#### V. PROFIL INDUSTRI TEMPE

## A. Identitas Pengrajin

Identitas pengrajin diperlukan untuk mengetahui latar belakang dari kondisi sosial ekonomi sosial pengrajin. Dalam penelitian ini keseluruhan jumlah responden yang diambil adalah 31 pengrajin yang semuanya termasuk dalam industri rumah tangga yang mengusahakan sekaligus menjual sendiri tempe yang dihasilkannya.

## 1. Umur pengrajin

Dalam usaha industri tempe, seluruh pengrajin adalah kepala keluarga yang mempunyai peran penting. Pengrajin bertindak sebagai pengambil keputusan dan juga sebagai pengelola kegiatan usaha. Umur pengrajin perlu diketahui karena akan menentukan kemampuan fisik dalam mengelola usahanya. Berdasarkan tabel 9 dibawah ini dapat diketahui bahwa 90,3% pengrajin yang menjadi sampel adalah pengrajin yang termasuk kedalam kategori usia produktif. Namun demikian dari hasil survey di lapangan pada bulan Mei 2016 menunjukan bahwa tingkat umur tidak berpengaruh pada produksi yang dihasilkan, juga terhadap pendapatan dan keuntungan yang diperoleh. Keadaan pengrajin menurut umur dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel { SEQ Tabel \\* ARABIC }. Keadaan Pengrajin Industri Tempe Menurut Kelompok Umur di Kecamatan Banjar Pada Bulan Mei 2016

Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	3,2
22	71,0
5	16,1
3	9,7
31	100
	1 22 5 3

Umur anggota keluarga juga perlu diketahui untuk melihat berapa anggota keluarga yang termasuk dalam kategori usia produktif dan non produktif. Hal ini berkaitan dengan sumbangan anggota keluarga yang berusia produktif terhadap usaha industrinya. Umur anggota keluarga dapat dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel { SEQ Tabel \\* ARABIC }. Umur Anggota Keluarga Pengrajin Industri Tempe di Kecamatan Banjar Pada Bulan Mei 2016

Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)	
0 – 14	24	26	
15 - 59	68	74	
Jumlah	92	100	

Sumber: Analisis Data Primer 2016

Dari tabel 10 dapat dilihat bahwa jumlah anggota keluarga pengrajin yang termasuk usia produktif lebih banyak daripada anggota keluarga yang termasuk usia non produktif. Hal tersebut membuat pengrajin dapat memanfaatkan anggota keluarganya yang berusia produktif untuk membantu meningkatkan usaha industrinya. Anggota keluarga yang termasuk dalam kategori usia non produktif yaitu antara usia 0 – 14 tahun berjumlah 24 orang atau sebanyak 26% dan usia produktif yaitu antara usia 15 – 59 tahun berjumlah 68 orang atau sama dengan

74%. Umunya anggota keluarga yang termasuk dalam usia non produktif akan menjadi tanggungan bagi kepala keluarga.

## 2. Pendidikan pengrajin dan anggota keluarga

Secara teoritis tingkat pendidikan memegang peranan penting bagi pengrajin, sebab dengan pendidikan pengrajin akan mampu memperoleh pengetahuan baru dan lebih mudah dalam menyerap adopsi inovasi untuk mengembangkan usahanya. Dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi pengrajin akan dengan mudah diajak utnuk berpikir secara rasional dan berani dalam mengambil resiko dalam berusaha. Tingkat pendidikan pengrajin dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel { SEQ Tabel \\* ARABIC }. Keadaan Pengrajin Industri Tempe Menurut Tingkat Pendidikan di Kecamatan Banjar Bulan Mei 2016

Tingkat Pendidikan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
SD	12	38,7
SMP	11	35,5
SMU/SMK	8	25,8
Jumlah	31	100

Sumber: Analisis Data Primer 2016

Dari tabel 11 dapat dilihat bahwa rata-rata pengrajin industri tempe di Kecamatan Banjar tingkat pendidikannya cukup rendah. Hal ini dapat dilihat dari jumlah pengrajin yang berpendidikan SD, SMP, dan SMU/SMK tidak terlalu jauh perbedaannya. Pengrajin paling banyak berpendidikan SD dengan jumlah 12 orang atau sebesar 38,7%.

