

Potensi Industri Kecil Di Desa Wombo Kalonggo Kecamatan Tanantovea Kabupaten Donggala

Siti Rahma*, Aziz Budianta

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Geografi Jurusan Pendidikan IPS
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Dan Dosen Program Studi
Perencanaan Wilayah Kota Fakultas Teknik Universitas Tadulako Palu

*email: sitirahma.geografi@gmail.com

ABSTRACT

The small industry is a form of the people's economy that has the potential to develop the people's economy and have an impact on increasing the national economy and can help overcome the problem of unemployment. In 2020 the economy of Donggala Regency experienced a decline which reached -4.26 percent but in 2021 again showed positive growth reaching 4.64 percent. Wombo Kalonggo Village has several small industries that have the potential to be developed, including the fried onion and copra industries. The types of data used in this study are primary data and secondary data. The data analysis technique used in this research is descriptive analysis. The results of this study indicate that there are two small industries in Wombo Kalonggo Village, namely fried onion production and copra production. The business potential for fried onions and copra in Wombo Kalonggo Village is still very large. This is supported by the geographical location and the potential of local commodities in the development of fried onion and copra industries. The development of the fried onion and copra business is so rapid as evidenced by the fact that the marketing already exists outside the city of Palu and there are even buyers who come directly to the production site. An increase or decrease in sales depends on market prices and the needs of consumers who consume fried onions, while for copra the increase or decrease in sales depends on product quality and weather conditions. Constraints are faced by the lack of capital and raw materials.

Keywords: Village potential, small industry, wombo kalonggo village.

I. Pendahuluan

Sektor dunia usaha khususnya di sektor informal sangat berperan penting dalam memecahkan suatu persoalan perekonomian baik dalam tingkat nasional maupun daerah. Industri kecil sebagai suatu bentuk kegiatan dalam dunia usaha dan sebagai salah satu bentuk ekonomi rakyat yang memiliki potensi dalam mengembangkan ekonomi kerakyatan serta berdampak meningkatkan perekonomian nasional. Industri kecil saat ini berkembang cukup pesat di Indonesia, keberadaan industri kecil tersebut dapat membantu pemerintah dalam pengentasan kemiskinan dan mengurangi angka pengangguran.

Pengembangan industri kecil adalah cara yang dinilai besar peranannya dalam pengembangan industri manufaktur. Pengembangan industri kecil akan membantu mengatasi masalah pengangguran mengingat teknologi yang digunakan adalah teknologi padat karya sehingga bisa memperbesar lapangan kerja dan kesempatan usaha yang ada pada gilirannya mendorong pembangunan daerah dan kawasan pedesaan (Kuncoro, 2007).

Pada bulan Februari tahun 2020, dunia secara global dan Indonesia termasuk wilayah Sulawesi Tengah mengalami wabah pandemi Corona Virus Disease-19 (Covid-19) yang berakibat pada pembatasan aktivitas ekonomi secara langsung sebagai upaya meminimalisir cakupan penyebarannya yang sangat masif. Kondisi ini sangat mempengaruhi pertumbuhan ekonomi yang berawal pada penutupan beberapa industri barang dan jasa, pemberhentian hubungan kerja PHK, penundaan investasi, pembatasan transportasi laut, udara dan darat, penutupan daerah wisata dan turunnya tingkat hunian hotel (*lower-occupational*).

Dunia usaha pada saat itu sangat sulit untuk mengembangkan usaha, dimana dampak yang sangat terasa yaitu sulitnya untuk mendapatkan permodalan karena sisa hasil usaha yang digunakan untuk menutupi biaya produksi. Industri kecil ini cukup stabil dan mampu menjaga keseimbangan kondisi ketika masa pandemi *covid-19* datang, karena sektor industri kecil merupakan usaha yang bersifat padat karya, penggunaan modal usaha relatif sedikit serta teknologi yang digunakan cenderung sederhana dan memiliki pangsa pasar yang cukup stabil. Banyak penelitian yang telah membuktikan

bahwa industri kecil merupakan usaha yang memiliki fleksibilitas dan ketahanan yang tinggi terhadap goncangan ekonomi global. Proteksi ekonomi dan penguatan investasi pada usaha industri kecil harus tetap diperkuat untuk mendukung keberlanjutan perekonomian bangsa.

Kabupaten Donggala merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Sulawesi Tengah yang turut terkena dampak pandemi *covid-19*, dimana pada tahun 2020 ekonomi Kabupaten Donggala mengalami penurunan yang mencapai -4,26 persen akan tetapi pada tahun 2021 kembali menunjukkan pertumbuhan positif mencapai 4,64 persen. Peningkatan tersebut salah satunya dipengaruhi oleh meningkatnya produksi pada usaha Industri kecil sebesar 3,82 persen. Berdasarkan banyaknya usaha di Kabupaten Donggala menurut lapangan usaha terhadap total usaha yang ada di Provinsi Sulawesi Tengah, Kategori Industri kecil memiliki kontribusi sebesar 12,92 persen (BPS-Kabupaten Donggala Tahun 2022).

Desa Wombo Kalonggo Kecamatan Tanantovea Kabupaten Donggala memiliki beberapa industri kecil yang sangat potensial untuk dikembangkan, diantaranya yaitu industri bawang goreng, minyak goreng dan kopra dan pertanian sebagai pendukung bagi kehidupan Masyarakat setempat.

II. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif menggunakan pendekatan deskriptif. Pendekatan deksriptif yakni sebuah bentuk penelitian yang ditujukan untuk mendeksriptifkan fenomena-fenomena yang ada. Baik fenomena alamiah maupun fenomena sosial (Sukmadinata, 2006). Dengan kata lain penelitian deksriptif bertujuan untuk memperoleh informasi-informasi mengenai keadaan saat ini, dan melihat kaitan antara variabel-variabel yang ada. Penelitian ini tidak menguji hipotesa atau tidak menggunakan hipotesa, melainkan hanya mendeskripsikan informasi apa adanya sesuai dengan variabel-variabel yang diteliti.

Perlu diketahui bahwa penelitian kualitatif tidak menolak angka dan menggunakan teknik untuk penyajian data dan analisisnya, penelitian kualitatif yang mendalam yang mampu mengkontruksikan hubungan antara fenomena

dapat menggunakan statistik untuk mengetahui antara fenomena tersebut (Sugiyono, 2010).

Penentuan pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan metode *purposive sampling*, yaitu menetapkan sampel yang terdiri dari 18 industri kecil. ***Purposive sampling*** adalah salah satu teknik sampling non random sampling dimana peneliti menentukan pengambilan sampel dengan cara menetapkan ciri-ciri khusus yang sesuai dengan tujuan penelitian sehingga diharapkan dapat menjawab permasalahan penelitian (Arikunto, 2010). Metode yang digunakan dalam mengumpulkan data terdiri dari tiga yaitu 1) observasi; 2) wawancara; 3) kuisisioner; dan 4) dokumentasi.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif. Analisis deskriptif berfungsi untuk mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau *generalisasi* (Sugiyono, 2012). Teknik analisis deskriptif yang dimaksud dalam penelitian ini mendeskripsikan data yang telah terkumpul. Data yang sudah diperoleh dari hasil observasi kemudian dianalisis menggunakan metode deskriptif kualitatif yang dibagi menjadi 3 (tiga) tahapan antara lain: reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

III. Hasil Penelitian

1. Potensi Usaha Industri Kecil

1). Bawang Goreng

Setiap usaha yang dijalani oleh pelaku ekonomi memiliki visi dan misi dalam menjalankan usahanya. Visi misi yang dilakukan yaitu memberikan pelayanan dan produk yang berkualitas. Gambaran usaha yang dilakukan oleh para pelaku ekonomi tidak lepas dari permintaan konsumen. Pelaku ekonomi atau seorang pengusaha harus jeli dalam memilih jenis usaha yang akan dijalankan, melihat perkembangan-perkembangan pasar yang terjadi, kondisi lingkungan usaha, serta menciptakan inovasi-inovasi baru guna meningkatkan kualitas produk sesuai dengan perkembangan zaman.

