

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN**

#### **A. Gambaran Objek Penelitian**

##### **1. Sejarah Desa**

Desa Bendo merupakan salah satu dari 20 desa yang terletak di wilayah administrasi kecamatan Gondang, Kabupaten Tulungagung, Provinsi Jawa Timur. Wilayah Desa Bendo terletak pada wilayah dataran rendah dengan luas wilayah desa 137,155 HA. Secara geografis terletak dikoordinat bujur 111.867886 dan koordinat lintang -8.07952. Karena perkembangan jaman dan perkembangan peraturan maka desa bendo terbagi menjadi dua wilayah Dusun yaitu :

- a. Dusun Krajan
- b. Dusun Cabe

##### **2. Visi dan Misi**

###### **Visi**

Visi adalah gambaran mengenai masa depan dan masa sekarang dengan dasar logika dan makna secara bersamaan. Selanjutnya memberi ilham dan naluri yang mensyaratkan harapan dan kebanggaan apabila berhasil. Untuk itulah pemerintah Desa Bendo dalam mencapai cita-citanya memiliki visi yang isinya **“Membentuk Desa Yang Agamis dan Cerdas, Membangun**

**Desa dan membangun masyarakat Desa secara gotong royong sehingga tercipta Desa Bendo yang makmur, aman, nyaman, dan ayem tentrem, mulyo lan tinoto”**

### **Misi**

Misi adalah kebutuhan tekat tentang spesifikasi tujuan, arah pemanfaatan sumber daya dari visi agar salah satu tujuan atau arah kegiatan atau organisasi dapat direncanakan sesuai dengan cita-cita yang diinginkan. Maka untuk mencapai visi diatas Pemerintah Desa Bendo mempunyai misi sebagai berikut :

- 1) Meningkatkan perekonomian masyarakat melalui pembinaan usaha kecil dan bantuan modal juga meningkatkan pelayanan terhadap kepentingan masyarakat.
- 2) Meningkatkan derajat kehidupan politik yang demokrtais.
- 3) Meningkkan pemberdayaan perempuan dan kesejahteraan keluarga
- 4) Meningkatkan tugas pokok dan fungsi Pemerintah dan Lembaga Desa dan memprioritaskna pembangunan Desa secara fisik maupun non fisik.
- 5) Mewujudkan masyarakat yang terampil dan mampu melaksanakan pembangunan secara mandiri melalui pelatihan.

- 6) Mewujudkan kerjasama / kemitraan yang harmonis antara masyarakat, aparat, dan lembaga-lembaga desa serta kaum peduli dalam melaksanakan pembangunan.
- 7) Mewujudkan Desa Bendo menjadi desa yang selalu terdepan dengan memanfaatkan sektor-sektor unggulan.
- 8) Mewujudkan insan pembangunan yang beriman dan bertakwa sebagai modal pembangunan manusia yang berkualitas.
- 9) Pembinaan generasi muda lewat organisasi sosial keagamaan dan karang taruna.

### **3. Letak Geografis**

Desa Bendo, Kecamatan Gondang, Kabupaten Tulungagung terletak disebelah barat daya kota tulungagung dengan luas wilayah 137,715 Ha dibagi menjadi dua dusun yaitu dusun Krajan dan dusun Cabe dengan batas batas wilayah sebagai berikut :

- a. Sebelah Utara : Desa Balerejo, Kecamatan Kauman
- b. Sebelah Timur : Kel. Kedungsuko, Kecamatan Tulungagung
- c. Sebelah Selatan : Desa Kiping, dan Desa Rejosari Kecamatan Gondang
- d. Sebelah Barat : Desa Gondang, Kecamatan Gondang

Luas wilayah Desa Bendo sebesar 137.155 ha, yang terdiri dari :

- a. Persawahan = 50,41 Ha
- b. Pekarangan / pemukiman = 35,26 Ha
- c. Kebun = 37,33 Ha
- d. Ladang = 13,36 Ha
- e. Kolam / Empang = 0,96 Ha
- f. Lainnya = 0,41 Ha

#### 4. Keadaan Sosial Desa Bendo

Penduduk sebagai salah satu sumberdaya pembangunan memegang peranan penting dalam pembangunan. Jumlah penduduk Desa Bendo berdasarkan kelompok jenis kelamin, yaitu :

- 1. Laki –laki : 1754 jiwa
- 2. Perempuan : 1821 jiwa
- Jumlah : 3575 jiwa

Tabel berikut ini menunjukkan jumlah penduduk Desa Bendo berdasarkan usia :

**Tabel 4. 1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur**

NO	KELOMPOK USIA	PERSENTASE	JUMLAH
1	<= 5 Tahun	5,2%	183
2	6-11 Tahun	10,3%	363
3	12-16 Tahun	5,2%	183
4	17-25 Tahun	16,5%	581
5	26-35 Tahun	30,9%	1090

6	36-45 Tahun	14,4%	508
7	46-64 Tahun	13,4%	472
8	>= 65 Tahun	4,41%	155

Sumber : <http://bendo.tulungagungdaring.id/profil/angka>

Berdasarkan data tersebut jelas terlihat bahwa umur 26-35 tahun merupakan jumlah terbanyak di antara umur yang lain, yaitu 30.9% atau berjumlah 1090 jiwa. Dan tingkat usia penduduk yang paling sedikit adalah umur 12-16 tahun sebanyak 5,2% atau sejumlah 183 jiwa. Jumlah usia produktif berpengaruh positif untuk pembangunan, namun dapat pula berpengaruh negatif apabila tidak dimanfaatkan dengan baik. Sementara itu jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. 2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan**

NO	JENJANG PENDIDIKAN	PERSENTASE %	JUMLAH
1	TIDAK / BELUM SEKOLAH	21.6%	772
2	BELUM TAMAT SD/SEDERAJAT	5.2%	186
3	TAMAT SD/SEDERAJAT	16.5%	590
4	SLTP/SEDERAJAT	26.8%	958
5	SLTA/SEDERAJAT	28.9%	1033
6	DIPLOMA I/II	1%	36

Sumber: <http://bendo.tulungagungdaring.id/profil/angka>

Menurut data di atas, dari 3575 masyarakat Desa Bendo sebanyak 772 orang tidak atau belum sekolah; 186 belum tamat SD/ sederajat; 590 orang tamat SD/ sederajat; 958 berpendidikan SLTP/ sederajat; 1033 orang SLTA/ sederajat; dan 36 orang berpendidikan diploma I/II. Tingkat pendidikan terbanyak adalah SLTA/ sederajat yaitu 28.9 % atau sebanyak 1033 jiwa. Dan

jumlah tingkat pendidikan yang paling sedikit adalah 1% atau sebanyak 36 jiwa.

