

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) merupakan suatu jenis usaha yang memiliki skala kecil hingga menengah dalam jumlah tenaga kerja, modal, dan hasil produksi. UKM memiliki peran penting dalam suatu perekonomian, terutama dalam negara berkembang, karena mampu menciptakan lapangan kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi. Sektor industri dapat menangani permasalahan pemerataan dalam bidang distribusi pendapatan di berbagai wilayah. Maka dari itu, Industri Kecil dan Menengah sangat berkaitan erat dengan Usaha Kecil Menengah (UKM) dan Usaha Menengah Kecil Makro (UMKM), seperti hal aktivitas produksi yang tidak bisa dipisahkan dari peranannya. Di Indonesia sendiri sistem dari pengerjaan industri kecil belum diimbangi dengan kinerja yang tinggi, oleh karena itu jumlah dari industri kecil dan pertumbuhannya lambat dan tidak mudah untuk bersaing dengan produk yang dihasilkan dari industri besar itu sendiri.¹

Industri kecil adalah salah satu tulang punggung bagi masyarakat di bagian daerah pedesaan. Hal tersebut menjadikan industri kecil sebagai salah satu penopang ekonomi masyarakat Indonesia. Perekonomian di Indonesia didominasi oleh usaha-usaha masyarakat yang berskala kecil, seperti perdagangan, pertanian, dan kegiatan perindustrian. Dalam kegiatan perindustrian usaha-usaha kecil dan menengah tersebut memiliki peranan

¹Handoyo, dkk, "Perancangan dan Implementasi Pemantauan Perkembangan Sentral Industri Kecil dan Desa Kerajinan dengan Model Konfigurasi Indikator Pendukung", (Jakarta: DP2M, DIKTI, Depdiknas, 2005), hlm. 20.

penting dalam perekonomian untuk menambah Pendapatan Asli Daerah (PAD) dan menambah kesejahteraan bagi masyarakat.² Berdasarkan Peraturan Menteri No. 64/IND/PER 7/ 2016, mengenai kegiatan dalam perindustrian yakni industri merupakan kegiatan yang mengolah bahan baku dan manfaat sumber daya sehingga menghasilkan nilai tambah dan manfaat yang lebih tinggi. Tenaga kerja tetap menerima penghasilan dalam jumlah yang telah ditentukan secara teratur.³

Dalam perkembangannya Industri Kecil dan Menengah yang tersebar luas di berbagai wilayah harus diperhatikan dalam sektor pemerataan guna tercapainya kesempatan sekaligus pendapatan untuk para pekerja. Oleh karena itu, Industri Kecil dan Menengah memiliki peranan penting dalam menopang perekonomian di Indonesia, sehingga Industri Kecil dan Menengah terbukti mampu bertahan dan terus berkembang di tengah-tengah krisis yang ada. Pada umumnya sektor industri masih memanfaatkan sumber daya lokal, seperti sumber daya manusia, modal bahan produksi, dan peralatan. Adapun sumber yang didapat dari hasil impor, hal ini terjadi ketika bahan berkualitas susah untuk didapatkan misalnya bahan baku dan peralatan.

Provinsi Sumatera Barat memiliki potensi besar dalam pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM), khususnya di bidang industri kecil dan menengah (IKM). Salah satu daerah yang menunjukkan perkembangan tersebut adalah Kabupaten Tanah Datar. Letak geografis Tanah Datar yang berada di sekitar kaki Gunung Merapi, Gunung Singgalang, dan Gunung Sago menjadikan wilayah ini memiliki tanah yang subur dan kaya akan sumber daya alam. Kondisi ini sangat mendukung aktivitas di sektor pertanian, peternakan, dan perkebunan, yang menjadi mata pencaharian utama masyarakat setempat.

²Kementerian Keuangan, Direktorat Jenderal Perimbangan dan Keuangan, “*Pengertian Pendapatan Asli Daerah (PAD)*”, <https://djpk.kemenkeu.go.id> diakses pada tanggal 15 Juli 2022, pukul 14.03 WIB.

³Kezia Rafinska, “*IKM: Defenisi, Dasar Hukum, dan Strategi Pengembangannya di Indonesia*”, www.online-pajak.com, diakses pada tanggal 15 Juli 2022, pukul 14.11 WIB.

Selain itu, iklim tropis dengan curah hujan yang relatif stabil sepanjang tahun memungkinkan kegiatan produksi pertanian dan peternakan berlangsung secara berkelanjutan, sehingga ketersediaan bahan baku bagi industri kecil dapat terjaga. Letak geografis yang strategis dan kondisi iklim yang mendukung ini menjadi faktor penting yang mendorong pertumbuhan IKM di Kabupaten Tanah Datar, karena masyarakat dapat memanfaatkan potensi alam untuk menghasilkan produk olahan bernilai tambah. Dengan demikian, hubungan antara kondisi geografis dan iklim memberikan kontribusi nyata terhadap perkembangan sektor industri kecil dan menengah di daerah tersebut.⁴

Secara umum, Kota Batusangkar yang merupakan ibu kota Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat, tidak dikenal sebagai penghasil utama produksi tahu dan tempe. Produksi tahu dan tempe di Sumatera Barat lebih banyak ditemukan di Kota Payakumbuh. Meskipun demikian, di beberapa wilayah dalam Kabupaten Tanah Datar, termasuk Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, terdapat pelaku usaha skala kecil dan rumah tangga yang memproduksi tahu dan tempe untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat setempat. Salah satu usaha yang masih aktif dan berkembang hingga saat ini adalah Usaha Tahu dan Tempe Mbak Sri.

