

## BAB III

## A. Masyarakat Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo

## 1. Letak Geografis Desa Sepande

Sepande termasuk desa dalam wilayah Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Desa Sepande beriklim tropis dimana suhu rata – rata di desa ini antara  $29^{\circ}$  -  $31^{\circ}$  Celcius dan tergolong dalam dataran rendah, hal ini tidak lepas dari sejarah terbentuknya kabupaten Sidoarjo berasal dari delta atau dataran yang terbentuk dari endapan sungai, dimana dasar dari dataran tersebut adalah lumpur.

Luas wilayah desa Sepande sendiri 160,195 hektar/m<sup>2</sup>. Selain berfungsi sebagai pemukiman, tanah di Desa Sepande di gunakan sebagai lahan pertanian, seperti tanaman padi, tebu dan tanaman biji – bijian seperti jagung. Namun, semakin tingginya angka perpindahan penduduk wilayah pertanian di Desa Sepande semakin sempit dengan dijadikannya lahan yang dulunya digunakan sebagai lahan pertanian sekarang kebanyakan dijadikan lahan pemukiman penduduk berupa perumahan – perumahan. Untuk lebih mudah mengetahui batas wilayah desa Sepande, marilah kita lihat tabel di bawah ini:





Gambar 3.1 Peta lokasi penelitian

Sumber: Dokumentasi Desa Sepande

Jarak desa Sepande dengan pusat pemerintahan kota Sidoarjo sekitar 2,5 km. Jarak desa Sepande dengan kantor pemerintahan kecamatan Candi 2,5 km. Jarak dari Desa Sepande menuju fasilitas umum(pasar) kurang lebih 1,5 km.

a. Jumlah penduduk

Penduduk Desa Sepande berjumlah 9.086 jiwa. Untuk lebih mudah memahami jumlah penduduk Sepande mari kita lihat tabel di bawah:

Tabel 3.2

## Jumlah Penduduk Desa Sepanjang

No	Jenis Kelamin	Jumlah
1	Laki - laki	4.569 jiwa
2	perempuan	4.517 jiwa
	Total Jumlah	9.086 jiwa

Sumber : Data monografi Desa Sepande Tahun 2014

Bila kita lihat keterangan diatas, penduduk yang berjenis kelamin laki – laki lebih banyak dari pada penduduk yang berjenis kelamin

perempuan. Namun selisih jumlah antara laki laki dan perempuan tidak terlalu banyak, yaitu 42 jiwa lebih banyak yang berjenis kelamin laki – laki. Dan mayoritas yang menjadi pengusaha tempe adalah laki – laki.

b. Mata Pencahanian

Penduduk sepande memiliki bermacam – macam profesi pekerjaan untuk memenuhi kebutuhan ekonomi. Mari kita lihat tabel dibawah ini:

**Tabel 3.3**  
**Tabel Penduduk Berdasarkan Pekerjaan**

No	Pekerjaan	Jumlah
1	Dosen	22
2	Guru	89
3	Dokter	5
4	Bidan	1
5	Perawat	5
6	Pedagang	201
7	Wiraswasta	111
8	Perangkat Desa	4

Sumber : Data monografi Desa Sepande Tahun 2014

Dari pemaparan tabel pekerjaan di atas, profesi yang ada di Desa Sepande terdiri dari berbagai macam profesi. Mulai dari dosen hingga pedagang. Namun bila kita lihat tabel diatas, bidang pekerjaan atau profesi yang paling dominan adalah pedagang dan wiraswasta. Dimana mayoritas warga Sepande berdagang sebagai pembuat tahu dan tempe.

### c. Kondisi Keagamaan Desa Sepande

Mayoritas masyarakat Desa Sepande memeluk agam Islam, untuk lebih jelasnya mari kita lihat tabel berikut :

Tabel 3.4

## Tabel Penduduk Berdasarkan Agama

No	Agama	Jenis Kelamin		Jumlah
		Laki - laki	Perempuan	
1	Islam	4.361	4.299	8660
2	Kristen	266	251	517
3	Katholik	84	90	174
4	Buddha	8	9	17
5	Hindu	10	8	18
6	KongHuCu	-	-	-

Sumber : Data monografi Desa Sepande tahun 2014

Tabel diatas menjelaskan bahwa komdisi keagamaan yang ada di Desa Sepande bias dikatakan heterogen, meskipun dalam tabel tersebut mayoritas penduduk memeluk agama Islam, rata – rata masyarakat yang memeluk agama Islam adalah warga asli Sepande. Sedangkan warga yang memeluk agama selain Islam adalah warga pendatang yang bermukim di kompleks perumahan.

Fasilitas keagamaan yang ada di Desa Sepande memiliki satu masjid “Rahmat Sepande” yang digunakan sebagai tempat peribadatan, biasanya digunakan untuk sholat jum’at, sholat di hari – hari besar Islam. Selain itu fasilitas keagamaan yang ada di Desa Sepande adalah mushola yang terdapat di setiap Rukun Tetangga(RT).

d. Struktur Pemerintahan Desa Sepande

Meskipun dekat dengan pusat pemerintahan kota Sidoarjo, namun sistem pemerintahan desa Sepande masih menganut sistem pemerintahan tradisional, yaitu kepala desa langsung dipilih oleh warganya. Sekarang Desa Sepande dipimpin oleh Bapak Fauzi. Beliau merupakan warga asli Desa Sepande yang bertempat tinggal di sebelah timur beberapa meter dari ikon Desa Sepande yaitu beringin kembar. Bapak Fauzi menjabat menjadi kepala desa Sepande sejak tahun 2011. Dalam masa jabatannya yang kurang lebih selama 4 tahun, Beliau beserta staf dan jajarannya telah membawa banyak perubahan bagi desa Sepande.

Dalam menjalankan tugasnya sebagai kepala pemerintahan desa Sepande, bapak Fauzi tidak bekerja sendirian. Beliau dibantu oleh bapak Choiron selaku sekretaris desa. Dalam struktur desa yang ada, terbagi menjadi beberapa bagian seksi kepemerintahan yang terdiri dari seksi pemerintah yang diduduki oleh bapak Idris, ibu Maria Puspitasari S.Ap selaku seksi pembangunan, bapak Kosim Zaly selaku seksi trantibmas, bapak Moh. Yunus selaku seksi kemasyarakatan dan bapak Arif Piyanto selaku seksi pelayanan umum. Desa Sepande terbagi menjadi dua Dusun, yaitu Dusun Krajan yang dipimpin oleh bapak Wawan Setiawan dan Dusun Kauman yang dipimpin oleh bapak Bambang Sutrisno.

Pemerintahan desa Sepande juga terdapat Badan Permusyawaratan desa yang dipimpin oleh Bapak Affifudin SH. Ditemani oleh bapak

Siswono SH yang menjabat sebagai wakil ketua. Sekretaris diduduki oleh bapak Lukman Hakim ST. MT.. Juga anggota yang diduduki oleh Bapak M. Tohiro, H. Sahad, H. Choiri, Samsul Bahri, Ach, Nasuk SE., dan Totok Mujiono.

