

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe adalah makanan khas Indonesia yang berbahan dasar kacang kedelai. Tempe terbuat dari biji kacang kedelai yang diproses melalui fermentasi dari bahan yang secara umum dikenal sebagai “ragi tempe”. Tempe dihasilkan melalui fermentasi kacang kedelai dengan jamur *rhizopus oligosporus* yang dapat meningkatkan dan mempertahankan nilai-nilai gizi yang terkandung didalamnya dan melunakkan tekstur bahan bakunya sehingga lebih mudah dikonsumsi. Tempe memiliki permukaan yang padat dan halus, berwarna putih dan memiliki aroma khas tempe. Tempe dengan kualitas yang baik memiliki bentuk yang padat saling berkaitan antar biji kedelai dan diselimuti miselium atau jamur hasil fermentasi tempe berwarna putih dan ketika dipotong akan terlihat biji kedelainya (poltekkes-denpasar.ac.id).

Tempe sebagai makanan tradisional telah dikenal masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Jawa dari ratusan tahun yang lalu khususnya Yogyakarta dan Surakarta. Pada bab 3 dan 12 manuskrip Serat Centhini yang ditulis pada abad ke-19 sudah ditemukan kata “tempe” dalam penyebutan nama hidangan seperti “jae santen tempe” (masakan Jawa berbahan tempe dengan santan dan jahe) dan kedhele tempe srundengan. Pada catatan sejarah lain menyatakan bahwa pada awalnya tempe diproduksi menggunakan kedelai hitam, bermula dari masyarakat pedesaan Jawa yang kemungkinan dikembangkan di daerah Mataram, Jawa Tengah dan

berkembang sebelum abad ke-16. Istilah “tempe” berasal dari bahasa Jawa kuno. Pada masyarakat Jawa kuno juga terdapat produk olahan yang terbuat dari tepung sagu dan disebut “tumpi”. Tempe yang telah selesai difermentasi dan siap dikonsumsi juga berwarna putih sehingga memiliki kesamaan dengan olahan bernama “tumpi” tersebut.

Seiring berjalannya waktu pesatnya arus globalisasi tak dapat dipungkiri berdampak pada pola konsumsi masyarakat terhadap makanan. Kebiasaan masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi makanan – makanan tradisional kini sedikit demi sedikit mulai tergeser dengan budaya konsumsi makanan cepat saji atau junk food. *Junk food* adalah istilah yang mendeskripsikan makanan yang tidak sehat dan memiliki sedikit nilai gizi. Junk food mengandung tinggi lemak, tinggi garam dan tinggi gula, serta rendah serat (WHO, 2011).

Junk food juga digunakan untuk mendeskripsikan makanan yang kandungan kalori, lemak, gula, garamnya tinggi tetapi kandungan vitamin dan seratnya rendah. Secara harfiah, *junk* (sampah, rongsokan) dan *food* (makanan) dapat diartikan sebagai ‘makanan sampah’. Istilah *junk food* diambil karena makanan tersebut tidak berguna dan tidak mengandung gizi yang baik untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia, sehingga dapat merusak kesehatan. *Junk food* merupakan makanan yang banyak mengandung lemak, garam, gula, dan kalori yang tinggi tetapi rendah akan nutrisi dan serat. Mengonsumsi *Junk food* dapat memicu timbulnya penyakit seperti obesitas, *overweight*, diabetes, jantung, bahkan kanker di kemudian hari. Kandungan yang terdapat di dalam junk food yang merupakan pemicu munculnya penyakit berbahaya. Dibalik rasa yang enak terdapat banyak

kandungan yang dapat merusak kesehatan. Kandungan berbahaya lainnya yang terkandung di beberapa *junk food* seperti Formalin, Rhodamin B dan Metanil Yellow, serta Boraks dan Asam Salisilat. Bahan-bahan kimia yang terkandung di beberapa *junk food* tersebut juga sebagai pemicunya penyakit kanker.

