BAB III

PELAKSANAAN JUAL BELI TEMPE DENGAN BAHAN DASAR CAMPURAN DI BENDUL MERISI JAYA KEC. WONOCOLO SURABAYA

A. Gambaran Umum Kelurahan/Wilayah Bendul Merisi

1. Kondisi Geografis

Pada umumnya keadaan wilayah disuatu daerah sangat menentukan watak dan sifat dari masyarakat yang menempati. Kondisi semacam inilah yang membedakan karakteristik masyarakat disuatu wilayah satu dengan yang lain. Terdapat faktor yang menentukan perbedaan kondisi masyarakat tersebut di antaranya adalah faktor geografis, faktor sosial keagamaan, faktor ekonomi dan faktor pendidikan.

Bendul Merisi Jaya merupakan salah satu tempat di Kecamatan Wonocolo Kotamadya Surabaya. Dengan batas wilayah sebagai berikut:

Sebelah Utara : Berbatasan dengan keluarahan Jagir

Sebelah Selatan : Berbatasan dengan keluarahan Margorejo

Sebelah Barat : Berbatasan dengan keluarahan Jagir

Sebelah Timur : Berbatasan dengan keluarahan Sidosermo[64]

Berdasarkan letak ketinggian, Bendul Merisi Jaya berada pada ± 5m di atas permukaan air laut. Dan sebagaimana wilayah Indonesia yang

[64] Data Monografis, Kantor Kelurahan Bendul Merisi Tahun 2015.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

beriklim tropis, Bendul Merisi Jaya memiliki dua musim yang rata-rata terdapat pada daerah di Indonesia, yaitu : musim hujan dan musim kemarau. Musim hujan biasanya terjadi pada bulan Nopember sampai bulan April, sedangkan musim kemarau terjadi antara bulan April sampai bulan Oktober.

2. Keadaan Demografis

Bedasarkan data yang ada di kantor Kelurahan Bendul Merisi penduduk masyarakat berjumlah 16.120 jiwa, dengan perincian jumlah laki-laki 8.027, jumlah wanita 8.093.

No	Jenis	Jumlah
1	Laki-Laki	8.027
2	Perempuan	8.093
Jumlah Keseluruhan		18.120

Sumber: Kantor Kelurahan Bendul Merisi 2015

3. Keadaan Sosial Ekonomi

Partisipasi akan tumbuh dengan baik apabila manusia yang multi komplek sebagai salah satu factor penentu hidupnya secara wajar. Dalam masyarakat wilayah Bendul Merisi memenuhi kebutuhan hidupnya baik primer maupun sekunder masyarakat bekerja sesuai dengan kemampuannya dan keahlian yang dimiliki.

Mayoritas penduduk Bendul Merisi Jaya Kecamatan wonocolo Surabaya untuk kebutuhan sehari-harinya sebagian besar bekerja

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

sebagai karyawan swasta. Namun ada juga sebagian kecil bekerja sebagai pegawai negeri sipil (PNS), berdagang, dan pertukangan.

Keterampilan masyarakat kemungkinan besar adalah merupakan keterampilan turunan dari orang tuanya, jika orang tuanya berdagang maka kemungkinan besar anaknya juga berdagang. Ada juga beberapa penduduk yang datang dari kota lain, lalu menetap atau berdomisili di Surabaya.

Berikut ini adalah data mengenai mata pencaharian penduduk Beendul Merisi Kecamatan Wonocolo Surabaya dengan tabel sebagai berikut :

No	Nama Pekerjaan	Jumlah
1	PNS/BUMN	2.199
2	TNI	27
3	Polri	13
4	Swasta	13
5	Pensiunan/Purnawirawan	1.056
6	Wiraswasta	1.496
7	Tani/Ternak	6
8	Pelajar/Mahasiswa	37
9	Buruh/Tukang	2.069
10	Dagang	4
11	Nelayan/Fakir miskin	173
12	Ibu Rumah tangga	54

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

13	Belum Bekerja/Lain-lain	8.973
Jumlah		16.120

Sumber: Kantor Kelurahan Bendul Merisi 2015

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa di dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari masyarakat Bendul Merisi Kecamatan wonocolo Surabaya ada yang sebagai PNS/BUMN, TNI, Polri, berwirausaha, menjadi karyawan swasta, dan ada juga yang belum bekerja.