Jumlah penduduk dikelompokkan menurut mata pencaharian sebagai berikut :

**Tabel 4. 3 Jumlah Penduduk Berdasarkan Pekerjaan**

NO	PEKERJAAN	PERSENTASE %	JUMLAH
1	BELUM / TIDAK BEKERJA	21,6%	772
2	MENGURUS RUMAH TANGGA	16,5%	590
3	PELAJAR ATAU MAHASISWA	12,4%	443
4	PETANI / PERKEBUNAN	4,1%	146
5	NELAYAN / PERIKANAN	2,1%	75
6	KARYAWAN SWASTA	9,3%	332
7	TUKANG BATU	1%	36
8	PEDAGANG	1%	36
9	WIRASWASTA	32%	1144

Sumber: <http://bendo.tulungagungdaring.id/profil/angka>

Data di atas menjelaskan bahwa masyarakat yang bekerja sebagai wiraswasta sebanyak 32% atau sejumlah 1144 jiwa. Masyarakat yang bekerja sebagai tukang batu dan pedagang masing-masing berjumlah 1% atau 36 jiwa. Mengurus rumah tangga sebanyak 590 jiwa; pelajar atau mahasiswa 443 jiwa; petani atau perkebunan sebanyak 146; nelayan atau perikanan 75 jiwa dan karyawan swasta sebanyak 332 jiwa.

Sebagian besar penduduk Desa Bendo memeluk agama Islam, namun selain itu juga ada yang memeluk agama hindu. Berikut data jumlah penduduk berdasarkan agama yang dianut di Desa Bendo

**Tabel 4. 4Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama**

NO	AGAMA	PERSENTASE %	JUMLAH
1	ISLAM	92.8%	3318
2	HINDU	7.2%	257

Sumber: <http://bendo.tulungagungdaring.id/profil/angka>

Penduduk yang beragam islam sebanyak 92.8% atau 3318 jiwa. Dan 7.2% lainnya beragama hindu sejumlah 257 jiwa.

Beberapa fasilitas umum yang ada di Desa Bendo dapat dilihat pada tabel berikut ini

**Tabel 4. 5Fasilitas Umum Desa**

NO	JENIS FASILITAS	JUMLAH
1.	MASJID	3
2.	MUSHOLA	9
3.	PAUD	2
4.	TK	2
5.	SDN	2
6.	PERPUSDA	1
7.	POSYANDU	1

Sumber: <http://bendo.tulungagungdaring.id/profil/angka>

Fasilitas yang ada di desa Bendo diantaranya adalah masjid berjumlah 3 bangunan, mushola 9 bangunan; paud 2, TK 2, SDN 2, Perpustakaan 1, Posyandu 1.

## **B. Temuan Penelitian**

Dalam paparan data akan memberikan gambaran-gambaran dari pengumpulan data lapangan yang akan membahas mengenai peran industri dalam pemberdayaan masyarakat dusun Cabe, Desa Bendo, Kecamatan Gondang, Kabupaten Tulungagung. Dalam penelitian yang telah dilakukan kepada beberapa pengrajin tempe dan tahu dijelaskan mengenai beberapa hasil jawaban yang telah diperoleh dari narasumber.

## 1. Peran Industri Tempe Tahu Dalam Pemberdayaan Masyarakat

### a. Maksud dan Tujuan mendirikan Industri Tempe Tahu

Sebagian besar masyarakat desa Bendo terutama dusun Cabe memiliki usaha produksi tahu atau tempe atau bahkan keduanya. Alasan mendirikan usaha ini yaitu untuk melanjutkan usaha turun temurun orangtua, dengan tujuan agar usaha dari orangtua tidak berhenti sehingga tidak membuang peralatan ataupun bahan untuk produksi, terutama untuk pemilik industri tempe. Menurut mereka, keahlian yang mereka miliki hanyalah membuat tempe untuk mendapatkan penghasilan. Jadi menurut mereka usaha tempe merupakan mata pencaharian utama mereka. Seperti yang diungkapkan oleh ibu Sari selaku pemilik industri tempe :

“karena orang tua saya tidak mampu menyekolahkan ke jenjang yang lebih tinggi, jadi orang tua saya mengajarkan cara membuat tempe, hingga sampai sekarang ini masih saya lanjutkan usaha tersebut. Saya tidak memiliki keahlian lain selain membuat tempe.”<sup>91</sup>

Sedangkan produsen tahu yang hanya beberapa saja dikalangan masyarakat desa Bendo. Kebanyakan dari mereka dulunya merupakan mantan pekerja di pabrik tahu, dan menurut mereka lebih baik membuka usaha produksi tahu daripada menjadi pekerja di pabrik orang lain. Seperti yang dikatakan oleh Ibu Wiji pemilik industri tahu :

---

<sup>91</sup> Wawancara dengan ibu Sari, pada 27 November 2018

“jadi dulunya itu ada orang Blitar buka usaha di sini, terus masyarakat sekitar ikut-ikutan produksi tahu, belajarnya ya dari sana dari orang blitar itu.”<sup>92</sup>

Bermula dari bekerja mengikuti orang lain, akhirnya membuat masyarakat berinisiatif sendiri untuk membuka industri tahu sendiri untuk menambah penghasilan mereka.

Ibu Sutini menambahkan :

“ya sebenarnya untuk produksi sendiri mbak, tapi sebagian ya saya jual ke masyarakat pengrajin tempe tahu yang membutuhkan mbak, biar mereka itu belinya nggak usah jauh-jauh ke kota. Lagian ini juga merupakan usaha turun temurun dari nenek moyang dulu.”<sup>93</sup>

Seorang wirausaha mampu mengubah sumber daya yang tidak dimiliki dan diperhitungkan orang lain menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis bagi dirinya, keluarga, dan masyarakat sekitar<sup>94</sup>. Seperti pengrajin tahu dan pengecer kedelai, mereka mampu mengubah potensi yang ada disekitar mereka menjadi peluang. Pengecer kedelai merupakan wirausaha yang mengawali usahanya karena menilai banyaknya pengrajin tempe yang membutuhkan akses ketempat penjualan kedelai yang cepat. Sehingga munculah ide untuk menjadi pengecer kedelai dari supplier kedelai dari kota. Para pekerja di industry tahu yang sekarang memiliki industry sendiri merupakan wirausaha yang mampu mengubah potensi disekitarnya yakni

---

<sup>92</sup> Wawancara dengan ibu Wiji, pada 2 Desember 2018

<sup>93</sup> Wawancara dengan Ibu Sutini, pada 5 Desember 2018

<sup>94</sup> Ari Fardiati dan Dedi Purwana, *Menjadi Wirausaha Sukses...* Hal. 2

minimnya pengrajin tahu yang ada diwilayahnya dan berlimpahnya pengecer kedelai. Melalui keahlian barunya dari bekerja di industry tahu sebelumnya.