## 2. Keberadaan Pengusaha Tempe Sepande

a. Sejarah Tempe Sepande

Sejarah keberadaan tidak dapat diungkap secara jelas karena banyak beberapa versi dalam mengungkapkan sejarah tersebut. Kebanyakan pengusaha tempe yang ada di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo ini mengatakan bahwasanya kegiatan membuat tempe yang mereka kerjakan selama ini merupakan sebuah bentuk warisan nenek moyang yang mereka lakukan secara turun temurun. Hal ini seperti apa yang dikatakan oleh Bapak Akuwat

*Aku dodolan tempe iki ket tahun 1973 le, aku dewe lahir tahun 1956, ket aku cilik Bapak.ibuk, mbah – mbah ku iku wes dodolan tempe, Biyen aku dodolan tempe iku le nggawe sepeda, terus keranjang seng isine tempe ambek sepeda iku ditumpakno angkot, nek ngarani oplet, onok seng ditumpakno sepur le. Malah jamane bapak ibukku biyen mlaku le, terus ditumpakno angkot ngunu, biasane di dol nang pasar – pasar nang surabaya ngunu iku. Saiki enak le wong dodol tempe, gawe motor, malah seng biasa e entek akeh gawe mobil.*

Saya jualan tempe ini mulai tahun 1973 dek, saya sendiri lahir tahun 1956, sejak dari kecil bapak, ibu, kakek nenek saya itu sudah jualan tempe, Dulu saya jualan tempe itu le menggunakan sepeda, terus keranjang(yang berisi tempe) sama sepeda itu dinaikkan angkot, angkot dulu itu namanya oplet, ada juga yang dinaikkan kereta api le. Malah jaman bapak sama ibuk saya dulu jalan kaki le, terus dinaikkan angkot gitu, biasanya dijual di pasar – pasar di Surabaya. Sekarang enak le, orang jualan tempe

menggunakan motor, malah yang biasanya habis kedelai banyak menggunakan mobil.<sup>31</sup>

Dari penjelasan bapak Akuwat diatas menandakan adanya perubahan proses distribusi pemasaran yang terjadi pada pengusaha tempe Sepande, dimana terjadi perubahan distribusi yang awalnya menggunakan sepeda hingga sekarang dengan kendaraan bermotor. Keberadaan banyaknya masyarakat yang berjualan tempe juga ada yang mengatakan bahwa keberadaan usaha membuat tempe ini ada kaitannya dengan awal berdirinya Desa Sepande, sebagaimana apa yang dikatakan dengan Bapak Sumiyar selaku pengusaha tempe Sepande.

Asal usule sepande iku yo le, mbah Supondriyo seng babat alas sepande iku, asal usule gawe gaman mas mangkane ya le ya, “gaman iki minongko kanggo cekelanmu”, mangkane gaman nang sepande iku asal usule teko pande, dadi mbah Supondriyo biyen iku wong pande, la pande iku dewe wong seng gawe gaman, la gaman iku digawe ngiris tempe, mangkane wong Sepande iku mayoritas roto – roto dodolan tempe..

Asal usul Sepande itu le, Mbah Soepondriyo orang pendiri desa Sepande itu, asal usulnya membuat senjata mas maka dari itu ya le, "senjata ini buat pedomanmu kelak", maka dari itu senjata di Sepande itu berasal dari kata Pande, sedangkan pande sendiri adalah orang yang membuat senjata, senjata itu dibuat untuk memotong tempe, maka dari itu kebanyakan orang Sepande bekerja jualan tempe..<sup>32</sup>

Dari penjelasan bapak Sumiyar diatas, dapat diketahui bahwa awal mula keberadaan pengusaha tempe beriringan dengan di dirikannya Desa Sepande, yaitu Sepande berasal dari kata “Pande” yang berarti

<sup>31</sup>Wawancara dengan Bapak Akuwat(pengusaha tempe), kediaman Beliau: 3 Juli 2015, 20.00.

<sup>32</sup>Wawancara dengan Bapak Sumiyar (pengusaha tempe), kediaman Belaiu: 28 Juni 2015,20.00.

orang yang membuat senjata. Sedangkan pendiri dari Desa Sepande itu sendiri, Mbah Supondriyo adalah orang yang membuat senjata. kemudian menitahkan senjata tersebut sambil berpesan “*gaman iki minongko kanggo cekelanmu*”, maksud dari pesan tersebut ialah senjata ini buat pedomanmu besok, senjata yang dimaksud dibuat pedoman untuk mencari kehidupan, senjata tersebut digunakan untuk memotong tempe. Mbah Soepondriyo adalah pendiri dari Desa Sepande.

### b. Karakteristik Tempe Sepande

Usaha pembuatan tempe di desa Sepande bisa dikatakan sebagai usaha industri rumahan. Pembuatan tempe ini dilakukan dengan sistem kekeluargaan, kebanyakan usaha ini dijalankan oleh suami dan istri. Dimana diantara keduanya mempunyai fungsi dan tugasnya masing – masing. Sang suami bertugas menjual tempe – tempe ke pasar ataupun yang lainnya, sedangkan sang istri mempunyai tugas untuk mengatur segala urusan yang berhubungan dengan pembuatan tempe.

Proses penbuatan tempe Sepande bisa dikatakan tradisional, maksudnya dalam proses produksi masih menggunakan teknik pembuatan yang sangat sederhana. Kebanyakan proses produksi masih dominan menggunakan tenaga manusia. Tempe Sepande terkenal dengan rasanya yang gurih, komposisi kedelainya lebih padat dari tempe – tempe buatan daerah lain. Ciri khas inilah yang dipertahankan

oleh para pengusaha tempe Sepande. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan tempe ini yaitu :

## 1. Kedelai

Kedelai merupakan bagian dari keluarga biji – bijian, dan bahan utama pembuatan tempe. Rata – rata pembuatan tempe yang ada di Sepande menggunakan kedelai impor dari Amerika, karena kualitasanya yang bagus jika dibuat tempe ketimbang kedelai lokal.

## 2. Ragi

Ragi yang dimaksud disini adalah ragi khusus tempe. ragi tempe merupakan bahan untuk proses fermentasi kedelai menjadi tempe, ragi akan menumbuhkan jamur – jamur dalam tempe.

### 3. Kanji “tepung tapioka”

Tepung tapioka merupakan bahan yang memiliki fungsi sebagai perekat dalam pembuatan tempe. Dimana tepung kanji ini dicampur dengan air panas, kemudian membentuk bubur kanji.

Dan alat yang diperlukan untuk pembuatan tempe ini yaitu :

## 1. Gilingan

Gilingan merupakan alat yang berfungsi untuk mengupas kulit kedelai setelah direbus. Awal terbuatnya alat penggiling ini masih menggunakan tenaga manusia, tapi sekarang sudah menggunakan

## 2. Ereg

Ereg adalah alat penyaring. Berukuran sekitar 1 meter, terbuat dari bambu, berfungsi untuk tempat kedelai waktu memisahkan dari kulitnya.

### 3. Tong

Tong adalah alat penampung kedelai ketika direbus, terbuat dari bahan aluminium dan berukuran sektor 1 meter.



Gambar 3.2 Proses Pembuatan Tempe

Sumber : Dokumentasi Peneliti

Dalam pembuatan tempe tidaklah mudah seperti apa yang kita bayangkan, membutuhkan kesabaran dan ketelatenan untuk bisa menghasilkan tempe dengan kualitas yang baik.<sup>33</sup> Proses pembuatan

<sup>33</sup> Wawancara dengan Ibu Sumamik( Pembuat Tempe), kediaman Belau: 2 Juli 2015, 10.00.

tempe terdiri dari beberapa tahapan. Menurut Ibu Sumamik dalam pembuatan tempe secara umum terdiri dari tahapan perebusan, pengupasan, perendaman dan pengasaman, pencucian dan inokulasi dengan ragi, pembungkusan dan fermentasi. Semua tahapan ini harus dilalui dengan cermat dan sesuai dengan takaran yang pas. Kalau tidak, tempe yang dihasilkan tidak akan bagus.

