



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 3 Nomor 2 Tahun 2023 Page 10361-10370

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

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

Strategi Dan Rahasia Kesuksesan Bisnis (Pabrik Tahu Dan Tempe)

Syindi Putri Padilla^{1✉}, Laila Fitri², Sri Ayu Ulandari³, Husnul Arifin⁴

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email: syindiputripadilla@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Kesuksesan suatu usaha pada dasarnya tidak tergantung pada besar kecilnya ukuran usaha, tetapi lebih dipengaruhi oleh bagaimana mengelolanya dan pelaku usaha juga harus pandai melihat peluang yang ada. Untuk menjadi wirausaha yang sukses harus memiliki ide atau visi bisnis yang jelas, kemudian ada kemauan dan keberanian untuk menghadapi risiko baik waktu maupun uang. Oleh sebab itu dalam berwirausaha pasti ada strategi dan rahasia kesuksesan dalam prosesnya. Sebagaimana tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apa saja tata kelola dan strategi dibalik kesuksesan bisnis pada pabrik tahu dan tempe yang berlokasi di Tembung, Percut Sei Tuan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan melakukan wawancara kepada pengusaha tersebut, dan melakukan observasi langsung ke tempat pengelolaan pabrik tahu dan tempe. Pendekatan yang dilakukan adalah dengan menyiapkan beberapa pertanyaan dan langsung datang ke lokasi tersebut untuk melakukan observasi dan pengamatan bagaimana cara pengelolaannya.

Kata Kunci: *Strategi, Rahasia Kesuksesan, Bisnis, Pabrik tahu dan tempe*

Abstract

The success of a business basically does not depend on the size of the business, but is more influenced by how to manage it and business actors must also be good at seeing the opportunities that exist. To become a successful entrepreneur, you must have a clear business idea or vision, then you have the will and courage to take risks, both time and money. Therefore, in entrepreneurship, there must be a strategy and secret to success in the process. As the purpose of this study is to find out what are the governance and strategies behind business success at the tofu and tempe factories located in Tembung, Percut Sei Tuan. This study used a qualitative method by conducting interviews with these entrepreneurs, and making direct observations at the tofu and tempe factory management. The approach taken is to prepare a number of questions and come directly to the location to make observations and observe how it is managed.

Keyword: *Strategy, Secrets of Success, Business, Tofu and Tempe Factory*

PENDAHULUAN

Keberhasilan usaha adalah suatu keadaan dimana usaha mengalami peningkatan dari hasil yang sebelumnya. Keberhasilan usaha merupakan tujuan utama dari sebuah perusahaan, dimana segala aktivitas yang ada di dalamnya ditujukan untuk mencapai suatu keberhasilan. Keberhasilan usaha menunjukkan suatu keadaan yang lebih baik/unggul dari pada masa sebelumnya.

Kewirausahaan atau Entrepreneurship memang sering diperbincangkan oleh banyak kalangan. Kewirausahaan yang muncul dalam keluarga atau pun kelompok masyarakat merupakan suatu aset yang sangat berharga siapa pun. Bahkan bagi bangsa Indonesia keseluruhan, kegiatan kewirausahaan akan membantu perekonomian Indonesia dan mensejahterakan rakyat. Pada saat ini Indonesia masih tertinggal dalam masalah perekonomian, itu disebabkan karena rendahnya pertumbuhan ekonomi, banyaknya jumlah pengangguran, kemiskinan, dan kesenjangan penghasilan. Dalam konteks bisnis, kewirausahaan adalah hasil dari suatu disiplin serta proses sistematis penerapan kreativitas dan inovasi dalam memenuhi kebutuhan dan peluang pasar.

Banyak manfaat yang bisa di dapat dengan adanya kegiatan kewirausahaan. Masyarakat dapat mempunyai kemampuan untuk menciptakan dan menyediakan produk yang bernilai tambah atau inovasi-inovasi yang baru sehingga dapat menjadikan masyarakat lebih kreatif dalam menyampaikan ide-ide dan kreasinya. Mereka bisa menciptakan barang yang dirasa perlu dan penting untuk kesejahteraan masyarakat itu sendiri. Seorang wirausahawan bisa dengan mudah melihat peluang yang ada, masalah bagi orang lain bisa menjadi sebuah peluang baginya.

