



BAB V

KOMUNITAS USAHA PRODUKSI TEMPE

A. Penyajian Data

1. Produksi Usaha Tempe di Kelurahan Tenggilis Kauman

Tempe merupakan makanan sumber protein tinggi yang harga per satuan unit lebih murah apabila dibandingkan dengan sumber protein asal hewani seperti daging, susu dan telur. Harganya juga relatif murah, proses pembuatannya juga sederhana dan mudah, kandungan gizinya pun cukup tinggi. Beberapa khasiat tempe bagi kesehatan antara lain menurunkan kadar kolesterol, anti diare khususnya karena bakteri *E. coli* enteropatogenik dan antioksidan.¹ Nilai gizi protein tempe meningkat setelah proses peragian, karena terjadinya pembebasan asam amino yang terkandung dalam kedelai diperoleh dari ragi. Pembuatan tempe tidak sulit dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat-alat yang biasa terdapat di rumah tangga. Pembuatan tempe untuk usaha kecil sangat dianjurkan menggunakan alat-alat mekanis. Pembuatan tempe secara tradisional biasanya menggunakan tepung tempe yang dikeringkan di bawah sinar matahari. Sekarang, pembuatan tempe banyak yang menggunakan ragi tempe.²

Teknik pembuatan tempe ini telah dikerjakan masyarakat Indonesia khususnya bermula dari masyarakat Jawa selama beberapa abad yang lalu dengan prosedur pembuatannya masih sangat sederhana. Berbagai bahan dasar yang dapat

¹ Wawancara dengan Nurhasan pada tanggal 27 Januari 2013

² Wawancara dengan Mustofa pada tanggal 20 Januari 2013



digunakan dalam pembuatan tempe, tetapi yang paling populer dan paling banyak dipergunakan adalah tempe berbahan dasar kedelai.

Untuk memperoleh tempe yang berkualitas baik, maka kedelai yang digunakan juga harus yang berkualitas baik dan tidak tercampur dengan biji-bijian yang lain, seperti jagung, kacang hijau dan biji-bijian lainnya. Selain itu, prosedur pengolahan harus dilakukan dengan cermat.

Beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam pembuatan tempe adalah sebagai berikut:

1. Oksigen.

Oksigen dibutuhkan untuk pertumbuhan jamur. Aliran udara yang terlalu cepat menyebabkan proses metabolisme akan berjalan cepat sehingga dihasilkan panas yang dapat merusak pertumbuhan jamur. Oleh karena itu apabila digunakan kantong plastik sebagai bahan pembungkusnya maka sebaiknya pada kantong tersebut diberi lubang dengan jarak antara lubang yang satu dengan lubang lainnya sekitar 2 cm.

2. Uap air

Uap air yang berlebihan akan menghambat pertumbuhan jamur. Hal ini disebabkan karena setiap jenis jamur mempunyai ukuran berbeda untuk pertumbuhannya.

3. Suhu

Pada waktu pemeraman, suhu ruangan tempat pemeraman perlu diperhatikan. Karena jika pada musim pendingin, jamur tempe lebih lama



keluarnya daripada musim panas, pada musim panas jamur tempe lebih cepat
keluarnya dan cepat menjadi tempe.³

4. Keaktifan Ragi Tempe

Ragi yang disimpan pada suatu periode tertentu akan berkurang keaktifannya. Karena itu pada pembuatan tempe sebaiknya digunakan ragi yang belum terlalu lama disimpan agar dalam pembuatan tempe tidak mengalami kegagalan. Untuk membuat tempe dibutuhkan ragi tempe. Ragi dalam bentuk tepung dibuat dengan cara menumbuhkan spora jamur pada bahan, dikeringkan dan kemudian ditumbuk. Bahan yang akan digunakan untuk sporulasi dapat bermacam-macam seperti tepung terigu, beras, jagung, atau umbi-umbian.⁴