Berkat kemajuan dan kecanggihan teknologi sekarang ini, semakin banyak variasi makanan cepat saji yang dapat memikat selera masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari mereka. Hal ini juga dialami oleh para remaja, yang lambat laun pola konsumsi mereka akan terganti dengan *junk food*. Restoran cepat saji yang semakin banyak dapat mengubah gaya hidup masyarakat. Banyak faktor yang menyebabkan masyarakat menjadi lebih senang mengonsumsi *junk food*. Faktor pemicu tingginya konsumsi *junk food* di masyarakat antara lain kurangnya pengetahuan terkait bahaya konsumsi *junk food* apabila di konsumsi dalam jangka waktu panjang, *junk food* biasanya memiliki rasa yang menggugah selera, rasa enak yang ditawarkan oleh produk – produk *junk food* ini menjadi salah satu alasan mengapa *junk food* banyak digemari. Alasan lain orang - orang banyak mengonsumsi makanan cepat saji adalah karena pelayanan yang cepat dan praktis. Makanan cepat saji juga kebanyakan dibuat oleh mesin-mesin canggih, sehingga waktu pembuatannya berlangsung secara singkat dan selalu tersedia. Sekarang ini juga banyak restoran cepat saji yang menyediakan pemesanan secara *online* sehingga semakin memudahkan orang - orang untuk membelinya. Harga yang relatif murah juga berpengaruh terhadap kebiasaan mengonsumsi makanan cepat saji. Selain itu, banyak juga diskon dan paket hemat yang ditawarkan restoran cepat saji.

saji yang menambah keinginan masyarakat untuk membeli dan mengonsumsi makanan tersebut.

Ditengah kemajuan zaman yang kemudian menyebabkan peningkatan masyarakat dalam konsumsi *junk food* ternyata tempe tetap memiliki tempat di hati masyarakat. Hal ini membuktikan bahwa hingga saat ini tempe masih menjadi salah satu olahan kedelai yang digemari masyarakat khususnya masyarakat Indonesia. Banyaknya masyarakat yang masih terus mengonsumsi tempe hingga saat ini karena kandungan yang terdapat dalam tempe. Tempe sangat baik dikonsumsi karena mengandung berbagai protein dan vitamin. Kandungan Gizi di dalam tempe lebih baik dibandingkan dengan kedelai dan produk turunan lainnya. Kandungan tersebut diantaranya ialah Vitamin B2, Vitamin B12, Niasin dan juga asam pantotenat, bahkan hasil analisis, Gizi tempe menunjukkan kandungan niasin sebesar 1,13 mg/100 gram berat tempe yang dimakan. Kelompok vitamin yang terdapat di dalam tempe terdiri atas dua jenis yaitu yang larut di dalam air (Vitamin B kompleks) dan larut lemak (Vitamin A, D, E dan K). Tempe memiliki sumber vitamin B yang potensial jenis Vitamin tersebut ialah, Vitamin B1 (Tiamin), Vitamin B2 (Riboflavin), asam pantotenat, asam nikotinat (Niasin), Vitamin B6 (Piridoksin), dan Vitamin B12 (Sianokobalamin). Tempe merupakan satu-satunya sumber nabati yang memiliki kandungan B12, dimana kandungan ini hanya dimiliki oleh produk hewani, sehingga tempe memiliki potensial yang lebih baik dibandingkan produk nabati lainnya (yankes.kemendes.go.id).

Saat ini Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar. Tingkat kebutuhan akan kacang kedelai juga tinggi karena selain untuk produksi tempe,

kacang kedelai juga dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia untuk memproduksi produk lain seperti tahu, kecap, susu kedelai, tauco, oncom, kedelai goreng, rempeyek kedelai, dll. Diperkirakan produksi kedelai nasional sekitar 600.000 ton pertahun terpusat di Jawa Tengah, Jawa Timur dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Jumlah kedelai nasional belum mencukupi untuk produksi industri produk yang berbahan dasar kedelai.

Masyarakat Indonesia tidak hanya mengonsumsi tempe sebagai lauk makan. Banyak produk olahan yang dapat dihasilkan dari tempe seperti keripik tempe, nugget tempe, tempe mendoan, sambal goreng kering tempe, tempe bacem dan masih banyak lainnya. Tempe yang dulunya hanya dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia khususnya Jawa kini telah menyebar ke seluruh wilayah Indonesia bahkan eksistensi tempe telah merambah pada sektor kuliner luar negeri. Banyak konsumen dari negara lain menyukai tempe karena selain enak juga memiliki banyak manfaat.

