

**DESKRIPSI USAHA INDUSTRI TEMPE DI KELURAHAN JAGABAYA II
KECAMATAN WAY HALIM KOTA BANDAR LAMPUNG
TAHUN 2018**

(Skripsi)

Oleh

AYU GITA APRILIA



**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2019**

ABSTRACT

DESCRIPTION OF TEMPE BISNIS INDUSTRY IN KELURAHAN JAGABAYA II KECAMATAN WAY HALIM KOTA BANDAR LAMPUNG IN 2018

By

Ayu Gita Aprilia

This study aims to examine the factors that support the sustainability of the tempe industry in Kelurahan Jagabaya II. The research method uses descriptive. The study population was 35 people. Data collection using interview techniques, questionnaires, and documentation. Descriptive data analysis techniques using frequency table analysis.

The results showed: (1) All entrepreneurs stated the ease of raw materials was a supporting factor for the sustainability of the tempe industry. (2) As many as 82.8% of entrepreneurs stated that capital was a supporting factor for tempe industry. (3) there are 62.8% of employers stating that labor is a supporting factor for the sustainability of the tempe industry. (4) as much as 91.4% of entrepreneurs stated fuel as a supporting factor for the sustainability of tempe industry. (5) as much as 80.0% of entrepreneurs stated transportation facilities as

a supporting factor for the sustainability of the tempe industry. (6) as much as 85.7% of entrepreneurs stated marketing as a supporting factor for the sustainability of tempe industry.

Keywords: description, supporting factor, tempe industry

ABSTRAK

DESKRIPSI USAHA INDUSTRI TEMPE DI KELURAHAN JAGABAYA II KECAMATAN WAY HALIM KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2018

Oleh

Ayu Gita Aprilia

Penelitian ini mengkaji tentang faktor yang mendukung keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II. Metode penelitian menggunakan deskriptif. Populasi penelitian sebanyak 35 orang. Pengumpulan data dengan menggunakan teknik wawancara, kuesioner, dan dokumentasi. Teknik analisis data deskriptif dengan menggunakan analisa tabel frekuensi.

Hasil penelitian menunjukkan: (1) Semua pengusaha menyatakan kemudahan bahan mentah menjadi faktor pendukung keberlangsungan industri tempe. (2) Sebanyak 82,8% pengusaha menyatakan modal sebagai faktor pendukung industri tempe. (3) terdapat 62,8% pengusaha menyatakan tenaga kerja sebagai faktor pendukung keberlangsungan industri tempe. (4) sebanyak 91,4% pengusaha menyatakan bahan bakar sebagai faktor pendukung keberlangsungan industri tempe. (5) sebanyak 80,0% pengusaha menyatakan sarana transportasi sebagai faktor pendukung keberlangsungan industri tempe. (6) sebanyak 85,7% pengusaha

menyatakan pemasaran sebagai faktor pendukung keberlangsungan industri tempe.

Kata Kunci: deskripsi, faktor pendukung, industri tempe

**DESKRIPSI USAHA INDUSTRI TEMPE DI KELURAHAN JAGABAYA II
KECAMATAN WAY HALIM KOTA BANDAR LAMPUNG
TAHUN 2018**

Oleh

AYU GITA APRILIA

Skripsi

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA PENDIDIKAN**

Pada

**Program Studi Pendidikan Geografi
Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial**



**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2019**

Judul Skripsi : **DESKRIPSI USAHA INDUSTRI TEMPE DI
KELURAHAN JAGABAYA II KECAMATAN WAY
HALIM KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2018**

Nama Mahasiswa : **Ayu Gita Aprifia**

No. Pokok Mahasiswa : 1113034015

Program Studi : Pendidikan Geografi

Jurusan : Pendidikan IPS

Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan



Pembimbing Utama,

Dr. Trisnaningsih, M.Si.
NIP 19561126 198303 2 001

Pembimbing Pembantu,

Drs. Edy Haryono, M.Si.
NIP 19571218 198603 1 002

2. Mengetahui

Ketua Jurusan Pendidikan
Ilmu Pengetahuan Sosial

Drs. Tedi Rusman, M.Si.
NIP 19600826 198603 1 001

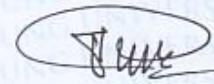
Ketua Program Studi
Pendidikan Geografi

Dr. Sugeng Widodo, M.Pd.
NIP 19750517 200501 1 002

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

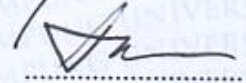
Ketua : **Dr. Trisnaningsih, M.Si.**



Sekretaris : **Drs. Edy Haryono, M.Si.**



Penguji
Bukan Pembimbing : **Drs. Sudarmi, M.Si.**



Dean Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Prof. Dr. Patuan Raja, M.Pd.
NIP. 19620804 198905 1 001

Tanggal Lulus Ujian Skripsi : **19 Juni 2019**

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ayu Gita Aprilia
NPM : 1113034015
Program Studi : Pendidikan Geografi
Jurusan/Fakultas : Pendidikan IPS/FKIP
Alamat : Jl. Tupai Gg. Komando 3 No. 4 Segala Mider,
Tanjung Karang Barat, Kota Bandar Lampung

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi yang berjudul “Deskripsi Usaha Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini disebut dalam daftar pustaka.

Bandar Lampung,
Yang menyatakan

2019



Ayu Gita Aprilia
NPM 1113034015

RIWAYAT HIDUP



Ayu Gita Aprilia dilahirkan di Bandar Lampung, 13 April 1993. Penulis merupakan anak ketiga dari tiga bersaudara pasangan Bapak A. Dharmawan Toha (almarhum) dan Ibu Hermawati (almarhumah). Penulis telah menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD N 2 Palapa pada Tahun 2005, pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP PGRI 1 Bandar Lampung pada Tahun 2008, pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA N 2 Bandar Lampung pada Tahun 2011, pada Tahun 2011 penulis diterima di Universitas Lampung, pada Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Program Studi Pendidikan Geografi melalui jalur Undangan.

MOTTO

“Jangan takut akan kegagalan, jadikanlah kegagalan sebagai pelajaran
karena kegagalan adalah awal dari keberhasilan”

(Ayu Gita Aprilia)

PERSEMBAHAN

Kepada Ayahanda dan Ibunda Tersayang

Almamater tercinta “Universitas Lampung”

SANWACANA

Bismillahirrahmanirrahim,

Puji syukur kehadirat Allah SWT, atas berkat rahmat, hidayah, serta inayah-Nya, penulis masih diberi kesehatan sehingga skripsi yang berjudul “Deskripsi Usaha Industri Tempe Di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018”, dapat diselesaikan dengan segenap kemampuan dan keterbatasan yang ada.

Skripsi ini disusun berkat bimbingan Ibu Dr. Trisnaningsih, M.Si., selaku Dosen Pembimbing I dan sebagai PA (Pembimbing Akademik) yang dengan sabar membimbing penulis untuk memberikan kritik dan saran dalam penyusunan skripsi ini, Bapak Drs. Edy Haryono, M.Si., selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan perhatian, dan motivasi. Serta kepada Bapak Drs. Sudarmi, M.Si., selaku Pembahas yang sudah memberikan bimbingan serta petunjuk demi terlaksananya penelitian hingga tersusun skripsi ini.

Terselesaikannya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak. Oleh karena itu, melalui kesempatan ini, penulis menghaturkan ucapan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Patuan Raja, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung.
2. Bapak Dr. Sunyono, M.Si., selaku Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kerja Sama Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung.
3. Bapak Drs. Supriyadi, M.Pd., selaku Wakil Dekan Bidang Umum dan Keuangan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung.
4. Ibu Dr. Riswanti Rini, M.Si., selaku Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Alumni Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung.
5. Bapak Drs. Tedi Rusman, M.Si., selaku Ketua Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung.
6. Bapak Dr. Sugeng Widodo, M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Geografi Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung.
7. Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Program Studi Pendidikan Geografi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung yang telah mendidik dan memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis.
8. Kepada Bapak Cik Ujang M selaku Kepala Kelurahan Jagabaya II yang telah memberikan izin penelitian di Kelurahan Jagabaya II.
9. Ibuku tercinta Hermawati dan Ayahku Dharmawan Toha, serta kakak Velly Puspita Sari dan Rellya Runa Sari yang selalu memberikan semangat dalam menyelesaikan skripsi.