Pada tahap awal pembuatan tempe, biji kedelai direbus. Tahap perebusan ini berfungsi sebagai proses hidrasi, yaitu agar biji kedelai dapat menyerap minyak sebanyak mungkin. Perebusan juga dimaksudkan guna melunakkan biji kedelai supaya nantinya dapat menyerap asam pada tahap perendaman.

Kulit biji kedelai dikupas pada tahap pengupasan agar dapat menembus biji kedelai selama proses fermentasi. Pengupasan pada biji kedelai ini dapat dilakukan dengan tangan, diinjak – injak dengan kaki, atau dengan mesin pengupas kulit biji. Setelah dikupas, biji kedelai direndam. Tujuan tahap perendaman ialah untuk hidrasi biji kedelai dan membiarkan terjadinya fermentasi asam laktat secara alami agar diperoleh keasaman yang dibutuhkan untuk pertumbuhan fungi atau jamur. Fermentasi asam laktat terjadi dicirikan oleh munculnya bau asam dan buih air rendaman akibat pertumbuhan bakteri



#### 4. Koperasi Pengusaha Tahu Tempe Indonesia(KOPTI) "Karya Mulya"

a. Sejarah Terbentuknya Koperasi “Karya Mulya”

Koperasi “Karya Mulya” berdiri resmi pada tanggal 13 September 1998. Lokasi koperasi ini di Jl. Sepande no. 45 Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. dimana letak dari koperasi ini tidak jauh dengan kantor Desa Sepande. Keberadaan Koperasi “Karya Mulya” mempunyai peran penting untuk menunjang pengusaha tempe untuk menyediakan bahan baku pembuatan kedelai. Sejarah berdirinya koperasi ini diawali oleh melambungnya harga bahan baku kedelai pada krisis moneter tahun 1997. Hal ini seperti yang dikatakan oleh Pak Sukari selaku ketua koperasi Karya Mulya saat ini:

Pada saat itu harga kedelai di pedagang kedelai swasta bisa naik mencapai 2 kali lipat dari harga normal mas, itu terjadi setiap hari. Nah, melihat keadaan yang seperti ini, para tokoh masyarakat Desa Sepande memiliki inisiatif untuk mendirikan koperasi kedelai. Pada saat itu penggagas untuk mendirikan koperasi kedelai ini adalah bapak H. Mariono, selaku penanggung jawab. Karena pada saat itu dengan adanya koperasi, secara tidak langsung akan mendapatkan subsidi dari pemerintah <sup>34</sup>

Pada awal berdirinya koperasi ini memiliki beberapa kendala, seperti belum adanya ketersediaan tempat untuk melakukan kegiatan koperasi, minimnya pendapatan modal awal, dan belum adanya distributor kedelai yang tetap. Pada saat itu berdirinya koperasi terkendala pada ketersediaan tempat untuk melakukan kegiatan yang

<sup>34</sup> Wawancara dengan Bapak Sukari(pengusaha tempe dan ketua koperasi “Karya Mulya”), kediaman Beliau: 23 Juni 2015, 16.00.



anggota ke koperasi secara sukarela, dimana pada setiap bulannya akan mendapatkan bunga. Karena pada saat itu akan nilai bunga bisa dikatakan cukup tinggi. Keberadaan simpanan sukarela ini mendapat tanggapan yang positif dari para anggota koperasi, terutama pengusaha tempe.

Di era yang semakin modern ini keadaan koperasi ini semakin maju, sekarang harga kedelai yang ada di koperasi menjadi tolak ukur untuk pedagang kedelai swasta yang ada diluar koperasi, dulu sebelum adanya koperasi kedelai “Karya Mulya”, harga kedelai cenderung di kendalikan oleh pedagang kedelai swasta. Hal ini mengakibatkan merugikan para pengusaha tempe dikarenakan harga kedelai cenderung tidak stabil dan mahal.

b. Kepengurusan Koperasi “Karya Mulya”

Koperasi “Karya Mulya” sekarang di ketuai oleh Bapak Sukari. Untuk lebih jelasnya tentang kepengurusan koperasi ini, mari kita lihat tabel dibawah ini :

Tabel 3.5

Pengurus Koperasi "Karya Mulya" Tahun 2012 - 2017

No	Nama	Jabatan
1	Sukari	Ketua
2	H. M. Nasir	Wakil Ketua
3	M. Nasir	Sekretaris
4	H. Karlim	Bendahara
5	M. Sholeh	Bagian Umum

Sumber Data : Koperasi "Karya Mulya" tahun 2014

Tabel 3.6

## Pengawas Koperasi “Karya Mulya” Tahun 2012 -2017

No	Nama	Jabatan
1	Laucul M.	Ketua
2	H. M. Uripan	Anggota
3	M. Atim EF	Anggota

Sumber Data : Koperasi "Karya Mulya" tahun 2014

Bila kita lihat tabel diatas, koperasi ini terdiri dari dua badan yang mempunyai fungsi berbeda, terdiri dari pengurus dan pengawas. Pengurus mempunyai peran untuk mengatur segala urusan yang berhubungan dengan koperasi ini, sedangkan pengawas yang diketuai oleh Bapak Laucul memiliki peran sebagai mengawasi jalannya kegiatan koperasi untuk meminimalisir adanya penyimpangan – penyimpangan, baik itu penyimpangan yang dilakukan oleh pengurus atau pun anggota. Selain adanya kedua personil perangkat pengelola diatas, terdapat pula penasihat yaitu Bapak H. Dwi Maryono selaku penasehat, bila kita lihat pada sejarah terbentuknya koperasi “Karya Mulya”, Bapak Maryono merupakan salah satu pengagas dan penanggung jawab awal berdirinya koperasi. Koperasi ini juga terdapat seorang manajer, 3 orang karyawan staf kantor dan 4 orang tukang timbangan kedelai guna membantu kegiatan pengurus koperasi.

Seiring berjalannya waktu keberadaan keanggotaan koperasi pun bertambah. Mayoritas anggota koperasi adalah orang Sepande, ada sebagian anggota yang berasal dari luar Desa Sepande. Keberadaan koperasi ini tentunya mempunyai peran penting dalam mendukung

roda perekonomian pengusaha tempe, baik dalam maupun luar Desa Sepande.

### c. Sarana dan Prasarana

Kantor Primkopti "Karya Mulya" menempati gedung yang berada di jalan Raya Sepande RT. 09 RW. 03 Desa Sepande Candi Sidoarjo dengan status milik sendiri.

Dimana terdapat gudang untuk menyimpan kedelai atau barang lainnya. Untuk menunjang kelancaran dan aktivitas kerja dalam melaksanakan usaha dan organisasi koperasi ini dilengkapi dengan perlengkapa administratif kantor, sedangkan untuk pengiriman kedelai ke anggota masih milik dengan status sewa dan untuk pengambilan kedelai dari gudang memakai truk milik koperasi sendiri.