Di Indonesia ada sebuah komunitas pengusaha tempe, salah satunya di Kelurahan Tenggilis Kauman, tempat produksi tempe dari tahun 1970an sampai sekarang. Pencetus usaha pertama yaitu Nurhasan (53 tahun), Nurhasan sudah menggeluti usaha dibidang produksi usaha tempe sejak tahun 1970an. Dulu usaha tempe hanya Nurhasan saja yang menggelutinya, akan tetapi Nurhasan mempunyai ide kreatif untuk mengajak orang sekitarnya bergabung dan belajar bersama dalam hal pembuatan tempe. Pembuatan tempe tidak sulit dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat-alat yang biasa terdapat di rumah tangga. Sekarang, pembuatan tempe banyak yang menggunakan ragi tempe. Ragi tempe sendiri memakainya tidak

³ Wawancara dengan Julianto pada tanggal 6 Februari 2013

⁴ Wawancara dengan Nurhasan pada tanggal 6 Februari 2013



boleh sembarangan. Ragi tempe jika pada musim kemarau, pemakaiannya hanya sedikit, akan tetapi jika musim penghujan pemakaiannya agak banyak, sebab dimusim penghujan jarang ada panas dan bisa jadi tempe akan gagal jikalau memakai ragi sedikit.

Pada umumnya pembuatan tempe di Kelurahan Tenggilis Kauman dilakukan pada hari sekitar pukul 10.00-15.00 WIB hingga tahap pencucian lalu dilanjutkan dengan tahap perendaman sampai dengan hari berikutnya agar diperoleh kedelai yang lunak sehingga diperlukan waktu merendam selama satu malam. Proses pembuatan masih menggunakan alat-alat yang cukup sederhana yaitu tungku, mesin pengelupasan kulit kedelai, minyak, ember, tampah, drum dan karung goni.

Adapun tahapan usaha pembuatan tempe di Kelurahan Tenggilis Kauman sebagai berikut:

1. Biji kedelai (kedelai impor) dipilih yang bermutu baik, kemudian dicuci dengan air bersih.
2. Biji kedelai direbus selama kurang lebih 2 sampai 3 jam agar dalam proses pengupasan menjadi mudah.
3. Setelah itu dimasukkan ke dalam drum dan di beri air setelah itu di rendam selama 1 hari agar kulit ari mengelupas.
4. Setelah itu pengupasan kulit ari dengan cara di masukkan kedalam mesin pengupas kulit ari agar kulit ari terkelupas menjadi keeping-keping kedelai setelah itu dicuci bersih.



5. Setelah di cuci bersih keping-keping kedelai direndam selama satu malam didalam drum agar menjadi lunak dan mencegah pertumbuhan bakteri pembusuk pada saat proses peragian.
6. Keping-keping kedelai yang telah direndam selama satu malam dicuci kembali agar bersih.
7. Peragian pada keping kedelai yang telah didinginkan dengan merata agar diperoleh kualitas tempe yang baik.
8. Kedelai yang telah dicampur dengan ragi dibungkus dengan plastik dan disimpan (diperamkan) selama beberapa hari yaitu 1-2 hari hingga diperoleh “tempe”.⁵

Proses pembuatan tempe di Kelurahan Tenggilis Kauman menggunakan modal sendiri, karena tidak ada bantuan dari pemerintah. Misalnya saja Julianto (38 tahun), demi mengembangkan usaha produksi tempenya ini, Julianto meminjam uang di bank untuk membeli kebutuhan usahanya tersebut. Julianto yang akrab di panggil Bu Juli, bekerja sebagai Ibu Rumah Tangga. Bu Juli bukan warga asli Tenggilis, melainkan warga perantauan dari daerah Jombang.

