

**SOCIO-ECONOMIC LIFE DEVELOPMENT OF KEMPLANG BUSINESS
COMMUNITY IN PEDAMARAN VILLAGE 2011-2023**

Balqis Edenia¹, Syafruddin Yusuf²

¹²Universitas Sriwijaya

[¹balqisedenia26@gmail.com](mailto:balqisedenia26@gmail.com)

ABSTRACT

This study examines the role of kemplang production as a key economic activity among the community of Pedamaran Village, Ogan Komering Ilir, South Sumatra, and its influence on local socio-economic conditions. As a traditional food product, kemplang functions not only as a consumable commodity but also as an important source of income for many households. The research employs a descriptive qualitative approach through literature review, direct observation, and in-depth interviews with local kemplang producers. Secondary data from village documentation and relevant literature further support the analysis. The findings indicate that kemplang enterprises significantly contribute to household income and strengthen women's economic independence through their active participation in production activities. In addition, this enterprise fosters social networks within home-based industries, supporting the sustainability of the local economy. The long-standing tradition of kemplang production, passed down through generations, also helps preserve cultural values and reinforce the community's cultural identity. Despite its considerable potential, producers continue to face challenges related to marketing, product innovation, and access to capital. Therefore, support from the government and private sector is essential to enhance business capacity and develop this local economic potential in a sustainable manner.

Keywords: Kemplang , Social Economy, Pedamaran

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji peran usaha kemplang sebagai aktivitas ekonomi utama masyarakat di Desa Pedamaran, Ogan Komering Ilir, Sumatera Selatan, serta pengaruhnya terhadap kondisi sosial ekonomi setempat. Kemplang, yang merupakan makanan tradisional, berfungsi tidak hanya sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai sumber pendapatan penting bagi banyak keluarga. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui studi literatur, observasi langsung, dan wawancara mendalam dengan pelaku usaha kemplang lokal. Data sekunder dari dokumentasi desa dan literatur pendukung turut melengkapi analisis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha kemplang memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga dan memperkuat kemandirian ekonomi perempuan melalui keterlibatan mereka dalam proses produksi. Selain itu, aktivitas ini mendorong terbentuknya jaringan sosial berbasis usaha rumahan yang mendukung keberlanjutan ekonomi lokal. Tradisi produksi kemplang yang

diwariskan secara turun-temurun juga berperan dalam mempertahankan nilai budaya serta identitas masyarakat Pedamaran. Meskipun memiliki potensi besar, para pelaku usaha masih menghadapi kendala, terutama dalam aspek pemasaran, inovasi produk, dan akses permodalan. Oleh karena itu, diperlukan dukungan pemerintah dan sektor swasta untuk memperkuat kapasitas usaha dan mengembangkan potensi ekonomi lokal secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Kemplang , Sosial Ekonomi, Pedamaran

A. Pendahuluan

Indonesia terkenal sebagai negara dengan keberagaman budaya dan kearifan lokal yang melimpah, termasuk dalam bidang kuliner tradisional yang memainkan peran penting dalam kehidupan masyarakat (Wahyudi et al., 2023). Keberagaman etnis dan budaya di Indonesia menjadikannya negara yang kaya akan sumber daya pangan. Setiap wilayah menampilkan bahan pangan unggulan yang khas, disesuaikan dengan hasil pertanian maupun sumber daya alam yang tersedia di daerah tersebut (Renawati, 2023). Masakan tradisional Indonesia mencerminkan ekspresi budaya yang erat kaitannya dengan karakteristik sosial dan kearifan lokal masyarakat setempat.

Setiap wilayah di nusantara memiliki tradisi kuliner yang khas, dengan ragam rasa yang mencerminkan keunikan lokal masing-masing (Tolo et al., 2024). Salah satu contoh makanan

tradisional yang menonjol di Sumatera Selatan adalah *kemplang*, yaitu kerupuk yang terbuat dari campuran ikan dan tepung tapioka, kemudian dipanggang hingga bertekstur renyah. Selain berperan sebagai hidangan khas, *kemplang* juga menjadi sumber penghidupan bagi masyarakat di Kecamatan Pedamaran, Kabupaten Ogan Komering Ilir (OKI), Sumatera Selatan (Kartika & Harahap, 2019).

