

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

##### **1. Gambaran Umum Kelurahan Pakunden**

Kelurahan Pakunden merupakan salah satu dari 7 Kelurahan yang ada di wilayah Kecamatan Sukorejo Kota Blitar. Kelurahan Pakunden dibentuk pada tahun 1982 dengan dasar hukum pembentukan adalah peraturan Kelurahan. Jumlah penduduk di Kelurahan Pakunden sebesar 11.131 jiwa yang terdiri dari 3.712 KK. Komoditas unggulan berdasarkan nilai ekonomis salah satunya yaitu industri tahu.

Kelurahan Pakunden memiliki luas wilayah 2.26 Km<sup>2</sup> dengan batas wilayah sebagai berikut :

- a. Sebelah Utara : Kelurahan Tanjungsari
- b. Sebelah Timur : Kelurahan Blitar
- c. Sebelah Barat : Sanankulon
- d. Sebelah Selatan : Kelurahan Sukorejo

Beberapa sarana dibangun untuk menunjang kegiatan masyarakat dan membantu masyarakat agar lebih mudah mengakses kebutuhannya. Sarana yang dibutuhkan seperti sarana ibadah berupa masjid sebanyak 4, mushola sebanyak 10 dan gereja sebanyak 3. Sedangkan untuk sarana pendidikan seperti Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD) sebanyak 4, Taman Kanak-Kanak (TK) sebanyak 5,

Sekolah Dasar (SD) sebanyak 2, Sekolah Menengah Pertama (SMP) sebanyak 1, Sekolah Menengah Atas (SMA) sebanyak 1, dan perguruan tinggi sebanyak 1. Selain sarana pendidikan, sarana lainnya berupa sarana kesehatan juga ada di Kelurahan Pakunden seperti Puskesmas dan Posyandu.

## **2. Gambaran Sosial Ekonomi Kelurahan Pakunden**

Selain sebagai obyek pembangunan, penduduk juga merupakan subyek dari pembangunan itu sendiri. Diperhatikan dari sudut pandang penduduk sebagai subyek pembangunan, jumlah serta komposisi tenaga kerja dari waktu ke waktu terus mengalami perubahan. Hal ini sejalan dengan terus berlangsungnya proses demografi Jumlah penduduk Kelurahan Pakunden pada tahun 2018 tercatat sebanyak 11.131 jiwa. Dari sejumlah penduduk tersebut, jumlah penduduk laki-lakinya ada sebanyak 5.622 jiwa. Sementara penduduk perempuan sebanyak 5.509 jiwa. Sebanyak 4.553 jiwa didominasi oleh penduduk usia 18-65 tahun, diikuti penduduk usia 0-15 tahun sebanyak 711 jiwa dan sebanyak 982 jiwa mendominasi penduduk usia 65 tahun keatas.

**Tabel 4.1****Mata Pencaharian Pokok**

<b>No.</b>	<b>Mata pencaharian</b>	<b>Jumlah</b>
1	Petani	
	- Petani Pemilik Tanah	201 Orang
	- Petani Penggarap Tanah	29 Orang
	- Buruh Tani	31 Orang
2	Pengusaha Sedang/ Besar	45 Orang
3	Pengrajin / Industri Kecil	27 Orang
4	Buruh Industri	109 Orang
5	Buruh Bangunan	800 Orang
6	Perdagangan	2011 Orang
7	Pengangkutan	30 Orang
8	Pegawai Negeri Sipil (PNS)	93 Orang
9	ABRI	20 Orang
10	Peternak	
	- Sapi Perah	2 Orang
	- Sapi Biasa	71 Orang
	- Kambing	17 Orang
	- Ppeternak Lainnya	3 Orang
	<b>Jumlah Total Penduduk</b>	3.489 Orang
	<b>Jumlah Keseluruhan</b>	11.131

*Sumber data : Arsip Data Kelurahan Pakunden Tahun 2018*

Dari hasil tabel 4.1 menunjukkan bahwa sebagian besar mata pencaharian utama masyarakat pakunden adalah sebagai pedagang sebanyak 2011 orang. Buruh bangunan sebanyak 800 orang. Tani dengan pemilik sawah sebanyak 201 orang. Selanjutnya diikuti oleh buruh industri sebanyak 109 orang.

## **B. Gambaran Umum Objek Penelitian**

### **1. Profil dan Sejarah**

Industri tahu merupakan kegiatan yang produktif dengan mengolah bahan baku kedelai menjadi makanan tahu untuk memenuhi kebutuhan hidup serta dapat memberikan nilai tambah yang lebih tinggi. Industri tahu menjadi salah satu komoditas unggulan berdasarkan nilai ekonomi di Kelurahan Pakunden. Pemandangan khas segera terlihat di kanan-kiri jalan tepatnya di Jalan Bengawan Solo berupa industri atau pengolahan tahu, banyak pedagang berlalu lalang membawa tong tahu untuk dijualnya kembali. Tahu yang dibuat oleh pengrajin di Kelurahan Pakunden dikenal memiliki cita rasa yang dikenal cukup kuat. Banyaknya jumlah pengrajin serta pedagang tahu di Kelurahan Pakunden memberikan peluang yang sangat besar bagi keberadaan industri tahu itu sendiri.