Julianto mengatakan:

“Dulunya saya bukan warga sini mas, dulu saya tinggal di Jombang terus ikut setelah menikah, saya beserta suami merantau ke Surabaya. Saya dulu bekerja sebagai ibu rumah tangga dan hanya mengurus anak dan suami saja terus saya diajak Pak Nur untuk belajar cara membuat tempe. Saya ikut Pak Nur sebagai pegawai lumayan lama, kurang lebih 3 tahunan. Setelah itu Pak Nur menyuruh saya belajar membuat sendiri tanpa terikat dengan beliau. Kemudian saya memberanikan diri untuk pinjam uang di bank untuk memulai

⁵ Wawancara dengan Nurhasan pada tanggal 20 Januari 2013



usaha tempe ini. Dan alhamdulillah saya menjalankan usaha ini sudah selama 10 tahunan”⁶

Setiap harinya proses produksi tempe di rumah Julianto dimulai pukul 10.00-14.00 WIB. Dibantu oleh 2 pegawainya yang setia membantu proses pembuatan produksi tempe. Setiap harinya Julianto membuat tempe sebanyak 100 kilogram. Julianto memakai kedelai impor karena kedelai impor lebih bagus dibandingkan dengan kedelai lokal. Harga kedelai impor perkilonya mencapai Rp. 7500. Akan tetapi tidak selamanya harganya selalu Rp. 7500, kadang harganya naik turun tergantung dari pasaran. Julianto juga membuat ragi tempe sendiri, yaitu dari *onggok* (ampas singkong) dan lipi (ragi khusus tempe).

Julianto mengatakan:

“Tiap hari saya membuat sebanyak 100 kilogram, saya memakai kedelai impor yang kualitasnya lebih bagus daripada kedelai lokal, harganya tidak tentu mas, kadang naik turun tergantung harga pasaran. Kalau sekarang harganya Rp. 7500 perkilonya mas. Saya juga memakai ragi buatan sendiri, soalnya harga ragi tempe juga mahal, jadi saya siasati dengan mencampur *onggok* (ampas singkong) dan lipi (ragi khusus tempe)”

Untuk pemasarannya, biasanya sudah ada pedagang yang mengambil tempe dirumahnya. Setiap seusai shubuh, pedagang tempe selalu datang. Kebanyakan pedagang yang mengambil berasal dari daerah Tenggilis sendiri. Untuk harganya sangat murah sekali, untuk tempe kotak kecil dari Julianto dijual sebesar Rp. 400 dan untuk yang kotak besar dijual Rp 1.500. dan untuk kemasan, Julianto membungkus dengan plastik dan yang dengan plastik itu biasanya dijual untuk sore hari dan paginya biasanya menjual tempe yang tanpa pembungkus.

⁶ Hasil wawancara dengan Julianto pada tanggal 20 Januari 2012



Lain halnya dengan Nurhasan (53 tahun), dia adalah pengusaha tempe pertama yang ada di daerah Tenggilis Kauman. Dia asli warga Tenggilis dan dia memulai usahanya dari tahun 1970an hingga sekarang. Usaha ini adalah warisan dari orang tuanya dulu. Setiap hatinya dia selalu membuat tempe sebanyak 3 kwintal perhari, dibantu oleh 4 pegawainya, dia menyelesaikan pekerjaannya itu. Proses produksi di rumah produksi Nurhasan dimulai pukul 09.00 sampai 14.00. Dia juga memakai kedelai impor yang kualitasnya terbaik.

Nurhasan mengatakan:

“Saya bisa membuat tempe karena dulunya diajari sama ibu saya, dulu setiap sepulang sekolah selalu membantu ibu membuat tempe di dapur. Akhirnya sekarang saya meneruskan usaha ini dan mengajarkan kepada warga sekitar agar bisa memproduksi tempe sendiri”⁷

Untuk pemasarannya, Nurhasan mempunyai banyak pegawai yang biasanya keliling mengirim tempennya kepada tengkulak yang biasanya menjualnya tempennya tersebut. Setiap harinya tempe yang dijual oleh Nurhasan selalu habis, keuntungan perharinya bisa mencapai kurang lebih Rp 450.000

Nurhasan mengatakan:

“Keuntungan yang saya dapat ya gak mesti mas, kadang gak sampai Rp 450.000, kadang juga lebih. Akan tetapi tempe yang saya produksi setiap hari selalu habis terjual. Alhamdulillah lancar dan keuntungannya bisa saya rasakan”⁸

