



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 4 Tahun 2024 Page 6002-6017

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keberhasilan dan Keberlanjutan
Usaha Tahu Tempe
(Studi Kasus Pada Perajin Tahu Tempe Di Primkopti Salatiga, Jawa Tengah)

Samtono^{1✉}, Apri Kuntariningsih², Tri Maryani³

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia

Email: aprikuntariningsih@stiepari.ac.id^{1✉}

Abstrak

Keberhasilan atau keberlanjutan suatu usaha pembuatan tahu atau tempe dapat dipengaruhi oleh sejumlah faktor yang kompleks. Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi keberhasilan atau keberlanjutan usaha produksi tahu dan tempe, diantaranya adalah kualitas kedelai atau bahan baku memiliki dampak langsung terhadap hasil akhir tempe atau dan tahu. Ketidakmampuan bersaing dengan harga, kualitas, atau inovasi dapat membuat usaha sulit bertahan di pasar yang kompetitif. Tujuan penelitian ini: 1). Mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan dan keberlanjutan usaha tahu tempe dan, 2). Merumuskan strategi dan solusi untuk meningkatkan keberhasilan dan keberlanjutan usaha tahu tempe. Penelitian kualitatif dengan menggunakan metode studi kasus dengan tehnik analisa datanya menggunakan metode interaktif dimana merupakan pengumpulan data terus menerus dan berlanjut. Metode ini akan memungkinkan peneliti untuk memahami secara mendalam pengalaman para perajin tahu tempe di Primkopti Salatiga, Jawa Tengah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa industri pengrajin tempe dan tahu di Jawa Tengah memiliki keberlanjutan yang cukup baik dalam menjaga tradisi dan kelangsungan usaha. Meskipun dihadapkan pada beberapa tantangan, seperti fluktuasi harga bahan baku dan adopsi teknologi baru, namun industri ini tetap mampu bertahan dan berkembang dengan strategi yang sesuai dengan kebutuhan pasar dan lingkungan sekitar

Kata Kunci: *Keberhasilan, Keberlanjutan, Usaha Produksi Tahu Dan Tempe, Strategi dan Solusi.*

Abstract

The success or sustainability of a tofu or tempeh manufacturing business can be influenced by a number of complex factors. There are several factors that can influence the success or sustainability of a tofu and tempeh production business, including the quality of soybeans or raw materials which has a direct impact on the final result of tempeh or tofu. The inability to compete on price, quality, or innovation can make it difficult for a business to survive in a competitive market. The objectives of this research: 1). Identify and analyze factors that influence the success and sustainability of the tofu and tempeh business, 2). Formulate strategies and solutions to increase the success and sustainability of the tofu and tempeh business. Qualitative research using the case study method with data analysis techniques using an interactive method which is continuous and ongoing data collection. This method will allow researchers to understand in depth the experiences of tofu and tempeh craftsmen in Primkopti Salatiga, Central Java. The research results show that the tempeh and tofu craftsman industry in Central Java has quite good sustainability in maintaining traditions and business continuity. Even though it is faced with several challenges, such as fluctuations in raw material prices and the adoption of new technology, this industry is still able to survive and develop with strategies that suit market needs and the surrounding environment.

Keywords: Success, Sustainability, Tofu and Tempe Production Business, Strategy and Solutions

PENDAHULUAN

Pertanian merupakan sektor penting dalam perekonomian Indonesia, dimana sebagian besar masyarakat Indonesia bergantung pada sektor ini. Salah satu komoditas yang menjadi fokus utama pertanian adalah produksi tahu dan tempe. Industri tahu dan tempe merupakan salah satu sektor yang memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Kedua produk pangan tradisional ini tidak hanya menjadi sumber protein nabati yang terjangkau bagi masyarakat, tetapi juga menyerap banyak tenaga kerja dan berkontribusi terhadap pendapatan jutaan rumah tangga di seluruh Nusantara. Namun demikian tantangan dan strategi pengembangan industri tahu tempe skala kecil tersebut masih perlu ada perhatian khusus (Saptana et.all., 2018)

Meski seringkali dikelola dalam skala usaha kecil dan menengah, industri tahu tempe mampu memberikan nilai ekonomi yang signifikan. Data Badan Pusat Statistik mencatat bahwa pada tahun 2021 nilai produksi tempe nasional mencapai Rp27,3 triliun, sementara tahu sebesar Rp18,1 triliun. Angka ini menunjukkan besarnya kontribusi sektor ini terhadap pendapatan masyarakat, terutama bagi para perajin dan pelaku usaha kecil yang menggantungkan sumber pencahariannya pada pembuatan tahu dan tempe.