Awalnya tempe diperkirakan diproduksi menggunakan kacang kedelai hitam, bermula dari masyarakat Jawa tradisional, yang dikembangkan di daerah Mataram, Jawa Tengah. Dalam sebuah rujukan dikatakan tempe berasal dari kamus bahasa Jawa- Belanda, yang diawali ketika terjadinya Tanam Paksa di Pulau Jawa.⁵ Pada saat itu masyarakat Jawa hanya mengonsumsi hasil bumi berupa ubi, singkong, dan kacang kedelai sebagai sumber makanan mereka. Ada pendapat yang mengatakan bahwa teknik pembuatan tempe dibawa

⁴Profil Pemerintahan Kabupaten Tanah Datar, “*Geografis*“, tanahdatar.go.id diakses pada tanggal 15 Juli 2022 pukul 15.19WIB.

⁵Osa Kurniawan Ilham, “*Serial Otak Indonesia: Tempe dari Jawa untuk Dunia*“, kompasiana.com. diakses pada tanggal 15 Juli 2022, pukul 15.40 WIB.

oleh orang-orang Tionghoa yang membuat makanan serupa, yaitu *koji*. Makanan tersebut dibuat dari nasi yang difermentasi dengan jamur *Aspergillus Oryzae*. Oleh karena itu, teknik yang dipakai oleh orang-orang Tionghoa diterapkan dalam teknik pembuatan tempe, lalu teknik tersebut menyebar luas ke seluruh penjuru Indonesia lalu dibawa oleh masyarakat Jawa yang menetap disana.

Tahu dan tempe merupakan makanan yang telah lama identik dengan masyarakat Jawa, di mana keahlian dalam pengolahan keduanya umumnya diperoleh secara turun-temurun. Keberadaan industri tahu dan tempe di Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, pada dasarnya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat sehari-hari. Hal ini dilatarbelakangi oleh kondisi sektor pertanian masyarakat setempat yang kurang dapat diandalkan sebagai sumber penghasilan utama. Hasil dari kegiatan bercocok tanam, berladang, bertani, dan bersawah tidak selalu mencukupi, karena masa panen seperti padi dan sayur-sayuran hanya terjadi setiap tiga hingga empat bulan sekali.⁶

Sri Sudarti merupakan pelopor usaha tahu dan tempe di Nagari Lubuak Jantan. Sebelum merintis usaha ini, beliau sempat berdagang sayur di Pasar Balai Tengah. Namun, setelah menikah, ia memutuskan untuk beralih profesi menjadi pengusaha tahu dan tempe. Peralihan ini dipengaruhi oleh latar belakang sang suami yang memiliki keahlian dalam pembuatan tahu dan tempe, setelah sebelumnya bekerja sebagai pengrajin di salah satu usaha tahu dan tempe di Kota Payakumbuh. Keputusan ini menjadi titik awal berkembangnya usaha tahu dan tempe yang kini dikenal di Nagari Lubuak Jantan.⁷

⁶Wawancara dengan Sri Sudarti, Pemilik Usaha tahu dan Tempe Mbak Sri di Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, tanggal 13 Februari 2023 Pukul 13.40 WIB.

⁷Wawancara dengan Sri Sudarti, Pemilik Usaha tahu dan Tempe Mbak Sri di Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, tanggal 13 Februari 2023 Pukul 13.40 WIB.

Usaha tahu dan tempe Mbak Sri berdiri pada tahun 1990. Sri Sudarti bersama dengan suaminya, Suprihardi merupakan pelopor dari berdirinya usaha yang bergerak dalam produksi tahu dan tempe pertama di Lintau. Usaha ini pertama kali beroperasi di Balai Tengah, Kecamatan Lintau Buo Utara. Setelah permintaan akan tahu dan tempe meningkat, Sri Sudarti lalu berpindah lokasi ke Jorong Cempaka, Nagari Lubuak Jantan yang bertujuan untuk mengikatkan produksi serta meningkatkan efisiensi dalam produksi. Memasuki tahun 2012 mulai muncul usaha-usaha yang beroperasi dalam memproduksi tahu dan tempe oleh Arba'i, di Nagari Pangian, Kecamatan Lintau Buo. Hingga penulisan ini ditulis terdapat 4 usaha yang memproduksi tahu dan tempe.⁸

Awalnya pemasaran tahu dan tempe dilakukan di pasar terdekat dengan Nagari Lubuak Jantan yaitu Pasar Balai Tengah dan Pasar Balai Jum'at yang jaraknya sekitar tiga hingga enam kilometer dari Nagari Lubuak Jantan. Untuk hari pasarnya sendiri, Pasar Balai Tengah beroperasi setiap hari dan puncak pasarnya berlangsung pada hari Kamis. Pasar Balai Jum'at beroperasi tidak setiap hari melainkan hanya beroperasi di hari Jum'at sesuai dengan namanya Pasar Balai Jum'at. Selain di pasar-pasar tradisional, tahu dan tempe tersebut juga dipasarkan ke daerah yang bernama Tabek Panjang. Tabek Panjang merupakan sebuah daerah yang terletak di Nagari Tigo Jangko, Lintau Buo. Daerah tersebut cukup jauh dari pasar yang berjarak sekitar sembilan sampai tiga belas kilometer menuju pasar.⁹

Di Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, hanya terdapat satu unit usaha pengolahan tahu dan tempe, yaitu Usaha Tahu dan Tempe Mbak Sri yang dimiliki oleh Sri Sudarti. Usaha ini berlokasi di Jorong Cempaka dan beroperasi

⁸*Wawancara* dengan Sri Sudarti, Pemilik Usaha tahu dan Tempe Mbak Sri di Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, tanggal 13 Februari 2023 Pukul 13.40 WIB.