Usaha Bawang Goreng merupakan usaha yang *membooming* saat ini, karena usaha ini tidak harus memiliki keterampilan yang luar biasa. Cukup tahu menggoreng dan memiliki modal saja sudah bisa membuka usaha bawang goreng tersebut dan tidak harus berpendidikan tinggi.

Usaha Industri Kecil Bawang Goreng Desa Wombo Kalonggo ada yang beridiri pada tahun 2007, 2010, 2013, 2014, 2015, 2017, 2019, 2020 dan 2021 Modal yang digunakan bisa dikatakan fantastis dari lima juta rupiah (Rp. 5.000.000,-) sampai kurang lebih Dua Puluh Lima Juta Rupiah (Rp.25.000.000,-) berdasarkan jenis dan banyaknya jumlah bawang merah. Modal usaha tersebut ada yang bersumber dari modal pribadi dan modal yang berasal dari pinjaman/ hutang dari Bank.

Usaha Bawang Goreng tersebut berkembang dengan pesat setiap tahunnya, terbukti pemsaran bawang goreng tersebut tidak hanya di area Desa Wombo Kalonggo saja akan tetapi pemasarannya juga sudah sampai keluar Desa Wombo Kalonggo bahkan keluar dari Kota Palu pada umumnya. Ada juga produksinya yang sudah dikirim keluarga negara yaitu Negara Australia dan Inggris. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Ibu KM :

“Usaha saya ini didirikan tahun pada tahun 2007, modal yang saya gunakan awalnya menggunakan dana pribadi.. Tapi setelah usaha ini berkembang saya memberaikan diri meminjam uang dibank untuk dijadikan modal usaha saya. Dan untuk penjualan,, untuk penjualan, awalnya bawang goreng saya ini saya pasarkan sendiri ke pasar-pasar kemudian saya coba untuk pasarkan toko-toko jadi saya tinggal menagih dan ada juga yang datang langsung ke tempat saya” (Wawancara, 29 September 2022)

Senada dengan yang dimukakan ibu MN :

“Usaha saya ini didirikan tahun pada tahun 2013, modal yang saya gunakan awalnya menggunakan dana pribadi, masih takut untuk utang. Tapi setelah usaha ini berkembang saya memberaikan diri meminjam dana KUR pada bank untuk dijadikan modal usaha saya. Hmm, untuk penjualan.,, kami pasarkan produk ini tidak hanya di Desa Wombo Kalonggo tetapi juga sudah sampai keluar dari Desa Wombo Kalonggo yaitu di kota palu masih didaerah sulawesi tengah” (Wawancara, 29 September 2022).

Hal tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh ibu AM :

“Usaha saya ini sudah berdiri pada tahun 2017. Dan modal yang saya gunakan dalam usaha saya ini berasal dari dana pribadi dan juga dari dana pinjaman dari bank. Kalau tidak ada pinjaman dari bank usaha kami tidak mungkin bisa berkembang. Pasti tidak akan berjalan.., dalam memasarkan produk bawang goreng selain di Desa Wombo Kalonggo, Pantoloan, dan Kota Palu., hmm., ini kami juga sudah lakukan penjualan ini sampai ke luar negeri yaitu negara inggris dan negara australia., yang pesan atau pemesanannya melalui teman-teman kerja adik saya,.” (Wawancara, 30 September 2022).

Hampir seluruh penjual bawang goreng di Desa Wombo Kalonggo melakukan pemasaran dalam Kota Palu dan diluar Kota Palu dan tidak semua yang bisa menembus penjualan atau pemasaran hingga manca negara. Sama halnya dikemukakan oleh ibu MR :

“saya mendirikan usaha ini pada tahun 2015 sampai sekarang., kalau untuk itu modal kami awalnya modal sendiri kemudian dapat tawaran dari Bank BRI jadi untuk modal yang besar kami pinjam di Bank BRI., hmmm, untuk penjualannya atau pemasarannya kadang kami jual sendiri kadang juga kami titip ditoko langganannya kami Cuma kalau di swalayan kami belum menitipkan itu barang produk kami karena belum BPOM, kan kalau dimasukan ke swalayan itu harus BPOM. Dan pemasarannya sendiri tidak di desa wombo saja tapi juga dikota palu dan hingga keluar kota palu melalui pesanan online” (wawancara, 30 September 2022).

Senada dengan yang dikemukakan oleh ibu HZ :

“Usaha ini berdiri kurang lebih 3 tahun, modal awal kami modal sendiri baru kami melakukan pinjaman di bank guna meningkan modal produksi. Ya kan, modal besar atau kecil yang penting penjualannya lancar. untuk pemasarannya saya melakukannya sendiri (Wawancara, 29 september 2022)

Hal yang sama yang dikemukakan oleh ibu MS :

“Usaha ini berdiri kurang lebih 12 tahun, modal awal kami modal sendiri kemudian kami melakukan pinjaman di bank untuk meningkatkan modal produksi kami. Untuk pemasarannya awalnya kami jual sendiri tanpa

menggunakan jasa orang lain dan sekarang melalui anak saya, kami bisa memasarkan produk kami keluar Daerah Sulawesi Tengah melalui online (Wawancara, 30 September 2022).

Perbedaan usaha bawang goreng dengan usaha lainnya yaitu dilihat dari sisi pengelolaannya. Pengelolaan bawang goreng lebih mudah dibandingkan usaha lainnya atau usaha kopra.

Bahkan perbandingan jumlah banyaknya kelapa tidak sebanding dengan banyak jumlah bawang merah. Perbandingannya begitu nampak salah satu diantara yaitu begitu drastis satu ton kelapa sama dengan tiga ratus kilo bawang goreng. Hal ini dikemukakan oleh ibu AM :

“usaha bawang goreng ini lebih menguntungkan dibandingkan kelapa atau kopra, yang pertama pengelolaan bawang goreng lebih mudah dibandingkan dengan kelapa. Kelapa masih cari lagi tukang panjatnya, cari lagi yang orang pisahin sabut dengan buah kelapa, dan seterusnya. Kalau bawang, Cuma cabut bawang, potong daun bawang, kupas, iris terus goreng. Bedanya yang kedua yaitu 1 ton kelapa sama dengan 300 kilo gram bawang merah, tapi kalau untuk penjualan lebih mudah kelapa, kalau kelapa kadang pembelinya datang langsung kalau bawang penjualannya tidak langsung seperti kopra (Wawancara, 30 September 2022).

Senada dengan yang dikemukakan oleh Ibu MN :

“lebih mudah urus bawang daripada urus kelapa, kalau bawang kita Cuma duduk kalau kelapa prosesnya berat, seperti panjat kelapa, cangkil kelapa jemur kelapa itupun kalau bagus lagi cuacanya, hmm,, kalau cuaca tidak bagus ya terpaksa harus dipanggang lagi itupun lama juga baru kering kurang lebih dua hari sama saja dengan jumur dengan menggunakan matahari (Wawancara, 29 September 2022)

Perkembangan dari segi pemasaran yang dilakukan oleh pelaku usaha awalnya pemasaran yang mereka lakukan adalah memasarkan produk bawang goreng langsung kepasar tradisional, warung-warung dan ada juga yang datang langsung ke tempat produksi. Namun, seiring perkembangannya

sekarang para pelaku usaha sudah memiliki pemasok sendiri. Kendala-kendala yang ditemukan dalam melakukan produksi bawang goreng ini yaitu cuaca yang tidak stabil, kurangnya bahan baku atau kosongnya bahan baku dan modal berkurang sedangkan harga bahan baku bawang merah meningkat drastis. Seperti yang dikemukakan oleh ibu AM :

“Kendala yang saya dapatkan selama produksi yang utama itu modal, kedua bahan baku, dan itu lagi satu cuaca yang tidak bersahabat. Modal berkurang ya, usaha saya tidak jalan karena tidak bisa beli bahan baku sedangkan kalau cuaca juga tidak stabil atau hujan terus menerus bawang merah banyak yang rusak begitu jaga kalau musim panas sama saja. Jadi biar modal ada kalau bahan baku kosong produksinya tidak jalan juga. (Wawancara, 30 September 2022)

Senada dengan yang dikemukakan ibu MN :

“Modal.., Kendala yang berat itu adalah modal terus bahan baku. Ada modal tidak ada bahan baku. Ada bahan baku tidak ada modal ya,, sama saja tidak jadi apa-apa. (Wawancara, 29 September 2022).

Sumber bahan baku untuk memproduksi bawang goreng tersebut ada yang berasal dari hasil panen pribadi atau yang berasal dari Desa Wombo Kalonggo sendiri, ada juga berdasarkan pesanan dari Desa atau kampung diluar Desa Wombo Kalonggo diantaranya yaitu palasa, tinombo, onka, solove, sidera, maku dan labuan. Sebelum terjadinya gempa bumi, Desa Wombo Kalonggo merupakan salah satu desa penghasil bawang terbanyak di Kota Palu akan tetapi, setelah terjadi gempa, likuifaksi, tsunami yang meluluhlantakan Sulawesi Tengah Khususnya Kota Palu, Donggala dan Sigi Biromaru. Produktivitas Bawang Merah di Desa Wombo Kalonggo mulai berkurang. Itu sebabnya untuk produktivitas Bawang Goreng bahan baku diambil dari luar Desa Wombo Kalonggo. Jumlah petani bawang merah di Desa Wombo Kalonggo yang masih aktif hingga saat ini yaitu sekitar 5 orang dengan luas lahan $\leq 10000 \text{ m}^2$ sampai dengan 20000 m^2 . Luas panen juga setara dengan luas lahan yaitu $\leq 10000 \text{ m}^2$ sampai dengan 20000 m^2 . Setiap pengiriman bawang merah ada biaya pengiriman berdasarkan jumlah berapa kilo jumlah pesanan, jumlah biaya pengiriman untuk bawang merah kotor masih dengan daun

sebesar Rp. 11.000,-/kilo sedangkan untuk bawang bersih pisah daun sebesar Rp. 12.000,-/kilo. Sama halnya dengan yang dikemukakan oleh Ibu AM :

“selain hasil panen sendiri saya juga pesan bawang dari palasa, tinombo, ongka, solove, sidera, maku dan labuan, tentu ada biaya kirim lagi, seperti dari palasa biaya sewa dihitung perkilo, satu kilo bawang kotor Rp. 11.000,- dan bawang protol 12.000,- (Wawancara, 30 September 2022)

Senada dengan yang dikemukakan oleh Ibu MR :

“kalau saya masih pesan bawang merah ada yang dari desa wombo, ada juga yang dari palasa, biasanya disini, sebagai pemilik usaha bawang goreng kita saling membantu, kalau saya tidak dapat bawang, teman lain dapat bawang kadang saling menawarkan dan berbagi dan biaya pengirimannya kadang dibagi juga (Wawancara, 30 September 2022)

Pelaku usaha selalu mengupgrade usaha yang mereka miliki, inovasi yang mereka tunjukkan diantaranya adalah terus melakukan pengembangan terhadap kemasan dari bawang goreng tersebut. Hal ini senada dengan yang dikemukakan oleh ibu HZ :

“Iya, kemasan produk saya sudah saya ubah, dulu masih menggunakan mika sekarang sudah menggunakan kemasan layak bagi usaha saya (wawancara 29 september 2022)

Sesuai dengan yang dikemukakan oleh Ibu KM :

“kalau kita tidak merubah kemasan produk bagaimana usaha kita ini berkembang, bagaimana caranya menarik minat orang membeli produk kita, karena itu saya merubah kemasan yang awalnya hanya menggunakan mika, saya coba dengan membuat kemasan dan label usaha saya (Wawancara, 29 September 2022)

Proses Pengelolaan bahan baku tidak sepenuhnya menggunakan mesin tetapi menggunakan jasa tenaga kerja atau jasa masyarakat Desa Wombo. Adapun tenaga mesin yang digunakan hanyalah untuk menyaring atau mengeringkan minyak. Alat atau mesin yang digunakan yaitu mesin spiner, dan mesin spiner ini digunakan berdasarkan pesanan dari konsumen karena ada juga konsumen yang tidak ingin bawang goreng tersebut dalam keadaan

kering tetapi ada juga menginginkan bawang goreng tersebut dalam keadaan basah. Seperti yang dikemukakan oleh ibu AM :

“tidak semua konsumen menginginkan bawang goreng yang kering tetapi banyak juga yang menginginkan bawang yang basah. Katanya bawang goreng basah lebih sedap dibandingkan bawang goreng yang kering tetapi ada juga konsumen yang lebih suka bawang goreng yang kering daripada bawang yang basah, katanya bawang yang basah itu lebih cepat tengik, tapi kalau ada yang pesan keluar kota kita tetap spinner, takut belum sampai tujuannya bawangnya sudah rusak (wawancara, 30 September)

Senada dengan yang dikemukakan oleh ibu MN :

“lebih banyak orang yang menyukai bawang goreng basah dibandingkan bawang kering, tapi kalau ada yang pesan untuk keluar kota ya kita tetap spinner, dia suka atau tidak kita tetap spinner. Karena takut saat masih dalam perjalanan produknya sudah rusak. Jadi untuk menjaga kualitasnya kita tetap spinner. (Wawancara, 29 September 2022)

Total Jumlah pekerja atau tenaga kerja dalam pengelolaan bawang goreng tersebut tidak menentu, berdasarkan banyaknya bahan baku, tenaga kerja yang dipekerjakan biasanya kurang lebih 20 orang tenaga kerja. Salah satu cara mempertahankan produk agar tetap eksis di pasaran yaitu dengan cara mempertahankan kualitas produk bawang goreng tersebut. Bentuk promosi yang dilakukan yaitu dengan cara menggunakan ataupun memanfaatkan media sosial seperti *facebook*, *Whatsapp* dan *Instagram*. Senada dengan yang dikemukakan oleh ibu MR :

“orang yang saya pekerjakan itu tidak menentu, tergantung banyaknya bahan baku atau bawang merah yang ada, kalau jumlah bawang merah tidak samapi 100 kilo orang yang pekerjakan juga tidak banyak, tapi kalau sampai 1 ton biasanya orang yang pekerjakan itu kurang lebih 10 orang. Intinya tergantung bahan baku yang ada. (Wawancara.30 September 2022)

Senada dengan yang dikemukakan oleh ibu KM :

“tenaga kerja saya tidak menentu tergantung dari jumlah bahan baku, kalau jumlah bahan bakunya atau bawang merah banyak baru saya ambil banyak tenaga

kerja tapi kalau tidak banyak ya tidak banyak juga tenaga kerjaku, biasanya dari tiga orang sampai sepuluh orang (Wawancara. 29 September 2022)

Faktor penghambat dalam pengembangan usaha bawang goreng ini yaitu kurangnya kerja sama yang baik, kurangnya inovasi, faktor perkembangan teknologi. Dalam dunia bisnis atau dunia usaha pengetahuan akan teknologi sangat di perlukan, dengan adanya teknologi bisa memudahkan para pebisnis untuk melebarkan sayapnya dalam memasarkan produknya hingga manca negara. Sebagai seorang pengusaha harus bisa mengetahui faktor-faktor apa saja yang yang dapat mendukung dan menghambat usahanya, dengan demikian sebagai seorang pengusaha dapat meminimalkan resiko yang terjadi pada usaha tersebut. Sedangkan faktor pendukung dalam menjalankan setiap usaha yaitu adanya kerja sama yang baik. Menurut Ibu MN :

“salah satu faktor yang mendukung jalannya usaha kita yaitu bekerja sama dengan baik antar tetangga atau antar masyarakat, apalagi usaha bawang goreng ini, kalau kita tidak mau bekerja sama dengan masyarakat siapa yang nanti akan membantu kita dalam menjalankan usaha ini, misalnya protol bawang, iris bawang dan goreng bawang, kalau kita baik dengan mereka tentu mereka mau membantu kita mengembangkan usaha kita. (Wawancara, 29 September 2022)

Hal yang sama dengan yang dikemukakan Ibu MR :

“Tentunya bekerja sama dengan tetangga yang menjadi tenaga kerja usaha kita, jadi tidak perlu mencari jauh-jauh karena masyarakat disini banyak yang bersedia menjadi tenaga kerja kita dan bisa membuka lapangan pekerjaan untuk masyarakat disini, dari pada hanya duduk diam dirumah ada baiknya kerja sampingan iris bawang merah (Wawancara, 30 September 2022)

Usaha bawang goreng merupakan usaha favorit untuk saat ini, pekerjaannya tidak susah dan upahnya dibayarkan setelah pekerjaan tersebut selesai. Satu keranjang bawang merah yang sudah selesai di iris upahnya sebesar lima belas ribu rupiah. Satu orang tenaga kerja ada yang mengerjakan empat keranjang bawang merah, ada juga juga yang mengerjakan sepuluh keranjang bawang merah yang dikelola menjadi bawang goreng khas wombo. Usaha bawang goreng ini bisa dikatakan sangat membantu perekonomian

masyarakat yang berada di Desa Wombo Kalonggo. Seperti yang dikemukakan oleh ibu FR :

“alasan bergabung diusaha ini karena kebutuhan hidup yaitu uang. Dengan adanya usaha ini kebutuhan keluarga saya bisa terpenuhi. Saya bersyukur masih diberi kepercayaan menjadi salah satu bagian dari usaha bawang goreng ini. Saya tidak hanya bergabung pada satu orang pemilik usaha bawang goreng tapi hampir semua saya bergabung, bahkan bukan Cuma saya tapi sebagian besar dari masyarakat desa wombo kalonggo ini bergabung dalam usaha bawang goreng ini (wawancara 02 Oktober 2022).

Senada dengan yang dikemukakan oleh Ibu NR :

“saya bergabung dengan usaha bawang goreng ini sudah lama, sejak awal usaha bawang goreng ini ada di Desa Wombo Kalonggo, saya bergabung diusaha ini karena keterbasan ekonomi keluarga saya. adanya usaha ini ekonomi keluarga saya bisa terpenuhi. Saya bersyukur masih diberi kesempatan dan kepercayaan menjadi salah satu bagian dari usaha bawang goreng ini. Saya tidak hanya bergabung pada satu orang kelompok usaha bawang goreng saja tapi saya juga bergabung pada kelompok bawang goreng yang lain, atau hampir semua saya bergabung, jadi saya tidak tahu yang mana bos saya, intinya semua pemilik usaha bawang goreng yang pernah menggunakan jasa saya berarti itu bos saya. Heh., dan bukan Cuma saya yang punya banyak bos tapi sebagian besar dari masyarakat desa wombo kalonggo ini bergabung dalam kelompok usaha bawang goreng yang lain juga, intinya siapa yang ada bawangnya dikelola itu yang kami datangi, kalau tidak ya diam lagi, nanti tunggu ada bawang lagi baru kerja bawang lagi. (wawancara 03 Oktober 2022)

Berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan dilapangan yaitu usaha bawang goreng ada yang didirikan pada tahun 2007 yang masih beroperasi hingga saat ini, dan ada juga baru merintis pada tahun 2021. Ada beberapa jenis usaha industri kecil yang ada di Desa Wombo Kalonggo dua diantaranya yaitu usaha industri kecil kopra dan usaha industri kecil bawang goreng, yang membedakan usaha bawang goreng dengan usaha lainnya adalah proses pengelolaan bawang goreng lebih mudah dibandingkan usaha lainnya.

Bahan yang digunakan dalam pengelolaan bawang goreng juga bisa dikatakan mudah didapatkan, adapun bahan yang digunakan yaitu bawang merah, tepung rose brand, tepung ketan dan minyak kelapa. Alat yang digunakan yaitu wajan, loyang, keranjang, sendok goreng dan koran yang digunakan sebagai alat manual untuk mengeringkan sisa minyak pada bawang.

Perkembangan dari usaha bawang goreng ini begitu pesat dibuktikan dengan adanya penjualan atau pemsarannya sudah ada yang diluar Kota Palu. Peningkatan ataupun penurunan penjualan tergantung dari harga pasar dan kebutuhan konsumen yang mengkonsumsi bawang goreng. Jika bahan baku berkurang harga produk bawang goreng juga ikut meningkat. Peningkatan itu menjadi naik hingga Rp.185.000,- sampai Rp.200.000,- dari harga awal Rp. 165.000,- atau dari harga Rp.175.000,-, jika bahan baku banyak maka harga pasarannya dari harga Rp.165.000,- sampai dengan Rp.175.000,-.

Kendala yang dialami produsen yaitu kurangnya modal produksi dan kurangnya bahan baku. Bahan baku diperoleh dengan cara membeli bawang merah dari pemasok yang didapatkan dari beberapa desa dua diantaranya yaitu palasa, tinombo, onka, solove, sidera, maku dan labuan. Total kebutuhan bahan baku diproduksi tidak menentu yang terbanyak satu kali produksi yaitu 1seribu kilogram atau sama dengan satu ton bawang merah. Seratus kilo gram bawang merah sama dengan dua puluh kilogram bawang goreng. Jadi kalau satu ton bawang merah sama dengan dua ratus kilogram bawang goreng. Inovasi-inovasi yang dilakukan oleh para produsen yaitu dengan membuat kemasan bawang goreng dan memasang label agar lebih menarik dan menarik para peminat bawang goreng.

Proses pengelolaan bawang goreng belum menggunakan mesin tapi masih menggunakan tenaga kerja kecuali dalam hal penegeringan bawang goreng menggunakan mesin spiner. Modal usaha yang digunakan yaitu modal usaha pribadi dan juga modal berasal dari pinjaman dana KUR pada Bank, dan belum ada dan bantuan dari pemerintah. Harga jual dari produk bawang goreng berdasarkan harga jual pasar. Pengelolaan bawang yang harus dipertahankan itu yaitu kualitas bawang goreng atau produk itu sendiri.

Faktor penghambat usaha ini yaitu, modal, bahan baku dan kondisi cuaca. Jumlah tenaga kerja yang diperkerjakan dalam memproduksi bawang goreng ini tidak menentu berdasarkan jumlah bahan baku yang ada. Jika bahan baku atau bawang merah sampai 1 ton maka tenaga kerja yang dipekerjakan kurang lebih 20 orang pekerja. Alasan tenaga kerja yang bergabung pada usaha bawang merah ini yaitu untuk memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga.

Perkembangan dari segi pemasaran yang dilakukan oleh pelaku usaha awalnya pemasaran yang mereka lakukan adalah memasarkan produk bawang goreng langsung ke pasar tradisional, warung-warung dan ada juga yang datang langsung ke tempat produksi. Namun, seiring perkembangannya sekarang para pelaku usaha sudah memiliki pemasok sendiri. Ada sebagian dari produsen yang sudah memasarkan produknya keluarga negeri melalui rekan mereka, akan tetapi pemasaran produk luar negeri tersebut tidak berlanjut dikarenakan biaya pengiriman yang tinggi.

2). Usaha Kopra

Masyarakat Desa Wombo Kalonggo, Kecamatan Tanantovea merupakan salah satu desa yang memproduksi Kopra. Letak geografis Desa Wombo Kalonggo sangat sesuai untuk budidaya tanaman kelapa. Oleh karena itu bentuk usaha yang berbahan dasar kelapa sangat berpotensi untuk dikembangkan di Desa Wombo Kalonggo ini, salah satu contoh adalah industri kecil kopra. Kelapa mempunyai syarat tumbuh yaitu dapat tumbuh didataran rendah maupun dataran tinggi dengan iklim basah ataupun iklim kering. Proses pembuatan dan pengelolaan kopra dilakukan secara konvensional atau sesuai dengan kebiasaan yang dilakukan di Desa Wombo Kalonggo.