PO. Adi Jaya merupakan salah satu perusahaan perseorangan dibidang industri tahu yang cukup besar dan berpotensi untuk dikembangkan di Kelurahan Pakunden. PO. Adi Jaya sudah ada sejak tahun 1998. Usaha ini bersifat turun temurun. Berawal dari usaha milik kakek yang turun lagi ke anak tertinggi (kakang) yang kemudian turun lagi ke adik (orang tua dari Bapak Nur Huda) lalu turun lagi ke Bapak Nur Huda selaku pemilik PO. Adi Jaya saat ini. Bapak Nur Huda memulai meneruskan P.O Adi Jaya ini sejak tahun 2008. PO. Adi Jaya merupakan industri tahu dengan sistem jasa dimana pabrik

hanya menyediakan mesin dan juga pekerja untuk mengolah kedelai menjadi tahu. Pedagang tahu atau disebut loper datang ke pabrik untuk menitipkan memasak kedelai dan apabila sudah jadi tahu maka akan dijual kembali oleh para loper. Untuk perharinya PO. Adi Jaya mampu mengolah kedelai sebanyak 80 sampai 100 kali masakan dengan sekali masakan sebanyak 15 kg kedelai dengan kisaran waktu 40-45 menit . PO. Adi Jaya memiliki sekitar 17 orang pekerja dan 20 loper atau pedagang tahu. Berikut adalah proses pembuatan tahu mentah oleh PO. Adi Jaya :

- a. Proses awal pembuatan tahu yaitu dengan cara merendam kedelai selama 3 sampai 5 jam.
- b. Selanjutnya kedelai dicuci dengan secukupnya.
- c. Apabila kedelai sudah bersih maka siap untuk proses penggilingan.
- d. Kedelai yang sudah digiling kemudian direbus selama 15 menit.
- e. Hasil rebusan kedelai yang sudah digiling, disaring lalu diberi air cuka dan ditunggu sampai berekasi atau mengembang.
- f. Setelah cukup mengembang calan tahu atau tahu yang hampir jadi airnya dipisahkan kemudian proses akhir yaitu dicetak atau dipres selama 10 menit.

Pabrik tahu PO. Adi Jaya selain memproduksi tahu mentah dengan memakai sistem jasa juga membuat produk turunan tahu yang diolah menjadi roti yang diberi nama “The Tofu”. The Tofu mulai dikembangkan sejak Agustus 2018 oleh Ibu Teti selaku istri dari Bapak Nur Huda. Sistem pemasaran Produk The Tofu menggunakan online dengan memesan terlebih dahulu. Terdapat 4 orang reseller. Saat ini produk The Tofu memiliki karyawan tetap sebanyak 1 orang, namun apabila ada pesanan roti dengan jumlah banyak maka menambah pekerja sebanyak 4-5 orang yang disebut dengan “Team The Tofu”.

**Tabel 4.2**  
**Produk The Tofu**

<b>No</b>	<b>Nama Produk</b>	<b>Kategori</b>	<b>Bahan dari Tahu</b>
1.	Tofu Chiffon Cake	Roti Basah	Tahu
2.	Tofu Rollcake	Roti Basah	Tahu
3.	Tofu Puding	Roti Basah	Sari Kedelai
4.	Amta Cookies	Roti Kering	Ampas Tahu

*Sumber Data : Produk The Tofu oleh PO. Adi Jaya ( data diolah)*

Adapun berbagai produk yang saat ini dimiliki oleh The Tofu diantaranya adalah sebagai berikut:

- a. Tofu Chiffon Cake, adalah jenis roti yang komposisinya terdapat 70% tahu. Roti ini mempunyai masa layak makan selama tiga hari. Dimana pembuatannya dimasukkan dalam kategori roti basah

sehingga tidak dapat bertahan lama. Ada beberapa jenis varian rasa yang dimiliki, diantaranya rasa coklat, pandan dan original. Dan aneka topping seperti, keju, coklat, dan almond. Jenis ini juga biasa dibuat kue tart.

- b. Tofu Rollcake, adalah jenis roti gulung yang komposisinya terdapat 70% tahu. Roti ini mempunyai masa layak makan selama tiga hari. Dimana pembuatannya dimasukkan dalam kategori roti basah sehingga tidak dapat bertahan lama. Ada beberapa jenis varian rasa yang dimiliki, diantaranya rasa coklat, pandan dan original. Dan isi selai nanas dan keju.
- c. Tofu Puding, adalah puding yang terbuat dari sari kedelai yang dihias dengan berbagai variasi buah, seperti kiwi, strawberry dls. Jenis ini juga biasa dibuat kue tart.
- d. Amta Cookies, adalah roti yang terbuat dari ampas tahu. Roti ini mempunyai masa layak makan selama 1 bulan. Dimana pembuatannya dimasukkan dalam kategori roti kering.

## **2. Data Informan**

Setelah peneliti datang ke lokasi objek penelitian yakni PO. Adi Jaya yang terletak di Kelurahan Pakunden Kecamatan Sukorejo Kota Blitar. Peneliti mulai mencari tahu tentang adanya PO. Adi Jaya dan melaksanakan wawancara dengan Pemilik PO. Adi Jaya tersebut. Adapun data pribadi dari informan tersebut sebagai berikut :

- a. Nama : Nur Huda  
Status : Pemilik PO. Adi Jaya  
Usia : 37 tahun  
Alamat : Perum Bengawan Solo Regency Blok B No.16  
Kel.Pakunden Kec.Sukorejo Kota Blitar  
Agama : Islam
- b. Nama : Teti  
Status : Pemilik PO. Adi Jaya sekaligus The Tofu  
Usia : 34  
Alamat : Perum Bengawan Solo Regency Blok B No.16  
Kel.Pakunden Kec.Sukorejo Kota Blitar  
Agama : Islam
- c. Nama : Siti Malikhah  
Status : Pekerja PO. Adi Jaya  
Usia : 36  
Alamat : Jl. Bengawan Solo Gang 3 RT/RW : 02/03  
Pakunden  
Agama : Islam
- d. Nama : Ika  
Status : Pekerja The Tofu  
Usia : 22  
Alamat : Jl. Bengawan Solo Gg.3 Kel. Pakunden Kec.  
Sukorejo Kota Blitar