Meskipun telah lama menjadi makanan pokok di Indonesia, namun belum banyak penelitian yang memfokuskan pada analisis keberhasilan dan keberlanjutan usaha produksi

tahu dan tempe. Keberhasilan atau keberlanjutan suatu usaha pembuatan tahu atau tempe dapat dipengaruhi oleh sejumlah faktor yang kompleks. Komoditas kedelai setidaknya menghasilkan beberapa variasi produk olahan. Artinya perajin tempe memiliki usaha yang dapat memvariasikan produk untuk mengurangi tingkat risiko yang mungkin terjadi (Barep, et.all., 2022). Usaha agroindustri tempe layak untuk dikembangkan, hal ini menunjukkan bahwa industri tersebut layak untuk ditanami investasi (Seto & Tinjung, 2019). Usaha agroindustri tahu juga menguntungkan dan layak untuk diusahakan (Sintia & Hakim, 2019, Hardiani et.all., 2021).

Tahu dan tempe merupakan produk makanan yang memiliki peran penting dalam pangan masyarakat Indonesia. Meskipun begitu, masih terdapat banyak kendala yang dihadapi oleh para pelaku usaha dalam produksi tahu dan tempe, baik dari segi kualitas maupun keberlanjutan usaha. Industri ini tidak hanya memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan lokal, tetapi juga berperan dalam melestarikan tradisi kuliner dan kearifan lokal. Disamping itu dari produk fermentasi tradisional seperti tempe dan tahu berkontribusi juga terhadap manfaat kesehatan serta potensi pengembangannya (Astawan, M., 2004, Nuraida, 2015). Agroindustri tempe berperan juga dalam pemberdayaan ekonomi rakyat dan tentu dengan segala tantangan yang dihadapi perajin (Sarwono, B., 2005, Karunia, I.D. & Kusniati, R., 2009)). Namun di tengah dinamika ekonomi dan perubahan pola konsumsi masyarakat, perajin tahu tempe dihadapkan pada berbagai tantangan yang dapat mempengaruhi keberhasilan atau keberlanjutan usaha mereka. Akhir-akhir ini banyak terjadi gulung tikarnya usaha produksi tahu dan tempe karena bahan baku yang langka dan harga komoditas kedelai yang melonjak tajam. Selain faktor tersebut juga lemahnya manajemen pengelolaan yang masih bersifat tradisional. Meskipun Industri tempe memiliki peluang permintaan produk tinggi, namun ada ancaman dalam banyaknya pesaing industri tempe lain dan tempe yang mudah busuk (Hardiani & Sukanata, 2021).

Pendapatan dari industri tahu dan tempe dapat sangat bervariasi dan dipengaruhi oleh sejumlah faktor. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi variasi pendapatan dipengaruhi beberapa hal, seperti industri tahu dan tempe bisa berada di berbagai lokasi dengan kondisi ekonomi yang berbeda. Perbedaan ini dapat menciptakan variasi dalam daya beli masyarakat setempat dan dampaknya pada pendapatan industri. Perajin yang memiliki skala produksi yang lebih besar mungkin memiliki pendapatan yang lebih tinggi karena mereka dapat memanfaatkan ekonomi skala dan efisiensi produksi. Biaya produksi yang dikeluarkan perajin tempe selisih lebih besar dari perajin tahu, namun rata-rata nilai produksi perajin tempe lebih besar dibandingkan dengan rata-rata nilai produksi perajin tahu (Anzhita, 2019, Rusmiyati, et all., 2021, Suryandani, 2022).

Oleh karena itu, sangat penting untuk mengkaji lebih dalam peran industri tahu tempe dalam konteks perekonomian Indonesia. Dengan memahami kontribusinya secara riil serta berbagai tantangan yang ada, maka dapat dirumuskan kebijakan dan strategi yang tepat untuk melindungi, memberdayakan, serta mengembangkan industri pangan tradisional yang bernilai strategis ini ke depannya. Pendekatan ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif tentang dinamika industri tersebut, yang melibatkan faktor-faktor kunci yang mempengaruhi keberhasilan dan keberlanjutan usaha tahu tempe di Primkopti Salatiga. Rumusan permasalahan dapat melibatkan pertanyaan seperti:

1. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi keberhasilan dan keberlanjutan usaha tahu tempe?
2. Bagaimana mengatasi tantangan dan permasalahan yang dihadapi oleh perajin tahu tempe?

Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi keberhasilan atau keberlanjutan usaha produksi tahu dan tempe, diantaranya adalah kualitas kedelai atau bahan baku memiliki dampak langsung terhadap hasil akhir tahu atau tempe. Pemilihan bahan baku yang baik dapat meningkatkan kualitas produk. Ketidakmampuan bersaing dengan harga, kualitas, atau inovasi dapat membuat usaha sulit bertahan di pasar yang kompetitif. Hal tersebut diatas merupakan faktor yang mempengaruhi keberlanjutan sebuah usaha. Dari permasalahan tersebut diatas, maka didapatkan tujuan penelitian. Sehingga dengan mengacu hal tersebut diatas, penelitian ini bertujuan untuk 1). Mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan dan keberlanjutan usaha tahu tempe dan. 2). Merumuskan strategi dan solusi untuk meningkatkan keberhasilan dan keberlanjutan usaha tahu tempe. Studi ini akan merinci perkembangan terkini dalam industri tahu tempe, mencakup state of the art dari teknologi produksi, tren pasar, dan perubahan regulasi terkait. Kebaruan penelitian ini terletak pada fokus khususnya pada perajin tahu tempe di Primkopti Salatiga, sehingga hasilnya dapat memberikan kontribusi yang lebih spesifik untuk pengembangan usaha lokal.

