

**PENGEMBANGAN INDUSTRI KECIL TAHU PADA SENTRAL INDUSTRI
TAHU DAN TEMPE DESA SEPANDE KECAMATAN CANDI
KABUPATEN SIDOARJO**

Fajrur Rakhman Holle dan Retno Mustika Dewi

Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Surabaya
e-mail : Fajarholle@yahoo.com

Abstract

Small industries soybean stand out in the sepande village of 1999 and prospects for the development of small industries soybean quite well, this is evidenced by the industry still goes out until now. However, the development of small industries soybean in sepande village until now is not maximized, since the passage of small industries soybean not accompanied by the addition quantity of production so that production is not increased. With the use of high quality raw materials, fuel available and the technology development of small industry should know more signifkiant.

This study was conducted to determine the development of small industries soybean in depande village candi subdistrict didoarjo regency. In this research uses descriptive research with a qualitative approach, so that the results of the research will be described and analyzed in accordance with the conditions or circumstances that occur in the field. Data collection techniques used include: 1) Observation informant, 2) Interview, 3) Documentation. Based on the research result shows that: the small industries soybean stands out in the s epande village from 1999 to the present. Developing small industries soybean because of the experienced human resources, the use of high quality raw materials, availability of fuel, and the availability of boiler technology. With the availability of boiler technology entrepreneurs began to leave the traditional production process. It is very helpful to know the process of the production of small industries in the Sepande village due to the use of technology can increase the quantity of production small industries soybean.

By utilizing experienced human resources and labor entrepreneurs small industries soybean to solve problems and make decisions for the current production of raw material price increases. With raw material of very, fuel available, and the use of technology in the production of steam out the need for improvement and repair of production equipment production environment so as to improve the development of the small industries soybean. With the development of small industries know can provide benefits to the entrepreneurs know that it can increase the quantity of production out of the increase in the quantity of income entrepreneurs small industries soybean will grow.

Keywords: *Development, soybean industry, production*

Abstrak

Industri kecil tahu di Desa Sepande berdiri dari tahun 1999 dan prospek berkembangnya industri tahu cukup baik, hal ini dibuktikan dengan masih berjalannya industri tahu hingga sekarang. Akan tetapi pengembangan industri kecil tahu di Desa Sepande sampai sekarang belum maksimal, karena berjalannya industri tahu tidak diiringi dengan penambahan kuantitas produksi sehingga hasil produksi tidak bertambah. Dengan adanya pemanfaatan bahan baku yang berkualitas, bahan bakar yang tersedia dan teknologi seharusnya pengembangan industri kecil tahu lebih signifkiant.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengembangan produksi industri kecil tahu di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Dalam penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif, sehingga hasil penelitian akan diuraikan dan dianalisis sesuai dengan kondisi atau keadaan yang terjadi di lapangan. Teknik pengumpulan data yang digunakan antara lain: 1) Observasi Informan, 2) Wawancara, 3) Dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa : industri tahu di Desa Sepande berdiri dari tahun 1999 hingga sekarang. Industri kecil tahu berkembang karena adanya sumber daya manusia yang berpengalaman, penggunaan bahan baku yang berkualitas, ketersediaan bahan bakar, dan ketersediaan teknologi ketel uap. Dengan tersedianya tekhnologi ketel uap para pengusaha mulai meninggalkan proses produksi secara tradisional. Hal ini sangat membantu proses produksi indutri kecil tahu tahu di Desa Sepande karena penggunaan tekhnologi dapat menambah kuantitas produksi industri kecil tahu.

Dengan memanfaatkan sumber daya manusia yang berpengalaman pengusaha tahu dan tenaga kerja untuk mengatasi masalah dan mengambil keputusan untuk produksi saat kenaikan harga bahan baku. Dengan bahan baku yang berkualitas, bahan bakar yang tersedia, dan penggunaan tekhnologi ketel uap dalam produksi tahu perlu adanya perbaikan peralatan produksi serta perbaikan lingkungan produksi sehingga dapat meningkatkan pengembangan industri tahu. Dengan adanya pengembangan industri kecil

tahu dapat memberikan manfaat pada pengusaha tahu yaitu dapat menambah kuantitas produksi tahu dari bertambahnya kuantitas pendapatan pengusaha tahu akan bertambah.

Kata kunci: Pengembangan, industri tahu, produksi.

PENDAHULUAN

Industri kecil termasuk industri yang harus dikembangkan untuk meningkatkan kesempatan yang lebih merata, penciptaan keseimbangan peran serta masyarakat dan kepemilikan usahanya yang lebih sehat. Industri kecil tahu di Desa Sepande berdiri dari tahun 1999 dan prospek berkembangnya industri tahu cukup baik, hal ini dibuktikan dengan masih berjalannya industri tahu yang berdiri dari tahun 1999 hingga sekarang. beberapa jenis industri pengolahan pangan terdapat di Desa Sepande. Industri kecil tempe merupakan industri kecil dengan jumlah unit usaha dan tenaga kerja terbanyak, hal ini dikarenakan industri tempe dikelola oleh per orang dengan jumlah 270 pengusaha serta tenaga kerja yang diserap sebanyak 540 berasal dari anggota keluarga sendiri sehingga dapat dikatakan hampir semua masyarakat di Desa Sepande bekerja sebagai pembuat tempe. Sedangkan industri kecil kripik tempe mempunyai jumlah usaha yang sedikit yaitu 3 dan jumlah tenaga kerja yang rendah yang diserap yaitu 21 tenaga kerja, hal ini dikarenakan proses pengolahan kripik tempe sangat mudah sehingga tidak membutuhkan banyak tenaga . Dan salah satu industri pengolahan pangan yang masih berkembang di Desa adalah industri kecil tahu.