Pak Asep mengungkapkan bahwa

“kalau dipabrik tahu itu selalu ada kerjaan mbak, nggak ada liburnya jadi selalu ada pemasukan. Beda kalau kerja dibangunan, kita harus nunggu ada proyek. Saya itu kerja di pabrik tahu sudah 15 tahun, pabrik tahu kan udah ada dari dulu yang merupakan usaha turun temurun.”<sup>95</sup>

Dari penjelasan informan dapat disimpulkan bahwa maksud dan tujuan membuka usaha yaitu untuk melanjutkan usaha turun temurun dari orang tua mereka. Selain tidak memiliki kemampuan lain, dengan adanya industri dirasa sangat bermanfaat untuk membuka lapangan kerja bagi penerusnya. Kebanyakan mereka telah dibekali kemampuan dari muda untuk meneruskan kegiatan industri. Wirausahawan adalah orang yang menciptakan bisnis baru dengan mengambil resiko dan ketidakpastian demi mencapai keuntungan dan pertumbuhan dengan cara mengidentifikasi peluang dan menggabungkan sumberdaya yang diperlukan untuk mendirikannya.<sup>96</sup>

---

<sup>95</sup> Wawancara dengan Pak Asep, pada 9 Desember 2018 2018

<sup>96</sup>Buchari Alma, *kewirausahaan untuk Mahasiswa dan Umum*, ... hal. 24

b. Kendala dalam berwirausaha

Dalam setiap kegiatan usaha pastinya memiliki kendala-kendala tersendiri dalam proses produksi hingga pemasarannya. Kebanyakan pemilik usaha tempe memiliki kendala saat harga dolar naik sehingga berdampak pada harga kedelai. Jika sudah terjadi maka mau tidak mau pengusaha tempe harus mencari cara untuk mempertahankan produksi dan pendapatan yaitu dengan mengurangi ukuran tempe menjadi lebih kecil. Ibu Sari mengatakan sebagai berikut :

“kalau kendala selalu ada mbak, terutama pas harga kedelai naik, tapi nanti akhirnya ya turun lagi. Solusinya ya potongan tempennya diperkecil. Bahan baku kedelai nggak bisa di atur dan nggak ada gantinya”<sup>97</sup>

Pengusaha tahu memerlukan tenaga tambahan maka diperkerjakan beberapa orang untuk membantu yakni sekitar 5 hingga 7 orang tergantung kapasitas pengolahan. Jika para pekerja kelelahan dan ijin tidak masuk maka pengolahan tahu akan terhambat karena kekurangan tenaga. Jika seperti itu pengusaha tahu akan meminta tolong saudara atau keluarga untuk ikut membantu mengolah tahu karena banyak pesanan yang sudah terlanjur diterima. Seperti yang dijelaskan oleh salah satu informan, ibu Wiji selaku pengusaha tahu mengatakan :

---

<sup>97</sup> Wawancara dengan ibu sari pada, 27 November 2018

“kendalanya kalau nggak ada pekerja mbak, kadang pekerja itu nggak masuknya bareng, capeknya bareng. Kadang ada yang nggak masuk karena tangan dan kakinya kena kutu air. Kalau kayak gitu ya gimana lagi, ya tetap dikerjain mbak, ya paling nanti ada yang bantuin tapi sore. Udah tanggung jawab kita, kedelai juga sudah di bawa ke pabrik jadi mau nggak mau kita tetap mengolahnya, yang ngerjain hanya saya dan bapak.”<sup>98</sup>

Membuat tahu memerlukan peralatan dan bahan yang banyak sebagai contoh merang, merang diperlukan untuk proses memasak tahu karena lebih mudah digunakan daripada kayu. Kebanyakan pengusaha tahu membeli merang ke Ponorogo. Jika produksi merang sedikit atau pengiriman merang terlambat maka produksi tahu akan terhambat. Jika hal tersebut terjadi mau tidak mau produsen tahu mencari alternatif lain, yakni menggunakan kayu sehingga proses produksi akan tetap berjalan. Bu Tomo menambahkan :

“selain itu kendalanya ada di merang mbak, supliernya kan dari ponorogo kalau telat dan kehabisan ya ganti kayu mbak, seadanya.”<sup>99</sup>

Kendala lain yang diungkapkan oleh ibu Sutini :

“kalau dolar naik, harga kedelai juga ikut naik mbak. Karena kedelai yang digunakan itu kedelai impor. Cara menyiasatnya ya palingan ukuran tempe dikurangi. Yang tadinya dapat laba 50.000 tinggal 30.000. Hal seperti itu sudah biasa terjadi, palingan Cuma bertahan 3 bulan setelah itu kembali normal.”<sup>100</sup>

---

<sup>98</sup> Wawancara dengan Ibu Wiji, pada 2 Desember 2019

<sup>99</sup> Wawancara dengan ibu Wiji, pada 2 Desember 2018

<sup>100</sup> Wawancara dengan Ibu Sutini, pada 5 Desember 2018

Pak asep menambahkan :

“susahnya kalau kita udah mulai masak tidak bisa berhenti mbak, proses harus terus berjalan sampai kedelai itu habis. Kalau mau makan pun ya harus gantian.”<sup>101</sup>

Kendala yang dihadapi oleh kebanyakan industri tempe tahu yang ada adalah ketika dollar sedang naik. Hal tersebut mengakibatkan harga bahan baku melambung tinggi, karena bahan baku yang digunakan adalah kedelai import. Selain itu, keberadaan pekerja sangat dibutuhkan untuk kelancaran kegiatan produksi. Kendala yang terjadi pada para wirausaha yakni kecerobohan pemilik perusahaan, bencana, penipuan faktor-faktor ekonomi, masalah penjualan, masalah biaya / modal, masalah yang ditimbulkan oleh pelanggan, dan masalah yang berkaitan dengan permodalan.<sup>102</sup>

c. Kerjasama usaha

Pengusaha tahu dan tempe yang berada di Dusun Cabe melakukan kerja sama dengan beberapa pengusaha lain seperti pedagang kedelai, ragi, peternak kambing dan sapi. Untuk pengrajin tahu juga bekerja sama dengan penjual merang dari Ponorogo. Kebanyakan dari produsen tahu dan tempe telah memiliki pelanggan sendiri, seperti pedagang sayur keliling, pemilik warung makan dan ibu rumah tangga pada umumnya.