METODE PENELITIAN

Penelitian kualitatif ini akan menggunakan metode studi kasus untuk mengeksplorasi faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan dan keberlanjutan usaha tahu tempe. Metode ini akan memungkinkan peneliti untuk memahami secara mendalam pengalaman para perajin tahu tempe di Primkopti Salatiga, Jawa Tengah. Salah satu fokus kajian penelitian kualitatif mengkaji peristiwa, fenomena, atau pengalaman manusia untuk menjawab pertanyaan mengapa sesuatu terjadi, bagaimana terjadinya, dan apa

penyebabnya (Bodgan & Biklen, 2007). Dengan pendekatan komparatif, penelitian ini juga akan membandingkan faktor-faktor yang berkontribusi terhadap keberhasilan dan keberlanjutan usaha tahu tempe di lokasi tersebut. Metode ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang berguna dalam memahami dinamika usaha tahu tempe dan faktor-faktor yang mempengaruhinya.

Untuk menentukan informan penelitian, langkah pertama yang perlu dilakukan adalah mengidentifikasi para perajin tahu tempe di Primkopti Salatiga yang memiliki pengalaman yang relevan dalam keberhasilan maupun kegagalan usaha mereka. Informan-informan ini perlu dipilih dengan hati-hati agar representatif terhadap berbagai situasi dan faktor yang mempengaruhi usaha tahu tempe di wilayah tersebut. Selain itu dalam memilih informan, perlu juga mempertimbangkan keragaman dalam hal usia, jenis usaha, lama berkecimpung dalam industri tahu tempe, dan faktor lain yang dapat mempengaruhi perspektif dan pengalaman mereka. Informan dalam penelitian ini ditentukan mulai dari ketua koperasi perajin tahu tempe di Primkopti Salatiga. Informan dua perajin tempe yang memiliki pengalaman sukses dalam mengelola usahanya. Selanjutnya informan tiga yaitu pengrajin tempe yang mengalami kegagalan dalam mengelola usahanya dan informan lain untuk menambah data. Berikutnya akan dilakukan FGD terhadap kelompok pengrajin usaha tempe di Primkopti Salatiga.

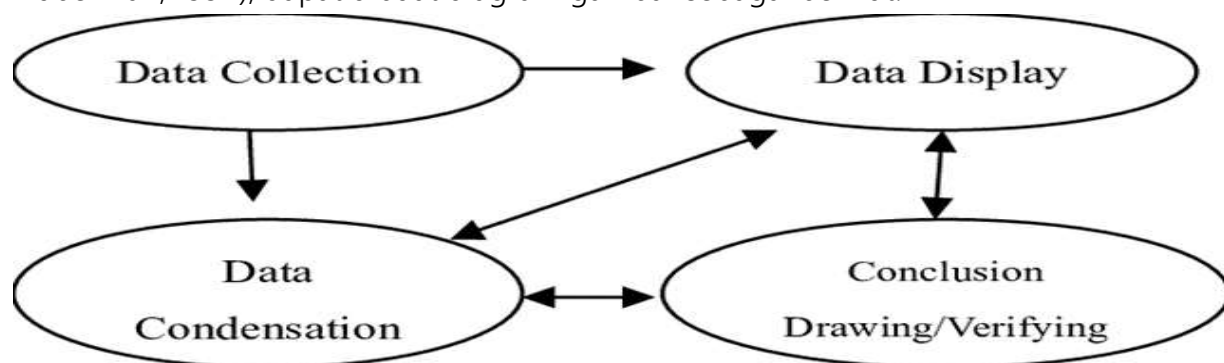


Gambar 1. Focus Group Discusion (FGD) Kelompok Perajin Tahu Tempe di Primer Koperasi Tahu tempe Handayani Salatiga.

Setelah informan penelitian telah diidentifikasi, langkah berikutnya adalah melakukan wawancara semi terstruktur dan observasi dilakukan dengan melibatkan informan. Wawancara ini dapat dilakukan secara individu untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif mengenai pengalaman, tantangan, strategi, dan faktor-faktor lain yang mempengaruhi keberhasilan maupun kegagalan usaha tahu tempe. Selain wawancara,

observasi langsung terhadap proses produksi tahu tempe dan interaksi antar perajin juga dapat memberikan pemahaman tambahan yang berharga. Dengan demikian, kombinasi antara wawancara mendalam dan observasi akan memungkinkan peneliti untuk mendapatkan gambaran yang komprehensif mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan dan keberlanjutan usaha tahu tempe di Primkopti Salatiga.