Industri tahu di Desa Sepande berjumlah 6 dengan 38 tenaga kerja, jika dibandingkan

dengan industri kecil tempe maka pengembangan industri kecil tahu sangat diperlukan karena terlihat bahwa jumlah usaha dan penyerapan tenaga kerja masih kurang, karena mengingat bahan baku yang digunakan sama. Pada dasarnya tahu terdiri dari protein dan air sehingga tinggi kadar proteinnya. Tahu terbukti mengandung 65% protein yang dapat dimanfaatkan tubuh serta memiliki daya cerna yang tinggi, yakni sebesar 85% - 98%. Tahu mengandung sekitar 80% asam lemak tak jenuh, sehingga tidak mengandung kolestrol. Karena kandungan hidrat arang dan kalornya rendah, Tahu sangat baik menjadi salah satu menu diet rendah kalori (Margono 2007). Berdasarkan kandungan gizi pada tahu tersebut menunjukkan bahwa industri tahu mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan di Desa Sepande

Pengembangan industri tahu di Desa sepande tidak lain karena adanya bahan baku yang berkualitas, bahan bakar yang tersedia dan teknologi dalam proses produksi. Akan tetapi pengembangan industri kecil tahu di Desa Sepande sampai sekarang belum maksimal, karena berjalannya industri tahu tidak diiringi dengan penambahan kuantitas produksi sehingga hasil produksi tidak bertambah. Dengan adanya pemanfaatan bahan baku yang berkualitas, bahan bakar yang tersedia dan

teknologi seharusnya pengembangan industri kecil lebih cepat.

Hal ini perlu adanya pengembangan industri kecil tahu karena industri tahu terus bertambah akan tetapi kuantitas produksi dan hasil produksi atau kemajuan dalam pengembangan industri tahu masih kurang signifikan. Karena konsumen banyak yang menyukai produk tahu, hal ini dikarenakan rasa yang nikmat dari tahu dan dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan. Maka perlunya pengembangan industri tahu karena dengan adanya pengembangan industri kecil tahu di Desa Sepande dapat memberikan manfaat untuk pengusaha tahu yaitu peningkatan hasil produksi tahu dan lebih berkembang. Perumusan masalah (1) Bagaimana pengembangan industri kecil tahu di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo? (2) Bagaimana manfaat pengembangan industri kecil tahu pada industri kecil tahu di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo? Fokus penelitian (1) Untuk mendeskripsikan pengembangan industri kecil tahu di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo (2) Untuk mendeskripsikan manfaat pengembangan industri kecil tahu pada industri kecil tahu di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian Industri

Industri adalah kegiatan ekonomi dengan memproses atau mengolah bahan-bahan atau

barang dengan menggunakan sarana dan peralatan, seperti mesin, untuk menghasilkan barang (jadi) atau jasa (Sigit Winarno dan Sujana Ismaya, 2007: 252). Sedangkan dalam artian lain industri adalah suatu unit (kesatuan) usaha yang melakukan kegiatan ekonomi, bertujuan menghasilkan barang atau jasa, dan terletak pada suatu bangunan atau suatu lokasi tertentu serta mempunyai catatan administrasi tersendiri mengenai produksi dan struktur biayanya (Badan Pusat Statistik 2000). Dalam menjalankan industri dibutuhkan suatu kegiatan produksi yaitu kegiatan yang bertujuan menciptakan barang yang akan ditawarkan atau didistribusikan kepada masyarakat luas.

Kegiatan produksi tidak akan terwujud dan terlaksana tanpa adanya alat atau benda yang digunakan untuk memproduksi suatu barang. Jadi diperlukan adanya faktor-faktor produksi untuk menciptakan atau menghasilkan benda atau jasa (Purwo, 2000). Dari definisi yang telah dikemukakan sebelumnya maka dapat ditarik kesimpulan bahwa industri adalah kegiatan ekonomi dalam mengolah atau memproses serta menghasilkan barang dan atau jasa dengan menggunakan sarana tertentu sehingga nilai guna (*utility*) dari barang tersebut meningkat

Industri Kecil

Industri kecil adalah kegiatan industri yang dikerjakan di rumah-rumah penduduk yang pekerjaannya merupakan anggota keluarga sendiri yang tidak terikat jam kerja dan tempat. Industri kecil dapat juga diartikan sebagai usaha

produktif diluar usaha pertanian, baik itu merupakan mata pencaharian utama maupun sampingan (Sigit Winarno dan Sujana Ismaya, 2007: 270). Dalam artian lain industri kecil adalah industri yang bergerak dengan sejumlah tenaga kerja dan modal kecil, menggunakan teknologi sederhana tetapi jumlah keseluruhan tenaga kerja mungkin besar karena merupakan industri rumah tangga (Purwo, 2000).