Membahas mengenai wirausaha atau bisnis adalah suatu kegiatan yang dilakukan secara terus-menerus mulai dari pengadaan bahan baku, produksi, pemasaran dan distribusi sampai pada konsumen dalam bentuk barang maupun jasa dengan tujuan mendapatkan keuntungan dan

kemanfaatan. Adanya bisnis tidak bisa terlepas dari adanya dua unsur yaitu, subjek dan objek. Subjek bisnis adalah pelaku bisnis itu sendiri meliputi pemerintah, pemilik perusahaan, pemegang saham, manajer, karyawan, produsen, pemasok, distributor, masyarakat, dan konsumen. Sedangkan objek bisnis adalah barang dan jasa yang menjadi objek dari pelaku bisnis. Selain itu dalam bisnis juga diperlukan beberapa hal penting bagi berjalannya bisnis itu sendiri, yaitu keuangan, manajerial, dan etika.

Dalam dunia bisnis etika memiliki peran penting bagi perjalanan organisasi bisnis. Bisnis merupakan aktivitas yang memerlukan tanggung jawab moral dalam pelaksanaannya, sehingga etika dalam praktik bisnis memiliki hubungan yang erat. Bisnis tanpa etika akan membuat praktik bisnis menjadi tidak terkendali dan justru merugikan tujuan utama dari bisnis itu sendiri. Etika dilaksanakan sesuai dengan tuntutan kebutuhan dunia bisnis. Etika menuntut agar seseorang melakukan ajaran moral tertentu karena ia sadar bahwa hal itu memang bermanfaat dan baik bagi dirinya dan orang lain.

Bisnis yang unggul sebaiknya tidak hanya tergantung pada kinerja yang baik, pengaturan manajerial dan financial yang baik, keunggulan teknologi yang dimiliki, sarana dan prasarana yang dimiliki melainkan juga harus didasari dengan strategi dan tata kelola bisnis yang baik. Dengan memperhatikan etos dan etis bisnis yang baik maka kepercayaan konsumen terhadap perusahaan tetap terjaga. Hal ini tentunya membantu perusahaan dalam menciptakan citra bisnis yang baik dan etis.

Begitu pun dalam membangun usaha UMKM seperti pabrik tahu dan tempe yang di daerah Tembung, Percut Sei Tuan ini. Meskipun pabrik ini masih tergolong usaha rumahan, setidaknya pabrik ini punya strategi dalam mengelola usaha tahu dan tempe tersebut supaya dapat terus berjalan hingga saat ini.

Selain itu dalam mengembangkan usaha pabrik dan tahu juga merupakan sektor industri pengolahan yang menyumbang dalam memantapkan perekonomian di Indonesia. Keberadaan sektor industri pengolahan merupakan salah satu motor penggerak yang penting bagi pertumbuhan ekonomi Indonesia. Industri pengolahan pangan merupakan industri yang bergerak dalam pengolahan hasil pertanian, baik nabati maupun hewani menjadi produk pangan olahan. Pengembangan industri pengolahan pangan didukung oleh sumber daya alam pertanian, baik nabati maupun hewani yang mampu menghasilkan berbagai produksi olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal. Saat ini Indonesia memiliki banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal maka jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyak jumlahnya.