- Agama : Islam
- e. Nama : Bella Noviana
- Status : Konsumen The Tofu
- Usia : 22
- Alamat : Jl. Tangsi Kelurahan Srengat Kabupaten Blitar
- Agama : Islam
- f. Nama : Amanudin
- Status : Konsumen The Tofu
- Usia : 29
- Alamat : Dn. Kamogan Ds. Kolomayan Kec. Wonodadi  
Kabupaten Blitar
- Agama : Islam
- g. Nama : Wahyudianto S,oS
- Status : Kepala Kelurahan Pakunden

## C. Paparan Data

### 1. Temuan Penelitian

Dalam pertemuan ini peneliti mengawali tindakan dengan mendatangi PO. Adi Jaya dengan melakukan perkenalan terlebih dahulu, memberikan penjelasan terkait dengan adanya strategi pengembangan industri produksi tahu dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, selanjutnya pada observasi dan wawancara. Yang mana dalam penelitian ini, temuan penelitian yang di dapatkan :

- a) **Temuan tentang strategi diversifikasi produk industri kecil tahu dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Pakunden ditinjau dari perspektif ekonomi Islam.**

Kelurahan Pakunden merupakan salah satu Kelurahan yang terkenal dengan produksi tahu, karena hampir sebagian besar masyarakatnya berkecimpung dalam pembuatan tahu serta menjadi pedagang tahu. Tahu merupakan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat antara lain digunakan sebagai lauk pauk, jajanan serta untuk kebutuhan rumah tangga lainnya. Dengan adanya industri tahu di Kelurahan Pakunden ini tentunya dapat menciptakan lapangan pekerjaan yang nantinya dapat menambah pendapatan sehingga dapat pula meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Pabrik tahu PO. Adi Jaya merupakan industri yang mengolah tahu mentah dengan sistem jasa yang nantinya diambil oleh para loper atau pedagang untuk dijual kembali. Namun selain memproduksi tahu mentah PO. Adi Jaya saat ini mulai menerapkan strategi diversifikasi produk atau mengembangkan produksinya serta membuat inovasi baru yaitu dengan membuat produk turunan dari tahu. Hal tersebut diungkapkan oleh Bapak Nur Huda selaku pemilik industri tahu PO. Adi Jaya :

*“awalnya PO. Adi Jaya hanya bergerak dalam olahan tahu mentah dengan sistem jasa saja, lalu ada pengembangan atau usaha turunan dari produk tahu, yang pada umumnya tahu itu hanya dibuat seperti itu-itu saja lalu kita coba untuk dikembangkan dan ternyata banyak yang suka dipasaran dan responnya baik akhirnya mencoba untuk dikembangkan atau dipasarkan.”*

Salah satu alasan PO. Adi Jaya melakukan pengembangan tahu karena ingin menciptakan inovasi baru, karena pada dasarnya tahu hanya digunakan sebagai lauk-pauk dan bahan pelengkap makanan saja, namun kini dapat diolahnya menjadi beberapa variasi makanan. Selain itu juga adanya tantangan dari orang lain yang mendorong untuk dapat mengembangkan tahu mentah menjadi makanan yang enak dan berbeda.

Sehingga PO. Adi Jaya mencoba membuat kreasi olahan tahu menjadi roti tahu yang diberi merk The Tofu. Ada beberapa produk olahan The Tofu diantaranya yaitu ; Tahu

Chiffon Cake, Tofu Rollcake, Tofu Puding dan juga Amta Cokies selain itu ada Kue Tart maupun Puding Tart yang terbuat dari tahu, sari kedelai dan ampas tahu. Hal tersebut diungkapkan oleh Bapak Nur Huda selaku pemilik industri tahu PO. Adi Jaya :

*“awalnya kita tertantang, dari dulu berapa tahun sampai sekarang tahu ya cuma gitu-gitu semua, teman-teman paling juga sama membuat seperti tahu goreng, tidak ada variasi, lalu waktu ngumpul sama temen-temen ditantang suruh membuat tahu yang beda dan kebetulan hobi istri membuat roti, lalu mencoba membikin roti dari tahu dan ternyata enak, akhirnya dicoba ke teman-teman tanya enak apa enggaknya, dan akhirnya dipasarkan. Dari situlah mulai tertarik lagi ada banyak produk lagi, mulai chiffon, roti kering dari ampas tahu, roti gulung, dan puding dari kedelai.”<sup>1</sup>*

Hal serupa juga diungkapkan oleh Ibu Teti selaku istri dari pemilik PO. Adi Jaya serta pemilik produk The Tofu :

*“jadi ini dulu dikasih tantangan sama teman mushola, disuruh membikin produk yang tidak biasa dari tahu, kalau yang biasa itu semacam stik tahu dan lainnya dari tantangan itu tadi mencoba membikin produk kue dengan menggunakan tahu, setelah dicoba-coba jadilah beberapa produk seperti tofu chiffon cake, tofu rollcake, puding rollcake dan amta cookies. Produk amta ini dibuat dari ampas tahu yang sudah tidak terpakai. Produk-produk tersebut diberi nama atau merk dengan nama The Tofu.”<sup>2</sup>*

Produk The Tofu saat ini sudah mulai banyak diminati oleh konsumen. Salah satu produk unggulan Kelurahan Pakunden dan juga dapat dijadikan sebagai makanan oleh-oleh khas Kota

---

<sup>1</sup> Hasil wawancara dengan Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya, pada tanggal 16 Maret 2019, pukul 11.00

<sup>2</sup> Hasil wawancara dengan Teti pemilik PO. Adi Jaya dan produk The Tofu, pada tanggal 13 Maret 2019, pukul 10.30

Bliar. Produk unggulan dari The Tofu yakni Tofu Chiffon Cake yang banyak diminati oleh konsumen mulai dari *launching* hingga saat ini. Untuk penjualan produk The Tofu dengan sistem pemesanan terlebih dahulu secara *online*. Pemasaran produk kreasi olahan The Tofu masih di wilayah Blitar baik Kota maupun Kabupaten, namun banyak konsumen yang memesan produk The Tofu sebagai makanan oleh-oleh saudaranya seperti dikirim ke Jakarta, Surabaya, Malang dan Kalimantan. Hal tersebut seperti yang diungkapkan oleh Ibu Teti selaku istri dari pemilik PO. Adi Jaya serta pemilik produk The Tofu :