Tahap selanjutnya adalah analisis data yang dimulai dengan reduksi yaitu menyortir data dengan cara memilih data yang menarik, penting, berguna dan ada kebaruan, yang dari reduksi data ini akan dikelompokkan menjadi fokus penelitian. Selanjutnya pada tahap selection (data display) peneliti menguraikan fokus yang telah ditetapkan menjadi lebih rinci, setelah itu melakukan analisis data yang mendalam dari data dan informasi yang diperoleh, sehingga peneliti dapat menemukan tema/topic dengan merekonstruksi data yang diperoleh menjadi suatu bangunan pengetahuan, hipotesis atau ilmu yang baru (Miles & Huberman, 1994). Triangulasi juga digunakan untuk memvalidasi data dan pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan di luar data untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data tersebut (Moelong, 2017). Proses analisis data oleh (Milles & Huberman, 1994), dapat dibuat diagram gambar sebagai berikut:



Gambar 2. Proses analisis data (Milles & Huberman, 1994).

Proses analisis data menurut Milles & Huberman (1994), dimulai dengan:

1. Pengumpulan Data (*Data Collection*)

Pengumpulan data dari proses ini yaitu dilakukan melalui beberapa proses diantaranya observasi, wawancara dan dokumentasi. Setiap jenis data yang diperoleh memiliki aspek kunci secara umum, dan analisisnya tergantung pada keterampilan integrative dan interpretative dari peneliti. Interpretasi diperlukan karena data yang dikumpulkan jarang berbentuk angka.

2. Kondensasi data (*data condensation*)

Kondensasi data merupakan proses pemilihan, memfokuskan, menyederhanakan, mengabstraksikan, serta mengtransformasikan data dari hasil lapangan secara tertulis, transkrip wawancara, dokumen-dokumen serta materi-materi empiris.

3. Penyajian Data (*data display*)

Penyajian data merujuk pada proses pengorganisasian, penyatuan serta informasi yang disimpulkan. Penyajian data akan membantu dalam memahami konteks penelitian yang dibutuhkan oleh peneliti.

4. Penarikan Kesimpulan (*conclusions drawing*)

Penarikan kesimpulan dilakukan oleh peneliti dari awal proses pengambilan data seperti mencari pemahaman yang tidak berpola, mencatat keteraturan penjelasan, dan alur sebab akibat, yang kemudian akan disimpulkan secara keseluruhan terkait data yang diperoleh peneliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Industri pembuatan tahu dan tempe oleh perajin di Kota Salatiga saat ini masih menjadi primadona bagi pengembangan perekonomian wilayah Provinsi Jawa Tengah. Karena produk tahu tempe di Salatiga merupakan salah satu industri yang dapat menyerap tenaga kerja sehingga mengurangi pengangguran. Namun demikian harga komoditas kedelai sebagai bahan utama pembuatan tahu dan tempe tidak stabil, karena kondisi yang fluktuatif dari tahun ke tahun, yaitu harga Rp 9000/Kg di tahun 2022, harga Rp 11.200/Kg di tahun 2023, dan sekarang di tahun 2024 bertengger di sekitaran harga 12.500/Kg. Sehingga dapat dikatakan harga bahan baku kedelai mengalami kenaikan yang sangat signifikan. Hal ini membuat para perajin tahu tempe harus pintar menyiasati produksi tahu tempe dengan harga bahan baku yang tidak stabil tersebut.

Untuk menentukan faktor-faktor apa yang menentukan keberhasilan dan keberlanjutan usaha produksi tahu dan tempe, maka diperlukan alat analisis guna membantu memberikan gambaran tentang bagaimana sebuah industry kecil mampu bertahan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi dalam rangka mengembangkan usahanya.

Tabel 1. Alat Analisis Saat Observasi Lapangan dan Wawancara Mendalam Pada Kelompok Perajin Tahu Tempe di Primkopti Kota Salatiga

Alat analisis	Isu/ variabel utama yang dikumpulkan dari Perajin Tahu tempe
Focus Group Discussion	<p>Diskusi umum mengenai isu-isu yang dominan tentang produksi tahu tempe dari tahun ketahun oleh perajin</p> <p>Kunci faktor-faktor sosial ekonomi yang mempengaruhi produksi tahu tempe pada setiap perajin</p> <p>Mengidentifikasi masalah kunci dan prospek pengembangan produksi tahu tempe dan jenis teknologi produksi yang diadopsi oleh perajin</p>
Profil Informan	<p>Latar Belakang pendidikan sangat heterogen, ada yang tidak sekolah dan juga ada yang bergelar Doktor.</p> <p>Mereka menekuni sebagai pengrajin tempe/tahu sudah bertahun-tahun karena sebagai warisan dari nenek moyang yang terus turun temurun ke anak cucu sampai ke cicitnya.</p>
Faktor Internal Produksi	<p>Bahan baku yang pokok selama ini hanya dari kedelai sebagai bahan baku pembuatan tahu dan tempe.</p> <p>Kondisi peralatan produksi para pengrajin bisa dikatakan 90% masih menggunakan yang tradisional, ada satu dua yang sudah menggunakan peralatan modern.</p>
Faktor Eksternal Produksi	<p>Pengaruh fluktuasi harga kedelai sangat berpengaruh sekali terhadap stabilitas produksi.</p> <p>Regulasi atau kebijakan pemerintah sangat berpengaruh sekali terhadap proses produksi bagi para pengrajin tahu tempe</p>
Faktor Pasar dan Pemasaran	<p>Strategi untuk memasarkan produksi, hampir 100% pengrajin sudah mempunyai pelanggan konsumen sendiri-sendiri.</p> <p>Semua bahan baku dari kedelai bisa dimanfaatkan, mulai dari kulit ari untuk makanan babi dan sapi perah, air rendaman kedelai bisa untuk pupuk, dan sebagainya.</p> <p>Kendala yang dihadapi dalam memasarkan produksi tidak ada</p>

