

ABSTRAK

PENGRAJIN TAHU DAN TEMPE DI KECAMATAN WAY HALIM BANDAR LAMPUNG DALAM MENGHADAPI TANTANGAN

**Oleh
Ranalia Andriana**

Salah satu usaha kecil yang potensial dikembangkan adalah industri pembuatan tahu dan tempe. Kalau usaha itu dijalankan serius pasti akan menguntungkan karena konsumen tahu dan tempe sangat luas, mencakup semua strata sosial. Tahu dan tempe tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat kelas bawah dan menengah saja, tetapi juga kelas atas. Ini terlihat telah masuknya produk tahu dan tempe di pasar swalayan. Selain itu, tahu dan tempe termasuk lauk yang bergizi tinggi dan rendah kolesterol.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: “ Bagaimanakah upaya pengrajin tahu dan tempe dalam menghadapi tantangan berupa bahan baku, kebutuhan modal, kebutuhan tenaga kerja, dan sistem pemasaran di Kecamatan Way Halim Bandar Lampung?”

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan kebutuhan bahan baku, kebutuhan modal, tenaga kerja sistem pemasaran tahu dan tempe di Kecamatan Way Halim Bandar Lampung.

Tipe penelitian ini adalah kualitatif. Fokus penelitian ini adalah tantangan yang dihadapi pengrajin tahu tempe berupa bahan baku yang digunakan dalam memproduksi tahu dan tempe, besarnya modal yang digunakan dalam memproduksi tahu dan tempe, tenaga kerja yang dibutuhkan dalam memproduksi

tahu dan tempe dan sistem pemasaran pengrajin tahu dan tempe di Kecamatan Way Halim Bandar Lampung. Data dikumpulkan dengan wawancara. Data selanjutnya dianalisis secara kualitatif, dengan tahapan reduksi, display dan verifikasi data. Informen dalam penelitian ini adalah Pengrajin tahu dan tempe di Kecamatan Way Halim Bandar Lampung yang masuk kedalam kriteria yaitu sebanyak 5 orang dengan menggunakan tehnik *purposive* di mana pemilihan informan dipilih secara sengaja berdasarkan kriteria yang telah ditentukan .

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang disesuaikan dengan fokus penelitian maka diperoleh temuan yang menunjukkan bahwa bahan baku yang digunakan adalah kedelai impor. Untuk mendapatkan bahan baku pengrajin tahu dan tempe tidak mengalami kesulitan Upaya yang dilakukan oleh pengrajin tahu dan tempe ketika bahan baku sedang mahal adalah dengan cara memperkecil ukuran tahu dan tempe dengan harga jual yang sama. Modal yang digunakan pengrajin tahu dan tempe adalah menggunakan modal sendiri dan pinjaman. Upaya yang dilakukan adalah dengan meminjam modal dari orang terdekat. Tenaga kerja yang dibutuhkan pengrajin tahu dan tempe adalah sebanyak 2-4 orang, Upaya yang dilakukan pengrajin tahu dan tempe untuk mendapatkan tenaga kerja adalah dengan mempekerjakan masyarakat sekitar, sehingga dapat terpenuhi tenaga kerja untuk melakukan proses produksi. Sistem pemasaran pengrajin tahu dan tempe adalah dengan membuka kios sendiri di pasar dari pagi sampai dengan siang hari. Upaya yang dilakukan bagi pengrajin yang tidak memiliki kios yaitu dengan menitipkan barangnya kesesama pengrajin dengan sistem kongsinasi yaitu pembayaran setelah barang terjual.

Kata Kunci: Tahu, tempe, menghadapi Tantangan