10. Sahabat-sahabtku dan teman-teman Geografi 2011 terima kasih untuk kebersamaan dan semangat yang selalu diberikan kepada penulis.

11. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Terima kasih.

Semoga dengan bantuan dan dukungan yang diberikan mendapat balasan pahala disisi Allah SWT dan semoga skripsi ini bermanfaat. *Amin Ya Robbal' Alamin.*

Bandar Lampung, 2019

Penulis,

Ayu Gita Aprilia

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Rumusan Masalah	7
D. Tujuan Penelitian.....	7
E. Kegunaan Penelitian	8
F. Ruang Lingkup Penelitian	9
II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Pustaka	10
1. Pengertian Geografi Industri	10
2. Pengertian Industri	11
3. Syarat Berdirinya Industri	11
4. Industri Tempe	12
5. Bahan Mentah	13
6. Modal Produksi	14
7. Tenaga Kerja	15
8. Bahan Bakar	16
9. Sarana Transportasi	16
10. Pemasaran	17
B. Penelitian yang Relevan	18
C. Kerangka Pikir.....	25
D. Hipotesis.....	26
III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian.....	27
B. Lokasi Penelitian	27
C. Populasi dan Sampel	27
D. Variabel dan Definisi Operasional Variabel	28
1. Variabel penelitian	28
2. Definisi Operasional Variabel.....	29
E. Teknik Pengumpulan Data	31

1. Teknik Kuesioner	32
2. Teknik Wawancara	32
3. Teknik Dokumentasi	32
F. Teknik Analisis Data	33
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Wilayah Penelitian.....	34
1) Sejarah Kelurahan Jagabaya II	34
2) Luas dan Lokasi Kelurahan Jagabaya II	35
3) Fasilitas Umum di Kelurahan Jagabaya II.....	37
4) Keadaan Penduduk Kelurahan Jagabaya II	37
a) Jumlah Penduduk dan Pertumbuhan Penduduk	37
b) Kepadatan Penduduk	39
c) Komposisi Penduduk	40
5) Sejarah Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II.....	44
6) Proses Pembuatan Tempe	45
B. Hasil Penelitian.....	50
1) Identitas Responden.....	50
a) Umur Responden	51
b) Pendidikan	52
2) Deskripsi Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II	
KecamatanWay Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018	56
a) Asal Bahan Mentah	56
b) Modal Produksi.....	59
c) Tenaga Kerja.....	64
d) Bahan Bakar.....	70
e) Sarana Trasnportasi.....	74
f) Pemasaran.....	76
C. Pembahasan	80
a) Asal Bahan Mentah	80
b) Modal Produksi.....	80
c) Tenaga Kerja.....	81
d) Bahan Bakar.....	81
e) Sarana Trasnportasi.....	82
f) Pemasaran.....	82
V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	84
B. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Penelitian yang Relevan.....	18
2. Fasilitas Pendidikan di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2017.....	37
3. Komposisi Penduduk Menurut Umur dan Jenis Kelamin di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2017	41
4. Komposisi Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2017	44
5. Jumlah Responden Menurut Kelompok Umur Pengusaha Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	51
6. Tingkat Pendidikan Formal Responden Pengusaha Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	53
7. Bahan Mentah Menjadi Faktor Pendukung Keberlangsungan di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	56
8. Jenis Bahan Mentah yang Digunakan Pengusaha Tempe untuk Kegiatan Produksi di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	57
9. Modal Merupakan Faktor Pendukung Keberlangsungan di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	59
10. Modal Produksi Merupakan Faktor Pendukung Keberlangsungan di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	60
11. Jumlah Modal yang Digunakan Penguasaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	61
12. Tenaga Kerja Menjadi Faktor Pendukung Keberlangsungan di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	64
13. Jumlah Pengusaha Tempe Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	65
14. Jumlah Tenaga Kerja yang Dimiliki Pengusaha Tempe Berdasarkan Jenis Kelamin di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018.....	66

15. Asal Tenaga Kerja Pengusaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018.....	68
16. Bahan Bakar Menjadi Faktor Pendukung Keberlangsungan di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	70
17. Asal Bahan Bakar Pengusaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018.....	70
18. Jenis Bahan Bakar Pengusaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018.....	71
19. Sarana Transportasi Menjadi Faktor Pendukung Keberlangsungan di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	74
20. Jenis Transportasi Pengusaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018.....	74
21. Pemasaran Menjadi Faktor Pendukung Keberlangsungan di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	76
22. Cara Pemasaran Pengusaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018.....	76
23. Daerah Pemasaran Pemasaran Pengusaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Pikir Penelitian, Deskripsi Pendukung Keberlangsungan Industri Tempe Di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018	25
2. Peta Administrasi Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018	36
3. Piramida Penduduk Kelurahan Jagabaya II Tahun 2017.....	42
4. Tahap Pencucian Kedelai	46
5. Tahap Perendaman.....	47
6. Tahap Perebusan.....	48
7. Tahap Penirisan dan Pendinginan.....	48
8. Tahap Peragian	49
9. Tahap Pengemasan	49
10. Tahap Fermentasi.....	50
11. Peta Tingkat Pendidikan Pengusaha Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018	55
12. Peta Jumlah Modal Pengusaha Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018	63
13. Peta Jumlah Tenaga Kerja Pengusaha Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018	67
14. Peta Asal Tenaga Kerja Pengusaha Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018	69

15. Peta Penggunaan Jenis Bahan Bakar Pada Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018	73
16. Peta Daerah Pemasaran Pengusaha Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018	79

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner Penelitian	89
2. Rekapitulasi Hasil Kuesioner Penelitian	93
3. Surat Izin Penelitian Pendahuluan	95
4. Surat Izin Penelitian.....	96
5. Surat Balasan Izin Penelitian Tahun 2018.....	97

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri merupakan serangkaian kegiatan ekonomi yang mengolah bahan-bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi dan atau jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi penggunaannya, yang bertujuan untuk pemenuhan kebutuhan hidup masyarakat (Kartasapoetra, 1987:6). Pada dasarnya pembangunan industri bukan hanya bertujuan untuk mempercepat terciptanya struktur ekonomi yang lebih seimbang, tetapi juga bertujuan untuk memperluas kesempatan kerja bagi masyarakat. Kegiatan industri merupakan kegiatan perekonomian yang mesti dibangun diharapkan dengan adanya pembangunan industri maka masyarakat tidak hanya tergantung pada sektor pertanian, mengingat semakin sempitnya lahan pertanian yang ada dan tidak diimbangnya dengan penambahan jumlah penduduk yang semakin bertambah, hal ini dapat mengakibatkan semakin banyaknya jumlah pengangguran, maka pembangunan suatu industri merupakan salah satu penyediaan lapangan pekerjaan.

Salah satu sasaran pokok kebijaksanaan pembangunan industri di suatu daerah adalah pengembangan industri rumah tangga. Pengembangan industri tersebut ditujukan untuk memperluas kesempatan kerja, pemerataan kesempatan berusaha dan meningkatkan pendapatan setiap pengusaha untuk memasarkan hasil produksi yang diusahakan.

Di Indonesia terdapat beberapa jenis industri, baik dari industri skala besar sampai industri rumah tangga. Salah satunya adalah industri rumah tangga yaitu industri tempe. Hampir seluruh masyarakat Indonesia mengenal dan mengkonsumsi tempe baik di daerah pedesaan maupun daerah perkotaan. Pada saat ini tempe tidak hanya dijual di pasar-pasar tradisional di pedesaan, namun telah dijual diseluruh pasar-pasar tradisional di kota besar di Indonesia. Tempe merupakan makanan yang tidak tahan lama oleh sebab itu kebanyakan industri tempe didirikan dekat dengan tempat pemasaran.

Perekonomian yang paling signifikan membangun perekonomian kota Bandar Lampung yaitu sektor pengolahan, yang termasuk industri pengolahan yang terdapat di Kota Bandar Lampung yaitu: industri keripik pisang, industri kopi, industri tahu, industri tempe, usaha kain tapis dan sulam usus (BPS, 2015:375). Sebagai salah satu industri pengolahan yang terdapat di Kota Bandar Lampung, industri tempe mengalami perkembangan yang cukup pesat dan banyak ditemukan di Kota Bandar Lampung. Industri tempe merupakan industri rumah tangga dan dikerjakan secara tradisional dan mampu menyerap tenaga kerja.

