



Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp>
 Volume 7 Nomor 2, 2024
 P-2655-710X e-ISSN 2655-6022

Submitted : 28/02/2024
 Reviewed : 27/02/2024
 Accepted : 26/03/2024
 Published : 29/03/2024

Risma Nurhaini
 Munte¹
 Resna Napitu²
 Rabiatal Adawiyah³
 Mutih Arya⁴
 Taufik Hidayat⁵

ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN INDUSTRI USAHA KECIL PEMBUATAN TEMPE DI DESA MAINU TENGAH, KECAMATAN DOLOK MERAWAN

Abstrak

Industri tempe merupakan salah satu industri rumah tangga yang sangat potensial untuk dikembangkan. Usaha industri tempe di Desa Mainu tengah kecamatan Dolok Merawan saat ini masih merupakan industri kecil yang memiliki kelemahan dalam manajemen serta jumlah modal yang dimiliki, sehingga perlu dilakukan upaya-upaya perbaikan dalam strategi pengembangannya agar mampu bersaing dalam memperoleh pangsa pasar; Lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive) yaitu di desa Mainu Tengah Kecamatan Dolok Merawan dengan berbagai pertimbangan tertentu bahwa perusahaan tersebut akan mampu bersaing dalam pangsa pasar dari segi produksinya.

Kata Kunci: Strategi Pengembangan

Abstract

The tempe industry is one of the home industries that has great potential for development. The tempe industry business in central mainu village, Dolok merawan subdistrict is currently still a small industry that has weaknesses in management and the amount of capital it has, so efforts need to be made to improve its strategy. Its development to be able to compete in gaining market share the location of the research was carried out purposively, namely in Main Tengah village, Dolok merawan district with certain consideration that the company would be able to compete in market share in terms of its product.

Keywords: Development Strategy

PENDAHULUAN

Tempe menjadi olahan yang dapat dikonsumsi oleh seluruh golongan masyarakat. Kandungan protein nabati dalam tempe menjadikan tempe sebagai “daging” bagi kelompok vegetarian. Konsumen tempe yang mencakup semua strata sosial ini menunjukkan potensi yang besar bagi industri pengolahan tempe. Ibu Yus menyatakan bahwa proses pembuatan tempe yang sangat mudah menyebabkan masyarakat banyak yang berprofesi sebagai pengrajin tempe. Namun pengrajin usaha tempe tidak terlepas dari banyaknya kendala yang mengancam keberlangsungan usaha. Salah satu kendala yang dihadapi industri tempe skala kecil adalah keterbatasan modal, minimnya keahlian dan keterampilan sumber daya manusia, serta penggunaan teknologi yang masih sederhana. Jumlah pengrajin tempe yang lebih dari satu di Desa Mainu Tengah mengakibatkan persaingan yang ketat antar industri tempe, sehingga perlu penerapan strategi pengembangan yang tepat dan strategis agar para pengrajin tempe dapat mengembangkan usahanya. Penerapan strategi pengembangan yang tepat dapat mengatasi berbagai kendala yang dihadapi oleh para pengrajin. Kendala yang ditemui adalah pengrajin tempe yang belum sadar akan pentingnya merek dagang dan kualitas yang dihasilkan kurang baik (mudah hancur dan mudah bau). Tempe yang paling dikenal baik di Indonesia dan juga di dunia adalah tempe kedelai. Pembuatan tempe kedelai dapat melalui dua cara, yaitu tradisional