Tingkat pendidikan anggota keluarga pengrajin juga perlu diketahui untuk melihat apakah pengrajin sebagai kepala keluarga juga memperhatikan pendidikan

anggota keluarganya. Tingkat pendidikan anggota keluarga pengrajin dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel { SEQ Tabel \\* ARABIC }. Jumlah Anggota Keluarga Pengrajin Tempe Menurut Tingkat Pendidikan di Kecamatan Banjar Bulan Mei 2016.

Tingkat Pendidikan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
PAUD	2	2,3
SD	32	36,4
SMP	34	38,6
SMU/SMK	22	25
Jumlah	88	100

Sumber: Analisis Data Primer 2016

Dari tabel 12 dapat dilihat bahwa pengrajin sebagai kepala keluarga juga memperhatikan pendidikan bagi anggota keluarganya dengan tingkatan pendidikan mulai dari PAUD sampai SMU/SMK. Hal ini membuktikan bahwa masih adanya kesadaran pengrajin terhadap pendidikan anggota keluarganya dengan harapan akan mendapatkan kehidupan yang cerah di masa depan.

#### 3. Pekerjaan pengrajin diluar industri tempe

Dalam usaha untuk memenuhi kebutuhan hidup, manusia akan melakukan sesuatu yang kiranya akan memberikan atau menambah penghasilannya demikian juga dengan pengrajin tempe di Kecamatan Banjar. Bagi sebagian pengrajin industri tempe merupakan usaha pokok dan sebagian lagi menjadikan industri tempe sebagai usaha sampingan. Ada berbagai jenis usaha yang diusahakan pengrajin diluar industri tempe yang dapa dilihat pada tabel 13.

Tabel { SEQ Tabel \\* ARABIC }. Jenis Pekerjaan di Luar Industri Tempe di Kecamatan Banjar Bulan Mei 2016.

Jenis Pekerjaan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
Pedagang	16	53,33
Karyawan Swasta	7	34,36
Peternak	8	12,31
Jumlah	31	100

Dari tabel 13 dapat dilihat bahwa jenis pekerjaan pengrajin diluar industri tempe meliputi pedagang bakso, mie ayam, sayuran, kelontongan, karyawan swasta, peternak ayam dan burung. Pengrajin yang memiliki pekerjaan diluar usaha tempe sebagai pedagang lebih banyak yaitu sebanyak 16 orang atau sebesar 53,33%. Usaha industri tempe bagi pengrajin merupakan pekerjaan pokok dan ada juga yang memposisikannya sebagai pekerjaan sampingan seperti yang terlihat pada tabel 14.

Tabel { SEQ Tabel \\* ARABIC }. Rata-rata Posisi Pekerjaan Pengrajin Industri Tempe di Kecamatan Banjar

	Posisi Industri Tempe		
Jenis Pekerjaan	Pokok	Sampingan	
Pedagang	12	4	
Karyawan Swasta	5	2	
Peternak	6	2	
Jumlah	23	8	
Persentase (%)	74,2	25.8	

Sumber: Analisis Data Primer 2016

Dari tabel 14 dapat dilihat sebanyak 74,2% pengrajin memposisikan industri tempe sebagai pekerjaan pokok. Hal tersebut terjadi karena pengrajin menilai bahwa pendapatan yang diperoleh dari industri tempe dirasa lebih besar dan menjanjikan daripada sumber pendapatan lainnya. Sementara sebanyak 25,8%

pengrajin yang memposisikan industri tempe sebagai sampingan mengusahakan industrinya hanya untuk tambahan yang bisa dijalankan oleh anggota keluarga lainnya pada saat pengrajin pergi bekerja.

#### 4. Pengalaman usaha industri tempe

Dalam menjalankan usahanya pengrajin tempe mempunyai pengalaman yang berbeda. Semakin lama mereka menggeluti usahanya maka pengalaman yang dimilikinya akan semakin matang. Tingkat pengalaman pengrajin akan berpengaruh pada proses produksi yang akan datang dalam meningkatkan mutu dan kualitas produk yang dihasilkan. Tingkat pengalaman pengrajin dipengaruhi oleh lamanya usaha dalam industri tempe yang dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel { SEQ Tabel \\* ARABIC }. Lama Usaha Industri Tempe di Kecamatan Banjar.