Pembangunan industri dapat berlangsung dengan baik apabila didukung oleh beberapa faktor-faktor. Menurut Haryono (2011: 4), berdirinya industri di suatu wilayah didukung oleh :

Tersedianya bahan mentah/dasar yang akan diolah, adanya pasar, tersedianya tenaga kerja yang berpengalaman dan ahli, tersedia sumber tenaga, tersedia modal, adanya lalulintas/pengangkutan yang baik, organisasi yang baik untuk melancarkan dan mengatur segala sesuatu di bidang industri, adanya keamanan dan stabilitas politik, adanya kemauan untuk bekerja, dan iklim yang menguntungkan.

Menurut pendapat tersebut, tampak secara jelas bahwa faktor-faktor tersebut menunjukkan arti pentingnya dalam menumbuhkan aktivitas industri di suatu wilayah. Bahkan setiap faktornya saling mendukung dan tidak dapat dipisahkan dalam upaya kelanjutan dan pengembangan industri tersebut. Oleh karena itu, pada setiap industri perlu mempertimbangkan faktor-faktor tersebut, untuk menunjang keberlangsungan usaha yang dijalankan, seperti keberadaan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.

Berdasarkan data keadaan penduduk di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim memiliki jumlah penduduk 12.482 jiwa dengan 3.730 kepala keluarga. Masyarakat di Kelurahan Jagabaya II memiliki mata pencaharian yang bermacam-macam untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Salah satu jenis mata pencaharian masyarakatnya adalah pengusaha industri tempe. Tempat perkembangan dan pertumbuhan industri tempe di Kota Bandar Lampung adalah Kelurahan Jagabaya II yang terletak di Kecamatan Way Halim, yang terbagi dalam 3 lingkungan dan 32 RT, industri tempe ini terdapat di Lingkungan II RT 1. Jumlah industri tempe yang terdapat di Kelurahan Jagabaya II sebanyak 35 Pengusaha.

Industri tempe di Kelurahan Jagabaya II mulai berdiri pada tahun 1980an yaitu awalnya sebanyak 2 industri (Wawancara dengan pengusaha tempe dan ketua RT, 18-21 November 2017). Pada tahun 1980 di Kelurahan Jagabaya II hanya terdapat beberapa orang yang menekuni industri tempe. Menurut hasil wawancara dengan pengusaha tempe hanya terdapat 2 orang yang menjadi pengusaha tempe. Akan tetapi pada tahun 1995 usaha tempe dirasa oleh masyarakat sekitar merupakan usaha yang menjanjikan sehingga pengusaha tempe menjadi berkembang

menjadi 19 orang. Lambat laun industri tempe yang ada di Kelurahan Jagabaya II menjadi berkembang pesat dan pada tahun 2001 pengusaha tempe menjadi 80 pengusaha tempe. Akan tetapi pada akhir 2008 harga bahan baku kedelai meningkat drastis yakni yang semula harganya sebesar Rp4.000,00/kg bergerak naik dan sekarang mencapai Rp7.700,00/kg. Hal ini membuat para pengusaha industri tempe gulung tikar atau menutup usahanya.

Industri tempe di Kelurahan Jagabaya II terbagi menjadi dua kategori jenis industri tempe, yakni industri tempe tradisional dan modern. Pada prinsipnya cara pembuatan tempe dengan cara baru sama dengan cara yang lama atau tradisional dan perbedaannya adalah terletak pada tahap pengupasan kulit kedelai. Dimana pada cara lama (tradisional) kedelai direbus dan direndam bersama kulitnya atau masih utuh sedangkan pada cara yang baru sebelumnya kedelai telah dikupas kulitnya (kupas kering) dengan menggunakan alat pengupasan kedelai. Tempe yang dibuat dengan cara baru warnanya (warna kedelai) lebih pucat bila dibandingkan dengan cara lama. Hal ini disebabkan karena pada cara baru kedelai direbus dan direndam dalam keadaan sudah terkupas kulitnya sehingga ada zat-zat yang larut.

Modal dalam berdirinya suatu industri merupakan syarat yang harus dipenuhi, agar industri dapat berjalan lancar diperlukan modal yang cukup. Modal diperlukan sejak awal industri dimulai dan dipergunakan untuk membeli bahan keperluan industri, selain itu modal dapat berupa bangunan dan peralatan yang digunakan untuk tempat pengolahan tempe, namun terkadang para pengusaha mengalami kekurangan modal untuk proses produksi. Berdasarkan hasil pra survey lapangan diketahui beberapa pengusaha tempe di Kelurahan Jagabaya II

mendapatkan modal usahanya dari uang pribadi atau modal sendiri, akan tetapi ada beberapa pengusaha tempe yang meminjam uang ke bank untuk tambahan modal mereka dalam pengembangan usaha tempennya. Modal dalam membuat tempe seringkali berubah ubah, karena harga dari bahan mentah yakni kedelai kerap kali mengalami kenaikan harga.

Bahan mentah yang digunakan oleh pengusaha industri tempe dalam proses membuat tempe adalah kacang kedelai. Di Kelurahan Jagabaya II tidak terdapat kacang kedelai sebagai bahan mentah pembuat tempe. Hal ini dikarenakan tidak adanya produksi kedelai di Kelurahan Jagabaya II, walaupun demikian industri tempe masih dapat berjalan dengan terdapatnya para agen yang menjual kedelai impor.

Bahan bakar dalam kegiatan industri tempe juga sangat penting keberadaannya. Proses pengolahan tempe dari kedelai mentah hingga menjadi kedelai matang harus direbus, hal ini tentu membutuhkan tidak sedikit bahan bakar. Bahan bakar yang digunakan untuk industri tempe di wilayah Jagabaya II masih tradisional, yaitu dengan menggunakan kayu bakar dan batok kelapa yang didapat dari wilayah sekitar atau membeli di agen-agen.

Sarana transportasi juga penting dalam berdirinya suatu industri dalam upaya membawa bahan mentah berupa kacang kedelai dari pemasok ketempat proses produksi, dan untuk pemasaran hasil produksi tempe. Dibutuhkan kendaraan angkut yang baik sehingga dapat menghubungkan hasil produksi ke para konsumen dengan lancar.

Dalam proses pemasaran tempe pengusaha biasanya memasarkan ke pasar-pasar yang terdapat di daerah Kota Bandar Lampung yaitu Pasar Gintung, Pasar Tugu, dan Pasar Way Halim, pengusaha tidak hanya memasarkan di dalam Kota Bandar Lampung saja, tetapi ada yang memasarkan sampai ke Pasar Natar. Pemasaran yang jauh tentu saja lebih banyak membutuhkan biaya transportasi, sedangkan harga jual tempe tetap sama dengan yang dipasarkan di dalam Kota Bandar Lampung, walaupun demikian industri tempe yang ada di Kelurahan Jagabaya II tetap mampu memproduksi tempe setiap harinya.

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Deskripsi Usaha Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti mengidentifikasi masalah yaitu sebagai berikut :

1. Apakah ketersediaan bahan mentah menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?
2. Apakah jumlah modal yang digunakan menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?
3. Apakah tenaga kerja menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?
4. Apakah bahan bakar menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?

5. Apakah transportasi menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?
6. Apakah pemasaran menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah ketersediaan bahan mentah menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?
2. Apakah ketersediaan jumlah modal yang digunakan menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?
3. Apakah ketersediaan tenaga kerja menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?
4. Apakah ketersediaan bahan bakar menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?
5. Apakah ketersediaan transportasi menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?
6. Apakah ketersediaan pemasaran menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mendeskripsikan ketersediaan bahan mentah di pasaran dalam memenuhi keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
2. Mendeskripsikan jumlah modal yang digunakan dalam memenuhi keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
3. Mendeskripsikan tenaga kerja yang bekerja pada usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
4. Mendeskripsikan bahan bakar dalam memenuhi keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
5. Mendeskripsikan transportasi pada usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
6. mendeskripsikan pemasaran hasil produksi pada usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.

E. Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini, adalah sebagai berikut :

1. Sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Geografi Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung.
2. Mengaplikasikan ilmu Geografi terutama mata kuliah Geografi Industri yang diperoleh selama perkuliahan di Perguruan Tinggi Universitas Lampung.
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi penelitian sejenis.

F. Ruang Lingkup Penelitian

Adapun ruang lingkup dari penelitian ini adalah:

1. Ruang lingkup subjek penelitian: Pengusaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
2. Ruang lingkup objek penelitian: Keberadaan industri tempe.
3. Ruang lingkup tempat dan waktu penelitian: di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung tahun 2018.
4. Ruang lingkup ilmu penelitian ini adalah Geografi Industri.

Geografi industri adalah suatu sub bidang kajian dari geografi ekonomi dan berhubungan dengan aktivitas manufaktur (perpabrikasi) atau aktivitas sekunder (Nursid Sumaatmadja, 1988:179)

Industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung merupakan kegiatan industri yang mengolah bahan mentah kedelai menjadi bahan jadi yaitu tempe sehingga dapat dipasarkan dengan nilai jual yang lebih tinggi. Mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi di dalam penelitian ini termasuk ke dalam Geografi Industri.

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR

A. Tinjauan Pustaka

Dalam rangka memecahkan masalah yang akan diteliti, berikut beberapa pendapat ahli yang berkaitan dengan penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Pengertian Geografi Industri

Menurut Johnston (1981:164), menyatakan bahwa geografi industri adalah cabang dari geografi ekonomi yang mempelajari tentang ruang yang berkenaan dengan tempat penyelenggaraan aktivitas industri.

Dari kacamata geografi, industri sebagai suatu sistem, merupakan perpaduan subsistem fisis dengan subsistem manusia. Subsistem fisis yang mendukung pertumbuhan dan perkembangan industri yaitu komponen-komponen lahan, bahan mentah atau bahan baku, sumber daya energi, iklim dengan segala proses alamiahnya. Sedangkan subsistem manusia yang mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan industri meliputi komponen-komponen tenaga kerja, kemampuan teknologi, tradisi, keadaan politik, keadaan pemerintahan, transportasi dan komunikasi, konsumen dan pasar, dan lain-lain sebagainya (Sumaatmadja (1988:179-180).

Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa geografi industri merupakan cabang dari geografi khususnya geografi ekonomi, dimana keberadaan suatu industri tidak terlepas dari keberadaan unsur pendukung, diantaranya faktor lokasi, persebaran industri dan faktor-faktor yang mempengaruhinya.

2. Pengertian Industri

Menurut Bintarto (1968:90), industri adalah setiap usaha yang merupakan suatu unit produksi yang membuat suatu barang atau mengerjakan barang atau bahan di suatu tempat tertentu untuk keperluan masyarakat. Menurut Sumaatmadja (1988:179), industri adalah suatu kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah menjadi barang jadi atau setengah jadi (*manufacturing industri*).

Menurut Kartasapoetra (1987:6), industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan-bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi dan atau jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi penggunaannya.

Berdasarkan uraian di atas diketahui bahwa industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan-bahan mentah, melalui proses produksi yang akhirnya menjadi bentuk suatu barang dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi dan siap dipasarkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Seperti halnya pada industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung dengan mengolah kedelai menjadi tempe.

3. Syarat Berdirinya Industri

Dalam mendirikan suatu industri pengusaha harus memenuhi beberapa syarat, yaitu :

Menurut Bintarto (1968:91), syarat-syarat yang harus dipenuhi dalam melaksanakan industri antara lain :

- a. Tersedianya bahan mentah/dasar.
- b. Tersedianya sumber tenaga, alam maupun manusia.
- c. Tersedianya tenaga kerja yang berpengalaman dan ahli untuk dapat mengolah sumber-sumber daya.
- d. Tersedianya modal.

- e. Lalu lintas yang baik.
- f. Organisasi yang baik untuk melancarkan dan mengatur segala sesuatu dalam bidang industri.
- g. Keinsafan dan kejujuran masyarakat dalam menanggapi dan melaksanakan tugas.
- h. Mengubah agraris-*geest* menjadi industry-*geest*.

Syarat-syarat berdirinya suatu industri menurut Robinson dalam Daldjoeni (1992:58), antara lain :

- a. Bahan mentah
- b. Sumberdaya tenaga
- c. Suplai tenaga kerja
- d. Suplai air
- e. Pasaran
- f. Fasilitas transportasi

Adapun wilayah perindustrian yang ideal menyajikan empat kebutuhan asasi : bahan mentah, bahan bakar dan atau tenaga, buruh, dan konsumen. Tetapi karena lokasi yang bersyarat penuh itu jarang terdapat maka dipilih salah satu faktor yang paling menentukan berdirinya pabrik.

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui apa saja syarat-syarat yang harus dipenuhi untuk mendirikan suatu industri agar di kemudian hari akan memberikan dampak positif diantaranya menyerap tenaga kerja dan dapat meningkatkan pendapatan daerah.

4. Industri Tempe

Tempe merupakan makanan murah dan mudah di dapatkan di pasar tradisional maupun pasar modern. Cahyadi (2009:41) mengemukakan bahwa :

tempe adalah makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi kapang golongan *Rhizopus*. Pembuatan tempe membutuhkan bahan baku kedelai. Melalui proses fermentasi, komponen-komponen nutrisi yang kompleks pada kedelai dicerna oleh kapang dengan reaksi enzimatik dan dihasilkan senyawa-senyawa yang lebih sederhana. Dengan adanya proses fermentasi, kedelai yang dibuat tempe rasanya menjadi lebih enak dan nutrisinya lebih mudah dicerna tubuh dibandingkan

kedelai yang dimakan tanpa mengalami fermentasi. Keuntungan lain dengan dibuat tempe adalah bau langunya hilang serta cita rasa dan aroma kedelai bertambah sedap.

Menurut Salim (2012:28), proses fermentasi dari kedelai menjadi tempe oleh kapang *Rhizopus sp*, telah meningkatkan kadar kepadatan terlarut, nitrogen asam amino bebas, asam lemak bebas, nilai cerna, dan nilai proteinnya.

Industri tempe adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah berupa kedelai menjadi barang dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi yaitu tempe sebagai upaya memenuhi kebutuhan masyarakat. Produksi/ pembuatan tempe kebanyakan dilakukan oleh industri rumah tangga.

Berdasarkan uraian tersebut industri tempe merupakan kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah berupa kedelai menjadi barang yang memiliki nilai harga yang lebih tinggi yaitu tempe sebagai salah satu bahan makanan yang merupakan ciri khas Indonesia.

5. Bahan Mentah

Dalam mendirikan industri dibutuhkan bahan mentah. Menurut Nursid Sumaatmadja berikut ini :

Dari kacamata geografi, industri sebagai suatu sistem, merupakan perpaduan subsistem fisis dengan subsistem manusia. Subsistem fisis yang mendukung pertumbuhan dan perkembangan industri yaitu komponen-komponen lahan, bahan mentah, sumber daya energi, iklim dengan segala proses alamiahnya. Sedangkan subsistem manusia yang memengaruhi pertumbuhan dan perkembangan industri meliputi komponen-komponen tenaga kerja, kemampuan teknologi, tradisi, keadaan politik, keadaan pemerintah, transportasi dan komunikasi, konsumen dan pasar dan lain-lain sebagainya. Perpaduan semua komponen itulah yang mendukung maju mundurnya suatu industri. (Nursid Sumaatmadja 1988:179-180)

Menurut Kartasapoetra (1987:17), bahan mentah adalah semua bahan yang diperoleh dari sumber daya alam atau yang diperoleh dari usaha manusia untuk

dimanfaatkan lebih lanjut. Keberadaan bahan mentah sangat penting bagi kelanjutan suatu usaha industri, hal ini sesuai dengan pendapat yang dinyatakan oleh :

Berdasarkan pendapat tersebut, dalam suatu industri bahan mentah merupakan suatu hal yang penting bagi keberlangsungan proses produksi. Apabila sulit memperoleh bahan mentah maka akan menghambat proses produksi dan semakin sulit memperoleh bahan mentah, sehingga memperbesar biaya produksi. Bahan mentah yang dimaksud dalam penelitian ini adalah kedelai yang diproses menjadi tempe.