Secara umum, usaha industri rumah tangga *kemplang* di Desa Pedamaran diwariskan secara turun-temurun, sebagaimana dijelaskan oleh Undri & Femmy (2014). Aktivitas ini tidak hanya berdampak pada aspek ekonomi, tetapi juga membentuk struktur sosial yang khas dalam masyarakat setempat. Perempuan, khususnya ibu rumah tangga, memainkan peran sentral dalam seluruh rangkaian produksi, mulai dari pengolahan bahan hingga pemasaran, sehingga meningkatkan keterlibatan mereka dalam

pengembangan ekonomi lokal (Undri & Femmy, 2014). Selain itu, usaha *kemplang* mendorong terbentuknya jaringan kerja berbasis komunitas yang memperkuat ikatan sosial antarwarga. Dari perspektif sosial ekonomi, kegiatan ini memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kualitas hidup masyarakat (Aziz et al., 2024). Di tengah modernisasi dan persaingan pasar yang semakin ketat, para pelaku usaha menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan modal, teknologi produksi yang masih sederhana, dan perluasan akses pasar. Oleh karena itu, penelitian terdahulu dapat menjadi rujukan penting untuk memahami bagaimana usaha tradisional ini berkembang, bertahan, dan memberikan dampak terhadap kehidupan sosial-ekonomi masyarakat setempat.

Penelitian terdahulu yang pertama mengenai *kemplang* sebagai industri rumahan dan makanan tradisional dilakukan oleh Nafsiyah et al., (2022) dalam penelitiannya yang berjudul “*Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas*” mengungkapkan bahwa usaha pembuatan kerupuk ikan, termasuk *kemplang*, berkontribusi nyata dalam membantu stabilitas ekonomi

keluarga, khususnya pada kelompok rumah tangga berpendapatan menengah ke bawah.

Penelitian berikutnya dilakukan oleh Lareza et al., (2021) yang mengkaji “*Analisis Kinerja Produksi Dan Strategi Pemasaran Agroindustri Kerupuk Kemplang Di Kota Bandar Lampung*” pada penelitian tersebut mengatakan bahwa strategi pemasaran utama untuk kerupuk *kemplang* meliputi beberapa langkah penting, yakni peningkatan kualitas produk, keikutsertaan dalam bazar yang diselenggarakan oleh pemerintah maupun pihak swasta, pemanfaatan teknologi seperti e-commerce dan media sosial, kerja sama dengan agen penjual, serta pemilihan lokasi usaha yang strategis guna mendukung pertumbuhan usaha.

Penelitian terakhir dilakukan oleh Janati et al., (2021) dalam “*Analysis of the Impact of the Covid-19 Pandemic on Revenue of Small and Medium Micro Indusrty (Case Study of Kemplang Home Industry in Palembang)*” juga menegaskan bahwa UMKM tradisional memiliki peran penting dalam menekan angka pengangguran dan meningkatkan daya beli masyarakat. Usaha seperti

kemplang yang dikelola dalam skala rumahan terbukti tangguh dalam menghadapi krisis ekonomi, khususnya di masa pandemi.

Dari berbagai penelitian di atas, dapat kita lihat bahwa usaha *kemplang* bukan hanya sekedar bagian dari aktivitas ekonomi dan mata pencaharian saja, melainkan juga dapat mempengaruhi kehidupan sosial masyarakat. Tentunya terdapat perbedaan dalam penelitian yang akan dilakukan dari penelitian sebelumnya, maka penulis disini memiliki maksud untuk membahas mengenai **"Perkembangan Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Pelaku Usaha Kemplang di Desa Pedamaran Tahun 2011-2023"**. Penelitian ini hadir untuk memberikan pengetahuan dan analisis mengenai *kemplang* yang mampu mempengaruhi kehidupan sosial dan ekonomi pada masyarakat yang terdapat di Desa Pedamaran, Kabupaten Ogan Komering Ilir (OKI), Sumatera Selatan.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Pedamaran, Kabupaten Ogan Komering Ilir (OKI), Sumatera Selatan, dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang

bertujuan untuk menjelaskan dan memahami secara mendalam fenomena sosial-ekonomi yang terjadi pada pelaku usaha *kemplang* (Albizzia et al., 2022). Penelitian ini juga memanfaatkan metode sejarah (historis) untuk merekonstruksi peristiwa masa lalu secara sistematis dan objektif berdasarkan jejak-jejak yang tersedia (Hidayat, 2020). Tahap pertama adalah heuristik, yaitu pengumpulan sumber informasi atau data sejarah dari arsip, buku, artikel, dokumen, maupun wawancara. Tahap berikutnya adalah kritik sumber, yang menilai keaslian dan kredibilitas data baik secara eksternal (fisik) maupun internal (konteks dan isi). Data yang telah dinilai kemudian dianalisis melalui interpretasi untuk memahami makna di balik fakta sejarah. Tahap terakhir, historiografi, merupakan penyusunan hasil interpretasi ke dalam bentuk penulisan sejarah yang sistematis, logis, dan kronologis sesuai kaidah ilmiah. Dalam pengumpulan data lapangan, penelitian ini menggunakan wawancara mendalam dengan pelaku usaha, observasi langsung terhadap proses produksi *kemplang*, serta studi dokumentasi dari laporan desa dan literatur terkait.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Keanekaragaman etnis di Sumatera Selatan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kebiasaan, tradisi, budaya, dan kuliner masyarakatnya. Pengaruh tersebut telah berlangsung sejak era Kerajaan Sriwijaya, salah satu kerajaan maritim terkemuka di Asia. Kerajaan ini berhasil menguasai jalur perdagangan di Laut Cina Selatan serta menjalin hubungan dagang dengan berbagai wilayah, termasuk Tiongkok, India, Persia, dan Arab (Nadya & Sulistianto, 2020).

Interaksi perdagangan yang berlangsung sejak masa lampau telah menjadikan Provinsi Sumatera Selatan kaya akan ragam kuliner khas, antara lain pempek, model, tekwan, pempek panggang, laksan, burgo, lakso, celimpungan, otak-otak, pempek dos, hingga *kemplang*. Sebagian besar masakan tradisional Sumatera Selatan menggunakan ikan sebagai bahan pokok, yang disebabkan oleh ketersediaan ikan yang melimpah serta konsentrasi masyarakat yang tinggal di sepanjang bantaran sungai (Nadya & Sulistianto, 2020).

Kemplang merupakan jenis makanan pelengkap yang berbahan

dasar ikan yang dicampur dengan tepung tapioka (Nafsiyah et al., 2022). Salah satu varian *kemplang* adalah *kemplang* tunu atau *kemplang* panggang, yang umumnya dimasak dengan cara dipanggang di atas bara api. Namun, *kemplang* yang diproduksi dan dipasarkan di Desa Pedamaran, Kabupaten Ogan Komering Ilir, Provinsi Sumatera Selatan, memiliki karakteristik tersendiri dibandingkan dengan daerah lain.

Kecamatan Pedamaran sendiri berada di Kabupaten Ogan Komering Ilir, Provinsi Sumatera Selatan, dan terdiri dari 14 desa, yaitu Lebu Rarak, Cinta Jaya, Suka Damai, Serinanti, Suka Raja, Pedamaran I hingga VI, Menang Raya, Sukaputih, dan Burnai Timur. Dengan luas wilayah mencapai 382,38 km², jumlah penduduk Kecamatan Pedamaran pada tahun 2023 tercatat sebanyak 41.180 jiwa, terdiri dari 20.267 laki-laki dan 23.208 perempuan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Ogan Komering Ilir, 2024).

Desa pedamaran memiliki beberapa sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan warga (Handoko et al., 2021). Wilayah Pedamaran dilintasi oleh Sungai Babatan,

sehingga aktivitas sehari-hari masyarakat setempat sangat terkait dengan keberadaan sungai. Di desa ini, masyarakat menjalankan tradisi *lebak-lebung*, yaitu kegiatan mencari ikan secara tradisional, sekaligus melakukan budidaya ikan melalui keramba. Pemanfaatan sumber daya perairan ini mendukung produksi berbagai olahan ikan, seperti ikan *salai* (ikan yang diasap hingga kering), *pempek*, dan *kemplang*, yang menjadi bagian penting dari mata pencaharian dan budaya lokal.

1. Sejarah Kemplang

Kerupuk merupakan jenis camilan yang dibuat dari tepung tapioka yang dicampur dengan bahan penyedap atau perasa, seperti ikan atau udang. Makanan ini dikenal dengan sebutan berbeda di beberapa negara, antara lain krupuk di Indonesia, keropok di Malaysia, kropek di Filipina, dan *bánh phồng tôm* di Vietnam. Bertekstur renyah, kerupuk umumnya dijadikan sebagai pelengkap berbagai hidangan tradisional, seperti nasi goreng, gado-gado, soto, rawon, dan bubur ayam. Selain sebagai pelengkap, kerupuk juga sering dikonsumsi sebagai lauk sehari-hari bagi sebagian masyarakat (Amertaningtyas, 2011)

