



DINAMIKA USAHA TEMPE CAP BUNGA MAWAR DI GAMPONG UTEUN BAYI KECAMATAN BANDA SAKTI KOTA LHOKSEUMAWE, 1995-2016

Lisa Ariani¹, Mawardi², Anwar Yoesoef³

Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Syiah Kuala

Email: lisaariani94@gmail.com,
mawardiumar@gmail.com,
anwar@unsyiah.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini mengangkat masalah tentang bagaimana perkembangan ekonomi usaha tempe *Cap Bunga Mawar* di Gampong Uteun Bayi dan apa faktor yang mempengaruhi perkembangan usaha tempe *Cap Bunga Mawar* di Gampong Uteun Bayi tersebut. Penelitian ini bertujuan memaparkan perkembangan usaha tempe *Cap Bunga Mawar* dan menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan usaha tersebut. Pengumpulan data dilakukan dengan tiga cara, yakni dengan cara observasi, wawancara (interview), dan dokumentasi. Adapun informan dalam penelitian ini dipilih melalui teknik *Purposive Sampling*. Metode yang digunakan adalah metode sejarah dan pendekatan kualitatif. Hasil analisis data menunjukkan bahwa usaha tempe *Cap Bunga Mawar* yang didirikan sejak 1995 telah mengalami perkembangan setiap tahunnya. Hal ini dapat dilihat dari jumlah permintaan akan tempe yang semakin meningkat dari konsumen, jumlah tenaga kerja yang semakin meningkat serta pendapatan semakin meningkat. Di samping itu, Faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan usaha tempe *Cap Bunga Mawar* meliputi faktor internal yaitu Ketersediaan Bahan Baku, Tenaga Kerja, dan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP). Sedangkan faktor eksternal yang mempengaruhi perkembangan usaha tempe *Cap Bunga Mawar* meliputi Konsumen dan pelanggan, sosial ekonomi dan budaya, dan kesehatan..

Kata Kunci : *Dinamika, Usaha Tempe.*

ABSTRACT

The research raises the issue of how economic development efforts tempe Cap Bunga Mawarin Uteun Bayi village Infants and what factors affecting business development tempeCap Bunga Mawar inUteun Bayi village. This study aims to describe the development of business tempe Cap Bunga Mawarand explain the factors that influence the development of the business. The data collection is done in three ways, namely by way of observation, interview (interview), and documentation. The informants in this study were selected through purposive sampling technique. The method used is the historical method and qualitative approach. The results of data analysis showed that businesses tempeCap Bunga Mawarestablished since 1995 has been progressing every year. It can be seen from the number of requests will tempe ever increasing number of consumers, the workforce is



growing and increasing revenue. In addition, factors that affect business development tempe Cap Bunga Mawar include internal factors, namely Availability of Raw Materials, Labor, and Trading Business License (Business License). While external factors affecting business development tempe Cap Bunga Mawar include Consumers and customers, socio-economic and cultural, and health.

Keywords: *Dynamics, Business Tempe.*

PENDAHULUAN

Usaha pembuatan tempe merupakan salah satu usaha yang cukup potensial, hal ini disebabkan karena tempe digunakan sebagai lauk pauk dan sebagai makanan tambahan atau jajan. Potensi tempe dapat meningkatkan kesehatan dan harganya relatif murah memberikan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat.

Usaha pembuatan tempe merupakan salah satu usaha kecil dan menengah di Indonesia yang diusahakan masyarakat Indonesia dari dahulu hingga sekarang dengan cara tradisional. Sifat tradisional yang dapat dilihat dari usaha pembuatan tempe misalnya pengolahan tempe masih secara manual, peralatan yang digunakan masih sederhana, sistem organisasi belum relatif sempurna dan tidak ada standarisasi dapat dilihat dari tempat produksi dan mekanisasi. Hal lain yang dapat dilihat pada usaha tempe adalah tempat produksi dan tempat tinggal menjadi satu dan tenaga

kerja yang bekerja didalamnya adalah seluruh keluarga termasuk anak didalamnya, istri dan pekerja upahan.. Dengan sifat-sifat tradisional ini mengakibatkan perkembangan usaha pembuatan tempe relatif lambat, namun bertahan dalam situasi ekonomi apapun. Hal ini disebabkan karena usaha tempe merupakan usaha tradisional yang turun temurun dan diterima masyarakat luas dan berbagai kalangan.