Lama Usaha (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
7 – 10	3	9,7
>10 - 20	19	61,3
>20 – 30	6	19,3
> 30 – 40	3	9,7
Jumlah	31	100

Sumber: Analisis Data Primer 2016

Dari tabel 15 dapat dilihat bahwa usaha industri tempe sudah cukup lama diusahakan di Kecamatan Banjar dan lamanya usaha yang mereka lakukan cukup bervariasi. Rata-rata pengrajin mulai mengusahakan industri tempe pada tahun 1990 an. Hingga saat ini pengrajin masih mempertahankan usaha tempe karena usaha tersebut masih dapat memberikan sumbangan pendapatan bagi keluarganya.

Bahkan sekitar 9,7% yang telah mengusahakan industri tempe telah berusia lebih dari 30 tahun.

## 5. Motivasi dan alasan pengrajin mengusahakan tempe

Motivasi atau alasan adalah hal yang mendorong dan menyebabkan seseorang melakukan sesuatu. Motivasi atau alasan ini bisa akibat dari dalam diri seseorang untuk melakukan sesuatu atau bisa juga akibat dari faktor luar, misalnya keinginan yang muncul setelah melihat kesuksesan orang lain. Dalam hal ini semua pengrajin tempe di Kecamatan Banjar memilih mengusahakan usahanya tersebut karena merupakan usaha turun temurun dari keluarganya yang dirasa perlu untuk di lanjutkan dan dikembangkan.

#### **B.** Industri Tempe

#### 1. Modal awal usaha

Langkah awal dalam menjalankan suatu usaha, seseorang harus mempunyai sejumlah dana tertentu yang biasa disebut dengan modal. Modal awal ini dibutuhkan sebagai biaya operasional tahap pertama dalam menjalankan usaha seperti untuk pembelian alat, bahan baku, dan biaya untuk pekerja. Besarnya modal awal masing-masing usaha berbeda-beda tergantung kekuatan seorang pemilik modal dalam mengawali usahanya.

Besarnya modal awal pendirian industri yang dikeluarkan oleh masingmasing pengrajin pada industri tempe di Kecamatan Banjar dapat dilihat pada tabel 16.

Tabel { SEQ Tabel \\* ARABIC }. Modal Awal Industri Tempe di Kecamatan Banjar

Modal Awal (Rp)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
400.000 - 649.000	17	54,8
650.000 - 949.000	11	35,5
950.000 - 1.200.000	3	9,7
Jumlah	31	100

Pada tabel 16 dapat dilihat bahwa penggunaan modal awal oleh pengrajin paling banyak berkisar antara Rp 400.000,00 – 649.000,00. Penggunaan modal awal oleh pengrajin pada saat memulai usaha bisa dibilang relatif besar. Hal ini disebabkan harga pada saat mereka mendirikan usaha berbeda dengan harga sekarang, baik harga bahan baku, bahan baku tambahan maupun alat produksi. Rata-rata penggunaan modal awal oleh pengrajin tempe di Kecamatan Banjar adalah sebesar Rp 667.742,-.

## 2. Jumlah produksi

Jumlah produksi yang dimaksud adalah banyaknya output yang dihasilkan selama satu bulan berproduksi. Semua pengrajin tempe di Kecamatan Banjar melakukan produksi setiap hari atau 31 kali produksi pada bulan Mei. Jumlah produksi yang dihasilkan oleh pengrajin dalam satu bulan dapat dilihat pada tabel 17.

Tabel { SEQ Tabel \\* ARABIC }. Rata-rata Jumlah Produksi Tempe di Kecamatan Banjar Selama Bulan Mei 2016.

Ukuran Tempe	Jumlah Produksi(Kg)	Persentase (%)
1 ons	562,9032	34,25
0,5 kg	559,6774	34,05
1 kg	520,9878	31,70
Jumlah	1.643,5484	100

Pengrajin dalam memproduksi tempe meghasilkan output yang berbedabeda disetiap bulannya. Pengrajin menjualnya dengan satuan ons atau kg dan dihargai Rp 1.000,00 per ons atau Rp 10.000,00 per kg.

## 3. Identitas pekerja

Skala industri tempe di Kecamatan Banjar merupakan industri rumah tangga yang rata-rata mempunyai pekerja sebanyak 2 yang terdiri dari 1 orang pekerja dari dalam keluarga dan 1 orang pekerja dari luar keluarga. Jumlah tenaga kerja pada industri tempe dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel { SEQ Tabel \\* ARABIC }. Jumlah Pekerja Pada Industri Tempe di Kecamatan Banjar Selama Bulan Mei 2106.