Indonesia merupakan negeri yang kaya akan sumber daya alam. Sumber daya alam ini tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Sumber daya alam Indonesia meliputi pertanian, perkebunan, kehutanan, kelautan, pariwisata, dll. Dengan kekayaan Indonesia yang sangat melimpah ini jika dimanfaatkan semaksimal mungkin dapat membuka berbagai peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan rakyat. Seperti tujuan bangsa ini sejak dahulu yaitu mewujudkan kesejahteraan ekonomi warga negara. Indonesia yang kaya akan sumber daya alam dan dengan itu berpotensi tinggi untuk bisa menjadi negara yang lebih maju dan sejahtera, namun ironisnya tingkat kesejahteraan penduduk belum

dapat dikatakan sejahtera. Tingkat kemiskinan, kriminalitas dan angka pengangguran masih cukup tinggi.

Terbatasnya lapangan kerja di Indonesia menjadi tantangan bagi perekonomian masyarakat Indonesia. Semakin menurunnya jumlah lapangan pekerjaan menyebabkan angka pengangguran melonjak naik. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS), tingkat pengangguran terbuka pada Februari 2023 mencapai 5,45 persen. Jumlah lapangan pekerjaan yang semakin sedikit membuat pemerintah sangat khawatir. Terjadinya kesenjangan sosial, melonjaknya angka kemiskinan, merebaknya tindak kriminalitas dan berbagai dampak negatif lain. Lapangan pekerjaan yang semakin berkurang dipicu oleh berbagai faktor seperti, pekerjaan manusia yang tergantikan oleh teknologi. Hal ini dapat dilihat dari salah satu contohnya tenaga kerja pabrik yang kini telah digantikan oleh robot yang dapat dikendalikan jarak jauh. Kurang memadainya kualitas SDM dalam negeri sehingga banyak tergeser oleh SDM dari negara luar yang lebih unggul, tidak seimbang laju pertumbuhan penduduk dengan ketersediaan lapangan kerja.

Indonesia dengan tingkat kepadatan penduduk yang tinggi dan terbatasnya lapangan pekerjaan menjadikan negara ini berpotensi menjadi negara dengan tingkat pengangguran yang tinggi. Tingginya angka pengangguran berpengaruh terhadap menurunnya pendapatan nasional dan hal ini berdampak cukup luas bagi negara termasuk salah satunya terganggunya stabilitas ekonomi. Diperlukan berbagai upaya untuk mengatasi terbatasnya lapangan kerja salah satunya dengan menciptakan usaha sendiri. Dengan mendirikan usaha setidaknya kita bisa menghasilkan uang untuk kebutuhan sehari-hari dan melalui usaha kita juga dapat

mengembangkan kreatifitas yang dimiliki. Usaha yang dijalankan dengan telaten, kreatif dan inovatif diharapkan mampu berkembang dari usaha mikro menjadi usaha yang lebih besar. Usaha yang didirikan diklasifikasikan menjadi beberapa kateogore antaranya usaha mikro, kecil dan menengah atau yang kebih sering disebut sebagai UMKM.

UMKM adalah singkatan dari usaha mikro, kecil dan menengah. UMKM ialah usaha atau bisnis yang yang dikelola individu, kelompok, badan usaha kecil maupun rumah tangga. Klasifikasi UMKM secara jelas diatur dalam Undang – Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM. Klasifikasi UMKM biasanya didasarkan pada omset yang diperoleh dalam kurun waktu 1 tahun, jumlah aset dan jumlah karyawan. Dapat dikatakan saat ini UMKM menempati posisi penting dalam upaya pertumbuhan perekonomian negeri ini. Secara tidak langsung UMKM memiliki dampak bagi masyarakat yaitu penyerapan tenaga kerja sehingga angka pengangguran dapat mengalami penurunan. Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian RI dalam siaran pers tanggal 1 Oktober 2022 menyampaikan bahwa peran UMKM sangat besar untuk pertumbuhan perekonomian Indonesia, dengan jumlahnya mencapai 99 persen dari keseluruhan unit usaha. Kontribusi UMKM terhadap PDB juga mencapai 60,5 persen, dan terhadap penyerapan tenaga kerja adalah 96,9 persen dari total penyerapan tenaga kerja nasional (djkn.kemenkeu.go.id).