Pada era globalisasi, perkembangan usaha pembuatan tempe selalu dihadapkan dengan permasalahan menyangkut bahan baku yaitu kedelai. Aceh sebagai salah satu daerah terbesar penghasil kedelai di Indonesia ternyata juga tidak luput dari dampak melonjaknya harga kedelai. Untuk memenuhi kebutuhan tempe dengan kualitas yang baik, ternyata produsen tempe di Aceh menggunakan kedelai impor. Para produsen tempe membeli kedelai di Medan karena tidak tersedianya kedelai lokal, Padahal Aceh memiliki potensi besar sebagai penghasil kedelai. Pada tahun 1987,



kedelai di kabupaten Bireun pernah menduduki peringkat kedua sebagai kedelai kualitas terbaik di Indonesia. Masih pada dekade yang sama, produksi kedelai Aceh juga kedua terbesar di Indonesia. (Asmaul Husna, 2006: 23).

Namun, kejayaan kualitas kedelai lokal tidak dapat dirasakan lagi oleh para produsen tempe di manapun. Melonjaknya harga kedelai membuat usaha pembuatan tempe sempat tidak stabil dan bahkan terancam gulung tikar namun mereka bertahan dalam kondisi apapun. Hal ini dirasakan oleh pengusaha tempe di beberapa tempat di kota Lhokseumawe, salah satunya yaitu usaha tempe Cap Bunga Mawar di gampong Uteun Bayi kecamatan Banda Sakti kota Lhokseumawe. Usaha tempe Cap Bunga Mawar ini dimulai pada tahun 1995, terbilang cukup maju. Namun semenjak melonjaknya harga kedelai, kondisi usaha pembuatan tempe Cap Bunga Mawar ini mengalami sedikit permasalahan dalam produksinya dan pemasarannya.

Pada tahun 2015 harga kedelai pernah mengalami kenaikan dari Rp 6000 menjadi Rp 9000. Sebelum kenaikan harga kedelai, usaha pembuatan tempe tersebut dapat menghabiskan kedelai sebanyak 800 kg perhari. Namun semenjak kenaikan harga kedelai, mereka menghabiskan sebanyak

500 sampai 600 kg perhari. Kondisi seperti ini tentu saja sangat menghambat jalannya usaha tersebut, namun pengusaha tempe mengatasinya dengan cara seperti memperkecil ukuran tempe dan mengurangi jumlah produksi dan para produsen tempe di kota Lhokseumawe juga berharap agar pemerintah kembali menggalakkan swasembada kedelai seperti dulu yang tersebar di beberapa kabupaten di Aceh seperti Bireun dan Peurelak, Aceh Timur agar usaha pembuatan tempe kembali berjalan dengan stabil. (<http://archive.id.com>) di akses pada 23 september 2016

Harga kedelai sangat memegang peranan penting dalam usaha pengolahan kedelai seperti usaha pembuatan tempe. Kenaikan dan menurunnya harga kedelai merupakan salah satu faktor utama dalam perkembangan dan dinamika suatu usaha pembuatan tempe.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana perkembangan ekonomi usaha tempe Cap bunga Mawar di gampong Uteun Bayi kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe, 1995-2016 ?
2. Faktor apa saja yang mempengaruhi perkembangan usaha tempe Cap Bunga Mawar



di gampong Uteun Bayi kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe, 1995-2016 ?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui perkembangan ekonomi usaha tempe Cap Bunga Mawar di gampong Uteun Bayi kecamatan Banda Sakti kota Lhokseumawe, 1995-2016 ?
2. Untuk mengetahui faktor apa saja yang mempengaruhi perkembangan usaha tempe Cap Bunga Mawar di gampong Uteun Bayi kecamatan Banda Sakti kota Lhokseumawe, 1995-2016.

Metode Penelitian

Pendekatan dan Jenis Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah dan tujuan yang telah ditetapkan maka pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Menurut Denzin dan Lincoln (Dalam Maleong Lexy, 2007:5) menyatakan bahwa penelitian kualitatif merupakan penelitian yang menggunakan latar ilmiah, dengan maksud menafsirkan fenomena yang terjadi dan dilakukan

dengan jalan melibatkan berbagai metode yang ada. Jenis penelitian yang digunakan adalah metode historis (sejarah). Penelitian historis adalah proses menguji dan menganalisa kesaksian sejarah guna menemukan data yang otentik dan dapat dipercaya, serta usaha sintesi atas data semacam itu menjadi kisah sejarah yang dapat dipercaya. (Louis Gottchalk (Dalam Dudung Abdurrahman, 1999:44).