---

<sup>101</sup> Wawancara dengan Pak Asep, pada 9 Desember 2018

<sup>102</sup> Sri murwanti, Muhammad Sholahuddin, *Analisis perilaku strategi pengrajin tempe dalam menghadapi fluktuasi harga kedelai....* hal. 57

Ibu Sari mengatakan sebagai berikut :

“saya melakukan kerja sama ya dengan penjual kedelai mbak, saya beli kedelai ke supplier nanti dikirim langsung, atau kalau nggak gitu saya beli kedelai ke toko-toko sekitar sini. Ampas kulit kedelai itu juga ada yang ngambil, yang ngambil itu peternak. Untuk pemasarannya saya bawa langsung ke pasar, langganan tempe saya itu pemilik warung, penjual sayur keliling, dan pembeli ibu rumah tangga pada umumnya mbak.”<sup>103</sup>

Ibu Wiji menambahkan :

“ kerja sama dengan pedagang kedelai mbak, saya itu beli di toko dekat rumah sini aja. Kalau untuk merang itu dari supplier ponorogo. Kita juga bekerja sama dengan warga sekitar yang ingin menggunakan jasa pembuatan tahu. Ampas tahu itu juga ada yang ambil. Kalau tahunya sendiri saya punya langganan mbak, langsung dibawa ke pasar nanti ada yang mambil sendiri seperti penjual sayur keliling, warung-warung, dan warga pada umumnya.”<sup>104</sup>

Pak Asep mengatakan bahwa :

“kerja sama mungkin dengan pedagang kedelai , supplier merang dan kedelai itu sebagian beli sendiri di toko atau pengecer sekitar sini. Sebagian juga ada yang langsung dari toko cina yang ada di kota mbak. Untuk ampas tahu itu juga ada yang ambil langsung mbak, terkadang sampai kurang-kurang.”<sup>105</sup>

Sedangkan menurut ibu Sutini :

“kerja sama saya lakukan dengan pedagang kedelai mbak soalnya kedelainya itu kan kedelai import, terkadang juga dengan pengepul kedali dari luar daerah. Banyak juga warga sekitar sini, pengrajin tempe tahu yang membeli langsung disini.”<sup>106</sup>

---

<sup>103</sup> Wawancara dengan Ibu Sari, pada 27 November 2018

<sup>104</sup> Wawancara dengan Ibu Wiji, Pada 2 Desember 2018

<sup>105</sup> Wawancara dengan pak Asep, pada 9 Desember 2018

<sup>106</sup> Wawancara dengan Ibu Sutini, pada 5 Desember 2018

Jadi kerja sama yang dilakukan oleh industri tempe tahu yaitu dengan supplier kedelai dan ragi, penjual sayur keliling, pemilik warung dan ibu rumah tangga pada umumnya sebagai pelanggan. Pengrajin tempe juga bekerja sama dengan pabrik tahu, dalam pengolahan tahu.

Kemitraan atau kerja sama adalah suatu strategi bisnis yang dilakukan oleh dua belah pihak dalam jangka waktu tertentu untuk meraih manfaat bersama maupun keuntungan bersama sesuai prinsip saling membutuhkan dan saling mengisi sesuai kesepakatan yang muncul keinginan dua pihak menjalin suatu kerjasama pada prinsipnya didasari atas keinginan masing-masing pihak agar dapat memenuhi kebutuhan usaha satu sama lain.<sup>107</sup>

d. Sumber modal usaha

Modal usaha diperlukan untuk membangun usaha, membeli bahan dan peralatan untuk produksi. Modal usaha merupakan hal terpenting saat kita mulai membangun usaha. Ketersediaan dana yang mencukupi dalam suatu usaha merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi agar perusahaan dapat menjalankan kegiatannya dengan lancar. Kecukupan dalam tersediannya dana dapat diartikan sebagai

---

<sup>107</sup> Ali arto, budi susetyo, "Enam Pilar Insketisida" Kebijakan Penegmabangan Dan Penguat Umkm Berbasis Kerjasama Kemitraan Dengan Pola Csr Sebagai Strategi Peningkatan Peran Pemerintah Dan Perusahaan Untuk Menjaga Eksistensi Umkm Mea 2015", (Economics Development Analysis Journal EDAJ 2 (2) (2013)), Hal. 100

tidak kekurangan dalam setiap operasionalnya.<sup>108</sup> Seperti yang dijelaskan oleh salah satu informan, ibu Sutini mengatakan sebagai berikut :

“modal ya dimodali sendiri mbak, sebenarnya bank juga memberi tawaran pinjaman untuk penegembangan usaha. Tapi saya nggak mau ribet ngurus ini itu. Kerja sama dengan orang cina yang jual kedelai itu aja udah enak. Jadi saya itu dimodali, terus nanti kalau ada uang dititipkan samapi lunas, habis itu baru bisa ambil lagi ke penjualnya”<sup>109</sup>

Mbak sari menambahkan :

“modal ya dimodali sendiri mbak, ndak ada pinjam-pinjam koperasi atau bank-bank. Kalau pinjam ke koperasi itu jadi beban tiap bulan harus bayar, saya merasa keberatan mbak. Untuk kedelai itu saya ambil dari pedagang dan bisa bayar belakangan kalau kedelai udah di proses dan di jual.”<sup>110</sup>

Sedangkan menurut ibu wiji :

“untuk modal ya dimodali sendiri, semua sendiri. Sebenarnya ada dari bank yang menawari tapi saya nggak ikutan. Kedelai saya dimodali dari pedagang kedelai mbak.”<sup>111</sup>

Pak Asep mengatakan bahwa :

“sumber modalnya itu kebanyakan modal sendiri mbak. Kalau nggak gitu ya dimodali penjual kedelai.”<sup>112</sup>

Sumber modal yang diperoleh para pengusaha tahu dan tempe dusun Cabe Desa Bendo yakni dari modal sendiri atau dibiayai oleh mereka sendiri tanpa melakukan pinjaman dari koperasi, bank atau

---

<sup>108</sup>Cholil Umam, *Modul Kewirausahaan Untuk Mahasiswa Dan Umum*,... Hal 174-176

<sup>109</sup> Wawancara dengan Ibu Sutini, pada 5 Desember 2018

<sup>110</sup> Wawancara dengan Ibu Sari, Pada 27 November 2018

<sup>111</sup> Wawancara dengan Ibu Wiji, pada 2 Desember 2018

<sup>112</sup> Wawancara dengan Pak Asep, pada 9 Desember 2018

sumber pinjaman lain. Mereka merasa jika melakukan pinjaman akan susah saat membayarnya, jadi mereka lebih memilih untuk menjual sebagian harta mereka untuk dijadikan modal membangun usaha.

