

LAMPIRAN WAWANCARA

Identitas Diri

- a. Nama : Saman Sugiono (Pemilik Industri)
- b. TTL : Desa Kubang 1-7- 1943
- c. Jenis Kelamin : Laki laki
- d. Pendidikan terakhir : SD

A. Profil Singkat industri Kue Sumpia HEPI

1. Bisakah anda ceritakan bagaimana awal mula ide dan alasan anda mendirikan usaha kue sumpia ini?

Prosesnya panjang sih Kebetulan ide saya bikin usaha itu sebenarnya, saya ini kan latar belakangnya emang orangnya senang berwirausaha ya saya pernah jadi penjual gorengan keliling, tahun 90an saya juga pernah punya usaha pembuatan Tahu di Kebayoran. Nah Kebetulan istri saya juga punya keahlian dalam pembuatan kue sumpia karena dulu pernah kerja di Pabrik kue sumpia di Jakarta jadi sekitar tahun 98an lah saya coba mikir kenapa ga coba bikin usaha kue sumpia aja disini, nah akhirnya kesampean bikin sampe sekarang Alhamdulillah masih berlangsung. Kalo nama HEPI itu diambil dri nama anak saya yang pertama.

Terus kalo alasan yang paling utama sih pasti untuk pendapatan ya. Kebetulan saya punya pengalaman di bidang wirausaha istri saya punya keahlian bikin sumpia, jadi kenapa nggk saya coba buat manfaatin bikin usaha kan gitu. Selain itu juga awalnya juga dulu saya ada niatan ingin kenalin kue sumpia secara luas pada masyarakat disini soalnya waktu itu kue sumpia belum ada kan disini, belum terlalu dikenal juga sama masyarakat sini makanya saya berani coba buka usaha kue sumpia pertama kalinya disini kalo sekarang kan udah banyak.

2. Darimana modal awal anda menjalankan usaha kue sumpia?

Modal saya kebanyakan awalnya itu dari pribadi saya kumpulin dari usaha saya sebelumnya ada juga pinjaman dari keluarga macam macam sih sampe sekarang usaha saya berlangsung ada juga bantuan pinjaman modal dari dinas terkait sama kadang saya suka ikut seminar seminar yang diadakan sama mereka.

3. Bagaimana proses produksi yang ada di industri kue sumpia milik anda?

Proses produksi atau pembuatan sumpia itu ada beberapa proses yang pertama pemilihan bahan baku tepung terigu sama udang rebon, abis itu di tumbuk udang rebon yang udah di keringin buat bahan isian kue sumpia, terus ada juga tahap penceplok buat bahan kulit kue sumpia itu pake tepung terigu, terus tahap penggulungan jadi udang rebon yang udah di tumbuk itu di gulung pake kulit kue sumpia abis di gulung baru abis itu di goreng terus di bungkus. Kalo awal proses produksinya sih dulu untuk proses penceplok sama menggulung itu istri saya sama satu saudaranya yang ngerjain kebetulan istri saya kan punya pengalaman, saya bagian numbukin udang rebon sama ngegoreng sumpia mentahnya nah itu dikerjainya di halaman rumah saya kalo bahan baku saya belinya di pasar deket sini. Cuma setelah kurang lebih dua tahunan saya bikin usaha dan udah mulai keliatan hasilnya baru saya mulai ajak tetangga saya buat kerja disini itung itung ngebantulah sebelum kerja disini mereka saya ajarin dulu gimana caranya nyeplok atau gulung karena kerja disini kan ga harus punya keahlian. Kalo yang pekerja penceplok sama penggulung itu cewek semua kalo yang bantuin saya ngegoreng sama anter barang itu cowok pekerjajanya. iya awalnya semua pekerjajanya dikerjain dirumah saya jam kerjanya senin – Sabtu dari jam 9 pagi sampe jam 4 sore. Tapi akhirnya sekitar tahun 2010an saya ubah sistemnya saya sebar ke rumah masing masing pekerja penceplok sama penggulung biar mereka masih tetap bisa urusin urusan rumah tangga mereka cuma kalo goreng sama bungkus tetap dikerjain disini.

4. Bagaimana sistem upah yang diberikan oleh Bapak kepada tenaga kerja?

Untuk upah disini ada dua jenis cara pengupahan ada yang mingguan ada yang bulanan yang mingguan itu untuk tenaga kerja penceplok sama penggulung dengan melihat jumlah barang yang mereka hasilkan jadi ada catetanya, untuk penceplok itu upahnya 50 ribu per karung terigu bahan buat kulit sumpia kalo yang menggulung itu upahnya 4 ribu per kilogram kue sumpia

mentah. Jadi setiap minggu itu mereka gajian nah kalo yang penggoreng sama yang distribusi barang saya bayarnya bulanan sebesar 1,6 juta untuk penggoreng dan sebesar 1,6 juta untuk yang distribusi barang, Iya ga Cuma upah aja kalo lebaran saya suka kasih THR ke mereka.

5. Bagaimana proses distribusi (pemasaran) kue sumpia di industri milik Bapak?

Kalo dulu soal pemasaran produk saya mah awal saya merintis usaha ya paling hanya sekitaran toko oleh oleh yang ada di Pasar Cirebon aja, jadi saya nawarain sendiri gitu bawa motor bawa produk saya saya tawarin tuh ke toko oleh oleh sistemnya jadi keuntungannya di bagi dua Cuma kalo produknya ga laku ya di kembalikan ke saya tanpa merugikan pemilik toko, Cuma Alhamdulillahnya si ya berjalan aja sekarang malah udah saya pasarin ke luar Cirebon bahkan luar pulau Jawa.

Kalo untuk bisa memasarkan ke berbagai daerah itu sebenarnya prosesnya ga terlepas karena ada bantuan perantara yang menjembatani antara saya dan pihak toko kue, sama ga terlepas dari adanya bantuan dari dinas terkait yang sering mengadakan pameran produk industri kecil, biasanya kalo abis selesai pameran ada aja yang nelpo dari luar kota yang berminat atau tertarik sama produk saya.

Terus kalo proses pengiriman kue sumpia ke tangan konsumen itu macem macem tapi biasanya saya kirim pake truck punya saya, atau dari pihak konsumen yang mengambil sendiri kue sumpianya disini bebas sih tergantung dari perjanjian sama pihak konsumen aja gimana. Untuk harga kue sumpia saya netapinnya itu sekarang 40 ribu per lima kilogram kue sumpia. Terus Selain masarin keluar saya juga memasarkan secara langsung di rumah saya sama di facebook tokopedia tapi untuk yg di online saya belum terlalu fokus.

6. Jika boleh tau, berapa omset sebulan dari usaha kue sumpia yang anda jalani?

Kalo omset perbulan sebenarnya gabisa di itung sih soalnya tergantung lagi musim banyak permintaan apa nggk namanya kan juga usaha jadi susah juga saya jelasnya, tapi iya kalo untuk kisaran bisa lah 50 perbulan atau lebih tergantung musim rame atau sepi, tapi setiap hari kita tetap produksi

7. Berapa jumlah tenaga kerja yang bekerja di industri kue sumpia milik anda?

Untuk saat ini tenaga kerja saya itu kurang lebih ada 22 orang 5 orang tenaga kerja bagian penceplok, 15 orang tenaga kerja bagian penggulung, 1 orang tenaga kerja bagian penggorengan, dan 1 orang tenaga kerja bagian mendistribusikan barang. Semua punya spesialisasinya masing masing.

