

BAB 4

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

4.1 Kota Bandar Lampung

Kota Bandar Lampung pintu gerbang Pulau Sumatera. Sebutan ini layak untuk ibu kota Propinsi Lampung. Kota yang berada di sebelah barat daya Pulau Sumatera ini memiliki posisi geografis yang sangat menguntungkan. Letaknya di ujung Pulau Sumatera berdekatan dengan DKI Jakarta yang menjadi pusat perekonomian negara. Kota ini menjadi pertemuan antara lintas tengah dan timur Sumatera. Kendaraan dari daerah lain di Pulau Sumatera harus melewati Bandar Lampung bila menuju ke Pulau Jawa. Pada umumnya, kendaraan tersebut transit di Terminal Rajabasa. Keluar dan masuknya kendaraan, baik bus, angkutan kota maupun mini bus ke terminal ini, ternyata mampu mendatangkan pemasukan bagi Pendapatan Asli Daerah Sendiri (PADS) Kota Bandar Lampung yang pada tahun anggaran 2000 mencapai Rp 11,4 milyar.⁴⁹

Bandar Lampung merupakan pusat perdagangan propinsi yang berfungsi sebagai penampung, distributor, sekaligus pengolah hasil bumi yang ada di Propinsi Lampung. Hasil bumi yang sering dijumpai dan diperdagangkan di Bandar Lampung antara lain kopi, lada, dan pisang. Kopi dari Lampung terutama jenis robusta sudah mampu menembus pasar internasional. Kopi tersebut dikirim dalam bentuk kering. Pasokan kopi kering diperoleh dari sentra-sentra penghasil kopi seperti Kabupaten Lampung Barat, Lampung Utara, dan Tanggamus. Melalui para eksportir, kopi yang sudah diseleksi mutunya dikirim ke berbagai negara tujuan misalnya Amerika Serikat, Jepang, Belanda, dan Jerman. Sampai saat ini, ekspor kopi masih dalam bentuk kering, belum dalam bentuk olahan. Ekspor produk hasil bumi yang lain adalah lada hitam. Pasokan lada ini berasal dari

⁴⁹ Rini Dwi Yulindari, "Kota Bandar Lampung". Dapat diakses pada <http://www2.kompas.com/kompas-cetak/0107/03/nasional/kota08.htm> [diakses tanggal 16 Januari 2009, pukul 11:45 WIB]

kabupaten di sekitar Bandar Lampung seperti Lampung Utara. Dilihat dari ekspor hasil pertanian, lada hitam mampu menduduki posisi ketiga setelah kopi dan udang beku.

Produk perdagangan unggulan Kota Bandar Lampung lainnya adalah pisang. Buah ini banyak didatangkan dari Kabupaten Lampung Selatan, Tanggamus, Lampung Barat, Lampung Utara, dan Lampung Tengah dan Lampung Timur. Produksi pisang Lampung pada tahun 2003, mencapai 319.081 ton, angka ini terus meningkat dibandingkan dengan produksi pisang pada tahun-tahun sebelumnya, dimana pada tahun 2002 sebesar 184.554. Ekspor pisang segar dari Provinsi Lampung pada caturwulan pertama tahun 2001 sekitar 316 ton dengan nilai 58.976 dollar Amerika, atau 0,02 persen dari total ekspor provinsi sebesar 245,6 juta dollar Amerika. Angka ini jauh lebih kecil dibandingkan ekspor di caturwulan yang sama tahun sebelumnya, yang nilainya mencapai 103.215 dollar Amerika. Ekspor pisang Indonesia selama ini ditujukan ke negara-negara di kawasan Asia terutama Cina.

