SKRIPSI

PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF BIDANG KULINER BERBASIS KEARIFAN LOKAL STUDI PADA PRODUSEN KERUPUK DAN KEMPLANG 26 ILIR KOTA PALEMBANG

KHALI ANGGA RAMADHAN SIREGAR
07021381722152

JURUSAN SOSIOLOGI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2021

SKRIPSI

PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF BIDANG KULINER BERBASIS KEARIFAN LOKAL STUDI PADA PRODUSEN KERUPUK DAN KEMPLANG 26 ILIR KOTA PALEMBANG

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana S-1 Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Sriwijaya

KHALI ANGGA RAMADHAN SIREGAR
07021381722152

JURUSAN SOSIOLOGI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2021

HALAMAN PENGESAHAN

PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF BIDANG KULINER BERBASIS KEARIFAN LOKAL STUDI PADA PRODUSEN KERUPUK DAN KEMPLANG 26 ILIR KOTA PALEMBANG

SKRIPSI

Oleh:

KHALI ANGGA RAMADHAN SIREGAR

07021381722152

Indralaya,7Januari 2022

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Dra. Yusnaini, M.Si
NIP.19661231993031018

Dra. Dyah Hapsari ENH, M. Si
NIP. 196010021992032001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Sriwijaya

Prof. Dr. Alfitri, M.Si
NIP. 196601221990031004

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul "**Pengembangan Ekonomi Kreatif bidang Kuliner berbasis Kearifan Lokal studi pada Produsen Kerupuk dan Kemplang 26 Ilir Kota Palembang**" telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Ujian Komprehensif Skripsi Jurusan Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Sriwijaya pada tanggal 07Januari 2022.

Indralaya,7Januari2022

Ketua:

1. **Dra. Yusnaini, M.Si** .....
   NIP. 196405151993022001

Anggota:

1. **Dra. Dyah Hapsari ENH, M. Si** .....
   NIP.196010021992032001
2. **Dr. Diana Dewi Santika, S.Sos., M.Si** .....
   NIP. 198002112003122003
3. **Safira Soraida, S.Sos., M.Sos** .....
   NIP. 198209112006042001

Mengetahui,
Dekan FISIP

Prof. Dr. Alfitri, M.Si
NIP. 196601221990031004

Ketua jurusan Sosiologi,

Dr. Yunindyawati, S.Sos., M.Si
NIP. 19750603 200003 2 001

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
JURUSAN SOSIOLOGI
Jalan Raya Palembang Prabumulih KM. 32 Indralaya Kabupaten Ogan Ilir (OI) 30662
Telp. (0711) 580572 Fax. (0711) 58050572 Kode Pos. 30662

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Khali Angga Ramadhan Siregar
NIM	: 07021381722152
Jurusan	: Sosiologi
Konsentrasi	: Perencanaan Sosial
Judul Skripsi	: Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Berbasis Kearifan Lokal Studi Pada Produsen Kerupuk dan Kemplang 26 Ilir Kota Palembang
Alamat	: Jl Masjid 1, Tanjung Barangan RT 02 RW 03 Kecamatan Ilir Barat 1 kelurahan Bukit Palembang
No Hp	: 081268803664

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang saya tulis di atas merupakan karya sendiri, disusun dari hasil penelitian berdasarkan kaidah-kaidah ilmiah yang berlaku. Apabila kelak terbukti bahwa skripsi saya di atas merupakan jiplakan karya orang lain *(plagiarisme)* saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Surat pernyataan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, 25 Januari 2022

Yang buat pernyataan,

METERAI TEMPEL 10000 78176AJX655447872

Khali Angga Ramadhan Siregar
NIM. 0702138722152

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto:

"Persahabatan sejati itu layaknya kesehatan, nilainya baru kita sadari setelah kita kehilangannya"

Skripsi ini kupersembahkan kepada:

- ***Orang tua dan keluarga yang aku sayangi dan cintai***
- ***Sahabat dan teman seperjuangan***
- ***Almamater kebanggaan***

KATA PENGANTAR

Bissmillahirrahmanirrahiim

Alhamdulillahi rabbil 'alamin, segala puji hanya bagi Allah subhanallahuwata'ala. Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah atas segala nikmat, rahmat dan kasih sayang yang telah diberikan.Pencapaian hingga saat ini karena berkah dari Allah yang telah memberikan jalan kebaikan serta kemudahan dalam setiap langkah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **"Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Berbasis Kearifan Lokal studi pada Produsen Kerupuk dan Kemplang 26 Ilir Kota Palembang"**. Tidak lupa, sholawat dan salam penulis sampaikan kepada junjungan kita, Nabi Agung Nabi Muhammad shallallahu 'alaihi wa sallam, semoga kelak kita mendapat syafaat dari beliau. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan, maka dari itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun. Penulis juga menyadari dalam penulisan skripsi ini begitu banyak pihak-pihak yang ikut terlibat, untuk itu penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada banyak pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu penulis yaitu, diantaranya :

1. Allah SWT yang memberikan kelancaran dan kemudahan bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini
2. Bapak Prof. Dr. Ir. H. Anis Saggaf, MSCE., selaku Rektor Universitas Sriwijaya.
3. Bapak Prof. Dr. Alfitri, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Dr. Yunindyawati, S.Sos., M.Si selaku ketua jurusan Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Sriwijaya
5. Ibu Safira Soraida, S,Sos., M.Sos., selaku Sekretaris Jurusan Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Sriwijaya.
6. Ibu Dra. Yusnaini, M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan mengarahkan penulis dari awal hingga akhir proses penulisan skripsi ini

7. Ibu Dra. Dyah Hapsari ENH, M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan mengarahkan penulis dari awal hingga akhir proses penulisan skripsi ini
8. Bapak Rudy Kurniawan, STH.I., M.SI dan Prof. Dr. Alfitri, M.Si selaku pembimbing akademik yang telah banyak membantu penulis dalam urusan akademik selama perkuliahan
9. Bapak dan Ibu Dosen Sosiologi Fisip Universitas Sriwijaya yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat selama masa perkuliahan
10. Seluruh Staff karyawan dan karyawati Fisip kampus palembang Universitas Sriwijaya yang sangat berjasa memberikan bantuan selama masa perkuliahan
11. Kedua orang tua tersayang, Bapak Barunggam Siregar SH. MH dan Ibu Nekia Gultom, terima kasih untuk doa, semangatnya, dukungan secara materil dan motivasi serta kasih sayang yang tiada henti diberikan kepada anak-anaknya
12. Untuk adik-adikku Rafli Agung Permana Siregar, Irsyad Barum Siregar, dan Karim Siregar yang juga selalu memberikan doa dan dukungan.
13. Kelurahan Talang Semut yang telah memberikan izin untuk dapat melakukan penelitian.
14. Para informan yang telah bersedia memberikan informasi dan bantuan data selama penelitian.
15. Untuk Sahabat karib rombogna parkir Fauzan, Rizka, Ricky, Sigit dan Razzaq serta April. Dan juga rombongan Kos Dadan, Han, Humam, dan Marcelino yang selalu ada dan setia susah dan senang menemani serta memberikan dukungan dan masukan hingga detik ini. Terima kasih banyak.
16. Kepada seluruh teman-teman seperjuangan jurusan Sosiologi Palembang angkatan 2017.

Palembang, 07 Januari 2022
Penulis,

Khali Angga Ramadhan Siregar
07021381722152

RINGKASAN

Penelitian ini membahas mengenai pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner berbasis kearifan lokal studi pada produsen kerupuk dan kemplang 26 ilir kota palembang. Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui bentuk pengembangan ekonomi kreatif dan juga masalah juga hambatan dalam pengembangan ekonomi kreatik bidang kuliner berbasis kearifan lokal pada produsen kerupuk dan kemplang 26 ilir kota palembang. Metode penelitian yang digunakan deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teori yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Teori tindakan sosial max weber. Hasil penelitian menemukan bahwasanya adanya inovasi dan kreatifitas dari produsen tempat penelitian ini dilakukan yaitu di toko sekaligus produsen kerupuk dan kemplang palembang, berbedanya bentuk, bahan, dan proses penjualan yang dilakukan dapat mempengaruhi proses pengembangan mereka dan juga adanya ide kreatif yang bisa membuat hal yang biasa/monoton menjadi sesuatu yang unik dan menjadi ciri khas. Adapun hambatan yang dihadapi yaitu kurangnyasdamaupumsdm yang layak dan pengembangan ini masih dalam proses dan toko tersebut yang bisa melakukannya, kurangnya dukungan dari pemerintah setempat, dan persaingan pasar juga harga jualnya. Bentuk pengembangan yang digunakan produsen kerupuk dan kemplang di 26 ilir kota palembang ini meliputi Berupa Kreativitas produk dan Pemasaran, Pengembangan Kemitraan, Bantuan Permodalan, Perlindungan Usaha, Memantapkan Asosiasi.

Kata Kunci: Pengembangan ekonomi kreatif, Kearifan Lokal, Kreativitas

Dosen Pembimbing I	**Dosen Pembimbing II**
Dra. Yusnaini, M.Si	**Dra. Dyah Hapsari ENH, M.Si**
NIP. 1966123199031018	**NIP. 196010021992032001**

Mengetahui,

Ketua Jurusan Sosiologi

Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik

Universitas Sriwijaya

Dr. Yunindyawati, S.Sos., M.Si

NIP. 197506032000032001

SUMMARY

This study discusses the development of a creative economy in the culinary field based on local wisdom studies on crackers and kemplang producers 26 ilir Palembang city. The purpose of this study is to determine the form of creative economic development and also the problems and obstacles in the development of the creative economy in the culinary field based on local wisdom in the producers of crackers and kemplang 26 ilir Palembang city. The research method used is descriptive qualitative. Data collection techniques in this study were carried out by means of observation, interviews, and documentation. The theory used in this research is Max Weber's social action theory. The results of the study found that there was innovation and creativity from the producers where this research was carried out, namely in stores as well as crackers and kemplang producers in Palembang, different shapes, materials, and sales processes that were carried out could affect their development process and also the existence of creative ideas that could make ordinary things /monotonous becomes something unique and characteristic. The obstacles faced are the lack of proper human resources and human resources and this development is still in progress and the shop can do it, the lack of support from the local government, and market competition as well as the selling price. The forms of development used by the crackers and kemplang producers in 26 ilir of the city of Palembang include Product and Marketing Creativity, Partnership Development, Capital Assistance, Business Protection, Strengthening Associations.

Keywords: Creative economy development, Local Wisdom, Creativity

Advisor I

Dra. Yusnaini, M.Si
NIP. 196405151993022001

Advisor II

Dra. Dyah Hapsari ENH, M.Si
NIP. 196010021992032001

Head of the Sociology Department

Faculty of Social Science and Political Sicence

Sriwijaya University

Dr. Yunindyawati, S.Sos, M.Si

NIP. 197506032000032001

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
HALAMAN PERSETUJUAN iii
SURAT PERNYATAAN iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN v
KATA PENGANTAR vi
RINGKASAN viii
SUMMARY ix
DAFTAR ISI x
DAFTAR TABEL xii

BAB IPENDAHULUAN
1.1 Latar Belakang Penelitian 1
1.2 Rumusan Masalah 6
1.3 Tujuan Penelitian 6
1.4 Manfaat Penelitian 6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN
2.1 Tinjauan Pustaka 8
2.2 Kerangka Pemikiran 12
2.2.1 Ekonomi Kreatif 12
2.2.2 Pengembangan Ekonomi Kreatif 15
2.2.3 Kerupuk dan Kemplang 17
2.2.4 Kearifan Lokal 19
2.2.5 Teori Tindakan Sosial 21

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian 24
3.2 Lokasi Penelitian 24
3.3 Strategi Penelitian..... 25
3.4 Fokus Penelitian 25
3.5 Jenis dan Sumber Data 26
3.6 Penentuan Informan..... 27
3.7 Peranan Peneliti 27
3.8 Unit Analisis Data 28
3.9 Teknik Pengumpulan Data 28
3.10 Teknik Pemeriksaan dan Keabsahan Data..... 30
3.11 Teknik Analisis Data 32
3.12 Jadwal Penelitian 33

IVGAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Letak geografis lokasi penelitian 34
4.2 Sejarah Toko Kerupuk dan Kemplang Palembang..... 36
4.3 Gambaran Umum Informan..... 42
4.3.1 Informan Utama..... 42
4.3.2 Informan Pendukung 44

V HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Bentuk Pengembangan Ekonomi Kreatif 51
5.1.1 Kreativitas produk dan pemasaran kerupuk dan kemplang 26 ilir kota Palembang 51
5.1.2 Pengembangan Kemitraan Kerupuk dan Kemplang 26 ilir kota Palembang..... 53
5.1.3 Permodalan Kerupuk dan Kemplang 26 Ilir Kota Palembang 55
5.1.4 Perlindungan Usaha Kerupuk dan Kemplang 26 Ilir Kota Palembang..... 56

5.2 Hambatan Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Kearifan Lokal 61

VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan 63

6.2 Saran 63

DAFTAR PUSTAKA 65

LAMPIRAN 68

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daftar UKM Di Kota Palembang 2020 3
Tabel 1.2 Daftar Toko Kerupuk Dan Kemplang 26 Ilir 2021..... 4
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu..... 11
Tabel 2.2 Alasan pengembangan ekonomi kreatif perlu dilakukan 26
Tabel 3.1 Fokus Penelitian..... 33
Tabel 3.2 Jadwal Penelitian..... 35
Tabel 4.1 (1) Tingkat Pendidikan 36
Tabel 4.1 (2) Jenis Pekerjaan 38
Tabel 4.2 Jenis Produk dan Harga Kemplang dan Kerupuk..... 39
Tabel 4.3.1 Identitas Informan Utama..... 40
Tabel 4.3.2 Identitas Informan Pendukung..... 41

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Ekonomi kreatif muncul pertama kali pada tahun 2001 dan diperkenalkan oleh John Howkins.Pada tahun 1997 yangsaat itu Howkins menyadariakan adanya suatu perubahan bentukindustri ekonomi yang didasarkankepada kreativitas masyarakat.Ekonomi ialahide baru sistem ekonomi yang memposisikan informasi dan kreativitasmanusia sebagai faktor produksi paling utama.Ide ialah suatu barang mahal di dalam ekonomi kreatif tersebut, karena ide-ideyang kreatif yang akan mendorong terbentuk atau terciptanya inovasi-inovasi yang kemudian menjadi suatu solusi terbaru dan juga produk yang baru, karena ini adalah jawaban selama ini atasmasalah kecilnya kualitas produk yang sesuai dengan keinginan dan juga kebutuhan pasar(dalam Kaswan, 2017).

Menurut Departemen Perdagangan RI (2009 : 5)industri kreatif adalah industri yang berasal dari pemanfaatan sebuah kreativitas maupun keterampilan dari bakat yangdimiliki individu guna menciptakan kesejahteraan serta memberdayakan daya kreasi dan daya cipta individu tersebut.Pengembangan ekonomi kreatif didasarkan pada fungsi, peran, dan kontribusi ekonomi kreatif terhadap aspek kehidupan masyarakat, bangsa, dan negara (Kaswan,2017). Sektor kreatif meliputi 16 industri yang salah satunya adalah industri memasak. Masalah makan bukan lagi sekedar mengenyangkan, tapi juga terkesan menarik dari segi gaya hidup dan seni. Fenomena ini bertujuan denganmemilih memasak sebagai motor penggerak untuk memajukan subsektor industri kreatif lainnya. Semoga langkah ini bisa langsung menambah dan menambah penghasilan masyarakatpertumbuhan ekonomi (Bosman, 2016).

Menurut Babcock(2000) dalam Sibarani (2012)mengungkapkankearifan atau *wisdom*ialah cara berpikir dan pengetahuan antara suatu kelompok yang memiliki suatu kebudayaan pada setiap individu yang merupakan hasil dari pengamatan yang kurun waktunya sangat lama. Isi dari kearifan atau *wisdom* yaitu tentang tanggapan dan gambaran dari masyarakat yang berkaitan tentang hal-hal yang berada di struktur lingkungansebagaimana lingkungan itu bekerja dan juga

reaksi alam atas perilaku dan tindakan manusia dan juga hubungan-hubungannya. Dimensi-dimensi kearifanlokal meliputi budaya lokal, keterampilan lokal, pengetahuan lokal,mekanisme pengambilan keputusan lokal, sumber daya lokal, keputusan lokal dan solidaritas kelompok(dalam Sibarani, 2012).Potensi lokal adalahhalyang penting yang akan dapat digali dan dipelajari sehingga para manusia bisa memanfaatkannya didalam kehidupan sehari-hari dikatakan sebagai kearifan lokal.

Potensi kearifan lokal yang terdapat di Kota Palembang yaitu salah satunya bidang kuliner, banyaknya Sumber Daya Alam (SDA) untuk pemanfaatan bahan pengelolahan dan proses pemasaran, banyak pelaku usaha yang memanfaatkan sumber daya yang ada dan mengelolanya dengan sekreativitas mungkin. Mulai dari cara pengelolahan bahan pokok makanan, cara pengemasan produk makanan, dan cara promosi produk makanan usaha. Dibantu juga dengan pengetahuan lokal, budaya lokal yang sudah turun menurun, generasi ke genarasi inilah yang menjadikan ciri khas kearifan lokal suatu daerah. Bahan-bahan pengelolahan yang langsung dari alam dan diolah dengan proses yang tradisional dengan pengetahuan lokal dan adat daerah dan dapat meyelesaikan dan mengurangi kebutuhan dana dan meningkatkan jiwa kreativitas masyarakat Kota Palembang. (dalam Adhitya, 2016)

Makanan terkadang digunakan dengan caranya sendiri sebagai ukuran untuk menilai status sosial seseorang. Makanan dapat menjadi identitas suatu suku, kota atau maupun bangsa. Makanan juga bisa menceritakan kisah peradaban dan menjadi salah satu daya tarik tersendiri seperti wisata. Lewat dapur, kita dapat bicara tentang garis lintang Indonesia. Ini membuktikan semakin banyak pilihan hidangan lokal hingga mancanegara yang ditawarkan dengan harga bervariasi di restoran, kafedan trotoar. Provinsi Sumatera Selatan, khususnya Kota Palembangmenawarkan beraneka ragam makanan khas yang kewalahan dengan kuliner modern. Adapun alasan pengambilan kerupuk dan kemplang ini dikarenakan banyaknya bentuk yang terdapat mulai dari proses pembuatan, varian rasa dan bahan yang digunakan. Yang membedakan kerupuk dan kemplang ialah perbedaan di cara proses pembuatannya, kemplang dimasak degan cara dipanggang sedangkan kerupuk digoreng. Untuk bahan-bahannya serupa yaitu menggunakan

ikan sebagai bahan utamanya, hanya saja untuk takaran resepnya yang berbeda (Adithya, 2016).

Kota Palembang memiliki beraneka ragam macam kuliner khas yang sangat bervariasi lalu juga mengunggah nafsu makan. Seperti lauk pauk hingga jajanan di pasar-pasar. Kota Palembang banyak memiliki makanan khas seperti Pempek, Kerupuk Kemplang, Tekwan, Model, Laksan, Pindang Patin. Makanan ini telah menyebar di berbagai daerah seluruh wilayah dan berbagai kota di luar kota Palembang, namun mungkin susah menemukannya kecuali jika berkunjung langsung ke daerah Palembang. Adapun daftar UKMyang berada dikota Palembang pada tahun 2020, dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut:

Tabel 1.1 Daftar UKM Di Kota Palembang 2021

No	Macam-macam Usaha Kuliner (UKM)	Jumlah UKM	Persentase (%)
1	Kerupuk dan Kemplang, Pempek	206	40.00
2	Model dan Tekwan	113	25.63
3	Pindang Patin	8	1.55

Sumber: UMKM diKota Palembang, 2021.

BerikutTabel1.1 memperlihatkan3macam usaha kuliner yang bertempat di Kota Palembang. Kerupuk, Kemplang dan Pempekadalahyang mendominasi jenis usaha kuliner di Kota Palembang, lalu berikutnyaialahmodel dan Tekwandengan sebesar 25,63 %, dan jenis usaha terendah adalahPindang patin yang sebesar 1,53%. Hal ini menunjukan bahwa Pempek, Kerupuk dan Kemplangterdapat peranan yang sangat penting dalam usaha kuliner di Kota Palembang.

Adapun lokasi penelitian ini berada di Kawasan 26 Ilir yang berada di daerah 26 Ilir Kecamatan Bukit Kecil Kota Palembangsebagai bagian dari identitas dan juga tempat wisata di Kota Palembangmelestarikan kuliner khas daerah ini sudah menjadi keharusan kita. Adapun daftar tabel Toko Kerupuk dan Kemplang di sekitaran daerah 26 Ilir dan tahun berdirinya.

Tabel 1.2 Daftar Toko Kerupuk Dan Kemplang 26 Ilir Tahun 2021

No.	Toko Kerupuk dan Kemplang	Tahun
1.	Kemplang dan Kerupuk Palembang	2009
2.	Toko Kemplang Kerupuk Limbungan Jaya	2010
3.	Toko Kemplang Kerupuk Palembang Cap Bintang Mas 26 Ilir	2012
4.	Toko Kemplang dan Kerupuk DIKITA	2017
5.	Toko Kerupuk Dan Kemplang Gading Mas	2019

Sumber: Observasi awal peneliti tahun 2021

Berdasarkan tabel 1.2 terdapat 5 toko Kerupuk dan Kemplang di daerah sekitaran 26 Ilir Kota Palembang. Produsen atau Toko Kerupuk dan Kemplang yang telah berdiri di daerah sekitaran 26 Ilir dimulai dari tahun 2009 sampai dengan 2019. Dari awalnya hanya satu toko dan muncul banyak toko meningkatkan persaingan dan kualitas produk yang dihasilkan, mulai dari harga yang bervariasi, jenis kerupuk dan kemplang yang beragam serta bahan yang dipakai menjadikan masyarakat sebagai konsumen bingung mau membeli produk dari toko yang mana.

Peneliti tertarik untuk meneliti dan juga mempelajari perkembangan dan bentuk pengembangan usaha kerupuk dan kemplang ini sebagai salah satu ekonomi kreatif yang berbasis kearifan lokal seperti mengetahui strategi-strategi dari para penjual dan juga sumber daya alam (SDA) apa saja yang mereka gunakan, seperti apa kreativitas mereka menciptakan suatu produk kerupuk dan kemplang yang beda dari biasanya sehingga menarik para konsumen untuk membeli produk mereka. Dari perspektif Sosiologi yaitu Perspektif Evolusioner, George Rizher (2008) dengan artian dimana masyarakat tumbuh berkembang, dikaitkan dengan sumber daya yang ada menciptakan suatu produk baru dengan kemampuan dan kemauannya sehingga masyarakat yang tadinya tidak inovatif menjadi tumbuh dan berkembang secara luas.Apakah produk mereka peninggalan dari leluhur dahulu yang kita tahu di dalam kearifan lokal itu salah satu ciri nya meliputi pengetahuan lokal, budaya lokal, dan keterampilan lokal yang menjadikan ini sebagai acuan mereka untuk membuat produk kerupuk dan kemplang dengan khas daerah,

original (asli) dengan menggunakan bahan-bahan yang bagus dan juga cara mereka mengelola dan memasarkannya(dalam Adithya, 2016).

Seperti yang diketahui, kerupuk dan kemplang adalah makanan khas daerah Sumatra Selatan khususnya Kota Palembang, dan sesuai dengan judul bahasan inti dari semuanya yaitu terkait pengembangan pembuatan kerupuk dan kemplang menggunakan konsep dari ekonomi kreatif dan menggunakan bahan yang tersedia di alam atau disebut kearifan lokal (*local wisdom*) yang ada. Jadi konsep ekonomi kreatif itu sendiri yaitu gagasan, ide, dan pemikiran tentang ekonomi agar menciptakan suatu produk unggul dan dibutuhkan di masyarakat luas, lalu dikaitkan dengan istilah kearifan lokal yaitu memanfaatkan sumber daya yang ada dengan pemikiran keativitas untuk pemanfaatan segala hal. Sesuai judul kerupuk dan kemplang yang dimaksud secara garis besar yaitu membuat produk yang berbeda dari lainnya, mulai dari proses pembuatan, bahan yang digunakan lalu selanjutnya teknik pemasaran meliputi proses penjualan, tampilan, dan varian rasa dan promosi dari produk tersebut. Lalu juga mengetahui bentuk-bentuk pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner itu sendiri apakah berupa kreativitas pedagang.

Dalam hal ini peneliti melakukan penelitian untuk melihat bentuk pengembangan ekonomi kreatif yaitu pembuat kerupuk dan kemplang berbasis kearifan lokal kota Palembang. Berdasarkan latar belakang inilah peneliti tertarik untuk menganalisisPengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Berbasis Kearifan Lokal (Studi Pada Produsen Kerupuk dan Kemplang 26 Ilir Kota Palembang).

1.2 Rumusan Masalah

Terdapatlah masalah utama yang muncul berdasarkan latar belakang pada penelitian "Pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner berbasis kearifan lokal (studi pada produsen kerupuk dan kemplang 26 Ilir Kota Palembang)". Untuk mendapatkan pengetahuan dan pemahaman, maka dari itu rumusan masalah tersebut diturunkan menjadi:

1. Bagaimana bentuk pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner berbasis kearifan lokal pada produsenkerupuk dan kemplang 26 Ilir Kota Palembang?
2. Apa hambatan dalam pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner berbasis kearifan lokal pada produsen kerupuk dan kemplang 26 Ilir Kota Palembang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Secara umum, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengetahui pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner berbasis kearifan lokal pada produsenkerupuk dan kemplang di kawasan 26Ilir Kota Palembang.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dari penelitian ini bertujuan untuk:

1. Agar mengetahui bentuk pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner berbasis kearifan lokal pada produsenkerupuk dan kemplang di 26 Ilir Kota Palembang
2. Agar mengetahui masalah dan hambatan dari pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner berbasis kearifan lokal pada produsen kerupuk kemplang 26 Ilir Kota Palembang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Diharapkan mampu melengkapi khazanah keilmuan serta dapat menjelaskan masalah mengenaipengembangan ekonomikreatifbidang kuliner berbasis kearifan lokal (studi pada produsen kerupuk dan kemplang 26 Ilir Kota Palembang) dengan menggunakan Perspektif Sosiologi yang ada khususnya kajian

Ilmu Sosiologi bidang Kewirausahaan dan Sosiologi Ekonomi, dan juga dapat digunakan dalam memperbanyak literatur ilmu sosial di berbagai dimensi yang berkaitan dengan studi tentangpengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner berbasis kearifan lokal.

1.4.2 Manfaat Praktis

Adapun manfaat praktis ialah sebagai bahan refrensi bagi pelaku usaha untuk mengetahui dan mempelajari ilmu-ilmu yang didapat dari penelitian tersebut dan juga bidang Ilmu Sosiologi dan juga peneliti lain yang akan melakukan penelitian dengan permasalahan yang sama, sehingga kedepan dapat bermanfaat terhadap Stakeholder yang meliputi Dinas Perdagangan, Dinas Pariwisata dan Bekraf (Badan Ekonomi Kreatif). Dan masyarakat setempat dalam mewujudkan pengembangan kawasan sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber buku

Adhitya. (2017), *Kewirausahaan, Berpikir Menjadi Entrepreneurship*, Palembang:Perpustakaan Universitas Sriwijaya.

BEKRAF, & BPS. (2017), *Ekspor Ekonomi Kreatif 2010-2016,* Jakarta:CV. Pretatama Persada.

Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2009), *Handbook Of Qualitative Research*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Firdausy, Carunia Mulya. (2017). *Strategi Pengembangan Ekonomi Kreatif di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

Howkins, J, 2001. *Economy The Creative: How people make money from ideas*. London-England. Penquin books LTd 80 Strand.

Kaswan dan Akhyadi, A.S. (2017). *Social entreperenurship: mengubah masalah sosial menjadi Peluang Usaha*. Bandung: Alfa Beta.

Mari Elka Pangestu, 2008a. Buku 1 : *Rencana Pengembangan Ekonomi Kreatif 2009 : 2015*Jakarta. Kelompok Kerja Indonesia Design Power : Departemen Perdagangan RI.