B. Perkembangan Industri Kecil Kue Sumpia di Desa Kubang

1. Bisakah anda ceritakan alasan dan ide anda membuka usaha kue sumpia pertama kali di desa Kubang?

Alasan yang paling utama sih pasti untuk pendapatan. Kebetulan saya punya pengalaman di bidang wirausaha istri saya punya keahlian bikin sumpia, jadi kenapa nggk saya coba buat manfaatin bikin usaha kan gitu. Selain itu juga awalnya juga dulu saya ada niatan ingin kenalin kue sumpia secara luas pada masyarakat disini soalnya waktu itu kue sumpia belum ada kan disini, belum terlalu dikenal juga sama masyarakat sini makanya saya berani coba buka usaha kue sumpia pertama kalinya disini kalo sekarang kan udah banyak.

2. Bisakah anda ceritakan bagaimana awal mula merintis usaha industri kue sumpia ini dari segi produksi dan pemasaran?

Ya kaya yang saya bilang tadi, awal mula saya merintis usaha untuk memproduksi kue sumpia ini ya cuma ngandelin tenaga dari istri saya aja itu produksinya di dapur rumah saya. Awal awal juga saya ga langsung coba masarin itu keluar desa, pertama saya coba dulu promosiin produksi kue sumpia saya ini sama tetangga tetangga secara gratis, tujuannya biar saya tau respon masyarakat gimana sih sama produk kue sumpia bikinan saya sebelum saya coba pasarin keluar desa.

Terus dengan adanya respon masyarakat yang positif terhadap produk saya, akhirnya saya coba tuh berani diri buat coba memasarkan produk saya dengan cara menawarkan ke toko oleh oleh di Pasar Plered Cuma dulu sistemnya saya Cuma taro produk terus kalo laku keuntungannya di bagi dua, tapi kalo ga laku ya barang di kembalikan jadi ga ngerugiin pemilik toko dulu awal awalnya begitu.

Kalo pemasarannya, kebetulan saya ini kan latarbelakangnya wirausaha, jadi taulah gimana cara cara pemasaran kalo dulu awal pemasaran keluar desa Kubang saya targetnya itu ke warung warung kecil sama toko oleh oleh yang

ada di Pasar sistemnya itu bagi hasil tapi kalo ga laku barang di balikin ke saya, kalau sekarang sih alhamdulillah udah meluas penjualannya saya udah jual sampe luar pulau Jawa

3. Apa saja hambatan yang dijumpai dalam menjalankan usaha kue sumpia ini? Bisakah di ceritakan?

Ya hambatan sih ada aja ya, kadang kadang kalo awal hambatan dari modal bahan baku. Atau kalau memang belum punya pemasaran yaa terutama hambatanya di pemasaran. Jadi bisa dikatakan ada tigalah hambatan itu diantaranya permodalan, bahan baku, pemasaran itu hambatanya.

4. Saat ini ada berapa jumlah industri kue sumpia di desa Kubang? Apakah industri tersebut mengalami perkembangan?

Sekarang kurang lebih ada 13 industri kalo sumpia jelas pasti ada perkembangan kalo dulu kan cuma saya sekarang udah lumayan banyak yang buka usaha kue sumpia.

C. Relasi Yang Terbentuk Dalam Industri Kue Sumpia HEPI

Hubungan Timbal Balik dalam hubungan Kerja

1. Bagaimana perjanjian kerja yang terbentuk antara anda dengan tenaga kerja anda dalam industri kue sumpia yang anda jalankan?

Kalo untuk perjanjian kerja disini sih gaada secara resmi gitu karena sifatnya ini kan masih kekeluargaan jadi kita saling percaya aja soalnya tenaga kerja saya itu semua ya tetangga saya jadi ya saling kenal saling percaya aja, kalo perjanjian palingan cuma perjanjian ketentuan upah aja berapa gitu itu aja sih paling kalo perjanjian ya

2. Bagaimana cara anda merekrut orang untuk dijadikan tenaga kerja dalam usaha anda?

Tenaga kerja yang direkrut disini semuanya tetangga yang berada di sekitar tempat tinggal saya. Kalo ditanya kenapa saya milih tetangga karena kita udah saling kenal jadi saling percaya lebih mudah di kontrol juga itung itung ngebantu juga lah masih banyak juga kan warga sini yang butuh tambahan pendapatan belum punya kerjaan Kalo cara merekrutnya itu ya biasa aja saya ajak mereka tetangga saya secara personal kalo misalnya mereka mau kerja, gaada buka lowongan formal gitu tapi ada juga beberapa yang datang kesaya minta kerjaan.

Kerja disini gaada sih kriteria khususnya terutama buat tenaga kerja yang bagian produksi yang penting dia mau kerja aja dan terpercaya orangnya, paling nanti awal awal saya ajarin gimana cara cara proses produksi kue sumpia setelah saya ajarin baru saya tetapkan orang ini bekerja di bagian mana orang ini dimana begitu sih, Cuma kalo untuk tenaga kerja yang bagian distribusi minimal dia harus bisa bawa mobil sama motor soalnya kalo distribusi kan terkait dengan pengiriman barang

3. Bagaimana Pembagian kerja yang ada dalam usaha kue sumpia anda?

Semua pekerjaan dilakukan oleh tenaga kerja yang berbeda - beda sesuai dengan spesialisasi dan penempatan posisinya. Untuk tenaga kerja bagian menceplok (membuat kulit kue sumpia) dan bagian menggulung (Menggulung adonan kulit kue sumpia) tenaga kerjanya semua wanita. Sementara untuk tenaga kerja bagian menggoreng dan distribusi barang tenaga kerjanya pria. tapi meskipun pembagian kerjanya beda beda semuanya punya hubungan saling keterkaitan soalnya prosesnya itu kan nyambung.

4. Bagaimana pengaturan jam kerja yang ada dalam usaha kue sumpia anda?

Kalo proses pembuatan itu dulunya emang dilakuin dirumah saya setiap hari senin sampe sabtu jam 9 sampe jam 4 jadi semua kumpul jadi satu disini, Cuma sekitar tahun 2010an setelah saya dapet masukan dari pekerja saya ya akhirnya saya kasih keleluasaan terutama buat pekerja penceplok sama penggulung untuk bisa kerjanya di bawa kerumah, karena mereka ini kan kebanyakan ibu rumah tangga biar bisa sambil ngurus urusan rumah tanggalah istilahnya cuma dengan syarat setiap malemnya mereka tetap wajib setor hasil

kue sumpia mentahnya dan di kerjainya harus sungguh sungguh kalo untuk proses menggoreng dan pembungkusanya tetap dikerjain dirumah saya.

5. Bagaimana sistem pembayaran upah tenaga kerja yang ada di usaha kue sumpia anda? adakah pemberian bonus selain upah?

Untuk upah disini ada dua jenis cara pengupahan ada yang mingguan ada yang bulanan yang mingguan itu untuk tenaga kerja penceplok sama penggulung dengan melihat jumlah barang yang mereka hasilkan jadi ada catetanya, untuk penceplok itu upahnya 50 ribu per karung terigu bahan buat kulit sumpia kalo yang menggulung itu upahnya 4 ribu per kilogram kue sumpia mentah. Jadi setiap minggu itu mereka gajian nah kalo yang penggoreng sama yang distribusi barang saya bayarnya bulanan sebesar 1,6 juta untuk penggoreng dan sebesar 1,6 juta untuk yang distribusi barang, Iya ga cuma upah aja kalo lebaran saya suka kasih THR ke mereka.