Aspek Keuangan	<p>Organisasi pengrajin tahu tempe (Kopti) sudah berkomitmen untuk menjual bahan baku dengan harga stabil, bertujuan untuk menjaga keberlanjutan pelanggannya. Selalu berprinsip untuk mencari untung/laba sedikit tapi kontinyu atau ajeg dan berkesinambungan</p> <p>Masalah keuangan yang berpengaruh pada produksi, sangat kecil terjadi, karena semua pengrajin tahu tempe sudah diwadahi sebagai anggota koperasi tahu tempe (KOPTI),</p>
Kinerja Produksi	<p>Mengukur keberhasilan produksi sangat sederhana sekali, yaitu biaya belanja bahan baku, biaya proses produksi, biaya tenaga kerjanya, biaya pemasaran, biaya akomodasi, dan bisa menyisihkan untuk menabung walau sedikit secara kontinyu setiap hari.</p> <p>Dianggap penentu keberhasilan produksi adalah manakala hasil penjualan bisa melebihi biaya produksi.</p> <p>Apakah pengrajin mengalami kegagalan dalam produksi..? Pernah..</p> <p>Penyebabnya adalah kualitas kedelai yang tidak baik alias kedelai lokal (dari dalam negeri), tidak dari luar negeri (Amerika dan lain-lain)</p>
Inovasi dan Pengembangan	<p>Inovasi teknologi untuk pengembangan produksi tahu dan tempe dengan alat-alat modern belum mencapai 5%. Oleh karena terkendala modal para perajin belum menggunakan mesin modern, hanya saja Primkopti Salatiga sudah memiliki mesin modern yang canggih, hygiens, praktis, dan lebih efisien.</p>
Dampak Lingkungan	<p>Dampak lingkungan dari proses produksi tahu dan tempe, selalu dimonitor langsung dari Kantor Dinas Lingkungan Hidup dan Kantor Dinas Kesehatan.</p>
Hubungan dengan Primkopti Salatiga	<p>Peran dan dukungan Primkopti Kota Salatiga terhadap pengrajin tahu dan tempe selama ini sudah maksimal untuk memajukan dan memakmurkan para pengrajin tahu</p>

		dan tempe dibawah pembinaan Primer Koperasi Tahu tempe Handayani Salatiga. Interaksi antar pengrajin tahu dan tempe cukup harmonis, kompak, dan nampak rukun.
Tantangan Depan	Masa	Tantangan masa depan para pengrajin tahu dan tempe adalah bagai mana ketersediaan bahan baku kedelai.

Sumber: Data Primer PrimKopti Handayani (Kota Salatiga) 2024

Dari table 1. diatas maka dapat dijelaskan tentang faktor-faktor yang menentukan keberhasilan produksi tahu tempe antara lain faktor internal dan eksternal produksi, faktor pasar dan pemasaran, aspek keuangan dan kinerja produksi. Faktor internal menjaga serta meningkatkan kualitas dan kontinuitas produk, meningkatkan produksi dengan memanfaatkan tenaga kerja dan perkembangan teknologi (Aprilia et all., 2023). Faktor eksternal membentuk lembaga untuk mempermudah akses informasi, pasar, permodalan, bahan baku dan teknologi, dan memperbaiki manajemen produksi dan perkembangan teknologi pengolahan pangan (Aprilia et all., 2023).

Produksi tahu tempe sangat dipengaruhi oleh bahan baku utama dalam hal ini kedelai, ketika bahan baku langka atau harga yang melonjak naik, maka akan terganggu pula proses produksi. Maka dengan demikian pengaruh fluktuasi harga kedelai sangat berpengaruh sekali terhadap stabilitas produksi, penggunaan peralatan produksi para pengrajin masih menggunakan cara-cara tradisional, walaupun ada juga yang sudah menggunakan peralatan modern. Regulasi atau kebijakan pemerintah sangat berpengaruh sekali terhadap proses produksi para pengrajin tahu tempe, jika harga bahan baku stabil namun kedelai langka dipasaran dan kalaupun membeli di pengecer harga kedelai akan jauh lebih mahal dan juga kedelainya tidak terjamin kualitasnya, maka dikawatirkan pengrajin akan mengalami kegagalan didalam memproduksi tahu tempe.