^{1,2} Dosen Fakultas Ekonomi, Universitas Simalungun

^{3,4,5} Mahasiswa Fakultas Ekonomi, Universitas Simalungun

e-mail : rismanunthe@gmail.com

dan modern. Secara umum tidak ada perbedaan khusus antara tradisional dan modern, hanya saja proses tradisional membutuhkan waktu yang lebih lama dalam proses pengupasan kedelainya. Pengrajin tempe Bu Iyus menghasilkan produk yang cukup banyak, namun hanya menjual langsung ke konsumen dan melalui pedagang perantara, serta belum membuka kios di tempat lain. Kendala lain terdapat pada harga jual tempe yang mengikuti harga pengrajin lain di daerah sekitar, karena jika harga lebih tinggi dari pengrajin lain, maka tempe yang diproduksi tidak terjual di pasar walaupun kualitas produk lebih tinggi dari pengrajin lain. Industri dalam pengembangan usahanya memiliki permasalahan dari sisi internal diantaranya yaitu tingginya biaya produksi. Bahan baku berupa kedelai, yang digunakan industri tidak dibeli langsung melalui agen, sehingga harga bahan baku cukup mahal. Pada umumnya, tingkat persaingan dari setiap industri yang sedang berkembang masih dalam kategori rendah, sehingga harus langsung diarahkan pada akar persoalannya dengan menggunakan beberapa strategi. Strategi yang tepat dengan kondisi dari setiap industri dapat meningkatkan kemampuan serta potensi yang di miliki. Penentu strategi dalam memahami serta mengidentifikasi factor-faktor lingkungan, dimana mereka menjalankan usahanya. Lingkungan adalah salah satu hal terpenting yang dapat menunjang keberhasilan, dalam persaingan baik pada lingkungan internal maupun lingkungan eksternal. Berdasarkan uraian masalah maka tujuan penelitian ini yaitu menganalisis kondisi lingkungan internal serta eksternal yang mempengaruhi pengembangan industri pengolahan tempe, serta menyusun strategi pengembangan industri pengolahan tempe di Desa Mainu Tengah Kec Dolok Merawan.

METODE

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode survei. Metode survey dilakukan dengan pengamatan langsung di lapangan dan menelaah informasi awal mengenai usaha agroindustri tempe yang dijadikan sebagai responden. Metode survey juga digunakan untuk mendapatkan data secara lengkap, rinci, dan sistematis pada industri tempe, mengenai strategi pengembangan usaha kecil tempe Ibu Yus. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (purposive) di Desa Mainu Tengah Penentuan responden dilakukan secara purposive. terdiri dari satu pemilik, satu karyawan, dan beberapa konsumen. Penentuan industri tempe ditentukan berdasarkan jumlah kapasitas produksi dan jumlah tenaga kerja. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara menggunakan kuesioner, pengamatan, serta pencatatan langsung tentang keadaan di lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Home industry tempe Bu Iyus berdiri sejak 2017. Usaha tersebut sudah berjalan selama 6 tahun. Awalnya Bu iyus memproduksi usaha nya sendiri tanpa karyawan karena pesanan konsumen yang tidak terlalu banyak . Awal nya bu iyus hanya menjual tempe nya dirumah saja dengan menunggu konsumen yang datang. Namun beberapa tahun ini bu iyus menyalurkan produk tempe nya dari warung ke warung (kedai sembako) hingga menyalurkan ke home industry pembuatan kripik tempe yang ada dikecamatan dolok merawan. Seiring berjalannya waktu Bu iyus menambah 1 orang pekerja dirumahnya untuk membantu memproduksi (membungkus) usaha tempe nya. Di desa ini ada 2 pengusaha industri tempe, tetapi produksi bu iyus ini yang sangat banyak di minati konsumen., karna tempe yang di produksi bu iyus ini sangat berkualitas, selain tidak bau, tempe yang diproduksi juga terbilang cukup tahan lama(2-4 hari) dibanding tempe yang diproduksi pesaing lain yang muda bau. Bu Iyus sangat memperhatikan dan mempertahankan kualitas bahan pembuatan tempe, agar produk nya tetap unggul dari pesaing lain.

Berikut ini akan di jelaskan proses pembuatan Tempe ialah terdiri dari alat dan bahan Bak perendaman, burner LPG, dandang perebusan kedelai, meja kerja tempe, meja peragian, mesin pemecah kedelai, rak dan tray fermentasi, prosedur pembuatan yang pertama ialah pemilihan dan pencucian kedelai Biji kedelai yang dipilih untuk dijadikan sebagai bahan dasar tempe harus bagus, bernas, dan padat berisi. Pemilihan tersebut digunakan agar dapat menghasilkan tempe yang baik dan berkualitas nantinya. Cara mencuci kedelai dilakukan dengan air bersih dan berulang-ulang agar pasir dan kotoran tidak menempel pada kedelai yang siap untuk diolah.