Sumber Data

Adapun sumber primer dalam penelitian ini terdiri atas sumber lisan dan tulisan. Sumber lisan dilakukan dengan melakukan wawancara dengan pemilik usaha tempe Cap Bunga Mawar di gampong Uteun Bayi, beberapa pekerja dan masyarakat gampong Uteun Bayi sebagai informan. Dan sumber tulisan adalah data yang berbentuk dokumen serta dapat diperoleh instansi-instansi terkait seperti Kantor Camat Kecamatan Baiturrahnman dan Badan Pusat Statistik (BPS). Selain itu hasil pengamatan secara langsung juga dijadikan sumber primer dalam penelitian ini. sumber sekunder berupa buku-buku, majalah, artikel, skripsi, disertasi dan jurnal.

Teknik Pengumpulan Data



Ada beberapa teknik pengumpulan data yang akan penulis lakukan, yaitu :

1) Pengamatan (observasi)

Pengamatan langsung diperlukan untuk membantu dalam mengumpulkan data dilapangan, sangat diharapkan dari observasi ini akan lebih mendukung dalam memberikan gambaran isi secara rinci daerah yang akan diteliti dan juga sebagai pusat dokumentasi di akhir laporan penelitian. Observasi ini juga semakin lengkap dengan adanya foto-foto yang didapatkan selama berada dilapangan.

2) Dokumentasi.

Dalam hal ini penulis akan mengumpulkan berbagai dokumen-dokumen yang berupa catatan-catatan atau karangan-karangan seorang dan tulisan-tulisan opini di surat kabar, jurnal, serta sensus penduduk.

3) Wawancara (interview).

Salah satu alat pengumpulan data dengan cara mewawancarai seseorang dengan percakapan langsung dan tatap muka. Dalam hal ini penulis akan terlebih dahulu menghubungi informan untuk meminta waktu dan tempat melakukan wawancara. Agar hasil wawancara terekam dengan baik penulis akan menggunakan

alat wawancara seperti buku catatan, dan tipe recorder atau alat perekam.

Dalam hal ini peneliti menetapkan Pemilik usaha tempe Cap Bunga Mawar dan beberapa pekerja pada usaha tempe serta warga di gampong Uteun Bayi Kecamatan Banda Sakti sebagai sampel, dan Penarikan sampel dilakukan dengan cara *Purposive sampling*. Sugiono (2001 :61) *Purposive sampling* yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Teknik pengambilan sampel tersebut dilakukan secara sengaja, dimana peneliti menilai siapa siapa saja yang pantas memenuhi persyaratan untuk dijadikan sampel.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang akan penulis lakukan dengan cara: setelah semua data baik sumber primer ataupun sekunder terkumpul, maka akan dilakukan kritik sumber dengan cara mengklarifikasikan dan membandingkan antara data yang satu dengan data yang lainnya. Hal ini bertujuan agar memperoleh sumber yang asli atau dapat di percaya. Setelah data otentik diperoleh, maka penulis akan mengadakan interpretasi (analisa) guna mendapatkan fakta-fakta tentang Dinamika Usaha Tempe Cap Bunga Mawar Di Gampong Uteun bayi Kecamatan Banda Sakti Kota



Lhokseumawe, 1995-2016. Dan setelah fakta diperoleh, langkah selanjutnya ialah meluangkan fakta dalam bentuk tulisan dengan menggunakan teknik penulisan karya ilmiah agar menarik untuk dibaca.

PEMBAHASAN

Sejarah Singkat Usaha Tempe Cap Bunga Mawar Di Gampong Uteun Bayi Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe, 1995-2016

Usaha pembuatan tempe Cap Bunga Mawar terletak di Lr Nek Atjeh, gampong Uteun Bayi Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. Usaha tempe Cap Bunga Mawar didirikan pada tahun 1995 oleh Jakfar Usman. Pada awal berdirinya yaitu tahun 1995, usaha ini beroperasi di daerah Cunda selama 3 tahun kemudian berpindah ke daerah Mon Geudong selama 2 tahun setengah dan kemudian baru berpindah ke gampong Uteun Bayi hingga sekarang.