4. Keadaan Sosial Pendidikan

Akibat positif membaiknya sosial ekonomi masyarakat secara umum, kebutuhan akan terpikirkan oleh masyarakat itu sendiri dengan baik. Dilihat dari keadaan sosial pendidikan, masyarakat Bendul Merisi yang tergolong masyarakat yang mempunyai kepedulian terhadap dunia pendidikan cukup baik. Meskipun Kota Surabaya adalah kota besar tetapi dilihat dari jumlah sarana pendidikan yang ada di wilayah Bendul Merisi cukup terbatas. Hal ini dapat dilihat dari data berikut:

No	Jenis Pendidikan	Jumlah
1	SD	10.148
2	SMP	2.167
3	SMA	1.149
4	Akademi	329
5	D1	393
6	D2	214
7	D3	280

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

8	S1	39
9	S2	46
10	S3	23
11	Drop Out SD	156
12	Drop Out SMP	76
13	Drop Out SMA	164
14	Drop Out Akademi	172
15	Drop Out Perguruan	292
Jumlah		15.648

Sumber: Kantor Kelurahan Bendul Merisi 2015

Adapun saraana pendidikan di wilayah Bendul Merisi Kecamatan Woncolo Surabaya, sebagai berikut:

No	Nama Sarana	Jumlah
1	KB	4
2	TK	4
3	SMP	1
4	SMA	1
5	Universitas	1
Jumlah		11

Sumber: Kantor Kelurahan Bendul Merisi 2015

5. Keadaan Sosial Agama

Mengenai sosial keagamaan suatu masyarakat dapat dilihat secara umum dari berbagai macam sudut pandang. Diantara sudut pandang itu ialah masyarakat itu sendiri, dalam bentuk praktek kehidupan sehari-

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

hari, sudut pandang itu akan terjawaban dengan pengamatan secara langsung di lapangan dalam beberapa waktu.

Dari 16.120 jiwa yang beragama Islam sebanyak 13.239 jiwa. Dengan jumlah sebanyak itu, Bendul Merisi Kecamatan Wonocolo Surabaya mayoritas beragama Islam dengan dari Dibandingkan dengan agama lain, agama Islam lebih dominan pada wilayah Bendul Merisi. Hal ini di latar belakangi oleh didikan agama yang kuat baik itu dari orang tua. Dan juga di setiap malam jum'at diadakan pengajian yasinan bersama dan bergantian lokasi tempatnya alias lokasi pengajiannya tersebut dari rumah tetangga ke tetangga orang lain, terkadang juga dilakukan di masjid. Dengan demikian, Ketaatan terhadap nilai-nilai religius dan perhatian yang lebih terhadap kepentingan agama oleh masyarakat Bendul Merisi.

Dengan mayoritas masyarakat Bendul Merisi beragama Islam, dalam tabel berikut ini akan ditabulasi jumlah tempat ibadah yang terdapat di wilayah Bendul Merisi:

No	Nama Sarana	Jumlah
1	Masjid	10
2	Mushola	8
3	Gereja	1

Sumber: Kantor Kelurahan Bendul Merisi 2015

B. Proses Pembuatan Tempe

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Tempe adalah makanan khas dari Indonesia. Terdapat pada seluruh penjuru atau di daerah bagian manapun di Indonesia. Bisa dikatakan juga sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia. Masyarakat yang memproduksinya juga tidak sedikit. Bahan-bahan dalam membuat tempe sebagai berikut:

1. Kedelai
2. Air bersih
3. Tempat untuk merendam tempe (gentong)

Lebih lanjut, cara-cara pembuatan tempe sebagai berikut:

1. Kedelai dimasukkan kedalam tempat besar, lalu direbus selama kurang lebih 2 jam.
2. Kemudian diangkat, direndam kembali selama sehari sampai mengeluarkan liurnya.
3. Digiling dan dicuci sampai semua kedelai mengelupas dengan kulitnya.
4. Mencampurkan kedelai bersih dengan ragi + air bersih kembali sampai merata.
5. Setelah merata, lalu dicetak.
6. Setelah dicetak ditunggu selama kurang lebih sehari sampai jamurnya merata.[65]

Dalam penjelasan di atas pembuatan tempe kurang lebih memakan waktu selama 3 – 4 hari.