Jumlah TKDK (Orang)	Jumlah Industri	
0	1	
1	3	
2	19	
3	7	
4	1	
Jumlah	31	
Jumlah TKLK (Orang)	Jumlah Industri	
0	18	
1	8	
2	4	
3	1	
3	1	

Sumber: Analisis Data Primer 2016

Pada industri tempe di Kecamatan Banjar lebih memilih memakai tenaga kerja dari dalam keluarga. Mereka memakai tenaga kerja dari luar keluarga untuk mengerjakan proses-proses tertentu seperti pada proses pemecahan biji kedelai dan pengemasan.

Sistem upah yang diterapkan pada industri tempe adalah sistem upah harian untuk kegiatan produksi. Sedangkan pemasaran biasanya dilakukan langsung oleh pengrajin sendiri ke pasar besar dan sekaligus membeli bahan-bahan untuk memproduksi tempe

Pada industri tempe di Kecamatan Banjar, sistem upah harian dibayarkan oleh pengrajin kepada pekerja setiap hari selama produksi berlangsung. Sedangkan untuk pemasaran dilakukan oleh pengrajin sendiri. Untuk lebih jelasnya mengenai sistem upah dan besarnya upah dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel { SEQ Tabel \\* ARABIC }. Rata-rata Sistem Pengupahan dan Besarnya Upah Pekerja Pada Industri Tempe di Kecamatan Banjar Pada Bulan Mei 2016.

No.	Macam Kegiatan	Waktu (Jam)	Tenaga Kerja (Orang)	Upah (Rp/Kegiatan)
1.	Perendaman	0,5	1	5.000
2.	Perebusan	1	1	10.000
3.	Pemecahan Kedelai	2	1	15.000
4.	Pencucian	2	1	10.000
5.	Peragian dan Pengemasan	2,5	1	15.000

Sumber: Analisis Data Primer 2016

Para pekerja yang bekerja pada industri tempe seluruhnya berasal dari tetangga pengrajin atau masyarakat yang tinggal di Kecamatan Banjar. Masingmasing pengrajin tempe mempunyai pekerja yang sudah menjadi langganan. Dengan demikian adanya industri tempe ini memberikan kesempatan kerja bagi masyarakat di sekitar industri tersebut.

Upah pekerja dibayarkan setiap hari dan berdasarkan kegiatan yang dilakukan dan jam kerja yang rata-rata 8 jam per hari dari pukul 05.00 sampai

dengan pukul 13.00. Pemasaran dilakukan setiap hari oleh pengrajin langsung ke pasar besar yang berada di pusat kota.

## 4. Kebutuhan sarana produksi tempe

## a. Pengadaan bahan baku

Bahan baku adalah bahan utama yang akan dibuat menjadi suatu produk dalam suatu proses produksi. Bahan baku yang digunakan dalam industri tempe adalah kedelai. Pengadaan bahan baku ini dilakukan oleh pengrajin dengan cara membeli dari pasar setelah mereka memsarkan tempenya sehingga ketika pulang langsung melakukan kegiatan produksi. Para pengrajin tempe memilih menggunakan kedelai impor dengan alasan harganya yang cenderung stabil, ukurannya lebih besar, dan selalu tersedia di pasar dibandingkan dengan kedelai lokal. Meskipun harganya sedikit lebih murah, kedelai lokal tidak selalu tersedia di pasar khususnya di Kota Banjar.

#### b. Bahan dan alat

Dalam memproduksi tempe diperlukan beberapa bahan dan alat yang digunakan. Bahan yang diperlukan dalam proses produksi tempe ini dibagi menjadi dua, yaitu bahan baku utama dan bahan baku penunjang. Bahan baku utama yang digunakan adalah kedelai, sedangkan bahan penunjang yang digunakan adalah ragi dan air. Alat yang digunakan dalam produksi tempe dalam memproduksi tempe diantaranya yaitu: drum, keranjang bambu besar, gentong plastik, dan ember.