Proses pembuatan kopra di mulai dengan memilih kelapa yang dijadikan kopra, kemudian kelapa dikupas dengan menggunakan parang dan alat pengupas sabut kelapa atau *posunggi* (dalam bahasa daerah atau kaili), setelah itu kelapa dibelah dan dibersihkan. Kelapa yang telah di belah dibersihkan dari ketos atau tombong kelapa dan juga dari lendirnya kemudian ditiriskan. Kelapa yang sudah di bersihkan kemudian di jemur dengan menggunakan bantuan

tenaga matahari selama dua sampai dengan tiga hari, berdasarkan kondisi cuaca di tempat atau wilayah tersebut.

Selain itu, ada juga pengeringan dengan menggunakan pengarang atau pengasapan di atas api atau dipanggang di atas api yang menggunakan bahan bakar sabut kelapa dengan menggunakan para-para kelapa atau *pobaiya* (dalam bahasa kaili) yang terbuat dari pelepah kelapa dan dibuat dengan tinggi 115 Cm, panjang 3 ½ meter dan luas 2 ½ Meter. Hal sesuai dengan yang di kemukakan oleh Bapak RL :

“proses pembuatan kopra ini berat. Banyak proses yang dilakukan belum lagi ongkosnya juga besar., dari cari orang yang panjat kelapa, kumpul kelapa, angkut, bakasih pisah sabut kelapa, belah dan jemur kelapa.. apalagi kalau cuaca seperti sekarang yang sering musim hujan, yah jalan satu-satunya mengeringkan kelapa dengan menggunakan pobaiya. Kalau tidak seperti banyak kelapa yang akan rusak kualitasnya. Untuk membuat pobaiya itu harus dengan tinggi 115 cm panjang 3 setengah dan luas 2 setengah meter, kalau tidak akan banyak lagi kelapa yang hangus (wawancara, 2 Oktober 2022).

Senada dengan yang dimukakan oleh bapak KS :

“kalau usaha kopra yang harus siap dengan konsekuensinya,..apalgi dengan kondisi cuaca saat ini, hujan terus siang malam, ini bisa merusak kualitas kopra. Kalau kelapa yang di proses menjadi kopra ini tidak bagus keringnya tidak sempurna, nanti banyak jamur yang akan tumbuh dikelapa itu. itu yang buat timbangan kurang akan dipotong., itu juga proses pembuatan kopra bisa dikatakan ongkos banyak, dari panjat, angkut, pisahkan sabut, jemur, cungkil., apalagi kalau kelapa sudah ada tombongnya, daging kelapa tersebut sudah berkurang, kalau dibandingkan dengan usaha lain, misal usaha bawang goreng lebih untung usaha bawang goreng., coba perbandingannya kelapa dengan bawang goreng itu satu ton kelapa tiga ratus kilo bawang goreng, sedangkan kelapa tiga ribu biji hasilnya hanya kurang lebih satu ton kopra., pengelolaannya juga tidak seberat pengelolaan kopra (Wawancara, 3 Oktober 2022).

Pengeringan atau penjemuran dilakukan agar dapat mengurangi kadar air daging buah kelapa untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan

berbagai jenis jamur, bakteri, serangga yang memakan dan merusak daging buah kelapa dan minyak yang dikandung didalam buah daging kelapa. Setelah melakukan pengeringan tahap selanjutnya yaitu memisahkan atau mencungkil daging kelapa dari tempurung kelapa dengan menggunakan alat cungkil kelapa besi. Belum ada penggunaan alat-alat dan mesin berteknologi canggih serta belum memiliki gudang penyimpanan.

Bentuk Usaha Industri Kecil Kopra ini merupakan usaha milik perorangan yang dikelola secara turun temurun dengan rata-rata jumlah pekerja sebanyak lima orang. Bahan baku pembuatan kopra sendiri ada yang berasal dari hasil tanam pribadi ada juga yang berasal dari sistem kontrak dan juga sistem jual beli kelapa. Sistem kontrak yang dimaksud adalah dimana pelaku usaha membayar kelapa kepada pemilik kelapa yang sebenarnya dengan melakukan perjanjian dua sampai dengan tiga kali panen sesuai dengan besaran panjar atau biaya sewa yang diberikan kepada sang pemilik. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh bapak KS :

“kalau saya ini tidak memiliki banyak kelapa sendiri, yang banyak kelapa yang saya kontrak, saya bayar dengan pemilik kelapa tapi saya yang kelola. Semakin besar harga sewa saya semakin lama kelapanya saya kelola,.. Biasanya saya kalau memperpanjang kontraknya, kalau keuntungan yang saya dapat dari penjualan yang pertama saya langsung kasih panjar dengan pemilik kelapa atau bayar lunas uang sewa lagi biar saya bisa kelola beberapa kali panen lagi (Wawancara, 3 oktober 2022)”.

Berbeda dengan yang dikemukakan oleh bapak RL :

“kalau saya tidak ada sistem kontrak kelapa murni semua kelapa saya pribadi, panennya tiga bulan sekali, yah., hanya saja ongkos pengelolaannya saja yang terkadang berat, apalagi tukang panjatnya harus ada panjar dulu baru mau panjat, apalagi sekarang tukang panjat kelapa itu sudah kurang, jadi itu juga yang menghambat produksi kopra kadang siapa yang bayar itu dulu yang mau dipanjatkan kalau dulu kadang panjat dulu baru bayar. (Wawancara, 02 Oktober 2022).

Senada dengan yang dikemukakan oleh Bapak MD :

“Oh, kelapa pribadi tidak sistem kontrak, uuuuihh pekerjaan yang benar-benar mengurus tenaga ya kelapa ini, belum lagi pengelolaannya yang memiliki proses yang panjang, dari cari tukang panjat, cari tukang angkut, cari tukang yang misahin sabut dengan kelapa, kemudian yang cungkil kelapa, kalau jemur kita sendiri atau biasanya kalau cuaca tidak mendukung atau mendung kita biasa melakukan proses panggang dengan menggukkan para kelapa. Proses ini juga sedikit sulit, apinya tidak boleh terlalu besar, tidak boleh terlalu kecil yah harus sedang-sedang saja. Kalau gosong timbangan kurang, kalau tidak kering juga timbangan kurang juga jadi harus kering sempurna tidak gosong tidak juga setengah kering. Jadi resiko produksi kopra ini yah, begitulah harus ekstra hati-hati.,, hmm untuk total produksi kopra yang ada didesa ini tidak menentu dek, apalagi kalau musim kemarau, musim itu buah kelapa kurang dan kerdil, yah salah pendukung usaha ini yah harus berani ambil resiko, entah untung ataupun rugi ya itu sudah konsekuensi dari usaha yang kita jalani (Wawancara, 04 Oktober 2022).

Selain memproduksi kopra, masyarakat Desa Wombo Kalonggo juga memiliki usaha lain seperti usaha bawang goreng, usaha jual beli kemiri, usaha jual beli arang, usah air galon masak, dan menjual gorengan. Sebagian besar pelaku usaha juga memiliki lahan perkebunan kelapa sendiri sebagai sumber bahan baku kopranya. namun beberapa pelaku usaha juga ada yang membeli dan menampung produksi kelapa dari masyarakat dan petani lokal dengan harga jual atau beli Rp. 1.500,-/ Biji. Pengelolaan kelapa kopra ini berdasarkan iklim atau cuaca yang ada didaerah tersebut. Adapun total produksi kopra di Desa Wisata Wombo Kalonggo tidak menentu berdasarkan kondisi cuaca yang ada. Jika di suatu kampung tersebut musim hujan maka buah kelapa akan melimpah ruah dan memiliki buah kelapa yang besar, akan tetapi jika ditempat tersebut musim panas maka buah kelapa tersebut juga ikut berkurang dan miliki buah kelapa yang kecil. Perbandingan antara kelapa biji dan kelapa kopra yaitu kurang lebih 3.000 biji kelapa hasilnya jika sudah jadi kopra sama dengan kurang lebih 1 ton kopra.