*“produk The Tofu saat ini masih menggunakan sistem pemesanan melalui online, namun kami punya reseller sebanyak 4 orang. Produk unggulan The Tofu yakni produk Tofu Chiffon cake, karena mulai dari pertama kali launching sampai sekarang banyak sekali konsumen serta peminatnya.”*<sup>3</sup>

Hal serupa juga diungkapkan oleh Bapak Nur Huda selaku pemilik industri tahu PO. Adi Jaya :

*“produk unggulan The Tofu yakni Tofu Chiffon Cake karena sampai saat ini banyak yang memesannya. sistem pemasarannya menggunakan online dengan pesan terlebih dahulu.”*<sup>4</sup>

Hal serupa juga diungkapkan oleh Bella Noviana selaku konsumen The Tofu :

---

<sup>3</sup> Hasil wawancara dengan Teti pemilik PO. Adi Jaya dan produk The Tofu, pada tanggal 13 Maret 2019, pukul 10.30

<sup>4</sup> Hasil wawancara dengan Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya, pada tanggal 16 Maret 2019, pukul 11.00

*“Ya nggak menyangka sih sebenarnya kalau tofu itu bisa dijadikan berbagai produk selain tahu untuk lauk, yang paling terus variansi yang paling disukai itu cookies terus tanggapannya lebih inovatif lagi sih, karena seiring dengan berkembangnya zaman banyaknya pesaing itu pasti dan lebih pintar aja sebagai produsen.”<sup>5</sup>*

Hal tersebut juga diperkuat oleh Amanudin selaku konsumen The Tofu :

*“salah satu produk yang saya sukai itu yang chiffon cake karena rasanya itu lembut dan enak. Walaupun harganya sedikit mahal itu ya sudah sesuai dengan kualitas produknya itu sendiri. Kehadiran produk the tofu itu, kita sebagai konsumen dapat menikmati tahu dengan tidak hanya sebagai lauk saj, tapi dapat juga dikonsumsi sebagai roti. Selanjutnya untuk kedepannya lebih bisa berkembang lagi”.<sup>6</sup>*

Dalam pelaksanaan strategi diversifikasi produk atau pengembangan produk dari tahu mentah menjadi suatu olahan makanan perlu adanya penelitian yang mendalam mengenai tiap produk yang akan diproduksi, sehingga dapat sesuai dengan keinginan dan keyakinan serta mendapatkan keuntungan yang diharapkan. Langkah awal sebelum memproduksi produk baru, salah satunya yakni adanya ide serta mempelajari produk apa yang sesuai diolah dengan bahan tahu, sari tahu dan ampas tahu sehingga layak untuk diperjual belikan serta dapat mempunyai nilai jual. Selain itu PO. Adi Jaya juga melibatkan konsmen untuk mengetahui minat atau

---

<sup>5</sup> Hasil wawancara dengan Bella Noviana selaku konsumen produk The Tofu, pada tanggal 7 Mei 2019, pukul 16.00

<sup>6</sup> Hasil wawancara dengan Amanudin selaku konsumen produk The Tofu, pada tanggal 7 Mei 2019, pukul 19.00

selera konsumen. Setelah diketahui banyak konsumen yang berminat untuk membeli produk tersebut, maka langkah terakhir yaitu proses penjualan. Hal tersebut dinyatakan oleh Ibu Teti selaku istri dari pemilik PO. Adi Jaya serta pemilik produk The Tofu :

*“Awalmula muncul ide yakni dari tantangan teman tersebut, selah itu kami mencoba mengotak-atik tahu sehingga sesuai dan menghasilkan produk yang pas, seperti halnya ampas tahu waktu itu butuh waktu 3 bulan untuk mencoba-coba sehingga jadilah produk amta cookies yang terbuat dari ampas tahu, selain itu melibatkan konsumen seperti teman-teman untuk dijadikan sebagai tester dan juga masukan atau saran.”<sup>7</sup>*

Hal serupa juga diungkapkan oleh Bapak Nur Huda selaku pemilik industri tahu PO. Adi Jaya :

*“pertama kali kita melibatkan teman-teman sebagai konsumen untuk mengetahui selera atau tren apakah produk ini layak apa enggak, dan ternyata responnya baik.”<sup>8</sup>*

Dalam pelaksanaannya PO. Adi Jaya menerapkan diversifikasi konsentris, karena produk-produk baru yang diproduksinya memiliki kaitan atau hubungan dalam hal bahan baku dan pemasaran yang sudah ada. Hal tersebut seperti yang diungkapkan oleh Bapak Nur Huda :

---

<sup>7</sup> Hasil wawancara dengan Teti pemilik PO. Adi Jaya dan produk The Tofu, pada tanggal 13 Maret 2019, pukul 10.30

<sup>8</sup> Hasil wawancara dengan Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya, pada tanggal 16 Maret 2019, pukul 11.00

*“dalam pengembangan produk baru kami memilih untuk membuat olahan yang masih ada kaitannya dengan produk tahu atau turunan dari tahu mentahnya.”<sup>9</sup>*

Hal tersebut juga didukung oleh Ibu Teti :

*“alasanya untuk menambah nilai produk tahu itu sendiri, sehingga mengembangkan tahu mentah yang bahan bakunya sudah ada juga.”<sup>10</sup>*

Berdasarkan pernyataan informan diatas muncul pertanyaan “apakah strategi tersebut sudah dilaksanakan secara konsisten atau terus menerus ?” Selanjutnya dijawab oleh Ibu Teti selaku istri dari pemilik PO. Adi Jaya serta pemilik produk The Tofu :

*“kalau konsisten dan terus menerus itu pasti, namun saai ini ya masih begini-begini dulu karena masih ada beberapa kendalanya, kalau rencana kedepan untuk mendirikan galeri sehingga dapat terus berkarya.”<sup>11</sup>*

Hal serupa juga diungkapkan oleh Bapak Nur Huda selaku pemilik industri tahu PO. Adi Jaya :

*“sebenarnya banyak ide-ide variasi terus kreasi istri untuk lebih berkembang lagi, tapi untuk sementara ini saja, yang penting ada dulu, karena ini tidak hanya 1 produk tapi sudah beberapa, kalau kedepannya masih bisa besar bisa nambah lagi, rencana kedepan punya gerai The Tofu tapi kalau dimudahkan rezekinya.”<sup>12</sup>*

Dari jawaban informan diatas dapat diketahui bahwa PO.

