

### A. Masyarakat Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo

Sepande termasuk desa dalam wilayah Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Desa Sepande beriklim tropis dimana suhu rata – rata di desa ini antara 29° - 31° 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.

[illegible]

### Batas wilayah Desa Sepande

No	Batas wilayah	Keterangan
1	Sebelah Utara	Ds. Banjar Bendo
2	Sebelah Selatan	Ds. Sumokali
3	Sebelah Barat	Ds. Sidodadi
4	Sebelah Timur	Kel. Sidokare

*Sumber: Data Monografi Desa Sepande Tahun 2011*

Bila kita melihat tabel diatas, sebelah utara desa Sepande berbatasan dengan desa Banjar Bendo, diantara dua desa ini dibatasi oleh sebuah sungai yang sekaligus menjadi batas antar Kecamatan Candi dan Kecamatan Sidoarjo. Desa Sepande merupakan desa yang paling ujung utara dari kecamatan Candi, dimana desa Banjar Bendo sudah termasuk dalam wilayah kecamatan Sidoarjo. Sedangkan sebelah selatan berbatasan langsung dengan Desa Sumokali, begitu juga batas wilayah sebelah barat yang berbatasan langsung dengan Desa Sidodadi dan sebelah timur dibatasi oleh kelurahan Sidokare. Untuk lebih jelasnya lagi, mari kita lihat denah Desa Sepande yang menjadi lokasi penelitian ini.



[digilib.uinsby.ac.id](#)

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]



#### 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 pemerintahan 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

## 2. Keberadaan Pengusaha Tempe Sepande

Sejarah keberadaan tidak dapat di ungkap 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

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>



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 pembuatan 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

## 1. Kedelai

## 2. Ragi

### 3. Kanji “tepung tapioka”

Dan alat yang diperlukan untuk pembuatan tempe ini yaitu :

## 1. Gilingan

[illegible]



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











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.

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

## 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

[illegible]

Tabel 3.6

*Sumber Data : Koperasi “Karya Mulya” tahun 2014*

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





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 temppe. Untuk mendapatkan kedudukan yang di idamkan tidaklah mudah, tergantung seberapa keras pengusaha temppe 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

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 sogeh? Aku bondo percoyo ae nak ambek Pengeran, nek awak dewe percoyo karo Pengeran ngara diwei dalam 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*

[illegible]



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>







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 menguliahkan anaknya ke perguruan tinggi pengusaha tempe merasa status dari keluarganya akan terangkat.

[illegible]

[illegible]





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

[illegible]



Dari pemaparan Bapak Sumiyar diatas kendala dalam pembuatan tempe ialah kondisi cuaca dan iklim yang tidak menentu mengakibatkan pengusaha tempe tidak dapat menjual tempennya 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 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.

[illegible]



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





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.





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

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 keadaan 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 terpenuhi, 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

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 khawatir harga kedelai akan naik dan otomatis menimbulkan keseimbangan pula terhadap masyarakat secara umum. Keberadaan norma juga mempunyai peran untuk mengontrol agar terciptanya keseimbangan suatu kelompok 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