Ekspor pisang sebenarnya menjanjikan, untuk pasar domestik, selain dikonsumsi sebagai buah segar, pisang Lampung ini juga diolah menjadi kripik pisang. Selain nilai jualnya lebih tinggi dibanding pisang segar, kripik pisang bisa tahan lebih lama. Hanya saja, kelemahan agroindustri di Indonesia adalah tidak adanya sistem makro yang bisa diandalkan. Sehingga agriondustri kripik buah (terutama pisang) seperti di Lampung dan Jawa Timur dapat secara rutin mengalami kesulitan bahan baku.⁵⁰

Kontributor utama perekonomian Kota Bandar Lampung adalah sektor industri pengolahan. Pada tahun 1999 saja sektor ini menyumbang senilai Rp 1,36 triliun atau sekitar 30 persen dari total kegiatan ekonomi, dimana produk kopi kering olahan menjadi subsektor industri yang paling dominan. Sebagai kota yang mengandalkan sektor industri, ada beberapa kawasan yang awalnya tumbuh

⁵⁰ Forum Kerjasama Agribisnis. "Kripik Buah yang Menjadi Andalan Thailand". Dapat diakses pada <http://foragri.blogspot.com/keripik-buah-yang-menjadi-andalan-thailand/> [diakses tanggal 19 Juni 2009, pukul 12:51 WIB]

dengan sendirinya sebagai kawasan industri di Kota Bandar Lampung selain Kawasan Industri Lampung (KaIL) sebagai kawasan industri yang ditetapkan oleh pemerintah, yakni kawasan industri di Jalan Soekarno-Hatta, *by pass*, Jalan Yos Sudarso, Panjang, Srengsem, dan sepanjang jalur lintas Sumatera. Sampai akhirnya pada tahun 2008, bermula dari sebuah kelompok usaha bersama dibentuklah Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung.⁵¹

4.2 Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung

Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung berdiri pada bulan Mei tahun 2008. Berdirinya kawasan ini dilakukan secara simbolis dengan dibangunnya gapura yang menyatakan kawasan tersebut sebagai Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung. Gapura ini merupakan hasil kerjasama antara Dinas Perindustrian Kota Bandar Lampung dengan PT. Perkebunan Nusantara VII Propinsi Lampung sebagai salah satu BUMN pembina program kemitraan dengan UMKM di Propinsi Lampung. Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung ini terletak di Jalan Pagar Alam, Kelurahan Gunung Terang, Kecamatan Tanjung Karang Barat, Bandar Lampung, atau biasa dikenal sebagai Gang PU.⁵² Tujuan pembangunan tugu kawasan ini awalnya agar dapat mengenalkan kawasan Gang PU (Jalan Pagar Alam) sebagai kawasan *home industry* keripik singkong, jadi orang luar akan mengenal Bandar Lampung bukan hanya sebagai sentra keripik pisang, melainkan juga sebagai sentra pusat pembuatan keripik singkong.⁵³

Kawasan ini sebenarnya sudah ada sejak tahun 1996. Namun, saat itu pengusaha UMKM keripik yang ada belum berdiri secara berkelompok, masih berupa usaha perorangan yang jumlahnya terus-menerus bertambah, sehingga munculah inisiatif untuk mendirikan suatu Kelompok Usaha Bersama (KUB)

⁵¹ "Ada Apa Dengan KaIL". *Lampung Post* 4 Mei 2008. Dapat diakses pada <http://www.lampungpost.com/cetak/berita.php?id=2008050400224452> [diakses tanggal 16 Januari 2009, pukul 12:29 WIB]

⁵² Hasil wawancara dengan Sucipto Adi, Ketua KUB Telo Rezeki, tanggal 23 April 2009, di Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung.

⁵³ Udo Z Karzi. "Monumen: Pemkot Akan Bangun Tugu Keripik Singkong". *Lampung Post* 28 Maret 2008. Dapat diakses pada <http://www.lampungpost.com> [diakses tanggal 9 Februari 2008, pukul 13:14 WIB]

Keluarga Muda Mandiri yang bernama KUB Telo Rezeki. KUB ini berdiri pada tahun 2006, dipelopori oleh Bapak Sucipto Adi bersama dengan 8 pemilik UMKM keripik lainnya. Awal pendirian KUB ini hanya diketahui oleh lurah dan camat setempat, hingga pada tanggal 2 Februari 2007 KUB Telo Rezeki ini diresmikan oleh Dinas Perindustrian Kota Bandar Lampung dengan jumlah anggota menjadi 11 UMKM. Setelah mendapatkan legalitas formal sebagai sebuah kelompok usaha bersama, jumlah UMKM yang bergabung menjadi semakin bertambah menjadi 19 UMKM pada akhir tahun 2007, dan jumlah ini semakin meningkat setelah adanya pendirian gapura yang mengenalkan daerah Gang PU tempat KUB Telo Rezeki ini berada sebagai Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung.⁵⁴