Selanjutnya industri kecil tahu merupakan perusahaan perorangan dengan bentuk usaha paling murah, sederhana dalam pengolahannya, serta usaha tersebut dimiliki secara pribadi yang untung ruginya ditanggung pribadi (Sugiyono 2008). Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2002 Industri di Indonesia dapat digolongkan ke dalam beberapa macam kelompok. Industri didasarkan pada banyaknya tenaga kerja dibedakan menjadi 4 golongan yaitu :

- 1) Industri besar memiliki jumlah tenaga kerja 100 orang atau lebih.
- 2) 2Industri sedang memiliki jumlah tenaga kerja antara 20–99 orang.
- 3) Industri kecil memiliki jumlah tenaga kerja antara 5–19 orang.
- 4) Industri rumah tangga memiliki jumlah tenaga kerja antara 1–4 orang.

Dari beberapa definisi diatas, secara umum terdapat kesamaan sifat dan karakter tentang industri kecil antara lain :

- a) Memiliki modal kecil, usaha dimiliki pribadi, menggunakan teknologi sederhana, serta tenaga kerja relatif sedikit, karena itu

industri kecil sangat cocok dikembangkan di pedesaan.

- b) Industri digolongkan dalam beberapa macam yaitu industri rumah, industri kecil, industri sedang, dan industri besar.
- c) Industri kecil tahu termasuk kedalam industri kecil karena menurut kriteria tenaga kerja termasuk ke dalam industri kecil yaitu dengan tenaga kerja 5 - 19 orang

Upaya Pengembangan Industri Kecil

Upaya-upaya pengembangan usaha kecil berdasarkan pasal 14 UU No. 9/1995 (dalam Anoraga, 2002: 229) tentang usaha kecil, dirumuskan bahwa Pemerintah, dunia usaha dan masyarakat melakukan pembinaan dan pengembangan usaha kecil dalam bidang:

- 1) Produksi dan pengolahan
- 2) Pemasaran
- 3) Sumber Daya Manusia
- 4) Teknologi.

Kelebihan dan Kelemahan Industri Kecil

Industri kecil memiliki ciri-ciri skala usaha kecil, padat karya, berbasis sumberdaya lokal dan sumberdaya alam, pelaku banyak, dan menyebar (Sumber: www.shvoong.com). Sehingga dari ciriciri tersebut dapat diuraikan beberapa kekuatan dan kelemahan industri kecil sebagai berikut:

- 1) Skala usaha kecil

Salah satu karakter penting dari industri kecil adalah skala usahanya yang relatif kecil. Meskipun batas atas kategori usaha kecil adalah dengan omset maksimal 1 miliar, namun dalam kenyataannya

sebagian besar usaha kecil justru memiliki omset dibawah 500 juta. Mengacu pada argumentasi bahwa salah satu sumber keunggulan adalah melalui economies of scale, maka akan sulit bagi usaha berskala kecil secara individual untuk bersaing dengan usaha berskala besar dalam suatu aktivitas bisnis yang sama.

2) Padat karya

Produk usaha berskala kecil pada umumnya sangat padat karya. Kegiatan produksi yang melibatkan banyak tenaga kerja sebagai konsekuensi dari aktivitas yang menghasilkan produk yang berciri hand made. Produk industri kecil yang bersandar pada keahlian dan keterampilan tangan ini membawa konsekuensi pada kurangnya aspek presisi dan kesulitan untuk distandarisasi. Disamping memiliki kelemahan, aktivitas bisnis yang mengandalkan keterampilan individu tentu juga memiliki keunikan, sehingga mendapat pasar yang tersendiri. Keunikan produk industri kecil dapat dikembangkan sebagai sumber keunggulan menghadapi produk-produk yang berbasis pabrikasi (produk cetak).

3) Berbasis sumberdaya lokal dan sumberdaya alam

Salah satu ciri dari orientasi berusaha di kalangan industri kecil pada umumnya adalah lebih kepada upaya melakukan aktivitas apa yang bisa dilakukan dengan sumberdaya yang ada, ketimbang

memproduksi sesuatu yang diminta oleh pasar. Dengan kata lain aktivitas usaha industri kecil lebih kepada production oriented, memproduksi sebaik mungkin apa yang bisa dilakukan dengan bertumpu pada ketersediaan sumberdaya yang ada. Karakter aktivitas bisnis industri kecil seperti ini menghasilkan produk-produk unggulan yang komparatif pada masing-masing wilayah. Kestinambungan usaha yang berbasis sumberdaya alam tentu sangat rentan, manakala industri kecil terlibat dalam aktivitas produksi yang mengeksploitasi sumberdaya alam yang tidak terbaharui.

4) Pelaku banyak

Pada aktivitas bisnis industri kecil hampir tidak ada barrier to entry, baik dari aspek teknologi, investasi, manajemen, perlindungan hak intelektual, maka sangat mudah bagi masyarakat untuk masuk ke dalam industri yang digeluti oleh industri kecil. Sebagai konsekuensinya relatif sangat banyak pelaku bisnis industri kecil dalam sektor dan kegiatan bisnis tertentu. Di satu sisi struktur usaha seperti ini sangat baik untuk mendorong kompetisi, tetapi di lain pihak industri kecil sering dihadapkan pada kondisi dimana banyak industri kecil sebagai produsen menghadapi kekuatan monopsonis.