6. Modal Produksi

Modal merupakan salah satu syarat penting dalam kegiatan industri tempe, menurut Djojodipuro (1992:38), modal dapat diartikan sebagai apa saja yang dibuat oleh manusia dan dipergunakan dalam proses produksi. Modal dapat berupa bangunan, mesin, dan peralatan lainnya maupun berupa sejumlah uang atau dana. Menurut Kartasapoetra (1987:38) :

Pada dasarnya modal itu dapat berupa segala sesuatu yang dimiliki, selain uang dapat pula berwujud benda, baik benda-benda yang berwujud maupun benda yang tidak berwujud, seperti misalnya : tanah dan bangunan di atasnya, peralatan serta mesin-mesin penunjang kegiatan usaha, bahan-bahan yang akan digunakan dalam produksi, rancangan dan proses, oktroi dan hak cipta, goodwill, merk dagang, kejuruan, keahlian dan lain sebagainya.

Modal merupakan salah satu syarat penting dalam suatu industri, seseorang yang sudah mempunyai rencana ingin memulai usaha akan lebih baik mempersiapkan modal, baik dari uang sendiri, meminjam, kredit dari bank pemerintah maupun swasta. Modal dapat menjadi penentu lancar atau tidaknya industri, karena modal

harus tetap ada pada setiap usaha untuk dapat menjalankan fungsinya, atau dengan kata lain modal terus menerus diperlukan untuk kelancaran usaha.

Modal pada industri merupakan hal penting karena modal diperlukan untuk keberlangsungan suatu industri tempe. Modal dalam penelitian ini adalah sejumlah uang yang akan digunakan untuk proses produksi industri tempe.

7. Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan faktor produksi penting yang secara langsung maupun tidak langsung menjalankan industri. Menurut Mulyadi S (2003:59), Tenaga kerja adalah penduduk dalam usia kerja (berusia 15-64 tahun) atau jumlah seluruh penduduk dalam suatu negara yang dapat memproduksi barang dan jasa jika ada permintaan terhadap tenaga mereka mau berpartisipasi dalam aktivitas tersebut.

Menurut Djojodipuro (1992:34), tenaga kerja dalam suatu industri termasuk faktor yang penting dalam memproses bahan mentah menjadi bahan jadi atau setengah jadi. Tenaga kerja selalu dipergunakan dalam produksi sebagai unsur yang langsung terlihat dalam maupun yang mengatur produksi. Pada dasarnya tenaga kerja dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, seperti tenaga kasar, tenaga terampil, tenaga manajerial dan pengrajin.

Berdasarkan pendapat di atas, dapat dinyatakan bahwa tenaga kerja untuk industri tempe yang dimaksud dalam penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang bekerja dari pengolahan bahan mentah (kedelai) sampai pembungkusan tempe hingga tempe siap untuk dipasarkan.

8. Bahan Bakar

Dalam mendirikan suatu industri, kecuali kemudahan dalam mendapatkan bahan mentah juga perlu kemudahan dalam mendapatkan bahan bakar. Bahan bakar merupakan daya (kekuatan) yang dapat digunakan untuk melakukan berbagai proses kegiatan industri (Kamus Besar Bahasa Indonesia 1990: 231). Bertolak dari pengertian tersebut, bahwa bahan bakar sebagai daya yang dapat digunakan untuk melakukan proses industri yang dapat digunakan untuk proses produksi. Jenis bahan bakar yang digunakan untuk proses produksi oleh pengusaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung adalah kayu dan tempurung kelapa.

9. Sarana Transportasi

Sarana transportasi sangat penting peranannya bagi suatu industri dan untuk mengembangkan industri disuatu tempat perlu didukung oleh berbagai kemudahan dalam memperoleh sarana transportasi. Menurut Haryono (2011: 4), sarana transportasi adalah untuk membawa bahan mentah dari tempat penemuannya ke pabrik dan pemasaran hasil pabrik, dibutuhkan kendaraan angkut dan jalan yang cukup baik dengan jaringan jalan yang cukup luas. Menurut pendapat Djojodipuro (1992:54), bahwa peran sarana dan prasarana transportasi adalah sangat besar bagi industri, karena dalam pengadaan bahan mentah dan penyaluran hasil produksi ke konsumen tidak terlepas dari peran transportasi.

Berdasarkan pendapat tersebut, bahwa transportasi sangat diperlukan untuk memperlancar proses industri. Demikian juga halnya transportasi pada industri tempe di Kelurahan Jagabaya II, transportasi digunakan untuk mengangkut bahan

mentah dan untuk pemasaran hasil produksi. Adapun sarana transportasi yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu sarana transportasi yang digunakan untuk pengangkutan bahan mentah dan pemasaran hasil produksi.

10. Pemasaran

Tujuan dari suatu industri adalah memproduksi barang untuk disampaikan kepada konsumen, untuk tersampainya barang dari produsen kepada konsumen maka perlu pemasaran. Pemasaran menurut Kolter (2009:5), adalah sebuah proses kemasyarakatan dimana individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan dan secara bebas mempertukarkan produk dan jasa yang bernilai dengan orang lain. Menurut Sumarni dan Jhon Soeprihanto (1993:217) pemasaran adalah sistem keseluruhan dari kegiatan-kegiatan bisnis yang ditunjukkan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa yang memuaskan kebutuhan pembeli. Menurut *American Marketing Association* (AMA) dalam Kolter (2009:5), pemasaran adalah suatu fungsi organisasi dan serangkaian proses untuk menciptakan, mengomunikasikan, dan memberikan nilai kepada pelanggan dan untuk mengelola hubungan pelanggan dengan cara yang menguntungkan organisasi dan pemangku kepentingan.

Menurut pendapat tersebut pemasaran menjadi usaha untuk menyalurkan hasil produksi, seperti produksi pada industri tempe dapat disimpulkan pula bahwa pemasaran merupakan suatu proses akhir dari sistem produksi. Tujuan daripada pemasaran ini adalah untuk menjual produk barang yang dihasilkan dalam industri yang dikelola. Pemasaran yang dilakukan biasanya dijual di pasar-pasar terdekat.

B. Penelitian yang Relevan

Tabel 1 Penelitian yang Relevan

No	Nama Peneliti	Judul	Tujuan	Metode dan Teknik Analisis	Hasil Penelitian
1	Mona Isyanti	Deskripsi keberadaan industri tempe di Kelurahan Kedamaian Kecamatan Tanjung Karang Timur Kota Bandar Lampung Tahun 2009	Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan asal bahan mentah, asal tenaga kerja, jumlah modal, jumlah produksi, pemasaran dan jarak pemasaran	Metode penelitian menggunakan metode deskriptif dan menggunakan analisis data menggunakan analisis deskriptif	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan mentah (kedelai) yang digunakan membuat tempe pada industri tempe di Kelurahan Kedamaian adalah kedelai impor yang diperoleh dari agen kedelai. Hal ini sesuai dengan jawaban responden sebanyak 21 (100%) memperoleh kedelai dari agen kedelai. 2. Sebagian besar (57%) pengusaha tempe di Kelurahan Kedamaian memiliki modal dibawah rata-rata. 3. Tenaga kerja yang terlibat dalam produksi tempe di Kelurahan Kedamaian semuanya merupakan anggota keluarga. Dengan demikian dalam usaha produksi tempe di Kelurahan Kedamaian tidak merekrut tenaga kerja dari luar anggota. 4. Sebanyak 57% pengusaha di Kelurahan Kedamaian dalam