lalu. Perendaman awal kedelai harus direndam dalam air selama 12 jam, yang mana dalam proses ini akan memudahkan pengupasan kulit biji kedelai. Pada saat kedelai direndam berlangsung proses fermentasi oleh bakteri yang ada di air, setelah itu pengupasan kulit dapat dilakukan dengan cara biji kedelai yang diinjak-injak, jika produksi tersebut dalam jumlah yang besar. Sementara itu, jika produksi rumahan caranya bisa lebih higienis, yaitu dengan alat pengupas biji rendaman dilakukan agar kedelai mencapai tingkat keasaman yang baik, cuci kedelai yang telah di rendam pencucian berfungsi untuk menghilangkan bakteri dan mikroorganisme yang tumbuh selama perendaman, serta membuang kelebihan asam dan lendir yang terproduksi, harus di rebus lanjut berfungsi sebagai proses sterilisasi untuk mematikan mikroorganisme yang tumbuh selama perendaman. lama perebusan tergantung pada kondisi bahan. Umumnya proses ini memakan waktu 40-60 menit. ditiris dan didinginkan biji yang telah direbus ditiriskan dengan ditebarkan di atas nampan yang lebar dan besar agar lebih mudah tiris dan dingin. jangan lupa penambahan ragi pada kedelai dilakukan pada suhu sekitar 37°C. Setiap 1 kg biji kedelai, takaran ragi yang digunakan adalah satu sendok makan. Kemudian di aduk dan dicampur rata yang dilakukan di atas nampan. bungkus bahan untuk membungkus bisa menggunakan bahan alami seperti daun jati dan daun pisang, atau bahan buatan seperti plastik yang dinilai lebih praktis dan efisien. Fermentasi, pemecahan senyawa kompleks setelah dibungkus, calon tempe difermentasikan pada suhu kamar 38-40°C. Suhu dijaga agar tidak lebih dan tidak kurang dari suhu yang telah ditentukan, mengingat suhu memiliki peranan penting apakah proses fermentasi itu berhasil atau tidak. Proses fermentasi didiamkan selama 1 hingga 2 hari untuk dapat menghasilkan tempe segar yang dapat dikonsumsi.

Dalam proses pembuatan tempe, setidaknya terdapat empat jenis kapang yang dibutuhkan dari genus *Rhizopus*, yaitu *Rhizopus oligosporus*, *Rhizopus stolonifer*, *Rhizopus arrhizus*, *Rhizopus oryzae*. Keempat jenis kapang tersebut berfungsi untuk mengikat keping-keping dari biji kedelai dan memfermentasikannya menjadi produk tempe yang dapat dimakan. Melalui proses fermentasi yang terjadi memungkinkan adanya perubahan kimia pada protein, lemak, dan karbohidrat, yang menjadikan kadar protein tempe jumlahnya sembilan kali lipat lebih banyak daripada sumber protein lain. Dari dulu hingga saat ini, tempe masih menjadi makanan sederhana yang mempunyai kandungan gizi banyak, serta manfaat yang baik untuk tubuh manusia.

Karakteristik Responden

Umur responden termasuk dalam umur produktif, baik pada skala rumah tangga yang menyatakan bahwa usia kerja produktif berkisar antara 15-64. Tingkat pendidikan pemilik, karyawan, dan konsumen pada ketiga skala agroindustri masih relatif rendah, yaitu SD, SMP, dan SMA. Konsumen pada agroindustri skala rumah tangga sebagian besar adalah perempuan dan termasuk dalam golongan pendapatan sedang. Segmentasi pasar pada industri tempe skala rumah tangga dan menengah adalah masyarakat menengah yang merupakan warga sekitar lokasi industri tempe yang memiliki pendapatan sedang, sedangkan industri skala besar adalah masyarakat menengah ke bawah dengan golongan pendapatan sedang. Usaha bu iyus perhari dapat memproduksi 500 batang tempe dengan berbagai macam harga. Mulai dari kemasan kecil dengan harga Rp. 1000,- kemudian kemasan sedang dengan harga Rp. 2500,- sampai kemasan jumbo dengan harga Rp. 5000,- . di khalangan masyarakat desa yang cukup banyak dimiasi adalah kemasan kecil dan sedang. Penghasilan bu iyus per 2 hari sekitar Rp. 150.000 ,- hingga Rp. 250.000,- per 2 hari. Dengan penghasilan perbulan +/- sekitar Rp. 4.000.000,-. Namun jika di hari besar seperti hari Raya penghasilan bu Iyus dapat mencapai hingga 2 kali lipat karna permintaan produksi naik.