Strategi untuk memasarkan produksi, hampir 100% pengrajin sudah mempunyai pelanggan konsumen sendiri-sendiri, dan selama ini tidak ada informasi pengrajin tahu tempe bangkrut atau rugi belum pernah ada. Semua dari bahan baku kedelai bisa dimanfaatkan, mulai dari kulit ari untuk makanan babi dan sapi perah, air rendaman kedelai bisa untuk pupuk, dan sebagainya. Kendala yang dihadapi dalam memasarkan produksi tidak ada.

Cara mengelola keuangan sangat sederhana sekali, karena mayoritas pengrajin adalah sebagai warisan dari nenek moyang mereka sehingga tidak pernah mengalami kerugian atau bangkrut, pengrajin selalu waspada walaupun situasi pasar sangat ramai, organisasi

pengrajin tahu tempe sudah berkomitmen selalu menjual hasil produksi tetap tidak dinaikan harganya, bertujaun untuk menjaga keberlanjutan pelanggannya. Selalu berprinsip untuk mencari untung/laba sedikit tapi kontinyu atau ajeg dan berkesinambungan. Masalah keuangan yang berpengaruh pada produksi, sangat kecil terjadi, karena semua pengrajin tahu tempe sudah diwadahi sebagai anggota koperasi tahu tempe (Kopti), manakala ada yang mengalami kesulitan keuangan otomatis akan dipinjami oleh koperasi agar bisa produksi kembali, terkecuali ada yang bermain judi.

Inovasi pengembangan dalam hal ini produksi tahu dan tempe dengan alat-alat modern belum mencapai 5%. Alat-alat modern seperti pengupas kulit ari kedelai, periuk (dandang) untuk menggodok/memasak kedelai, cetakan untuk membentuk bentuk tempe kedelai untuk menyesuaikan permintaan pasar. Sedangkan untuk pengrajin tahu masih sangat minim sekali, kecuali Primkopti Salatiga yang sudah memiliki Mesin modern yang canggih, hygiens, praktis, dan lebih efisien, artinya dengan proses 6 jam sudah jadi tahu siap saji, jika dengan konvensional harus memakan waktu 3 hari atau 72 jam.



Gambar 2. Alat-alat Produksi Tahu Tempe Modern Yang Dimiliki Primkopti Handayani Salatiga

Sikap pengrajin menghadapi tantangan perubahan tehnologi, masih berfikir panjang, sebagian besar karena tidak punya modal untuk membeli alat-alat yang modern atau mesin-mesin yang canggih. Mayoritas pengrajin berpendapat bahwa yang penting membuat tempe atau tahu mencari keuntungan sedikit tapi rutin setiap hari untuk menopang kebutuhan sehari-hari dan sedikit menabung untuk membiayai anak sekolah dan kebutuhan lain yang pokok atau yang penting-penting saja.

Faktor-Faktor Keberlanjutan Usaha Produksi Tahu dan Tempe

Faktor-faktor yang menentukan keberlanjutan usaha produksi tahu tempe oleh perajin di Kota Salatiga teridentifikasi dengan masalah dampak lingkungan yang ditimbulkan dari proses produksi, hubungan yang terbangun antara perajin dengan Primkopti Salatiga dan bagaimana tantangan masa depan para perajin tahu tempe didalam menghadapi

gempuran teknologi, inovasi keberagaman produksi tahu tempe dan faktor lain yang dapat menghambat keberlanjutan usaha.

Dampak lingkungan dari proses produksi tahu dan tempe oleh pengrajin, selalu dimonitor langsung dari Kantor Dinas Lingkungan Hidup dan Kantor Dinas Kesehatan secara rutin setiap minggu sekali. Limbah dari produksi tahu dan tempe sebenarnya tidak begitu berpengaruh secara serius terhadap lingkungan, hanya saja kadang produksi tahu dan tempe memberikan dampak terhadap lingkungan seperti pencemaran bau dari limbah pembuatan tahu, lingkungan sekitar tampak jorok dan kotor karena air limbahnya yang sejak awal sudah membawa aroma yang tidak sedap dan berbau busuk.

Bagi pengrajin tahu dan tempe yang sangat peduli terhadap lingkungannya selalu menjaga kebersihan lingkungan dengan penuh tanggung jawab, sebaliknya juga ada pengrajin tahu dan tempe yang kurang peduli dan kurang bertanggung jawab. Biasanya akan mendapat teguran atau peringatan dari Kantor Dinas Lingkungan Hidup dan Kantor Dinas Kesehatan setempat.

Peran dan dukungan Primkopti Kota Salatiga terhadap pengrajin tahu dan tempe selama ini sudah maksimal untuk memajukan dan memakmurkan para pengrajin tahu dan tempe dibawah pembinaan Primer Koperasi Tempe Tahu Handayani Salatiga, sebagai bentuk tanggung jawab terhadap anggotanya, pengurus selalu berusaha mencari bantuan dana SPBD Kota Slatiga, dimana para anggota manakala membeli kedelai di Primkopti Salatiga diberi bantuan atau subsidi dari Pemerintah Kota Salatiga tiap Kg disubsidi sebesar seribu rupiah sampai dengan dua ridu rupiah, ini sebagai bentuk tanggung jawab pengurus untuk membantu meringankan beban anggotanya agar bisa membeli kedelai dan bisa memproduksi tahu dan tempe secara berkelanjutan.

