

BAB III

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Letak Geografis Desa Palak Siring

Desa Palak Siring merupakan salah satu desa yang terletak di wilayah administratif Kecamatan Kedurang, Kabupaten Bengkulu Selatan, Provinsi Bengkulu. Secara geografis, Desa Palak Siring berada pada posisi koordinat sekitar 4°32' Lintang Selatan dan 103°3' Bujur Timur. Wilayah desa ini dikelilingi oleh daerah pertanian dan perbukitan yang menjadikannya cocok sebagai wilayah agraris serta usaha kecil berbasis rumah tangga, termasuk industri pengolahan makanan seperti pembuatan tempe.

Secara geografis, Desa Palak Siring berada di daerah dataran tinggi yang memiliki akses yang cukup baik, terutama melalui jalan penghubung antar kecamatan. Kondisi infrastruktur jalan sudah beraspal, meskipun masih terdapat beberapa titik yang rusak saat musim hujan. Jarak dari pusat Kecamatan Kedurang ke Desa Palak Siring kurang lebih 10 km dan dapat ditempuh sekitar 20–30 menit dengan kendaraan roda dua atau empat.¹

Kecamatan Kedurang sendiri berjarak sekitar 35 km dari pusat Kabupaten Bengkulu Selatan (Manna) dan dapat

¹Badan Pusat Statistik, 'Hasil Sensus Pertanian 2023 Kecamatan Kedurang', *Badan Pusat Statistik Kabupaten Bengkulu Selatan*, 2023 <<https://bengkuluselatankab.bps.go.id/id/publication/2025/01/17/375801b7846ef41bdb74a6c4/results-of-the-2023-census-of-agriculture-kedurang-district.html>> [accessed 1 June 2025].

ditempuh dalam waktu kurang lebih 1 jam perjalanan darat. Desa Palak Siring dapat diakses melalui jalan raya lintas desa yang cukup memadai untuk kendaraan roda dua dan empat. Aksesibilitas yang cukup baik ini menjadi salah satu alasan mengapa lokasi ini dipilih sebagai lokasi penelitian.

Desa ini memiliki luas wilayah sekitar 347 hektar dengan topografi sebagian besar berupa lahan pertanian dan perkebunan. Letak geografis desa yang berada di antara perbukitan memberikan keleluasaan lahan bagi masyarakat untuk mengembangkan berbagai jenis usaha pertanian dan olahan pangan, termasuk usaha produksi tempe. Iklim tropis dengan curah hujan yang tinggi sangat mendukung pertumbuhan kedelai sebagai bahan baku utama pembuatan tempe.²

Dari sisi administratif, Desa Palak Siring terdiri dari beberapa dusun dan memiliki struktur pemerintahan desa yang aktif. Jumlah penduduknya berdasarkan data terakhir mencapai lebih dari 800 jiwa dengan komposisi mayoritas adalah petani dan pelaku usaha kecil menengah. Adanya potensi wirausaha di desa ini ditandai dengan tumbuhnya beberapa unit usaha mikro, termasuk produksi makanan tradisional seperti tempe, tahu, dan kerupuk.

²Wikipedia, 'Palak Siring, Kedurang, Bengkulu Selatan', *Wikipedia*, 2025<https://id.wikipedia.org/wiki/Palak_Siring,_Kedurang,_Bengkulu_Selatan> [accessed 1 June 2025].

Kegiatan ekonomi masyarakat desa sebagian besar berlangsung secara mandiri, berbasis keluarga, dan belum banyak tersentuh oleh akses pembiayaan perbankan syariah atau pelatihan formal. Kondisi ini menjadikan Desa Palak Siring sebagai objek yang tepat untuk mengkaji studi kelayakan bisnis syariah pada usaha mikro, khususnya dalam bidang produksi tempe.³

B. Lokasi Penelitian Usaha Pabrik Tempe Palak Siring

Penelitian ini dilaksanakan di Usaha Pabrik Tempe Palak Siring, yang berlokasi di daerah Desa Palak Siring Kecamatan Kedurang Kabupaten Bengkulu Selatan. Pabrik tempe ini dipilih sebagai lokasi penelitian karena merupakan salah satu sentra produksi tempe yang cukup dikenal oleh masyarakat sekitar. Selain itu, usaha ini memiliki peranan penting dalam memenuhi kebutuhan protein nabati masyarakat sekaligus membuka peluang usaha dan lapangan kerja bagi warga setempat. Dengan adanya kegiatan produksi secara terus-menerus, pabrik ini menjadi representasi yang tepat untuk mengkaji proses produksi, manajemen usaha, serta dampaknya terhadap ekonomi masyarakat sekitar.