Selain modal uang industri tempe tahu juga mempunyai modal peralatan. Peralatan ini digunakan untuk keberlangsungan saat proses produksi terjadi. Peralatan yang dimaksud adalah peralatan yang tahan lama masa habisnya sehingga mampu dikategorikan sebagai modal. Sebagian pengusaha tempe tahu mendapatkan bantuan modal warisan berupa beberapa peralatan untuk proses produksi.

Modal dalam suatu usaha merupakan salah satu komponen yang tidak dapat dipisahkan secara perhitungannya. Modal awal, merupakan investasi pemilik pada saat mendirikan suatu usaha. Modal pada dasarnya tidak hanya uang tunai, bisa jadi modal dalam bentuk yang lain seperti peralatan, kendaraan, surat berharga, dan lainnya yang sekiranya dapat membantu proses kegiatan suatu usaha.<sup>113</sup>

e. Pekerja

Dalam penyediaan tenaga kerja pihak industri tempe tahu melakukan rekrutmen karyawan dengan memberdayakan warga sekitar lokasi produksi. Namun tidak menutup kemungkinan untuk warga daerah sekitarnya. Untuk industri tempe pekerja diambil dari

---

<sup>113</sup>Cholil Umam, *Modul Kewirausahaan Untuk Mahasiswa Dan Umum*,... Hal 174-176

keluarga sendiri, karena produksi hanya dalam skala kecil kisaran 40 kg samapai 50 kg, yang cukup dikerjakan oleh 2 sampa 4 orang saja. Keuntungan dari tempe digunakan untuk keperluan sehari-hari dalam rumah tangga tertsebut. Ibu sutini mengatakan bahwa :

“tidak ada pekerja tambahan mbak, semua cukup dikerjakan berdua saya sama suami. Untuk pelatihan pengembangan usaha juga tidak pernah ada.”<sup>114</sup>

Untuk industri tahu rata-rata memiliki pegawai lebih dari 5 orang. Kebanyakan dari mereka diambil dari masyarakat sekitar. Tapi tidak jarang pemilik industri turut serta membantu ketika karyawannya ada yang tidak masuk.

Ibu wiji menambahkan bahwa :

“pekerja dari sini-sini saja, tapi ada beberapa dari tetangga desa. Kalau pelatihan itu nggak pernah ada mbak.”<sup>115</sup>

Ibu Sari menambahkan :

“tidak ada pekerja mbak, semua cukup dikerjakan sendiri 3 orang saja. Saya, suami, dan ibu saya juga ikut membantu. Untuk pelatihan pengembangan usaha tidak pernah ada.”<sup>116</sup>

Pak asepe mengatakan :

“kalau untuk industri tahu itu ada 6 sampai 7 orang pekerja mbak, soalnya kalau sedikit itu nggak akan cukup dan nggak selesai-selesai. Kita sehari masaknya bisa sampai 35 kali. Terkadang kalau ada yang nggak masuk pemilik industri juga

---

<sup>114</sup> Wawancara dengan Ibu Sutini, pada 5 Desember 2018

<sup>115</sup> Wawancara dengan ibu Wiji, pada 2 Desember 2018

<sup>116</sup> Wawancara dengan Ibu Sari, pada 27 November 2018

akan ikut turun tangan membantu. Kalau pelatihan itu tidak pernah ada mbak, sini kan udah pakar semua.”<sup>117</sup>

Jumlah karyawan juga merupakan faktor yang menunjang kelangsungan hidup perusahaan, karena produktivitas usaha sangat ditentukan oleh jumlah karyawan yang ada. Selain itu pengembangan suatu usaha juga dapat dilihat dari faktor eksternal yang dapat memberikan pengaruh pada kemajuan dan kegagalan suatu usaha.<sup>118</sup> Keberadaan industri pasti membutuhkan karyawan, entah diambil dari keluarga sendiri atau dari masyarakat sekitar usahanya. Semakin besar skala industri maka semakin tinggi permintaan penjualan sehingga semakin tinggi karyawan dibutuhkan, dengan demikian meningkat juga pendapatan dari usaha tersebut.

Pemberian gaji atau upah diberikan kepada karyawan dalam bentuk uang yang disesuaikan dengan gaji yang diterima oleh pegawai industri di daerah tulungagung. Hasil wawancara peneliti dengan pemilik industri tersebut, hampir semua pemilik industri tahu mengatakan bahwa pemberian gaji pegawai sesuai dengan apa yang mereka kerjakan.

Sadono Sukirno mengatakan bahwa upah diberikan sebagai pembayaran yang diperoleh berbagai bentuk jasa yang disediakan dan

---

<sup>117</sup> Wawancara dengan Pak Asep, pada 9 Desember 2018

<sup>118</sup> Ay Ling, “*Pengelolaan Dan Pengembangan Usaha Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (studi deskriptif pada rumah makan palem asri surabaya)*”,... hal. 2

diberikan oleh tenaga kerja kepada pengusaha.<sup>119</sup> Sistem yang digunakan untuk memperhitungkan besarnya upah menggunakan sistem upah prestasi (upah potongan) yaitu besarnya balas karya langsung dikaitkan dengan prestasi kerja, karena besarnya upah tergantung dari banyak sedikitnya hasil yang dicapai dalam waktu tertentu.

Ketersediaan dana yang mencukupi dalam suatu usaha merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi agar perusahaan dapat menjalankan kegiatannya dengan lancar. Kecukupan dalam tersediannya dana dapat diartikan sebagai tidak kekurangan dalam setiap operasionalnya<sup>120</sup>. Gaji pegawai merupakan modal usaha atau dana yang dibayarkan kepada pegawai sebagai imbalan sesuai apa yang telah dikerjakan. Dengan gaji tersebut pegawai mampu membiayai kehidupannya sendiri. Perhitungan gaji didasarkan pada seberapa banyak hasil dari pekerjaan yang telah dilakukan.