Hubungan Timbal Balik dalam Hubungan di luar lingkungan Kerja

6. Apakah antara anda dan tenaga kerja anda terdapat hubungan saling membantu di luar lingkungan kerja usaha anda? Bagaimana itu terjadi?

Iya selain di lingkungan kerja industri kue sumpia diluar lingkungan kerja juga kita pasti saling bantu karena pekerja saya ini kan juga tetangga tetangga saya jadi wajiblah saya bantu mereka sebisa kemampuan saya kalo mereka butuh bantuan, karena juga berkat bantuan mereka kan sampe sekarang saya bisa jalanin usaha kue sumpia ini kalo gaada tenaga kerja kita kan juga repot.

7. Dalam bentuk apa bantuan yang anda berikan kepada tenaga kerja anda diluar lingkungan kerja?

Biasanya kalo diluar lingkungan kerja itu ya macem macem bentuk bantuanya apalagi kita masih tetanggan kaya misal saya suka kasih pinjaman ke pekerja saya kalo mereka tiba tiba perlu bantuan mendesak, saya juga biasa bantu tenaga kerja saya kalo misal mereka ngadain hajatan biasanya saya disuruh jadi juru bicara atau saksi kalo misal mereka nikahin anaknya, kalo ada pekerja saya yang sakit kita jenguk rame rame ya intinya kita anggep keluarga

sendiri terus menjelang lebaran juga saya biasanya ngasih makanan atau pakaian ke mereka karena kita kita ini kan juga masih tetangga biar hubungannya lebih baik jadi wajib saling membantulah sebagai bentuk perhatian saya juga ke mereka.

Identitas Diri

- a. Nama : Ibu Iin (Pekerja Industri)
- b. TTL : 4, Maret 1977
- c. Jenis Kelamin : Perempuan
- d. Pendidikan Terakhir : SD

A. Peran Industri Kue Sumpia HEPI Bagi Kondisi Sosial Ekonomi Pekerja

Pekerjaan dan Pendapatan

1. Sebelum bekerja di industri kue sumpia HEPI apa pekerjaan anda? dan darimana sumber pendapatan anda?

Saya dulu sebelum kerja di Pak Saman ya ga kerja apa apa cuma ngurusin rumah tangga aja abis cari kerja juga susah saya cuma lulusan SMP, makanya Alhamdulillah waktu itu diajak buat kerja bareng dia jadi bisa ada kerjaan daripada saya nganggur mending ikut kerja kan. kalo pendapatan sih sebelum saya kerja di sumpia ya ngandelin suami saya aja suami saya kerjanya supir angkot kalo pendapatan sebulunya kadang ga nentu makanya saya kerja buat bantu bantu suami saya karena jujur aja kalo cuma ngandelin suami saya masih kurang sih makanya dulu saya sering minjem biasanya sama keluarga saya

2. Sebelum bekerja di industri kue sumpia apakah pendapatan anda cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari hari?

Terus terang aja kalo dulu masih belum cukup makanya kadang saya suka minjem ke saudara saya.

3. Sudah berapa lama anda bekerja di industri kecil kue sumpia HEPI?

9 tahunan saya kurang lebih udah kerja disini berarti dari tahun berapa tuh.. udah lumayan lama juga.

4. Apakah manfaat yang anda rasakan selama bekerja di industri kue sumpie HEPI? selama bekerja apakah terdapat perubahan bagi kehidupan anda?

Yang pasti manfaatnya jadi ada tambahan pendapatan ya jadi lebih bisa bantu suami untuk dapetin tambahan buat kebutuhan sehari hari. Perubahan sih ya Alhamdulillah ada dari segi pendapatan walaupun ga banyak tapi mendinglah jadi cukup buat sehari hari daripada harus ngandelin suami saya aja, kalo sekarang sejak saya bekerja jadi lebih ada tambahan pendapatan bantu suami saya buat menuhin kebutuhan hidup sehari hari udah jarang minjem juga jadinya sama saudara saya bersyukur aja abis cari kerja sekarang juga susah

5. Dalam sehari berapa lama biasanya anda bekerja?

Saya itu biasa mulai nyeplok dari jam 3 pagi kadang sampe jam 9 atau jam 10 jadi biasanya saya bangun pagi pagi sehari kadang abis satu karung terigu buat nyeplok kulit kue sumpia kadang juga bisa satu setengah

6. Berapa pendapatan yang anda terima saat ini? Apakah sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari hari?

Pendapatan saya dari Pak Saman biasanya saya sehari pasti bisa sih abisin satu karung buat nyeplok, satu karung itu di bayar 50 ribu kadang juga bisa satu setengah karung kalo saya lagi ga terlalu capek, nanti diitung bayarnya setiap minggu biasanya tiap minggu itu saya megang 300an dari Pak Saman, cuma ya itu biar kerjanya dirumah juga kadang saya kerja dari jam 3 subuh sampe jam 9 pagi baru selesai nyeplok tetep capek juga. Kalo dibandingin saya ga kerja sih ya udah cukup kalo sekarang buat kebutuhan sehari hari mah jadi ada tambahan selain dari suami jadi udah jarang lah minjem sama saudara

Pendidikan

7. Dengan anda bekerja disini adakah pengaruh terhadap tingkat pendidikan anak anak anda?

Bagi pendidikan anak-anak sih ya sekarang anak saya yang satu masih SD kelas 5 yang satu udah SMP kelas 2 yang paling berasa emang jadi bisa mencukupi buat biaya ongkos anak-anak atau keperluan sekolah jadi diluar bayaran sekolah, kalo bayaran sekolah kan SD SMP di desa Kubang ini kan gratis, mungkin kalo saya ga kerja kayanya agak susah juga buat menuhin biaya keperluan sekolah anak-anak, kita kerja gini kan juga buat anak ya paling pengaruhnya itu aja sih

B. Relasi Yang Terbentuk Dalam Industri Kue Sumpia HEPI

Hubungan Timbal Balik dalam Hubungan Kerja

1. Dalam bekerja di industri kue sumpia HEPI sebelum anda bekerja apakah ada suatu perjanjian khusus antara anda dengan pemilik industri?

Cuma perjanjian upahnya aja sih a berapa itu aja paling gaada perjanjian khusus lainnya lagi ga repot sih buat kerja di Pak Saman

2. Bagaimana cara anda bisa bekerja di industri Kue Sumpia HEPI?

Saya diajak langsung waktu itu sama istri Pak Saman kebetulan kita juga masih tetangga jadi berhubungan deket Alhamdulillah waktu itu diajak daripada saya nganggur akhirnya saya ikut kerja disini. Pertama sih saya gabisa apa-apa tapi diajarin dulu cara nyeplok sama istri Pak Saman gampang gampang susah sih tapi ujung-ujungnya sampe sekarang bisa

3. Sebagai apa anda bekerja di industri kue sumpia HEPI dan bagaimana cara kerjanya?

Saya sebagai pembuat kulit kue sumpia orang sini sih biasanya nyebutnya penceplok, cara kerjanya itu pake bahan tepung terigu sama kompor datar yang di kasih sama Pak Saman nanti tepung terigunya dipakein air terus di ceplok pake tangan ke penggorengan datar tadi Cuma gaboleh terlalu lama sebentar langsung angkat biar hasilnya bagus. Iya terus kalo udah selesai nyeplok kulit kue sumpia mentahnya saya kirim lagi ke Pak Saman nanti di itung di bayarnya Mingguan.