5) Menyebar

Aktivitas bisnis industri kecil dapat dijumpai hampir diseluruh pelosok tanah

air serta diberbagai sektor. Dengan demikian, bila industri kecil dapat mengembangkan jaringan yang efektif, maka konsep global production dapat dipenuhi, karena industri kecil mampu menghasilkan produk di mana saja dan memasarkannya ke mana saja serta kapan saja. Dengan kata lain produk industri kecil yang sejenis sangat mudah diperoleh masyarakat dimana saja dan kapan saja

Manfaat Pengembangan Industri Kecil Tahu

Industri kecil tahu memberikan manfaat terhadap peningkatan kesejahteraan sosial ekonomi masyarakat, peningkatan sosial ekonomi masyarakat diperoleh tidak hanya kepada pemilik industri kecil tahu, akan tetapi juga pada masyarakat sekitar. Manfaat yang diberikan oleh industri kecil sebagai berikut :

- 1) Terpenuhinya kebutuhan masyarakat, baik itu sandang, pangan, dan papan.
- 2) Terciptanya lapangan kerja baru, semakin banyak jumlah industri yang dibangun maka banyak pula tenaga kerja yang diserap terutama pada industri padat karya.
- 3) Dapat meningkatkan pendapatan perkapita.
- 4) Dapat ikut serta mendukung pembangunan nasional dibidang ekonomi terutama sektor industri (Irzan Arzhary 2002).

Peran Industri Kecil

Peran industri kecil sangat penting bagi pertumbuhan ekonomi suatu negara. Industri kecil dan rumah tangga perlu dikembangkan karena terdapat tiga alasan, yaitu:

1) Industri kecil dan rumah tangga mampu menyerap tenaga kerja. Kecenderungan menyerap banyak tenaga kerja umumnya membuat banyak industri kecil intensif pula dalam menggunakan sumber daya alam lokal, sehingga akan menimbulkan dampak positif terhadap peningkatan jumlah tenaga kerja, pengurangan jumlah kemiskinan, pemerataan dalam distribusi pendapatan, dan pembangunan ekonomi di wilayah tersebut.

2) Pengembangan industri skala kecil merupakan cara yang dinilai besar peranannya dalam pengembangan industri manufaktur (Mudrajad Kuncoro, 2007 : 363). Beberapa dampak positif industri yang juga menjadi peranan industri kecil dalam kehidupan masyarakat, antara lain:

- a. Menambah penghasilan penduduk sehingga meningkatkan kemakmuran.
- b. Menghasilkan aneka barang yang diperlukan oleh masyarakat dan untuk mengurangi ketergantungan negara pada luar negeri.
- c. Memperluas lapangan kerja dan memberi sumbangan devisa bagi negara.

Merangsang masyarakat memperluas kegiatan ekonomi dan meningkatkan pengetahuan industri dan kewirausahaan (Dwi Hanafi dan Sri Sutopo, 2006 : 19).

Tahu

Tahu merupakan makanan yang terbuat dari bahan baku kedelai, dan prosesnya masih sederhana dan terbatas pada skala rumah tangga. Tahu adalah makanan padat yang dicetak dari sari kedelai (*Glycine spp*) dengan proses pengendapan protein pada titik isoelektriknya, tanpa atau dengan penambahan zat lain yang diizinkan (Suryanto 2002).

Proses produksi tahu adalah sebagai berikut :

- 1) Pilih kedelai yang bersih, kemudian dicuci
- 2) Rendam dalam air bersih selama 8 jam (paling sedikit 3 liter air untuk 1 kg kedelai). Kedelai akan mengembang jika direndam
- 3) Cuci berkali-kali kedelai yang telah direndam. Apabila kurang bersih maka tahu yang dihasilkan akan cepat menjadi asam.
- 4) Tumbuk kedelai dan tambahkan air hangat sedikit demi sedikit hingga berbentuk bubur.
- 5) Masak bubur tersebut, jangan sampai mengental pada suhu 70 ~ 80 C (ditandai dengan adanya gelembung-gelembung kecil)
- 6) Saring bubur kedelai dan endapkan airnya dengan menggunakan batu tahu (Kalsium Sulfat = CaSO_4) sebanyak 1 gram atau 3 ml asam cuka untuk 1 liter sari kedelai, sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan-lahan.
- 7) Cetak dan pres endapan tersebut (Anonim, 2009).

Rahasia khasiat tahu ternyata ada pada kandungan isoflavon yang mengandung hormon estrogen antara lain :

- 1) Mencegah kanker payudara.
- 2) Memperlambat proses penuaan pada perempuan. Isoflavon bukan hanya terkandung dalam tahu melainkan juga pada semua makanan berbahan dasar kedelai seperti tempe, susu kedelai, kecap, dan sejenisnya.
- 3) Menurunkan kolesterol lebih besar dibanding kelompok pengonsumsi makanan lain. Penurunan ini dapat mencapai 10-20 persen.
- 4) Tekanan darah kelompok yang mengonsumsi tahu juga lebih rendah ketimbang kelompok yang tidak mengonsumsi tahu. (Anonim, 2009)

Teori Produksi

Teori produksi merupakan analisa mengenai bagaimana seharusnya seorang pengusaha atau produsen, dalam teknologi tertentu memilih dan mengkombinasikan berbagai macam faktor produksi untuk menghasilkan sejumlah produksi tertentu, seefisien mungkin (Suherman, 2000). Produksi adalah suatu proses mengubah *input* menjadi *output*, sehingga nilai barang tersebut bertambah. Penentuan kombinasi faktor-faktor produksi yang digunakan dalam proses produksi sangatlah penting agar proses produksi yang dilaksanakan dapat efisien dan hasil produksi yang didapat menjadi optimal.