Gambar 3.5 Fasilitas Koperasi “Karya Mulya”  
Sumber : Dokumentasi Peneliti

Dalam gedung koperasi sendiri terdapat fasilitas beribadah dan ruang pertemuan. Adanya fasilitas ini menunjang karyawan untuk melakukan ibadah sehari – hari, koperasi ini sendiri buka setiap hari mulai pukul 08.00 sampai 16.00.

d. Bidang Usaha

Selain tujuan utama koperasi menyediakan kedelai bagi para anggotanya, koperasi Karya Mulya juga menyediakan kebutuhan lain yang terkait dengan produksi tempe, seperti ragi, "ereg" atau alat penyaring yang terbuat dari bambu dan berdiameter kira – kira satu meter yang berfungsi sebagai alat penyaring kedelai, plastik, gula, "kanji" atau tepung tapioka, dan LPG yang dijual untuk masyarakat umum.



Gambar 3.6 Gudang Penyimpanan Kedelai

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Koperasi setiap waktu mengeluarkan dana sosial baik anggota maupun lembaga sosial lainnya. Berpartisipasi ikut membantu sumbangan yang ada hubungannya dengan dunia pendidikan. Salah satunya adalah dengan memberikan bantuan dana atau beasiswa kepada anak yang mempunyai prestasi untuk tingkat SD dan SMP.

## B. Mobilitas Sosial Pengusaha Tempe Sepande

## 1. Bentuk Mobilitas Sosial Pengusaha Tempe

#### a. Mobilitas Sosial Vertikal

Mencapai kedudukan sosial yang lebih tinggi merupakan impian pengusaha tempe. Untuk mendapatkan kedudukan yang di idamkan tidaklah mudah, tergantung seberapa keras pengusaha tempe dapat memperjuangkan demi prestasi kerja yang lebih baik. Masyarakat Desa Sepande yang tergolong pada sistem kasta terbuka dimana individu atau kelompok bebas mencapai kedudukan yang diinginkan, dan tentunya hal tersebut sesuai dengan usaha yang ia lakukan. Dalam dunia yang modern ini, banyak orang berupaya meningkatkan status sosialnya. Manusia di era modern meyakini bahwa hal tersebut membuat orang menjadi lebih sejahtera dan memungkinkan mereka melakukan jenis pekerjaan yang paling cocok bagi diri mereka. Jika tingkat mobilitas sosial tinggi, meskipun latar belakang berbeda, mereka tetap dapat merasa mempunyai hak yang sama dalam mencapai kedudukan sosial yang lebih tinggi. Jika tingkat mobilitas

sosial rendah, tentu saja banyak orang akan terkungkung dalam status nenek moyang mereka, seperti halnya pada sistem kasta tertutup.

Kondisi perekonomian pengusaha tempe bisa dikatakan mengalami perubahan dari tahun ke tahun, hal ini didukung adanya koperasi kedelai “Karya Mulya,” dengan adanya koperasi ini pengusaha tempe Sepande tidak mengalami kesulitan untuk mendapatkan kedelai untuk pembuatan tempe. Pengusaha tempe di era sekarang merupakan golongan yang mampu, melihat dari pendapatan setiap harinya pengusaha tempe Sepande dapat memproduksi paling sedikit 25 kilogram dan paling banyak dapat memproduksi 60 kilogram kedelai.<sup>35</sup> Peningkatan pendapatan adalah yang diinginkan oleh setiap pengusaha tempe.

Dan ketika pendapatan tersebut telah meningkat, keinginan lain muncul dari benak pengusaha. Hal ini seperti seperti apa yang dikatakan oleh Ibu Alfiah

*Aku biyen iku nak gawe tempe entek 18 kilo, sampek aku mikir isok a dadi wong sageh? Aku bondo percoyo ae nak ambek Pengeran, nek awak dewe percoyo karo Pengeran ngara diwei dalan a, akhire entek 40 kg isok mbenakno umah dewe, akhire sampek saiki entek 60 isok tukui tanah, iku pun murni usaha dewe ambek bojoku, Alhamdulillah nek ancen Gusti Allah menghendaki mas, tahun 2018 rencan budal kaji*

<sup>35</sup> Wawancara dengan Bapak Sumiyar(pengusaha tempe), kediaman Beliau:28 Juni 2015, 20.30.

Saya dulu itu nak membuat tempe habis 18 kilo kedelai, sampai – sampai saya berpikir bisa nggak jadi orang kaya? Saya cuma percaya aja nak sama Pengeran(Allah), kalau memang kita percaya, pasti Yang Di Atas ngasih jalan, akhirnya habis 40 kilo saya bisa merenovasi rumah sendiri, akhirnya sampai saat ini habis 60 bisa membeli tanah, itu pun hasil usaha sendiri dengan suami, Alhamdulillah jika Allah menghendaki mas tahun 2018 rencana mau naik haji<sup>36</sup>

Ibu Alfiah merupakan istri dari bapak Atim. Merintis usaha berjualan tempe sejak tahun 1976. Menurut pemaparan oleh ibu Alfiah bahwa awal mula merintis menjadi pengusaha tempe, hasil produksi tempe hanyalah 18 kilogram kedelai, setelah itu bertambah menjadi 40 kilogram, hingga akhirnya sampai saat ini hasil produksi tempe mencapai 60 kilogram. Bila kita lihat dari pemaparan diatas, harga per kilogram kedelai adalah 7.000 rupiah, bila rata – rata pengusaha tempe setiap harinya mampu menjual minimal 25 kilogram kedelai, berarti pendapatan kotor dari pengusaha tempe setiap harinya sebesar 175.000,- rupiah.

Dengan penghasilan yang dari tahun ke tahun meningkat, membuat Ibu Alfiah berkeinginan untuk meningkatkan status sosialnya seperti merenovasi rumah, membeli tanah dan pergi haji. Bila kita lihat dari pemaparan Ibu Alfiah diatas merupakan adanya keinginan dari pengusaha tempe untuk meningkatkan status sosialnya, hal ini peneliti melihat adanya mobilitas sosial vertikal.

Perubahan ekonomi pengusaha tempe semakin hari semakin berubah, hal ini menandakan bahwa mayoritas pengusaha tempe

<sup>36</sup> Wawancara dengan Ibu Alfiah(pembuat tempe),kediaman Beliau:30 Juni 2015, 20.15.

Sepande bisa dikatakan makmur. Seiring bertambahnya waktu, perubahan perilaku ekonomi yang terjadi pengusaha tempe ini pun tidak terhindarkan. Alat produksi yang digunakan untuk menggiling tempe, dimana dahulu untuk memecah biji kedelai harus menggunakan alat tradisional yang menggunakan tenaga manual, yaitu dengan menggunakan tenaga manusia, tetapi sekarang dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi alat penggilingan kedelai sudah menggunakan tenaga listrik.<sup>37</sup>

### **b. Mobilitas Sosial Antargenerasi**

Mayoritas mata pencaharian masyarakat Desa Sepande sebagai pedagang tempe, hal yang unik keberadaan pengusaha tempe ini adalah generasi penerusnya, dimana pada era sekarang ini anak – anak dari pengusaha tempe ini cenderung memilih untuk tidak menjadi pengusaha tempe. Kebanyakan anak – anak pengusaha untuk bekerja selain menjadi pengusaha tempe, seperti menjadi guru. Hal ini sesuai dengan apa yang dikatakan oleh Bapak Akuwat

*Anak kulo tas lulus mas, sakniki kerjo teng ngajar teng salah setunggale kampus teng Sidoarjo, nggeh Alhamdulillah mas sageet langsung kerjo...*

Anak saya barusan lulus mas, sekarang kerja di salah satu perguruan tinggi di Sidoarjo, ya Alhamdulillah mas langsung dapat kerja<sup>38</sup>

Dari penjelasan Bapak Akuwat diatas terjadi pergeseran profesi dimana yang Bapak Akuwat sendiri sebagai pengusaha tempe

<sup>37</sup> Wawancara dengan Bapak Wawan(Kasun Krajan), Kantor Desa:19 juni 2015, 11.00.