4. Bagaimana pembagian kerja dan jam kerja yang diterapkan oleh Bapak Saman?

Pembagian kerjanya ya itu macem macem ada yang nyeplok ada yang gulung ada yang goreng. Kalo jam kerjanya sih sekarang fleksibel terserah kita karena kan dikerjainya juga di rumah yang penting setiap hari wajib setor hasil ke Pak Saman kalo dulu iya dirumah Pak Saman semua dikerjainya tapi udah lama bgt. kalo sekarang sih enggak kerjainya di rumah masing masing khusus yang nyeplok sama gulung karena kan semuanya ibu ibu. Tapi tetep aja biar dibawa kerumah ya lama lama juga kita ngerjainya makan waktu juga

5. Bagaimana sistem pembayara upah yang diberikan oleh Bapak Saman terhadap anda? Adakah pemberian lain yang dilakukan Pak Saman selain upah?

Bayarnya mingguan kalo penceplok kaya saya 50 ribu perkarung tepung terigu, nanti jadi diitung perminggu dapet berapa, penggulung juga sama bayarnya perminggu tapi kalo mereka lebih kecil Cuma 4 ribu per kilogram gulungan kue sumpia mentah soalnya kerjanya juga emang lebih susah yang nyeplok sih. Pembrian lain selain upah ya paling THR

Hubungan Timbal balik di luar lingkungan Kerja

6. Apakah antara anda dan pemilik industri terdapat hubungan saling membantu di luar proses produksi sumpia atau di luar lingkungan kerja ? Bagaimana itu terjadi?

Kalo diluar proses produksi kue sumpia iya pasti kita saling bantu apalagi pak Saman ini kan udah baiklah sama kita karena dia kan kita juga jadi ada pendapatan. Jadi kalo misal dia butuh bantuan diluar pekerjaan istilahnya udah jadi kewajiban lah buat kita bantu

7. Apakah Pemilik industri sering membantu anda sebagai tenaga kerjanya diluar lingkungan kerja? seperti apa bentuk bantuannya?

Iya bapak Saman sering ngasih bantuan kaya misal minjemin duit gitu kalo misal kita ada keperluan mendadak, jadi kita pekerja disini dikasih kemudahan gitu buat minjem nah bayarnya nanti di potong dari upah kita.

Cukup ngebantulah kalo buat saya, jadi gaperlu repot repot cari pinjaman kemana kalo ada keperluan mendadak.

8. Sebaliknya dalam bentuk apa bantuan yang anda berikan kepada pemilik industri di luar proses produksi atau diluar lingkungan kerja?

Iya kaya yang tadi saya bilang pasti wajib bantu, macem macem sih bentuk bantuanya tergantung pak Saman nyuruhnya apa pasti kita bantu

Identitas Diri

- a. Nama : Ibu Rumiati (Pekerja Industri)
- b. TTL : 19 Juni 1963
- c. Jenis Kelamin : Perempuan
- d. Pendidikan Terakhir : SMP

A. Peran Industri Kue Sumpia HEPI Bagi Kondisi Sosial Ekonomi Pekerja

Pekerjaan dan Pendapatan

1. Sebelum bekerja di industri kue sumpia HEPI apa pekerjaan anda? dan darimana sumber pendapatan anda?

Kalo sebelum bekerja di sumpia saya ya gaada kerjaan apa apa cuma ngurusin rumah tangga aja, makanya buat nambah nambah pendapatan saya ikut kerja ngenggulung sumpia ini. Kalo pendapatan sebelum kerja disini paling ya cuma ngandelin suami aja, suami saya kerjanya di bengkel yamaha Cirebon gaji sih kalo sekarang kisaran 2 – 3 juta lah. Cuma ya itu kadang suka merasa kurang aja, tapi sekarang Alhamdulillah semenjak diajak kerja sama Bapak Saman saya jadi bisa kerja jadi ada pendapatan buat nambah nambah lagi kerja disini juga enak bisa dibawa pulang kalo sekarang.

2. Sebelum bekerja di industri kue sumpia apakah pendapatan anda cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari hari?

Ya itu yang tadi saya bilang kadang masih suka merasa kekurangan aja kalo Cuma ngandelin suami aja.

3. Sudah berapa lama anda bekerja di industri kecil kue sumpia HEPI?

Saya kerja disini itu kayanya dari tahun 2011 waktu itu diajak langsung sama Pak Saman udah ada lah kurang lebih 8 tahun

4. Apakah manfaat yang anda rasakan selama bekerja di industri kue sumpia HEPI? selama bekerja apakah terdapat perubahan bagi kehidupan anda?

Manfaatnya cukup membantulah buat saya biar bisa ada kerjaan sama buat nambah nambah pendapatan buat bantu suami, iya kalo perubahan sebelum bekerja sama sesudah bekerja disini pasti ada Alhamdulillahnya semenjak saya kerja di sumpia ini selain buat kebutuhan sehari hari kadang juga ada lebihnya nah lebihnya itu kadang saya tabung kadang juga saya beliin barang kaya mesin cuci, kadang juga saya beliin emas jadi sewaktu waktu kan bisa dijual buat keperluan yang lain enakna disitu kalo saya sambil kerja juga.

5. Dalam sehari berapa lama biasanya anda bekerja?

Kerjanya sebenarnya fleksibel terserah kita karena dibawa pulang tapi kadang demi dapet target sehari minimal 10 kilo gulungan kue sumpia buat di setor ke bapak saman saya sehari bisa kerja 6 sampe 8 jam keliatanya gampang tapi sama aja capek capek juga, tapi ya disyukuri aja.

6. Berapa pendapatan yang anda terima saat ini? Apakah sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari hari?

Pendapatan tergantung kita dapetnya berapa soalnya disini bayarnya itu itunganya perkilo untuk yang penggulang kaya saya dapet 4000 per kilo kalo setau saya sih rata rata pekerja penggulang disini termasuk saya minimal itu sehari bisa lah hasilin gulungan sumpia minimal 10 kilo soalnya kan kadang gulunganya juga di bantu sama anak anaknya kalo abis pulang sekolah jadi banyak yang bantu.

Alhamdulillah lebih mending dibanding cuma suami saya aja yang cari duit, cukup ga cukup kan tergantung kita ngehasilin kue sumpianya berapa kalo banyak ya cukup tapi kalo saya sejauh ini cukuplah buat kebutuhan sehari hari hidup disini kadang juga jadi bisa nabung malah lumayan buat bantu bantu suami.

