

**KONTRIBUSI PABRIK TEMPE SOYA TERHADAP PENGEMBANGAN
MASYARAKAT GAMPONG REULOH KECAMATAN INGIN JAYA
KABUPATEN ACEH BESAR**

SKRIPSI

Diajukan Oleh:

ASMANIDAR

NIM. 170404049

**Mahasiswa Fakultas Dakwah Dan Komunikasi
Prodi Pengembangan Masyarakat Islam**



**FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
DARUSSALAM-BANDA ACEH
TAHUN 2022**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Dakwah dan Komunikasi (FDK)
Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam Banda Aceh
Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Dalam Ilmu Dakwah
Prodi Pengembangan Masyarakat Islam (PMI)**

Diajukan Oleh

ASMANIDAR

NIM. 170404049

Disetujui Oleh

Pembimbing I



Dr. Nurdin, M.Ag

Pembimbing II



Dr. A. Mufakhir Muhammad, MA

SKRIPSI

Telah dinilai oleh Panitia Sidang Munaqasyah Skripsi Fakultas
Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry
Dan dinyatakan Lulus serta Disahkan sebagai Tugas Akhir untuk
Memperoleh Gelar
Sarjana S-1 Ilmu Dakwah
Prodi Pengembangan Masyarakat Islam (PMI)

Diajukan Oleh

ASMANIDAR
NIM. 170404049

Senin 25 Juli 2022 M
25 Dzulhijjah 1443 H

di
Darussalam-Banda Aceh
Panitia Sidang Munaqasyah

Ketua



Dr. T. Lembong Misbah, MA
NIP.197405222006041003

Sekretaris



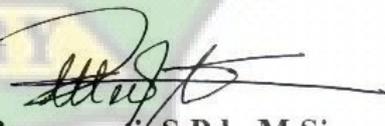
Nonong Husna, SE.
NIP.-

Penguji I



Drs. Mahlil, MA
NIP. 196011081982031002

Penguji II



Rusnawati, S.Pd., M.Si.
NIP. 197703092009122003

Mengetahui,
Dekan Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry



Dr. Fakhri, S.Sos., MA.
NIP. 196411291998031001

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Asmanidar
NIM : 170404049
Jenjang : Srata Satu (S1)
Jurusan/Prodi : Pengembangan Masyarakat Islam (PMI)

Menyatakan bahwa skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tulis dirujuk dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Jika di kemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan ternyata ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini. Maka saya siap menerima sanksi berdasarkan aturan yang telah berlaku di Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry.

Banda Aceh, 15 Mei 2022

Yang Membuat Pernyataan,

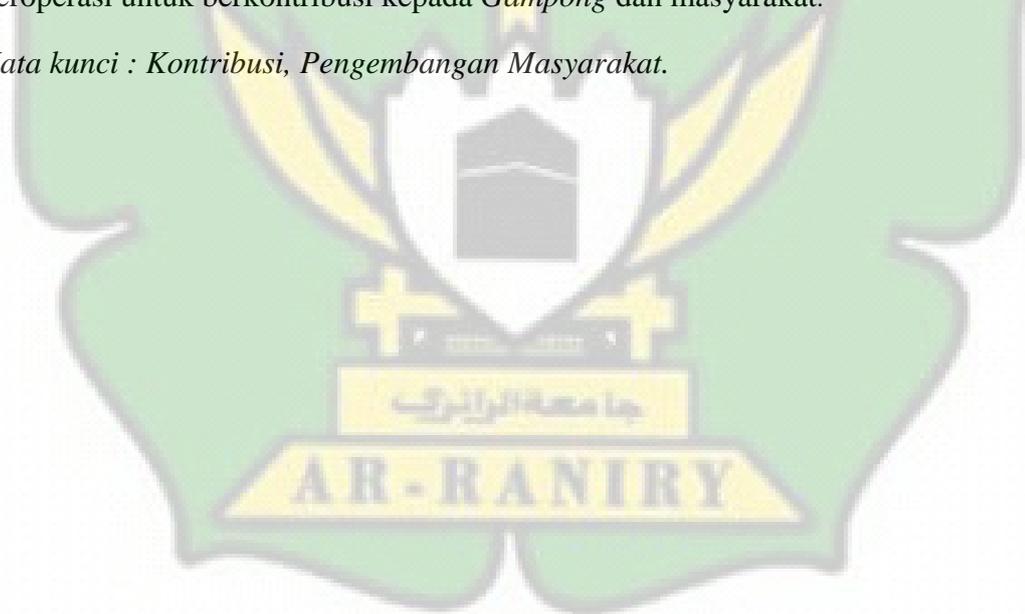


Asmanidar

ABSTRAK

Pabrik tempe Soya milik bapak Basri yang sudah beroperasi dari tahun 2012 sudah banyak memberikan kontribusi kepada *Gampong* (desa), pesantren, dan masyarakat terutama bagi masyarakat *Gampong* Reuloh, melalui usaha pabrik tempe, tidak hanya mampu mensejahterakan kehidupan keluarga tapi juga memberi dampak yang signifikan bagi masyarakat sekitar, pabrik tempe menyerap banyak tenaga kerja terutama warga *Gampong* tersebut. Penelitian ini ingin mengkaji dua hal pokok mengenai produksi tempe dan bagaimana kontribusi produksi tempe Soya terhadap pengembangan masyarakat *Gampong* Reuloh. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) menggunakan metode kualitatif. Penelitian bersifat deskriptif menggunakan metode observasi, wawancara dan dokumentasi dalam menggumpulkan data di *Gampong* Reuloh. Dan teori yang digunakan adalah teori Kontribusi, dan teori Pengembangan Masyarakat. Temuan lapangan yang dihasilkan dalam penelitian ini adalah proses produksi tempe Soya bapak Basri. Selain itu diketahui bahwa pabrik tempe Soya memberi kontribusi bagi pengembangan masyarakat setempat khususnya pada aspek ekonomi. Kesimpulannya pabrik tempe Soya akan terus beroperasi untuk berkontribusi kepada *Gampong* dan masyarakat.