<sup>38</sup> Wawancara dengan Bapak Akuwat(pengusaha tempe), kediaman Beliau: 3 Juli 2015,20.15.

bergeser status sosial dengan anaknya yang menjadi seorang dosen.

Peneliti melihat adanya mobilitas sosial antargenerasi naik yang terjadi pada pengusaha tempe Sepande dimana seperti halnya yang terjadi pada bapak Akuwat sebagai pengusaha tempe sedangkan anaknya bekerja sebagai dosen.

Hal ini sejalan dengan apa yang terjadi pada Bapak Akuwat, Bapak Sumiyar adalah para pengusaha tempe yang ada di Desa Sepande dengan lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA). Dengan semakin majunya pola berfikir masyarakat mengakibatkan suatu perubahan. Meskipun kebanyakan pendidikan pengusaha lulusan SMA, namun dengan profesi sebagai pengusaha tempe, mereka tidak mengesampingkan urusan pendidikan, hal ini tercermin dari rata – rata anak – anak dari pengusaha tempe ini dapat menempuh pendidikan satu tingkat lebih tinggi dari orang tuanya, anak – anak dari pengusaha tempe dapat bersekolah di perguruan tinggi. Seperti apa yang dikatakan oleh Bapak Sumiyar

*“Nggeh Alhamdulillah mas, aku isok nguliahno anakku seng nomer 1, aku nyekolahno anak iku mas cek onok didikan, cek onok kepinteran, pengen e wong tuwo iku cek anak – anak iku gak urip soroh koyok wong tuwone iki, wong tuwo kan seneng ndelok anak enak masa depan e”*

Ya Alhamdulillah mas, saya bisa menguliahkan anak saya yang nomer 1, saya menguliahkan anak itu mas biar anak itu tediik, biar pinter, orang tua itu nggak ingin anak – anak itu kelak hidup susah seperti orangtuanya ini, orang tua senang kalau lihat anaknya masa depannya enak <sup>39</sup>

<sup>39</sup> Wawancara dengan Bapak Sumiyar(Pengusaha Tempe),kediaman Beliau:28 Juni 2015, 20.15.

Bapak Sumiyar sendiri berkeluarga dan memiliki 3 orang putri, dimana anak yang pertama sedang manenmpuh kuliah di salah satu perguruan tinggi di Jawa Timur, anak yang kedua adalah sedang menempuh pendidikan sekolah menengah dan anak yang terakhir masih di bangku sekolah dasar. Adanya perubahan pola fikir membuat para pengusaha memliki kesadaran pentingnya akan dunia pendidikan. Penjelasan dari Bapak Miyar dapat kita tarik benang merah, dengan pengusaha tempe tidak mengesampingkan dunia pendidikan, dimana pendidikan yang merupakan salah satu saluran untuk menaikkan derajat seseorang. Bapak Miyar tidak ingin anak – anaknya hidup susah dengan menyekolahkan anaknya setinggi mungkin agar masa depan anak lebih terjamin dengan memiliki pendidikan yang tinggi.

Dari pemaparan Bapak Akuwat dan Bapak peneliti melihat adanya pergerakan sosial antargenerasi naik. Dari segi pendidikan adanya perubahan dimana bapak lulusan SMA dan anaknya lulusan sarjana. Selain itu bagi pengusaha tempe menyekolahkan anaknya sampai perguruan tinggi merupakan suatu kebanggaan tersendiri, disini peneliti melihat adanya dengan mengulihahkan anaknya ke perguruan tinggi pengusaha tempe merasa status dari keluarganya akan terangkat.

Meskipun sebagian generasi penerus dari pengusaha tempe ini mengalami mobilitas sosial antargenerasi naik, ada sebagian generasi

penerus yang mengalami mobilitas sosial antar generasi horizontal, yaitu dengan berprofesi seperti apa yang orang tua lakukan sebagai pengusaha tempe. Seseorang yang kurang beruntung bekerja di bidang pekerjaan yang sifatnya formal akan bekerja menjadi pengusaha tempe juga. Seperti apa yang dikatakan oleh bapak Yudi

*Dodolan tempe iku nek jaman saiki iku termasuk enak mas, selain roto – roto wong tuwo wes duwe pengalaman gawe tempe, batine dodolan iku yo akeh mas, dadi arek lulusan SMA bahkan sarjana seng gak beruntung kerjo nang bidang formal, roto – roto mbukak lapangan kerjo dewe, yo dodolan tempe iku mas*

Jualan tempe pada jaman sekarang itu termasuk enak mas, selain rata – rata orang tua sudah memiliki pengalaman membuat tempe, untung jualan tempe itu juga banyak mas, jadi anak – anak lulusan SMA atau sarjana yang gak beruntung mendapatkan kerja di bidang formal, rata – rata anak sini itu memilih membuka lapangan pekerjaan sendiri dengan berjualan tempe mas.<sup>40</sup>

Rata – rata anak usia produktif Sepande lulusan SMA atau bahkan sarjana yang belum beruntung bekerja di bidang formal seperti guru, buruh pabrik, ataupun yang lainnya. Tidak menutup kemungkinan untuk memilih bekerja sebagai pengusaha tempe. Hal ini didukung dengan kondisi lingkungan dan orang tua yang berprofesi sebagai pengusaha tempe sehingga berpeluang besar untuk anak memilih bekerja sebagai pengusaha tempe. Keuntungan yang didapatkan sebagai pengusaha tempe tidaklah sedikit, itulah yang mengakibatkan Mochammad Firdaus memilih meneruskan usaha tempe yang sudah dilakukan oleh orang tuanya.

<sup>40</sup> Wawancara dengan Bapak Yudi(pengusaha tempe), kediaman Beliau: 5 Juli 2015,15.30.

*aku dodolan tempe iku masalaen enak mas, labane yo lumayan, opo maneh gawe bujang koyok aku iki. Aku isok njajan ambek nyelengi nggawe duwek hasil keringetku dewe*

saya jualan tempe itu karena enak mas, untungnya juga lumayan, apalagi buat bujang(pria lajang) seperti saya ini. Saya bisa beli sesuatu dan nabung dengan uang hasil keringat saya sendiri.<sup>41</sup>

Di usia yang terbilang muda subyek penelitian memilih meneruskan usaha membuat tempe orang tuanya. Saat ini Mochammad Firdaus seharinya dapat menghabiskan 40kg kedelai. Selain keuntungan yang didapatkan lumayan, kondisi orang tuanya yang sudah terampil membuat tempe memendukung Firdaus memilih untuk menjadi pengusaha tempe. Peneliti melihat adanya pergerakan status sosial antargenerasi horizontal, dimana adanya profesi pekerjaan yang sama antara ayah dan anak, yaitu sebagai pengusaha tempe.