					<p>menghasilkan tempe masih di bawah rata-rata yaitu kurang dari 260 bungkus/hari.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Tempe-tempe yang diproduksi oleh pengusaha tempe di Kelurahan Kedamaian selalu terjual habis. 6. Dalam pemasaran tempe-tempe yang diproduksi pengusaha di Kelurahan Kedamaian seluruhnya lancar-lancar saja walaupun dengan cara-cara yang berbeda yaitu ada yang hanya berjualan di pasar dan ada juga selain dijual di pasar menjual juga ke warung-warung. 7. Jarak yang ditempuh setiap hari oleh pengusaha pada industri tempe di Kelurahan Kedamaian adalah : jarak dekat sebanyak 14 (63%) pengusaha jarak jauh 7 (33%) pengusaha. Pasar tempat mereka menjual tempe tidak hanya yang ada di sekitar tempat produksinya saja, tiga orang diantaranya menjual tempe hingga luar kota Bandar Lampung yaitu Pringsewu. 8. Lebih dari separuh pengusaha tempe (57%) berpendapatan di bawah rata-rata. Hal ini terkait
--	--	--	--	--	---

					dengan besarnya modal yang mereka gunakan. Dengan persentase yang sama yaitu 57% pengusaha tempe bermodalkan di bawah rata-rata.
2.	Muhammad Nasrun Safitra	Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi industri tahu dan tempe di Kota Makassar.	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh input modal tetap, bahan baku dan tenaga kerja terhadap produksi tahu dan tempe yang ada di Kota Makassar.	<ul style="list-style-type: none"> • Metode yang digunakan survei. • Populasi dalam penelitian ini adalah industri tahu dan tempe yang ada di Kota Makassar. • Teknik pengambilan sampel menggunakan proportional random sampling 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengaruh variabel modal tetap (X1) terhadap produksi industri tahu dan tempe di kota Makassar yaitu tidak signifikan. Dengan demikian variabel modal tetap (mesin) tidak mempengaruhi besarnya produksi tahu dan tempe yang ada di Kota Makassar. Hal ini disebabkan karena seberapa besar pun modal tetap (X1) yang digunakan atau dikeluarkan tidak berpengaruh terhadap hasil produksi jika tidak didukung oleh besarnya bahan baku (X2) yang digunakan. 2. Dari hasil uji regresi yang dilakukan bahwa Variabel bahan baku (X2) berpengaruh signifikan terhadap produksi industri tahu dan tempe di kota Makassar. Hal ini dikarenakan bahan baku merupakan variabel utama dalam melakukan produksi dalam sebuah industri dengan kata lain kegiatan produksi

					<p>akan berhenti jika bahan baku tidak tersedia.</p> <p>3. Variabel tenaga kerja (X3) terhadap produksi industri tahu dan tempe di Kota Makassar yaitu tidak signifikan. Hal ini dikarenakan pada industri tahu dan tempe di Kota Makassar masih pada taraf home industri yaitu tenaga kerja yang paling banyak sebesar 4 orang dan masih dibatasi pada jumlah permintaan kepada konsumen sehingga bahan baku yang juga digunakan akan dibatasi.</p>
3.	Ardyarta David Pradana	Faktor-Faktor yang mempengaruhi Efisiensi Industri Rumah Tangga Keripik Tempe di Kabupaten Blora	Menganalisis pengaruh besarnya modal yang digunakan untuk membeli bahan baku, Tenaga Kerja, dan penggunaan teknologi terhadap efisiensi produksi industri rumah tangga keripik tempe.	<ul style="list-style-type: none"> • Metode yang digunakan metode kuantitatif menggunakan data statistik • Pengambilan sampel menggunakan generalisasi subjek yaitu, mengambil semua populasi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terdapat pengaruh besarnya modal yang belum efisien yang digunakan untuk pembelian bahan baku, tenaga kerja, dan teknologi yang digunakan dalam industri rumah tangga keripik tempe di Kabupaten Blora terhadap efisiensi harga, efisiensi teknik, dan efisiensi ekonomi sehingga perlu adanya penambahan modal produksi. 2. Pemanfaatan faktor input industri rumah tangga keripik tempe yaitu bahan baku, tenaga kerja dan modal di Kabupaten Blora belum efisien,

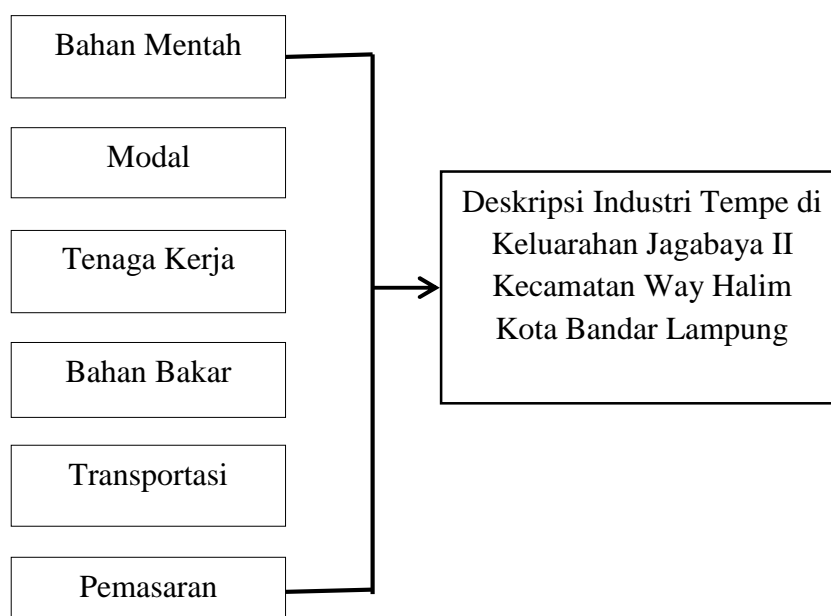
					<p>masih diperlukan peningkatan efisiensi terutama pada bahan baku.</p> <p>3. Kendala yang timbul dalam usaha peningkatan efisiensi produksi keripik tempe di Kabupaten Blora adalah masih sedikitnya alat modern yang digunakan sehingga banyaknya produksi yang dihasilkan kurang optimal secara kuantitas.</p>
4.	Citra Restu Wardani	Analisis Usaha Pembuatan Tempe Kedelai di Kabupaten Purworejo	<p>Mengkaji besarnya biaya, penerimaan, keuntungan dan profitabilitas dari usaha pembuatan tempe kedelai skala rumah tangga di Kabupaten Purworejo.</p> <p>Mengkaji besarnya efisiensi usaha pembuatan tempe kedelai skala rumah tangga di Kabupaten Purworejo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Metode yang digunakan metode deskriptif • Pengambilan sampel menggunakan proportional random sampling 	<p>1. Usaha pembuatan tempe kedelai cukup menguntungkan. Rata-rata biaya total yang dikeluarkan oleh produsen dalam sekali memproduksi tempe kedelai di Kabupaten Purworejo sebesar Rp 2.014.185,59 sedangkan penerimaan rata-rata yang diperoleh Rp 2.163.005,00, sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh produsen tempe sebesar Rp 148.819,41 dengan profitabilitas 7,39% .</p> <p>2. Usaha pembuatan tempe kedelai di Kabupaten Purworejo berisiko besar, dengan nilai koefisien variasi 1,35 dan nilai batas bawah minus Rp 251.945,09.</p>

					3. Usaha pembuatan tempe kedelai di Kabupaten Purworejo tidak efisien yaitu dengan nilai efisiensi 1,07.
5.	Mandara Nur Ibrahim Adji	Kontribusi Pendapatan Industri Tempe Di Kecamatan Banjar Kota Banjar Jawa Barat	Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui profil industri tempe di Kecamatan Banjar, Kota Banjar. Mengetahui biaya, keuntungan dan pendapatan industri tempe di Kecamatan Banjar, Kota Banjar.	<ul style="list-style-type: none"> • Metode penelitian yang digunakan metode deskriptif • Pengambilan sampel menggunakan metode sensus sebanyak 31 pengrajin. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rata-rata pengrajin industri tempe di Kecamatan Banjar dalam satu bulan melakukan produksi sebanyak 30 kali dengan rata-rata penggunaan bahan baku sebanyak 1.395,161 kg dan rata-rata menghasilkan output (tempe) sebanyak 1.619,3548 kg dengan harga Rp 10.000 per kg. Rata-rata penggunaan pekerja pada industri tempe adalah 1 untuk tenaga kerja dalam keluarga dan 1 untuk tenaga kerja luar keluarga. Sedangkan rata-rata penggunaan modal awal oleh masing-masing pengrajin adalah Rp 667.742. 2. Rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tempe selama satu bulan adalah Rp 12.801.001 untuk total biaya eksplisit dan Rp 709.757 untuk total biaya implisit sehingga rata-rata total biaya produksi adalah Rp 13.510.758. Penerimaan rata-rata yang diperoleh pengrajin adalah sebesar