Adi Jaya yang bergerak di bidang industri tahu yang

---

<sup>9</sup> Hasil wawancara dengan Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya, pada tanggal 16 Maret 2019, pukul 11.00

<sup>10</sup> Hasil wawancara dengan Teti pemilik PO. Adi Jaya dan produk The Tofu, pada tanggal 13 Maret 2019, pukul 10.30

<sup>11</sup> Hasil wawancara dengan Teti pemilik PO. Adi Jaya dan produk The Tofu, pada tanggal 13 Maret 2019, pukul 10.30

<sup>12</sup> Hasil wawancara dengan Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya, pada tanggal 16 Maret 2019, pukul 11.00

memproduksi tahu mentah dengan sistem jasa dan juga mulai mengembangkan usahanya dengan membuat produk turunan tahu menjadi roti tahu. Berawal dari tuntutan untuk menciptakan inovasi baru saat ini PO. Adi Jaya memiliki produk kreasi olahan tahu untuk dijadikan roti tahu dengan berbagai variasi rasa dengan sebutan The Tofu.

**b) Temuan tentang dampak adanya diversifikasi produk industri kecil tahu dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Pakunden.**

Dalam pengembangan industri produksi tahu di Kelurahan Pakunden ini tidak dapat dipungkiri akan mengakibatkan dampak-dampak yang muncul, baik dampak positif maupun dampak negatif. Hal tersebut seperti yang dinyatakan oleh Bapak Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya sebagai berikut :

*“dalam suatu usaha atau bisnis pasti ada pengaruh baik dan pengaruh buruknya, dampak baiknya ya dapat membantu perekonomian masyarakat, memberikan lapangan pekerjaan serta dapat mengurangi angka pengangguran, kalau dampak buruknya untuk PO. Adi Jaya yang menjadi permasalahan yaitu limbahnya, kalau The Tofu dampak negatifnya belum ada malah lebih ke dampak positif.”<sup>13</sup>*

Pernyataan tersebut juga diperkuat oleh Ibu Teti selaku istri dari pemilik PO. Adi Jaya serta pemilik produk The Tofu :

---

<sup>13</sup> Hasil wawancara dengan Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya, pada tanggal 16 Maret 2019, pukul 11.00

*“dampak positifnya yang sangat membantu perekonomian masyarakat setempat, lalu negatifnya itu limbahnya yang dapat mencemari lingkungan dan juga bau yang membuat tidak nyaman.”<sup>14</sup>*

Dari pernyataan diatas muncul pernyataan “apakah dengan adanya pengembangan industri di PO. Adi Jaya ini dapat membuka lapangan pekerjaan ? yang selanjutnya dijawab oleh Ibu Teti selaku istri dari pemilik PO. Adi Jaya serta pemilik produk The Tofu :

*“tentu saja, dapat meningkatkan lapangan pekerjaan dan mengurangi tingkat pengangguran baik di masyarakat Kelurahan Pakunden ini maupun luar Kelurahan. Untuk PO. Adi Jaya terdapat 20 orang pekerja yang memasak tahu dan sekitar 20 orang looper atau orang yang menjual tahu, kalau untuk di The Tofu pegawai tetapnya ada satu tapi kalau ada pesanan banyak nambah pegawai 4 sampai 5 orang, selain itu The Tofu juga punya 4 orang reseller untuk dapat menambah penghasilan.”<sup>15</sup>*

Pernyataan tersebut juga diperkuat oleh Bapak Nur Huda selaku pemilik dari PO. Adi Jaya :

*“pasti dapat meningkatkan lapangan pekerjaan kalau di PO. Adi Jaya sudah dapat menyerap tenaga kerja sebanyak sekitar 17 sampai 20 orang pekerja, sedangkan loopernya sebanyak 20 orang lalu dengan adanya pengembangan membuat produk The Tofu pasti membutuhkan pekerja lagi.”<sup>16</sup>*

Pernyataan yang sama juga diungkapkan oleh Mbak Ika selaku pegawai di produk The Tofu :

---

<sup>14</sup> Hasil wawancara dengan Teti pemilik PO. Adi Jaya dan produk The Tofu, pada tanggal 13 Maret 2019, pukul 10.30

<sup>15</sup> Hasil wawancara dengan Teti pemilik PO. Adi Jaya dan produk The Tofu, pada tanggal 13 Maret 2019, pukul 10.30

<sup>16</sup> Hasil wawancara dengan Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya, pada tanggal 16 Maret 2019, pukul 11.00

*“iya benar, dapat meningkatkan lapangan pekerjaan sehingga diperoleh pengalaman baru membuat kue serta memperoleh pendapatan sendiri.”<sup>17</sup>*

Pernyataan yang sama juga diungkapkan oleh Ibu Siti selaku pegawai pabrik PO. Adi Jaya:

*“benar, dengan adanya industri tahu selain saya jualan tahu goreng kalau pagi saya juga bekerja di bagian kasir di pabrik, tentu saja kalau bekerja pendapatannya meningkat sehingga dapat untuk memenuhi kebutuhan anak, pendidikannya dan kebutuhan rumah tangga lainnya.”<sup>18</sup>*