Mobilitas sosial yang terjadi pada pengusaha tempe Sepande dimana mobilitas ini terjadi antargenerasi. Bentuk mobilitas sosial antargenerasi pengusaha tempe ini berupa mobilitas sosial antargenerasi vertikal dan horizontal.

## 2. Latar Belakang Terjadinya Mobilitas Sosial

## 1). Ekonomi

Kedua, jika keadaan ekonomi yang bisa dikatakan cukup, maka semakin mudah untuk melakukan mobilitas sosial. Kesejahteraan yang terjadi

<sup>41</sup> Wawancara dengan M. Firdaus(Pengusaha tempe), warung kopi : 10 Agustus 2015, 20.00

pada menjadikan pendidikan sebagai salah satu kebutuhan untuk generasi penerusnya. Kondisi ekonomi pengusaha tempe Sepande bisa dikatakan makmur. Dimana perubahan pola pikir pengusaha tempe tercermin dari semakin banyaknya generasi dari anak – anak pengusaha tempe yang bisa mengenyam pendidikan satu tingkat atau bahkan lebih dari orang tua mereka.

Usaha membuat tempe yang sebagian besar dilakukan oleh warga Sepande tidak bisa dipandang sebelah mata, karena pengusaha tempe Sepande bisa ada sampai saat ini tentunya mereka mendapatkan penghasilan yang cukup dari usaha ini. Seperti apa yang dikatakan oleh Bapak Sardi yaitu

*Alhamdulillah mas selama aku dodolan tempe iki aku isok nguliahno anak ku karo – karone, seng anak pertama sek tas lulus kuliah, seng nomer loro iki tas melbu kuliah. Selain iku mas aku isok tuku tanah dewe sak mbangun omah e, isok tuku sepeda motor ganti peng papat.*

Alhamdulillah mas selama aku jualan tempe ini saya bisa menguliahkan kedua anak saya, anak pertama barusan lulus kuliah, yang nomer dua barusan masuk kuliah. Selain itu mas saya bisa beli tanah dan membuat rumah sendiri, bisa ganti sepeda motor sampai empat kali<sup>42</sup>

Bapak Sardi sendiri memiliki dua orang anak dimana anak – anaknya mengenyam pendidikan di perguruan tinggi. Pak Sardi sendiri setiap harinya bisa memasok tempe sebesar 60 kilogram.

<sup>42</sup>Wawancara dengan Bapak Sardi(pengusaha tempe), kediaman Beliau: 4 Juli 2015,16.30.

Keberadaan ekonomi yang didapatkan Bapak Sardi dari penjualan tempe menghasilkan banyak keuntungan, selain keuntungan yang didapatkan digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari – hari, juga digunakan untuk menyekolahkan anak – anaknya ke perguruan tinggi. Hal ini menandakan kesejahteraan seseorang menjadikan pendidikan sebagai suatu kebutuhan.

Usaha berdagang tempe bisa dikatakan yang membuka lapangan pekerjaan sendiri. Dimana seseorang bekerja menjadi bos dari dirinya sendiri, jiwa wiraswasta pengusaha tempe sudah ada sejak usaha tempe Sepande yang dilakukan secara turun temurun. Namun setiap pekerjaan pastinya memiliki kendala, apalagi berwiraswasta yang notabene membuka lapangan pekerjaan tersendiri, segala resiko yang terjadi akan ditanggung pengusaha tempe sendiri. Kendala yang dialami oleh pengusaha tempe ini tentunya akan berdampak pada keuntungan yang didapatkan setiap harinya. Sedikit banyak akan mempengaruhi proses mobilitas sosial yang terjadi pangusaha tempe, seperti mereka tidak dapat menyekolahkan anaknya setinggi – tingginya karena pendapatan yang mereka dapatkan tidak seperti yang diharapkan. Hal ini seperti apa yang dikatakan oleh Bapak Sumiyar

*gawe tempe iku tergantung nang jamur tempe mas, misale nek cuaca iku posisine gak menentu, jamur e tempe iku kadang – kadang gak gelem tumbuh. Otomatis tempe iku mbuwak*

membuat tempe itu sangat tergantung pada jamur tempe mas, misalkan cuaca tidak menentu, terkadang jamur pada tempe itu tidak mau tumbuh. Otomatis tempe itu dibuang<sup>43</sup>

Dari pemaparan Bapak Sumiyar diatas kendala dalam pembuatan tempe ialah kondisi cuaca dan iklim yang tidak menentu mengakibatkan pengusaha tempe tidak dapat menjual tempenya dikarenakan hasil perubahan dari kedelai menjadi tempe tidak bisa maksimal, karena jamur tempe tidak dapat tumbuh dengan baik.

Kebanyakan tempe – tempe yang tidak jadi tersebut dibuang atau dijadikan sebagai makanan hewan ternak.

Produksi tempe dipengaruhi oleh iklim, pengaruh iklim sangatlah dominan dalam dalam keberhasilan pembuatan tempe. Kondisi iklim yang tidak menentu mengakibatkan suhu yang berubah – ubah, hal itu membuat tempe yang dihasilkan kurang maksimal. Hal ini mengakibatkan pengusaha tempe banyak yang merugi karena tidak dapat memasarkan tempenya.

Pengusaha tempe Sepande memasarkan tempenya pada pagi hari, jika kondisi pasar sedang ramai, dagangan tempe-pun laku keras, jika kondisi pasar sedang sepi , pengusaha bisa sampai siang menjajakan tempenya, bahkan membawa pulang tempenya untuk diolah kembali. Bapak Latif menjelaskan bahwa tempe – tempe yang dibawa pulang tersebut akan dibawa pulang untuk diolah lagi.

<sup>43</sup> Wawancara dengan Bapak Sumiyar(Pengusaha Tempe),kediaman Beliau:28 Juni 2015, 20.30

Biasanya kalau pasar lagi sepi pembeli ya tempe juga lama lakunya, kadang kalau gak laku gitu tempe dibawa pulang terus diolah lagi mas, ada yang dijadikan bahan campuran tempe lagi, dan ada yang dibuat bahan makanan olahan dari tempe seperti keripik tempe mas<sup>44</sup>

Menurut pemaparan dari bapak Latif yaitu kondisi tempe jika pada siang hari jamur yang ada pada tempe akan berkurang, sehingga tampilan tempe sudah tidak menarik lagi. Jika kondisi pasar sedang sepi, penjualan tempe pun sedikit tersendat, kendati tempe tersebut tidak laku dengan terpaksa bapak Latif membawa pulang tempe tersebut.

Keberadaan pasar yang tidak menentu juga mengakibatkan para pengusaha tempe memikirkan kembali caranya untuk mendapatkan modal awal. Menurut Bapak Latif jika tempe – tempe tersebut dibawa pulang, agar tidak sampai merugi tempe tersebut diolah dengan dirajang untuk dijadikan bahan campuran pembuatan tempe kembali. Selain itu cara lain untuk mengembalikan modal awal pengusaha tempe yaitu tempe – tempe yang tidak laku tersebut diolah lagi untuk dijadikan makanan keripik tempe.

Bila kita lihat dari pemaparam Bapak Sumiyar dan Latif diatas, kendala yang dialami oleh pengusaha tempe yaitu cuaca dan sepihnya pasar. Peneliti melihat hal tersebut tidak berpengaruh dalam mobilitas yang terjadi pada pengusaha tempe karena setiap tindakan yang dilakukan pengusaha tempe mempertimbangkan untung – rugi.