Produksi dalam artian yang umum didefinisikan sebagai segala kegiatan yang ditujukan untuk menciptakan atau menambah guna atas suatu benda untuk memenuhi kebutuhan kepuasan manusia. Setiap proses untuk menghasilkan barang dan jasa dinamakan “Proses Produksi”. Produksi dalam artian lebih “operasional” adalah suatu proses dimana satu atau beberapa barang dan jasa yang disebut “input” diubah menjadi barang dan jasa yang disebut “output

Setiap faktor produksi yang terdapat dalam perekonomian adalah dimiliki oleh seseorang. Pemiliknya menjual faktor produksi tersebut kepada pengusaha dan sebagai balas jasanya mereka akan memperoleh pendapatan. Tenaga kerja mendapat gaji dan upah, tanah memperoleh sewa, modal memperoleh bunga dan keahlian keusahawanan memperoleh keuntungan. Pendapatan yang diperoleh masing-masing jenis faktor produksi tersebut tergantung kepada harga dan jumlah masing-masing faktor produksi yang digunakan. Jumlah pendapatan yang diperoleh berbagai faktor produksi yang digunakan untuk menghasilkan sesuatu barang adalah sama dengan harga dari barang tersebut (Sukirno, 2002).

Faktor Pengembangan Industri Kecil

1) Bahan Baku

Bahan baku sangat mendukung dalam segala aspek. Dalam industri baik itu industri kimia, industri tekstil, industri makanan dan minuman dan sebagainya, bahan baku

merupakan faktor penting dalam proses produksinya

2) Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan segala kegiatan jasmani maupun rohani atau pikiran manusia yang ditujukan untuk kegiatan produksi.

3) Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia mencerminkan kualitas usaha yang diberikan oleh seseorang dalam waktu tertentu untuk menghasilkan barang dan jasa (Afiffuddin 2010).

4) Teknologi

Teknologi adalah satu ciri yang mendefinisikan hakikat manusia yaitu bagian dari sejarahnya meliputi keseluruhan sejarah. Teknologi berkaitan erat dengan sains (*science*) dan perekayasaan (*engineering*).

METODE PENELITIAN

Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif bertujuan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif, yaitu pendekatan yang bertujuan untuk memahami makna yang mendasari tingkah laku manusia.

Objek dan Informan Penelitian

Objek penelitian merupakan sasaran untuk mendapatkan tujuan tertentu mengenai suatu hal yang akan dibuktikan secara objektif untuk mendapatkan data sesuai tujuan dan kegunaan tertentu. Adapun objek penelitian yang penulis teliti adalah Sentral Industri Tahu Desa Sepande.

Teknik Pengumpulan Data

Dalam mengumpulkan data, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

1. Observasi Informan

Merupakan cara memperoleh data dengan cara dengan melakukan pengamatan langsung terhadap obyek penelitian dengan menggunakan seluruh alat indera. Pengamatan dilakukan untuk memperoleh data berdasarkan kenyataan-kenyataan di lapangan dengan melakukan pencatatan hal-hal yang berkaitan dengan penelitian.

2. Wawancara

Merupakan suatu proses mencari atau memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara Tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dan informan, dengan maksud agar mendapatkandata-data, keterangan-keterangan, pandangan maupun pendapat responden agar diperoleh kebenaran yang valid dan relevan.

3. Dokumentasi

Metode dokumentasi digunakan untuk memperoleh data sekunder, dengan

mengumpulkan dan mempelajari data atau dokumen-dokumen yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Data yang dimaksud berupa kelompok industri, jumlah unit usaha, dan jumlah tenaga kerja industri kecil tahu di Desa Sepande.

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan analisis data deskriptif dengan teknik interaktif. Dalam teknik interaktif data, dilakukan dengan tiga alur kegiatan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Industri Kecil Tahu Desa Sepande

Masyarakat Desa Sepande pada awalnya mempunyai usaha pembuatan tempe, namun seiring dengan berkembangnya teknologi yang semakin maju akhirnya berdirinya industri kecil tahu di Desa Sepande pada tahun 1999. Industri kecil tahu di Desa Sepande pada awalnya dikelola dengan menggunakan tenaga kerja dari kalangan keluarga sendiri, dengan bertambahnya tahun industri yang dikelola para pengusaha tahu juga semakin berkembang akhirnya para pengusaha tahu membuka lowongan pekerjaan untuk kalangan umum. industri tahu di Desa Sepande sekarang telah menggunakan teknologi yang canggih sehingga industri tahu berjalan secara signifikan dan produksi tahu semakin bertambah.

Identitas Responden

Identitas responden merupakan gambaran secara umum tentang responden. Responden yang digunakan adalah pengusaha tahu pada Sentral Industri Tahu Dan Tempe Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.