Ibu Wiji selaku pemilik industri tahu mengatakan bahwa :

“gaji karyawan itu sedapatnya mbak, sesuai dengan apa yang dikerjakan pekerja, soalnya pegawai itu datangnya nggak bareng, sedangkan gaji mereka dihitung dari per masakan. Semisal datangnya dari pagi nanti ya tinggal dihitung ikut memasak berapa kali, jadi nggak bisa dipastikan mbak, gajinya ya langsung diberikan hati itu juga.”<sup>121</sup>

Ibu Sari pengrajin industri tempe mengatakan bahwa :

---

<sup>119</sup>Sadono sukirno, *Mikro Ekonomi, Teori Pengantar Edisi III*,... Hal. 350

<sup>120</sup>Meredith Geolferey, *Kewirausahaan : teori dan praktik*,... hal 157-158

<sup>121</sup>Wawancara dengan Ibu Wiji, pada 2 Desember 2018

“gimana ya mbak, karena ini dikelola oleh keluarga, pendapatan yang langsung masuk ke keluarga mbak. Untuk memenuhi kebutuhan.”<sup>122</sup>

Ibu sutini mengungkapkan :

“untuk pendapatan itu, ya alhamdulillah lah mbak. Pokok cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan bisa kulakan lagi.”<sup>123</sup>

Pak asep menambahkan :

“gaji di pabrik tahu diberikan langsung hari itu juga mbak, kalau masaknya udah selesai semua. Hitungannya ya permasakan 10 ribu, terus dikalikan ikut memasak berapa kali. Jadi tiap pekerja itu tidak sama mbak.”<sup>124</sup>

Setelah masyarakat bekerja menjadi karyawan di industri maka pendapatan yang diperoleh pun menalami peningkatan. Dengan adanya peningkatan pendapatam inilah masyrakat dapat memenuhi kebutuhan hidup diantaranya menyekolahkan anak dan mencukupi kebutuhan keluarganya. Dengan terpenuhinya semua kebutuhan tersebut maka kesejahteraan hidup masyarakat dapat terwujud. Sesuai dengan fungsi pengupahan di Indonesia yaitu: Menjamin kehidupan yang layak bagi para pekerja dan keluarganya.<sup>125</sup>

#### f. Peran Pemerintah

---

<sup>122</sup> Wawancara dengan Ibu Sari, pada 27 November 2018

<sup>123</sup> Wawancara dengan ibu Sutini, pada 5 Desember 2018

<sup>124</sup> Wawancara dengan Pak Asep, pada 9 Desember 2018

<sup>125</sup> Sonny Sumarson, *Ekonomi Manajemen Sumber Daya Manusia Dan Ketenaga Kerjaan,...*

Peran pemerintah dapat berupa pemberian bantuan. Akan tetapi kebanyakan pemilik usaha tempe tahu menjawab tidak mendapatkan bantuan apapun dari pemerintah. Ibu sari mengatakan sebagai berikut :

“selama ini tidak ada bantuan dari pemerintah.”<sup>126</sup>

Sedangkan menurut ibu wiji selaku pengusaha tahu yang tidak mendapatkan bantuan mengatakan bahwa :

“kalau disisni itu nggak ada bantuan mbak, padahal produsen tahu tempe terbanyak itu hanya di Cabe sini. Dulu sih sempat ada bantuan mesin penggiling dari desa, sudah di antar kesini, tapi akhirnya di ambil lagi karena jadi bahan rebutan beda dusun.”<sup>127</sup>

Ibu Sutini juga mengatakan seperti itu :

“tidak pernah ada bantuan dari pemerintah mbak, semua itu mandiri.”<sup>128</sup>

Pak asep menambahkan :

“nggak pernah ada bantuan dari pemerintah mbak.”<sup>129</sup>

Pemerintah terus melakukan berbagai upaya strategis untuk pengembangan industri kecil menengah. Pengembangan IKM diupayakan sejalan dengan penguatan struktur industri dengan memperbesar keterkaitan antara industri besar dengan IKM, melalui insentif kepada industri besar agar lebih melibatkan IKM dalam rantai nilai industrinya. Meningkatkan akses IKM terhadap sumber

---

<sup>126</sup>Wawancara dengan mbak sari pada 27 November 2018

<sup>127</sup> Wawancara dengan ibu wiji pada 2 Desember 2018

<sup>128</sup> Wawancara dengan Ibu Sutini, pada 5 Desember 2018

<sup>129</sup> Wawancara dengan pak Asep, pada 9 Desember 2018

pembiayaan. Procurement dan pemasaran bersama. mempermudah pengurusan hak paten bagi kreasi baru yang diciptakan IKM. Diseminasi informasi dan fasilitasi promosi dan pemasaran di pasar domestik dan ekspor. Peningkatan kemampuan SDM melalui pelatihan, pendampingan, magang dan studi banding. Peningkatan teknologi melalui restrukturisasi mesin peralatan IKM. Peningkatan kualitas produk melalui fasilitasi penerapan standar produk-produk IKM<sup>130</sup>.

Namun karena tidak ditemukan campur tangan pemerintah terhadap industri di desa Bendo jadi pengembangan industry di desa tersebut tidak maksimal. Semua modal yang digunakan berasal dari modal pribadi. Pelatihan yang seharusnya dapat meningkatkan ketrampilan juga tidak pernah dilakukan sehingga keahlian warga hanya sebatas yang dilakukannya saat ini. Pengembangan industry tidak terjadi ditandai dengan penghasilan dari industry tersebut hanya cukup untuk kebutuhan sehari-hari terutama industry tempe.

Dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia diperlukan manajemen atau pengelolaan yang baik sesuai dengan standar untuk mencapai keberhasilan. Salah satunya dengan mengadakan pelatihan sumber daya manusia, pelatihan adalah suatu proses untuk memperhatikan dan memperbaiki keterampilan karyawan agar

---

<sup>130</sup><http://www.kemenperin.go.id/artikel/7829/Pengembangan-IKM-untuk-Memperkuat-Industri-Nasional> di akses pada 17 Juli 2018 pukul 13.09 WIB

menghasilkan pekerjaan yang efektif.<sup>131</sup> Sebagian besar pelatihan untuk pemberdayaan masyarakat diselenggarakan oleh pemerintah dengan pelaksana kegiatan adalah pemerintah desa. Namun karena pelatihan yang seharusnya dapat mengembangkan keahlian masyarakat dalam berwirausaha tidak ada sehingga ketrampilan masyarakat hanya sebatas memproduksi tahu dan tempe.

g. Dampak positif membuka industri

Dampak positif yang didapatkan dari adanya industri tempe tahu yaitu masyarakat memiliki mata pencaharian tetap sebagai pengrajin tempe tahu sekaligus juga sebagai penjual. Untuk industri tahu dapat menyerap tenaga kerja dari warga sekitar sehingga mampu mengurangi angka kemiskinan. Seperti yang dijelaskan oleh salah satu informan.