Dalam pengembangan industri kecil tahu dan tempe diperlukan adanya analisis usaha

terhadap produksi tahu dan tempe agar pemerintah dapat melihat manajemen produksi dan pendapatan usaha tahu tempe sehingga layak untuk lebih dikembangkan. Strategi pengembangan juga akan berpengaruh besar dalam menjaga kelangsungan hidup dan mengatasi kendala-kendala yang ada pada usaha industri kecil tahu dan tempe. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan menganalisis strategi efektif yang ditujukan untuk mengembangkan industri kecil tahu dan tempe yang berlokasi di Tembung, Percut Sei Tuan ini.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode Kualitatif dengan melakukan pendekatan berupa observasi dan wawancara kepada salah satu pekerja di pabrik tersebut. Adapun menurut Moleong (2017:6) penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian seperti perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain-lain secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus Metode penelitian kualitatif bertujuan untuk menjelaskan suatu fenomena dengan mendalam dan dilakukan dengan mengumpulkan data sedalam-dalamnya. Metode kualitatif lebih mengutamakan pengamatan fenomena dan lebih meneliti ke substansi makna dari fenomena tersebut.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisa dan mengetahui apa saja strategi di balik kesukan dalam mengelola pabrik tahu dan tempe. Informan yang kami wawancarai adalah salah satu karyawan di pabrik tahu dan tempe tersebut. Sebelumnya kami juga telah menyiapkan pertanyaan untuk dianalisa sesuai dengan topik yang terkait. Sehingga dapat disusun menjadi berikut ini :

Nama Informan : Pak Nadif (Pemilik)

Nama Lokasi : Pabrik Tahu Tempe Nadif

Alamat : Tembung, Kecamatan Percut Sei Tuan

Bagaimana awal pabrik tahu dan tempe ini berjalan ?

Sebenarnya awal berdirinya pabrik ini secara tidak terduga. Maksudnya begini saya belum ada kefikiran sebelumnya untuk bisa sampai punya pabrik. Awal-awal saya hanya coba-coba buat tempe atau tahu itu bagaimana itupun saya otodidak sendiri juga, ternyata setelah saya coba hasilnya bagus. Jadi dari situ saya makin bersemangat, terus saya tambah jumlah produksinya, lalu selanjutnya saya carilah anggota. Baru beranjak dari situ saya mulai berani produksi tahu tempe nya untuk di jual pasaran.

Berapa tahun sudah pabrik ini berdiri?

Kurang lebihnya sekitar 5 Tahun seingat saya. Itu pertama saya belum punya tempat pabrik sendiri. Awal-awal masih buat di rumah. Lalu setelah lama saya buat barulah saya punya pabrik sendiri. Di hitung-hitung sudah lama juga sekitar 5 tahunan kalau tidak salah saya.

Apakah ada permasalahan yang di hadapi selama pabrik ini berlangsung?

Permasalahan yang biasanya terjadi di pabrik ini salah satunya kendala peralatan. Jadi peralatan di pabrik ini masih minim. Karena juga bukan pabrik yang terlalu besar. Kendala lain yang biasanya terjadi adalah bahan baku. Karena kacang kedelai itu kadang bisa saja naik. Disaat naik malah harga tempe tahu kita kurang laku. Jadi tidak seimbang antara pengeluaran dan pemasukannya.

Berapa kah harga pasaran yang bapak/ibu tawarkan?

Kalau harga yang kami biasa jual beragam, maksudnya beragam seperti dinilai dari ukurannya besar atau kecil. Biasanya kalau yg besar lebih mahal. Makanya harga pasarannya itu ada yang harga 2000, 5000, atau 10000 an gitu untuk satu tempe.

Berapa kah pendapatan bapak/ibu dalam pebrik tahu ini

Perhari kotornya 500-700 ribu kurang lebih. Dan hasil nya itu dibagi-bagi sama anggota sini, tidak tentu berapa patokannya sehari.

Bagaimana harapan bapak/ibu kedepannya dengan pabrik ini ?

Harapan saya ya semoga kedepannya pabrik tahu tempe lebih di perhatikan pemerintah. Jangan lah terlalu menaikkan harga pangan itu. Karena sekarang banyak saya lihat pengusaha tahu tempe yang gulung tikar akibat dari kenaikan harga pangan. Tempe ini selain warisan budaya kan juga menjadi makanan yang bisa membantu meningkatkan kualitas hidup masyarakat bawah atau menengah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pabrik Tahu Tempe Nadif yang berada di Tembung, Kecamatan Percut Sei Tuan ini merupakan sebuah bisnis dalam bidang Pangan. Pada awalnya pembuatan tahu tempe tidak sengaja dibuat dengan iseng. Lalu waktu-kewaktu usaha ini dapat berkembang pesat. Sehingga pak Nadif mulai mencari anggota untuk membantu pembuatan tahu tempe di pabriknya tersebut. pak Nadif merekrut anggota dari orng sekitar rumah beliau.