Analisis Lingkungan Internal industri Tempe

Analisis lingkungan internal industri tempe adalah faktor-faktor dari dalam industri tempe yang berpengaruh pada posisi dan tindakan industri, baik langsung maupun tidak langsung. Faktor kekuatan dan kelemahan industri tempe dengan skala rumah tangga, dan menengah yaitu produk, manajemen dan pendanaan, sumber daya manusia (SDM), lokasi usaha, serta pemasaran. Produk tempe harus memenuhi standar kualitas yang baik, agar dapat dipasarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat. Standar kualitas yang baik tentunya memiliki tampilan, model, warna, cap dagang, pengemasan, labelnya, serta keawetannya. Industri tempe yang baik

adalah industri yang sudah menerapkan manajemen dengan baik yang terdiri dari planning, organizing, actuating, serta controlling. Industri harus sudah memiliki pencatatan pembukuan yang teratur dan rapih agar agroindustri dapat melihat perkembangan usahanya. Semakin baik keterampilan sumber daya manusia yang baik maka kualitas produk yang dihasilkan akan semakin baik, Lokasi usaha diukur dengan melihat strategis atau tidaknya lokasi usaha terhadap sumber bahan baku, tenaga kerja dan konsumen agroindustri. Pemasaran diukur dengan melihat luasnya jaringan pemasaran yang dijangkau oleh industri usaha kecil tempe.

Strategi Prioritas industri Tempe

Strategi merupakan sebuah alat untuk mencapai tujuan. Konsep strategi berkaitan erat dengan sebuah perencanaan untuk mencapai arah tujuan jauh ke depan. Strategi adalah pola, sebab strategi itu masih berbentuk perencanaan yang berorientasi ke masa depan dan belum terlaksana. Dalam menjalankan suatu bisnis, adanya persaingan pasar memang bukan hal yang baru. Seperti pengusaha kecil Tempe di Desa Mainu Tengah ini sudah lebih dari satu yang memproduksi tempe. Banyak cara yang dapat dilakukan untuk dilakukan agar usahanya tidak kalah saing dengan usaha lainnya, sehingga masih bisa bertahan bahkan berkembang lebih maju ditengah persaingan pasar yang semakin ramai. Berdasarkan indikator faktor internal dan faktor eksternal didapatkan strategi prioritas agroindustri tempe skala rumahtangga, menengah, dan besar, (1) Produk yang dihasilkan berkualitas sehingga tempe diminati oleh setiap lapisan masyarakat, Produk yang dihasilkan berkualitas sehingga daya saing produk tinggi, (2) Keterampilan sumber daya manusia yang baik, Keterampilan sumber daya manusia yang baik dengan memanfaatkan dukungan dari pemerintah, (3) Fasilitas jalan menuju lokasi agroindustri sudah beraspal yang dapat membuat waktu untuk penghantaran produk dan pembelian bahan olahan menjadi lebih cepat, (4) Produk tempe sudah dipasarkan dengan baik dan ternyata diminati tidak hanya oleh masyarakat umum, tetapi juga supermarket dan rumahsakit. Banyaknya konsumen yang menyukai produk tempe karena bersertifikat halal dan tentunya aman untuk dikonsumsi, dan (5) Produk yang dihasilkan berkualitas dan banyaknya pesaing.

UCAPAN TERIMA KASIH

Demikian kami ucapkan terimakasih kepada

- 1) Dosen Pengampu Mata Kuliah Manajemen Produk UMKM yaitu Ibu Risma N. Munthe
- 2) Dan semua pihak yang berkaitan dengan isi jurnal kami.

SIMPULAN

Strategi pengembangan pada industri tempe skala rumahtangga, yaitu pengembangan produksi tempe ke skala yang lebih besar, mengingat tempe sangat diminati oleh berbagai lapisan masyarakat. Strategi pengembangan aindustri tempe skala besar adalah: meperluas area pemasaran produk tempe, mengingat tempe sangat diminati oleh berbagai lapisan masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

<https://core.ac.uk/download/pdf/12348422.pdf>

<https://www.google.com/search?q=strategi+pengembangan+usaha+home+indostu+tempe&oq=&aqs=chrome.0.69i59i45014j0i3i66i143i36214.1925j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

Kusumawati, I., Astawan, M. and Prangdimurti, E. (2020) 'Efisiensi Proses Produksi dan Karakteristik

Tempe dari Kedelai Pecah Kulit', *Jurnal Pangan*, 29(2), pp. 117–126.

Yolandika, C., Nurmalina, R. and Suharno, S. (2017) 'Rantai Pasok Brokoli di Kecamatan Lembang

Kabupaten Bandung Barat dengan Pendekatan Food Supply Chain Networks', *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3), pp. 155–162. doi: 10.25181/jppt.v16i3.93.