⁹*Wawancara* dengan Sri Sudarti, Pemilik Usaha tahu dan Tempe Mbak Sri di Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, tanggal 13 Februari 2023 Pukul 13.40 WIB.

dalam skala rumah tangga. Di Nagari Pangian, Kecamatan Lintau Buo, terdapat dua unit usaha tahu dan tempe yang masih aktif. Pertama, usaha yang didirikan oleh Arba'i, dan kedua, sebuah usaha di daerah Taluak didirikan oleh Helmi yang beroperasi dengan skala rumah tangga. Selain itu, di Nagari Tepi Selo, Kecamatan Lintau Buo Utara, terdapat satu unit usaha tahu dan tempe didirikan oleh Rudi yang masih beroperasi secara rumah tangga. Dengan demikian, usaha pengolahan tahu dan tempe di wilayah tersebut sebagian besar masih dijalankan dalam skala rumah tangga.¹⁰

Usaha tahu dan tempe yang didirikan oleh Sri Sudarti sejak tahun 1990, memiliki perkembangan yang sangat menarik untuk diteliti dikarenakan tidak mudah dalam memulai sebuah usaha pertama yang mengelola tahu dan dikenal oleh masyarakat Lintau. Awalnya masyarakat Lintau juga belum mengenal makanan tradisional tahu dan tempe. Saat itu belum ada yang memproduksi tahu dan tempe sehingga masyarakat menjadi asing dengan makanan tahu dan tempe. Sehingga butuh perjuangan yang tidak mudah untuk mengembangkan usaha tersebut. Oleh karena itu, usaha tahu dan tempe harus dikembangkan dengan baik dari segi produksi maupun dalam pemasarannya agar semakin dikenal oleh masyarakat luas.¹¹

Penelitian mengenai industri kecil dan menengah, khususnya yang membahas perkembangan usaha, telah banyak dilakukan. Namun, berdasarkan penelusuran penulis, belum ditemukan penelitian yang secara khusus mengkaji industri tahu dan tempe di Nagari Lubuak Jantan. Selain itu, mayoritas masyarakat Nagari Lubuak Jantan masih berprofesi

¹⁰ *Wawancara* dengan Sri Sudarti, Pemilik Usaha tahu dan Tempe Mbak Sri di Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, tanggal 13 Februari 2023 Pukul 13.40 WIB.

¹¹ *Wawancara* dengan Sri Sudarti, Pemilik Usaha tahu dan Tempe Mbak Sri di Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, tanggal 13 Februari 2023 Pukul 13.40 WIB.

sebagai petani, peternak, dan pedagang. Kondisi ini menjadi menarik karena ketergantungan profesi tersebut terhadap kondisi alam sangat tinggi. Pada masa paceklik, ketika hasil pertanian dan peternakan menurun, masyarakat harus mencari alternatif lain untuk memenuhi kebutuhan pangan dan sumber penghidupan mereka. Oleh karena itu, keberadaan industri tahu dan tempe di Nagari Lubuak Jantan dapat menjadi salah satu solusi untuk mengatasi ketidakpastian ekonomi akibat ketergantungan pada sektor pertanian dan peternakan.

Di Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, terdapat tujuh jenis usaha yang bergerak dalam bidang yang berbeda-beda, yaitu: (1) Usaha tahu dan tempe “Mbak Sri”, (2) Usaha budidaya tanaman porang, (3) Usaha keripik tahu dan tempe, (4) Usaha pembuatan bakso, (5) Usaha tahu bakso, (6) Usaha telur ayam kampung, dan (7) Usaha ternak ayam kampung. Dari ketujuh jenis usaha tersebut, usaha tahu dan tempe merupakan sumber protein nabati yang sangat digemari masyarakat karena harganya yang terjangkau dan mudah diperoleh. Tahu dan tempe tidak hanya memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari, tetapi juga menciptakan lapangan kerja dan memberikan kontribusi ekonomi bagi pemilik usaha, pekerja dan masyarakat sekitar. Usaha tahu dan tempe memiliki perkembangan yang cukup stabil dari waktu ke waktu. Hal ini dapat dilihat dari produksi yang konsisten, permintaan pasar yang stabil, serta kelangsungan dari operasional dalam jangka panjang. Meskipun usaha tahu dan tempe dijalankan dalam skala kecil atau rumah tangga, usaha ini mampu bertahan dan terus berkembang. Faktor-faktor tersebut menjadi kunci dalam menjaga kestabilan dan kelangsungan usaha tahu dan tempe di tengah berbagai tantangan ekonomi dan persaingan pasar.

Melihat perkembangan dari industri tahu dan tempe ini dari tahun ke tahun, menjadi sebuah latar belakan yang menarik untuk diteliti. Oleh karena itu penulis

akan meneliti mengenai **“Usaha Tahu Dan Tempe “Mbak Sri” Di Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar Tahun 1990-2020”**. karena berisi tentang hal yang melatarbelakangi berdirinya usaha tahu dan tempe di Nagari Lubuak Jantan hingga bagaimana dampak dari adanya usaha tahu dan tempe bagi pengusaha dan tenaga kerja yang ada di Nagari Lubuak Jantan.

