

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sebagai hasil dari pertumbuhan periode yang lebih kompleks dan berkembang, kebutuhan manusia akan makanan semakin meningkat. Setiap individu membutuhkan makanan sehat untuk menjaga kesehatannya. Dengan memiliki perusahaan yang sekarang ada, banyak dan diversifikasi perusahaan sudah muncul. Jumlah penduduk yang terus bertambah, perekonomian menjadi semakin menantang, dan jumlah lapangan kerja yang tersedia semakin berkurang, sehingga menyebabkan tingkat pengangguran meningkat.

Tempe adalah salah satu hidangan paling populer yang telah dinikmati oleh orang Indonesia sejak zaman kuno, tetapi sekarang dikonsumsi di seluruh dunia. Tempe adalah makanan murah yang padat nutrisi karena kandungan proteinnya yang tinggi dan banyak nutrisi, vitamin, dan mineral. Padahal, tempe merupakan salah satu pangan olahan berbasis bioteknologi (hasil fermentasi biji kedelai dengan menggunakan beberapa jenis kacang *Rhizopus*, dimana sediaan fermentasi tersebut dikenal sebagai “ragi tempe”). Tempe kaya akan serat makanan, kalsium, vitamin B (penting untuk menjaga kesehatan neuron), dan zat besi, serta beberapa senyawa penting medis, seperti antibiotik untuk mengobati infeksi dan antioksidan untuk mencegah penyakit. Pada akhirnya, tempe menjadikannya camilan bergizi, murah dengan kualitas yang mempesona.

Dalam skenario ini, ada banyak keuntungan untuk mendirikan atau menjual jajanan seperti keripik tempe di pedesaan, karena tempe seringkali hanya diolah dengan cara digoreng, ditumis, atau diolah menjadi sayur, yang hanya untuk lauk

sehari-hari. one day only Ketika kita memiliki konsep atau penemuan untuk mengubah tempe menjadi keripik tempe, tidak hanya menjadi lauk, tetapi juga makanan ringan yang dapat dikemas dan dijual atau dipasarkan, menciptakan nilai jual dan keuntungan ekonomi tambahan bagi mereka. yang menjual keripik tempe.

Keripik tempe adalah salah satu makanan yang paling populer dan disukai di berbagai kelompok sosial. Keripik tempe populer sering dikonsumsi sebagai makanan ringan dan lauk pauk oleh kalangan menengah, bawah, dan atas. Pada hakekatnya setiap orang adalah wirausaha dalam arti mampu mengelola perusahaannya secara mandiri dan berusaha untuk memenuhi tujuan pribadi dan keluarganya. Oleh karena itu, tanggung jawab ibu rumah tangga adalah melatih pikiran untuk berpikir lebih imajinatif tentang bagaimana mencari uang sendiri di luar gaji suami, guna meningkatkan pendapatan keluarga untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari, makan, pakaian, dan pendidikan anak.

Tempe adalah makanan populer di Amerika Serikat. Meskipun merupakan makanan pokok, tempe memiliki atau mengandung protein nabati dalam jumlah yang cukup. Tempe adalah makanan yang dihasilkan dengan cara memfermentasikan biji kedelai atau bahan lain dalam berbagai cetakan (cetakan roti) sehingga menghasilkan massa yang putih dan padat. Zat hasil fermentasi ini sering disebut dengan ragi tempe. Warna putih tempe dihasilkan oleh miselia jamur yang tumbuh di permukaan biji kedelai. Juga berkontribusi pada tekstur padat adalah jamur yang bergabung dengan biji kedelai. Selama fermentasi, beberapa jamur aktif, tetapi jamur yang tumbuh pada kedelai sering membuat

enzim yang mendegradasi bahan kimia organik kompleks menjadi lebih sederhana sehingga tubuh dapat dengan mudah menggunakannya.