Pemilihan lokasi penelitian di pabrik tempe juga didasarkan pada pertimbangan aksesibilitas serta relevansinya dengan tujuan penelitian. Menurut penelitian

³Bps Bengkulu Selatan, 'Kecamatan Kedurang Dalam Angka Kedurang Subdistrict In Figures 2023', *Badan Pusat Statistik Kabupaten Bengkulu Selatan*, 2023 <<https://bengkuluselatankab.bps.go.id/id>> [accessed 1 June 2025].

oleh Rahayu dkk. (2020), usaha kecil dan menengah berbasis pangan tradisional seperti tempe memiliki kontribusi besar terhadap ekonomi lokal, baik dalam hal pemberdayaan masyarakat maupun keberlanjutan usaha keluarga.⁴ Dengan demikian, Pabrik Tempe Palak Siringan diharapkan dapat memberikan data empiris yang sesuai dengan fokus penelitian ini.

C. Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat

Desa Palak Siring merupakan salah satu dari 19 desa yang berada di wilayah administratif Kecamatan Kedurang, Kabupaten Bengkulu Selatan, Provinsi Bengkulu. Berdasarkan data dari Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Bengkulu Selatan Tahun 2023, jumlah penduduk Kecamatan Kedurang sebanyak 12.840 jiwa. Jumlah penduduk Desa Palak Siring per tahun 2023 tercatat sekitar 850 jiwa, dengan komposisi mayoritas masyarakat adalah petani, peternak, buruh tani, serta pelaku usaha mikro. Tingkat pendidikan masyarakat desa tergolong sedang, dengan mayoritas lulusan sekolah dasar dan sekolah menengah pertama.

Sebagian besar penduduk Desa Palak Siring beragama Islam dan hidup dalam struktur sosial yang masih kental dengan nilai-nilai kekeluargaan dan gotong royong. Kondisi

⁴ Rahayu, S., Wulandari, D., & Putra, A. (2020). Peran Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Pangan Tradisional dalam Peningkatan Ekonomi Lokal. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia*, 35(2), 115–124.

ini tercermin dalam berbagai kegiatan sosial seperti kerja bakti, pengajian, dan perayaan hari besar keagamaan yang rutin dilaksanakan.

Mayoritas penduduk Desa Palak Siring bermata pencaharian sebagai petani dan buruh tani. Komoditas pertanian utama meliputi padi, jagung, dan palawija. Selain itu, terdapat juga kegiatan peternakan skala kecil seperti beternak ayam dan kambing. Sebagian masyarakat juga terlibat dalam usaha mikro seperti pembuatan tempe, kerajinan tangan, dan perdagangan kecil-kecilan.⁵

Menurut data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Bengkulu Selatan, pada tahun 2015 terdapat 152 kelompok tani di Kecamatan Kedurang, yang tergabung dalam 20 Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan). Selain itu, terdapat 7 unit kios sarana produksi pertanian yang mendukung kegiatan pertanian masyarakat.

Tingkat kesejahteraan masyarakat Desa Palak Siring masih tergolong rendah. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor seperti rendahnya tingkat pendidikan, keterbatasan akses terhadap layanan kesehatan, dan dominasi sektor pertanian tradisional yang rentan terhadap fluktuasi harga dan cuaca. Selain itu, minimnya diversifikasi ekonomi membuat masyarakat sangat bergantung pada sektor

⁵Pemda Desa Palak Siring, 'Profil Desa Palak Siring Kecamatan Kedurang', *Desa Palak Siring*, 2025 <<https://palaksiring.desa.id/>> [accessed 1 June 2025].

pertanian, yang berdampak pada ketahanan ekonomi keluarga.

Program-program pemerintah seperti Bantuan Langsung Tunai (BLT) dan Program Keluarga Harapan (PKH) telah membantu meringankan beban masyarakat miskin. Namun, upaya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan dan akses permodalan masih perlu ditingkatkan untuk mencapai kemandirian ekonomi yang berkelanjutan.

Masyarakat Desa Palak Siring memiliki budaya lokal yang kuat, dengan nilai-nilai adat dan tradisi yang masih dijunjung tinggi. Kegiatan sosial seperti gotong royong, arisan, dan perayaan hari besar keagamaan menjadi sarana mempererat hubungan antarwarga. Dalam aspek kelembagaan, desa ini memiliki Badan Permusyawaratan Desa (BPD), Lembaga Pemberdayaan Masyarakat (LPM), dan Karang Taruna yang aktif dalam berbagai kegiatan pembangunan dan sosial.⁶

D. Aksesibilitas Dan Infrastruktur

Aksesibilitas dan infrastruktur merupakan faktor penting dalam menunjang kegiatan ekonomi dan mobilitas masyarakat, termasuk dalam pengembangan usaha mikro. Desa Palak Siring memiliki akses darat yang cukup memadai dibandingkan dengan desa-desa lain di Kecamatan Kedurang. Jalan utama menuju Desa Palak Siring merupakan

⁶ Pemda Desa Palak Siring.

jalan kabupaten yang menghubungkan beberapa desa di wilayah Kecamatan Kedurang, dengan sebagian besar ruas jalan telah beraspal. Namun demikian, beberapa segmen jalan di sekitar area perkebunan dan pemukiman masih berupa jalan tanah yang rawan berlubang dan licin ketika musim hujan, sehingga dapat menghambat kelancaran distribusi barang dan mobilitas pelaku usaha.

Akses menuju Desa Palak Siring dapat dilakukan melalui jalur darat dengan kendaraan roda dua maupun empat. Jarak dari ibu kota Kabupaten Bengkulu Selatan (Manna) ke desa ini sekitar 35 km dengan waktu tempuh sekitar 60–75 menit. Sedangkan jarak dari pusat Kecamatan Kedurang ke Desa Palak Siring sekitar 10 km dengan kondisi jalan sebagian besar telah diaspal meskipun terdapat beberapa titik yang masih memerlukan perbaikan, terutama saat musim hujan.⁷

Fasilitas umum di desa ini meliputi balai desa, tempat ibadah, sekolah dasar, dan puskesmas pembantu. Meski belum sepenuhnya modern, infrastruktur dasar cukup memadai untuk mendukung aktivitas ekonomi masyarakat, termasuk kegiatan produksi dan distribusi barang seperti tempe. Aksesibilitas dan infrastruktur merupakan faktor penting dalam menunjang kegiatan ekonomi dan mobilitas masyarakat, termasuk dalam pengembangan usaha mikro.

⁷ Pemda Desa Palak Siring.

Desa Palak Siring memiliki akses darat yang cukup memadai dibandingkan dengan desa-desa lain di Kecamatan Kedurang. Jalan utama menuju Desa Palak Siring merupakan jalan kabupaten yang menghubungkan beberapa desa di wilayah Kecamatan Kedurang, dengan sebagian besar ruas jalan telah beraspal. Namun demikian, beberapa segmen jalan di sekitar area perkebunan dan pemukiman masih berupa jalan tanah yang rawan berlubang dan licin ketika musim hujan, sehingga dapat menghambat kelancaran distribusi barang dan mobilitas pelaku usaha.

Dari sisi infrastruktur penunjang, Desa Palak Siring telah memiliki sejumlah fasilitas dasar seperti balai desa, tempat ibadah (masjid dan musala), sekolah dasar, dan puskesmas pembantu. Meskipun demikian, belum tersedia fasilitas pendidikan menengah maupun fasilitas kesehatan yang lengkap di desa ini, sehingga masyarakat harus menuju desa tetangga atau kecamatan untuk mendapatkan layanan lebih lanjut.

Akses terhadap jaringan listrik PLN sudah tersedia dan menjangkau hampir seluruh rumah tangga, termasuk pelaku usaha mikro. Namun, ketersediaan air bersih masih sangat tergantung pada sumur gali dan mata air alami. Belum terdapat sistem penyediaan air bersih secara terpusat atau instalasi perpipaan desa, sehingga dalam beberapa musim

kemarau, masyarakat kerap mengalami kekurangan air untuk kebutuhan rumah tangga maupun produksi.⁸

Sinyal telekomunikasi di desa ini tergolong cukup baik untuk operator-operator besar, meskipun kualitasnya masih fluktuatif terutama di titik-titik tertentu yang jauh dari menara BTS. Akses internet tersedia melalui jaringan seluler, tetapi belum didukung oleh infrastruktur jaringan fiber optik. Akibatnya, sebagian besar pelaku usaha belum memanfaatkan teknologi digital secara maksimal untuk kegiatan promosi atau pemasaran produk.

Dari sisi sarana distribusi, belum tersedia fasilitas pasar desa atau koperasi resmi di Desa Palak Siring. Oleh karena itu, sebagian besar pelaku usaha mikro, termasuk produsen tempe, menjual produknya langsung ke pasar tradisional di Kecamatan Kedurang atau melalui jalur distribusi informal seperti menitipkan produk kepada warung-warung lokal. Ketiadaan sistem distribusi dan pemasaran yang terstruktur ini menjadi tantangan tersendiri dalam pengembangan usaha mikro.

Secara keseluruhan, aksesibilitas Desa Palak Siring tergolong cukup memadai untuk menunjang kegiatan penelitian dan pengembangan usaha mikro.

⁸ Pemda Desa Palak Siring.

E. Usaha Mikro Pembuatan Tempe

Usaha mikro pembuatan tempe adalah jenis usaha berskala kecil yang bergerak dalam produksi tempe, yaitu produk fermentasi dari kedelai menggunakan ragi *Rhizopus* sebagai mikroorganisme pengubah. Tempe merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang kaya akan protein nabati, murah, dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Dalam konteks usaha mikro, kegiatan ini dijalankan secara mandiri oleh perorangan atau keluarga dengan modal terbatas dan skala produksi yang kecil, serta belum terdaftar sebagai badan usaha formal.⁹

Gambar 3.1

Lokasi Penelitian



Di Desa Palak Siring, usaha ini berkembang secara alami dan turun-temurun. Pelaku usahanya adalah warga setempat

⁹Eni, 'Implementasi Alat Pengupas Dan Penyaring Kulit Ari Kacang Kedelai Untuk Meningkatkan Kapasitas Produksi Tempe Pada "Omah Tempe Lestari" Di Desa Kajen', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 02.Mi (2022), pp. 5–24.

yang menjadikan kegiatan produksi tempe sebagai mata pencaharian utama atau sampingan. Usaha mikro tempe ini memainkan peran penting dalam mendukung ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat desa.

Proses produksi tempe di Desa Palak Siring masih bersifat tradisional dan menggunakan alat-alat sederhana. Tahapan produksi yang umum dilakukan meliputi:

1. Pemilihan dan Perendaman Kedelai

Kedelai yang digunakan berasal dari pasar lokal maupun luar daerah. Sebelum diolah, kedelai direndam selama 8–12 jam untuk melunakkan biji dan memudahkan pengupasan kulitnya.

2. Pengupasan dan Pencucian

Setelah direndam, kedelai dikupas kulit arinya secara manual dan dicuci bersih agar tidak ada kotoran yang tertinggal.

3. Perebusan

Kedelai direbus selama kurang lebih 30 menit. Setelah matang, kedelai dikeringkan dan didinginkan di atas tampah atau alas plastik bersih.

4. Inokulasi (Pemberian Ragi)

Ragi tempe ditaburkan secara merata ke kedelai. Proses ini sangat penting karena ragi inilah yang akan memfermentasi kedelai menjadi tempe.

Gambar 3.2
Proses Fermentasi Kedelai



5. Pembungkusan dan Fermentasi

Kedelai yang telah diberi ragi dibungkus menggunakan daun pisang, plastik, atau kertas khusus. Kemudian dibiarkan selama 24–36 jam pada suhu ruangan untuk proses fermentasi.

6. Panen Tempe

Setelah fermentasi selesai, tempe siap dipasarkan atau dikonsumsi. Hasil yang baik ditandai dengan kedelai yang menyatu padat dan berwarna putih karena miselium jamur yang berkembang.

Seluruh proses ini dilakukan secara manual tanpa bantuan mesin produksi modern. Kapasitas produksi rata-rata mencapai 5–10 kg per hari per unit usaha.

Usaha mikro pembuatan tempe di Desa Palak Siring umumnya dilakukan di pekarangan rumah atau dapur khusus yang dialihfungsikan. Lokasi produksi masih sederhana dan

belum memenuhi standar sanitasi pangan yang ditetapkan oleh pemerintah. Pengolahan dilakukan oleh pemilik usaha bersama anggota keluarga atau dibantu oleh satu atau dua karyawan lokal. Pemasaran tempe dilakukan secara langsung ke konsumen melalui dua saluran utama, pertama penjualan langsung ke konsumen rumah tangga dan warung di sekitar desa, kedua penitipan produk di pasar tradisional Kecamatan Kedurang.

Gambar 3.3
Tempe yang siap di pasarkan



Harga jual ditetapkan secara harian, mengikuti fluktuasi harga bahan baku kedelai dan biaya operasional. Promosi masih bersifat tradisional, yaitu dari mulut ke mulut. Belum ada penggunaan media sosial, label produk, atau strategi branding.