2. Batasan dan Rumusan Masalah

Penelitian ini membahas tentang bagaimana latar belakang berdirinya usaha tahu dan tempe “Mbak Sri” di Nagari Lubuak Jantan Kecamatan Lintau Buo Utara hingga bagaimana dampaknya atas berdirinya industri tahu dan tempe tersebut. Batasan temporal penelitian ini adalah tahun 1990 yang merupakan awal berdirinya industri tahu dan tempe di Nagari Lubuak Jantan. Pada tahun ini pun masyarakat sekitar sedikit demi sedikit sudah mulai mengenal apa itu tahu dan tempe. Sedangkan batasan akhir dari penelitian ini adalah tahun 2020 yang merupakan terjadinya peningkatan pada sektor penjualan dan produksi. Pada tahun 2020 peningkatan produk seperti meningkatnya jumlah permintaan tahu dan tempe yang sebelumnya hanya memproduksi 200 kuintal kacang kedelai yang diolah menjadi tahu dan tempe meningkat hingga 300-400 kuintal sekali produksi. Sedangkan pada bagian penjualan jumlah konsumen meningkat sehingga permintaan naik.

Batasan spasial dari penelitian ini adalah Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar. Pada tingkat nagari Lintau Buo Utara terbagi atas Balai Tengah (Balai Tongah), Batu Bulek, Lubuak Jantan (Lubuok

Jantan), Tanjuang Bonai (Tanjuong Bonai), Tepi Selo (Tanjuong Bonai), Tepi Selo (Topi Selo), Buo, Pangian, Taluak (Toluak), dan Tigo Jangko. Maka dari itu, untuk menambah fokus dalam penelitian ini, maka persoalan yang diajukan adalah sebagai berikut :

1. Mengapa Sri Sudarti memilih untuk menjalankan usaha tahu dan tempe di Nagari Lubuak Jantan ?
2. Bagaimana proses produksi tahu dan tempe dalam usaha yang dijalankan oleh Sri Sudarti ?
3. Apa dampak keberadaan usaha tahu dan tempe Mbak Sri terhadap masyarakat di Nagari Lubuak Jantan ?

3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis alasan Sri Sudarti memilih usaha tahu dan tempe sebagai mata pencaharian.
2. Menjelaskan proses produksi dari usaha tahu dan tempe Mbak Sri di Nagari Lubuak Jantan.
3. Menganalisis dampak dari usaha tahu dan tempe terhadap masyarakat di Nagari Lubuak Jantan.

Manfaat dari penelitian ini nanti diharapkan menjadi sebuah tulisan yang menjadi salah satu bacaan dan menambah pengetahuan masyarakat, khususnya di Kecamatan Lintau Buo Utara dan Lintau Buo. Maupun bagi masyarakat umum yakni mempelajari

bagaimana proses Usaha Tahu dan Tempe Nagari Lubuak Jantan Kecamatan Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar.

4. Tinjauan Pustaka

Dalam melakukan penelitian ini, penulis menggunakan beberapa sumber seperti jurnal, skripsi maupun makalah yang berkaitan dengan topik permasalahan. Tujuannya untuk memudahkan penulis dalam melakukan penelitian ini, seperti jurnal karya Febrianto Raharjo Tandian dan Maria Praptiningsih yang berjudul *“Pengelolaan dan Pengembangan Usaha Produksi Tahu Pada Perusahaan Keluarga UD. Pabrik Tahu Saudara Di Surabaya”*. Jurnal ini berisi tentang pengelolaan dan pengembangan tahu yang menjadi primadona bagi masyarakat Indonesia. Tahu juga dikenal dengan harganya yang relatif terjangkau, namun tak selamanya harga tahu tetap terjangkau. Ada kalanya harga tahu mengalami kenaikan, hal ini disebabkan oleh harga kacang kedelai yang meningkat. Fenomena kenaikan harga kacang kedelai terutama berimbas pada industri tempe dan tahu yang berbahan baku kacang kedelai.¹²

Artikel dalam jurnal karya Sigit Setyowibowo dan Andri Prasetyo dengan judul *“Pengembangan Industri Tahu dan Tempe Sebagai Alternatif Pangan Di Desa Curah malang Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember”*. Artikel ini membahas tentang masyarakat Desa Curah malang, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember yang hobi atau gemar mengonsumsi tahu dan tempe, sehingga

¹² Febrianto dan Maria, “Pengelolaan dan Pengembangan Usaha Produksi Pada Perusahaan Keluarga UD. Pabrik Tahu Saudara Di Surabaya”, *Jurnal Agora*, Vol. 1 No. 2, 2013.

menjadikannya sebagai makanan favorit dalam kehidupan sehari-hari. Di Desa Curah malang Kecamatan Rambipuji saat ini terdapat 2 Industri Rumah Tangga (IRT) yakni membuat tahu dan yang lainnya membuat tempe yang rata-rata setiap IRT mampu menyerap dua sampai tiga orang pekerja.¹³ Permintaan tahu dan tempe pun semakin meningkat apabila harga dari telur, daging dan ikan mulai naik.

Artikel dalam jurnal karya Septi Laila Suknia dan Tara Putri Ducha Rahmani dengan judul “*Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai dan Kacang Merah di Candiwesi, Salatiga*”. Artikel ini membahas tentang proses pembuatan tempe kedelai dan kacang merah yang tidak memiliki perbedaan. Serta menjelaskan bagaimana proses dari pembuatan tempe kedelai dan tempe kacang merah dengan proses seperti perendaman, penggilingan, pencucian, perebusan, pendinginan, dan pengemasan. Artikel ini juga membahas enzim yang terdapat pada tempe kedelai dan tempe kacang merah yang dihasilkan oleh jamur yang bernama *inokulum* yang digunakan dalam proses fermentasi tempe.¹⁴

Buku karya Putu Krisna Adwitya Sanjaya dan I Putu Nuratama yang berjudul “*Tata Kelola Manajemen & Keuangan Usaha Mikro Kecil Menengah*”. Buku ini membahas tentang sektor UMKM sebagai instrumen dari sebuah perekonomian negara dan daerah yang dapat memberi dampak penanggulangan terhadap permasalahan modal, kualitas sumber daya, bahan baku, hingga pada sesi

¹³Sigit Setyowibowo dan Andri Prasetyo, “Pengembangan Industri Tahu dan Tempe Sebagai Alternatif Pangan Di Desa Curahmalang Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember”, *Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, Vol. 1 No. 2 : 11.