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan bahwa rahasia kesuksesan pabrik tahu tempe pak Nadif meliputi beberapa strategi diantaranya:

1. Strategi Untuk Menaikkan Produksi

Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan dengan pemilik pabrik tahu tempe faktor utama kesuksesan dalam mengembangkan usaha tersebut adalah dengan selalu berupaya menaikkan tingkat kualitas produksi.

Produksi merupakan suatu kegiatan yang akan menghasilkan sebuah produk barang maupun jasa atau kegiatan yang bertujuan menambah nilai kegunaan atau manfaat suatu barang. Dalam buku Manajemen Operasi Produksi (2020) Andy Wijaya dan kawan-kawan, produksi adalah proses menghasilkan sesuatu baik berbentuk barang maupun jasa dalam sesuatu periode waktu dan memiliki nilai tambah bagi perusahaan.

Proses pengendalian kualitas yang telah dilakukan di industri rumah tangga tempe terdiri dari pengawasan terhadap kualitas bahan baku, peralatan produksi, tenaga kerja, proses produksi, serta faktor lainnya. Kualitas bahan baku memiliki peranan sangat penting dalam produksi tempe. Saat ini kedelai yang digunakan merupakan kedelai impor yang telah dikenal memiliki kualitas yang lebih baik dari pada kedelai lokal. Harga kedelai impor saat ini berkisar Rp 7000/kg. Ketergantungan terhadap kedelai impor sebenarnya sangat disayangkan. Pemerintah hendaknya telah mengambil langkah agar dapat menyediakan kedelai lokal yang berkualitas sehingga para produsen tidak bergantung pada pasokan kedelai dari luar negeri. Selain kedelai, bahan baku lainnya yang berpengaruh yaitu kualitas ragi serta air yang digunakan untuk proses produksi. Ragi yang berkualitas akan membuat hasil fermentasi kedelai semakin baik. Demikian juga air yang digunakan. Air yang digunakan harus bersih dan jernih serta tidak mengandung zat kimia apapun.

Selain kualitas bahan baku, kualitas tempe yang baik juga dipengaruhi oleh kualitas proses produksi yang dilakukan. Pada proses ini yang berpengaruh adalah peralatan serta tenaga kerja yang melakukan proses produksi. Peralatan yang digunakan antara lain, tong besar sebagai tempat merendam kedelai, tong besar untuk menampung air, bejana untuk merebus kedelai, mesin pemecah kedelai, dan lainnya. Pengendalian kualitas yang telah dilakukan oleh bapak Aswariani meliputi kebersihan peralatan serta kualitas material peralatan.

Selain itu, beliau juga lebih memilih untuk menggunakan kayu bakar sebagai sumber perapian dalam perebusan kedelai. Sedangkan pada proses produksinya, bapak Nadif dibantu oleh 3 orang. Proses yang paling penting dari serangkaian proses produksi tempe adalah proses pencucian kedelai. Beliau sangat berhati-hati dalam melakukan proses ini. Pencucian kedelai yang bersih dapat menghasilkan tempe yang berkualitas bagus.

2. Strategi Pengembangan

Strategi pengembangan usaha adalah seperangkat tujuan, kebijakan, rencana, dan kegiatan perusahaan yang ditujukan untuk mengidentifikasi peluang bisnis di pasar dan mempertahankan bisnis atau mencapai kesuksesan komersial. Strategi pengembangan usaha merupakan bagian dari strategi bisnis dan tidak dapat dipisahkan dari model bisnis. Untuk menumbuhkan usaha secara berkelanjutan, perusahaan harus terus mengevaluasi strategi usahanya. Analisis strategi usaha merupakan langkah penting dalam merancang model usaha yang layak, sehingga memiliki dampak yang bertahan lama pada kehidupan bisnis.