Kerajinan salah satu ibu rumah tangga di Desa Gonting Malaha yaitu menjual keripik tempe dan keripik-keripik lainnya. Yang dimana harganya bisa menyesuaikan dengan kantong masyarakat di kalangan menengah, bawah, dan kalangan menengah keatas. Rencananya adalah mendirikan perusahaan yang menjual makanan ringan seperti keripik tempe dan keripik lainnya kepada konsumen. Menghasilkan produk dengan nilai ekonomi yang cukup tinggi sehingga memungkinkan berkembangnya usaha kecil, mikro, dan menengah di bidang pembuatan keripik tempe, serta kepuasan pelanggan dalam menikmati hasil jerih payahnya. Menurut hadits tersebut, Allah SWT telah melegalkan praktik jual beli dan perdagangan yang sesuai dengan syariat dan peraturannya. Hal ini sesuai dengan ayat 275 Surat Al Baqarah dalam Al Quran yang diturunkan oleh Allah SWT.

الَّذِينَ يَأْكُلُونَ الرِّبَا لَا يَقُومُونَ إِلَّا كَمَا يَقُومُ الَّذِي يَتَخَبَّطُهُ الشَّيْطَانُ مِنَ الْمَسِّ ذَلِكَ بِأَنَّهُمْ قَالُوا إِنَّمَا الْبَيْعُ مِثْلُ الرِّبَا وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا فَمَنْ جَاءَهُ مَوْعِظَةٌ مِنْ رَبِّهِ فَانْتَهَى فَلَهُ مَا سَلَفَ وَأَمْرُهُ إِلَى اللَّهِ وَمَنْ عَادَ فَأُولَئِكَ أَصْحَابُ النَّارِ هُمْ فِيهَا خَالِدُونَ ٢٧٥

Artinya: Orang yang mengkonsumsi riba tidak dapat berdiri kecuali seperti orang yang kerasukan setan karena gila. Mereka berpendapat bahwa jual beli itu sama dengan riba. Padahal, Allah telah menghalalkan jual beli dan melarang riba. Barang siapa mendapat peringatan dari Tuhannya, kemudian ia berhenti, maka segala sesuatu yang ada padanya sebelumnya adalah miliknya, dan urusannya adalah milik Allah. Barang siapa mengulanginya maka ia akan menjadi penghuni neraka dan kekal disana selamanya.¹

Peluang usaha jajanan atau yang dikenal dengan jajanan ini cukup mudah diakses oleh para pengusaha. Didukung oleh berbagai kemajuan teknis yang memadai, sehingga setiap orang memiliki keinginan untuk praktis dan cepat, atau

¹Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Semarang: Asy-Syifa, 1998), hlm. 36

segera. Mereka menyukai jajanan karena praktis dan dapat dikonsumsi dimana saja dan kapan saja. Upaya untuk mengembangkan hidangan tradisional yang sama menariknya dengan makanan cepat saji lainnya. Tentunya dengan maksud agar mampu bersaing di industri makanan dan dengan memperhatikan hal tersebut, peluang akan dimanfaatkan dengan membuat perusahaan makanan ringan, khususnya keripik tempe.

Adapun cara pembuatan keripik tempe ini yang dibuat tipis-tipis dengan ukuran yang diproduksi juga banyak bervariasi oleh ibu pengrajin keripik tempe agar bisa dapat menghasilkan keripik tempe yang gurih dan renyah. Produk keripik tempe umumnya adalah perusahaan berbasis rumahan di mana mayoritas karyawannya adalah anggota keluarga yang menginvestasikan dana mereka sendiri. Dalam proses produksinya masih menggunakan cara-cara lama. Meski bersaing dengan keripik tempe lainnya, keripik tempe tetap eksis hingga saat ini.²

Perbedaan pembuatan keripik tempe di daerah Kramat Pela Jakarta Selatan keripik tempe diperjualkan di tokoh-tokoh yang sudah cukup ramai orang. Keripik tempe di wilayah Kramat Pela Jakarta Selatan sudah mempunyai pekerja yang sebanyak 46 orang pengrajin tempe yang telah memiliki dapur sendiri serta mereka masing-masing dari hasil usaha keripik tempe sudah menggunakan alat dan bahan yang modern dengan menggunakan mesin-mesin yang sudah teruji. Jika dari segi pembuatannya memakai mesin berarti jumlah peminat atau permintaan keripik tempe semakin meningkat. Jika pesanan semakin meningkat maka akan membutuhkan banyak pekerja.