Kata kunci : Kontribusi, Pengembangan Masyarakat.



KATAPENGANTAR



Segala puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya kepada kita semua. Shalawat beriring salam kepada Nabi Muhammad Saw keluarga dan sahabatnya sekalian yang telah membawa umat manusia dari alam jahiliyyah ke alam yang penuh ilmu pengetahuan.

Alhamdulillah berkat rahmat dan hidayah-Nya Allah SWT sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Kontribusi Pabrik Tempe Soya Terhadap Pengembangan Masyarakat di Gampong Reuloh Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar”. Skripsi ini di susun untuk melengkapi dan memenuhi syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry Banda Aceh.

Proses penyelesaian karya ilmiah ini tidak terlepas dari bantuan dan dorongan banyak pihak yang tidak mungkin disebutkan satu persatu, mengingat keterbatasan lembaran ini. Kendati demikian rasa hormat dan puji syukur diutarakan keharibaan-Nya semua individu baik secara langsung maupun tidak, penulis ucapkan terimakasih.

Ucapan terima kasih penulis kepada Ibunda Raimah dan Ayahnda Asfipuddin yang tercinta berkat do'a kasih sayang dan dukungan baik moril dan maupun materil sehingga dapat melanjutkan pendidikan kejenjang yang lebih tinggi. Ucapan terimakasih kepada adik tercinta Safrina dan abang tercinta Kim

Taehyung, dan kepada Roziana sahabat terbaik saya serta sanak saudara yang selalu memberi dukungan dan motivasi untuk membangkitkan semangat saya dalam menggapai sarjana.

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada bapak Dr.T.Lembong Misbah, S.Ag, MA selaku pembimbing pertama sekaligus penasehat akademik, ibu Nonong Husna, SE selaku pembimbing kedua yang telah memberikan bantuan, bimbingan, ide dan pengarahan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Ucapan terimakasih pula penulis sampaikan kepada Bapak Dekan, Ketua Jurusan PMI, Sekretaris jurusan PMI, dosen dan asisten serta seluruh karyawan di lingkungan Fakultas Dakwah dan Komunikasi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry yang telah membekali penulis ilmu yang bermanfaat.

Terimakasih penulis ucapkan kepada pemilik pabrik tempe Soya bapak Basri Ubit, Keuchik *Gampong* Reuloh bapak Safwan, Sekretaris *Gampong* bapak Marzuki, dan rasa terimakasih juga penulis ucapkan kepada karyawan pabrik tempe Soya dan masyarakat yang memberikan informasi yang cukup banyak tentang kontribusi pabrik tempe Soya terhadap pengembangan masyarakat dan data yang berkaitan dengan masalah yang diteliti.

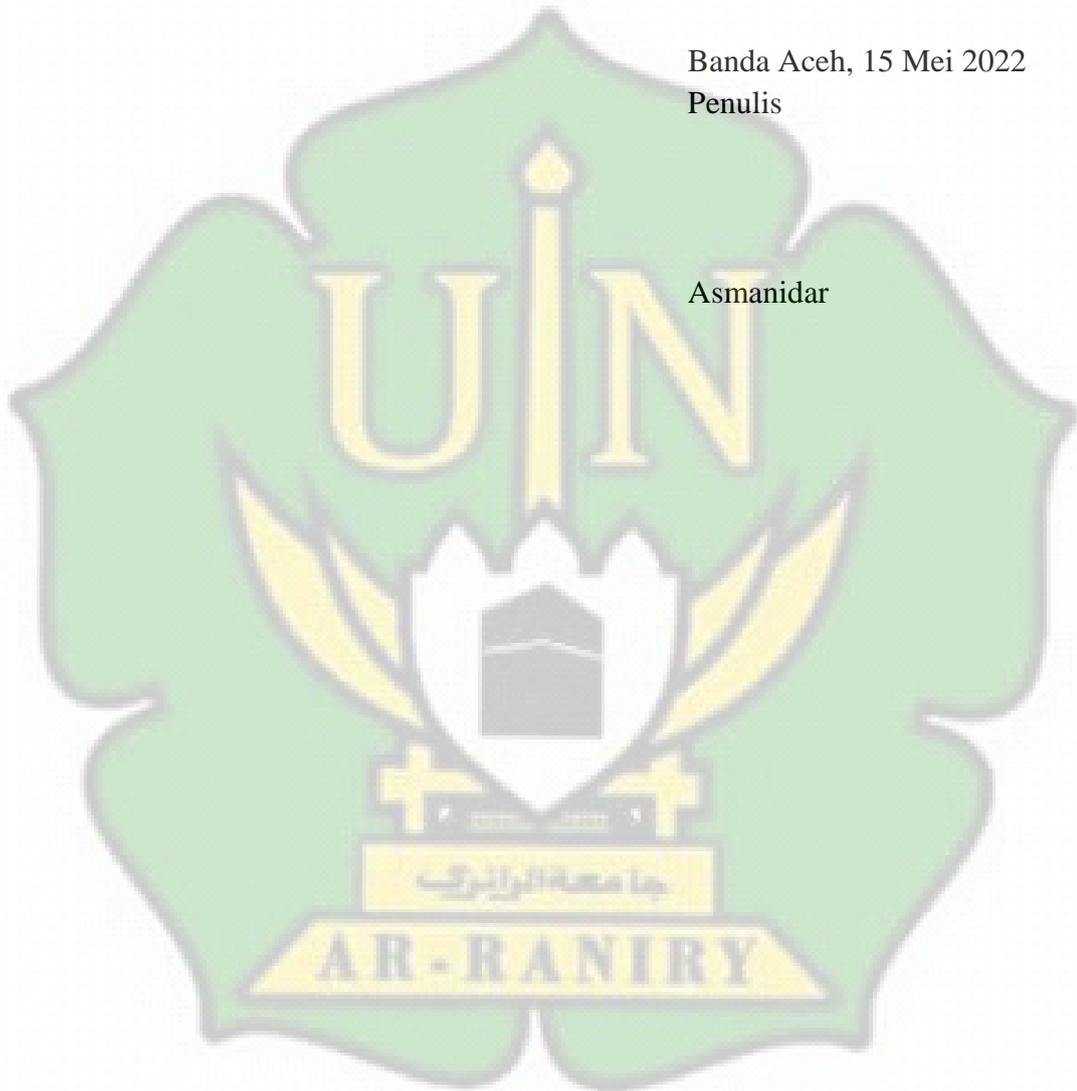
Tidak ada satupun yang sempurna di dunia ini, begitu juga penulis menyadari ada banyak kekurangan dan hal-hal yang perlu di tingkatkan baik dari segi isi maupun tata penulisannya. Kebenaran selalu datang dari Allah dan kesalahan itu datang dari penulis sendiri. Untuk itu penulis sangat mengharapkan saran karya ilmiah ini. Akhirnya hanya kepada Allah SWT jualah harapan