Sampai bulan Mei 2009 terdapat 46 UMKM yang terdapat di Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung ini, namun yang terdaftar dalam keanggotaan KUB Telo Rezeki baru 38 UMKM keripik untuk periode September 2008 lalu, dari 38 UMKM yang terdaftar, 20 UMKM diantaranya selain memiliki ruko, juga sebagai produsen keripik, dan 12 usaha mikro serta 1 usaha kecil diantaranya merupakan binaan kemitraan dari PT. Perkebunan Nusantara VII. Syarat terdaftar sebagai anggota UMKM keripik tetap dalam kawasan tersebut minimal sudah menjalankan usaha selama 3 bulan, dengan pengecekan rutin status keanggotaan selama 6 bulan sekali. Setiap munculnya UMKM keripik baru di kawasan, secara otomatis UMKM keripik tersebut akan masuk sebagai anggota KUB Telo Rezeki. Daftar produsen dan penjual dalam ruang lingkup KUB Telo Rezeki dapat dilihat pada lampiran 2.⁵⁵

Sruktur kepengurusan dalam KUB Telo Rezeki ini terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara, dan anggota. Pergantian kepengurusan idealnya dilaksanakan satu tahun sekali, namun untuk sementara ini pergantian kepengurusan dilakukan lima tahun sekali, karena belum adanya konsensus

⁵⁴ Sucipto Adi, "Daftar Produsen dan Penjual dalam Ruang Lingkup KUB Telo Rezeki" dalam *Arsip KUB Telo Rezeki*, Bulan Februari 2008, h. 2.

⁵⁵ Sucipto Adi, "Daftar Produsen dan Penjual dalam Ruang Lingkup KUB Telo Rezeki" dalam *Arsip KUB Telo Rezeki*, tanggal 22 September 2008, h. 3.

bersama untuk ketentuan reorganisasi kepengurusan KUB. Awalnya kepengurusan dalam KUB hanya dilakukan dengan penunjukan langsung, dan sejak dari tahun 2006 sampai dengan 2009 ini, belum pernah ada pergantian kepengurusan, karena sebagian besar pengelola UMKM keripik di kawasan cenderung pasif dan kurang antusias mengikuti pertemuan yang diadakan oleh KUB termasuk terlibat dalam kepengurusan KUB. Jadi hanya beberapa orang saja pelaku UMKM keripik di kawasan yang aktif dalam mengelola KUB dan membangun jaringan baik dengan pihak pemerintah maupun BUMN pembina kemitraan, dan lembaga lainnya untuk membantu pengembangan kawasan baik masalah permodalan, pemasaran, maupun pengembangan SDM dan pengembangan teknologi produksi. Kepengurusan dalam KUB ini masih bersifat sukarela, namun begitu minimal 2 bulan sekali selalu diadakan pertemuan pengurus dan akhir tahun diadakan rapat kelompok bersama untuk membahas tentang permasalahan di Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung. Adapun kepengurusan dalam KUB dapat dilihat pada lampiran 2.

Karakter yang ingin dibangun pada produk-produk dalam kawasan ini adalah spesialisasi keripik, terutama keripik pisang dan keripik singkong. Walaupun beberapa UMKM ada juga yang menjual produk non keripik, seperti kerupuk kemplang atau kelanting. Namun diharapkan semua UMKM nantinya benar-benar hanya menjual produk keripik, agar sesuai dengan citra kawasan sebagai sentra industri keripik. Ada berbagai macam jenis dan rasa keripik yang ditawarkan dari Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung ini, untuk keripik pisang saja ada rasa asin, manis, coklat, mocca, keju, balado, kare, jagung bakar, melon dan strawberi; Keripik singkong terdiri dari rasa gurih, tawar, jagung bakar, jagung manis, balado, kare, coklat dan keju; keripik talas terdiri dari rasa gurih, kare dan balado; serta keripik mantang dan keripik sukun.