[65] Sucipto, *wawancara,* Bendul Merisi Jaya 5, 11-06-2015.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Mencampurkan ragi dengan kedalai saat proses pembuatan tempe ada takarannya semisal, 10kg kedelai dicampurkan dengan ragi tempe satu (1) sendok makan atau di contohkan dengan 40kg kedelai bisa dicampurkan ragi tempe sebanyak dua (2) sendok makan. Lebih lanjut, bapak sucipto berkata "pencampuran ragi juga tergantung dengan cuaca yang saat itu sedang terjadi mas, semisal saat musim kemarau atau musim panas ragi dicampurkan pada kedelai lebih sedikit, semisal saat pembuatan 80kg kedelai hanya diberi ragi tempe empat (4) sendok makan. Lain halnya saat cuaca dingin atau musim hujan, ragi tempe bisa lebih banyak takarannya daripada kedelainya, semisal satu kilogram (1kg) kedelai bisa diberi sebanyak dua (2) sendok makan."

Kesimpulannya adalah apabila disaat musim panas atau musim kemarau takaran ragi tempe lebih sedikit dari pada kedelai. Dan pada saat cuaca dingin atau musim hujan takaran ragi tempe bisa lebih banyak daripada takaran kedelainya.

Pemakaian kedelai yang dipakai oleh pembuat atau produsen tempe di lingkungan sekitar adalah kedelai luar negeri (*import*) seperti, Amerika, Argentina, dan Brazil. Ketika penulis melakukan wawancara dengan masyarkat (produsen) yang membuat tempe, dan mengapa mengapa memakai kedelai luar negeri (*import*).

Adapun penuturan bapak Susanto, memakai kedelai luar negeri (*import*) dikarenakan kedelai luar negeri (*import*) lebih bagus daripada kedelai Indonesia. Kedelai Indonesia susah untuk dijadikan tempe. Alasan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

kedua adalah kedelai luar negeri (*import*) selain mudah dijadikan tempe, cocok dengan cuaca yang ada Indonesia. Apabila kedelai *import* di campur dengan ragi asli Indonesia akan mudah menyatu dalam proses pembuatannya.[66]

C. Praktek Pencampuran Tempe Dengan Bahan Selain Kedelai

Mayoritas produsen tempe di Bendul Merisi Jaya kecamatan wonocolo Surabaya membuat sendiri tempe-tempenya tanpa bantuan orang lain (pegawai). Karena tidak banyak orang yang mampu dan kuat dalam proses pembuatan tempe. Dibutuhkan tenaga-tenaga yang cukup memadai dalam pembuatan tempe.

Ketika penulis melakukan wawancara dengan masyarakat yang melakukan pencampuran kedelai dengan bahan dasar lainnya tersebut, menanyakan mengapa melakukan pencampuran dalam pembuatan tempe, alasan masyarakat bervariatif. Diantaranya sebagai berikut:

Menurut bapak Susanto, alasan beliau melakukan mencampurkan singkong dan jagung dengan kedelai bisa meraup rupiah lebih banyak atau dengan kata lain beliau untung lebih dibandingkan dengan tempe dengan kedelai saja.[67]

---

[66] Susanto, *wawancara,* Bendul Merisi Jaya 5, 13-06-2015.
[67] Susanto, *wawancara,* Bendul Merisi Jaya 5, 13-06-2015.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Hal ini juga disampaikan oleh bapak Samsi, menurut beliau kedelai bisa saja dicampurkan oleh bahan lain selain kedelai, semisal jagung. Tetapi jagung tersebut tidak langsung dimasukkan atau langsung dicampurkan pada kedelai tersebut, harus melalui proses perebusan terlebih dahulu, baru bisa dicampurkan. Dan apabila kedelai yang dicampurkan dengan jagung tersebut saya merasa lebih untung daripada saya memakai kedelai saja.[68]

Senada dengan bapak Susanto dan bapak Samsi, bapak Abu mengatakan bahwa ketika kedelai dicampurkan dengan jagung atau singkong, maka keuntungan saat penjualan akan lebih besar.[69]

Lain halnya dengan ibu Yayuk, beliau mengakatan "*lek aku mas, apapun seng tak campur nak kedeleiku pasti tak godok sek koyok jagung opo pohong. Soale lek ora di godok hasile engkok elek*".[70]

Artinya "kalau menurut saya, apapun yang saya campurkan di kedelai saya pasti saya rebus terlebih dahulu, seperti contohnya jagung atau singkong. Karena kalau tidak direbus hasilnya tidak akan sempurna atau jelek.