Di Tenggilis dulunya mempunyai koperasi yang rata-rata anggotanya pengusaha tempe. Nama koperasinya yaitu *KOMTE* (Kelompok Tempe). Koperasi itu

⁷ Hasil wawancara dengan Nurhasan pada tanggal 20 Januari 2012

⁸ Hasil wawancara dengan Nurhasan pada tanggal 20 Januari 2012



berdiri pada tahun 1970an, akan tetapi pada 6 tahun terakhir ini atau sekitar tahun 2006an koperasi itu bangkrut, warga tidak tahu menahu tentang penyebab bangkrutnya koperasi tersebut. Setelah tidak adanya koperasi tersebut, Disperindag memberikan bantuan kepada pengusaha tempe yang ada di Tenggilis melalui pembinaan dan pelatihan kepada warga asli Tenggilis. Meskipun yang memberikan ilmu tentang pembuatan tempe pertama kalinya Nurhasan, pihak Disperindag tetap memberikan pembinaan tentang kemajuan, kemandirian dan kesejahteraan yang berkelanjutan. Hal itu dilakukan Disperindag upaya meningkatkan harkat dan martabat masyarakat dalam kondisi sekarang mengalami kesulitan melepaskan diri dari perangkap kemiskinan dan keterbelakangan.

Nurhasan mengatakan:

“Dulunya disini ada koperasinya mas, tapi sudah bangkrut, kurang tahu penyebabnya apa, saya dulu juga ikut koperasi. Tetapi setelah tidak adanya koperasi, Desperindag memberikan pembinaan kepada kelompok pengusaha tempe khususnya warga asli Tenggilis.”⁹

2. Proses pemberdayaan terhadap masyarakat Usaha produksi tempe

Satu orang asli kelurahan tenggilis kauman Nurhasan (53 thn) memiliki peran besar dalam pemberdayaan masyarakat usaha produksi tempe. Nurhasan tahu bagaimana perkembangan pengusaha tempe yang ada di kelurahan tenggilis, karna belum banyak warga sekitar yang bisa membuat tempe di daerah tersebut. Akan tetapi pelan-pelan Nurhasan mengajak warga sekitar terutama tetangga terdekat untuk belajar bersama membuat tempe.

⁹ Hasil wawancara dengan Nurhasan pada tanggal 27 Januari 2012



Menjadi seorang pengusaha tempe bisa dikatakan gampang-gampang susah karena harga tempe ditentukan oleh kenaikan harga kedelai impor. Jika harga kedelai terjangkau maka harga jual tempe pun tidak terlalu mahal, akan tetapi sampai saat ini tidak pernah ada keluhan tentang biaya penjualan tempe. Hanya ada keluhan jikalau bahan pokok seperti kedelai impor dan ragi tempe meningkat.

Pendampingan secara langsung memang membutuhkan tenaga yang super ekstra untuk mencapai kata berhasil, karena pendampingan ini membutuhkan kesabaran. Disini warga harus mampu menumbuhkan rasa percaya, ingin tahu, dan keyakinan yang tinggi terhadap nurhasan agar mereka mau untuk menjadi suatu kelompok. Sedangkan untuk membentuk kelompok yang masih pemula dan baru tumbuh maka diperlukan banyak bimbingan, konsultasi, dan informasi yang sebanyak-banyaknya agar kelompok tersebut dapat berdiri dengan baik.

1. Manfaat Ekonomi Pada Masyarakat Usaha Tempe:

Pada umumnya manfaat ekonomi tempe adalah untuk diperdagangkan, tapi secara garis besarnya adalah:

- a. Tempe dapat dijadikan sebagai bahan dagangan yang tentunya untuk membantu keuangan pada masyarakat yang menjualnya
- b. Tempe dapat diperdagangkan di pasar internasional (mengexport) dan dapat membantu meningkatkan perekonomian Negara



3. Kondisi secara Ekonomi Masyarakat Pengusaha Tempe di Kelurahan Tenggilis Kauman Kecamatan Tenggilis Mejoyo Surabaya

Masyarakat Kelurahan Tenggilis tergolong masyarakat yang ekonominya menengah kebawah, rata-rata mata pencaharian masyarakatnya adalah pelajar/mahasiswa, ibu rumah tangga, POLRI, PNS, wiraswasta, pedagang, TNI, swasta, pensiunan dan lainnya.