Selain memberikan manfaat bagi masyarakat setempat, adanya strategi diversifikasi produk yang dilakukan oleh PO. Adi Jaya juga dapat memberikan kontribusi positif bagi pabrik sendiri. Yaitu dapat meningkatkan volume penjualan sehingga dapat menambah pendapatan bagi pemilik usaha dan juga memperbanyak produk yang dihasilkan sehingga akan menambah kepopuleran tahu.. Pernyataan tersebut seperti yang diungkap oleh Bapak Nur Huda selaku pemilik industri tahu PO. Adi Jaya :

*“selain berpengaruh pada masyarakat setempat, pada pabrikpun juga berimpas seperti pendapatan penjualannya meningkat dan juga menambah keanekaragaman produk yang dimiliki pabrik”.<sup>19</sup>*

---

<sup>17</sup> Hasil wawancara dengan Ika pegawai The Tofu, pada tanggal Maret 2019, pukul 13.00

<sup>18</sup> Hasil wawancara dengan Siti Malikhah pegawai PO. Adi Jaya, pada tanggal Maret 2019, pukul 13.30

<sup>19</sup> Hasil wawancara dengan Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya, pada tanggal 16 Maret 2019, pukul 11.00

Pernyataan tersebut juga diperkuat oleh Ibu Teti selaku pemilik Produk The Tofu :

*“untuk kami selaku pemilik tentu saja pendapatannya juga naik dan juga menambah keanekaragaman produk, dari jualan tahu mentah menjadi beberapa produk”*.<sup>20</sup>

Jadi dapat disimpulkan dengan adanya strategi diversifikasi produk pada industri kecil tahu PO. Adi Jaya dapat menimbulkan dampak positif maupun negatif. Dampak positifnya dapat meningkatkan lapangan pekerjaan yang tentu saja diiringi dengan pendapatan masyarakat dan juga pendapatan pemilik industri yang meningkat pula. Selain memberikan dampak positif juga terdapat dampak negatif seperti halnya limbah dari produksi tahu PO. Adi Jaya yang dapat mencemari lingkungan salah satunya sungai. Selain itu bau dari limbahnya juga membuat warga sekitar menjadi tidak nyaman. Namun untuk pengembangan menjadi produk The Tofu saat ini masih belum ada dampak negatifnya, justru malah berpotensi baik untuk lebih dikembangkan.

---

<sup>20</sup> Hasil wawancara dengan Teti pemilik PO. Adi Jaya dan produk The Tofu, pada tanggal 13 Maret 2019, pukul 10.30

**c) Temuan tentang kendala yang menghambat diversifikasi produk industri kecil tahu di Kelurahan Pakunden dan solusinya.**

Dalam pengembangan industri produksi tahu PO. Adi Jaya menjadi produk The Tofu memiliki beberapa kendala yang harus diatasi dan diselesaikan. Kendala yang sering dialami dalam pengembangan industri tahu PO. Adi Jaya ini yang pertama peralatan yang digunakan masih bersifat sederhana, sehingga apabila ada pesanan dengan jumlah banyak, maka proses pembuatannya membutuhkan waktu yang lama. Hal tersebut dinyatakan oleh oleh Bapak Nur Huda selaku pemilik dari PO. Adi Jaya :

*“kendalanya apabila ada pesanan dengan jumlah yang banyak kami masih merasa kesulitan, karena peralatannya masih sedikit, seperti oven dan loyang itu masih gantian, jadi sekali pakai dicuci lalu dipakai lagi untuk proses selanjutnya, sehingga membutuhkan waktu yang lama.”<sup>21</sup>*

Pernyataan tersebut diperkuat oleh Ibu Teti selaku istri dari pemilik PO. Adi Jaya serta pemilik produk The Tofu :

*“proses pembuatan cake yang membutuhkan waktu yang lama karena untuk mengangkat dari loyang itu nunggu kuenya sudah kering baru bisa dilepas dari loyang, terus ditambah lagi peralatan yang masih terbatas, jadi apabila dapat orderan cake yang cukup banyak itu membutuhkan waktu yang sangat lama, untuk itu sekarang dipatasi untuk produksi perharinya.”<sup>22</sup>*

---

<sup>21</sup> Hasil wawancara dengan Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya, pada tanggal 16 Maret 2019, pukul 11.00

<sup>22</sup> Hasil wawancara dengan Teti pemilik PO. Adi Jaya dan produk The Tofu, pada tanggal 13 Maret 2019, pukul 10.30

Selain peralatan yang masih sederhana produk The Tofu saat ini belum mempunyai P-IRT sehingga proses pemasarannya masih menggunakan *online* dengan memesan terlebih dahulu, belum sampai dititipkan ke pusat oleh-oleh. Rencana untuk kedepannya dari program pemerintah akan membuka kampung wisata “Kampung Tahu” dimana akan ada program edukasi, worksop dan galery ingin sebagai icon Kelurahan Pakunden sehingga dapat mempermudah masyarakat setempat khususnya The Tofu untuk memasarkan produk-produk olahan tahu. Hal tersebut dinyatakan oleh oleh Bapak Nur Huda selaku pemilik dari PO. Adi Jaya :

*“saat ini proses pemasarannya hanya online dan pesan dulu, kadang banyak konsumen yang mengeluh kenapa kok tidak ready, dan saat ini untuk sementara masih ini dahulu, karena masih proses pengembangan nanti kedepannya pinginnya mempunyai gerai The Tofu, lalu untuk saat ini dari pemerintah disarankan membuat P-IRT dan ini masih proses, nanti kalau sudah, dapat membuat kemasan yang lebih menari lagi.”<sup>23</sup>*

Hal tersebut diperkuat oleh Ibu Teti selaku istri dari pemilik PO. Adi Jaya serta pemilik produk The Tofu :