<sup>44</sup> Wawancara dengan Bapak Latif(pengusaha tempe), Kediaman Beliau: 26 Juni 2015,15.30.

Menurut pemaparan Bapak Latif untuk mengantisipasi kendala – kendala tersebut biasanya tempe yang tidak laku tersebut dirajang kembali dan mengurangi irisan dari tempe guna meminimalisir besarnya kerugian dan mengembalikan modal awal.

Keuntungan pengusaha tempe tidak hanya dilihat dari segi ekonomi dan pendidikan saja, dari bidang sosial keagamaan yang menambah wawasan agama yang ada di Desa Sepande, selain itu bertambahnya jaringan dan saling bertukar informasi tentang tempe.

#### **b). Lingkungan**

Selain keuntungan, pengusaha tempe tetap ada sampai saat ini dikarenakan banyaknya warga desa Sepande yang berprofesi sebagai pengusaha tempe. Usaha membuat tempe yang dilakukan secara turun temurun itu menjadikan salah satu mata pencaharian utama warga desa Sepande. Dimana pengalaman membuat tempe yang sudah ada mendukung untuk berdagang tempe. Selain itu keberadaan koperasi kedelai “Karya Mulya” juga menjadi pendukung keberadaan pengusaha tempe Sepande. Seperti apa yang dikatakan *Pak Carik* Desa Sepande yaitu Bapak Choiron

Keberadaan pengusaha tempe yang ada sampai saat ini itu mas dikarenakan tempe di jaman sekarang bisa dikatakan sebagai makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat, kalau gak makan tempe itu rasanya ada yang kurang, selain itu mas adanya koperasi mendukung usaha pembuatan tempe yang dilakukan sebagian besar warga Sepande, dulu sebelum adanya koperasi harga kedelai di pedagang itu sering naik turun, tapi sekarang

setelah adanya koperasi pengusaha tempe tidak kesulitan untuk mendapatkan kedelai<sup>45</sup>

Ketersediaan bahan baku pembuatan tempe mendukung proses mobilitas sosial pengusaha tempe. Dengan adanya koperasi dapat pengusaha tempe tidak lagi kesulitan untuk mendapatkan bahan baku pembuatan tempe, seperti kedelai, ragi tempe dan alat – alat pembuat tempe. Dengan begitu perekonomian pengusaha tempe Sepande akan stabil karena tidak adanya kendala dalam mencari bahan baku.

### c). Pekerja Keras

Keberadaan masyarakat yang modern merubah pola pikir, dimana hal ini tidak terlepas dengan paengusaha tempe Sepande. Ciri manusia di era modern ialah pola pikir yang memikirkan tentang masa depan. Hal ini seperti yang terjadi pada beberapa pengusaha yang di wawancara oleh peniliti. Motivasi merupakan salah satu pendorong terjadinya mobilitas yang dialami oleh individu. Dengan motivasi seseorang akan terpacu untuk meraih segala tujuan yang diinginkannya. Profesi berdagang tempe adalah hal yang tidak mudah, karena jiwa wirausaha harus ada dalam diri seseorang. Tidak hanya mampu untuk mendapatkan untung saja, seorang pengusaha tempe memikirkan bagaimana mampu bertahan dengan segala resiko yang dihadapi. Seperti apa yang dikatakan oleh Bapak Atim.

<sup>45</sup> Wawancara dengan Bapak Choiron (Sekretaris Desa Sepande), Kantor Desa: 10 Juli 2015, 9.30.

Aku milih kerja jualanan tempe ini mas, karena ingin hidup mandiri, jadi melihat kondisi orang tua yang pas – pas an, jadi berkeinginan untuk hidup dengan hasil keringat sendiri. Selain itu dengan bekerja sebagai pedagang tempe saya bisa mengatur waktu sesuai dengan keinginan saya karena dengan bekerja sebagai pedagang tempe, tidak membutuhkan waktu yang terikat seperti kerja di pabrik – pabrik dan waktu kita lebih banyak untuk melakukan kegiatan – kegiatan yang lain. Berangkat ke pasar pagi, paling – paling siang uda dirumah. Saya menguliahkan anak saya itu, karena sesuatu keharusan untuk mencari ilmu setinggi - tingginya<sup>46</sup>

Bapak Atim memilih menjadi pengusaha tempe karena pertama dalam keadaan perekonomian keluarganya yang kurang mampu sehingga beliau berkehendak untuk hidup mandiri dengan bekerja sebagai pengusaha tempe. Sebab yang kedua adalah dengan bekerja sebagai pedagang tempe, beliau dapat memiliki waktu yang luas untuk melakukan kegiatan yang lain. Dari penjelasan bapak Atim diatas kita dapat mengetahui bahwa salah satu penggerak terjadinya mobilitas pada pengusaha tempe adalah motivasi. Kondisi ekonomi orang tua yang bisa dikatakan kurang mengakibatkan Pak Atim memilih untuk hidup mandiri dengan berdagang supaya mendapatkan penghasilan sendiri. Lingkungan sekitar, terutama keluarga mendukung untuk meneruskan usaha tempe karena metode pembuatan tempe yang sudah didapati oleh para orang tua.

Kesadaran akan pentingnya dunia pendidikan sehingga bapak Atim termotivasi untuk menguliahkan anaknya karena menuntut ilmu merupakan suatu keharusan selain mendapatkan pahala.

<sup>46</sup> Wawancara dengan Bapak Atim(pengusaha tempe), kediaman Beliau: 30 Juni 2015, 21.00.

Kondisi perekonomian yang sejahtera membuat seseorang menjadikan pendidikan adalah kebutuhan. Hal tersebut juga didukung oleh kemauan dari anak dari Bapak Atim yang ingin menempuh pendidikan yang setinggi – tingginya. Kebanyakan dari pengusaha tempe lebih mengedepankan untuk menyekolahkan anak – anaknya sampai ke jenjang yang lebih tinggi agar anaknya kelak bisa mendapatkan kedudukan yang lebih tinggi dari orang tuanya.

Apa yang dikatakan oleh bapak Atim disetujui oleh bapak Suntoro dimana beliau juga merupakan pengusaha tempe

*anak – anak ku iku wedok kabeh mas, misalkan nek gak wedok ngunu tak kongkon kuliah ambek dodolan tempe. aku pengene anak ku iku isok belajar mandiri*

anak – anak saya itu perempuan semua mas, misalkan laki – laki gitu saya suruh kuliah sambil jualan tempe, saya kepingin anak saya bisa belajar mandiri<sup>47</sup>

Seperti apa yang dikatakan oleh bapak Suntoro diatas, sifat pekerja keras pengusaha tempe tidak hanya dibuat untuk dirinya sendiri. Dengan adanya keuntungan yang didapatkan dari usaha tempe yang bisa dikatakan lumayan bahkan banyak. Selain menimba ilmu, pengusaha tempe Sepande menginginkan anak – anaknya belajar untuk mandiri dengan mencari penghasilan sendiri.

<sup>47</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro(pengusaha tempe), kediaman Beliau: 1 juli 2015, 21.00.

## C. Mobilitas Pengusaha Tempe Desa Sepande dalam Perspektif Teori Pilihan Rasional James S. Coleman

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti yang berjudul “Mobilitas Sosial Pengusaha Industri Kecil Tempe di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo”. Mayoritas warga Desa Sepande berprofesi sebagai pengusaha tempe, dalam memenuhi kebutuhan sehari – harinya mereka bergantung dari hasil berjualan tempe.