¹⁴Septi Lailai Suknia dan Tara Puri Ducha Rahmani, “ Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai Dan Kacang Merah Di Candiwesi, Salatiga”, *Jurnal Ilmiah Southeast Asian Journal of Islamic Education*, Vol. 03 No. 01 : 63.

pemasaran produk. Dalam menjalankan UMKM harus memiliki jiwa optimis dan kompetitif agar dapat meningkatkan pemerataan pendapatan sekaligus menciptakan stabilitas perekonomian.¹⁵

Buku karya Kukuk Yudiono, Edi Cahyono, dan Suprpti yang berjudul “*Disruptive Innovation & Kedaulatan Industri Tempe*”. Buku ini membahas tentang harga dari kacang kedelai dan kualitas dari kedelai yang dapat mempengaruhi kualitas tempe. Oleh karena itu, pengrajin memilih untuk menggunakan kacang kedelai *import* yang memiliki kualitas bagus serta harga yang terjangkau. Buku ini juga membahas pemahaman pengrajin tempe dalam menggunakan kacang kedelai berkualitas sebagai bahan baku utama dalam meningkatkan kualitas tempe.¹⁶

Selanjutnya ada skripsi karya Susana Budiarti yang berjudul “*Karakteristik Industri Tahu Di Desa Trimurti Kecamatan Srandakan Kabupaten Bantul*”, skripsi ini membahas mengenai sektor industri yang dapat membantu perekonomian masyarakat, salah satunya adalah industri tahu. Keberadaan industri kecil maupun industri rumah tangga diharapkan mampu membuka lapangan pekerjaan baru dan dapat menyerap tenaga kerja. Industri rumah tangga akan memberikan peluang yang sangat besar untuk usaha penyerapan tenaga kerja sehingga pengangguran dapat dikurangi.¹⁷ Tahu sudah menjadi makanan favorit rakyat di Indonesia dan

¹⁵ Putu Krisna Adwitya Sanjaya dan I Putu Nuratama, “*Tata Kelola Manajemen & Keuangan Usaha Mikro Kecil Menengah*”, (Bali: CV Cahaya Bintang Cemerlang, 2021).

¹⁶ Kukuk Yudiono, dkk, “*Disruptive Innovation & Kedaulatan Industri Tempe*”, (Malang: Penerbit Dioma, 2019).

sangat praktis untuk digunakan sebagai lauk dan banyak variasi makanan dari olahan tahu.¹⁷

Buku karya Genhard Manurung, Tri Adi Sumbogo, dan Reney Aquino Lensun yang berjudul "*Pelatihan Usaha Tempe Tahu*". Buku ini membahas tentang pelatihan dan pemahaman tentang tempe dan tahu seperti pengenalan pada produk, pembuatan tempe dan tahu, proses dari produk serta menghitung dan analisa biaya produksi tahu dan tempe selama proses produksi. Dalam buku ini juga menjelaskan tempe dan tahu dapat diolah menjadi olahan kripik, nugget, dan susu kedelai.¹⁸

Skripsi yang ditulis oleh Sidky Septyan berjudul "*Perkembangan Industri Makanan Ringan Ladu Arai Pinang di Kampung Perak Kecamatan Pariaman Tengah Kota Pariaman Tahun 2002-2017*" membahas bagaimana industri ini berkembang dan membuka peluang kerja bagi masyarakat setempat. Karena masyarakat Kampung Perak sebagian besar hidup sebagai nelayan sebelum munculnya industri Ladu Arai pinang.¹⁹

Skripsi karya Fanny Permata Sari dengan judul "*Perkembangan Industri Kerupuk Bawang Di Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 1999-2019*". Skripsi ini membahas tentang industri kerupuk bawang yang dapat memengaruhi perekonomian masyarakat. Industri kecil menduduki posisi yang strategis diantara

¹⁷Susana Budiarti, "Karakteristik Industri Tahu Di Desa Trimurti Kecamatan Srandakan Kabupaten Bantul", *Skripsi*, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Yogyakarta, 2015, hlm. 1-3.

¹⁸ Genhard Manurung, dkk, "*Pelatihan Usaha Tempe dan Tahu*", (Jakarta Timur: Amerta Publishing, 2014).

¹⁹ Sidky Septyan, "*Perkembangan Industri Makanan Ringan Ladu Arai Pinang Kampung Perak, Kecamatan Pariaman Tengah, Kota Pariaman Tahun 2002-2017*", *Skripsi*, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, 2017, hlm. 16.

sektor ekonomi tradisional.²⁰ Dengan adanya industri kecil ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, hal ini terjadi karena terbukanya lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Selain itu, sektor industri merupakan wadah kreativitas bagi masyarakat, karena sebenarnya sektor industri dengan skala yang kecil tidak terlalu sulit untuk memulainya.