*“berhubung sistemnya pesan dulu baru ready maka banyak konsumen itu kadang yang mengeluh kenapa kok tidak ready. Ya karena itu masih belum punya gerai dan apabila mau nitip di pusat oleh-oleh masih proses pembuatan P-IRT mungkin saat ini masih ini saja, nanti*

---

<sup>23</sup> Hasil wawancara dengan Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya, pada tanggal 16 Maret 2019, pukul 11.00

*kalau kedepannya ada yang lebih mendukung lagi baik pemerintah maka akan lebih berkembang lagi.”<sup>24</sup>*

Berdasarkan pernyataan dari informan diatas. Untuk solusinya yaitu dari pemilik produk mengupayakan untuk memiliki peralatan dan teknologi yang mendukung proses produksi. Hal tersebut seperti yang dinyatakan oleh Ibu Teti selaku istri dari pemilik PO. Adi Jaya serta pemilik produk The Tofu :

*“dari kami mengupayakan untuk membeli peralatan-peralatan yang mendukung proses produksi, seperti waktu dulu itu awalnya peralatan hanya beberapa saja namun pesanan banyak, jadi uang DP konsumen itu kami belikan untuk membeli peralatan seperti loyang dan oven”<sup>25</sup>*

Hal tersebut juga didukung oleh pernyataan Bapak Nur Huda selaku Pemilik PO. Adi Jaya :

*“kami mengupayakan untuk membeli peralatan-peralatan yang mendukung proses produksi untuk memperlancar kegiatan produksi apalagi kalau sedang menerima banyak pesanan”<sup>26</sup>*

Selain hal tersebut peran pemerintah setempat dalam proses pengembangan yang diharapkan dapat membantu masyarakat setempat untuk lebih mengembangkan industri tahu, jadi tidak hanya menjual tahu mentah saja, tetapi lebih mengembangkan inovasi sehingga dapat menambah

---

<sup>24</sup> Hasil wawancara dengan Teti pemilik PO. Adi Jaya dan produk The Tofu, pada tanggal 13 Maret 2019, pukul 10.30

<sup>25</sup> Hasil wawancara dengan Teti pemilik PO. Adi Jaya dan produk The Tofu, pada tanggal 13 Maret 2019, pukul 10.30

<sup>26</sup> Hasil wawancara dengan Nur Huda pemilik PO. Adi Jaya, pada tanggal 16 Maret 2019, pukul 11.00

pendapatan serta nilai jual produk. Hal ini seperti yang diungkap oleh Bapak Wahyudianto S,oS. selaku kepala Kelurahan Pakunden sebagai berikut:

*“Mungkin mencoba memberikan sosialisasi terhadap pengusaha tahu dengan memberikan pengarahannya terkait penjualan produknya yaitu dengan cara labeling, pengusaha tahu diarahkan untuk memberi nama terhadap produk-produknya, misalkan Tahu Barokah, Tahu Sumber Rejeki, Tahu Sumber Barokah itu contohnya.”<sup>27</sup>*

Selain kegiatan sosialisasi untuk memberikan labeling pada setiap produk masyarakat, pemerintah juga melakukan edukasi terkait dengan pembuatan produk turunan dari tahu. Hal ini seperti yang diungkap oleh Bapak Wahyudianto S,oS. selaku kepala Kelurahan Pakunden sebagai berikut:

*“Kami memberikan edukasi terkait dengan produk-produk turunan dari tahu, misalkan bisa cake tahu, stik tahu, ataupun olahan-olahan lain yang bisa bermanfaat bagi penambahan income bagi masing-masing rumah tangga.”<sup>28</sup>*

Adanya kampung wisata Kampung Tahu juga merupakan salah satu upaya pemerintah setempat untuk mengembangkan industri tahu di Kelurahan Pakunden. Dimana akan tersedia galery yang digunakan untuk tempat produksi tahu yang telah dibuat oleh masyarakat. Hal ini seperti yang diungkap oleh

---

<sup>27</sup> Hasil wawancara dengan Wahyudianto S,oS. Kepala Kelurahan Pakunden, pada tanggal 26 Februari 2019, pukul 09.30

<sup>28</sup> Hasil wawancara dengan Wahyudianto S,oS. Kepala Kelurahan Pakunden, pada tanggal 26 Februari 2019, pukul 09.30

Bapak Wahyudianto S,oS. selaku kepala Kelurahan Pakunden sebagai berikut :

*“kampung tahu adalah strategi dari Kelurahan Pakunden untuk meningkatkan perekonomian di Kelurahan Pakunden khususnya warga-warga di sekitar pabrik tahu dan juga memberikan kepedulian masyarakat terhadap kebersihan lingkungan karena didaerah tersebut sudah dikategorikan menjadi kampung wisata/ kampung tahu dan rencananya akan dibuatkan galeri, adanya tempat workshop tempat edukasi siapa saja yang ingin belajar tentang pengolahan tahu bisa datang langsung ke pabrik-pabrik tahu dan itupun diupayakan secara gratis.”<sup>29</sup>*

#### **D. Analisa Data**

##### **1. Strategi diversifikasi produk industri kecil tahu dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Pakunden ditinjau dari perspektif ekonomi syariah.**

Dari hasil observasi dan wawancara oleh beberapa informan yang telah dilakukan pada industri tahu PO. Adi Jaya maka dapat diketahui bahwa strategi pengembangan industri kecil produksi tahu ini adalah dengan menggunakan strategi diversifikasi produk atau pengembangan produk baru. Strategi diversifikasi ini merupakan salah satu bentuk upaya untuk menambah keanekaragaman produk yang dihasilkan. PO. Adi Jaya tidak hanya menghasilkan produk tahu mentah dengan sistem jasa tetapi juga membuat produk turunan tahu yaitu membuat roti dengan bahan dasar tahu, sari kedelai maupun

---

<sup>29</sup> Hasil wawancara dengan Wahyudianto S,oS. Kepala Kelurahan Pakunden, pada tanggal 26 Februari 2019, pukul 09.30

ampas tahu. PO. Adi Jaya membuat *brand* atau merek dari olahan tahunya dengan sebutan The Tofu.