Usaha tempe Cap Bunga Mawar hingga tahun 2016 masih dipimpin dan dikelola langsung oleh Jakfar Usman dan usaha ini berbentuk unit perseorangan. Pada tahun 1995, Berbekal sedikit modal yang dimiliki oleh Jakfar Usman yang bernilai Rp. 65.000,00 untuk membeli dan mengolah 100 kg kacang kedelai dan menghasilkan 1800 bungkus tempe perhari

atau sekitar 90 paket (1 paket terdiri dari 20 bungkus tempe). Pada awal berdirinya pada 1995, harga tempe perbungkus sekitar Rp 65,00 atau harga perpaketnya Rp 1.300. Namun dimulai pada tahun 1998, produksi tempe Cap Bunga Mawar ini meningkat yaitu memproduksi 180 paket setiap harinya. Dan harga tempe pun naik menjadi Rp 2.000 pada saat itu. Jumlah produksi tempe dan harga tempe terus meningkat hingga tahun 2016 karena perkembangan globalisasi.

Pada awal merintis usaha tempe tersebut, Jakfar Usman menggunakan tenaga kerja yang berasal dari keluarganya saja yang berjumlah 3 orang dan usaha tersebut berbentuk perseorangan. Adapun beberapa pertimbangan lain Jakfar Usman mendirikan usaha tersebut yaitu : untuk mengembangkan diri dalam usaha, membantu perekonomian keluarga, membuka lapangan pekerjaan, serta menyediakan dan melayani kebutuhan pangan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan gizi.

Pada awal berdirinya usaha ini tahun 1995 produksi yang dihasilkan masih dalam skala kecil yaitu 90 paket (1800 bungkus tempe) setiap harinya, karena permintaan akan tempe masih sedikit dan usaha ini masih belum dikenal masyarakat. Namun pada tahun berikutnya sudah



meningkat sedikit demi sedikit meskipun terkadang juga terjadi penurunan dalam penjualan bahkan kerugian yang tak terduga. Penurunan dan kerugian yang terjadi disebabkan karena kondisi keamanan yang kurang kondusif. Pada tahun 1999 - 2002 sedang terjadi konflik antara GAM dan TNI yang memunculkan DOM (Daerah Operasi Militer) sehingga pemasaran tempe yang dilakukan sangat terhambat dan tidak memiliki keberanian untuk memasarkan tempe sehingga banyak produk tempe yang sudah diproduksi kadang kadang tersisa. Pada awal berdirinya usaha tersebut, pemasaran yang dilakukan hanya di daerah kota Lhokseumawe dan Cunda.

Pada permulaan berdirinya usaha ini, kedelai sebagai bahan bakupengolahan tempe didapatkan dari daerah Matang Geulumpang Dua Kabupaten Bireun dengan harga perkilonya Rp. 650 sampai Rp.700 pada tahun 1995. Pada saat itu petani di Aceh masih menanam kedelai. Namun lama kelamaan harga kedelai semakin meningkat seiring berjalannya waktu hingga akhirnya memakai kedelai impor. Perbandingan kedelai lokal dengan kedelai impor sangat berbeda, kedelai impor memiliki bentuk dan kualitas rasa yang lebih unggul dari kedelai lokal.

Gambaran Umum Usaha Tempe Cap Bunga Mawar Di Gampong Uteun Bayi, Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe, 1995-2016

Usaha Pembuatan tempe Cap Bunga Mawar merupakan salah satu usaha pembuatan tempe yang terbilang maju dan sukses di kota Lhokseumawe dan sebagian daerah di Aceh Utara. Hal ini terbukti dari banyaknya konsumen yang mengkonsumsi produk tempe tersebut. Usaha tempe ini berlokasi di jalan Kenari, Lorong Nek Atjeh, Dusun Teladan gampong Uteun Bayi. Bangunan Usaha pembuatan tempe ini memiliki luas 14×18 m.