²Arsyad D.M dan M, Syam. *Kedelai Sumber Pertumbuhan Produksi dan Teknik Budidaya, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*, (Jakarta, 1998), hlm 56

Penjualan keripik tempe di daerah Kramat Pela Jakarta Selatan juga menyebar luas di perkotaan dan juga daerah-daerah penjurusan desa lainnya sehingga keuntungan yang didapatkan semakin besar. Sedangkan di desa saya, pembuatan tempe masih menggunakan alat dan bahan yang tradisional. Contohnya saja alat pemotong tempe masih menggunakan pisau dapur dan dikerjakan langsung oleh ibu itu sendiri.

Ditinjau dari segi pembukaan lowongan pekerjaan di desa belum mampu menampung daya tampung banyak pekerja lain dikarenakan dana yang ada tidak mencukupi dalam memberikan gaji bagi orang yang mau dipekerjakan. Penjualan keripik tempe di desa juga masih belum menyebar luas, hanya sebatas penitipan keripik tempe ke warung-warung terdekat dan memesan langsung ke rumah ibu yang menjual keripik tempe.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana peran pengrajin keripik tempe dalam membantu ekonomi keluarga di desa gonting malaha kecamatan bandar pulau kabupaten asahan?
2. Bagaimana faktor pendukung dan penghambat yang dihadapi saat membuat keripik tempe di desa gonting malaha kecamatan bandar pulau kabupaten asahan?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan usaha dalam memecahkan masalah yang di sebutkan dalam perumusan masalah. Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan yang hendak dicapai dalam skripsi ini adalah:

1. Untuk mengetahui peran pengrajin keripik tempe dalam membantu ekonomi keluarga di desa gonting malaha kecamatan bandar pulau kabupaten asahan.
2. Untuk mengetahui faktor pendukung dan penghambat yang dihadapi saat membuat keripik tempe di desa gonting malaha kecamatan bandar pulau kabupaten asahan.

D. Batasan Istilah

Dalam penelitian, untuk menghindari kesalahpahaman tentang maksud dan tujuan penulis, penulis akan mendefinisikan kata-kata dalam judul. Penulis harus mendefinisikan sejumlah frasa, termasuk:

1. Peran

Peran adalah segala sesuatu yang dilakukan atau diasumsikan. Peran digambarkan sebagai aktivitas yang dilakukan atau dilakukan oleh individu dengan posisi atau kedudukan sosial di dalam suatu organisasi. Peran digambarkan sebagai kumpulan tingkatan yang harus dimiliki oleh penduduk budaya tertentu. Sedangkan peran adalah keikutsertaan seseorang dalam suatu peristiwa.³

Signifikansi fungsi adalah seperangkat tingkat antisipasi yang dipegang oleh warga masyarakat. Kedudukan atau fungsi merupakan proses dinamis yang dikenal sebagai peran (status). Jika seseorang memenuhi tanggung jawab dan hak

³Syamsir, Torang, *Organisasi & Manajemen (Prilaku, Struktur, Budaya & Perubahan Organisasi)*, (Bandung: Alfabeta, 2014), hlm. 86.

yang terkait dengan posisinya, ia memainkan peran. Perbedaan antara lokasi dan fungsi merupakan arti penting suatu ilmu. Karena yang satu bergantung pada yang lain dan sebaliknya, keduanya tidak dapat dipisahkan.⁴ Peran adalah suatu tindakan yang harus dijalankan atau dilaksanakan oleh seseorang.