#### 5. Proses produksi

## { PAGE \\* MERGEFORMAT }

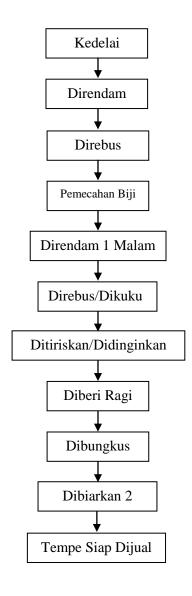
Proses pembuatan tempe kedelai di Kecamatan Banjar sedikit berbeda dengan teori cara pembuatan tempe pada umumnya. Perbedaannya terletak pada proses perebusan kedelai yang dilakukan sebanyak dua kali. Berikut ini adalah langkah-langkah pembuatan tempe kedelai di Kecamatan Banjar:

- a. Kedelai yang akan dibuat tempe direndam dalam gentong plastik selama2-3 jam atau sampai kedelai membesar dari ukuran semula.
- Kedelai yang sudah direndam, kemudian direbus sampai matang dengan menggunakan drum sampai kulit kedelai bisa dikupas dengan mudah.
- c. Meletakan kedelai yang sudah direbus kedalam *tumbu* atau besek besar, kemudian diinjak-diinjak sampai kedelainya pecah dan semua kulitnya terkelupas. Setelah itu kedelai dicuci sampai bersih dari kotoran-kotoran.
- d. Kedelai yang sudah dipisahkan dengan kulitnya, direndam kedalam gentong plastik selama satu malam dan sampai kedelainya keluar lendir sehingga jika dipegang akan terasa licin.
- e. Kedelai yang sudah cawar, kemudian dicuci sampai bersih agar tempe tidak membusuk.
- f. Setelah dicuci, kedelai dikukus atau direbus kembali menggunakan drum selama 3 jam atau sampai kedelainya tanak.
- g. Setelah kedelai dikukus atau direbus, kemudian ditiriskan dan diratakan diatas *nyiru* agar cepat dingin.
- h. Setelah kedelai dingin, kemudian diberi ragi secukupnya kemudian diaduk-aduk dan dibolak-balik agar ragi merata.

- Setelah diberi ragi, kedelai kemudian dibungkus dengan plastik ataupun daun.
- j. Kedelai yang sudah dibungkus dengan plastik yang diberi lubang-lubang kecil atau daun pisang kemudian dibiarkan selama dua hari.

## k. Tempe siap dipasarkan

Untuk lebih jelasnya mengenai pembuatan tempe di Kecamatan Banjar, dapat dilihat pada gambar 2.

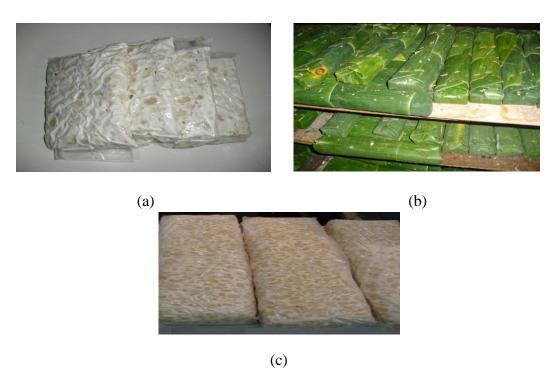


# Gambar { SEQ Gambar \\* ARABIC }. Proses Pembuatan Tempe di Kecamatan Banjar

## 6. Penjualan tempe

Industri tempe di Kecamatan Banjar merupakan industri yang bagi sebagian pengrajinnya merupakan penopang ekonomi keluarga. Dalam memasarkan hasil produksi tempe, mayoritas pengrajin langsung menjual sendiri ke pasar besar yang berada di pusat kota. Pengrajin menjual tempe dengan harga pasar yaitu Rp 1.000,00 per ons atau Rp 10.000,00 per kg dan pasar menjual kepada konsumen dengan kisaran harga Rp 1.200 ,00 – Rp 1.500,00 per ons. Selain dijual langsung ke pasar besar, ada juga pengrajin yang menjual tempe langsung ke warungwarung dengan harga Rp 1.000,00 per ons.

Ada beberapa ukuran tempe yang di produksi oleh pengrajin tempe di Kecamatan Banjar, yaitu tempe dengan ukuran per 1 ons, ukuran per ½ kg, dan ukuran per 1 kg seperti yang dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar { SEQ Gambar \\* ARABIC }. (a) Tempe ukuran 1 ons, (b) Tempe ukuran ½ kg, dan (c) Tempe ukuran 1 kg.

{ PAGE \\* MERGEFORMAT }