

## BAB V

### KESIMPULAN

Usaha Tahu dan Tempe Mbak Sri adalah salah satu jenis usaha dagang yang bergerak di bidang produksi tahu dan tempe, mulai didirikan pada tahun 1990 yang berbentuk Industri Rumah Tangga. Pemiliknya bernama Sri Sudarti berasal dari Nagari Lubuak Jantan Kabupaten Tanah Datar. Usaha Tahu dan Tempe Mbak Sri tersebut beralamat di daerah Lubuk Jantan, Jorong Cempaka, Kecamatan Lintau Buo Utara. Awal didirikan usaha ini sendiri berdasarkan pengalaman dari Suprihardi yang pernah bekerja di usaha tahu dan tempe sebelumnya. Dalam mendirikan usaha tersebut dibutuhkan sebuah modal. Modal awal yang digunakan oleh Sri Sudarti untuk mendirikan usaha ini adalah Rp.600.000. Modal ini awalnya digunakan untuk menyewa rumah, membuat pabrik, membeli alat, dan bahan. Setelah memenuhi komposisi dan modal, pada tahun 1990 berdirilah usaha tahu dan tempe dengan nama awal “Usaha Tahu dan Tempe Mbak Sri”. Pemasaran sendiri dilakukan oleh Sri Sudarti sendiri dengan menyewa kios yang ada di Pasar Balai Tanggah yang jaraknya tidak jauh dengan tempat diproduksi tahu dan tempe. Setelah usaha ini berkembang, pada tahun 2000, Sri Sudarti bersama Suprihardi pindah ke bangunan yang lebih luas di Lubuk Jantan. Peningkatan ini membuat Sri Sudarti menambah jumlah tenaga kerja agar dapat mengimbangi permintaan produksi yang meningkat. Saat terjadinya peningkatan permintaan terhadap tahu dan tempe, mesin penggilingan kacang kedelai mulai ditingkatkan dengan mesin

yang dapat menggiling kacang kedelai dengan jumlah besar dan cepat, sehingga hal ini dapat mengefisienkan penggunaan waktu saat melakukan produksi.

Dalam upaya mempertahankan produksi tahu dan tempe Mbak Sri, hal yang dilakukan oleh Sri Sudarti adalah memberikan edukasi dalam mengolah tahu dan tempe menjadi sebuah olahan makanan yang nikmat serta mudah diolah seperti tahu goreng, keripik tahu, keripik tempe, tempe mendoan, tahu isi, lapis tahu, dan perkedel tahu. Untuk memudah hal tersebut Sri Sudarti mengolah tahu dan tempe yang siap untuk diolah oleh para produsen seperti tahu goreng atau yang dikenal tahu pong dan tempe yang dicetak serta dikemas untuk tempe mendoan.

Pada pemasaran Usaha Tahu dan Tempe Mbak Sri menggunakan metode lisan atau dari mulut ke mulut. Sri Sudarti melakukan pemasaran secara perlahan dalam memperkenalkan produk tahu dan tempe yang dimilikinya. Keluarga juga sangat berpengaruh dalam pemasaran yang dilakukan oleh Sri Sudarti. Keluarga seperti kakak dari Sri Sudarti yang membantu mengenalkan tahu dan tempe ke pelosok- pelosok Lintau yang jaraknya cukup jauh dari pasar. Tahu dan tempe yang diproduksi oleh Sri Sudarti tidak hanya dipasarkan di Pasar Balai Tanggah saja. Tahu dan tempe ini juga dipasarkan di beberapa pasar seperti Pasar Balai Jum'at, Pasar Balai Buo, Pasar Halaban, dan Pasar Kumanis Sijunjung.

Kehadiran Industri Usaha Tahu dan Tempe Mbak Sri ini telah meningkatkan pendapat sehari-hari masyarakat di sekitar usaha tahu dan tempe dan diluar wilayah usaha tersebut. Keberadaan Usaha Tahu dan Tempe Mbak Sri ini sangat bermanfaat dapat memajukan perekonomian masyarakat dengan kemudahan dalam mendapatkan tahu dan tempe. Tahu dan tempe yang diolah menjadi beberapa

olahan dapat membuka peluang bisnis terhadap masyarakat dalam menaikkan taraf hidup seperti menjual olahan tahu dan tempe sebagai sambal, gorengan, kripik, dan dijual kembali di warung- warung serta memberikan kesejahteraan bagi pekerja dan masyarakat. Dengan Usaha Tahu dan Tempe Mbak Sri sudah turut membantu mengatasi pengangguran dan kemiskinan.