Pada Kabupaten Nganjuk umkm dari berbagai jenis berkembang pesat baik dari sektor kuliner, fashion, pendidikan, tour and travel, dll. Jumlah umkm di Kabupaten Nganjuk juga terus mengalami penambahan tiap tahunnya. Seiring

dengan semakin bertambahnya jumlah umkm, dilakukan pula upaya pengembangan umkm. Pengembangan umkm ini dilakukan melalui berbagai kegiatan seperti pendampingan, bimbingan, pemberian fasilitas, dsb. Salah satu umkm yang masih berkembang pesat di Kabupaten Nganjuk hingga saat ini adalah industri tempe. Desa Tembarak merupakan salah satu desa di Kecamatan Kertosono Kabupaten Nganjuk Jawa Timur. Di desa ini sebagian besar masyarakatnya berprofesi sebagai pengrajin tempe. Tempe yang dihasilkan kemudian langsung dijual keliling maupun disetorkan ke pasar – pasar dan rumah makan yang telah menjalin kerjasama dengan pemilik usaha tempe tersebut. Saat ini produksi tempe di desa Tembarak masih terus berkembang. Terdapat sekitar 412 usaha tempe yang tersebar di setiap gang di Desa Tembarak. Beberapa pengrajin tempe mengalami kenaikan jumlah produksi tiap tahunnya. Ada juga sebagian lainnya yang mengalami penurunan jumlah produksi. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor. Banyaknya unit usaha pembuatan tempe di desa Tembarak skala rumah tangga yang telah digeluti puluhan tahun dan kebanyakan turun – temurun menunjukkan eksistensi industri tempe masih bertahan dan terus berkembang di tengah persaingan industri tempe yang lebih besar serta fluktuasi harga kedelai. Berkembangnya usaha pembuatan tempe yang telah berlangsung turun – temurun hingga saat ini tentu membutuhkan berbagai strategi. Selalu berusaha menjaga dan meningkatkan kualitas produk tempe yang dihasilkan, memperluas relasi sebagai salah satu upaya meningkatkan penjualan, menjalin hubungan baik antar sesama pedagang, menjalin hubungan baik dengan pembeli dan masih banyak lagi faktor – faktor yang dapat membuat usaha tempe ini tetap bertahan di zaman sekarang.

Usaha pembuatan tempe merupakan salah satu usaha yang mampu menyerap banyak tenaga kerja baik yang terkait langsung dalam proses produksi maupun dengan perdagangan bahan produksi maupun produk hasil olahannya. Prospek usaha pembuatan tempe sangat baik karena permintaan tempe semakin meningkat, tempe terbuat dari kacang kedelai yang mengandung gizi yang baik untuk tubuh manusia, tempe merupakan makanan khas Indonesia. Umumnya tempe digunakan sebagai bahan lauk pauk, dan tempe harganya relatif murah bisa dibeli oleh seluruh lapisan masyarakat. Usaha pembuatan tempe memiliki peran yang sangat besar dalam usaha pemerataan kesempatan kerja, kesempatan usaha dan peningkatan pendapatan.

Demi mempertahankan kelangsungan usaha pembuatan tempe ini diperlukan adanya jaringan sosial. Jaringan dalam hal ini adalah ikatan yang terbentuk antar pengrajin tempe serta ikatan antara pengrajin tempe dengan pembeli. Jaringan ini merupakan salah satu modal penting untuk kelangsungan usahanya. Dengan membangun jaringan yang baik antar pengrajin tempe maka akan memudahkan mereka dalam berbagi informasi terkait usaha, membangun kepercayaan konsumen, proses produksi, bahan baku produksi dan sebagainya. Dalam mempertahankan usahanya para pemilik usaha pembuatan tempe tentu tidak lepas dari persaingan dan berbagai faktor pendorong dan menghambat usahanya. Termasuk untuk mempertahankan konsumen.