					<p>Rp 16.193.548 sehingga mendapat rata-rata pendapatan sebesar Rp 3.392.547 dan mendapat rata-rata keuntungan sebesar Rp 2.682.790.</p> <p>3. Pendapatan yang dihasilkan dari industri tempe ternyata memberikan kontribusi yang besar terhadap pendapatan total keluarga pengrajin yaitu berkontribusi sebesar 72,41% dibandingkan dengan pendapatan yang dihasilkan dari luar industri tempe yang hanya sebesar 27,59 %.</p>
--	--	--	--	--	---

C. Kerangka Pikir

Ilmu Geografi memandang industri sebagai suatu sistem yang merupakan perpaduan dari subsistem fisis dengan subsistem manusia. Keberadaan industri di suatu wilayah tidak bisa terlepas dari kedua sistem tersebut, yang dapat mendukung berkembangnya suatu industri tersebut. Suatu kenyataan bahwa munculnya industri yang ada di berbagai wilayah tidak semua faktor pendukung industri tersebut tersedia di lokasi industri itu berlangsung. Keberlangsungan suatu industri perlu memperhatikan unsur-unsur yang dapat membantu kelancaran proses produksi, seperti kemudahan untuk mendapatkan bahan mentah, kemudahan untuk mendapatkan tenaga kerja, kemudahan untuk mendapatkan modal, kemudahan untuk mendapatkan sarana transportasi, kemudahan dan kelancaran pemasaran hasil produksi, seperti halnya keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung. Untuk mengetahui lebih jelasnya perhatikan bagan kerangka pikir berikut:



Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian, Deskripsi Industri Tempe Di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018.

D. Hipotesis

Adapun hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Faktor kemudahan mendapatkan bahan mentah sebagai faktor yang mendukung keberlangsungan usaha industri tempe dengan kriteria >80% pengusaha mudah mendapatkan bahan mentah.
2. Faktor ketersediaan modal sebagai faktor yang mendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II dengan kriteria >60% pengusaha mudah mendapatkam modal.
3. Faktor tenaga kerja sebagai faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II dengan kriteria >60% pengusaha mudah mendapatkan tenaga kerja.
4. Faktor kemudahan bahan bakar sebagai faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II dengan kriteria >60% pengusaha mudah mendapatkan bahan bakar.
5. Faktor kemudahan sarana transportasi sebagai faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II dengan kriteria >60% pengusaha mudah mendapatkan transportasi.
6. Faktor kemudahan pemasaran sebagai faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II dengan kriteria >60% pengusaha mudah memasarkan hasil produksi.

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif. Metode deskriptif menurut Sugiyono (2012:19) adalah sebagai berikut: Metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas. Metode deskriptif dalam penelitian ini adalah suatu metode yang digunakan untuk melaporkan keadaan objek atau subjek yang diteliti.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi dalam penelitian ini berada di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung. Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Jagabaya II karena lokasi tersebut merupakan daerah yang paling banyak terdapat industri tempe dan merupakan daerah penyuplai tempe terbesar di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.

C. Populasi dan Sampel

Menurut Suharsimi Arikunto (2010:173) populasi adalah keseluruhan objek penelitian. Dalam penelitian ini yang dijadikan pertimbangan yaitu banyaknya

jumlah pengusaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung yang berjumlah 35 pengusaha. Alasan peneliti mengambil populasi industri tempe di Kelurahan Jagabaya 2 Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung dikarenakan industri tersebut sudah lama mengembangkan industri tempe di Kota Bandar Lampung. Penelitian ini yang menjadi populasi adalah seluruh pengusaha industri tempe, jumlah pengusaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II terdapat 35 pengusaha. Menurut Arikunto (2010: 104) jika populasi kurang dari 100 maka digunakan rumus $N = n$ yang artinya populasi adalah sampel. Merujuk pada penjelasan di atas maka diputuskan bahwa sampel dalam penelitian ini adalah keseluruhan populasi tersebut yang artinya jumlah sampelnya sebanyak 35.

D. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian

Variabel adalah segala sesuatu yang menjadi objek penelitian, atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian, baik secara kuantitatif maupun kualitatif (Arikunto, 2010:161).

Variabel dalam penelitian ini adalah Faktor-faktor pendukung keberlangsungan industri tempe Di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung, yang meliputi : bahan mentah, tenaga kerja, modal, sarana transportasi, dan pemasaran hasil produksi serta profil pengusaha Industri Tempe.

2. Definisi Operasional Variabel

Definisi operasional adalah unsur penelitian yang memberitahukan bagaimana caranya mengukur suatu variabel (Singarimbun dan Efendi 1989:46).

Adapun definisi operasional variabel dalam penelitian ini adalah :

a. Modal

Modal dalam penelitian ini adalah sejumlah uang yang digunakan untuk membeli bahan mentah, bahan bakar, pembungkus, ragi dan biaya transportasi agar dapat memulai proses produksi tempe. Adapun kriteria asal modal dalam penelitian ini adalah:

- 1) Modal sendiri
- 2) Modal pinjaman

Adapun besarnya modal yang digunakan untuk pembuatan industri tempe dikategorikan berdasarkan sebagai berikut:

- 1) Besar apabila lebih besar dari jumlah modal rata-rata keseluruhan responden.
- 2) Kecil apabila lebih kecil dari jumlah modal rata-rata keseluruhan responden.

b. Bahan Mentah

Bahan mentah yang digunakan adalah kedelai. Adapun yang bahan mentah maksud dalam penelitian ini adalah asal kedelai dan ketersediaan kedelai yang digunakan dalam kegiatan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II. Berikut kriteria asal dan ketersediaan bahan mentah dalam penelitian ini adalah:

- 1) Asal bahan mentah:
 - a) Asal bahan mentah berupa kedelai yang berasal dari impor.
 - b) Asal bahan mentah berupa kedelai yang berasal dari lokal.

2) Ketersediaan bahan mentah:

- a) Bahan mentah mendukung apabila selalu tersedia di pasar, pemasok, dan toko terdekat.
- b) Bahan mentah tidak mendukung apabila tidak tersedia di pasar, pemasok, dan toko terdekat.

c. Bahan Bakar

Bahan bakar yang digunakan untuk merebus kedelai adalah bahan yang digunakan untuk merebus kedelai. Adapaun bahan bakar yang dimaksud dalam penelitian ini adalah asal mendapatkan bahan bakar dan jenis bahan bakar dalam memproduksi tempe. Berikut kriteria asal dan jenis bahan bakar dalam penelitian ini adalah:

1) Asal bahan bakar dalam proses industri tempe:

- a) Asal bahan bakar mendukung industri tempe apabila didapatkan dari dalam industri tempe.
- b) Asal bahan bakar tidak mendukung industri tempe apabila didapatkan dari luar industri tempe.

2) Jenis bahan bakar dalam proses industri tempe:

- a) Kayu bakar.
- b) Arang
- c) Minyak tanah
- d) Listrik
- e) Elpiji

d. Tenaga Kerja

Tenaga kerja dalam penelitian ini adalah orang yang bekerja untuk mengolah bahan mentah kedelai menjadi tempe. Adapun kriteria asal tenaga kerja untuk memproduksi tempe yakni:

- 1) Tenaga kerja mendukung apabila berasal dari dalam lokasi industri.
- 2) Tenaga kerja tidak mendukung apabila berasal dari luar lokasi industri.

e. Transportasi

Transportasi menjadi faktor pendukung apabila ketersediannya milik pribadi. Transportasi yang dimaksud dalam penelitian ini merupakan jenis sarana transportasi yang digunakan pengusaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II dalam memasarkan produksi tempennya. Jenis sarana transportasi yang digunakan yaitu, sepeda motor, mobil pick up, dan mobil truk.

f. Pemasaran Hasil Produksi

Pemasaran hasil produksi dalam penelitian ini untuk menyalurkan hasil produksi tempe Sedangkan kriteria pemasaran yang dimaksud adalah:

- 1) Pemasaran mendukung apabila dipasarkan ke pasar-pasar di Kecamatan Way Halim.
- 2) Pemasaran tidak mendukung apabila dipasarkan ke pasar-pasar di luar Kecamatan Way Halim.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Teknik Kuesioner

Menurut Sugiyono (2012:142) kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya.