Pendidikan

7. Dengan anda bekerja disini adakah pengaruh terhadap tingkat pendidikan anak anak anda?

Pengaruhnya bagi pendidikan anak saya sejak saya kerja saya jadi bisa bantuin suami buat nambah nambah ongkos sekolah anak namanya kita kerja kan juga buat anak, itu kan secara ga langsung juga ikut membantu dalam hal pendidikan anak anak saya jadi mereka ga kekurangan dari ongkos sama buat kebutuhan sekolah jadi mereka tetap bisa lanjutin sekolahnya kalo sebelum saya kerja disini ya tetap anak saya sekolah juga

B. Relasi Yang Terbentuk Dalam Industri Kue Sumpia HEPI

Hubungan Timbal Balik dalam Hubungan Kerja

1. Dalam bekerja di industri kue sumpia HEPI sebelum anda bekerja apakah ada suatu perjanjian khusus antara anda dengan pemilik industri?

Gaada sih perjanjian khusus begitu yang penting sama sama nguntungkan aja paling kalo perjanjian iya perjanjian penentuan upah aja sama cara bayarnya gimana itu aja kalo perjanjian

2. Bagaimana cara anda bisa bekerja di industri Kue Sumpia HEPI?

Dulu saya diajak langsung sama Pak Saman kebetulan saya gaada kerjaan daripada nganggur ya saya iyain lumayan buat nambah pendapatan suami lagi juga kerjanya gampang ga butuh keahlian khusus yang penting ada kerjaan aja buat nambah pendapatan soalnya awal awal juga diajarin cara caranya.

3. Sebagai apa anda bekerja di industri kue sumpia HEPI dan bagaimana cara kerjanya?

Saya tenaga kerja bagian yang ngegulung isian kue sumpia pake kulit kue sumpia, jadi caranya gampang sih saya cuma gulung isian udang rebon itu pake kulit kue sumpia yang udah dikerjain sama bagian penceplok bentuk gulunganya kaya risol tapi kecil biar nempel dikasih sagu gulunganya. Biasanya saya gulung di bantuin sama anak saya biar dapetnya banyak setiap malem itu disetorin ke Pak Saman buat digoreng disana nanti upahnya setiap minggu dilihat hasilnya berapa.

4. Bagaimana pembagian kerja dan jam kerja yang diterapkan oleh Bapak Saman?

Pembagian kerjanya di bagi bagi sama Pak Saman ada yang ngegulung kaya saya ada yang nyeplok ada juga yang goreng. kalo Jam kerja disini sih terserah kita karena dibawa kerumah kan kerjanya yang penting setiap malem di setor dapetnya berapa nanti setiap minggu diitung jadi ada catetanya.

5. Bagaimana sistem pembayara upah yang diberikan oleh Bapak Saman terhadap anda? Adakah pemberian lain yang dilakukan Pak Saman selain upah?

Kebetulan upah yang saya dapet itu mingguan a jadi dilihat dari berapa hasil gulungan kue sumpia saya, perkilo kue sumpia mentah itu dibayar 4.500, iya bukan cuma upah mingguan aja disini juga dapet thr setiap mau lebaran semua pekerjanya kalo sewaktu waktu butuh duit juga pasti di pinjemin sama Pak Saman enaknya itu kerja disini

Hubungan Timbal Balik di Luar Lingkungan Kerja

6. Apakah antara anda dan pemilik industri terdapat hubungan saling membantu di luar proses produksi sumpia atau di luar lingkungan kerja ? Bagaimana itu terjadi?

Iya kita juga kan disini masih tetanggan jadi pasti saling bantu kalo misal pak sama atau temen lainnya butuh bantuan, apalagi Pak Saman ini istilahnya kan yang udah nyedian kita pekerjaan ngasih pendapatan masa dia minta bantuan di luar kerjaan ga kita bantu? ya pasti di bantu dia juga udah

banyak bantu kita kalo gaada dia bingung juga cari kerjaan harus ada balasannya kalo misal dia butuh bantuan harus kita bantu pasti itu

7. Apakah Pemilik industri sering membantu anda sebagai tenaga kerjanya diluar lingkungan kerja? seperti apa bentuk bantuannya?

Sering banget, macem macem bentuk bantuannya kadang suka di kasih makanan kita kalo mau lebaran selain dikasih THR kadang juga dia ngejenguk kalo ada keluarga kita yang sakit dikasih sumbangan juga kalo minjem uang sama pak juga saman ga banyak persyaratan cuma di potong aja setiap minggu hasil upah yang kita dapet jadi gaperlu repot repot cari pinjaman ya bersyukur lah

8. Sebaliknya dalam bentuk apa bantuan yang anda berikan kepada pemilik industri di luar proses produksi atau diluar lingkungan kerja?

Macem macem tergantung pak saman butuh bantuan apa tapi iya pasti kita bantu kalo Bapak Saman butuh bantuan diluar proses produksi kue sumpia lagian juga berkat dia kan kita bisa ada pendapatan masa kalo dia butuh bantuan ga kita bantu pasti lah kita bantu.

Identitas Diri

- a. Nama : Bapak Nirwana (Pekerja Industri)
 b. TTL : Cirebon, 26 Juli 1994
 c. Jenis Kelamin : Laki Laki
 d. Pendidikan Terakhir : SMP

A. Peran Industri Kue Sumpia HEPI Bagi Kondisi Sosial Ekonomi Pekerja

Pekerjaan dan Pendapatan

1. Sebelum bekerja di industri kue sumpia HEPI apa pekerjaan anda? dan darimana sumber pendapatan anda?

Sebelum kerja sama Pak Saman saya sih dulu pernah macam macam kerjanya pernah jadi buruh bangunan terakhir sebelum kerja sama Pak Saman saya kerja di cuci stim di Jakarta. Kalo pendapatannya dari cuci stim cuma 1,2 juta sebulan belum dipotong sama ongkos kalo balik kesini. Kalo buat kebutuhan sehari hari ya ngandelin dari situ aja sama istri saya buka warung kecil kecilan, ya itu masih kurang pendapatan segitu buat menuhin kebutuhan makanya selain kerja stim kalo pulang kesini saya dulu sering cari tambahan jadi tukang kalo ada tetangga yang butuhin

2. Sebelum bekerja di industri kue sumpia apakah pendapatan anda cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari hari?

Buat kebutuhan sehari hari sebelum kerja disini sih masih belum makanya dulu saya sering nyari tambahan biasanya jadi tukang kalo ada yang butuh bantuan

3. Sudah berapa lama anda bekerja di industri kecil kue sumpia HEPI?

Saya kerja di Pak Saman itu dari 2014 waktu itu saya yang datang sendiri ke Pak Saman minta kerjaan jadi sampe sekarang kerja disini buat bantu gorengin kue sumpia

4. Apakah manfaat yang anda rasakan selama bekerja di industri kue sumpia HEPI? selama bekerja apakah terdapat perubahan bagi kehidupan anda?

Manfaatnya ya kalo manfaat saya gaperlu repot jauh jauh cari kerjaan keluar kota, kalo keluar kota kan juga paling pendapatan ga seberapa belum di potong sama ongkos kan sama aja mending kerja disini gaperlu ongkos. Perubahan sih jadi lebih mending dibanding saya kerja di cuci stim dulu di Jakarta, saya jadi ga perlu jauh jauh cari kerja keluar kota, pendapatan juga mending sekarang daripada sebelumnya yang harus dipotong sama ongkos pulang pergi kesini. kalo untuk kebutuhan sehari hari kalo di gabung sama pendapatan istri saya buka warung kalo sekarang Alhamdulillah cukup lah buat hidup disini di banding sebelum saya kerja di Pak Saman.