penulis, semoga jasa yang telah disumbangkan semua pihak mendapat balasan-Nya.Aamiin Ya Rabbala'lamin.

Banda Aceh, 15 Mei 2022

Penulis

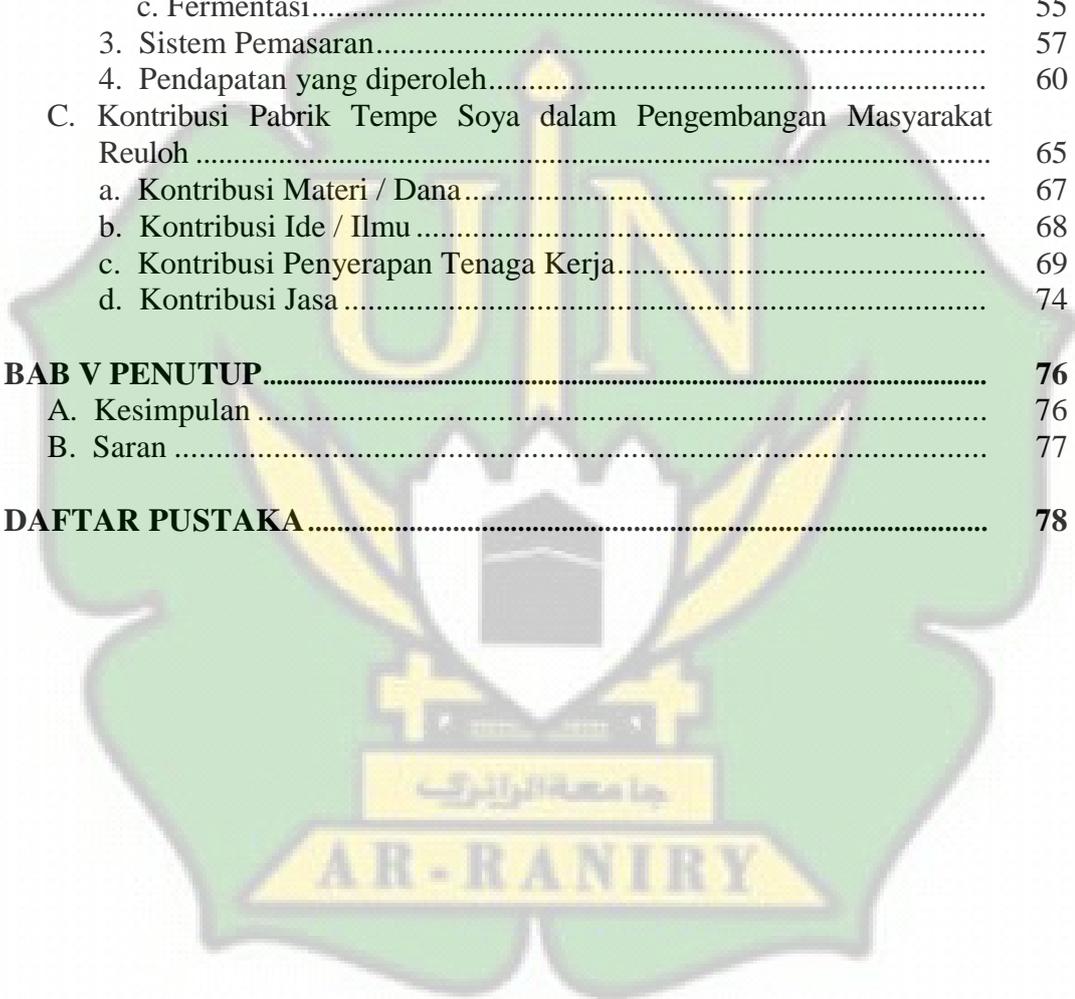
Asmanidar



DAFTAR ISI

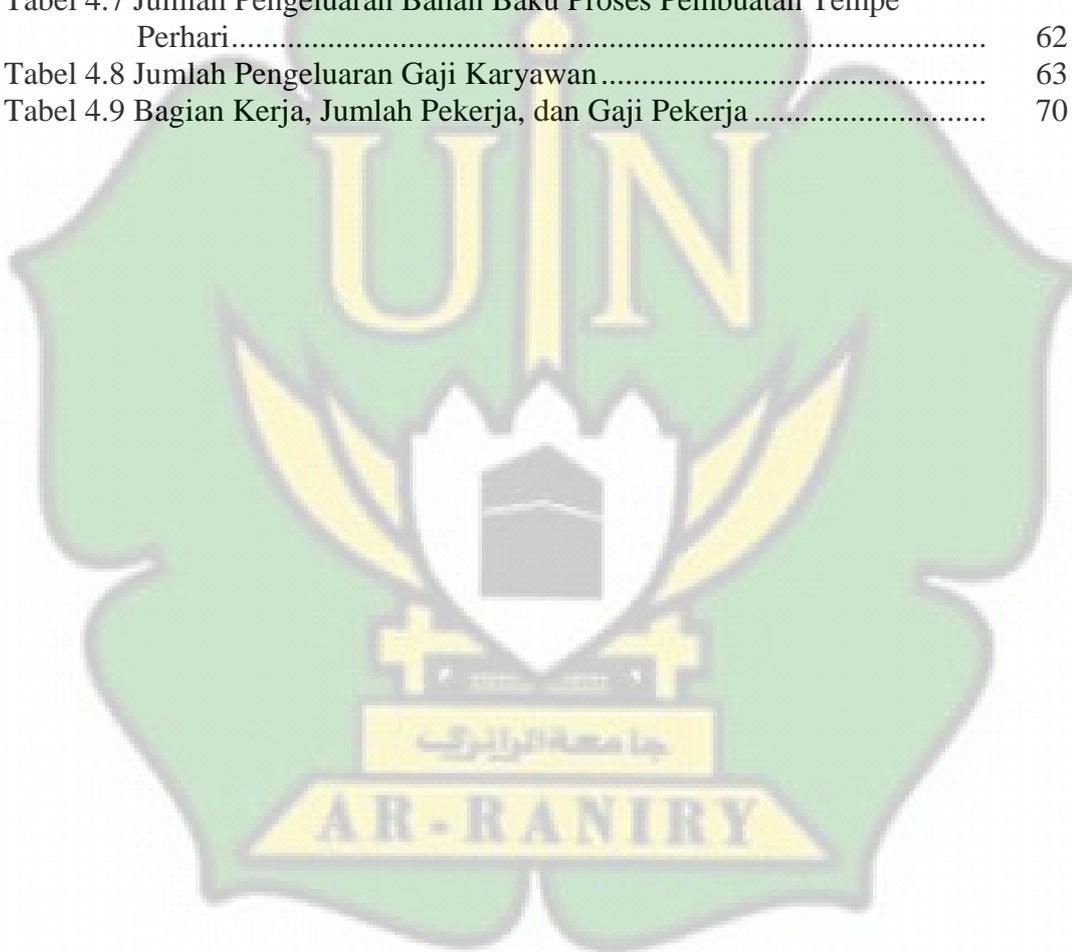
SURAT PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Definisi Operasional.....	7
1. Kontribusi	7
2. Pengembangan.....	8
3. Masyarakat	8
4. Tenaga Kerja	9
5. Pabrik Tempe	9
F. Sistematika Pembahasan	11
BAB II LANDASAN TEORI	13
A. Penelitian Sebelumnya yang Relevan	13
B. Kerangka Teoritik	15
1. Kontribusi.....	15
2. Pengembangan Masyarakat	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Fokus dan Ruang Lingkup Penelitian.....	23
B. Pendekatan Metode Penelitian	23
C. Informan Penelitian.....	24
D. Teknik Pengumpulan Data	25
1. Observasi	26
2. Wawancara	26
3. Dokumentasi	27
E. Teknik Pengumpulan dan Analisis Data	27
1. Reduksi Data	28
2. Penyajian Data.....	28
3. Menarik Kesimpulan atau Verifikasi	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	31
A. Profil Pabrik Tempe Soya	31
1. Lokasi Pabrik Tempe Soya	31
2. Sejarah Berdirinya Pabrik tempe Soya.....	37

3. Manajemen Pengelolaan	40
B. Proses Produksi Tempe Soya	43
1. Proses Produksi Basah	46
a. Pencucian dan Perendaman	46
b. Perebusan Kedelai	48
c. Pemisahan Kulit Kedelai dan Penggilingan.....	50
2. Proses Produksi Kering	51
a. Proses Pendinginan dan Pemberian Ragi.....	51
b. Pengemasan	53
c. Fermentasi.....	55
3. Sistem Pemasaran.....	57
4. Pendapatan yang diperoleh.....	60
C. Kontribusi Pabrik Tempe Soya dalam Pengembangan Masyarakat Reuloh	65
a. Kontribusi Materi / Dana.....	67
b. Kontribusi Ide / Ilmu	68
c. Kontribusi Penyerapan Tenaga Kerja.....	69
d. Kontribusi Jasa	74
BAB V PENUTUP.....	76
A. Kesimpulan	76
B. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78