Penjualan ataupun pemasaran untuk kopra yang ada di Desa Wisata Wombo Kalonggo dijual kebeberapa tempat yang ada di desa tetangga salah satu pada Desa Wombo Induk atau sering dikenal dengan Wombo II, ada juga yang langsung dijual kepada perusahaan dengan menggunakan sistem kontrak maupun perorangan dan sistem pemesanan, selain itu juga pembeli yang datang langsung untuk membeli hasil produksi kopra masyarakat Desa Wisata Wombo Kalonggo. Selain kopra ada juga yang menjual kelapa dengan sistem kupas babi. Kupas Babi berbeda dengan pengelolaan kopra, kupas tidak memisahkan antara sabut kelapa dengan tempurung kelapa secara bersih untuk mencengahnya pecahnya kelapa sedangkan untuk pembuatan kopra harus memisahkan sabut kelapa dan tempurung kelapa secara bersih agar lebih mudah dalam membelah kelapa tersebut. Kelapa kopra disusun atau dikemas dengan menggunakan karung dan diikat menggunakan tali rafia. Pengiriman kelapa kopra tersebut menggunakan atau menyewa mobil *pick up*. Senada dengan yang dikemukakan Bapak MD :

“untuk penjualan kopra kopra kami sudah punya langganan tersendiri tinggal telpon pembelinya langsung datang, hal ini bisa mengurangi biaya pengangkutan (Wawancara, 04 Oktober 2022).

Hal ini senada dengan yang dikemukakan oleh Bapak RL :

“ kalau untuk jual, kami sudah ada langganan, tinggal telpon ada kopra dirumah pembeli langsung datang kerumah. Jadi tidak ada biaya sewa mobil angkut (Wawancara, 02 Oktober 2022)“

Berbeda dengan yang dikemukakan oleh Bapak KS :

“ untuk penjualan saya ada yang langsung ke perusahaan ada juga pembeli yang datang langsung ketempat saya, kalau untuk perusahaan saya menjual kelapa biji kupas babi, sedangkan untuk pembeli yang datang langsung saya menjual kopra, jadi untuk perusahaan saya sewa mobil, sedangkan untuk kopra saya tidak ada biaya sewa (wawancara, 03 Oktober 2022)

Salah satu penghambat proses pengelolaan kelapa kopra ini tergantung pada modal dan kondisi cuaca. Apabila kondisi cuaca hujan maka akan menghambat proses pengeringan dan penjemuran yang menggunakan sinar

matahari, hal ini akan mempengaruhi kualitas mutu dari kopra yang dihasilkan. Proses pengeringan yang mengandalkan sinar matahari membutuhkan waktu lima sampai tujuh hari tergantung dari terik matahari, akan tetapi dalam proses ini jika kelapa yang akan dibuatkan kopra tersebut tidak kering secara sempurna akan ditumbuhi jamur sehingga minyak kelapa yang dihasilkan juga tidak begitu berkualitas dan akan berwarna kecoklatan. Sesuai dengan yang dikemukakan oleh Bapak KS:

“Seperti yang telah saya katakan tadi, terhambatnya usaha ini ya karena kurangnya modal dan kondisi alam, kalau modal kurang yah usaha terpaksa mandat. Hehe, walaupun modal cukup kondisi cuaca tidak mendukung ya pekerjaan terhambat. Jadi ya serba salah. Apalagi sekarang musim hujan, untuk kelapa hujan ini berkah karena buahnya akan banyak tapi saat pengelolaan menjadi kopra hujan ini petaka, Apalagi kebanyakan kami yang memiliki usaha kopra ini kalau mau jemur kelapa mengandalkan sinar matahari, hmm, rusak semua kelapa (Wawancara, 03 Oktober 2022).

Senada dengan yang dikemukakan oleh Bapak MD :

“penghambat usaha ini bisa jadi faktor modal, bisa jadi faktor cuaca, bisa jadi karena kurang tukang panjat kelapa. Yang paling dominan itu kurangnya tukang panjat kelapa, kalau modal pasti sudah kita rencanakan sebelumnya, tapi kalau soal tukang panjat yah memang harus buat janji dulu, hehe (Wawancara, 04 Oktober 2022).

Pengelolaan kelapa menjadi kopra terdapat beberapa jenis limbah hasil dari pengelolaan kopra tersebut, seperti limbah serabut atau sabut kelapa dan tempurung kelapa. Tempurung kelapa biasanya digunakan sebagai kayu bakar, ada yang menggunakan langsung tanpa menjadikannya arang terlebih dahulu, tetapi ada juga yang membuat arang dari bahan tempurung tersebut yang kemudian digunakan secara pribadi ada juga yang menjual arang tersebut. Selain tempurung kelapa, serabut atau sabut kelapa juga digunakan sebagai bahan bakar, sabut kelapa merupakan bahan bakar yang digunakan untuk menggoreng bawang goreng. Namun sebagian besar limbah tersebut juga ditumpuk menjadi sampah. Selain persoalan limbah yang harus dikelola dan

dikembangkan lebih lanjut. Selain itu, pemerintah juga belum melakukan pembinaan atau belum juga memberikan bantuan kepada kopra produsen kopra yang ada di Desa Wisata Wombo Kalonggo.

Sebagian masyarakat Desa Wombo Kalonggo memiliki penghasilan dari bertani, akan tetapi ada juga yang memang tidak tempat untuk bekerja bahkan tidak memiliki lahan untuk bercocok tanam atau berkebun. Tetapi, dengan dasarnya usaha kopra yang dijalankan oleh para produsen dapat membantu perekonomian masyarakat Desa Wisata Wombo Kalonggo. Seperti yang di kemukakan oleh bapak AL :

"kami bersyukur bisa bergabung dengan usaha yang dijalankan beberapa orang yang memiliki kelapa di desa wombo kalonggo ini, saya biasanya memisahkan sabut kelapa dengan kelapanya, bukan cuma saya tapi masih ada teman-teman saya yang lain yang kerjanya sama dengan saya, itu kalau kelapanya banyak, kalau tidak banyak biasanya hanya saya sendiri. walaupun dibayarnya tidak begitu banyak tapi, saya sudah senang karena ini bisa membantu kebutuhan keluarga saya, untuk kebutuhan sehari-hari saya. Usaha ini kalau untuk saya cukup menjanjikan hanya saja itu kalau harganya naik biasanya bayaran untuk jasa kami juga naik tapi kalau turun biasanya bayarannya kami juga turun (Wawancara 04 Oktober 2022)

Senada dengan yang dikatakan oleh Bapak SW :

"saya bersyukur tenaga saya masih dibutuhkan dan masih dipercaya untuk mengangkut kelapa beberapa pemilik kelapa yang ada didesa wombo kalonggo ini, karena usaha sangat membantu kebutuhan saya dan keluarga saya. Walau sedikit tapi cukuplah untuk kebutuhan saya. Usaha ini cukup baik, hanya saja masalahnya itu biasanya hanya diharga kelapa saja, kalau harga kelapa naik kami juga merasakan naiknya itu kalau turun yah,, begitulah.. hmm.. (Wawancara 05 Oktober 2022)

Berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan di lapangan yaitu di Desa Wombo Kalonggo. Usaha ini sudah berjalan cukup lama 2011 dan masih beroperasi hingga saat ini. Proses pengelolaan kopra lebih sulit dibandingkan usaha lainnya misalnya usaha bawang goreng. Pengelolaan kelapa mentah

hingga menjadi kopra itu dimulai dari proses panjat kelapa, muat kelapa, meisahkan sabut dan biji kelapa, kemudian belah kelapa, jemur kelapa, cincang kelapa. Proses pengelolaannya bisa sampai satu minggu lebih. Selain itu, proses pengelolaannya juga harus bisa bekerja sama dengan cuaca. Jika tidak akan banyak kelapa atau kopra yang rusak atau berjamur akibat tidak kering sempurna dan hal itu juga merupakan pemicu turunnya harga kopra. Berbeda dengan usaha bawang goreng, hari ini cabut, pisahkan akar dan daun, kupas, dan iris hanya memakan waktu dua sampai empat hari paling lambat. Keuntungan yang didapatkan juga lebih banyak bawang goreng dibandingkan usaha kopra. Perbandingannya satu ton kelapa sama dengan dua ratus kilogram bawang goreng. Sedangkan untuk kopra perbandingannya tiga ton kelapa sama dengan satu kopra.