5. Kerangka Analisis

Penelitian tentang industri tahu dan tempe Nagari Lubuak Jantan. Merupakan sebuah penelitian tentang kewirausahaan. Sejarah perusahaan adalah suatu kajian yang membahas segala aspek yang berkaitan dengan semua aspek perusahaan seperti pendirian perusahaan, pekerja perusahaan tersebut dan asal-usul perusahaan berupa proses perkembangan perusahaan tersebut.²¹ Kewirausahaan merupakan kegiatan menciptakan sebuah *value* dengan cara melihat peluang bisnis, berani dalam mengambil resiko atau suatu peluang bisnis manajerial yang baik untuk mendapatkan sumber daya manusia, modal dan barang yang dibutuhkan sehingga memberikan hasil yang baik. Kreativitas dan inovasi sering kali dianggap memiliki makna yang sama. Kreativitas adalah penciptaan ide yang baru, sedangkan inovasi adalah kegiatan untuk mengimplementasikan ide yang baru.²²

²⁰Fanny Permata Sari, "Perkembangan Industri Kerupuk Bawang Di Kecamatan Lubuk Kilangan Tahun 1999-2019", *Skripsi*, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, 2020, hlm. 2.

²¹Dinamika.ac.id, "Sejarah Perusahaan", pada website <https://repository.dinamika.ac.id> diakses pada tanggal 15 Juli 2022, pukul 17.40 WIB.

²² Wininatin Khamimah, "Peran Kewirausahaan Dalam Memajukan Perekonomian Indonesia". *Jurnal Disrupsi Bisnis*, Vol. 4, No. 3 (2021).

Dalam melakukan wirausaha tentunya ada ciri-ciri yang dimiliki untuk menjadi wirausaha antara lain harus berani dalam mengambil resiko saat menjalankan tugas. Wirausaha diharuskan mengejar keuntungan yang akan dipergunakan untuk membayarkan upah kepada pekerja. Wirausaha harus lebih kreatif, fleksibel, dan mampu menyesuaikan diri. Wirausaha harus bersemangat dan berkomitmen untuk menghemat biaya dan mengutamakan efisiensi. Serta wirausaha dituntut selalu beradaptasi dengan perubahan-perubahan teknologi saat ini.²³

Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan barang jadi yang menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi.²⁴ Usaha kecil memiliki karakteristik yang sama dan tidak ada pembagian dalam melakukan tugas antara bidang administrasi dan operasi. Umumnya industri kecil dikelola dengan cara perorangan yang merangkap pemilik sekaligus pengelola perusahaan serta memanfaatkan tenaga kerja dari kerabat dan keluarga dekat.²⁵

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Pasal 6 Ayat 2 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, usaha kecil didefinisikan berdasarkan besarnya modal dan pendapatan. Usaha kecil memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 hingga paling banyak Rp500.000.000,00. Apabila termasuk tanah

²³ Suharyono, "Sikap dan Prilaku Wirausahawan", *Jurnal Ilmu dan Budaya*, Vol. 40, No. 56, Mei 2017, hlm. 1-2.

²⁴Undang-Undang Republik Indonesia No. 5 Tahun 1984 Tentang Perindustrian Pasal 1 Ayat 2.

²⁵Mudrajad Kuncoro, "*Usaha Kecil Di Indonesia: Profil, Masalah Dan Startegi Pemberdayaan, Makalah Studium General dengan Topik Pemberdayaan Usaha Kecil di Indonesia*", (Yogyakarta: STIE Kerja Sama, 2000), hlm. 31.

dan bangunan tempat usaha, maka usaha kecil harus memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 hingga paling banyak Rp2.500.000.000,00.²⁶

Badan Pusat Statistik mengelompokkan industri berdasarkan jumlah tenaga kerja menjadi empat kategori. Pertama, industri besar yang mempekerjakan lebih dari 100 orang. Kedua, industri menengah yang mempekerjakan antara 20 hingga 99 orang. Ketiga, industri kecil yang memiliki jumlah tenaga kerja antara 5 hingga 19 orang. Keempat, industri rumah tangga yang mempekerjakan 1 hingga 4 orang.²⁷

Industri pengolahan adalah kegiatan ekonomi yang mengubah barang dasar secara mekanis, kimiawi, atau dengan tangan menjadi barang setengah jadi atau jadi. Industri pengolahan termasuk dalam beberapa kelompok yaitu industri besar, industri menengah, dan industri kecil.²⁸ Adapun industri rumah tangga yang didefinisikan sebagai industri yang mempekerjakan kurang dari lima orang. Industri Kecil juga dianggap sebagai industri rumah tangga sebagai kelompok industri kecil.

Industri Rumah tangga (*Home industry*) adalah usaha rumah yang memproduksi barang atau juga perusahaan kecil. *Home industry* dapat dikatakan sebagai Perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah. Industri rumah tangga memiliki tenaga kerja satu hingga sembilan orang. Tenaga kerja terkadang berasal bukan dari luar anggota keluarga. Berdasarkan

²⁶ Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 Pasal 6 Ayat 2 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.

²⁷ Departemen Perindustrian Dan Perdagangan, "*Usaha Kecil Dan Menengah*", (Jakarta: Departemen Perindustrian Dan Perdagangan, 2001), hlm. 9.