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan kering yang populer di Indonesia, digemari baik sebagai camilan maupun sebagai pelengkap untuk menambah cita rasa hidangan. Penyajiannya umumnya dilakukan dengan cara digoreng atau dipanggang. Secara garis besar, kerupuk dapat dibedakan menjadi dua kategori, yaitu kerupuk yang mengandung sumber protein dan kerupuk yang tidak mengandung protein. Kerupuk dengan kandungan protein biasanya memanfaatkan protein hewani atau nabati, sedangkan kerupuk tanpa protein tidak menambahkan bahan seperti ikan, udang, atau kedelai dalam proses pembuatannya. Contoh kerupuk tanpa kandungan protein antara lain kerupuk jengkol dan kerupuk beras (Badan Standar Nasional, 2009).

Kerupuk biasanya dipasarkan dalam dua bentuk, yaitu kerupuk mentah yang belum digoreng dan kerupuk matang yang sudah melalui proses penggorengan. Secara umum, masyarakat membedakan kerupuk ke dalam dua kategori utama. Pertama, kerupuk yang berbahan baku nabati, seperti kerupuk singkong, kerupuk bawang, kerupuk puli, rempeyek,

rengginang, kerupuk gendar, kerupuk aci, *kemplang*, emping melinjo (Gnetum gnemon), dan karak. Kedua, kerupuk yang menggunakan bahan tambahan dari sumber protein hewani, antara lain kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk rambak kulit, serta *kemplang* (Amertaningtyas, 2011).

Kerupuk *kemplang* merupakan salah satu jenis kerupuk yang umumnya dibuat dari tepung yang dicampur dengan bahan ikan (Nisa et al., 2021). Produk ini memiliki dua varian utama, yaitu *kemplang* berbahan ikan dan *kemplang* berbahan sagu. Tekstur *kemplang* berbahan ikan cenderung lebih padat dibandingkan dengan *kemplang* sagu. Proses pembuatannya biasanya dilakukan dengan cara dipanggang, dan digoreng *kemplang* juga sering disajikan bersama saus cabai merah sebagai pelengkap.

Kemplang merupakan salah satu olahan khas yang diproduksi di Desa Pedamaran. Selain sebagai makanan tradisional, *kemplang* juga berperan sebagai sumber mata pencaharian bagi masyarakat setempat, karena bahan bakunya, terutama ikan, tersedia melimpah dan proses produksinya relatif sederhana. Hal ini menjadikan *kemplang* sebagai salah

satu penopang ekonomi masyarakat Pedamaran. Keunikan *kemplang* dari desa ini terletak pada metode penggorengannya, yaitu menggunakan pasir. Metode ini cukup menarik karena di sebagian besar wilayah Kabupaten Ogan Komering Ilir, *kemplang* umumnya digoreng dengan minyak atau bahkan dipanggang menggunakan bara api.

Hal ini berbeda dengan praktik pembuatan *kemplang* di daerah lain. Di Palembang, *kemplang* kering umumnya dimasak dengan cara digoreng atau dipanggang meskipun begitu, proses pemanggangan di atas bara api dapat menghasilkan rasa dan aroma yang lebih gurih serta tekstur *kemplang* yang mengembang (Yuniar et al., 2019). Sementara itu, di Lampung, tepatnya di Sekip Rahayu, Kecamatan Bumi Waras, Kota Bandar Lampung, kerupuk dipanggang menggunakan oven atau alat pemanggang khusus, sehingga metode pengolahan *kemplang* berbeda dengan daerah lain (Lareza et al., 2021).

2. Kehidupan Sosial Pelaku Usaha *Kemplang*

Desa Pedamaran, yang terletak di Kabupaten Ogan Komering Ilir,

Sumatera Selatan, dikenal sebagai pusat produksi *kemplang*, yaitu kerupuk ikan khas daerah tersebut. Usaha *kemplang* di wilayah ini umumnya dikelola secara rumahan dan diwariskan secara turun-temurun, sehingga menjadi bagian penting dari kehidupan sosial masyarakat. Pelaku usaha tidak hanya berperan sebagai produsen, tetapi juga aktif sebagai anggota komunitas dalam berbagai kegiatan sosial, termasuk gotong royong dan upacara adat. Interaksi sosial yang erat ini memperkuat kohesi komunitas dan mempermudah pertukaran informasi serta solidaritas antarwarga (Setijono, 2023).