Masyarakat Tenggilis menyadari, bahwa penghasilan yang diperoleh tiap hari atau tiap bulannya dapat dikatakan lebih dari cukup. Jika dihitung perharinya untuk pengeluaran makan saja terkadang berkisar Rp. 30.000-Rp 50.000 dan itu belum termasuk biaya-biaya tak terduga.

Menjadi seorang pengusaha tempe bisa dikatakan gampang-gampang susah karena harga tempe ditentukan oleh kenaikan harga kedelai impor. Jika harga kedelai terjangkau maka harga jual tempe pun tidak terlalu mahal, akan tetapi sampai saat ini tidak pernah ada keluhan tentang biaya penjualan tempe. Hanya ada keluhan jikalau bahan pokok seperti kedelai impor dan ragi tempe meningkat. Seperti halnya Julianto (38 thn), mengatakan:

“Saya kerja jadi pengusaha sudah 10 tahun mas, naik turunnya harga kedelai impor itu sudah biasa, tetapi saya menyasati agar tidak rugi dengan cara membuat ragi sendiri mas. Hanya dengan cara mencampur ampas singkong dengan ragi tempe yang namanya *lipi*”¹⁰

Menjadi pedagang tempe keliling memang tidak mudah bagi Mustofa (25 thn), karena di usianya yang masih muda itu Mustofa harus membiayai istri

¹⁰ Wawancara dengan Bu Julianto tanggal 12 Januari 2012



dan anaknya yang masih berumur 3 tahun. Istri Mustofa juga membantu berdagang di rumahnya karena sembari mengurus anaknya. Memang keuntungan yang didapatkan dari penjualan tempe tidak begitu banyak akan tetapi menurut Mustofa dan istrinya dari hasil penjualan tempe bisa mencukupi kebutuhan sehari meski secara pelan-pelan.

Mustofa mengatakan:

“Dibilang cukup ya gak mas tapi setiap hari Alhamdulillah cukup buat makan sehari-hari dan bisa buat beli susu anak. Memang sih dibilang cukup sih gak tapi saya dan istri selalu bersyukur dengan apa yang sudah saya dapatkan setiap harinya”¹¹

Dengan adanya usaha tempe ini, Kelurahan Tenggilis juga akan dijadikan tempat wisata. Para pengusaha tempe mendapatkan bantuan alat-alat produksi yang lebih hemat energi dan tidak menimbulkan polusi udara. Alat-alat produksi tersebut seperti drum untuk memasak tempe, bentuknya seperti drum akan tetapi drum tersebut tidak akan menimbulkan polusi udara seperti yang sekarang ini dan lebih hemat bahan bakar meski bahan bakarnya tetap dari kayu. Teknologi ini dibuatkan oleh dosen dan mahasiswa dari kampus ITS dan dalam waktu dekat ini akan dijadikan tempat wisata yang bisa mendongkrak perekonomian masyarakat Kelurahan Tenggilis Kauman.

Para pengusaha tempe bisa menjalankan roda perekonomiannya sehingga hasil dari pembuatan tempe bisa dibilang cukup menghidupi sekeluarga. Keberhasilan masyarakat Tenggilis dapat dilihat dari keberdayaan dan kemandirian masyarakat yang menyangkut kemampuan mereka dalam mencukupi kebutuhan ekonomi keluarga menuju kesejahteraan. Masyarakat

¹¹ Wawancara dengan Mustofa tanggal 12 Januari 2012



Tenggilis telah mampu menunjukkan perubahan dengan kemampuan berbagai kreatifitas yang mereka miliki. Dan motivasi untuk sukses juga yang menjadikan mereka untuk menjalani pekerjaan sebagai pengusaha tempe.