2. Pengrajin

Pengrajin adalah orang yang bekerja di bidang mengubah barang-barang pokok menjadi jasa/setengah barang dan/atau dari barang yang lebih rendah nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya dengan tujuan dijual untuk menutupi biaya hidup dan mampu melakukan usaha. kegiatan produksi dan perdagangan. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), perajin = perajin adalah subjek dari kegiatan memproduksi kerajinan. Menurut ilmu perkembangan bahasa Inggris, istilah craft berasal dari akar kata “rajin”, yang mendapat imbuhan untuk menunjuk kata benda yang produksinya menuntut sifat rajin, teliti, cermat, dan kreatif. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa perajin adalah mereka yang dengan tekun, teliti, cermat, dan kreatif membuat kerajinan tangan.

3. Keripik

Irisan tipis umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran digoreng dengan minyak sayur untuk membuat keripik, yang merupakan sejenis makanan ringan. Biasanya, digunakan dengan kombinasi tepung lain dan rempah-rempah tertentu untuk menghasilkan rasa yang renyah dan renyah. Pada umumnya keripik ini dihasilkan dengan proses penggorengan. Ada juga yang hanya melalui pengeringan atau

⁴Soerjono Soekanto, *Sosiologi Suatu Pengantar*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2012), hlm.212.

hanya melalui pengeringan. Keripik ini tersedia dalam berbagai rasa. Khususnya asin, pedas, manis, asam, gurih, atau kombinasinya.

4. Tempe

Tempe merupakan masakan Indonesia yang sudah dikenal sejak lama, terutama dalam tatanan budaya makan masyarakat sebagai hidangan tradisional. Tempe memberikan kontribusi yang signifikan bagi produsen dan konsumen berpenghasilan rendah dan terus meningkatkan taraf hidup mereka, karena tempe selalu dapat diakses untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, proses produksinya mudah, terjangkau, dan didistribusikan secara luas, serta menjadi sumber pendapatan.⁵

Tempe merupakan produk fermentasi kedelai yang dihasilkan oleh jamur *Rhizopus* sp. Ini padat nutrisi dan lezat. Selama proses pembuatan tempe, rasa yang tidak diinginkan yang terkandung dalam biji kedelai dapat dihilangkan. Sebagian besar bahan baku tempe masih merupakan kedelai impor yang dianggap memiliki kualitas fisik lebih tinggi dibandingkan kedelai dalam negeri. Ragi tempe (inokulum) atau laru adalah kumpulan spora kapang tempe yang digunakan dalam produksi tempe. Kedelai yang telah difermentasi akan terurai jika spora kapang tidak larut. Laru adalah barang yang membawa benih cetakan tempe, yang dipadukan dengan kedelai yang dimasak, ditiriskan, dan didinginkan untuk menghasilkan tempe. Sangat penting untuk menggunakan laru berkualitas tinggi untuk memproduksi tempe berkualitas tinggi.

5. Ekonomi Keluarga

⁵I Wayan Redi Aryanta, “Manfaat Tempe Untuk Kesehatan, E-Jurnal Widya Kesehatan, Volume 2, Nomor 1 hlm. 45

Dalam kerangka diskusi ini, Soekanto mengutip pernyataan Aris Toteles yang mengatakan, “Bahwa dalam setiap bangsa ada tiga aspek, yaitu mereka yang sangat kaya, mereka yang miskin, dan mereka yang berada di tengah-tengahnya.”⁶ Ekonomi adalah tempat seseorang dalam masyarakat relatif terhadap orang lain dalam hal konteks sosial, prestasinya, dan hak dan tanggung jawabnya sehubungan dengan sumber daya.

Dari beberapa definisi ilmu ekonomi, dapat ditentukan bahwa ilmu ekonomi adalah ilmu yang mempelajari tentang bagaimana manusia memuaskan keinginannya untuk mencapai kemakmuran. Kemakmuran adalah situasi manusia di mana semua tuntutan dapat dipenuhi dengan cara yang tersedia. Keluarga merupakan unit sosial terkecil yang dimiliki manusia sebagai makhluk sosial.