Ada beberapa produk kreasi olahan The Tofu yang dapat dijadikan sebagai produk unggulan di Kelurahan Pakunden Kota Blitar diantaranya yaitu ; Tahu Chiffon Cake, Tofu Rollcake, Tofu Puding dan juga Amta Cookies, selain itu juga ada kue Tart seperti Chiffon Tart dan Puding Tart. Proses pembuatan produk kreasi tahu The Tofu menggunakan bahan-bahan pilihan terbaik, tanpa penggunaan bahan pengembang (*backing soda, baking powder*) dan juga pelembut kue melainkan lebih menggunakan bahan alami seperti jeruk nipis sebagai bahan pengembang roti dan juga dengan teknik pengadukan yang tepat maka roti akan berekembang secara sempurna. Terdapat beberapa variasi rasa seperti coklat, pandan dan original dan juga topping yang bermacam-macam yaitu keju, almond dan coklat. Sistem penjualannya melalui *online* dengan memesan terlebih dahulu. Saat ini produk The Tofu sudah banyak diminati oleh masyarakat salah satunya yaitu Tofu Chiffon Cake yang merupakan produk unggulan The Tofu. Pemasarannya masih di sekitar Bliar, baik Kota maupun Kabupaten tetapi juga dikirim untuk oleh-oleh seperti di Malang, Surabaya, Jakarta dan Kalimantan.

**2. Dampak adanya diversifikasi produk industri kecil tahu dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Pakunden.**

Adanya pengembangan industri kecil produksi tahu tentu saja dapat memberikan kontribusi positif baik untuk masyarakat setempat maupun untuk PO. Adi Jaya sendiri. Keberadaan industri tahu di Kelurahan Pakunden berperan sebagai upaya-upaya penanggulangan ekonomi sosial seperti halnya tingkat pengangguran. Adanya industri tahu tersebut dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat dan sekitarnya. Secara tidak langsung industri tahu ini juga dapat membantu pemerintah dalam mengurangi tingkat pengangguran.

Selain dapat memberikan kontribusi untuk masyarakat di Kelurahan Pakunden, adanya pengembangan produk tahu PO. Adi Jaya tentu juga dapat meningkatkan inovasi baru sehingga dapat menambah volume penjualan. Masyarakat yang bekerja otomatis akan mengalami peningkatan pendapatan baik itu yang merupakan pekerja maupun yang bukan pekerja dari PO. Adi Jaya. sehingga pendapatan tersebut dapat digunakan untuk menambah penghasilan keluarga, meningkatkan kualitas hidup dan juga membantu atau menambah dalam membiayai pendidikan bagi anak-anak mereka.

Dampak negatif dihadapi oleh PO. Adi Jaya yakni untuk produksi tahu mentah tentu dapat menimbulkan limbah produksi tahu yang dapat mencemari lingkungan dan juga mengganggu kesehatan

masyarakat setempat. Terdapat dua jenis limbah dari produksi tahu yakni, limbah padat dan limbah cair. Untuk limbah padat atau biasa disebut dengan ampas, masih banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pangan hewan ternak sapi. Sehingga ampas tahu dapat dijual kembali kepada peternak sapi yang tentu saja akan menambah nilai ekonomi. Selain itu ampas tahu juga dapat diolah menjadi makanan kue kering yakni Amta Cookies.

Sedangkan untuk limbah cair sampai saat ini masih menjadi permasalahan. Berawal dari keresahan warga yang terganggu dengan pengrajin tahu yang membuang limbah cair ke sungai-sungai, sehingga pemerintah memberikan bantuan di Kelurahan Pakunden salah satunya pada PO. Adi Jaya dengan dibangunkannya IPAL untuk pengelolaan air limbah agar dapat mengolah limbah cair tahu menjadi alternatif lainnya seperti biogas. Namun untuk dampak negatif dari pengolahan produk The Tofu belum mempunyai dampak negatif, justru berpotensi untuk dapat dikembangkan.

### **3. Kendala yang menghambat diversifikasi produk industri kecil tahu di Kelurahan Pakunden dan solusinya.**

Terdapat beberapa kendala yang dialami dan solusi yang diberikan oleh pengelola industri tahu PO. Adi Jaya dan juga pemerintah setempat. Kendala dalam pengembangan dari pengolahan tahu mentah menjadi produk turunan tahu atau The Tofu saat ini masih

terkendala dengan peralatan yang masih sederhana. Sehingga apabila mendapatkan pesanan roti yang jumlahnya banyak, maka dengan peralatan yang sedikit akan membuat proses produksi menjadi lama. Selain itu belum mempunyai P-IRT juga masih menghambat berkembangnya produk The Tofu sehingga untuk kemasannya masih bersifat sederhana juga yakni hanya dengan menggunakan stiker. Pemasaran masih *online* dengan sistem memesan terlebih dahulu, belum mempunyai gerai produk sehingga apabila konsumen sewaktu-waktu membutuhkan produk The Tofu baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk oleh-oleh maka harus pesan terlebih dahulu.

Adapun solusinya yaitu mengupayakan untuk segera memenuhi kebutuhan produksi tujuannya untuk memperlancar apabila memproduksi dalam jumlah banyak. Selain itu peran pemerintah setempat menyarankan untuk membuat P-IRT karena agar produk lebih dapat dikenal oleh masyarakat. Selain itu rencananya dari pemerintah setempat akan membuka kampung wisata “Kampung Tahu” yang nantinya akan ada edukasi, worksop serta galery, sehingga masyarakat Kelurahan Pakunden khususnya The Tofu akan terbantu untuk proses pemasaran produk-produk olahan tahu.