B. Faktor Pendukung dan Penghambat Dalam Pemberdayaan Masyarakat Usaha

Tempe di Bidang Produksi Usaha Tempe

Dalam menjalankan usaha produksi tempe, tentunya tidak selalu berjalan lancar. Pastinya di dalamnya terdapat faktor pendukung dan penghambat yang disebabkan oleh keduanya.

a. Faktor Pendukung

Dalam hal perekonomian, produksi usaha tempe dapat dijadikan sebagai bahan dagangan yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan dan keuangan masyarakat yang menjualnya serta hasilnya dapat menopang ekonomi masyarakat setempat. Meskipun dalam prosesnya cukup lama akan tetapi hal tersebut tidak menjadi kendala bagi mereka sebab sebagian besar warga Kelurahan Tenggilis Kauman telah bergelut dengann pekerjaan tersebut setiap harinya.

Keberhasilan masyarakat Tenggilis dapat dilihat dari keberdayaan dan kemandirian masyarakat yang menyangkut kemampuan mereka dalam mencukupi kebutuhan ekonomi keluarga menuju kesejateraan. Masyarakat Tenggilis telah mampu menunjukkan perubahan dengan kemampuan berbagai kreatifitas yang mereka miliki. Dan motivasi untuk sukses juga yang menjadikan mereka untuk menjalani pekerjaan sebagai pengusaha tempe.



b. Faktor penghambat

Dalam hal ini yang menjadi faktor penghambat produksi di Kelurahan Tenggilis yaitu pelatihan, kurang sadarnya masyarakat Tenggilis Mejoyo dalam mengikuti pelatihan baik pelatihan kewirausahaan dan maupun pelatihan teknologi. Indikasi dari diadakannya pelatihan tersebut karena masih kurangnya pengetahuan tentang kewirausahaan, manajemen dan administrasi sehingga mengalami kesulitan dalam mengembangkan usahanya.

Dalam hal pemasaran, bentuk sistem pemasaran hasil produksi di Tenggilis Mejoyo yaitu bentuknya secara personal atau individu para pengusaha kecil dapat berhasil memasarkan hasil produksinya secara personal atau individu melalui akses pasar di seluruh Kota Surabaya.

C. Analisis Data

Dalam penelitian skripsi ini, peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif, yaitu penulis berusaha untuk menggambarkan dan menjelaskan apa saja yang ada di Kelurahan Tenggilis Kauman. Untuk itu analisa yang digunakan juga deskriptif dengan pola pikir induksi deduktif, setelah peneliti melihat dan mengamati peristiwa yang ada di kelurahan tersebut atau pun dengan menggunakan data-data yang peneliti peroleh disana kemudian disimpulkan. Dari kesimpulan tersebut, peneliti juga kembali melihat peristiwa yang ada di Kelurahan Tenggilis Kauman. Hal itu agar data yang diperoleh bisa saling melengkapi.



Dalam skripsi ini peneliti membahas, strategi pemberdayaan masyarakat usaha kecil di Kelurahan Tenggilis Kauman Kecamatan Tenggilis Mejoyo Surabaya. Menurut data yang peneliti dapat bahwa, munculnya pengusaha produksi tempe ini adalah awal dari ide kreasi seorang bapak yang bernama Nurhasan. Perubahan yang terjadi pada masyarakat Tenggilis merupakan motivasi dari diri mereka sendiri maupun orang yang ada disekitarnya maupun di lingkungannya. Dulunya sebelum berkembang seperti sekarang ini, hanya ada beberapa pengusaha tempe di Tenggilis, akan tetapi karena adanya pembelajaran tentang tempe, akhirnya mereka lama kelamaan memproduksi tempe sendiri.

Sebagaimana yang telah diungkapkan oleh Zubaedi bahwa, pengembangan masyarakat sebagai suatu proses dan aksi sosial yang pada umumnya melibatkan warga masyarakat sebagai organisator secara mandiri dalam merencanakan, menjalankan, menentukan kebutuhan dan memecahkan permasalahan individual maupun masyarakat. Masyarakat Tenggilis merupakan pelaku utama dalam mengatasi masalah kemiskinan dengan melalui proses dan aksi sosial yang terus mengalami perubahan, mereka menggunakan keahlian yang mereka miliki dengan berbagai kemampuannya agar mampu mencukupi kebutuhannya.