Ibu wiji mengatakan bahwa :

“dengan membuka usaha ini kita bisa mendapat penghasilan tetap mbak, kita juga bisa membuka lapangan kerja buat masyarakat sekitar. Ampasnya tahu itu juga bisa dimanfaatkan oleh peternak kambing, sapi dan penjual tempe menjes mbak.”<sup>132</sup>

Ibu sari juga mengatakan :

---

<sup>131</sup> Veithzal Rivai Dan Ella Jauvani Sagala, *Manajemen Sumber Daya Manusia Untuk Perusahaan; Dari Teori Ke Praktik* (Jakarta : Raja Grafindo, 2010), Cet Ke-3, Hal 211

<sup>132</sup> Wawancara dengan ibu wiji pada 2 Desember 2018

“Alhamdulillah mbak, kita dapat penghasilan dari menjual tempe ini. Punya pekerjaan tetap, dapat penghasilan tambahan dari limbah tempe juga.”<sup>133</sup>

Ibu Sutini menambahkan :

“buat tambah-tambah penghasilan mbak. Alhamdulillah, orang-orang sekitar sini jadi mudah beli kedelainya nggak perlu jauh-jauh.”<sup>134</sup>

Pak Asep berpendapat bahwa :

“dampak positifnya, ya bisa membuka lapangan kerja mbak. Kita juga bisa dapat penghasilan dari bekerja di pabrik. Untuk memenuhi kebutuhan hidup mbak.”<sup>135</sup>

Dampak positif dari adanya industri tempe tahu adalah, usaha yang dibangun mampu memberikan peluang kerja bagi orang lain seperti anak turunya, masyarakat sekitar, hingga masyarakat diluar desa tersebut. Membuka usaha merupakan salah satu bentuk kewirausahaan. Kewirausahaan adalah kemampuan seseorang dalam mengoptimalkan segala sumber daya yang ada, baik itu materil, intelektual, waktu, dan kemampuan kreativitasnya untuk menghasilkan suatu produk atau usaha yang berguna bagi pendirinya dan bagi orang lain.<sup>136</sup>

Manfaat yang diperoleh dari industri kecil tidak hanya dirasakan oleh pemilik industri sendiri, akan tetapi juga pada masyarakat sekitar, diantaranya adalah Terpenuhinya kebutuhan

---

<sup>133</sup> Wawancara dengan Ibu Sari, pada 27 November 2018

<sup>134</sup> Wawancara dengan Ibu Sutini, pada 5 Desember 2018

<sup>135</sup> Wawancara dengan Pak Asep, pada 9 Desember 2018

<sup>136</sup> Ari Fardiati dan Dedi Purwana, *Menjadi Wirausaha Sukses, ...* Hal. 2

masyarakat, baik itu sandang, pangan, dan papan. Terciptanya lapangan kerja baru, semakin banyak jumlah industri yang dibangun maka banyak pula tenaga kerja yang diserap terutama pada industri padat karya. Dapat meningkatkan pendapatan perkapita. Dapat ikut serta mendukung pembangunan nasional di bidang ekonomi terutama sektor industri.<sup>137</sup>

#### h. Prospek perkembangan industri

Usaha pembuatan tempe tahu merupakan usaha yang sangat menjanjikan karena setiap orang pasti menjadikan tempe tahu sebagai lauk atau makanan sehari-hari, sehingga permintaan akan tempe tahu tidak akan pernah sepi. Seperti yang dijelaskan oleh salah satu informan; Ibu Sari :

“sebenarnya tiap tahun itu selalu ada peningkatan produksi mbak, tapi ya gitu cukup untuk kebutuhan sehari-hari juga.

Sedangkan kebanyakan dari industri tahu produksinya akan meningkat ketika banyak orang yang memiliki hajatan. Salah satu informan yaitu Ibu Wiji mengatakan bahwa :

“produksi meningkat kalau pas ada orang punya hajatan nikahan, soalnya kan banyak pesanan nah dari situ makanya produksinya jadi meningkat.”<sup>138</sup>

---

<sup>137</sup>Fajrur Rakhamn dan Retno Mustika Dewi, *Pengembangan Industri Kecil Tahu Pada Sentral Industri Tahu dan Tempe Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo*, (Jurnal Pendidikan Ekonomi (JUPE) Universitas Negeri Surabaya, Vol. 2 No. 3 tahun. 2014)

<sup>138</sup> Wawancara dengan ibu Wiji pada 2 Desember 2018

Ibu Sutini menambahkan :

“ya meningkat sih mbak, lumayan.”

Pak asep juga menambahkan :

“ya gini-gini aja mbak, ada pabrik tutup 3 terus sekarang muncul pabrik baru 4. Berasa peningkatannya itu pas lagi banyak hajatan mbak, jadi kan ada banyak pesanan tahu yang masuk. Waktu puasa juga meningkat itu mbak.”

Industri tahu tempe dusun Cabe, desa Bendo merupakan industri yang digeluti selama bertahun-tahun oleh masyarakat desa tersebut. Setiap tahun peningkatan produksi selalu dilakukan serta munculnya pelaku usaha tahu tempe baru di desa tersebut.

Industri makanan dan minuman di Indonesia memiliki peranan penting dalam pertumbuhan perekonomian di Indonesia, sektor tersebut menjadi satu dari sejumlah sektor yang dijadikan prioritas pemerintah dalam mendorong industri sebagai penggerak ekonomi nasional. Pertumbuhan ekonomi yang pesat akan merangsang pertumbuhan sektor lainnya. Hal tersebut menyebabkan meluasnya peluang kerja yang ada, dan pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan dan permintaan masyarakat.<sup>139</sup>

## 2. Hasil Pemberdayaan Industri Tempe Tahu

Berikut wawancara dengan Pak Asep :

---

<sup>139</sup>Basuki pujoalwanto, *PEREKONOMIAN INDONESIA Tinjauan Historis, Teoritis dan Empiris*,... hal. 222

“Hasil dari pemberdayaan ya mengurangi angka pengangguran, masyarakat yang tadinya nganggur jadi memiliki pekerjaan tetap, ekonomi meningkat masyarakat juga sejahtera.”<sup>140</sup>

Dengan adanya industri tersebut masyarakat sekitar merasa terbantu. Keberadaan industri mampu menambah atau meningkatkan pendapatan mereka. Yang tadinya mereka hanya menjual tempe sekarang ini mereka juga menjual tahu, baik tahu yang sudah di goreng maupun tahu yang masih mentah. Jika hasil pendapatan mereka banyak maka dari segi perekonomian pendapatan akan meningkat dan dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Keberadaan industri tempe tahu juga memberikan pengalaman dan pembelajaran bagi pekerjanya. Para pemilik industri membekali para pekerjanya ilmu dan keterampilan yang nantinya dapat dimanfaatkan dalam rangka mengembangkan ekonomi dan mengentaskan pengangguran bagi para pekerja atau pengrajin tempe tahu. Berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan kepada pengrajin tempe tahu. Pemberdayaan menunjuk pada keadaan atau hasil yang ingin dicapai oleh sebuah perubahan sosial yaitu masyarakat yang berdaya, memiliki kekuasaan atau mempunyai pengetahuan dan kemampuan dalam memenuhi kebutuhan hidupnya baik yang bersifat fisik, ekonomi, maupun sosial. Selain itu pemberdayaan masyarakat merupakan strategi untuk mewujudkan kemampuan dan