Pengembangan produk merupakan sebuah proses dan strategi yang perlu dilakukan oleh suatu perusahaan dalam mengembangkan suatu produk. Hal yang perlu dilakukan dalam mengembangkan suatu produk yaitu memperbaiki produk yang lama atau menambahkan kegunaan produk tersebut kepada target pasar. Selain itu, pengembangan produk termasuk dalam proses perubahan yang dilakukan pada produk yang sudah ada sebelumnya. Sekaligus sebagai proses mencari inovasi guna menambah nilai terhadap produk lama dan mengkonversikannya ke dalam bentuk produk tersebut. Dengan dilakukannya pengembangan produk, itu artinya perusahaan sudah paham dan mengetahui terkait kebutuhan dan juga keinginan pasar.

Menurut Amstrong dan Kotler (2008), pengembangan produk adalah strategi untuk menumbuhkan perusahaan dengan cara menawarkan modifikasi produk atau produk baru ke target pasar yang sudah ditentukan.

Strategi pengembangan pabrik tahu dan tempe di Tembung, Kecamatan Percut Sei Tuan adalah dengan berawal mempunyai tekad yang kuat dan harus berusaha semaksimal mungkin, saat awal mulai produk tempe dan tahu hanya sedikit. Namun berkat kegigihan pak Nadif pabrik tahu tempe beliau semakin berkembang. Pada umumnya pemilik usaha untuk bisa mengembangkan usahanya harus bisa melihat sebuah peluang dimana orang lain tidak mampu melihatnya, menangkap peluang dan mempraktekan kedalam usaha mereka dan menjalankan bisnis dengan berhasil.

Strategi pengembangan industri tahu tempe juga menekankan pada kualitas tahu dan menjaga kontinuitas produksi tahu. Tahu merupakan bahan pangan pelengkap yang banyak dicari oleh konsumen karena tahu dapat terjangkau oleh semua kalangan dari golongan atas sampai bawah, serta manfaat dan keunggulan yang terkandung pada tahu. Sehingga produk ini diharapkan mampu untuk meningkatkan pendapatan pengusaha tahu.

3. Strategi Bertahan

Salah satu strategi bertahan yang dilakukan Pak Nadif adalah dengan selalu bertahan adalah dengan memberikan kualitas produk yang baik kepada konsumen. Salah satu strategi untuk bisa terus bertahan dalam memproduksi tahu tempe adalah dengan memperhatikan kualitas bahan. Di luar wawancara tersebut informan menjelaskan kepada kami tentang bagaimana cara mereka bisa bertahan di bisnis ini dan dari situ bisa kembangkan menjadi beberapa strategi yang bisa dilakukan supaya suatu bisnis dapat bertahan, yaitu :

1. Menjaga Keaslian.

Menjaga keaslian produk adalah kunci utama yang harus dilakukan oleh pemilik usaha baik untuk perusahaan besar ataupun usaha kecil mikro. Keaslian produk akan membuat kepercayaan pelanggan meningkat. Tidak lupa juga disertai branding yang unik dan menarik supaya lebih mudah diingat oleh pelanggan.

2. Menunjukkan Hal yang Menarik

Tunjukkan kelebihan produk atau jasa yang anda tawarkan ke pelanggan. Berikan pelayanan yang terbaik dan konten yang menarik dalam pemasaran. Buatlah calon pelanggan yakin dengan produk atau jasa yang ditawarkan.

3. Lebih memperhatikan Produk secara Detail

Perhatikan produk lebih teliti terutama pada kualitas produk. Kualitas yang baik, maka akan mengundang banyak pelanggan yang menggunakan produk / jasa yang ditawarkan. Lakukan quality control secara keseluruhan sebelum produk benar – benar akan di distribusikan ke tangan pelanggan.