Sebelum tahun 2000, UMKM keripik di kawasan ini sempat mengalami kesulitan dalam memperoleh bahan baku, karena pasar keripik pada waktu itu belum berkembang pesat. Selain itu, adanya wabah *pseudomonas* dan *fusarium* tahun 1997 yang melanda kebun pisang rakyat maupun perkebunan besar di

Indonesia membuat harga pisang melonjak karena kelangkaannya.⁵⁶ Namun sejak tahun 2005, melihat geliat pasar keripik pisang dan keripik singkong yang semakin atraktif, dan pemulihan kondisi perkebunan pisang, petani mulai banyak yang menanam bahan baku keripik dan menyalurkan hasilnya ke produsen-produsen keripik. Biasanya bahan baku pisang maupun singkong ini diperoleh dari daerah Kemiling, Kedaton dan Rajabasa.⁵⁷ Jenis pisang yang dijadikan keripik, selain ambon kuning adalah kepok kuning. Kalau suplai ambon kuning kurang, biasanya produsen keripik akan terpaksa menerima pisang *cavendish*. Keengganan pengusaha keripik menggunakan jenis *cavendish* adalah karena pisang ini ada rasa masamnya dan akan susut terlalu banyak ketika digoreng.⁵⁸

Semenjak berdiri sebagai kawasan sentra industri keripik, terhitung mulai tanggal 1 Agustus 2008 kawasan ini menerima bantuan permodalan dari Departemen Perindustrian Kota Bandar Lampung. Selain bantuan permodalan berupa uang, bantuan tersebut juga berupa peralatan produksi seperti alat-alat dapur untuk memproduksi keripik dan bantuan untuk pelaksanaan sertifikasi produk. Selain itu, bersama dengan PTPN VII, kawasan ini juga mendapat dukungan promosi berupa keikutsertaan UMKM keripik di kawasan dalam pameran-pameran baik yang diselenggarakan di Propinsi Lampung maupun di luar daerah Lampung, termasuk dukungan peningkatan pengetahuan atau wawasan pengusaha terhadap pengelolaan manajerial, pengemasan yang baik, teknik produksi, dan sebagainya melalui pelatihan-pelatihan maupun seminar bagi para pelaku UMKM. Beberapa penyelenggara pelatihan dan seminar ini selain Departemen Perindustrian Kota Bandar Lampung dan PTPN VII Propinsi Lampung, juga didukung oleh Departemen Tenaga Kerja Kota Bandar Lampung, Politeknik Pertanian Universitas Lampung, Balai Ristek Standarisasi, Departemen Pertanian Propinsi Lampung, dan sebagainya.

⁵⁶ Forum Kerjasama Agribisnis. "Kebun Pisang Multivarietas dan Multikultur". Dapat diakses pada <http://foragri.blogsome.com/kebun-pisang-multi-varietas-dan-multi-kultur/> [diakses tanggal 19 Juni 2009, pukul 13:20 WIB]

⁵⁷ Hasil wawancara dengan Sucipto Adi, Ketua KUB Telo Rezeki, tanggal 23 April 2009, di Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung.

⁵⁸ Forum Kerjasama Agribisnis. "Keripik Buah yang Menjadi Andalan Thailand". Dapat diakses pada <http://foragri.blogsome.com/keripik-buah-yang-menjadi-andalan-thailand/> [diakses tanggal 19 Juni 2009, pukul 13:30 WIB]

Rata-rata pengusaha keripik di Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung memiliki lebih dari satu outlet penjualan, contohnya UMKM ASA milik Pak Sucipto Adi sebagai Ketua KUB Telo Rezeki yang berdiri sejak tahun 1996 yang memiliki 3 outlet penjualan dan 1 dapur (pabrik) produksi, dengan jumlah karyawan 11 orang termasuk dengan Pak Sucipto dan istri. 3 orang untuk menjaga 3 outlet, dan 6 orang bertugas di dapur. Untuk produksi, biasanya dalam 1 minggu 2 hari untuk mengolah keripik singkong dan 2 hari lagi untuk mengolah keripik pisang atau 3 hari untuk mengolah keripik singkong dan 2 hari mengolah keripik talas atau keripik mantang. Rata-rata sekali produksi keripik pisang bisa mencapai 1-1,5 kwintal.