Interaksi antar pengrajin tahu dan tempe cukup harmonis, kompak, dan nampak rukun, ini bisa dilihat dari berbagai kegiatan diberbagai event, baik di pasar, arisan, pertemuan anggota setiap bulan sekali, maupun kegiatan sosial (bungah-susah) dari para anggota.

Tantangan masa depan para pengrajin tahu dan tempe adalah bagai mana ketersediaan kedelai itu selalu ada dan harganya bisa terjangkau oleh pengrajin. Yang ditakuti selama ini manakala tiba-tiba kedelai tidak ada, dan harga kedelai melonjak diluar harga normal. Selama ini pengrajin tahu dan tempe itu sudah mempunyai langganan atau kontrak dengan berbagai rumah makan atau catering, ataupun perusahaan makanan dalam bentuk paket, maka jika tiba-tiba pengrajin harus berhenti atau tidak produksi akan menjadi kacau dan bermasalah dengan pelanggan rumah makan atau penjual jasa makanan yang sudah menjadi pelanggan. Usaha pengrajin untuk mengatasi masalah tersebut, dengan

terpaksa harus membeli kedelai yang tidak standard atau baku misalnya dengan membeli kedelai lokal atau kedelai impor yang tidak memenuhi standard atau belum baku seperti dari Amerika, dengan konskuensi hasilnya kurang maksimal dan hal ini beresiko akan mengecewakan pelanggan.

SIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa industri pengrajin tempe dan tahu di Jawa Tengah memiliki keberlanjutan yang cukup baik dalam menjaga tradisi dan kelangsungan usaha. Meskipun dihadapkan pada beberapa tantangan, seperti fluktuasi harga bahan baku dan adopsi teknologi baru, namun industri ini tetap mampu bertahan dan berkembang dengan strategi yang sesuai dengan kebutuhan pasar dan lingkungan sekitar. Dukungan dari koperasi seperti Primkopti Salatiga juga memainkan peran penting dalam menjaga stabilitas produksi dan pemasaran. Dengan demikian penelitian ini dapat memberikan kontribusi terhadap teori manajemen operasional, teori keberlanjutan, teori manajemen lingkungan dan teori produksi, terutama dalam konteks industri kecil dan menengah pengolahan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alhababsheh, M., Gallear, D. & Rahman.2020. M. Balancing the Scales of Justice: Do Perceptions of Buyers' Justice Drive Suppliers' Social Performance?J Bus Ethics 163, 125–150. <https://doi.org/10.1007/s10551-018-3993-0>
- Anzhita Silvia.2019. Analisis Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe Dengan Tahu di Kota Langsa. Agrica (Jurnal Agribisnis Sumatera Utara) Vol.12 No.2. ISSN 1979-8164 (Print). Available online <http://ojs.uma.ac.id/index.php/agrica> ISSN 2541-593X (Online) 10.31289/agrica.v12i2.2870.g2242.
- Aprilia, Nurmaya Aprilia, Bahari, Doddy Ismunandar, Amin Muhtar.2023. Strategi Pengembangan Usaha Tahu dan Tempe di Kelurahan Tahoa Kecamatan Kolaka Kabupaten Kolaka. Jurnal Bisnis Tani Vol 9, No 2, pp. 97-110. ISSN 2477-3468 Universitas Teuku Umar.
- Astawan, M. (2004). "Tetap Menyantap Tahu dan Tempe." Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 15(3), 272-279.
- Bhat, M.N. 2024. Development dynamics in the Asia–Pacific and Oceania through agriculture-linked sustainability: emphasis on foreign agricultural investment and financial development. GeoJournal 89, 70. [https://doi.org/10.1007/s10708-024-11062-](https://doi.org/10.1007/s10708-024-11062-1)