Selain jaringan sosial kepercayaan atau *trust* juga memiliki peran sangat penting. Kepercayaan ini dijadikan landasan dalam menjalin hubungan dengan sesama pedagang maupun antara pedagang dan pembeli. Adanya kepercayaan

diantara individu membuat koneksi antar individu menjadi lebih baik. Hubungan saling percaya meningkatkan kerjasama, empati dan rasa saling melengkapi serta memperkuat ikatan baik pribadi maupun profesional. Tak hanya jaringan dan kepercayaan, norma juga memiliki peranan dalam mempertahankan keberlangsungan usaha. Menurut Richard T. Schaefer dan Robert P. Lamm (1998), norma adalah standar perilaku yang mapan yang dipelihara oleh masyarakat. Norma juga diartikan sebagai aturan maupun ketentuan yang sifatnya mengikat suatu kelompok orang didalam masyarakat sebagaimana norma diterapkan sebagai panduan, tatanan dan juga pengendali tingkah laku yang sesuai.

Dalam menjalankan industri tempe ini tentu diperlukan berbagai strategi dalam mempertahankannya. Salah satu strategi untuk mempertahankan jalannya industri tempe ini yaitu perlunya memperkuat modal sosial. Modal sosial merupakan serangkaian nilai dan norma informal yang dimiliki bersama oleh para anggota atau kelompok masyarakat yang saling berkaitan, yang didasarkan pada kepercayaan, norma dan jaringan sosial. Menurut Dasgupta dan Stiglitz (1999), dimensi modal sosial menggambarkan segala sesuatu yang membuat masyarakat bersekutu untuk mencapai tujuan bersama atas dasar kebersamaan, serta didalamnya diikat oleh nilai-nilai dan norma-norma yang tumbuh dan dipatuhi. Menurut Coleman (1999), modal sosial adalah kemampuan masyarakat untuk bekerja sama, demi menjadi tujuan tujuan bersama, di dalam berbagai kelompok dan organisasi. Secara keseluruhan dalam dunia bisnis modal sosial merupakan modal yang menghubungkan keseluruhan stakeholder seperti konsumen, distributor, komunitas dan pemerintahan (Bontis, 1998).

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan bentuk – bentuk modal sosial yang digunakan oleh para pengusaha tempe sebagai strategi survivalensi dalam mempertahankan eksistensi industri tempe di Desa Tembarak Kecamatan Kertosono. Modal sosial dalam hal ini termasuk nilai atau norma, kepercayaan dan jaringan sosial yang saling berkaitan. Berdasarkan uraian latar belakang diatas, modal sosial sangat diperlukan dalam menjalankan segala kegiatan perekonomian. Maka berdasarkan latar belakang tersebut dengan ini penulis memfokuskan penelitian ini kepada deskripsi bentuk – bentuk modal sosial sebagai strategi mempertahankan eksistensi industri tempe di Desa Tembarak Kecamatan Kertosono Kabupaten Nganjuk dengan judul penelitian **“Modal Sosial Sebagai Strategi Survivalensi Pengrajin Tempe Di Desa Tembarak Kecamatan Kertosono”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah adalah :

1. Bagaimana bentuk modal sosial dalam mendukung survivalensi pengrajin tempe di Desa Tembarak Kecamatan Kertosono ?
2. Bagaimana dampak dari penerapan survivalensi pengrajin tempe Desa Tembarak Kecamatan Kertosono ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bentuk modal sosial dalam mendukung survivalensi pengrajin tempe di Desa Tembarak Kecamatan Kertosono.
2. Untuk mengetahui dampak dari penerapan survivalensi pengrajin tempe Desa Tembarak Kecamatan Kertosono.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat manfaat baik secara praktis maupun teoritis.

1.4.1. Manfaat praktis

- a. Bagi pengrajin tempe Desa Tembarak Kecamatan Kertosono, penelitian ini dapat memberikan informasi pentingnya implementasi modal sosial sebagai salah satu strategi survivalensi pengrajin tempe.
- b. Bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan strategi survivalensi pengrajin qtempe dan mendorong masyarakat untuk mengembangkan usaha tempe yang menjadi ikon desa Tembarak.

1.4.2. Manfaat teoritis

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan inspirasi kepada penulis lain untuk melakukan penelitian lanjutan guna memperdalam terhadap kajian terkait.
- b. Penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan pengetahuan khususnya tentang modal sosial dalam perkembangan umkm.

