yaitu:

---

<sup>3</sup>Wawancara Dengan Bapak Riadi Pemilik Usaha Kerupuk Kemplang Nabila "3303" 29 Mei 2019, Pukul 15:30

Tabel 2: Nama-nama karyawan, umur dan asal daerah masing-masing

No	Nama	Umur	Asal Daerah
1	Anita	20 Tahun	Palembang
2	Ardi	24 Tahun	Sekayu
3	Budi	30 Tahun	Semendo
4	Della	22 Tahun	Linggau
5	Dika	23 Tahun	Palembang
6	Imron	33 Tahun	Sekayu
7	Reyhan	20 Tahun	Banyuasin
8	Tuti	35 Tahun	Palembang
9	Yanto	35 Tahun	Lampung
10	Zahra	20 Tahun	Palembang

Sumber Data: Wawancara Usaha Rumahan Kerupuk Kemplang 29 mei 2019

Pukul 15:30

Kemudian karyawan berdasarkan lama masa kerja dan gaji per-bulan yang di terima dapat di lihat dari tabel dibawah ini yaitu:

Tabel 3: Lama masa kerja dan gaji per-bulan

No	Nama	Lama masa kerja	Gaji per-bulan
1	Anita	5 Tahun	Rp. 800.000
2	Ardi	8 Tahun	Rp. 800.000
3	Budi	15 Tahun	Rp. 1000.000
4	Della	5 Tahun	Rp. 800.000
5	Dika	8 Tahun	Rp. 800.000
6	Imron	10 Tahun	Rp. 1000.000
7	Reyhan	8 Tahun	Rp. 800.000
8	Tuti	15 Tahun	Rp. 1000.000
9	Yanto	15 Tahun	Rp. 1000.000
10	Zahra	5 Tahun	Rp. 800.000

Sumber Data: Wawancara Usaha Rumahan Kerupuk Kemplang 29 mei 2019  
Pukul 15:30

Dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa jumlah karyawan 10 orang yang terdiri dari 6 orang laki-laki dan 4 perempuan, yang rata-rata berumur 20-30 an tahun, usia ini merupakan usia kerja produktif, artinya karyawan Usaha Rumahan tersebut memiliki sumberdaya pekerja yang memadai untuk terus memproduksi produk serta menuju kehidupan ekonomi yang lebih baik. Kemudian bukan hanya dari Palembang saja karyawan juga berasal dari luar Palembang dan memiliki gaji yang rata-rata sama, jika pun ada sedikit perbedaan dari sistem pengajian itu karena masa kerja dari karyawan itu sendiri.

### **C. Teknik pembuatan Kerupuk Kemplang**

Makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka ini dicampur dengan bahan perasa seperti ikan dan udang. Kerupuk kemplang dibuat dengan mengukus adonan sebelum dipotong tipis-tipis, di keringkan di bawah sinar matahari dan di goreng dengan minyak goreng yang banyak. Sama hal nya dengan makanan yang tidak kalah populer di Palembang yaitu Pempek, kerupuk kemplang juga dibuat dengan bahan ikan tak hanya dengan ikan saja ternyata kerupuk kemplang juga bisa dibuat dengan bahan udang.

Berdasarkan dari hasil wawancara dengan salah satu karyawan pada Usaha Rumahan tersebut<sup>4</sup>, cara pembuatan kerupuk kemplang tidak terlalu sulit yaitu yang pertama, ikan dipotong-potong, dicuci bersih lalu digiling hingga halus. Setelah itu, dicampurkan sagu dan berbagai bumbu dapur kemudian diadon hingga kenyal menggunakan tangan yang bersih. Adonan itu pun dipukul hingga rata dan di bentuk seperti lontong setelah itu adonan akan di potong, di jemur hingga kering sempurna. Untuk kerupuk kemplang

---

<sup>4</sup>Wawancara Dengan Bapak Budi Karyawan Kerupuk Kemplang Nabila “3303”  
29 Mei 2019, Pukul 15:30

yang memiliki bentuk yang unik seperti kerupuk mawar dan usus itu memiliki mesin khusus agar membentuk sempurna.