- Bag, S., Choi, TM., Rahman, M.S. 2022. Examining collaborative buyer–supplier relationships and social sustainability in the “new normal” era: the moderating effects of justice and big data analytical intelligence. *Ann Oper Res*. <https://doi.org/10.1007/s10479-022-04875-1>
- Barep, Prasetyo, Sigit, Nugroho D, Widayanti Sri. 2022. Analisis Kelayakan dan Strategi Pengembangan Usaha Perajin Tempe. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* Volume 9, Nomor 3, 1144-1156.
- Bodgan, R., C., & Biklen, S., K. (2007). *Qualitative research for education, an introduction to theories and method*. Pearson.
- Dagold, M., Stimers, M. 2024. The sustainability of developmental programs by the U.S. and China in Sub-Saharan Africa: a comparison of effectiveness. *SN Soc Sci* 4, 79. <https://doi.org/10.1007/s43545-024-00879-9>.
- Golovina, S.G., Ruchkin, Aleksey, Abilova, Ekaterina. 2023. The role of digitalization in agricultural cooperatives successful functioning. *Agrarian science* 1(10):167-174 <http://dx.doi.org/10.32634/0869-8155-2023-375-10-167-174>
- Golovina, S.G., Mikolaychik, I.N., Poltarykhin, A.L., Zhuravlev, P.V. 2021 The impact of human capital on the success of an agricultural cooperative (example of ‘Arla Foods’) *Siberian Journal of Life Sciences and Agriculture*, Vol. 13, №2, doi: 10.12731/2658-6649-2021-13-2-262-283
- Hardiani Nia, Sanjani Erin, Sukanata I Ketut. 2021. Analisis Kelayakan Usaha Tahu di Desa Cipeujeuh Wetan. (Kasus di Home Industry Tahu Desa Cipeujeuh Wetan Kecamatan Lemahabang Kabupaten Cirebon). *Jurnal Paradigma Agribisnis*, Volume 3(2) 15-21, p-ISSN 2621-9921, e-ISSN 2622-1780.
- Hossin, M.A., Abudu, H., Sai, R. 2024. Examining sustainable development goals: are developing countries advancing in sustainable energy and environmental sustainability? *Environ Sci Pollut Res* 31, 3545–3559. <https://doi.org/10.1007/s11356-023-31331-9>
- Karunia, I.D., Kusniati, R. (2009). "Analisis Usaha Agroindustri Tempe Kedelai di Kabupaten Bogor." *Jurnal Agribisnis*, 5(1), 1-18.
- Lingnau, V., Fuchs, F. & Beham, F. 2022. The link between corporate sustainability and willingness to invest: new evidence from the field of ethical investments. *J Manag Control* 33, 335–369. <https://doi.org/10.1007/s00187-022-00340-z>
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Sage.
- Moleong, L. J. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

- Mujiyanti, Sri Ayudha. 2023. Koperasi Indonesia dan Permasalahannya. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis (INFEB)* Vol. 5 No.3Hal: 1026-1029 e-ISSN: 2714-8491 <https://www.infeb.org/index.php/infeb>.
- Nuraida, L. (2015). "A review: Health promoting lactic acid bacteria in traditional Indonesian fermented foods." *Food Science and Human Wellness*, 4(2), 47-55
- Reza, M.N.H., Jayashree, S., Malarvizhi, C.A. 2024. Towards sustainable sustainability: exploring the impact of antecedents on industry 4.0 and sustainable performance of organizations—an empirical investigation. *Ann Oper Res* <https://doi.org/10.1007/s10479-024-05826-8>
- Rusmiyati, Rindiani Felya, Istikomah. 2021. Analisis Pendapatan dan Tingkat Keuntungan Usaha Tahu Tempe di Desa Batu Timbau Kabupaten Kutai Timur. *Jurnal Hexagro*. Vol. 5. No. 2. P- ISSN: 2459-269 E-ISSN: 2686-3316.
- Saptana, Rachman, H.P.S., Riyanto, S. (2018). "Kebijakan Strategi Pengembangan Industri Tempe dan Tahu Skala Kecil untuk Meningkatkan Daya Saing." Laporan Penelitian, Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian
- Sarwono, B. (2005). "Pengembangan Agroindustri Tempe Upaya Pemberdayaan Ekonomi Rakyat." *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 3(2), 207-211.
- Seto, Wicaksono Galih & Tinjung, Prihtanti M. 2019. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pembuatan Tempe Kedelai Skala Mikro di Kecamatan Semarang Barat. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, Volume 8, Nomor 1.
- Singh, R., Singh, G.S. 2017. Traditional agriculture: a climate-smart approach for sustainable food production. *Energ. Ecol. Environ.* 2, 296–316. <https://doi.org/10.1007/s40974-017-0074-7>.
- Siadari Martua, Samosir Sherly Sartika J. 2020. Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe (Studi Kasus: Kelurahan Tomuan, Kota Pematangsiantar). *JURNAL AGRILINK* Volume 2 No.1-Februari 2020-ISSN: 2252-5602 E 2302-6510.
- Sintia, Rochdiani Dini, Hakim Dani L.2019. Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Tahu Putra Laksana. 2022. (Studi Kasus di Kelurahan Mangkubumi Kecamatan Mangkubumi Kota Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* Volume 6, Nomor 3,hal: 481-486.
- Suryandani Sry. 2022. Analisis komparatif pendapatan agroindustri tahu dan tempe di Desa Cot Gapu Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen. *Jurnal Sains Pertanian* Volume 6, Nomor 2, Page 69-76 Juni p-ISSN 2088-0111 e-ISSN 2798-8597.

- Teka, B.M. 2022. Determinants of the sustainability and growth of micro and small enterprises (MSEs) in Ethiopia: literature review. *J Innov Entrep* 11, 58. <https://doi.org/10.1186/s13731-022-00261-0>
- Widawati, Ety & Gastri, Andrik. 2021. Strategi Pengembangan Differensiasi Produk Bagi UMKM Tahu Dan Tempe Untuk Ketahanan Pangan pada Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Mitra Manajemen*. Vol 5 No 8, 561-567, ISSN 2614-0365e-ISSN 2599-0875.