Miles dan Huberman. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Moleong, J. L. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Moelyono, Mauled. 2010.*Menggerakan Ekonomi Kreatif antara Tuntutan dan Kebutuhan.* Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Nurhan, K. (2010). *Jelajah Musi: Eskotika Sungai Di Ujung Senja*. Jakarta: Buku Kompas.

Pangestu, Mari Ekla. (2008).*Pengembangan Ekonomi Kreatif Indonesia 2025*. Jakarta: Departemen Perdagangan RI.

Parawansa,Khafifah Indar. (2006).*Mungukir Paradigma Menembus Tradisi*.Jakarta: Pustaka LP3ES Indonesia.

Purnomo,Rochmat Aldy. (2016). Ekonomi *Kreatif: Pilar Pembangunan Indonesia*. Surakarta: Ziyad Visi Media.

Sibarani, Robert. (2014). *Kearifan Lokal: Hakikat, peran, dan motode Tradisi Lisan*. Jakarta: Asosiasi Tradisi Lisan.

Suryana. (2013). *Ekonomi Kreatif, Ekonomi Baru: Mengubah Ide dan Menciptakan Peluang*. Jakarta: Salemba Empat.

Yin. Robert K. (2012). *Studi Kasus: Desain dan Metode*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.

Sumber Jurnal

Azizah, S. N. (2017). Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Kearifan Lokal Pandanus Handicaft dalam menghadapi Pasar Modern Persepektif Ekonomi Syariah (study case di Pandanus Nusa Sambisari Yogyakarta), 17, 63-78. Diunggah pada tanggal 1 Maret 2019 pukul 21:20 WIB.

Bothy D,: Nining P. (2016). Strategi Dalam Memajukan Industri Kreatif Dan Pengembangan Ekonomi Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata (Studi Pada Kesenian Jaranan Di Kota Kediri). EKONIKA. Vol 1 No 2. Fakultas Ekonomi, Universitas Kadiri.

Pratiko H.; Wasiti ; Sapir, & Hermawan A. (2014). *Model pembelajaran kewirausahaan berbasis Kearifan Lokal untuk Penguatan Ekonomi*. Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran, 21 (1), 79-91. Diunggah pada tanggal 2 Maret 2019 pukul 20:00 wib.

Rosmawaty Sidauruk, (2013). Peningkatan peran pemerintah daerah dalam rangkapengembangan ekonomi kreatif di Provinsi Jawa Barat, Badan Penelitian danPengembangan Kementrian Dalam Negeri.

Suparwoko, Ir. MURP PhD, (2015).Makalah Pengembangan Ekonomi Kreatif SebagaiPenggerak Industri Pariwisata Pengembangan Ekonomi Kreatif Sebagai Penggerak Industri Pariwisata. Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan. Universitas Islam Indonesia –Yogyakarta.

Sari, Novita, (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner khas Daerah Jambi. Jurnal Sains Sosio Humaniora. VOL 2 Nomor 1. LPPM Universitas Jambi.

Sari, Ratna, (2012). Strategi pengembangan Industri Kreatif berbasis Kearifan Lokal melalui Penyuluhan Budaya di Kelurahan Pringsewu Selatan. Jurusan Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Unila Lampung.

Verawati, (2012). Strategi Pengembangan Industri Kreatif Kerajinan Kayu Melalui Modal Sosial di Desa Jepon Barat Blora Jawa Tengah. Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negri Yogyakarta.

Sumber Lain

Lembaran Negara Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang klasifikasi UMKM BAB I, VI Pasal 1.

Kutipan Wawancara Observasi Awal:

Wawancara dengan AN, 10Oktober 2021 Pukul 10.30 WIB di Toko Kerupuk dan Kemplang Kota Palembang

Wawancara dengan SN 11 Oktober 2021 Pukul 13.15 WIB di Toko Kerupuk dan Kemplang Kota Palembang

Wawancara dengan II 11 Oktober 2021 Pukul 13.15 WIB di Toko Kerupuk dan Kemplang Palembang

Wawancara dengan SM 11 Oktober 2021 Pukul 13.15 WIB di Toko Kerupuk dan Kemplang Palembang

Wawancara dengan JR 11 Oktober 2021 Pukul 14.00 WIB Di Toko Kerupuk dan Kemplang Palembang