Teori pilihan rasional memusatkan perhatian pada aktor. Aktor dipandang sebagai manusia yang mempunyai tujuan atau mempunyai maksud. Artinya aktor mempunyai tujuan dan tindakannya tertuju pada upaya untuk mencapai tujuan itu. Aktor pun dipandang mempunyai pilihan atau nilai, keperluan, yang penting adalah kenyataan bahwa tindakan dilakukan untuk mencapai tujuan yang sesuai dengan tingkatan pilihannya. Peneliti melihat pengusaha tempe sebagai aktor. Dalam teori pilihan rasional tindakan yang dilakukan oleh aktor mengarah pada suatu tujuan yang ingin dicapainya. Disini pengusaha tempe melakukan kegiatan perekonomian dengan berjualan tempe guna mengarah pada suatu tujuan, yaitu untuk memenuhi kebutuhan pokok sehari – hari.

Tujuan yang terdapat dalam pengusaha tempe ini tidak hanya pada untuk memenuhi kebutuhan sehari – hari, setelah kebutuhan sehari – hari mereka terpenuhi, mereka memilih tujuan yang lain sesuai dengan kemampuan mereka, misalnya dari beberapa wawancara diatas menjelaskan bahwa mayoritas pengusaha tempe Sepande lebih memilih menyekolahkan

anaknya ke jenjang yang lebih tinggi, pengusaha tempe memikirkan peluang untuk tujuan selanjutnya. Dalam hal ini kaitannya dengan sumberdaya yang disini diartikan tempe. Semakin banyak penghasilan dari usaha berjualan tempe ini, maka semakin mudah pula para pangusaha tempe ini untuk menyekolahkan anaknya ke jenjang yang lebih tinggi.

James Coleman menjelaskan bahwa dalam teori pilihan rasional terdapat dua unsur dasar, yaitu aktor dan sumberdaya. Pengusaha tempe merupakan aktor, dan sumberdaya disini bisa dikatakan tempe karena dianggap sebagai segala hal yang menarik perhatian orang lain dan dapat dikontrol aktor. Selanjutnya Coleman menerangkan untuk tataran sistem, minimal terdapat dua aktor dan sumberdaya.

Pengusaha tempe bisa bertahan sampai saat ini dikarenakan adanya sifat saling membutuhkan antara pengusaha tempe dan masyarakat yang mengkonsumsi tempe. Dimana antara aktor satu dengan yang lain terikat dalam keadaan yang saling membutuhkan. Disini terdapat sifat saling membutuhkan antara pengusaha dan pembeli, dan tempe yang menjadi daya tarik antara pengusaha tempe dan pembeli, dimana mereka saling membutuhkan. Pengusaha tempe butuh uang dari hasil menjual tempe untuk memenuhi kebutuhan sehari hari, dan pembeli membutuhkan tempe untuk dikonsumsi. Kegiatan jual beli antara pengusaha tempe dan pembeli tempe didasarkan pada sifat saling membutuhkan. Selain itu pengusaha tempe bisa eksis bisa sampai saat ini dikarenakan adanya Koperasi “Karya Mulya”, dengan adanya koperasi pengusaha tempe bisa mendapatkan bahan baku

kedelai dengan mudah tanpa kawatir harga kedelai akan naik yang dapat merugikan pengusaha tempe.

Teori pilihan rasional menjelaskan bahwa aktor dan sumberdaya disini saling mempengaruhi. Maksudnya keberadaan sumberdaya akan mempengaruhi untuk seorang aktor dalam mencapai tujuan yang akan dicapai selanjutnya. Semakin banyak sumberdaya yang dimiliki oleh aktor maka semakin besar peluang untuk sang aktor dalam mencapai tujuan yang ia inginkan. Justru sebaliknya jika sumberdaya yang dimiliki oleh aktor cenderung sedikit, maka kemungkinan kecil aktor akan dapat mencapai tujuan yang akan ia maksud. Dalam melakukan tindakan memperhitungkan sumberdaya yang ia punyai.

Peneliti melihat kedaan ekonomi pengusaha tempe seperti yang terjadi pada Bapak Atim , Bapak Bapak Sardi dan Bapak Akuwat dimana sumberdaya yang dimiliki oleh mereka untuk mencukupi kebutuhan pokok sudah tepenuhi, sehingga peluang mereka untuk mencapai tujuan selanjutnya itu berpeluang besar untuk mendapatkannya, hal ini dikarenakan keberadaan sumberdaya yang mereka miliki bisa dikatakan cukup, dengan sumberdaya cukup maka jalan untuk menempuh tujuan selanjutnya akan lebih mudah. Tujuan tersebut ialah mereka dapat menyekolahkan anaknya sampai tingkat perguruan tinggi, membeli tanah, membeli sepeda, ataupun memenuhi kebutuhan lain yang sifatnya untuk menunjang kehidupan yang sejahtera. Disini peneliti melihat semakin besar sumberdaya yang didapatkan oleh pengusaha tempe maka semakin besar pula untuk melakukan pergerakan

sosial. Hal yang sebaliknya jika aktor merasa sumberdaya yang dimiliki terbatas, aktor lebih memilih untuk tidak meraih tujuan yang lain tersebut.

Selanjutnya pada tingkatan makro disini Coleman menjelaskan adanya perilaku kolektif dan norma. Perilaku kolektif merupakan upaya beberapa aktor untuk memaksimalkan kepentingan mereka. Peneliti melihat keberadaan koperasi Karya Mulya menjadi wadah bagi para pengusaha tempe untuk memaksimalkan kepentingan mereka. Koperasi menyediakan kedelai bagi para pengusaha tempe tidak kesulitan untuk mendapatkan bahan baku kedelai, dengan begitu roda perekonomian pengusaha tempe akan berjalan dengan baik. Para pengusaha tempe memiliki tujuan yang sama, yaitu memaksimalkan kegiatan yang ada di koperasi demi kesejahteraan para pengusaha tempe Sepande, khususnya para anggota koperasi. Dengan adanya koperasi harga kedelai yang ada pasaran menjadi stabil, tidak ada monopoli dari pihak pedagang kedelai swasta. Adanya kontrol oleh koperasi terhadap harga kedelai sehingga pengusaha tempe dapat memasok kedelai tanpa kawatir harga kedelai akan naik dan otomatis menimbulkan keseimbangan pula terhadap masyarakat secara umum. Keberadaan norma juga mempunyai peran untuk mengontrol agar terciptanya keseimbangan suatu keompok masyarakat. Adanya norma karena mempunyai keuntungan, maksudnya dengan adanya norma akan memberikan keuntungan ketimbang kerugian yang dihasilkan oleh suatu masyarakat. Aturan – aturan itu diciptakan agar tidak terjadi penyimpangan – penyimpangan yang dilakukan oleh anggota atau pengurus koperasi. Selain pengurus koperasi, terdapat badan pengawas

yang bertugas untuk mengawasi jalannya kegiatan koperasi, bilamana ada penyimpangan yang dilakukan oleh pengurus atau anggota maka akan dikenai sanksi. Jika keberadaan bisa berjalan lancar tanpa ada penyimpangan maka kepentingan para pengusaha akan terpenuhi dan otomatis pengusaha tempe akan sejahtera.