Teknik kuesioner ini ditujukan kepada pengusaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung untuk mendapatkan data bersifat primer berupa informasi yang didapat di lapangan tentang deskripsi industri tempe antara lain bahan mentah, modal yang digunakan, tenaga kerja, bahan bakar, transportasi dan pemasaran hasil industri tempe.

2. Teknik Wawancara

Menurut Siswanto (2012: 58), teknik wawancara adalah cara pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan kepada responden secara langsung. Dalam penelitian ini menggunakan teknik wawancara terstruktur yang mana pedoman pertanyaan sudah terdapat dalam lembar kuesioner terkait dengan faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.

3. Teknik Dokumentasi

Dokumentasi merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan peneliti kualitatif untuk mendapatkan gambaran dari sudut pandang subjek melalui suatu media tertulis dan dokumen lainnya yang ditulis atau dibuat langsung oleh subjek yang bersangkutan (Herdiansyah, 2010: 143).

Teknik dokumentasi digunakan untuk mendapatkan data sekunder, berupa catatan atau arsip-arsip dari kantor Kelurahan Jagabaya II yaitu data luas wilayah, jumlah penduduk dan jenis mata pencaharian.

F. Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2012:244):

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri dan orang lain.

Penelitian ini akan menggunakan analisis data deskriptif dengan menggunakan persentase dalam bentuk tabel frekuensi. Berdasarkan data yang diperoleh, diklasifikasikan dan dipersentasekan untuk memberikan pengertian dari data dalam tabel yang disajikan dan selanjutnya disusun dan dianalisis sebagai laporan hasil penelitian. Untuk menghitung persentase dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$\% = \frac{n}{N} \times 100$$

Keterangan:

% = Persentase yang diperoleh

n = Jumlah nilai yang diperoleh

N = Jumlah responden

100% = Konstanta (Ali, 1985:184)

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka penelitian mengenai deskripsi pendukung keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Ketersediaan bahan mentah menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II, karena bahan mentah selalu tersedia dan mudah diperoleh dari agen pemasok.
2. Jumlah modal menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II karena, modal dibutuhkan untuk memproduksi tempe. Mayoritas pengusaha membutuhkan modal berkisar Rp >750.000 - 1.000.000 dengan jumlah 19 responden (54,29%). Modal yang digunakan didapatkan melalui modal sendiri atau pribadi.
3. Tenaga kerja menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II karena dengan adanya tenaga kerja produksi tempe dapat terlaksana. Tenaga kerja mayoritas berasal dari dalam lokasi industri sebanyak 30 responden (85,71%).
4. Bahan bakar menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II, karena bahan bakar seperti kayu bakar,

elpiji, arang dan listrik selalu tersedia dan mudah didapatkan dari dalam daerah Kecamatan Way Halim.

5. Transportasi menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II karena transportasi digunakan untuk membeli bahan baku dan pemasaran hasil produksi. Jenis transportasi yang paling banyak digunakan adalah sepeda motor dengan jumlah responden sebanyak 31 (88.57%).
6. Pemasaran menjadi faktor pendukung keberlangsungan usaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II karena hasil pemasaran industri tempe dapat didistribusikan dengan lancar.

B. Saran

Saran yang dapat disampaikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk pengusaha industri tempe khususnya di Kelurahan Jagabaya II kedepannya harus lebih memperhatikan dalam melakukan perhitungan biaya produksi, misalnya lebih berhati-hati dan teliti dalam memasukkan biaya-biaya pada perhitungan harga pokok produksi. Karena kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi, bisa berpengaruh pada harga jual produk, sedangkan harga jual menentukan pendapatan.
2. Bagi pengusaha industri tempe harus mempertahankan kualitas dari produknya, *home industri* tempe sebaiknya juga memperhatikan masalah penetapan harga, agar konsumen tetap tertarik untuk membeli produk yang dipasarkan.

3. Untuk penelitian selanjutnya, hendaknya lebih memasukkan aspek biaya-biaya yang lebih banyak. Karena semakin banyaknya aspek pembiayaan yang diperhitungkan, maka hasil perhitungan harga pokok produksinya semakin tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, Mandara Nur Ibrahim. 2016. Kontribusi Pendapatan Industri Tempe Di Kecamatan Banjar Kota Banjar Jawa Barat. *Skripsi* Program Studi Agribisnis. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Angipora, Marius. 1999. *Dasar-Dasar Pemasaran*. Raja Grafindo. Jakarta.
- Ali, Muhammad. 1985. *Penelitian Pendidikan Prosedur dan Strategi*. Angkasa. Bandung.
- Anonim. 2017. *Monografi Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung*. Lampung.
- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2008. *Bandar Lampung Dalam Angka*. BPS Provinsi Lampung. Bandar Lampung.
- _____. 2015. *Bandar Lampung Dalam Angka*. BPS Provinsi Lampung. Bandar Lampung.
- Balai Pustaka. 1990. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Tim Penyusun Kamus Besar Bahasa Indonesia. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. Jakarta
- Bintarto. 1968. *Geografi Sosial*. UP Spring. Yogyakarta.
- Cahyadi, Wisnu. 2009. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Daldjoeni. 1992. *Geografi Baru Organisasi Keruangan Dalam Teori dan Praktek*. Alumni. Bandung.
- _____. 1997. *Dasar-dasar Ilmu Pengetahuan Sosial*. Alumni. Bandung.
- Djojodipuro, Marsudi. 1992. *Teori Lokasi*. Fakultas Ekonomi UI. Jakarta.
- Effendi, Sofian. 1989. *Unsur-Unsur Penelitian Survei*. LP3ES. Jakarta.
- Haryono, Edy. 2011. *Geografi Industri. (Bahan Ajar)*. FKIP Unila. Bandar Lampung.

- Herdiansyah, Haris. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif untuk Ilmu-ilmu Sosial*. Salemba Humanika. Jakarta.
- Isyanti, Mona. 2009. Deskripsi Keberadaan Industri Tempe di Kelurahan Kedamaian Kecamatan Tanjung Karang Timur Kota Bandar Lampung Tahun 2009. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Geografi. Universitas Lampung.
- Mantra, Ida Bagoes. 2003. *Demografi Umum. Pustaka Pelajar*. Yogyakarta.
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat, dan Rekayasa. Edisi 3*. Salemba Empat. Jakarta.
- Johnston R.J. 1981. *The Dictionary Of Human Geography*. Johnston Blackwell Reference Oxford.
- Kartasapoetra. 1987. *Pembentukan Perusahaan Industri*. Bina Aksara. Jakarta.
- Kotler, philip. 2009. *Manajemen Pemasaran, Edisi 13*. Erlangga. Jakarta.
- Mulyadi, S. 2003. *Ekonomi Sumber Daya Manusia dalam Perspektif Pembangunan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Pradana, Ardyarta David. 2013. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Efisiensi Industri Rumah Tangga Keripik Tempe di Kabupaten Blora. Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi. Universitas Negeri Semarang.
- Safitra, Muhammad Nasrun. 2013. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Industri Tahu dan Tempe di Kota Makassar. Jurusan Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas. Hasanuddin Makassar.
- Salim, Emil. 2012. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Singarimbun, Masri dan Sofian Effendi. 1989. *Metode Penelitian Survey*. LP3ES. Jakarta.
- Siswanto. 2012. *Panduan Singkat Penyusunan Skripsi*. Jakarta: Bina Pustaka.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sumaatmadja, Nursid. 1988. *Studi Geografi Suatu Pendekatan dan Analisa Keruangan*. P2LPTK. Jakarta.
- Sumarni dan Soeprihanto, 1998. *Pengantar Bisnis (Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan), Edisi Kelima*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Wardani, Citra Restu. 2008. Analisis Usaha Pembuatan Tempe Kedelai Di Kabupaten Purworejo. *Skripsi* Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian/Agrobisnis. Universitas Sebelas Maret.