Selama masa pandemi COVID-19, interaksi sosial di Desa Pedamaran tetap terjaga meskipun ada pembatasan aktivitas. Warga tetap menjalankan kegiatan sosial seperti biasanya, termasuk dalam proses produksi *kemplang* (Istianda et al., 2023). Menurut hasil wawancara dengan ibu Meysuryani pada 13 November 2025 sebagai pelaku usaha, komunikasi antarwarga tetap berjalan lancar, dan protokol kesehatan diterapkan sesuai kebutuhan. Hal ini menunjukkan bahwa nilai-nilai sosial yang kuat membantu masyarakat menghadapi

situasi sulit tanpa mengorbankan solidaritas komunitas.

Namun, pandemi juga membawa tantangan ekonomi yang signifikan bagi pelaku usaha *kemplang*. Kenaikan harga bahan baku dan biaya produksi tidak diimbangi dengan peningkatan harga jual, mengingat daya beli masyarakat menurun. Beberapa pelaku usaha bahkan terpaksa menghentikan produksi sementara atau mencari pekerjaan alternatif untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun interaksi sosial tetap kuat, aspek ekonomi mengalami tekanan yang mempengaruhi kesejahteraan pelaku usaha.

Kesejahteraan sosial pelaku usaha *kemplang* di Pedamaran sebelum pandemi sudah berada dalam kondisi terbatas, dan situasi menjadi lebih sulit selama pandemi (Afteri, 2021). Biaya tambahan untuk kebutuhan rumah tangga, seperti pendidikan anak secara daring, menambah beban ekonomi keluarga. Beberapa pelaku usaha menyatakan bahwa pendapatan dari usaha *kemplang* tidak lagi mencukupi untuk memenuhi kebutuhan dasar, sehingga

mereka harus mencari sumber pendapatan lain atau berhutang.

Meskipun demikian, semangat untuk mempertahankan usaha *kemplang* tetap tinggi di kalangan masyarakat Pedamaran. Usaha ini tidak hanya dianggap sebagai sumber pendapatan, tetapi juga sebagai warisan budaya yang perlu dilestarikan. Pelaku usaha berupaya untuk terus memproduksi *kemplang* dengan berbagai cara, termasuk mengurangi volume produksi atau mencari bahan baku alternatif yang lebih terjangkau. Upaya ini menunjukkan ketahanan dan adaptabilitas masyarakat dalam menghadapi krisis.

Dalam jangka panjang, penguatan aspek sosial dan ekonomi pelaku usaha *kemplang* di Pedamaran memerlukan dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah dan lembaga swadaya masyarakat (Helmita et al., 2023). Program pelatihan, akses permodalan, dan pengembangan pasar dapat membantu meningkatkan kapasitas usaha dan kesejahteraan pelaku usaha. Selain itu, pelestarian nilai-nilai sosial yang telah terbukti menjadi kekuatan komunitas perlu terus didorong untuk menjaga

solidaritas dan ketahanan masyarakat.

3. Kehidupan Ekonomi Pelaku Usaha *Kemplang*

Para pelaku usaha *kemplang* menerima hasil pendapatan penjualan mereka yang digunakan untuk membiayai pengeluaran sehari-hari dan menafkahi keluarga mereka, kebutuhan mendasar seperti pangan, pendidikan dan kesehatan yang penting untuk keberlangsungan hidup. Rata-rata pelaku usaha *kemplang* di Desa Pedamaran dominannya digeluti oleh perempuan, akan tetapi laki-laki juga membantu melakukan pekerjaan yang sama sebagai pelaku usaha *kemplang*.

Hal ini tentunya menjadi *kemplang* dapat memberikan kontribusi terhadap kemajuan sosial dan ekonomi masyarakat Desa Pedamaran (Fadlina, 2023). Berdasarkan hasil wawancara bersama ibu Teti yang merupakan salah satu masyarakat pemilik industri rumahan *kemplang* pada 14 November 2025 beliau telah mulai usaha industri *kemplang* sejak 2004 sampai sekarang, industri *kemplang* ini di kerjakan di rumah beliau dengan dibantu anak-anak beliau dengan

lahan yang tidak terlalu besar namun dapat menghasilkan *kemplang* yang banyak, karena dalam satu kali pembuatan adonan produksi bisa mencapai 30-50 porsi/kantong dengan lahan yang terbatas.