Identitas Responden Pengusaha Tahu di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo

No	Nama Pengusaha	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir
1	H. Hidayat	Laki-laki	59	SMA
2	H. Memen	Laki-laki	59	SMA
3	H. Farid	Laki-laki	43	Sarjana
4	Suryono	Laki-laki	40	SMA
5	H. Sabar	Laki-laki	57	SMA
6	Iskandar	Laki-laki	53	Sarjana

Sumber : Diolah Penulis

Berdasarkan Tabel dapat diketahui bahwa rata-rata umur pengusaha tahu adalah 40 dan 50 tahun keatas, hal ini berarti responden tergolong dalam usia produktif dan sudah matang dalam hal pengolahan industri, sehingga dapat mendukung adanya peningkatan usaha tahu agar lebih maju. Lama pendidikan formal rata-rata dari responden adalah Sekolah Menengah Atas (SMA), kondisi pendidikan responden yang sedemikian rupa dapat mendukung berkembangnya usaha tahu. Lama pengalaman mengusahakan tahu rata-rata dari responden adalah 15 tahun. Responden sudah lama berkecimpung dalam usaha tahu karena usaha ini merupakan usaha yang dirintis mulai awal

oleh pengusaha tahu yang sekarang masih aktif dalam pengolahan dan pengembangan industri tahu. Responden sudah mengetahui bagaimana mereka akan mengambil keputusan pada saat kondisi sedang tidak mendukung seperti meningkatnya harga kedelai dan bahan-bahan lain dalam pembuatan tahu. Responden dalam melakukan usaha tahu ini dibantu anggota keluarga yaitu anak dan saudara lainnya selain itu juga membutuhkan tenaga kerja luar karena semua proses produksi tidak sepenuhnya dapat ditangani oleh tenaga kerja keluarga, hal ini dikarenakan setiap proses produksi membutuhkan tenaga yang berbeda. Setiap proses dalam pembuatan tahu dilakukan oleh tenaga kerja yang sudah terbiasa

Kegiatan Industri Kecil Tahu

Kegiatan Industri kecil tahu pada permulaannya dapat dilihat dari pemilihan bahan baku berupa kedelai. Kedelai yang digunakan untuk pembuatan tahu adalah kedelai yang berasal dari Amerika. Pengusaha tidak menggunakan kedelai dalam negeri atau lokal karena kedelai lokal sulit didapat, harganya juga lebih mahal sehingga dapat meningkatkan pengeluaran dan kualitas kedelai kadang tidak sesuai harapan karena hasilnya tahunya kurang bagus sehingga konsumen kurang menyukainya. Pengusaha membeli kedelai langsung dari para pedagang atau penjual kedelai yang ada di Desa Sepande sendiri dan sebagian di dapat dari Koperasi KOPTI yang ada di Desa Sepande yang mendapat kedelai

dari Koperasi adalah pengusaha tahu yang telah menjadi anggota koperasi.

Tahapan-tahapan dalam pembuatan tahu untuk 100 kilogram kedelai adalah sebagai berikut :

- 1) Merendam kedelai sampai empuk (3-4 jam)
Perendaman kedelai ini berfungsi untuk membuat kedelai menjadi empuk dan terpisah dengan kulitnya.
- 2) Memilih kedelai yang bersih, kemudian dicuci.
Setelah perendaman, kedelai yang telah terpisah dengan kulitnya di cuci bersih.
- 3) Menggiling kedelai dengan menggunakan mesin sambil tambahkan air sedikit demi sedikit hingga berbentuk bubur.
- 4) Merebus kedelai yang telah menjadi bubur dan tambahkan 40-50 liter air sampai mendidih yang mengalir dari ketel uap.
- 5) Menyaring bubur dan tambahkan menambahkan cairan (cuka tahu) untuk menggumpalkan bubur tahu yang telah dicampur air.
- 6) Memisahkan air dengan bubur tahu yang menggumpal.
- 7) Hasil gumpalan yang tertinggal dipindahkan ke cetakan.
- 8) Menutup cetakan dengan kain (15 menit) sampai jadi tahu.

Proses pembuatan tahu ini memakan waktu sampai 3-4 jam untuk 100 kilogram kedelai yang dibagi menjadi 5 kali masakan.

Dalam wawancara yang dilakukan penulis pada pengusaha tahu di Desa Sepande pengolahan tahu yang dilakukan para pengusaha tahu setiap harinya 250 kg sampai 600 kg. Kegiatan industri tahu di desa sepande dalam sekali produksi berbeda-beda antara pengusaha yang satu dengan lainnya Bapak Hidayat memproduksi tahu setiap harinya dengan menggunakan 250 Kg kedelai dengan 12 Kg kedelai setiap kali proses produksi dan 20 kali pemasakan, hal karena modal dan tempat produksi yang kurang besar sehingga produksi tahunya sedikit. Bapak H. Memen dalam setiap hari memproduksi 200 Kg kedelai dengan 12 Kg kedelai setiap kali proses produksi dan 16 kali pemasakan menjadi tahu karena modal yang dimiliki sedikit dan tempat produksi kecil. Bapak H. Farid setiap harinya mengolah 600 kg kedelai dengan 16 Kg kedelai setiap kali proses produksi dan 30 kali pemasakan menjadi kedelai, Bpk H. Farid ini termasuk pengusaha tahu yang memproduksi paling banyak setiap harinya dikarenakan modal dan tempat produksi memadai. Bapak Suryono setiap hari memproduksi 550 Kg kedelai dengan 16 Kg kedelai setiap kali proses produksi dan 29 kali pemasakan, Bapak Suryono termasuk pengusaha tahu yang mengolah bahan baku yang banyak setiap harinya karena modal dan tempat usaha yang cukup besar. Bapak H. Sabar setiap harinya mengolah 350 Kg kedelai dengan 13 Kg kedelai setiap kali proses produksi dan 26 kali pemasakan hal ini dikarenakan modal yang dimiliki Bapak H. Sabar cukup besar

sehingga meskipun tempat usahanya kecil tetapi kuantitasnya besar. Bapak H. Iskandar setiap harinya mengolah 550 Kg dengan 16 Kg kedelai setiap kali proses produksi dan 32 kali pemasakan dikarenakan modal dan tempat produksi yang cukup luas

Pembahasan

Pengembangan industri kecil tahu.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui pengembangan industri tahu pada desa sepande.