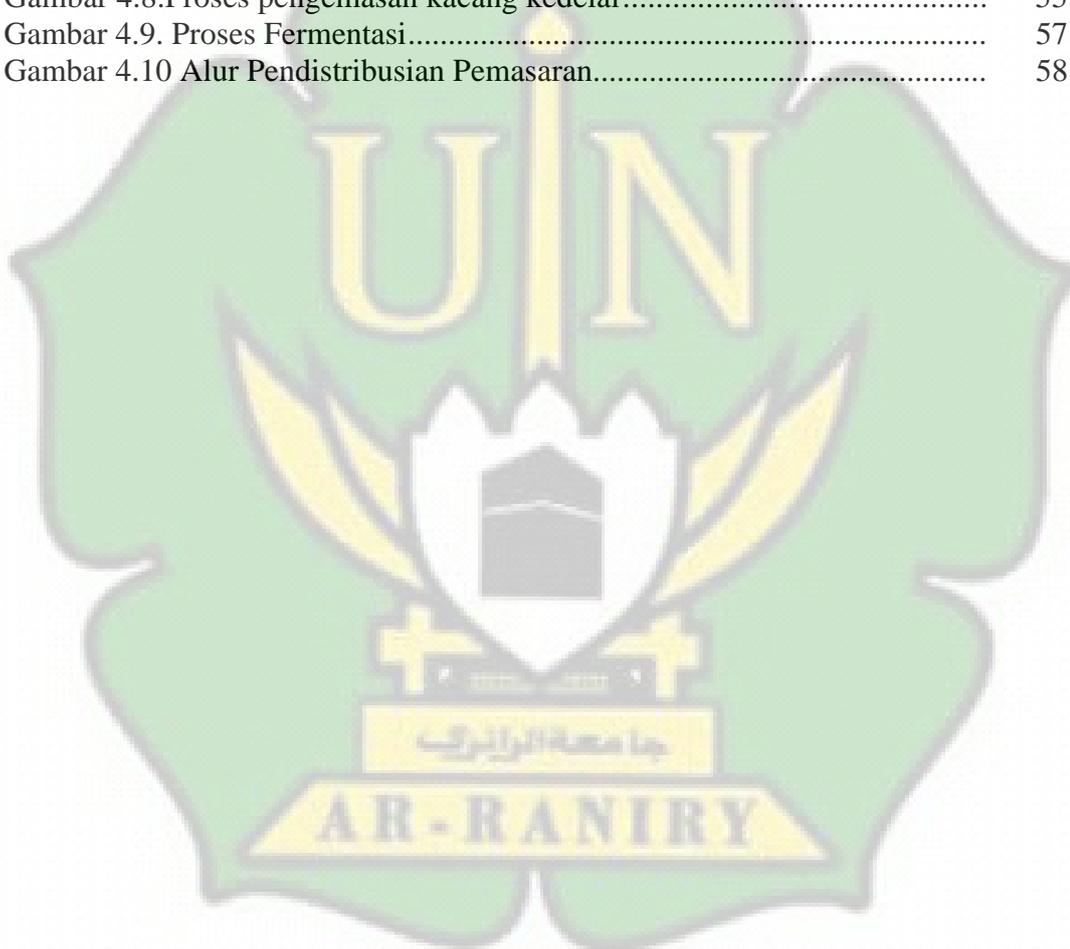
DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Jumlah Kepala Keluarga Perdusun	33
Tabel 4.2 Jenis Kegiatan Sosial Masyarakat.....	35
Tabel 4.3 Jenis Mata Pencaharian Masyarakat.....	36
Tabel 4.4. Bahan Baku Pembuatan Tempe	44
Tabel 4.5 Alat Yang di Gunakan Dalam Proses Pembuatan Tempe.....	45
Tabel 4.6 Pendapatan Rata-rata Pabrik Tempe Soya	61
Tabel 4.7 Jumlah Pengeluaran Bahan Baku Proses Pembuatan Tempe Perhari.....	62
Tabel 4.8 Jumlah Pengeluaran Gaji Karyawan.....	63
Tabel 4.9 Bagian Kerja, Jumlah Pekerja, dan Gaji Pekerja	70



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Struktur Pemerintah Gampong Reuloh	32
Gambar 4.2 Stuktur Pengelolaan Pabrik Tempe Soya	41
Gambar 4.3 Proses pembuatan tempe	45
Gambar 4.4. Proses pencucian dan perendaman	48
Gambar 4.5. Proses perebusan kacang kedelai	50
Gambar 4.6. Proses pemisahan kulit kedelai dan penggilingan.....	51
Gambar 4.7. Proses Pendinginan dan pemberian ragi dan tepung.....	53
Gambar 4.8. Proses pengemasan kacang kedelai.....	55
Gambar 4.9. Proses Fermentasi.....	57
Gambar 4.10 Alur Pendistribusian Pemasaran.....	58



BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Keberadaan usaha tempe di *Gampong* (desa) Reuloh Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar yang didirikan oleh bapak Basri Ubit sejak tahun 2012 menjadi contoh bagi masyarakat lain. Pabrik tempe tersebut bukan hanya mampu menghidupkan dirinya (pemilikinya), tetapi dapat menyerap banyak tenaga kerja terutama warga *Gampong* tersebut. Para pekerja dipabrik tempe Soya terdiri dari 80% perempuan dan 20% laki-laki, pekerja atau karyawan laki-laki yang bekerja di pabrik rata-rata tamatan SD atau SMP. Pabrik tempe ini juga sudah terdaftar di Kemenkumham.¹

Pabrik tempe tersebut menghabiskan kedelai sekitar tiga ton hingga empat ton perhari.² Dengan menggunakan kacang kedelai merek MB dan Bola Dunia setiap harinya yang dibeli di Medan, pabrik tempe Soya juga memberdayakan peternak, air rebusan kacang kedelai dan ampasnya di berikan kepada kambing dan sapi milik warga. Selain itu ada mantan karyawan yaitu bapak Nawir yang sudah pernah bekerja di pabrik tempe Soya milik bapak Basri sudah mampu mendirikan pabrik tempe sendiri dari ilmu yang sudah di dapatkan sebelumnya selama bekerja di pabrik tempe milik bapak Basri.³ Pekerja di pabrik tempe yang diberi nama Soya ini juga berasal dari beberapa desa tetangga.

¹Observasi, Tanggal04, November,Tahun2021.

²Observasi awal, Tanggal 07, Juni,Tahun 2021.

³Observasi, Tanggal25, Oktober, Tahun 2021

Usaha tempe Soya tersebut dikirim (dipasarkan) sampai seluruh Aceh, bahkan sampai ke Negeri Jiran Malaysia. Tempe Soya dengan mudah dapat ditemukan di semua pasar tradisional di seluruh Aceh. Untuk pemasaran tempe Soya ini sudah ada pembeli tetap enam belas orang setiap paginya. Jumlah pekerja 60 orang, 57 orang berasal dari *Gampong Reuloh*, dengan jumlah pekerja yang sangat besar maka proses produksi tempe Soya menjadi sangat cepat dan penting, dan proses produksi dilakukan secara manual oleh pekerja karena jika dibandingkan menggunakan mesin maka menggunakan tenaga pekerja terbilang lebih cepat dengan begitu masyarakat di *Gampong Reuloh* tersebut tidak akan nganggur karena proses produksi tempe menggunakan tenaga pekerja, dan para pekerja bekerja sesuai jam kerja dan bidangnya masing-masing. Bidang-bidang yang terdapat di pabrik tempe Soya di *Gampong Reuloh* yaitu *packaging* (pengemasan), *sorting* (*penyortiran*), *cleaning service* (*Petugas Kebersihan*), *restockers* (*Penyetok Barang*), dan bagian dapur.

Keberadaan pabrik tempe Soya *Gampong Reuloh Aceh Besar* benar-benar dapat memberikan kontribusi kepada *Gampong* dan masyarakat setempat dan sekitarnya.⁴ Kontribusi merupakan sesuatu yang diberikan sebagai bentuk sumbangan atau bantuan (dalam bentuk benda, tenaga, ide atau pemikiran), kontribusi dalam konsep pengembangan dapat diartikan sebagai keikutsertaan suatu lembaga dalam mengembangkan suatu masyarakat. Kontribusi pabrik tempe Soya adalah pemberian kepada masyarakat yang dilakukan oleh pabrik atau pihak pabrik baik itu berupa jasa, tenaga, dana maupun materi untuk pengembangan

⁴Observasi awal, Tanggal 08, Juni, Tahun 2021

masyarakat *Gampong* Reuloh. Pengembangan masyarakat merupakan upaya mengembangkan sebuah kondisi masyarakat secara berkelanjutan dan aktif berlandaskan prinsip-prinsip keadilan sosial dan saling menghargai. Pengembangan masyarakat menerjemahkan nilai-nilai keterbukaan, pertanggungjawaban, kesempatan, pilihan, partisipasi, saling menguntungkan, saling timbal balik dan pembelajaran terus menerus. Inti dari pengembangan masyarakat adalah mendidik, membuat anggota masyarakat mampu mengerjakan sesuatu dengan memberikan kekuatan atau sarana yang diperlukan dan memberdayakan mereka.⁵

Pengembangan masyarakat merupakan gerakan perubahan di dalam masyarakat yang dilakukan oleh siapapun baik individu maupun kelompok yang bertujuan terwujudnya masyarakat yang berubah dari keadaan belum berdaya kepada masyarakat berdaya, dari masyarakat yang belum sadar dan belum mengerti akan potensi yang dimiliki kepada masyarakat yang mengerti akan potensi yang dimiliki. “Istilah perubahan” secara gamblang termaktubkan di dalam Al-Quran surat Al-Ra’d ayat 11 Allah SWT berfirman:

لَهُ، مُعَقَّبَاتٌ مِّنْ بَيْنِ يَدَيْهِ وَمِنْ خَلْفِهِ، يُحْفَظُونَهُ مِنْ أَمْرِ اللَّهِ ۗ إِنَّ اللَّهَ لَا يُغَيِّرُ مَا بِقَوْمٍ
 حَتَّىٰ يُغَيِّرُوا مَا بِأَنْفُسِهِمْ ۗ وَإِذَا أَرَادَ اللَّهُ بِقَوْمٍ سُوءًا فَلَا مَرَدَّ لَهُ ۗ وَمَا لَهُمْ مِّنْ دُونِهِ
 مِنْ وَّالٍ (١١)

Artinya: “*Baginya (manusia) ada malaikat-malaikat yang selalu menjaganya bergiliran, dari depan dan belakangnya. Mereka menjaganya atas perintah Allah. Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri.*”

⁵ Zubaedi, *Pengembangan Masyarakat*, (Jakarta: Kencana, 2013.), hal 4

Dan apabila Allah menghendaki keburukan terhadap suatu kaum, maka tak ada yang dapat menolaknya dan tidak ada pelindung bagi mereka selain Dia." (QS. Ar-Ra'd 13: Ayat 11)⁶

Ayat di atas memberikan tantangan kepada masyarakat untuk merubah diri mereka ke arah yang lebih baik. Perubahan ke arah yang lebih baik bisa dilakukan apabila ada aktor yang menginisiasi yang realistis dan bisa dijalankan dalam berbagai aspek. Aktor dalam konteks pengembangan masyarakat adalah para pendamping dan fasilitator yang mendampingi dan memfasilitasi berbagai perubahan dan mimpi yang diinginkan bersama (masyarakat) guna merubah keadaan menjadi lebih baik.

Usaha tempe Soya yang sudah beroperasi dari tahun 2008 sudah banyak memberikan kontribusi terutama bagi masyarakat Gampong Reuloh, bagi pesantren-pesantren sekitar, baik pada saat perayaan Maulid Nabi, kegiatan sosial masyarakat, maupun ketika terjadi musibah meninggal dunia warga setempat dan berbagai kegiatan PBHI (Perayaan Hari-hari Besar Islam) lainnya. Selain itu, pabrik ini juga berkontribusi dalam membantu masyarakat setempat yang sering meminta bantuan untuk kegiatan-kegiatan sosial dan keperluan pribadi masyarakat. Sumbangan yang dimaksudkan disini yaitu berupa tempe Soya dan sejumlah uang. Maka berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik melakukan penelitian dalam bentuk skripsi dengan judul: **“Kontribusi Pabrik Tempe Soya terhadap Pengembangan Masyarakat Gampong Reuloh Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar”**.

⁶ Al Qur'an Surat Ar-Ra'd 13: Ayat 11

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses produksi Tempe Soya di *Gampong* Reuloh Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar
2. Bagaimana kontribusi pabrik tempe Soya terhadap pengembangan masyarakat *Gampong* Reuloh kabupaten Aceh Besar?

C. Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses produksi tempe Soya di *Gampong* Reuloh Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar
2. Untuk mengetahui kontribusi pabrik tempe Soya terhadap pengembangan masyarakat *Gampong* Reuloh kabupaten Aceh Besar?

D. Manfaat Penelitian

Semua penelitian ilmiah yang dilakukan untuk kepentingan tugas akhir perkuliahan maupun tujuan lainnya harus mengandung manfaat baik manfaatnya bersifat teoritis maupun praktis. Adapun manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Secara Teoritis

Hasil Penelitian ini secara teoritis diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan khasanah keilmuan melalui riset atas usaha Tempe Soya di *Gampong* Reuloh Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar. Sumbangan keilmuan yang dimaksud adalah tawaran

model, peluang dan alternatif dalam upaya-upaya pengembangan masyarakat Islam berbasis usaha atau entrepreneurship. Dan ini terkait erat dengan program studi peneliti sendiri yaitu program studi Pengembangan Masyarakat Islam

2. Secara Praktis

- a. Untuk Masyarakat penulis berharap hasil penelitian ini dapat menjadi rujukan bagi masyarakat dalam mengembangkan usaha produksi tempe dan model usaha serupa lainnya
- b. Untuk peneliti agar dapat mengetahui bagaimana kontribusi usaha produksi tempe terhadap pengembangan masyarakat di *Gampong Reuloh* kabupaten Aceh Besar.
- c. Untuk pengusaha sebagai bahan masukan yang dapat dipergunakan dalam mengembangkan dan meningkatkan keterampilan dalam berwirausaha
- d. Untuk perusahaan penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi kepada perusahaan atau pabrik tempe Soya untuk meningkatkan kontribusinya kepada masyarakat, tulisan ini memaparkan berbagai peluang, prospek, kendala dan tantangan serta model pengembangan dalam mengembangkan usaha produksi tempe dan usaha-usaha yang berorientasi pada pemberdayaan masyarakat
- e. Untuk akademis sebagai sumbangan pengetahuan serta masukan dan bahan pertimbangan bagi para peneliti selanjutnya dengan tujuan agar keilmuan mereka dapat bertambah dan dapat digunakan sebagai

referensi ketika akan membuat program pengembangan masyarakat yang berkaitan dengan pemberdayaan masyarakat pembuatan tempe. Juga sebagai salah satu koleksi perpustakaan umum UIN Ar-Raniry Banda Aceh

- f. Untuk jurusan Pengembangan Masyarakat Islam (PMI) dengan adanya penelitian ini maka diharapkan dapat menambah referensi bahan bacaan dan mampu meningkatkan keilmuan bagi pembaca di Fakultas Dakwah dan Komunikasi khususnya jurusan Pengembangan Masyarakat Islam.

E. Definisi Operasional

Agar pembahasan dalam penulisan ini lebih mengarah dan terfokus pada permasalahan yang akan dibahas, sekaligus untuk menghindari terjadinya persepsi lain mengenai istilah-istilah yang ada, maka perlu adanya penjelasan mengenai definisi istilah atau operasional yang ada dalam judul skripsi ini. Hal ini sangat diperlukan agar tidak terjadi kesamaan penafsiran dan terhindar dari kesalahan pengertian pada pokok pembahasan ini. Adapun istilah-istilah yang perlu diperjelaskan dalam judul penulisan skripsi ini adalah sebagai berikut:

1. Kontribusi

Kontribusi dalam bahasa Inggris yaitu *contribute*, *contribution*, yang artinya keikutsertaan, keterlibatan, melibatkan diri maupun sumbangan.⁷ Secara etimologis, dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI),

⁷Anne Ahira, *Terminologi Kosakata*, Jakarta: Bumi Aksara 2012, Cet. I, hal. 77.

kontribusi diartikan sebagai sumbangan.⁸ Merujuk pada makna tersebut, maka secara umum kita dapat menjelaskan bahwa kontribusi merupakan daya dukung atau sumbangsih yang diberikan oleh sesuatu hal, yang memberi peran atas tercapainya sesuatu yang lebih baik.