Gambar 1 : Proses Pembuatan
Kemplang

Sumber : Dokumentasi Pribadi Milik
Balqis 2025

Pendapatan pelaku usaha *kemplang* meskipun memiliki luas lahan yang sama, namun pendapatan yang diperoleh sangat beragam sesuai dengan hasil produksi yang dihasilkan berbeda berdasarkan cara dan prosesnya berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Yunar pada 13 November 2025 selaku pemilik usaha industri *kemplang*. Rendahnya pendapatan pelaku usaha *kemplang* tentu akan berdampak pada daya beli para pelaku usaha *kemplang* terhadap

komoditas primer dan sekunder menurun seiring dengan meningkatnya kebutuhan mereka.

Meningkatnya kebutuhan mengakibatkan banyak anak petani yang tidak mampu melanjutkan pendidikan kejenjang yang tinggi akibat menurunnya pendapatan orang tua mereka (Sri et al., 2023). Penjualan *kemplang* umumnya dilakukan dengan menitipkannya di warung-warung setempat. Untuk pengiriman ke luar daerah Pedamaran, *kemplang* biasanya dibawa sendiri dengan berjalan kaki, menumpang kendaraan umum, atau dititipkan kepada agen yang mendistribusikan melalui jasa pengiriman paket, tergantung pada jumlah pesanan. Hingga saat ini, belum banyak yang mendistribusikan kerupuk *kemplang* secara online.

Di Sumatera Selatan, khususnya di kota Palembang, usaha *kemplang* umumnya masih dijalankan dalam skala rumah tangga dan diwariskan secara turun-temurun. Meski berawal dari usaha kecil, *kemplang* kini terus berkembang pesat karena permintaan pasar yang tetap ada. Saat ini, *kemplang* bukan hanya menjadi bagian dari industri rumahan, tetapi juga telah diakui sebagai salah satu

produk khas daerah, seperti yang terlihat di Desa Pedamaran, Kabupaten Ogan Komering Ilir.

Kemplang merupakan salah satu kuliner khas Sumatera Selatan yang sering dijadikan sebagai oleh-oleh. Setiap daerah memiliki potensi unggulan masing-masing misalnya, Kecamatan Kayuagung dikenal dengan kekayaan sumber daya sungainya. Bahan utama pembuatan *kemplang* adalah ikan, yang diperoleh dari perairan tersebut. Keberadaan aliran sungai di Desa Pedamaran menjadi faktor penting yang mendukung proses produksi *kemplang* oleh masyarakat setempat, *sehingga menjadikan kegiatan ini bagian integral dari kehidupan ekonomi lokal.*



Gambar 2 : *Kemplang* khas Pedamaran

Sumber : Dokumentasi Pribadi Milik Balqis 2025

Memasuki era pandemi covid-19 produktivitas *kemplang* di Desa Pedamaran juga terkena dampaknya, penyebaran virus begitu cepat ke seluruh penjuru dunia sehingga tentunya berdampak pada berbagai bidang, terutama kehidupan perekonomian masyarakat. pemerintah daerah, melalui Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah, serta Perindustrian Kabupaten Ogan Komering Ilir, sebagai representasi dari pemerintah pusat, melaksanakan

program pemberdayaan UMKM. Program ini dilakukan melalui kerja sama dengan koperasi dan institusi perbankan yang beroperasi di wilayah Desa Pedamaran guna mendukung pengembangan usaha masyarakat setempat (Afteri, 2021).

Bentuk kerja sama yang dilakukan meliputi pemberian bantuan berupa pelatihan dan penyuluhan terkait pemasaran produk, serta pembekalan untuk meningkatkan daya saing melalui pengembangan branding atau merek usaha, meskipun pelaksanaan pelatihan tersebut belum merata di seluruh masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah wawasan masyarakat, khususnya para pengusaha *kemplang*, mengenai pengetahuan dan keterampilan yang sebelumnya belum mereka miliki. Diharapkan, melalui program ini, akan tercipta dampak positif yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekaligus pendapatan pengusaha *kemplang* di Desa Pedamaran (Afteri, 2021).

D. Kesimpulan

Usaha *kemplang* di Desa Pedamaran tidak sekadar berfungsi sebagai aktivitas ekonomi, melainkan telah menjadi bagian yang melekat