---

<sup>140</sup> Wawancara dengan pak Asep pada 9 Desember 2018

kemandirian masyarakat.<sup>141</sup> Seperti yang dijelaskan oleh salah satu informan ibu wiji :

“awalnya saya itu ya buruh ke pabrik tahu lain, terus akhirnya saya sama suami memutuskan untuk buka usaha sendiri. Selain saya bisa mendapatkan penghasilan tambahan, pabrik juga bisa memperkerjakan warga sekitar untuk jadi karyawan mbak. Yang kerja disini juga bisa mendapat ilmu baru untuk bekal hidupnya.”<sup>142</sup>

Ibu Sari menambahkan

“Alhamdulillah mbak, bisa untuk memenuhi kebutuhan hidup sekeluarga, nggak samapi kekurangan. Kita juga ngajarin anak agar bisa buat tempe. Dapat tambahan juga dari limbah yang dibeli peternak.”<sup>143</sup>

Ibu Sutini mengatakan :

“dengan adanya industri tempe tahu bisa meningkatkan pendapatan mbak, mengurangi angka kemiskinan juga, karena banyak pengrajin baru.”<sup>144</sup>

Dengan adanya industri pembuatan tahu tempe di Dusun Cabe desa Bendo menjadikan masyarakat khususnya para pengrajin tempe tahu memiliki keahlian hidup yang telah dibekali oleh pengusaha pembuatan tempe tahu dalam rangka pengembangan ekonomi mereka.

Pemberdayaan adalah upaya yang dilakukan pemerintah, pemerintah daerah, dunia usaha dan masyarakat secara sinergi dalam bentuk penumbuhan iklim dan pengembangan usaha mikro kecil dan menengah sehingga mampu tumbuh dan berkembang menjadi usaha yang

---

<sup>141</sup>Ronida Sari, *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembangunan, ...* hal. 55

<sup>142</sup> Wawancara dengan ibu Wiji, pada 2 Desember 2018

<sup>143</sup> Wawancara dengan Ibu Sari, pada 27 November 2018

<sup>144</sup> Wawancara dengan Ibu Sutini, pada 5 Desember 2018

tangguh dan mandiri. Jadi pemberdayaan masyarakat sebagai suatu kegiatan atau proses yang akan menghasilkan manusia yang mampu mengoptimalkan kemampuan mereka untuk mengubah kehidupannya sendiri, maupun mengadakan perubahan pada tingkatan sosial dan politik.<sup>145</sup>

Sejalan dengan teori diatas masyarakat dususn Cabe, Desa Bendo memenjadi lebih mandiri dengan usaha tahu tempenya. Usaha mereka menjadi usaha tetap untuk mencari penghasilan sehingga mampu membiayai kehidupan dirinya maupun keluarganya. Munculnya industri ini juga meningkatkan pendapatan dan menurunkan tingkat pengangguran.

### **C. Analisis**

#### **1. Peran pemberdayaan yang dilakukan oleh industri tempe dan tahu terhadap masyarakat.**

Pemberdayaan menunjuk pada keadaan atau hasil yang ingin dicapai oleh sebuah perubahan sosial yaitu masyarakat yang berdaya, memiliki kekuasaan atau mempunyai pengetahuan dan kemampuan dalam memenuhi kebutuhan hidupnya baik yang bersifat fisik, ekonomi, maupun sosial. Selain itu pemberdayaan masyarakat merupakan strategi untuk mewujudkan kemampuan dan kemandirian masyarakat.

---

<sup>145</sup>Awaludien Indra Waksita, *Pemberdayaan,...* hal. 17

Industri tempe merupakan usaha turun temurun yang bertujuan untuk melanjutkan usaha orangtua dan sebagai mata pencaharian. Sumber modal Yang digunakan untuk industri yakni dari mereka sendiri atau modal sendiri, sedangkan sumber bahan baku berasal dari supplier atau pembelian tanpa tandangan. Pemasaran dilakukan dengan alur dari produsen kepada pengecer kemudian dilanjutkan langsung ke konsumen.

Kerjasama usaha yang dilakukan yakni kepada supplier bahan baku dan supplier bahan bakar bahan bakar sendiri berasal dari luar kota, dan kerja sama juga dilakukan dengan para peternak kambing maupun sapi yang berasal dari masyarakat sekitar. Untuk pekerja atau pegawai yang dimiliki produsen tempe berasal dari keluarga sendiri dan jumlahnya hanya berkisar antara 2 sampai 4 orang. Sedangkan produsen tahu memiliki pekerja atau pegawai yang lebih banyak dan pekerja tersebut diambil dari masyarakat atau sekitarnya.

Pemerintah telah memberikan bantuan kepada masyarakat pengrajin tahu dan tempe. Tetapi hanya orang tertentu yang mendapatkan bantuan tersebut. Kegiatan pelatihan juga pernah diadakan oleh pemerintah, akan tetapi tidak ada respon yang baik dari masyarakat mereka menganggap bahwa pelatihan itu tidak diperlukan. Prospek tahu dan tempe meningkat sejalan dengan banyaknya generasi yang mewarisi usaha orang tua dan keinginan untuk memiliki usaha sendiri tanpa bergantung pada orang lain.

## **2. Hasil pemberdayaan yang dilakukan oleh industri tempe terhadap masyarakat**

Pemberdayaan adalah serangkaian kegiatan untuk memprekuat kekuasaan atau keberdayaan kelompok lemah dalam masyarakat, termasuk individu-individu yang mengalami masalah kemiskinan. Sehingga mereka mempunyai kemampuan untuk (1) memenuhi kebutuhan dasarnya sehingga mereka mampu terbebas dari kebutuhan dasar tersebut, (2) menunjukkan sumber-sumber produktif yang memungkinkan mereka dapat meningkatkan pendapatannya dan memperoleh barang dan jasa yang mereka butuhkan, (3) berpartisipasi dalam proses pembangunan dan keputusan-keputusan yang mempengaruhi mereka.

Hasil dari pemberdayaan yang telah dilakukan oleh pelaku usaha tahu tempe meliputi : meningkatnya jumlah produsen tahu tempe dikalangan anak muda, menyediakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar, pengrajin tempe tahu juga memberikan ilmu serta keterampilannya dalam membuat tempe tahu, dan munculnya usaha tambahan untuk meningkatkan perekonomian seperti usaha penggemukan sapi dan usaha berdagang tempe menjes. Pengecer juga mempermudah masyarakat pengrajin tempe tahu untuk membeli bahan baku kedelai.