4. Melakukan Pemasaran Produk/Jasa secara Digital

Banyak masyarakat yang sudah mulai mengenal dan menggunakan sosial media untuk kebutuhan sehari-hari. Sosial media dapat sangat membantu dalam memasarkan produk/jasa yang ditawarkan kepada masyarakat luas. Keunggulan pemasaran digital adalah biaya pemasaran yang cukup terbilang rendah, tanpa terhalang jarak dan waktu kepada pelanggan, dan lebih mendekatkan pelanggan dengan pemilik usaha. Buatlah konten menggunakan gambar atau tagline yang menarik pelanggan, karena budaya masyarakat Indonesia adalah mudah tergoda oleh visual yang terlihat menarik.

SIMPULAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti, maka diperoleh kesimpulannya sebagai berikut ini :

1. Dalam pengembangan industri tahu dan tempe di pabrik tersebut diperlukan adanya analisis usaha terhadap produksi tahu dan tempe agar pemerintah dapat melihat manajemen produksi dan pendapatan usaha tahu tempe sehingga layak untuk lebih dikembangkan. Strategi pengembangan juga akan berpengaruh besar dalam menjaga kelangsungan hidup dan mengatasi kendala-kendala yang ada pada usaha industri kecil tahu dan tempe.

2. Ada beberapa strategi dalam mengembangkan pabrik tahu tempe pak Nadif ini, salah satunya strategi untuk menaikkan kualitas produksi. Selain kualitas bahan baku, kualitas tempe yang baik juga dipengaruhi oleh kualitas proses produksi yang dilakukan. Pada proses ini yang berpengaruh adalah peralatan serta tenaga kerja yang melakukan proses produksi. Peralatan yang digunakan antara lain, tong besar sebagai tempat merendam kedelai, tong besar untuk menampung air, bejana untuk merebus kedelai, mesin pemecah kedelai, dan lainnya. Pengendalian kualitas yang telah dilakukan oleh bapak Aswariani meliputi kebersihan peralatan serta kualitas material peralatan.

3. Strategi pengembangan pabrik tahu dan tempe di Tembung, Kecamatan Percut Sei Tuan adalah dengan berawal mempunyai tekad yang kuat dan harus berusaha semaksimal mungkin, saat awal mulai produk tempe dan tahu hanya sedikit. Namun berkat kegigihan pak Nadif pabrik tahu tempe beliau semakin berkembang. Pada umumnya pemilik usaha untuk bisa mengembangkan usahanya harus bisa melihat sebuah peluang dimana orang lain tidak mampu melihatnya, menangkap peluang dan mempraktekan kedalam usaha mereka dan menjalankan bisnis dengan berhasil.

5. Salah satu strategi bertahan yang dilakukan Pak Nadif adalah dengan selalu bertahan adalah dengan memberikan kualitas produk yang baik kepada konsumen. Salah satu strategi untuk bisa terus bertahan dalam memproduksi tahu tempe adalah dengan memperhatikan kualitas bahan. beberapa strategi yang bisa dilakukan supaya suatu bisnis dapat bertahan, yaitu menjaga keaslian, menunjukkan hal yang menarik, lebih memperhatikan produk secara detail, dan melakukan pemasaran Produk/Jasa secara digital.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi, W. 2007. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Jakarta.
- Dinas Perindustrian Koperasi dan UKM. 2018. Kelompok Industri Kecil, Jumlah Unit Usaha dan Jumlah Tenaga Kerja di Kabupaten Sragen. Disperinkop dan UKM. Sragen.
- Fatmawati, L. N . 2015. Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten. Skripsi FP UNS. Surakarta
- Harisudin, M. 2019. Manajemen Strategis. Handout Perkuliahan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Joharja, W. 2018. Analisis Kebijakan Industri Kecil (IK) Tahu dan Tempe di Propinsi DKI Jakarta. Tesis Magister Teknik dan Manajemen Industri ITB. Bandung.
- Margono, T., D. Suryati. dan S. Hartinah,. 2010. Tahu. [http : //www.ristek.go.id](http://www.ristek.go.id) . Diakses tanggal 4 Juni 2023.