Bahan baku diperoleh dari hasil panen pribadi, jual beli kelapa dan hasil kontrak kelapa. Kebutuhan bahan baku tidak menentu, berdasarkan kondisi alam atau cuaca. Kalau musim panas buah kelapa kurang dan bijinya juga kecil, kalau musim hujan buah kelapa lebat dan buahnya juga besar. Proses pengelolaan kopra ini masih menggunakan tenaga kerja belum menggunakan mesin. Penetapan harga jual mengikuti harga pasaran. Kendala dan juga penghambat berjalannya usaha kopra ini atau yang sering terjadi yaitu kurangnya modal dan bahan baku. Proses penjualan kopra yaitu pembeli datang langsung ketempat produksi.

2. Keterkaitan Tema dalam Bidang Pendidikan

Geografi telah didefinisikan oleh para ahli dengan rumusan kalimat yang berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan dan perspektif pada zamannya (Hermawan, 2009). Namun, ada kata kunci yang selalu melekat pada objek studinya, sehingga definisi geografis yang paling umum diartikan sebagai ilmu yang mempelajari variasi keruangan, bagaimana dan mengapa terdapat perbedaan dari satu tempat dengan tempat lain di permukaan bumi. Dari perspektif interaksi keruangan, geografi didefinisikan sebagai ilmu yang mengkaji permukaan bumi dan fenomena kehidupan yang berada di atasnya serta interaksi di antara keduanya dalam perspektif spasial yang membentuk

pola, struktur, proses, serta pengorganisasian dalam ruang dan waktu. Secara operasional aksiologis, geografi diartikan sebagai ilmu yang mengkaji tentang penggunaan dan atau pemanfaatan ruang pada permukaan bumi sebagai hasil relasi dan interaksi antara manusia dengan lahan sebagai tempat hidupnya.

Sesuai pendapat Iwan Hermawan (2009), bahwa objek studi ilmu geografi adalah ruang di permukaan bumi, isi dari ruang, dan interaksi antar ruang dan isinya dalam dimensi waktu tertentu. Ruang di permukaan bumi berupa litosfer, atmosfer, hidrosfer, dan biosfer yang tersebar dan secara dinamis mengalami proses spasial. Isi lapisan udara (atmosfer) membentuk iklim dan cuaca. Isi lapisan batuan (litosfer) membentuk bentang lahan berupa pegunungan, perbukitan, dataran, plato (datar tinggi), gunung api dan lapisan tanah. Isi lapisan air (hidrosfer) berupa laut, danau, sungai, dan air tanah. Isi lapisan kehidupan (biosfer) berupa kehidupan binatang dan tumbuhan. Isi lapisan manusia (antroposfer) merupakan kehidupan manusia termasuk di dalamnya jumlah, perkembangan, sistem sosial, ekonomi, politik, bahasa, sistem religi, dan teknologi. Ruang permukaan bumi yang disebutkan di atas merupakan objek material (substansi materi yang dikaji) geografi. Di atas permukaan bumi terdapat hubungan timbal-balik (relationshtp) antara aspek fisik, makhluk hidup dan manusia di dalamnya membentuk satu kesatuan yang menghasilkan keragaman atau variasi ruang dalam dimensi waktu tertentu. Hubungan timbal balik yang menciptakan keragaman atau variasi keruangan muka bumi merupakan objek formal geografi.

Selama proses kajian, geografi memiliki beberapa prinsip epistemologis yang menjadi landasan kajian geografi. Dalam banyak kesempatan, prinsip-prinsip geografi tersebut menjadi kata kunci terhadap produk penelitian yang bersifat geografis. Prinsip geografi merupakan pernyataan-pernyataan dasar yang berfungsi sebagai landasan dalam menganalisis dan menelaah fenomena geografi di permukaan bumi. Prinsip-prinsip geografi yang dimaksud antara lain:

1. Prinsip keruangan (spatial principle) yaitu prinsip yang memandang bahwa ruang permukaan bumi memiliki pola persebaran, interelasi, dan interaksi

berbagai gejala dan fenomena yang ada didalamnya sehingga setiap pola keruangan dapat diamati potensi, cara kerja, dan peranannya dalam sistem sosial, ekonomi, budaya, politik, dan lain-lain.

2. Prinsip persebaran (spreading principle) yaitu prinsip yang memandang bahwa keberadaan suatu gejala dan fenomena tidak merata di permukaan bumi. Artinya dapat ditemukan di beberapa tempat tetapi tidak ditemukan di tempat lain. Gejala dan fenomena yang tersebar meliputi semua hal di permukaan bumi, mulai dari spesies hewan dan tumbuhan, penduduk, hingga pola cuaca, penularan penyakit, dan unsur-unsur buatan manusia. Ahli geografi mencari dan mencoba menjelaskan pola distribusi dan bagaimana sesuatu disebar dan diatur di suatu kawasan tertentu. Satu di antara prinsip persebaran yang dapat dikemukakan adalah distribusi fenomena geografis di permukaan Bumi tidak sama antara satu wilayah dengan wilayah lainnya. Sebagai contoh sebaran tambang batu bara dan potensinya berada di wilayah-wilayah tertentu yang berbeda satu dengan lainnya.
3. Prinsip antarhubungan keruangan (spatial relationships) yaitu prinsip yang memandang bahwa setiap ruang terjalin hubungan antara masyarakat manusia dengan alam lingkungannya. Setiap ruang memiliki relasi keruangan yang khas sehingga menunjukkan perbedaan dengan ruang yang lain. Selain itu, antara ruang yang satu dengan ruang lainnya memiliki hubungan yang dapat diteliti relasinya baik dalam bentuk interelasi, interaksi, maupun interdependensi. Di antara prinsip antar hubungan keruangan yang dapat dikemukakan, keadaan ruang berpengaruh terhadap cara budaya berkembang di suatu wilayah. Sebagai contoh jika seseorang atau sekelompok orang tinggal di pantai, mereka kemungkinan akan menjadi nelayan.
4. Prinsip keterpaduan (Integrated Principle) yaitu prinsip yang memandang bahwa ruang di permukaan bumi tercipta dari berbagai unsur baik dari unsur alam maupun kehidupan manusia yang saling terkait karena itu dalam mengatasi masalah yang terjadi di dalam ruang harus menyinergikan berbagai komponen terkait. Jika satu unsur lingkungan terganggu, maka

akan berpengaruh terhadap unsur lainnya. Begitu pula dalam melakukan perlindungan atau pengelolaan, selalu memperhatikan semua unsur terkait dalam ruang. Salah satu prinsip keterpaduan adalah bahwa komponen-komponen dalam lingkungan dapat tumbuh dan berkembang atau berkurang hingga terwujud keseimbangan, Sebagai contoh jenis pohon di hutan akan tumbuh sesuai dengan kondisi dan ketersediaan tanah, curah hujan, suhu, dan kelembapannya.