Dalam pengembangan industri kecil tahu di Desa Sepande berawal dari tahun 1999 hingga sekarang industri tahu bertambah dari yang awalnya satu industri tahu menjadi enam industri karena berdiri industri tahu yang baru. Industri tahu di Desa Sepande terus berjalan karena bahan bakar kayu yang tersedia, bahan bakar menjadi faktor dalam produksi tahu di desa Sepande. Bahan bakar kayu diperoleh dari para pedagang kayu bakar di Desa Sepande dan sekitar Desa Sepande, bahan bakar yang digunakan juga berasal dari limbah pabrik furniture, dan bekas kayu pembuatan rumah. Dengan tersedianya bahan bakar, hal ini menunjang perkembangan industri tahu. Pembuatan tahu yang ada di Desa Sepande menggunakan teknologi uap sehingga waktu untuk mendidihkan sari kedelai yang digiling lebih cepat dibandingkan dengan perebusan dengan kompor api biasa. Selain itu, penggunaan teknologi uap itu sendiri lebih menghemat penggunaan bahan bakar kayu.

Bahan baku yang digunakan pengusaha industri kecil tahu di Desa Sepande adalah

bahan baku yang berkualitas. Untuk memproduksi tahu di gunakan bahan baku pokok yaitu kedelai. Kedelai yang digunakan dalam produksi tahu adalah kedelai impor karena kualitasnya yang baik. Dengan penggunaan bahan baku kedelai yang berkualitas maka hasil produksi bagus. Dengan tersedianya teknologi ketel uap para pengusaha mulai meninggalkan proses produksi secara tradisional. Hal ini sangat membantu proses produksi industri kecil tahu tahu di Desa Sepande karena penggunaan teknologi dapat menambah kuantitas produksi tahu.

Manfaat pengembangan industri kecil tahu.

Dengan cara memanfaatkan pengalaman pengusaha tahu di Desa Sepande memiliki pengalaman dalam pengembangan industri tahu, hal ini memberi dampak positif pada berjalannya industri tahu karena pengusaha dapat mengambil keputusan yang sesuai di dasari oleh pengalaman yang telah dimiliki . Pengembangan industri tahu tidak terlepas dari ketersediaan bahan bakar dalam pengolahan industri tahu. Bahan bakar diperoleh dari para pedagang kayu bakar di Desa Sepande dan sekitar Desa Sepande. Bahan bakar yang digunakan juga berasal dari limbah pabrik furniture, dan kayu bekas pembuatan rumah. Dengan tersedianya bahan bakar, hal ini menunjang perkembangan industri tahu. Dan juga dengan memanfaatkan teknologi yang semakin maju yaitu menggunakan teknologi uap sehingga proses produksi lebih efisien dan memerikan nilai ekonomis. Selain itu,

penggunaan teknologi uap itu sendiri lebih menghemat penggunaan bahan bakar kayu.

Penggunaan bahan baku yang berkualitas yaitu kedelai impor hasil produksi tahu lebih putih dan lebih kenyal jika dimasak. Sehingga konsumen lebih percaya dengan produk tahu Di Desa Sepande. Perlu adanya Perbaikan peralatan produksi dan perbaikan infrastruktur tempat produksi. Dengan perbaikan peralatan yang telah digunakan pada produksi industri tahu maka akan meningkatkan hasil produksi tahu dan lebih optimal. Perbaikan peralatan kayu yang sudah mulai rusak diganti dengan yang baru. Selama ini pengusaha tahu kurang sadar akan penggunaan peralatan yang kurang baik dapat juga memberi dampak ketidak higienisan produk tahu yang diproduksi. selain itu perbaikan atau renovasi tempat produksi harus dilakukan oleh pengusaha tahu karena dengan memperbaiki tempat produksi , membersihkan tempat produksi tahu akan memberikan keuntungan pada pengusaha maupun konsumen, karena produk tahu yang dihasilkan bersih dan higienis sehingga konsumen semakin bertambah dan tetap mempercayai produk tahu yang dihasilkan pengusaha tahu di Desa Sepande. Dengan adanya pengembangan industri kecil tahu dapat memberikan manfaat pada pengusaha tahu yaitu dapat menambah kuantitas produksi tahu dari bertambahnya kuantitas pendapatan pengusaha tahu akan bertambah