dalam kehidupan sosial masyarakat setempat. Para pelaku usaha *kemplang* menjalin hubungan sosial yang erat dan saling mendukung, khususnya dalam pengelolaan usaha berbasis rumah tangga. Nilai-nilai kebersamaan, kekeluargaan, dan gotong royong terus dipertahankan, bahkan ketika menghadapi tantangan besar seperti situasi pandemi. Meskipun tekanan ekonomi, yang muncul akibat kenaikan harga bahan baku dan penurunan daya beli masyarakat, dirasakan cukup signifikan, semangat untuk mempertahankan usaha sekaligus melestarikan tradisi tetap tinggi. Dengan demikian, usaha *kemplang* di Pedamaran tidak hanya mencerminkan ketahanan ekonomi lokal, tetapi juga menunjukkan kekuatan sosial dan budaya masyarakat. Oleh karena itu, dukungan dari pemerintah dan pihak terkait sangat diperlukan untuk memastikan keberlanjutan usaha ini, sekaligus memperkuat kesejahteraan sosial para pelaku usaha. Kehidupan ekonomi pelaku usaha *kemplang* di Desa Pedamaran menunjukkan dinamika yang kompleks. Usaha ini menjadi sumber penghasilan utama bagi banyak keluarga, terutama di

kalangan perempuan, dan berperan penting dalam menopang perekonomian rumah tangga. Namun, kondisi ekonomi para pelaku usaha masih bersifat fluktuatif dan rentan terhadap perubahan, seperti kenaikan harga bahan baku serta menurunnya daya beli konsumen, khususnya selama masa pandemi. Sebagian besar usaha dijalankan secara tradisional dengan modal terbatas, sehingga produktivitas dan daya saingnya pun masih rendah. Meski demikian, pelaku usaha tetap menunjukkan ketekunan dan daya tahan tinggi dalam mempertahankan usaha mereka. Hal ini mencerminkan bahwa ekonomi berbasis kearifan lokal seperti *kemplang* memiliki potensi besar untuk dikembangkan, asalkan mendapat dukungan yang memadai dalam hal pelatihan, permodalan, dan akses pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Afteri, U. (2021). *Pemberdayaan Umkm Kemplang Selama Masa Pandemic Covid-19 Di Kecamatan Kayuagung Oleh Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah dan Perindustrian Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatera Selatan* [Institut Pemerintahan dalam Negeri].
http://eprints.ipdn.ac.id/6203/%0Ahttp://eprints.ipdn.ac.id/6203/1/RINGKASAN_LA_UNGSU_AFTERI_PEMBERDAYAAN_UMKM_KEMPLANG_SELAMA_MASA_PANDEMIC_COVID-19_DI_KECAMATAN_KAYUAGUNG_OLEH_DINAS_KOPERASI_USAHA_KECIL_MENENGAH_DAN_PERINDUSTRIAN_KABUPATEN_OKI.pdf
- Albizzia, O., Setyowati, Y., & Sakina, A. W. (2022). Pemberdayaan Difabel Siaga Bencana (Difagana) dalam Sistem Manajemen Bencana Inklusif di Daerah Istimewa Yogyakarta. *IMEJ: Islamic Management and Empowerment Journal*, 4(1), 41–58. <https://doi.org/10.18326/imej.v4i1.41-58>
- Amertaningtyas, D. (2011). Mini review : Pengolahan Kerupuk “Rambak” Kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 21(3), 18–29. <http://jiip.ub.ac.id/>
- Aziz, M., Islam, D., & Syariah, M. B. (2024). Optimalisasi pengelolaan badan usaha milik desa perspektif manajemen bisnis syariah. *Jurnal Ekonomi Syariah*, 3(2), 153–169.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Ogan Komering Ilir. (2024). *Kecamatan Pedamaran dalam Angka 2024* (Vol. 14). BPS Kabupaten Ogan Komering Ilir.
- Fadlina, S. (2023). Analisis Pengembangan Desa Wisata Ekonomi Kreatif Di Kabupaten Ogan Komering Ilir. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 11(1), 31. <https://doi.org/10.24843/jdepar.2023.v11.i01.p05>

Febrianti, M. A., Casmiwati, D., Surabaya, H. T., Info, A., & History, A. (2025). Pemberdayaan Perempuan Melalui Inovasi Urban Farming di Kampung Ijo Kelurahan Kendangsari Kota Surabaya. *JIIP (Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan)*, 8(2), 9.