Dan ketika penulis menanyakan apakah pembeli mengetahui bahwa tempe tersebut telah dicampuri bahan lain selain kedelai. Semua penjual (produsen) yang penulis wawancarai mengakatakan bahwa pembeli tidak mengetahui kalau tempe tersebut campuran. Tambahan dari ibu Yayuk,

---

[68] Samsi, *wawancara,* Bendul Merisi Jaya 5, 13-06-2015.
[69] Abu, *wawancara,* Bendul Merisi Jaya 5, 13-06-2015.
[70] Yayuk, *wawancara,* Bendul Merisi Jaya 5, 14-06-2015.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

mungkin pembeli mengetahuinya bahwa tempe tersebut campuran setelah tempe itu digoreng atau direbus.

Dengan cara yang demikian jelas ada pihak yang ditipu atau dikecohkan. Dikarenakan saat proses jual beli penjual tidak mengakatakan bahwa tempe tersebut telah dicampurkan dengan bahan lain.

Menurut ibu Mutiah selaku pembeli, beliau mengatakan "sebenarnya saya rugi dengan membeli tempe dengan campuran ini. Meski tempe campuran ini tahan lamanya sama dengan tempe biasa".

Sedangkan menurut ibu Vivi, saya tidak tahu bahwa tempe ini campuran. Selama campurannya tidak berpengaruh jelek bagi tubuh tidak masalah.[71]

Begitu juga menurut ibu Laila, beliau menuturkan, "kalau saya tahu tempe ini campuran, saya tidak akan beli, karena yang saya cari tempe asli bukan yang campuran".[72]

Dari penuturan pembeli di atas, jelas bahwa tempe campuran tersebut akan merugikan para pembeli.

Adapun menurut masyarakat setempat yang tahu tentang praktek tersebut menagatakan, "disini memang sudah biasa mencampurkan kedelainya dengan bahan lain. Apalagi kalau kedelai harganya naik, bisa serentak yang bikin tempe pasti dicampuri bahan lain".

---

[71] Vivi, *Wawancara*, Bendul Merisi Jaya, 14-06-2015.
[72] Laila, *Wawancara*, Bendul Merisi Jaya, 14-06-2015.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

D. Proses Penjualan

Ketika tempe campuran tersebut sudah siap jual, biasanya para produsen/pembuat menujualnya di rumah dan ada yang menjual di lapak pasar yang sudah mereka tempati sejak dahulu. Saat penjualan di rumah ataupun di lapak pasar penjual tetap saja tidak akan jujur kepada pembeli.

Di saat penulis melakukan wawancara kepada bapak Andi, beliau menuturkan, "saya tidak akan membedakan-bedakan penjualan tempe saya yang campuran atau tidak".[73]

Senada dengan bapak Andi, bapak susanto menuturkan, "apabila pembeli bertanya saya jawab, kalau tidak Tanya ya sudah".[74]

E. Akibat Tempe Campuran Bahan Selain Kedelai

Seperti yang telah dijelaskan di atas bahwa proses pencampuran yang dilakukan oleh para penjual/produsen tempe, dari hasil penelitian yang penulis lakukan, mayoritas pembeli sangat merasa dirugikan jika tempe yang dibelinya adalah tempe campuran. Karena pembeli tidak mengetahui bahwa tempe tersebut adalah tempe campuran. Meskipun bahan campuran itu masih bersih atau layak diperdagangkan, pembeli tetap tidak mengetahuinya pada saat proses jual beli berlangsung. Pembeli bisa mengetahui apabila tempe tersebut campuran adalah saat proses tempe digoreng atau direbus.

---

[73] Andi, *wawancara,* Bendul Merisi Jaya 5, 14-06-2015.
[74] Susanto, *wawancara,* Bendul Merisi Jaya 5, 13-06-2015.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dari sisi lain para penjual tempe yang melakukan campuran pada tempenya akan merugikan penjual tempe lainnya yang tidak melakukan pencampuran pada tempenya. Dalam segi harga mereka (penjual) yang tidak melakukan pencampuran akan sedikit lebih mahal daripada para penjual yang melakukan pencampuran.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id