²⁸ Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat, Jenis-Jenis Industri Pengolahan.

eksistensinya, industri kecil dan industri rumah tangga terbagi menjadi tiga kelompok yaitu industri lokal, industri mandiri, dan sentra industri.²⁹

Industri lokal adalah industri yang akan bertahan tergantung pada pasar lokal tempat barang atau produk tersebut diproduksi. Industri lokal memiliki skala bisnis sub sistem. Kelompok kedua adalah industri sentra adalah kelompok industri yang dikelompokkan dalam area tertentu. Industri sentra memiliki kelompok perusahaan yang memproduksi barang serupa. Kelompok ketiga adalah industri mandiri yang masih ada memiliki sifat industri kecil, tetapi telah dipadukan dengan teknologi yang tidak buruk. Pemasaran produk tidak lagi bergantung pada perantara dan memiliki sistem manajemen, meskipun memiliki bentuk yang sederhana.³⁰

Pemasaran adalah kegiatan manusia yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan melalui proses pertukaran. Menurut William J. Stanton pemasaran adalah sistem keseluruhan dari kegiatan bisnis yang bertujuan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan barang dan jasa yang dapat memenuhi kebutuhan pembeli dan pembeli potensial. Sedangkan menurut Kotler dan Amstrong pemasaran digambarkan sebagai "proses dimana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan dan membangun hubungan pelanggan yang kuat untuk mendapatkan nilai dari pelanggan sebagai imbalan." Mereka menggambarkan pemasaran sebagai proses dimana perusahaan

²⁹ Siti Komariah, "Analisis Perkembangan Industri Rumah Tangga di Indonesia", *Jurnal Ekonomi & Bisnis*, 2021, hlm. 3.

³⁰ Dwi Wahyuni, "Peran Pasar Lokal dalam Keberlangsungan UMKM dan Industri Tradisional", *Jurnal Ilmu Sosial dan Ekonomi*, 2019, hlm. 11.

menciptakan nilai bagi pelanggan dan membangun hubungan pelanggan yang kuat.

31

Produksi adalah pekerjaan untuk menghasilkan, membuat, memperbaiki, dan menambah nilai kegunaan barang dan jasa. Sedangkan orang yang melakukan produksi disebut dengan produsen. Adapun tujuan dari kegiatan produksi barang dan jasa adalah untuk memenuhi kebutuhan. Barang dan jasa yang diproduksi oleh produsen dikonsumsi oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhannya. Sedangkan untuk produsen yang menghasilkan produk bertujuan untuk mencari keuntungan dari selisih antara penerimaan penjualan dengan biaya yang dikeluarkan dalam produksi barang dan jasa.³²

Tahu dan tempe merupakan makanan yang identik dengan Indonesia dan telah menjadi makanan tradisional bagi masyarakat Indonesia yang sudah ada sejak berabad-abad lalu, tidak jelas kapan tahu dan tempe mulai dibuat di Indonesia. Tahu merupakan makanan kaya akan protein yang dipercaya berasal dari Tiongkok Utara. Tahu dikaitkan dengan Liu An, yang merupakan seorang pangeran dari Kota Huainan pada masa Dinasti Han. Sedangkan tempe merupakan sebuah makanan yang ada pada tatanan kebudayaan masyarakat Jawa. Tahu merupakan makanan yang diproduksi dengan menggunakan bahan baku kacang kedelai yang telah dikenal sejak lama oleh masyarakat Indonesia. Diketahui tahu berasal dari Tiongkok yang memiliki sejarah panjang.

Kata tahu berasal dari bahasa Tionghoa, yaitu *tao-hu* atau *tae-hu*. Kata *tao* atau *tae* memiliki arti kacang kedelai, sedangkan kata *hu* memiliki arti hancur menjadi bubur. Jadi

³¹Ambar Lukitaningsih, "Konsep Pemasaran: Implementasi dan Implikasinya", *Jurnal Maksipreneur*, Vol.3, No.3, 2013, hlm. 22-24.

³²Khairinal dan Muaza, "*Ilmu Ekonomi Dalam PLP*", (Jambi: Salim Media Indonesia, 2019), hlm. 16.

kata tahu memiliki arti secara harfiah makanan yang berbahan baku kedelai yang dihancurkan menjadi bubur. Pada abad ke-19, orang-orang Jawa dilanda krisis gizi yang luar biasa yang diakibatkan oleh *cultuurstelsel* (Tanam Paksa). Hasil bumi yang terus dikuras untuk kepentingan kolonial hingga mereka kesulitan untuk makan dan saat itulah tahu muncul sebagai alternatif makanan. Tahu bersama dengan tempe, menjadi penyelamat orang-orang Jawa dari masa krisis asupan gizi.³³

Dalam catatan sejarah menunjukkan bahwa tempe telah diproduksi dan dikembangkan sebelum abad ke-16. Tempe merupakan makanan tradisional hasil dari fermentasi antara kacang kedelai dengan jamur *Rhizopus Oligosporus*. Tempe adalah makanan asli yang berasal dari Indonesia yang sudah dikenal sejak berabad-abad lalu, terutama oleh masyarakat di Yogyakarta dan Surakarta. Kata “tempe” berasal dari bahasa Jawa kuno. Pada zaman Jawa kuno terdapat makanan yang memiliki warna putih terbuat dari tepung sagu disebut “tumpi”, tempe segar berwarna putih dan memiliki kesamaan dengan makanan tumpi tersebut.³⁴

Usaha Tahu dan Tempe Mbak Sri pada awalnya didirikan sebagai usaha rumah tangga, dengan jumlah tenaga kerja antara satu hingga empat orang. Keberadaan usaha ini menjadi salah satu aspek penting dalam perkembangan usaha lokal yang perlu dianalisis. Analisis tersebut mencakup kondisi ekonomi masyarakat Nagari Lubuak Jantan sebelum hadirnya usaha tahu dan tempe, proses awal pendirian serta perkembangan usaha tahu dan tempe di Nagari Lubuak Jantan,

³³Genhard Manurung dkk, “Pelatihan Usaha Tempe Tahu“, (Jakarta: Amerta Publishing, 2014), hlm. 24.