Handoko, A. I., Andarini, R. S., & Bafadhal, O. M. (2021). Pemberdayaan Wirausaha Melalui Digital Marketing Masyarakat Desa Menang Raya Kecamatan Pedamaran Kabupaten Ogan Komering Ilir Sumatera Selatan. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 10(1), 78. <https://doi.org/10.20961/semar.v10i1.46507>

Helmita, H., Misnawati, D., & Kusmindari, C. D. (2023). Pengembangan Usaha UMKM *Kemplang* Panggang UMMI Melalui Implementasi Komunikasi Pemasaran. *Indonesian Journal for Social Responsibility*, 5(1), 51–63. <https://doi.org/10.36782/ijsr.v5i01.189>

Hidayat, B. (2020). Tinjauan Historis Pendidikan Ips Di Indonesia. *Jurnal Pendidikan IPS Indonesia*, 4(2), 149. <https://doi.org/10.23887/pips.v4i2.3493>

Istianda, M., Irwanto, D., & Giyanto. (2023). Jalan Kembali ke Sistem Marga di Sumatera Selatan. In *Repository.Unsri.Ac.Id*. Aksara Pena. https://repository.unsri.ac.id/109858/1/Buku_Dedi_Irwanto_Sejarah_Marga_Maret2023.pdf

Jakarta, B. (2009). *Badan Standarisasi Nasional*.

Janati, N. S., Rusdi, M., & Melis. (2021). Analysis of the Impact of the

Covid-19 Pandemic on Revenue of Small and Medium Micro Industry (Case Study of *Kemplang* Home Industry in Palembang). *A Research Journal on Islamic Economics*, 7(1), 74–81.

Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development of Gastronomic Tourist Attraction in Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(3), 211–233.

Lareza, A., Nugraha, A., & Affandi, M. I. (2021). ANALISIS KINERJA PRODUKSI DAN STRATEGI PEMASARAN AGROINDUSTRI KERUPUK *KEMPLANG* DI KOTA BANDAR LAMPUNG. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 8(2), 279. <https://doi.org/10.23960/jiia.v9i2.5100>

Nadya, A., & Sulistianto, N. (2020). Perancangan Buku Ilustrasi Sebagai Media Promosi Kuliner Khas Sumatera Selatan. *E-Proceeding of Art & Design*, 7(2).

Nafsiyah, I., Diachanty, S., Ratna Sari, S., Ria Rizki, R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022a). Profil Hedonik *Kemplang* Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 3(1), 2774–244.

Nafsiyah, I., Diachanty, S., Ratna Sari, S., Ria Rizki, R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022b). Profil Hedonik *Kemplang* Panggang Khas Palembang Hedonic Profile of Palembang's *Kemplang* Panggang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 3(1), 2774–244.

Nirwan Wahyudi AR, M. Said, N., & Fitra Siagian, H. (2023). Digitalisasi Dakwah Berbasis Kearifan Lokal. *Al-*

Mutsla, 5(2), 322–344.
<https://doi.org/10.46870/jstain.v5i2.637>

Nisa, F., Astuti, K. D., Maryanih, A., Taqila, A. S., Noviyanti, N., & Affanti, C. C. P. (2021). Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Hijau Sebagai Kerupuk *Kemplang* Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Desa Domas Kecamatan Pontang Provinsi Banten. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 1(2), 103–108.
<https://doi.org/10.53769/jai.v1i2.96>

Renawati, R. (2023). Tipeng Cangkos Ubi Salah Satu Makanan Tradisional Masyarakat Kabupaten Natuna. *Tapak Melayu*, 01(01), 10.
<https://jurnal.stainatuna.org/index.php/tapakmelayu/article/view/59>

Setijono, D. (2023). *Susunan Tim Survei Sosial Ekonomi dan Rapid Rural Appraisal (RRA) 10 Desa Prioritas Kabupaten Ogan Komering Ilir Muhammad Iqbal Prasetyo Widodo Sunyoto Zulkarnain. September.*

Sri, W., Ikhwan, I., & Fahmi, K. (2023). Dinamika Kehidupan Petani Karet di Desa Pekan Tebih Kecamatan Kepenuhan Hulu Kabupaten Rokan Hulu. *Jurnal Perspektif*, 6(4), 384–392.
<https://doi.org/10.24036/perspektif.v6i4.758>

Tolo, M. V., Dentis, Y., & Wasa, D. R. . (2024). SAJARATUN, Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah Vol. 9 No. 1 Juni 2024. *SAJARATUN, Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, 9(1), 23–35.

Undri, & Femmy. (2014). *Morge Siwe : Peran Lembaga Adat di Era Otonomi Daerah di Kabupaten Ogan Komering Ilir* (C. T. S. Rezeki (ed.)).

Balai Pelestarian Nilai Budaya Padang.

wawancara bersama ibu Yunar (45) di Pedamaran pada 13 November 2025

wawancara bersama ibu Meysuryani (39) di Pedamaran pada 13 November 2025

wawancara bersama ibu Teti (49) di Pedamaran pada 14 November 2025