Dalam pengolahan tempe, masih menggunakan cara manual atau tradisonal, hanya dalam penggilingan kacang kedelainya saja menggunakan mesin. Kacang kedelai sebagai bahan baku dalam pembuatan tempe yang digunakan saat ini merupakan kedelai impor dari Amerika Serikat yang dipesan atau didatangkan dari Batam atau Medan. Usaha tempe tersebut dalam sehari menghabiskan 800 kg dan menghasilkan sekitar 600 paket tempe atau sekitar 9000 bungkus tempe. Saat ini, pemasaran tempe dilakukan setiap pagi dari jam 06.00 WIB hingga 07.30 WIB ke pasar-pasar pagi di daerah Lhokseumawe,



Krueng Geukueh hingga Lhoksukon. Sebagian pedagang juga mengambil langsung ke pabriknya untuk mempercepat kegiatan jual beli. (Wawancara : Jakfar Usman, 9 Oktober 2016)

Usaha tempe Cap Bunga Mawar ini telah berdiri sejak 21 tahun yang lalu. Jakfar Usman memulai usaha ini dengan modal yang kecil kecilan namun perlahan lahan usahanya mulai dan terus berkembang dan cukup dikenal sebagai penghasil tempe yang berkualitas tinggi. Keuntungan yang diperoleh dari usaha ini, telah memberikan dampak yang positif dalam perkenomian keluarganya. Mulai dari dari kebutuhan primer, kebutuhan sekunder dan tersier hingga dapat menyekolahkan anaknya ke perguruan tinggi dan menjadi sarjana. Bahkan dengan keuntungan yang dimiliki dapat diinvestasikan untuk masa depannya di hari tua.

Perkembangan Pendapatan Usaha Tempe Cap Bunga Mawar

Pendapatan atau laba dalam usaha tempe cap Bunga Mawar ini semakin meningkat setiap tahunnya. Produk yang dipasarkan sering terjual habis, dan jikalau tersisa hanya 7 %. Untuk menghitung pendapatan atau laba bersih maka harus diperhitungkan atau dijumlahkan dulu pendapatan hasil

penjualan produk tempe setiap harinya kemudian diselisihkan atau dikurangi dengan biaya operasional yang termasuk didalamnya biaya produksi, gaji karyawan, alat-alat produksi dan lain sebagainya.

Adapun perhitungan rincian pendapatan usaha tempe Cap Bunga Mawar perbulan untuk tahun 2016 bisa diperhitungkan melalui pendapatan tempe yang terjual dalam satu hari sebanyak 600 paket (300 paket kecil dan 300 paket besar). Untuk 300 paket kecil dikalikan dengan Rp 14.000 (harga per paket) dan hasilnya Rp. 4.200.000. Sedangkan 300 paket besar dikalikan Rp 15.000 (harga per paket) dan hasilnya Rp.4.500.000. Jadi dalam satu hari jumlah penghasilan yang didapatkan Rp.8.700.000 dan untuk menghitung pendapatan dalam sebulan Rp 8.700.000 dikalikan 30 dan menghasilkan Rp.261.000.000

Penghasilan sebesar Rp 261.000.000 tersebut masih dalam pendapatan kotor, untuk mendapatkan pendapatan bersih, maka akan diselisihkan dengan harga bahan baku yaitu kedelai dan biaya operasional yang termasuk biaya produksi, gaji karyawan, alat produksi dan uang tambahan lainnya.

Menurut informasi dari Jakfar Usman Biaya operasional dalam satu hari menghabiskan Rp.2.000.000 dan dalam



satu bulan biaya operasional menghabiskan Rp.60.000.000. Kemudian untuk biaya bahan baku yaitu kedelai, dalam satu hari menghabiskan 800 kg kedelai dengan harga perkilonya Rp.6.900 per kilo. Jadi dalam satu hari menghabiskan Rp.5.600.000 untuk kedelai. Untuk sebulan pemakaian kedelai menghabiskan Rp.168.000.000. Jadi perhitungan untuk biaya operasional dan bahan baku (kedelai) dalam sebulan menghabiskan Rp.228.000.000

pendapatan bersih yang dapat diperkirakan adalah jumlah penghasilan penjualan total perbulan diselisihkan dengan biaya operasional dan bahan baku yaitu Rp.261.000.000 (penghasilan penjualan tempe perbulan) dikurangi dengan Rp.228.000.000 (biaya operasional dan bahan baku) yang menghasilkan Rp.33.000.000

Menurut informasi dari Jakfar Usman omset dalam sebulan yang biasa diterima berkisar antara Rp.27.000.000 hingga Rp.30.000.000. jadi persentase pendapatan usaha tempe Cap Bunga Mawar ini sekitar 91 % dan Pendapatan sebesar itu tentu sangat menguntungkan pemilik usaha dan usaha tempe tersebut. Usaha yang dirintis sejak tahun 1995 yang bermodalkan sedikit hingga mendapatkan penghasilan puluhan juta dalam sebulan, bisa dikatakan

usaha tersebut sangat berhasil. (Wawancara : Jakfar Usman, Oktober 2016)