Pemberdayaan masyarakat yang terjadi merupakan usaha bersama yang mereka bina dengan segala keteguhan hati sebagai warga desa yang mempunyai rasa senasib sepenanggungan, karena pada dasarnya manusia itu bersaudara. Selain itu perintah agama untuk saling membantu sesama dalam hal kebaikan akan dapat menuju pada perubahan kehidupan yang lebih baik. Allah SWT tidak membedakan



antara laki-laki dan perempuan yang berbeda dari keduanya hanyalah pada tingkat ketaqwaan saja. Dengan demikian, tujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat agar dapat tercapai. Sehingga kehidupan duniawi bisa selaras dengan kehidupan akhirat, walaupun tetap bekerja untuk menghidupi keluarga juga tetap tidak meninggalkan ibadah kepada Allah SWT.

Tercapainya sebuah kesejahteraan masyarakat, akan mewujudkan sebuah komunitas warga masyarakat pedesaan yang senantiasa terjaga nilai-nilai persaudaraan. Selain itu, komunitas lokal yang mereka miliki akan dapat berkembang menjadi sebuah perubahan pada pemberdayaan masyarakat yang memiliki sebuah keinginan untuk kebahagiaan dan kesejahteraan bersama.

Dalam menjalankan usaha produksi tempe, tentunya tidak selalu berjalan lancar. Pasti ada di dalamnya terdapat faktor pendukung dan penghambat yang disebabkan oleh keduanya.

a. Faktor Pendukung

Dalam hal perekonomian, tempe dapat dijadikan sebagai bahan dagangan yang dapat membantu keuangan masyarakat yang menjualnya. Tempe juga dapat diperdagangkan di pasar Internasional dan dapat membantu meningkatkan perekonomian Negara.

Dalam hal gizi, tempe mempunyai banyak vitamin dan kandungan zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh. Diantaranya tempe berpotensi untuk digunakan melawan radikal bebas, sehingga dapat menghambat proses penuaan dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif (aterosklerosis, jantung koroner,



diabetes melitus, kanker, dan lain-lain). Selain itu tempe juga mengandung zat antibakteri penyebab diare, penurun kolesterol darah, pencegah penyakit jantung, hipertensi, dan lain-lain.

b. Faktor penghambat

Pembinaan usaha kecil memerlukan kepedulian yang diwujudkan dalam kemitraan dan kebersamaan pihak yang sudah maju dengan pihak yang belum maju dan dengan pihak yang belum berkembang. Dalam hal ini pembinaan usaha kecil yang diiringi dengan upaya memperkuat kelembagaan masyarakat akan mewujudkan kemajuan, kemandirian dan kesejahteraan yang berkelanjutan. Pembinaan usaha kecil juga merupakan upaya peningkatan harkat dan martabat masyarakat dalam kondisi sekarang mengalami kesulitan melepaskan diri dari perangkap kemiskinan dan keterbelakangan.

Dalam hal ini yang menjadi faktor penghambat produksi di Kelurahan Tenggilis yaitu pelatihan, kurang sadarnya masyarakat Tenggilis Mejoyo dalam mengikuti pelatihan baik pelatihan kewirausahaan dan maupun pelatihan teknologi. Indikasi dari diadakannya pelatihan tersebut karena masih kurangnya pengetahuan tentang kewirausahaan, manajemen dan administrasi sehingga mengalami kesulitan dalam mengembangkan usahanya.

Dalam hal pemasaran, bentuk sistem pemasaran hasil produksi di Tenggilis Mejoyo yaitu bentuknya secara personal atau individu para



pengusaha kecil dapat berhasil memasarkan hasil produksinya secara personal atau individu melalui akses pasar di seluruh Kota Surabaya.