5. Dalam sehari berapa lama biasanya anda bekerja?

Saya nge goreng di rumah pak saman biasanya dari jam 9 pagi mulainya itu ga nentu sampe jam pokoknya sampe selesai abis hari itu setiap hari begitu dari senin sampe Sabtu.

6. Berapa pendapatan yang anda terima saat ini? Apakah sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari hari?

Saya di gaji sama pak saman disini 1,6 juta itu di bayarnya perbulan beda sama yang nyeplok sama gulung, kalo dibilang cukup atau enggak ya kalo digabungin sama pendapatan istri saya yang buka warung kecil kecilan ya cukup cukup aja di bandingin pendapatan sebelumnya.

Pendidikan

7. Dengan anda bekerja disini adakah pengaruh terhadap tingkat pendidikan anak anda?

Kalo anak saya masih kecil si masih paud belum sekolah jadi belum keliatan juga pengaruhnya apa, sampe saat ini dari hasil kerja di Pak Saman cukup cukup aja buat biaya anak saya anak saya kan juga baru satu masih kecil

B. Relasi Yang Terbentuk Dalam Industri Kue Sumpia HEPI

Hubungan Timbal Balik dalam Hubungan Kerja

1. Dalam bekerja di industri kue sumpia HEPI sebelum anda bekerja apakah ada suatu perjanjian khusus antara anda dengan pemilik industri?

Gaada kalo perjanjian khusus cuma perjanjian upah aja berapa dikasih tau sama Pak Saman kita saling percaya aja sih kalo perjanjian khusus gitu gaada

2. Bagaimana cara anda bisa bekerja di industri Kue Sumpia HEPI?

Waktu itu saya yang datang sendiri ke rumah Pak Saman kebetulan saya deket sama dia akhirnya di terima buat bantu dia goreng sumpia sampe sekarang

3. Sebagai apa anda bekerja di industri kue sumpia HEPI dan bagaimana cara kerjanya?

Saya tugasnya yang ngegoreng

4. Bagaimana pembagian kerja dan jam kerja yang diterapkan oleh Bapak Saman?

Maksudnya pembagian bagaimana.. ya macem macem ada yang ngengulung ceplok sama ngegoreng kaya saya jadi semuanya punya spesialisasinya masing masing

5. Bagaimana sistem pembayara upah yang diberikan oleh Bapak Saman terhadap anda? Adakah pemberian lain yang dilakukan Pak Saman selain upah?

Kalo penggoreng kaya saya gitu dibayarnya bulanan jadi kita punya gaji setiap bulan 1,6 lumayan lah cukup kalo digabungin sama pendapatan istri buat hidup di Kubang mah. iya terus juga bukan Cuma upah setiap mau lebaran pasti dikasih THR sama Bapak Saman baik berupa uang atau makanan kaya macem sirup gitu gitu

Hubungan Timbal Balik di Luar Lingkungan Kerja

6. Apakah antara anda dan pemilik industri terdapat hubungan saling membantu di luar proses produksi sumpia atau di luar lingkungan kerja ? Bagaimana itu terjadi?

Kalo saling bantu mah udah wajib gacuma di pekerjaan diluar pekerjaan juga kita ini kan masih tetanggan juga, kalo sama Pak Saman apalagi dia kan juga udah ngasih saya kerjaan harus balas budi lah kalo misal dia butu bantuan ya dibantu

7. Apakah Pemilik industri sering membantu anda sebagai tenaga kerjanya diluar lingkungan kerja? seperti apa bentuk bantuannya?

Iya pak Saman sering bantu terutama kalo misal ada dari kita yang sakit pasti di jenguk dikasih sumbangan terus juga dia suka kasih kemudahan

pinjaman buat kita dibayarnya juga gaperlu pake jaminan gitu macem macem sih bentuk bantuannya

8. Sebaliknya dalam bentuk apa bantuan yang anda berikan kepada pemilik industri di luar proses produksi atau diluar lingkungan kerja?

Kita disini itu udah kaya anggep keluarga sendiri sih kita juga masih tetangaan kan pasti siapa aja kalo butuh bantuan sekuat saya pasti saya bantu, apalagi Pak Saman dia udah banyak bantu saya masa kalo dia butuh bantuan ga saya bantu.. pasti saya bantu kalo bentuknya macem macem tergantung Pak Samanya nyuruh kita ngapain kalo saya pernah disuruh bantu betulin atap rumah Pak Saman, nganterin cucunya ke sekolah iyaa terus jga kalo ada hajatan biasanya kita tenaga kerja bantuin ya udah kaya keluarga sendiri

Identitas Diri

- a. Nama : Bapak Aladin (Pekerja Industri)
- b. TTL : Cirebon, 5 Maret 1969
- c. Jenis Kelamin : Laki Laki
- d. Pendidikan Terakhir : SMA

A. Peran Industri Kue Sumpia HEPI Bagi Kondisi Sosial Ekonomi Pekerja

Pekerjaan dan Pendapatan

1. Sebelum bekerja di industri kue sumpia HEPI apa pekerjaan anda? dan darimana sumber pendapatan anda?

Sebelum di Pak Saman sih ya banyak saya pernah dagang baju di Jakarta ikut sama orang terakhir juga saya pernah ngojek disini, kalo pendapatan ya ngandelin dari saya sama istri saya aja dia kerja asisten rumah tangga di Jakarta pendapatanya Cuma 2 jutaan kalo saya sebelum kerja disini sih ga nentu berapa penghasilanya namanya ngojek kadang rame kadang sepi. ya imbasnya itu buat kebutuhan sehari hari kadang suka masih kurang apalagi waktu itu anak saya belum nikah jadi masih ada tanggungan, kalo sekarang Alhamdulillah udah

nikah pendapatan juga udah mendingan senggknya ada penghasilan tetap setiap bulanya dari Pak Saman

2. Sebelum bekerja di industri kue sumpia apakah pendapatan anda cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari hari?

Ya itu jujur aja saya masih sering merasa kekurangan soalnya pendapatan saya kan ga nentu juga sehari dapetnya berapa paling cuma ngandelin istri

3. Sudah berapa lama anda bekerja di industri kecil kue sumpia HEPI?

Kurang lebih disini saya udah ada 6 tahunan a belum lama lama banget, waktu itu kebetulan Pak Saman butuh tenaga kerja yang bisa bawa mobil sama motor akhirnya saya nawarin diri langsung ke Pak Saman

4. Apakah manfaat yang anda rasakan selama bekerja di industri kue sumpia HEPI? selama bekerja apakah terdapat perubahan bagi kehidupan anda?

Yang paling berasa ya saya jadi gaperlu keluar kota lagi untuk cari kerja enak jadi ada kerjaan ya lumayan lah disini udah ada penghasilan tetap sebulan Alhamdulillah sekarang udah jauh lebih cukup dari sebelumnya apalagi sekarang kan anak saya udah nikah dari tahun 2017 jadi udah gaada tanggungan untuk kebutuhan sehari hari disini sih cukup malah ada lebihnya kalo digabung sama pendapatan istri saya kerja di Jakarta nah lebihnya itu biasanya sih saya pake buat nabung buat kalo ada keperluan mendadak pinter pinter kita aja sebenarnya mah buat ngelola uang dipakenya buat apa kan gitu

5. Dalam sehari berapa lama biasanya anda bekerja?

Biasanya pagi dari jam 6 atau jam 7 saya mulai anter distribusiin bahan ke penceplok sama penggulung tapi kalo buat ngambilnya lagi keseringan mereka nganterin sendiri ke Rumah Pak Saman kadang juga saya yang ngambil, kalo untuk nganter ke konsumen itu tergantung kapan konsumen butuh dianter biasanya keluar kota.. soalnya kebanyakan mereka yang ngambil langsung pake mobil ke Pak Saman tapi kadang juga saya yang anter ke mereka tergantung disuruh Pak Saman aja misal disuruh anter ya saya anter jam kerjanya

sebenarnya fleksibel sih tergantung disuruhnya aja Cuma kalo distribusiin ke penceplok sama penggulung itu tiap pagi

6. Berapa pendapatan yang anda terima saat ini? Apakah sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari hari?

Alhamdulillah saya dapetnya 1,6 disini tapi itu pasti tiap bulan daripada sebelumnya saya ngojek kan ga pasti sehari dapat berapa. kalo dibilang cukup sekarang sih jauh ya lebih cukup kaya yang saya bilang tadi apalagi sekarang anak saya udah ada suami istri saya juga kerja di Jakarta kalo istri saya penghasilnya yaa gajauh lah dari saya cukup sih kalo buat di Kubang anaknya disini masih agak murah apa apa tuh

Pendidikan

7. Dengan anda bekerja disini adakah pengaruh terhadap tingkat pendidikan anak anda?

Sebelum saya kerja di sumpia ini anak saya juga tetep sekolah tapi dia cuma sampe SMK aja tahun 2017 kemaren udah nikah jadi pengaruhnya bisa di bilang ga terlalu ada ya paling iya itu cuma buat nambah nambah duit jajan dia pas dia masih sekolah dulu

B. Relasi Yang Terbentuk Dalam Industri Kue Sumpia HEPI

Hubungan Timbal Balik dalam Hubungan Kerja

1. Dalam bekerja di industri kue sumpia HEPI sebelum anda bekerja apakah ada suatu perjanjian khusus antara anda dengan pemilik industri?

Gaada sih perjanjian tertulis gitu soalnya kita juga kan kerja ga terlalu formal paling perjanjian gaji aja berapa itu aja sih

2. Bagaimana cara anda bisa bekerja di industri Kue Sumpia HEPI?

waktu itu kebetulan sekitar tahun 2013 Pak Saman butuh tenaga kerja yang bisa bawa mobil sama motor akhirnya saya nawarin diri langsung ke Pak Saman ya langsung diterima

3. Sebagai apa anda bekerja di industri kue sumpia HEPI dan bagaimana cara kerjanya?

Tugas utamanya sih saya nganter barang bahan baku atau barang jadi tapi kadang saya bantuin juga ngegiling.

4. Bagaimana pembagian kerja dan jam kerja yang diterapkan oleh Bapak Saman?

Kalo pembagian kerja itu yang nyeplok sama gulung cewek semua kalo yang ngegoreng sama anter barang kaya saya ya cowok karena kan termasuk pekerjaan berat, kalo jam kerjanya bisa di bilang fleksibel sih ini kan juga ga terlalu formal. apalagi yang nyeplok sama gulung kan di bawa kerumah.

5. Bagaimana sistem pembayara upah yang diberikan oleh Bapak Saman terhadap anda? Adakah pemberian lain yang dilakukan Pak Saman selain upah?

Sistemnya macem macem kalo saya sama penggoreng di bayar bulanan kalo yang cewek atau ibu ibu yang nyeplok sama gulung itu mingguan di liat dari berapa mereka mampu ngehasilin kalo saya Alhamdulillah sebulan dapat 1,6 juta jadi ada pendapatan tetap lah segitu kalo selain upah iya kita pasti di kasih THR kalo mau lebaran.

Hubungan Timbal Balik di Luar Lingkungan Kerja

6. Apakah antara anda dan pemilik industri terdapat hubungan saling membantu di luar proses produksi sumpia atau di luar lingkungan kerja ? Bagaimana itu terjadi?

Ya iya jelas pasti saling bantu Pak Saman kan juga udah ngebantuin kita buat dapet kerjaan ya pasti kita juga ngebalas lah semampu kita saling bantu disini antara tenaga kerja maupun sama Pak Saman semua udah kaya keluarga.

7. Apakah Pemilik industri sering membantu anda sebagai tenaga kerjanya diluar lingkungan kerja? seperti apa bentuk bantuanya?

Iya alhamdulillahnya kita sering dibantu sama Pak Saman kaya misal bantuan pinjaman uang nanti di bayarnya di potong dari upah jadi sistemnya gitu, ga cuma minjeming uang terus saya pribadi juga pernah minta bantuan dia buat jadi saksi di nikahan anak saya

8. Sebaliknya dalam bentuk apa bantuan yang anda berikan kepada pemilik industri di luar proses produksi atau diluar lingkungan kerja?

Disini itu sifatnya kekeluargaan a pasti kita semua kalo misal ada yang butuh bantuan dibantu apalagi kalo misal Pak Saman yang butuh bantuan tenaga kerja disini semua pasti ngebantu, kita semua disini kan juga dibantu sama Pak Saman jadi ada pendapatan lah kerja disini, kalo bentuk bantuan diluar kerja ya macem macem kaya misal dusuruh anter cucunya ke sekolah, iya terus kalo misal Pak Saman ngadain acara dirumah pasti tenaga kerjanya pada ngebantuin entah nyuci piring lah apa aja pokoknya dibantu sebisa mungkin.

Identitas Diri

- a. Nama : Wawan Karyawan (Kepala Desa)
 b. TTL : 27, Juli, 1977
 c. Jenis Kelamin : Laki laki

A. Gambaran Umum Desa Kubang

1. Bagaimana sejarah Terbentuknya Desa Kubang?

Kalo ngomongin sejarah desa Kubang sebenarnya banyak versi Cuma yang paling banyak masyarakat tau itu desa ini kenapa di namain desa Kubang karena dulunya itu menurut leluhur desa Kubang desa ini itu berupa Kubangan Kubangan bekas jejak binatang jadi susah di lewatin sama orang orang Cuma

seiring berjalanya waktu desa ini mulai terbentuk makanya di namain desa Kubang. Cuma kalau sejarahnya kira kira seperti itulah

2. Bagaimana gambaran mata pencaharian masyarakat desa Kubang?

Mata pencaharian masyarakat Desa Kubang pada umumnya banyak yang bekerja pada sektor pertanian., namun seiring berkembangnya waktu mata pencaharian masyarakat Desa Kubang terus berkembang dan semakin kompleks. selain pertanian banyak juga di industri pengolahan ada juga sebagai wirausaha pns pokonya macem macem disini ada Cuma paling banyak ya itu pertanian sama industri pengolahan kalo industri disini yang terkenal itu industri sumpia yang mana total dari 20 inndustri yang ada 13 diantaranya itu ya industri kue sumpia.