Keluarga menunjukkan bahwa tangga adalah bagian dari sekelompok individu yang tindakan ekonominya dapat dilakukan, dan banyak yang dapat dilakukan untuk menghasilkan pendapatan dari deskripsi tangga. Dapat dikatakan bahwa keluarga adalah suatu unit kegiatan yang terdiri dari beberapa keluarga dan individu-individu yang bergabung bersama secara hormat di bawah satu atap.

Salah satu peran keluarga adalah fungsi ekonominya, yang mengharuskan keluarga menjadi entitas sosial yang otonom dan anggotanya mengkonsumsi apa yang mereka hasilkan. Dalam pengaturan ini, keluarga membutuhkan dana atau bantuan keuangan untuk memenuhi tuntutan produksinya. Hal ini karena keluarga berfungsi sebagai lembaga pendidikan bagi seluruh keluarga, mendidik anak-anak dan remaja.

⁶Soerjono Soekanto, *Sosiologi sesuatu pengantar*, (Jakarta: PT Raja grafindo Persada, Cetakan ke empat, 1990) hlm. 251

Penyebab kemiskinan di Indonesia tidak bisa direduksi menjadi budaya kemalasan. Sebaliknya, pembatasan, kurangnya keterampilan, kesehatan yang buruk, dan kurangnya etos kerja semuanya bersifat internal. Dan masalah eksternal, termasuk kesehatan yang buruk, gizi masyarakat yang tidak memadai, yang mengarah pada pendapatan rendah dan sumber daya alam yang terbatas.⁷

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan temuan penelitian ini, diharapkan keuntungan teoritis dan praktis berikut akan diperoleh pihak yang berbeda:

1. Secara Teoritis

- a. Berkontribusi secara akademis dalam upaya peningkatan dan perluasan pengetahuan, khususnya di bidang fungsi pengrajin keripik tempe dalam membantu perekonomian keluarga.
- b. Kajian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan sumbangan pemikiran bagi pihak-pihak yang berkompeten dalam industri keripik tempe sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga. agar lebih maju, kreatif, dan banyak mendapatkan penghasilan.

2. Secara Praktis

- a. Hasil penelitian ini bisa menjadi dasar pertimbangan serta kebijakan terhadap usaha keripik tempe untuk meningkatkan ekonomi keluarga dan meningkatkan kualitas ekonomi
- b. Secara praktis hasil penelitian ini semoga bisa membantu perekonomian masyarakat yang membuat usaha keripik tempe. Dan

⁷Abad Badruzaman, Lc, m.Ag, Teologi kaum tertindas, (Yogyakarta, Pustaka Belajar, 2007), hlm. 132.

terus memanfaatkan hasil dari pembuatan keripik tempe yang dapat menghasilkan nilai ekonomis.

F. Sistematika Pembahasan

Agar materi penelitian ini lebih mudah dipahami, penulis menyajikan penjelasan yang sistematis berdasarkan bab demi bab berbagai sub bab, termasuk:

BAB I, Pendahuluan, merupakan bab yang menyajikan latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan istilah dan sistematika pembahasan.

BAB II, Landasan teori, yang terdiri dari: Pengertian Peluang, Pengertian Pengrajin, Pengertian Keripik, Pengertian Tempe, dan Ekonomi Keluarga.

BAB III, Metode penelitian, menguraikan lokasi penelitian, waktu penelitian, jenis penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, teknik analisis data, teknik keabsahan data.

BAB IV, Hasil penelitian, menguraikan gambaran umum Desa Gonting Malaha, dan membuat tentang hasil penelitian berupa temuan-temuan yang ada dilokaasi.

BAB V, Uraikan sampul, yang meliputi temuan-temuan terkait dengan hasil kajian yang diperoleh serta gagasan-gagasan yang berisi hal-hal konstruktif yang dapat dilakukan untuk menjadikannya lebih baik lagi di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN