

BAB III

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Profil Usaha



Gambar 3.1 Profil Pabrik Tahu

Nama : Pabrik Tahu Milik Ibu Nurhayati
Alamat : Jl.Semarak 2 Rt 13 Rw 04 Kelurahan
Padang Serai, Kec. Kampung Melayu, Kota Bengkulu
Jumlah Karyawan : 3 orang

B. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Jalan Semarak 2 RT 13 RW 04, Kelurahan Padang Serai, Kecamatan Kampung Melayu, Kota Bengkulu. Padang Serai adalah salah satu Kecamatan Kampung

Melayu, Bengkulu, Indonesia.¹ Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Bengkulu pada Tahun 2024 memiliki jumlah penduduk sekitar 394,19 ribu jiwa dan merupakan kota dengan penduduk terbanyak di Provinsi Bengkulu.² Tempat ini adalah lokasi pabrik tahu yang beroperasi sebagai bagian dari industri pangan skala kecil-menengah. Daerahnya sudah cukup maju secara perkotaan, dengan akses mudah ke bahan baku kedelai, tenaga kerja lokal, dan jaringan distribusi yang bantu produksi serta pemasaran. Kehadiran pabrik tahu di sini nunjukkan potensi besar buat mengembangkan industri makanan berbasis masyarakat, yang nggak cuma mikirin untung semata, tapi juga kelestarian usaha jangka panjang.

C. Letak Geografis Bengkulu

Kota Bengkulu berada di pantai barat pulau Sumatera dengan posisi geografis sekitar 3°48' Lintang Selatan dan 102°15' Bujur Timur. Wilayah administratif kota ini memiliki luas sekitar 151,70 km², dengan batasan sebagai berikut:

Sebelah Utara: Kabupaten Bengkulu Utara

Sebelah Selatan: Kabupaten Bengkulu Selatan

Sebelah Timur: Kabupaten Kepahiang dan Rejang

¹Wikipedia, https://id.wikipedia.org/wiki/Padang_Serai,_Kampung_Melayu,_Bengkulu.

²Bps provinsi bengkulu, 'BPS Kota Bengkulu, "Laporan Ekonomi Daerah Kota Bengkulu, 2024", <https://bengkulu.bps.go.id/id>, 2024 <<https://bengkulu.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIxIzI=-/Kemiskinan-Garis-Kemiskinan-Menurut-Kabupaten-Kota-Maret-.html>>.

Sebelah Barat: Samudera Hindia³

Berdasarkan kondisi geografis tersebut, pemilihan usaha pabrik tahu di Kota Bengkulu dinilai sangat potensial. Hal ini dikarenakan ketersediaan bahan baku yang relatif mudah diperoleh serta didukung oleh tingginya tingkat konsumsi masyarakat terhadap tahu sebagai salah satu bahan makanan sehari-hari. Dengan demikian, usaha pabrik tahu memiliki peluang besar untuk berkembang karena didukung oleh faktor lingkungan, ketersediaan sumber daya, serta kebutuhan pasar yang stabil.

D. Sejarah Berdirinya Pabrik Tahu

Usaha pabrik tahu yang berlokasi di Jl. Semarak 2 RT 13 RW 04, Kelurahan Padang Serai, Kecamatan Kampung Melayu, Kota Bengkulu, memiliki sejarah panjang yang tidak terlepas dari semangat kerja keras dan ketekunan pemiliknya. Pabrik tahu ini didirikan lebih dari 20 tahun yang lalu, berawal dari usaha rumahan sederhana yang dirintis dengan keterbatasan modal dan peralatan produksi yang masih tradisional. Pada awal berdirinya, produksi tahu dilakukan dalam skala kecil dengan menggunakan peralatan manual dan tenaga kerja terbatas, yang sebagian besar berasal dari anggota keluarga. Bahan baku kedelai diperoleh dari pemasok lokal dengan jumlah yang masih sedikit, dan proses

³Badan Pusat Statistik Provinsi Bengkulu, *Laporan Geografis Provinsi Bengkulu* (Bengkulu: Badan Pusat Statistik Provinsi Bengkulu, 2022), <https://bengkulu.bps.go.id/> (accessed 24 December 2022).

pemasaran pun dilakukan secara langsung ke pasar-pasar tradisional di sekitar wilayah Kota Bengkulu.

Meskipun menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan modal, fluktuasi harga bahan baku, serta persaingan usaha, pemilik tetap konsisten menjalankan usahanya. Seiring berjalannya waktu, usaha pabrik tahu ini mulai berkembang. Permintaan pasar yang terus meningkat mendorong pemilik untuk menambah kapasitas produksi, memperbaiki peralatan, serta merekrut tenaga kerja dari masyarakat sekitar. Kepercayaan konsumen terhadap kualitas tahu yang dihasilkan menjadi salah satu faktor utama yang mendukung keberlangsungan usaha ini hingga mampu bertahan lebih dari dua dekade. Selain itu, pabrik tahu ini juga mulai beradaptasi dengan perkembangan zaman, baik dalam hal manajemen usaha maupun proses produksi. Meskipun masih mempertahankan beberapa metode tradisional, pelaku usaha mulai memperhatikan efisiensi produksi dan kualitas produk agar tetap kompetitif di pasar.