Faktor Internal dan Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Perkembangan Usaha Tempe Cap Bunga Mawar Di Gampong Uteun bayi, 1995-2016

Faktor Eksternal

- Ketersediaan Bahan Baku

Sejak tahun 2006, usaha tempe cap Bunga Mawar ini, menggunakan kedelai impor. Alasan memakai kedelai impor dikarenakan minimnya pasokan kedelai lokal karena usaha tempe ini memproduksi tempe yang banyak dan kedelai impor juga memiliki bentuk dan rasa yang lebih enak. Kedelai impor dari Amerika Serikat tersebut, dipesan oleh pemilik usaha dari Batam dengan harga perkilonya Rp.6.900.00 pada tahun 2015 hingga 2016, dan pemilik usaha memesan 5 sampai 6 ton untuk seminggu produksi dan pengolahan tempe. Berdasarkan wawancara yang diperoleh dari pemilik usaha tempe Cap Bunga Mawar ini menjelaskan bahwa ketika menggunakan kedelai impor, bentuk tempe menjadi lebih padat, biji kedelainya bersih, besar dan seragam ukurannya. Kesimpulannya, kedelai impor dapat menghasilkan tempe yang indah. Sedangkan kedelai lokal, ketika diolah menjadi tempe sedikit memiliki kelemahan



seperti, ukurannya kecil atau tidak seragam dan kurang bersih, kulit ari kacang sulit terkelupas saat proses pencucian kedelai, proses peragiannya pun lebih lama. Lalu setelah berbentuk tempe, proses pengukusannya lebih lama empuknya. Bahkan bisa kurang empuk.

- Surat Izin Perdagangan (SIUP)

Usaha tempe cap Bunga Mawar di gampong Uteun Bayi, telah memiliki Surat Izin Usaha Perdagangan sejak awal berdirinya pada tahun 1995 dengan nomor :510.1/476/1995 dan telah memperpanjang keberlakuan surat tersebut hingga 2016 dan juga sudah melengkapi persyaratan administratif yang telah ditetapkan oleh pemerintah kota Lhokseumawe seperti Surat Izin Gangguan (HO) dengan nomor : 503/58/ HO/ 2010 dan usaha tempe ini juga telah lulus uji kesehatan dari Dinas Kesehatan pemerintah Kota Lhokseumawe dan juga berdasarkan surat keputusan kepala badan pengawas obat dan makanan republik Indonesia dengan nomor: HK.03.1.23.04.14.2205 pada tanggal 30 April 2012.

Usaha tempe cap bunga mawar ini juga telah mengajukan permohonan untuk mengeluarkan merek dan logo khusus pada produknya . Dengan adanya surat –surat keterangan dan juga penamaan merek tersebut, maka konsumen akan lebih

percaya pada produk usaha tersebut karena sudah dinyatakan baik dimata hukum

Faktor Eksternal

- Konsumen dan Pelanggan

Konsumen merupakan titik sentral perhatian dalam pemasaran produk. 90 % konsumen di daerah Lhokseumawe, krueng geukuh hingga Lhoksukon mengkonsumsi produk tempe Cap Bunga Mawar tersebut. Tempe merupakan makanan yang bergizi dan beberapa rumah sakit seperti RSUD Cut Meutia, RS Melati, RS TNI AD Lhokseumawe dan RS Kasih Ibu telah menjadi langganan tetap tempe Cap Bunga Mawar tersebut karena tempe cap Bunga Mawar tersebut juga telah memiliki hak paten dan sudah lulus uji laboratorium.oleh karena itu banyak yang mengkonsumsi produk tersebut.

- Sosial,Ekonomi dan Budaya

Tempe merupakan makanan yang memiliki nilai sosial yang tinggi karena makanan tersebut disukai dan dikonsumsi oleh berbagai masyarakat di Indonesia. Selain itu, tempe juga makanan yang murah enak dan bergizi karena tempe bisa diolah menjadi berbagai bentuk makanan seperti keripik tempe, tempe goreng, tempe bacem dan lain sebagainya.