Seluruh proses produksi keripik pisang di Lampung masih dilakukan secara manual. Pisang ambon kuning setengah masak dikupas satu per satu. Sengaja dipilih pisang dalam kondisi setengah masak, sebab pisang mentah sulit untuk dikupas dan akan patah ketika diiris. Selain itu, pisang mentah juga akan menghasilkan keripik dengan rasa hambar. Sebaliknya pisang masak meskipun mudah dikupas, akan sulit untuk diiris karena tekstur daging buahnya sudah lembek. Kadar gula pisang masak juga sudah terlalu tinggi hingga ketika digoreng akan segera hangus sebelum keripik menjadi kering, dengan alasan itulah maka untuk bahan keripik, selalu dipilih pisang dalam kondisi setengah masak. Proses pengirisan menggunakan serutan dan dilakukan dengan manual. Keterampilan tenaga kerja sangat diperlukan dalam proses ini. Kalau terlalu cepat, hasil irisan tidak sempurna dan tangan bisa terkena pisau. kalau terlalu lambat, hasil irisan per satuan waktu akan terlalu sedikit.⁵⁹

Penggorengan keripik pisang di Lampung, umumnya menggunakan bahan bakar minyak atau briket batubara. Dulu lebih banyak perajin keripik menggunakan bahan bakar minyak, namun dengan kenaikan harga minyak yang terjadi terus-menerus selama beberapa tahun terakhir ini, mereka mengganti bahan bakarnya dengan briket batubara. Selain lebih murah, briket batubara juga menghasilkan panas yang lebih tinggi dan lebih stabil.

⁵⁹ *Ibid.*

Teknik pengolahannya biasanya melalui 2 kali penggorengan, pertama goreng tawar terlebih dahulu, kemudian diberi rasa dasar, yakni manis atau asin, lalu digoreng kembali, dan terakhir diberi rasa sesuai dengan yang diinginkan. Teknik pengolahan ini sangat mempengaruhi rasa keripik, mulai dari aroma, ketebalan atau keras lembutnya keripik, karena itu, rasa keripik masing-masing UMKM bisa berbeda-beda tergantung dari teknik pengolahannya. Begitu pula dengan kemasan, sebagian besar UMKM yang ada di kawasan ini kurang begitu memperhatikan pengemasan agar tampak menarik. Rata-rata mereka hanya menggunakan plastik transparan biasa dengan nama merek produk mereka. Namun, ada beberapa yang sudah menggunakan kemasan yang lebih tahan lama dengan berbentuk tas karton yang di dalamnya terdapat logo, merek dan gambar tapis sebagai ciri khas Propinsi Lampung. Satu tas tersebut berisi 4 macam aneka rasa keripik sebanyak 0.5 kg/bungkus dengan harga Rp. 40.000. Bagaimanapun, untuk meningkatkan penjualan ke luar daerah terutama untuk kebutuhan pameran, kemasan merupakan hal yang penting untuk diperhatikan, selain dapat menarik perhatian, kemasan juga mempengaruhi daya tahan produk, biasanya untuk kemasan plastik bening produk dapat bertahan selama 1,5 sampai 2 bulan, sedangkan untuk dalam kemasan karton, produk dapat bertahan selama 3 sampai 4 bulan.

Rata-rata harga standar keripik singkong untuk konsumen Rp. 12.000/kg sampai Rp. 14.000/kg, sementara harga untuk distributor Rp. 8000/kg sampai Rp. 10.000/kg. Dalam kondisi normal pendapatan bersih dari satu kuintal singkong (setelah dikonversi ke keripik) berkisar Rp. 40.000 hingga Rp. 50.000. Pada hari-hari raya, hari libur atau saat hajatan, pendapatan bersih bisa di atas Rp. 70.000/hari.⁶⁰ Sedangkan untuk keripik pisang asin dan manis harganya Rp. 28.000/kg sampai Rp. 30.000/kg, dan untuk keripik pisang dengan beraneka rasa harganya mencapai Rp. 38.000/kg sampai Rp. 40.000/kg. Rata-rata omset penjualan keripik ini mencapai Rp. 3.000.000 sampai Rp. 4.000.000 per bulan.⁶¹