PENUTUP

Simpulan

1. Dalam pengembangan industri kecil tahu di Desa Sepande berawal dari tahun 1999 hingga sekarang industri tahu bertambah dari yang awalnya hanya satu industri tahu menjadi enam industri karena berdiri industri tahu yang baru. Industri tahu di Desa Sepande terus berjalan karena diolah oleh sumber daya manusia yaitu pemilik industri tahu dan tenaga kerja yang berpengalaman dalam mengelola industri tahu. Serta ketersediaan bahan baku kedelai yang digunakan berkualitas yaitu kedelai import sehingga tahu yang dihasilkan berkualitas, bahan bakar yang tersedia menjadi pendukung bagi produksi tahu, penggunaan ketel uap menjadi keuntungan bagi pemilik usaha tahu karena mempercepat proses produksi dan menghemat penggunaan bahan bakar kayu. Dengan tersedianya teknologi ketel uap para pengusaha mulai meninggalkan proses produksi secara tradisional. Hal ini sangat membantu proses produksi indutri kecil tahu tahu di Desa Sepande karena penggunaan teknologi dapat menambah kuantitas produksi tahu.
2. Dengan cara memanfaatkan pengalaman pengusaha tahu di Desa Sepande memiliki pengalaman dalam pengembangan industri tahu untuk mengatasi masalah dan mengambil keputusan untuk produksi saat kenaikan harga bahan baku. Dengan adanya bahan baku yang berkualitas, bahan bakar

yang tersedia, dan penggunaan teknologi ketel uap dalam produksi tahu perlu adanya perbaikan peralatan produksi serta perbaikan lingkungan produksi sehingga dapat meningkatkan proses produksi dan pengembangan industri tahu. Dengan adanya pengembangan industri kecil tahu dapat memberikan manfaat pada pengusaha tahu yaitu dapat menambah kuantitas produksi tahu dari bertambahnya kuantitas pendapatan pengusaha tahu akan bertambah.

Saran

Untuk pengusaha tahu

- a. Untuk meningkatkan hasil produksi tahu pengusaha harus memperhatikan peralatan dan kondisi lingkungan internal dengan memperbaiki peralatan dan infrastruktur dapat meningkatkan hasil produksi.
- b. Menjalani kerja sama dengan Dinas UMKM untuk mendapat bantuan dalam hal permodalan usaha dan memberikan solusi dalam berproduksi saat harga kedelai meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

Afiffuddin. 2010. *Pengantar Administrasi Pembangunan. Konsep, Teori, dan Implikasinya di Era Reformasi*. Bandung: Alfabet

Anonim. 2009. *Proses Produksi Tahu dan Manfaat Tahu*. (<http://id.wikipedia.org>. Diakses diakses 15 Januari 2014)

Damanik, S. 2008. *Strategi Pengembangan Agribisnis Kelapa (Cocos nucifera) untuk Meningkatkan Pendapatan Petani di Kabupaten Indragiri Hilir Riau*, (<http://perkebunan.litbang.deptan.go.id>, diakses 15 Januari 2014)

Hamid Suandi Edy dan Susilo Sri, Y. *Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta*. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Volume 12, Nomor 1, Juni 2011*, hlm.45-55, (<http://publikasiilmiah.ums.ac.id>, diakses 15 Januari 2014)

Kuncoro, M. 2009. *Metode Riset untuk Bisnis & Ekonomi: Bagaimana Meneliti & Menulis Tesis, Edisi 3, Cetakan 1*. Jakarta: Erlangga

Margono, T, D. Suryati. dan S. Hartinah,. 2003. *Tahu*, (<http://www.ristek.go.id>, diakses 15 Januari 2014)

M Asmaul Siti , Wijana Susinggih, dan Nastain Nasrul. Analisis Aspek Pemasaran dalam Pengembangan Usaha Tahu Takwa di Kediri. *Jurnal Teknologi Pertanian, Vol 7 No. 2 (Agustus 2006) 135 /40*.(<http://jtp.ub.ac.id>, diakses tanggal 15 Januari 2014).

Nurhayati Nunung, Hubeis Musa, dan Raharja Sapta. *Kelayakan dan Strategi Pengembangan Usaha Industri Kecil Tahu*

- Di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat. *Jurnal Manajemen IKM, September 2012 (111-121) Vol. 7 No. 2 ISSN2085-8418.* (<http://journal.ipb.ac.id>, diakses 15 Januari 2014)
- Purwo, M. 2000. *Ekonomika Industri Indonesia*. Yogyakarta : CV. Andi Offset
- Putro Pandi . 2007. *Kontribusi Pengrajin Industri Kecil Tahu Dalam Peningkatan Kehidupan Sosial Ekonomi Keluarga*. (Diakses tanggal 05 Agustus 2014).
- Suherman, Budi. 2010. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta
- Seto, S. 2001. *Pangan dan Gizi : Ilmu Teknologi, Industri dan Perdagangan*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Saleh Azhary, I. 2002 . *Industri Kecil Sebuah Tinjauan dan Perbandingan* . Jakarta : LP3ES
- Sarwono, B. dan Y.P. Saragih. 2001. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Suryana. 2002. *Ekonomi Pembangunan (Problematika dan Pendekatan)*. Jakarta : Salemba Empat.
- Sukirno, Sadono. 2002. *Pengantar Teori Mikroekonomi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Swastaha, Basu. 2003. *Pengantar Bisnis Modern (Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern)*. Yogyakarta : Libert.
- Singarimbun, M. dan S. Effendi. 1995. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: LP3ES
- Soleh, M. 2003. *Perbaikan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Olahan Hasil Industri Kecil Melalui Analisa Bahaya dan Penentuan Titik Kendali*. Dalam Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian Vol 6 Januari 2003.
- Surakhmad, W. 2000. *Pengantar Penelitian Ilmiah Dasar, Metode dan Teknik*. Bandung: CV Tarsito.
- Todaro M.P. 2006. *Pembangunan Ekonomi di Dunia Ketiga*. Jakarta: Erlangga.
- Winarno, Sigit dan Sujana Ismaya. 2007. *Kamus Besar Ekonomi*. Bandung : Pustaka Grafika.