3. Ada Berapa jumlah industri kecil kue sumpia di desa Kubang?

Kalo jumlah industri disini kurang lebih ada 20 dan itu macem macem ada yang produksi pastel roti sama kue sumpia, Cuma ya itu yang paling banyak dan terkenal disini itu industri kue sumpianya.. kalo sumpinya itu sejauh ini ada total 13 industri kue sumpia sejauh ini Cuma kemungkinan bisa nambah karena banyak masyarakat yang udh punya keahlian bikin kue sumpia.

B. Perkembangan Sentra Industri Kecil Kue Sumpia di Desa Kubang

1. Bagaimana menurut anda peranan atau manfaat keberadaan industri kue sumpia bagi kehidupan masyarakat di desa Kubang?

Kalo bisa dibilang saat ini dengan adanya banyak industri kue sumpia manfaatnya cukup banyak ya terutama industri ini mempunyai peran yang cukup penting buat ngurangin pengangguran di desa karena dalam pembuatan kue sumpia ini banyak butuhin tenaga kerja manusia, selain itu dengan adanya industri ini juga membuat desa kita ini cukup terkenal dikalangan masyarakat Cirebon sebagai desa penghasil sumpia

2. Bisakah anda ceritakan bagaimana awal mula berkembangnya industri kue sumpia di desa Kubang?

Kalau ini saya kurang tau pastinya, cuma kalo ga salah pelopornya sih itu dulu si Pak Saman. Cuma nanti coba kamu bisa tanyain lagi ke Pak Saman, kalo seinget saya sih awalnya Pak Saman cuma makin lama makin banyak tuh yang bikin usaha sumpia sehingga ya itu sampe sekarang disini yang terkenal ya kue sumpianya

Identitas Diri

- d. Nama : Nasir (Tokoh Masyarakat)
- e. TTL : 1, Januari. 1960
- f. Jenis Kelamin : Laki laki
- g. Pendidikan terakhir : SMK

A. Gambaran Umum Desa Kubang

1. Bagaimana Sejarah Terbentuknya Desa Kubang?

Jadi begini a kalau menurut asal usul sejarah dari para pendahulu desa kubang, dulunya itu desa ini merupakan kubangan-kubangan yang berasal dari binatang besar, sehingga orang kalau mau lewat sini itu sangat sulit karena berbentuk kubangan-kubangan nah oleh karenanya desa ini dinamakan Kubang nama tersebut diambil dari Bahasa sunda “Kubanggana” yang artinya yaitu sulit, atau dapat dibilang jalan yang dilalui cukup sulit begitu sih kira kira asal usul sejarah nama desa kubang

2. Bagaimana gambaran mata pencaharian masyarakat desa Kubang?

Umumnya disini itu banyak di sektor pertanian tapi banyak juga yang kerjanya di industri pengolahan soalnya disini banyak industri industri yang memproduksi makanan kaya sumpia pastel sama roti kering. ada juga yang buka usaha warung macem macem sih kalo mata pencaharian

3. Ada berapa jumlah industri kecil kue sumpia saat ini di desa Kubang?

Kalo sumpia disini cukup banyak sih a kurang lebih ada 13 industri kue sumpia sampe saat ini alhamdulillah masyarakat disini sekarang juga kebantu dengan adanya industri kue sumpia ini

B. Perkembangan Industri Kecil Kue Sumpia di Desa Kubang

1. Bagaimana arti penting keberadaan industri kue sumpia bagi kehidupan masyarakat di desa Kubang?

Kalo menurut saya adanya industri kue sumpia ini jadi suatu keunggulan tersendiri lah bagi desa kita, peranya juga bisa dibilang cukup penting selain sektor pertanian. Adanya industri ini banyak manfaatnya terutama buat ibu ibu jadi gaada yang nganggur hampir semua udah punya penghasilan

2. Bisakah anda ceritakan bagaimana awal mula berkembangnya industri kue sumpia di desa Kubang?

Dulu awal mulanya industri kue sumpia ini muncul di desa kubang awalnya itu ceritanya sekitar tahun 90an ada sebagian masyarakat kita yang kerja di pabrik sumpia milik orang Cina di daerah palmerah Jakarta. Cuma karena waktu itu lagi krisis moneter pabrik itu bangkrut akhirnya masyarakat kita yang kerja ditempat itu pada pulang dan ada salah seorang warga yang coba memanfaatkan keahlian yang dia punya akhirnya dia bikin deh tuh usaha kue sumpia pertama kali di Desa Kubang kalo seinget saya mah pelopornya pak Saman sama istrinya yang awal mula bikin usaha kue sumpia disini.

Terus baru sekitar tahun 2000an kue sumpia udah mulai ada daya Tarik tersendiri bagi sebagian masyarakat disini. Kira kira pas tahun 2000an udah mulai banyak tuh masyarakat lainnya selain Bapak Saman ada Bapak Sobri juga yang coba bikin usaha kue sumpia juga, malah setau saya ada juga yang mantan pekerja di industri Bapak Sobri sama Bapak Saman yang saat ini udah punya usaha kue sumpia sendiri

LAMPIRAN FOTO



Ibu Iin sedang melakukan pekerjaan sebagai penceplok



Ibu Rumiati sedang melakukan pekerjaan sebagai penggulung



Bapak Nirwana sedang melakukan pekerjaan sebagai penggoreng



Hasil gorengan kue sumpia



Gudang penyimpanan stok industri kue sumpia HEPI



Akomodasi yang di sediakan industri kue sumpia HEPI



Udang rebon yang sedang dikeringkan



Hasil gulungan kue sumpia mentah



Wawancara dengan Ibu Iin



Wawancara dengan Bapak Nirwana



Wawancara dengan Bapak Aladin



Wawancara dengan Ibu Rumiati

RIWAYAT HIDUP



Peneliti mempunyai nama lengkap Diki Handiwibowo, lahir di kota Jakarta pada tanggal 21 Februari 1996. Peneliti merupakan anak kedua dari tiga bersaudara pasangan dari Bapak Sudirya dan Ibu Nining Sumarni. Peneliti mempunyai riwayat pendidikan mulai dari Sekolah Dasar di SD Negeri Rawajati 08 Pagi dan menyelesaikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 182 Jakarta. Kemudian peneliti melanjutkan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 55 Jakarta. Selanjutnya peneliti melanjutkan pendidikan terakhir di Universitas Negeri Jakarta dengan program studi Sosiologi.

Selama masa perkuliahan, peneliti pernah menjadi staff di Departemen Minat dan Bakat di Badan Eksekutif Mahasiswa Program Studi (BEMP) Sosiologi Pembangunan periode 2016 -2017. Selain itu peneliti juga pernah melakukan beberapa penelitian yang diantaranya ialah field trip dan social research. Pertama, penelitian pada tahun 2015 yaitu Sosiologi Pedesaan di Desa Pakenjeng, Garut, Jawa Barat. Kedua, pada tahun 2016, penelitian Ekologi Sosial di pulau Pari, Kepulauan Seribu. Ketiga, peneliti juga telah melaksanakan Praktek Penelitian Sosial (PPS) di Desa Cijulang, Pangandaran, Jawa Barat. Peneliti juga melakukan Praktek Kerja Lapangan di PT. Summarecon Agung Tbk pada tahun 2017 di divisi CSR. Untuk menghubungi peneliti, bisa melalui email dikihandi_sa@yahoo.co.id