⁶⁰ Syafnijal Datuk Sinaro, "Perajin Keripik Kembangkan Penganan Alternatif". *Sinar Harapan* 5 Januari 2008. Dapat diakses pada <http://www.sinarharapan.co.id/berita/0801/05/eko06.html> [diakses tanggal 21 Januari 2009, pukul 11:14 WIB]

⁶¹ Hasil wawancara dengan Sucipto Adi, Ketua KUB Telo Rezeki, tanggal 23 April 2009, di Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung.

4.2.1 Permasalahan UMKM dalam Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung

Selama satu tahun kawasan ini berdiri sebagai Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung yang resmi ditetapkan oleh pemerintah, ada beberapa permasalahan yang dialami pengelola UMKM keripik berkaitan dengan kondisi di kawasan, diantaranya yakni:⁶²

- Lokasi usaha yang statusnya masih menyewa atau mengontrak dengan penduduk di sekitar kawasan, karena belum adanya tempat khusus bagi mereka untuk berjualan ataupun memproduksi keripik. Pengusaha yang tidak menyewa lahan, biasanya menjadikan rumahnya sendiri sebagai tempat produksi sekaligus berjualan.
- Belum adanya pusat pasar, UMKM yang ada di kawasan rata-rata berjualan dengan menyebar di beberapa tempat di kawasan, tidak terkonsentrasi di satu tempat. Hal ini berkaitan pula dengan kurangnya fasilitas sarana dan prasarana di kawasan seperti tidak adanya lahan parkir khusus di kawasan. Sehingga pengunjung dalam jumlah besar yang menggunakan bis atau kendaraan besar lainnya merasa kesulitan untuk membeli produk dari kawasan, ditambah pula lokasi ruko atau outlet penjualan keripik yang terletak di pinggir jalan dapat menyebabkan kemacetan.
- Belum adanya dukungan teknologi tepat guna dan terjangkau bagi pengelola UMKM di kawasan dalam memproduksi keripik. Teknologi yang pernah didemonstrasikan dalam pelatihan yang diikuti oleh mereka sebagian besar selain mahal harganya juga terbilang rumit, keterbatasan pemahaman mereka terhadap penggunaan teknologi canggih hanya menjadikan alat tersebut menjadi kurang bermanfaat. Oleh karena itu, kebutuhan teknologi produksi disini lebih mengarah pada teknologi tepat guna yang benar-benar bisa dimanfaatkan semaksimal mungkin oleh pengusaha UMKM. Keterbatasan dalam teknologi produksi ini, menyebabkan secara kapasitas produk yang dihasilkan belum begitu banyak dan standarisasi mutu yang tidak sama, termasuk belum adanya spesifikasi terhadap kualitas produk, sehingga ketika

⁶² *Ibid.*

ada permintaan kerjasama pemasaran dari pihak di luar kawasan seperti *supermarket* atau *departement store*, pengusaha UMKM tidak bisa memenuhi kerjasama tersebut. Hal ini tentu menghambat upaya memperluas jangkauan pemasaran produk agar lebih dikenal oleh masyarakat Lampung pada khususnya, dan di luar Lampung pada umumnya termasuk kemungkinan untuk mengeksport produk dalam rangka bersaing dengan produk sejenis lainnya yang sudah memiliki nama.

- Penanganan limbah produksi di kawasan yang belum terencana dengan baik, tidak adanya tempat pembuangan sampah khusus bagi limbah yang dihasilkan dari proses produksi keripik, bahkan mereka belum memiliki gerobak sampah untuk menangani limbah hasil produksi mereka masing-masing. Selama ini, pihak pengelola UMKM baru bekerjasama dengan Rukun Tetangga (RT) setempat untuk penanganan limbah ini. Akumulasi dari sampah yang dihasilkan, apabila tidak segera ditangani dengan baik akan menimbulkan permasalahan baru bagi penduduk di sekitar kawasan tersebut, seperti banjir, pencemaran lingkungan dan berbagai penyakit yang muncul akibat limbah produksi.