Tempe juga merupakan makanan khas dan memiliki peradaban di Indonesia karena sudah dikonsumsi berabad-abad yang lalu. Makanan yang mempunyai ciri khas dan juga merupakan warisan kuliner Indonesia. Oleh karena itu Perhimpunan Pakar Gizi dan Pangan (Pergizi Pangan) Indonesia bersama forum tempe Indonesia mengajukan tempe sebagai warisan budaya nonbenda atau intangible cultural heritage of humanity (ICHH) kepada UNESCO sebagai warisan kuliner dunia agar tidak diklaim oleh negara lain.

(<http://sains.kompas.com>)

- Kesehatan

Tempe yang merupakan makanan khas di Indonesia sejak berabad-abad silam yang menjadi lauk pauk pendamping nasi. Tidak hanya menjadi lauk pauk saja, tempe juga memiliki manfaat dan nilai serta kandungan gizi yang tinggi di dalamnya. Sejumlah penelitian yang diterbitkan pada tahun 1940-an sampai dengan 1960-an menyimpulkan bahwa banyak tahanan perang dunia II pada zaman pendudukan Jepang di Indonesia berhasil terhindar dari disentri dan busung lapar karena tempe. Penelitian terhadap nilai gizi tempe terus dilakukan dan dari penelitian tersebut diperoleh hasil bahwa tempe mengandung elemen yang berguna bagi tubuh yakni :

asam lemak, vitamin, mineral, dan antioksidan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian terkait permasalahan yang terdapat pada bab satu di atas, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan, yaitu:

Perkembangan Usaha Tempe Cap Bunga Mawar Di Gampong Uteun Bayi, Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe, 1995-2016 mengalami perkembangan setiap tahunnya. Usaha tempe Cap Bunga Mawar merupakan salah satu usaha tempe yang sukses di Aceh Utara dan Lhokseumawe yang penjualannya meliputi kota Lhokseumawe, Kruengeukuh Hingga Kota Lhoksukon dan sekitarnya. Berkembangnya usaha tempe Cap Bunga Mawar ini juga diiringi dengan strategi penjualan seperti menetapkan harga. Ketika kedelai naik dan memakai kedelai impor, pengusaha tempe Cap Bunga Mawar tidak menaikkan harga jual tempe hanya saja ukuran tempe sedikit dikecilkan. Hal ini dikarenakan persepsi sebagian masyarakat Aceh yang beranggapan bahwa tempe sebagai cemilan dan sebagian masyarakat Aceh tidak terlalu memperdulikan jika tempe sebagai makanan yang bergizi. Oleh karena itu jika harga tempe dinaikkan maka konsumen akan beralih dan lebih fokus



untuk membeli lauk pauk yang lainnya. Sampai saat ini, konsumen di Aceh Utara meliputi daerah kota Lhokseumawe, Krueng Geukuh Hingga Lhoksukon 90 % mengkonsumsi tempe Cap Bunga Mawar ini dan pendapatan bersih yang diterima oleh pengusaha tempe Cap Bunga Mawar juga sekitar 91 %. Sampai 93 % Yaitu sekitar Rp. 27.000.000 hingga Rp 30.000.000 perbulannya.

Faktor yang mempengaruhi perkembangan usaha tempe Cap Bunga Mawar di Gampong Uteun Bayi Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe, 1995-2016 yaitu terdiri dari Faktor Internal dan Faktor Eksternal.

Faktor Internal yang mempengaruhi perkembangan usaha tempe tersebut meliputi, *pertama*, Bahan baku yaitu kedelai. Semenjak memakai kedelai impor meskipun harganya sedikit mahal namun tidak menghalangi perkembangan usaha tersebut, karena kedelai impor tempe yang dihasilkan semakin enak, padat, empuk. Oleh karena itu permintaan semakin bertambah. *Kedua*, Tenaga kerja : tenaga kerja memberikan kontribusi yang sangat besar bagi usaha tempe Cap Bunga Mawar ini, tanpa ketrampilan dari tenaga kerja maka usaha tersebut tidak akan berjalan. *Ketiga*, Surat Izin Usaha Perdagangan. Dengan adanya surat tersebut maka usaha

tersebut dinyatakan legal dan sah dimata hukum dan konsumen akan lebih percaya dalam mengkonsumsi produknya.