Teknik penggorengan kerupuk kemplang juga harus dua kali penggoreng agar hasil yang di dapatkan sempurna. Kerupuk kemplang mentah yang sudah kering tidak dapat langsung di cemplungkan dalam minyak panas, haruslah digoreng dulu dalam wajan berisi minyak setengah panas. Setelah sedikit mengembang, barulah kerupuk kemplang di pindah ke wajan yang berisi minyak panas. Tujuan nya agar kerupuk kemplang bisa mengembang penuh.

Saat ini kerupuk kemplang dibuat dengan berbagai bentuk dan kualitas yang berbeda-beda, beberapa jenis kerupuk kemplang yang beredar di pasaran saat ini seperti, kerupuk bola, kerupuk setengah bola, kerupuk mangkok besar dan kecil, kerupuk usus, kemplang mini kancing, kemplang kancing, kemplang peser, kemplang udang, kemplang cumi, kerupuk kulit, dan kemplang pagang. Akan tetapi pada Usaha Rumahan kerupuk kemplang Nabila “3303” tidak seluruh nya di produksi.

Tabel 4: Jenis-jenis kerupuk kemplang yang di Produksi dan Jumlah yang dihasilkan per-hari, sebagai berikut<sup>5</sup>:

No	Jenis Produk	Jumlah Produksi
1.	Kerupuk Mawar	300 Kg per-hari
2.	Kerupuk kancing	300 Kg per-hari
3.	Kerupuk Jangek Lipat	200 Kg per-hari
4.	Kerupuk Bola	200 Kg per-hari
5.	Kerupuk Mangkok	200 Kg per-hari
6.	Kemplang Bawang	300 Kg per-hari
7.	Kemplang Peser	300 Kg per-hari

---

<sup>5</sup>Wawancara Dengan Bapak Budi Karyawan Kerupuk Kemplang Nabila “3303” 29 Mei 2019, Pukul 15:30

8.	Kemplang Usus	300 Kg per-hari
----	---------------	-----------------

Sumber Data: Wawancara Usaha Rumahan Kerupuk Kemplang 29 mei 2019  
Pukul 15:30

Dari tersebut dapat disimpulkan bahwa kerupuk dan kemplang yang diproduksi per-hari cukup banyak untuk di pasarkan. Produk yang di hasilkan selalu habis penjualan nya di pasaran dan apabila ada produk yang tidak layak lagi atau bisa dibilang kualitas nya memburuk seperti berjamur karena terkena air atau bau nya sudah mengeluarkan aroma yang tidak sedap serta tekstur nya tidak lagi baik maka produk tersebut akan segera di tindak lanjuti dengan cara di bakar agar tidak mengganggu kualitas produk yang lainnya.

#### **D. Keadaan Ekonomi Usaha**

Ekonomi dapat dikatakan sebagai salah satu ukuran terpenting dalam suatu Usaha untuk menggambarkan standar keberhasilan dalam suatu Usaha, ekonomi merupakan aspek penting dalam meningkatkan kelancaran dari suatu Usaha. Ekonomi bukan lah sebuah konsep baru dari urusan bisnis, yang menjadikan salah satu faktor muncul nya ide dan kreativitas manusia sebagai faktor utama dalam menjalankan produktivitas kerja. Ekonomi ini bermanfaat untuk memunculkan inovasi baru yang tentunya dapat memenuhi permintaan pasar. Munculnya kreativitas dalam bidang ekonomi tidak memberikan batasan seseorang untuk menjalankan dunia bisnis. Banyak sekali ide-ide baru yang bermunculan dan tentunya membuat masyarakat semakin mudah dalam memenuhi kebutuhan untuk kehidupan sehari-hari.

Dalam masalah Ekonomi mengenai Usaha Rumahan Kerupuk Kemplang yang menjadi objek dalam penelitian ini, keadaan ekonomi pada Usaha Rumahan ini cukup baik walaupun awal nya hanya bermodalkan dari uang pinjaman namun hingga saat ini Usaha tersebut bisa mendapatkan keuntungan yang lebih dari cukup agar tetap bisa menjalankan Usaha nya,

bahkan terkadang turun naiknya modal Usaha memang menjadi hal dasar dalam berbisnis Usaha Rumahan ini pun beberapa kali memang kerap mengalami penurunan modal tetapi itu bukan menjadi halangan bagi pemilik untuk terus berbisnis.