5. Prinsip perubahan (Change Principle) yaitu prinsip yang memandang bahwa keadaan ruang di permukaan bumi akan selalu mengalami perubahan. Hal ini disebabkan oleh banyak faktor terutama keberadaan manusia yang selalu berusaha untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Semakin banyak manusia memanfaatkan alam dan lingkungan sekitar, maka keadaan lingkungan akan mengalami perubahan. Karena itu, diperlukan pengendalian agar sumber daya lingkungan dapat memenuhi kebutuhan manusia pada saat sekarang dan di masa yang akan datang. Dalam prinsip perubahan antara lain dinyatakan bahwa "geografi berubah dari waktu ke waktu sebagai akibat dari kekuatan alam, politik, sosial, atau ekonomi". Sebagai contoh erupsi gunung api dapat mengubah lingkungan dari keadaan sebelumnya.
6. Prinsip deskriptif (descriptive principle) yaitu prinsip yang memandang bahwa fenomena geografis dapat dideskripsikan sehingga dapat dipahami kecenderungannya. Dalam prinsip deskripsi tersebut fenomena geografi tidak hanya dapat dijelaskan secara kualitatif, tetapi dapat disajikan secara kuantitatif dengan tabel, grafik dan diagram sehingga tendensinya dapat dipahami dengan cepat dan tepat. Satu di antara prinsip deskriptif menyatakan bahwa fenomena geografi dapat dideskripsikan secara kualitatif maupun kuantitatif. Sebagai contoh dinamika penduduk Kota Jayapura dapat disajikan secara kuantitatif dengan tabel dan grafik, dan dinarasikan secara induktif.

Jadi, Geografi merupakan ilmu yang mempelajari gejala dan sifat permukaan bumi dan penduduknya yang berdasar pada letaknya. Cabang Geografi menurut Nursid Sumaatmadja adalah Geografi Fisik, Geografi

Manusia, Geografi Regional, Geografi Sejarah. Geografi Manusia merupakan cabang geografi yang bidang kajiannya adalah aspek keruangan gejala di permukaan bumi dengan manusia sebagai objek pokok studinya, yaitu mencakup aspek kependudukan, aspek aktivitas yang meliputi aspek ekonomi, aktivitas politik, aktivitas sosial dan budayanya. Geografi manusia dibagi menjadi beberapa cabang, yaitu: Geografi Penduduk, Geografi Ekonomi, Geografi Politik, Geografi Permukiman dan Geografi Sosial. Geografi Ekonomi merupakan cabang geografi manusia yang bidang kajiannya berupa struktur keruangan aktivitas ekonomi manusia penghuninya. Geografi memiliki keterkaitan dengan industri yang berhubungan langsung dengan alam. Dilihat dari sudut pandang geografi, industri merupakan suatu sistem perpaduan subsistem fisis dengan subsistem manusia. Subsistem yang mendukung pertumbuhan dan perkembangan industri yaitu komponen-komponen lahan, lahan mentah atau bahan baku, sumber daya energi, iklim dengan segala proses alamiahnya. Sedangkan subsistem manusia yang mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan industri meliputi komponen-komponen tenaga kerja, kemampuan teknologi, tradisi, keadaan politik, keadaan pemerintah, transportasi dan komunikasi, konsumen dan pasar, dan lain sebagainya.

Jika dikaitkan dengan tema yang ada, bahan baku yang digunakan dalam membuat bawang goreng dan kopra berasal dari Sumber Daya Alam (SDA). Sedangkan untuk pengelolaan bawang goreng atau kopra bergantung pada kondisi iklim dan yang mendukung pertumbuhan dan perkembangan industri bawang goreng ataupun kopra itu sendiri adalah manusia yang meliputi tenaga kerja. Jika dilihat dari sudut pandang manusia berperan penting dalam bidang geografi ekonomi. Sesuai pendapat Hadjam Irfan, (1997), bahwa manusia dibutuhkan dalam berbagai aktivitas ekonomi dalam bidang pertanian, industri, perdagangan, transportasi, komunikasi dan lain sebagainya. Keberhasilan pembangunan ekonomi salah satunya dipengaruhi oleh faktor produksi. Faktor produksi ini sangat mempengaruhi kelancaran berlangsungnya proses produksi pada suatu usaha industri bawang goreng dan kopra di Desa Wombo Kalonggo sangat memerlukan faktor produksi yang

mendukung berkembangnya industri diantaranya adalah Bahan baku industri, modal, tenaga kerja, pemasaran, transportasi dan sumber energi.

V. Kesimpulan

Potensi industri kecil yang ada di Desa Wombo Kalonggo Kecamatan Tanantovea Kabupaten Donggala terbagi atas 2 yaitu industri bawang goreng dan industri kopra. Usaha bawang goreng dan kopra di Desa Wombo Kalonggo ini masih memiliki potensi yang sangat besar. Hal ini didukung oleh 4 faktor yaitu lokasi, bahan baku, tenaga kerja, pemasaran. Maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Letak geografis Desa Wombo Kalonggo sangat mempengaruhi potensi komoditas lokalnya dalam pengembangan industri bawang goreng dan kopra.
2. Bahan baku pembuatan bawang goreng dan kopra diperoleh dari lahan perkebunan pribadi, yaitu perkebunan bawang merah dan kelapa. Namun ada juga beberapa pelaku usaha bawang goreng dan kopra membeli dan menampung bahan baku dari masyarakat dan petani lokal.
3. Tenaga Kerja yang dipekerjakan dalam pengelolaan usaha bawang goreng berjumlah 5 sampai dengan 20 orang atau tidak menentu berdasarkan jumlah bahan baku yang tersedia. Sementara tenaga kerja yang dipekerjakan dalam pengelolaan usaha kopra yaitu kurang lebih 5 orang tergantung jumlah bahan baku atau kelapa itu sendiri. Cara mendapatkan tenaga kerja dari usaha bawang goreng dan kopra ini yaitu dengan cara non-formal. Proses pengelolaan bawang goreng dan kopra masih dilakukan secara manual tidak menggunakan tenaga mesin terkecuali untuk pengeringan bawang goreng menggunakan mesin spiner.
4. Pemasaran dari usaha bawang goreng ini sudah sampai keluar Kota Palu walaupun belum memiliki izin usaha yang legal tetapi sudah menerima pesanan antar kota bahkan luar negeri. Sementara untuk pemasaran usaha kopra, pembeli langsung yang datang ke tempat produksi. Peningkatan ataupun penurunan penjualan bawang goreng dan kopra tergantung dari harga pasar dan kebutuhan konsumen.

5. Kendala yang didapatkan produsen dalam pengelolaan usaha bawang goreng yaitu kurangnya modal, dan bahan baku sementara untuk usaha kopra yaitu kurangnya modal dan kondisi iklim yang tidak bersahabat. Kelebihan dari usaha bawang goreng yaitu keuntungan yang didapatkan lebih besar daripada usaha kopra sedangkan kekurangannya yaitu produknya tidak dapat disimpan terlalu lama. Sementara untuk usaha kopra kebihannya yaitu bahan bakunya mudah didapatkan sedangkan kekurangannya yaitu pengeluarannya lebih besar dibandingkan keuntungan yang didapatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Hermawan, I., (2009). *Geografi Sebuah Pengantar*. Bandung: Private Publishing.
- Irfan, Hadjam. (1997). *Geografi Ekonomi*. Yogyakarta: FKIS IKIP Yogyakarta.
- Kuncoro, Mudrajad. (2007). *Ekonomika Industri Indonesia Menuju Negara Industri Baru 2030*. Yogyakarta: C.V Andi.
- Nursid, Sumaatmadja. (2001). *Studi Geografi Suatu Pendekatan dan Analisa Keruangan*. Bandung: Alumni.
- Sugiyono. (2010). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmadinata. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Graha Aksara.

Undang-Undang RI No. 3 Tahun 2014 tentang Perindustrian. Jakarta:
Sekretariat Negara RI.

Undang-Undang RI No. 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Jakarta:
Sekretariat Negara RI.

BPS-Kabupaten Donggala Tahun 2022.