Faktor Eksternal yang mempengaruhi perkembangan usaha tempe tersebut meliputi: pertama, konsumen dan pelanggan, permintaan akan tempe yang meningkat dari konsumen maka pendapatan juga akan semakin meningkat. Langganan produk tempe Cap Bunga Mawar ini juga dari beberapa rumah sakit di Lhokseumawe dan Aceh utara seperti RSUD Cut Meutia, RS TNI-AD, RS Meulati, dan RS Kasih Ibu. *Kedua*, sosial, ekonomi dan budaya : tempe memiliki nilai sosial, ekonomi dan budaya karena tempe disukai oleh berbagai lapisan masyarakat, harga tempe juga sangat murah dan tempe memiliki peradaban yang tinggi sebagai salah satu kuliner Indonesia. *Ketiga*, kesehatan : tempe mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan baik bagi kesehatan oleh karena itu banyak masyarakat yang mengkonsumsi tempe merupakan salah satu makanan murah tapi mengandung gizi yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

Alamsyah taheer.(2009). *Metode Penelitian Sosial*. Banda Aceh: Unsyiah Press.



Abdurrahman, Dudung. (1999). *Metode Penelitian Sejarah*. Jakarta : Logos Wacana Ilmu.

Djufri, Dkk (2016). *Pedoman Penulisan Skripsi*. Banda Aceh : Fakultas keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Syiah Kuala.

Fadhilah, Sara .(2016).*Perkembangan Usaha Pembuatan Tahu Di Kota Banda Aceh, 1993-2014*. Banda Aceh : Unsyiah.

Fatimah, Verlinda. (2014). *Kehidupan Sosial Ekonomi Buruh Pabrik Gula Cot Girek, Aceh Utara (1970-1986)*. Banda Aceh : Unsyiah.

<http://wartailmu.blogspot.co.id>. Diakses pada 16 September 2016

<https://lifeblogid.com>. Diakses pada 16 September 2016

<http://lhokseumawe.inaport1.co.id>. Diakses pada 23 September 2016

[http:// pliken.blogspot.co.id](http://pliken.blogspot.co.id). Diakses pada 19 September 2016

<http://sains.kompas.com>. Diakses pada 05 Oktober 2016

Kuntowijoyo. 2003. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: PT. Tiara Wacana Yogya.

Kuntowijoyo. 1995. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya.

Moleong, Lexy. (2007). *Metodelogi Penelitian Kualitatif*: Bandung : Remaja Rosdakarya.

Murdiani.(2014). *Perkembangan Industri Kecil-Menengah (IKM) di Kota Banda Aceh, 1987-2014*. Banda Aceh.Unsyiah

Parker.S.R.dkk (1992).*Sosiologi Industri*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Sutrisno Endar (2006). *Studi Profil Industri Tempe Berdasarkan Tingkat Kesuksesan Di Kecamatan Parung Kabupaten Bogor*. Bandung: Institut Pertanian Bogor.

Soedjono.(2006). *Seri Industri Pertanian, Kacang-kacangan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Tempe : Persembahan Indonesia Untuk Dunia. (2012) Jakarta : Badan Standarisasi Nasional (BSN).

DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Jakfar
Usman
Umur : 53 Tahun
Tempat Tinggal : Gampong Uteun Bayi
Pekerjaan : Pimpinan Usaha Tempe Cap Bunga Mawar
Waktu Wawancara : 09 Oktober 2016
2. Nama : Zikri
Umur : 21 Tahun
Tempat Tinggal : Gampong Uteun Bayi
Pekerjaan : Mahasiswa
Waktu Wawancara : 10 Oktober 2016
3. Nama : Bukhari
Umur : 29 Tahun



- | | | | |
|-----------------|---------------|-----------------|---------------|
| Tempat Tinggal | : Darussalam, | 5. Nama | : Yusuf |
| Lhokseumawe | | Umur | : 25 Tahun |
| Pekerjaan | : pekerja | Tempat Tinggal | : Blang Jruen |
| Waktu Wawancara | : 10 Oktober | Pekerjaan | : Pekerja |
| 2016 | | Waktu Wawancara | : 11 Oktober |
| | | 2016 | |
| 4. Nama | : Saidah | 6. Nama | : Faisal |
| Umur | : 18 Tahun | Umur | : 33 Tahun |
| Tempat Tinggal | : Gampong | Tempat Tinggal | : Gampong |
| Kuta Blang | | Uteun Bayi | |
| Pekerjaan | : Pekerja | Pekerjaan | : Pekerja |
| Waktu Wawancara | : 10 Oktober | Waktu Wawancara | : 11 Oktober |
| 2016 | | 2016 | |