³⁴Genhard Manurung dkk, “Pelatihan Usaha Tempe Tahu“, (Jakarta: Amerta Publishing, 2014), hlm. 25-26.

Kecamatan Lintau Buo Utara, serta dampak ekonomi yang ditimbulkan terhadap masyarakat, pengusaha, dan tenaga kerja.

6. Metode Penelitian dan Bahan Sumber

Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode sejarah. Metode sejarah adalah langkah-langkah yang digunakan dalam melakukan penelitian sejarah. Metode sejarah memiliki tujuan untuk mengumpulkan sumber-sumber sejarah secara efektif, kritis, dan menyajikan suatu sistematis tertulis atas hasil yang telah dicapai. Metode sejarah merupakan cara atau teknik dalam merekonstruksi peristiwa masa lampau, melalui empat tahapan sejarah yaitu heuristik (pengumpulan data), kritik sumber (eksternal yang berupa bahan dan internal berupa isi), interpretasi (penafsiran), dan historiografi (penulisan sejarah).³⁵

Tahap pertama yang dilakukan adalah heuristik. Heuristik merupakan suatu metode mencari dan mengumpulkan bahan dan sumber yang berkaitan dengan penelitian yang sedang diteliti. Untuk mendapatkan bahan dan sumber hal yang dilakukan adalah studi kepustakaan dan studi lapangan. Studi pustaka dilakukan di perpustakaan Universitas Andalas, ruang baca Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas, ruang baca Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas. Sumber arsip didapatkan dari arsip yang ada di industri tahu dan tempe Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo. Selain sumber-sumber di atas juga terdapat sumber tertulis yakni data yang diperoleh melalui studi lapangan dengan

³⁵Herayati, "*Pengantra Ilmu Sejarah*", (Palembang: Universitas Muhammadiyah Palembang, 2017). hlm, 60.

melakukan wawancara dengan Sri Sudarti selaku pemilik usaha, Deswita, Fitri, Iqbal, dan Rahmad sebagai karyawan usaha tahu dan tempe “Mbak Sri” dan pembeli yang bersangkutan dalam kegiatan usaha tahu dan tempe.

Tahap kedua dalam metode penelitian sejarah yang harus dilakukan setelah melakukan tahap pengumpulan sumber yaitu kritik terhadap sumber penelitian. Proses ini dilakukan untuk mendapatkan kebenaran dari sumber-sumber yang telah didapat, sehingga memunculkan sebuah fakta. Kritik sumber terdiri dari dua bentuk yaitu kritik intern dan kritik ekstern. Kritik ekstern ditunjukkan untuk melihat atau meneliti gaya tulisan, bahasa, kalimat, tinta yang digunakan, kertas, serta penampilannya. Sedangkan kritik intern ditunjukkan untuk melihat kualitas, kapabilitas, dan kekuatan dari sumber tersebut.

Tahap ketiga setelah dilakukan kritik adalah tahap interpretasi. Tahap interpretasi berisi penafsiran-penafsiran merujuk pada fakta-fakta yang dihasilkan. Fakta sejarah dapat didefinisikan sebagai suatu unsur yang dijabarkan menjadi dua yaitu secara langsung dan tidak langsung. Dokumen-dokumen sejarah dianggap kredibel setelah pengujian yang sesuai dengan hukum-hukum metode sejarah.

Tahap keempat adalah tahap historiografi yang merupakan tahap penulisan sejarah. Tahap ini adalah tahapan yang penting dalam hasil karya sejarah, sebab dalam tahapan ini merupakan hasil akhir dari tahapan yang telah dilakukan dalam suatu penelitian sejarah. Dalam tulisan ini permasalahan yang telah diteliti akan ditulis dalam bentuk tulisan cerita sejarah yang berkesinambungan dan bermakna.

7. Sistematika Penulisan.

Penelitian tentang “Usaha Tahu Dan Tempe Mbak Sri Di Nagari Lubuak Jantan Kecamatan Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar Tahun 1990 – 2020” terdiri dari lima bab yaitu :

Bab I merupakan pendahuluan yang membahas tentang dasar dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penulisan, dan sistematika penulisan.

Bab II gambaran umum tentang Nagari Lubuak Jantan menjadi beberapa sub bab yang berkaitan dengan tema penelitian yang meliputi Nagari Lubuak Jantan Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar, kondisi geografis, keadaan penduduk serta mata pencaharian masyarakat. Kondisi sosial masyarakat Nagari Lubuak Jantan Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar serta industri tahu dan tempe Nagari Lubuak Jantan.

Bab III membahas tentang usaha tahu dan tempe Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara 1990-2020. Pada sub bab A membahas usaha tahu dan tempe Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara yang terdiri dari modal awal dan produksi, tenaga kerja dan pemasaran awal tahu dan tempe. Pada sub bab B menjelaskan usaha tahu dan tempe Nagari Lubuak Jantan, Kecamatan Lintau Buo Utara dimulai dari modal, proses produksi, pemasaran, dan dampaknya.

Bab IV Menjelaskan tentang dampak dari berdirinya usaha Tahu dan Tempe Nagari Lubuak Jantan Kecamatan Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar bagi masyarakat. Salah satunya sekitar tahun 1990-an masyarakat belum mengenal apa

itu tahu dan tempe, setelah berdirinya industri ini sedikit demi sedikit masyarakat mulai mengenal apa itu tahu dan tempe.

Bab V berisi tentang kesimpulan dari penulisan yang berisikan jawaban yang diajukan pada rumusan masalah yang ada, sekaligus sebagai akhir dari penulisan penelitian ini.