2. Pengembangan

Pengembangan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), pengembangan adalah proses, cara, perbuatan mengembangkan, pembangunan secara bertahap dan teratur yang menjurus kesasaran yang dikehendaki.⁹ Pengembangan disini adalah usaha pabrik tempe Soya di *Gampong* Reuloh untuk meningkatkan fungsi dan manfaat bagi masyarakat setempat guna mencapai tujuan hidup mereka.

3. Masyarakat

Istilah masyarakat berasal dari bahasa Arab dari kata *syaraka* atau *musyarak* yang berarti ikut serta, berpartisipasi atau berkawan. Sedangkan dalam bahasa Inggris dipakai istilah *society* yang bisa dikatakan bahwa masyarakat adalah sekumpulan manusia yang berinteraksi dalam suatu hubungan sosial dan mereka mempunyai kesamaan budaya, wilayah, dan identitas.¹⁰ Menurut Syamsuddin, masyarakat adalah “Kesatuan hidup dari manusia-manusia yang terikat oleh satu sistem adat istiadat tertentu”.¹¹ Jadi yang dimaksud masyarakat dalam penelitian ini adalah warga *Gampong*

⁸ Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (KBBI), Edisi ketiga, Jakarta: Balai Pustaka 2002, hal.592.

⁹ Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (KBBI) Edisi Kedua, Jakarta, Balai Pustaka: 2003, hal. 473.

¹⁰ Rohadi Abdul Fatah, *Sosiologi Agama*, Jakarta, Kencana Mas Publishing House, 2004, hal. 23.

¹¹ Syamsuddin, *Diklat Antropologi Budaya*, Banda Aceh, Unsyiah, 1984, hal.61.

Reuloh dan sekitarnya yang bekerja di perusahaan atau pabrik tempe Soya milik bapak Basri.

4. Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat dan ketenagakerjaan merupakan segala hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah masa kerja.¹² Tenaga kerja dalam penelitian ini adalah tenaga kerja yang terdapat di pabrik tempe Soya yang ada di *Gampong* Reuloh kabupaten Aceh Besar dalam bekerja atau melakukan kegiatan dalam memproduksi tempe Soya.

5. Pabrik Tempe

Pabrik (*plant/factory*) adalah tempat dimana faktor-faktor produksi seperti manusia, mesin, alat, material, energi, uang (modal/capital), informasi dan sumber daya alam (tanah, air, mineral dan lain-lain) dikelola bersama-sama dalam suatu sistem produksi guna menghasilkan suatu produk atau jasa secara efektif, efisien dan aman. Pabrik secara umum yang disebut oleh masyarakat mengarah kepada penyebutan industri ketika ingin menjelaskan objek tersebut.¹³ Pabrik Tempe Soya merupakan suatu bangunan industri dimana para pekerja mengelola bersama-sama untuk mengolah bahan dasar dari kacang kedelai dengan menggunakan mesin

¹² Agusmidah, *Dinamika Hukum Ketenagakerjaan Indonesia*, (Medan : USU Press, 2010,) hal. 1

¹³ Muhammad Arif, *Perancangan Tata Letak Pabrik*, (Yogyakarta: Deepublish Grup Penerbitan CV Budi Utama, 2017.), hal. 38.

untuk mengolahnya menjadi tempe sehingga mendapatkan nilai tambah atau menghasilkan suatu produk yang efektif dan efisien.

Kedelai merupakan salah satu komoditas bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia. Kedelai telah ditanam di Cina selama ribuan tahun sebelum akhirnya masuk ke Indonesia. Kedelai memiliki kandungan protein nabati hingga 40%. Kandungan dalam kedelai yang tidak kalah menarik adalah *isoflavan* karena dapat membantu menjaga daya tahan tubuh jika dikonsumsi secara konsisten. Di Indonesia, kedelai lebih dikenal sebagai produk hasil pertanian yang digunakan untuk bahan baku tahu, tempe dan susu kedelai. Hal ini senada dengan data dari Analisis *Outlook* Pangan 2015-2019 yang menunjukkan bahwa 84,91% kedelai di Indonesia di konsumsi dalam bentuk pangan seperti tahu, tempe, kecap, touco, susu kedelai dan berbagai bentuk makanan ringan (snack).¹⁴

Tempe adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan menggunakan *kapang rhizopus* (ragi tempe). Bisa juga disebut tempe kedelai, tempe kedelai adalah bahan makanan fermentasi biji kedelai oleh kapang yang berupa padatan yang berbau khas yang berwarna putih keabu-abuan. Secara umum tempe berwarna putih karena pertumbuhan miselium jamur yang menghubungkan biji-biji kedelai sehingga terbentuk tekstur yang kompak, degradasi komponen-komponen kedelai pada fermentasi pembuatan tempe

¹⁴ Atris Suyantohadi, *Membangun Ikm Yogurt Dari Soya*, (Semarang: CV. Oxy Consultant, September 2018.), hal. 3-4

membuat tempe memiliki rasa khas. Pembuatan tempe secara tradisional biasanya menggunakan tepung tempe yang dikeringkan dibawah sinar matahari.¹⁵

F. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan yang menjadi langkah-langkah dalam proses penyusunan tugas akhir ini selanjutnya yaitu:

BAB SATU PENDAHULUAN

Bab satu berisi tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian secara teoritis secara praktis, definisi operasional, dan sistematika pembahasan.

BAB DUA LANDASAN TEORI

Pada bab ini menjelaskan mengenai: penelitian sebelumnya yang relevan dan kerangkateoritik.

BAB TIGA METODE PENELITIAN

Pada bab ini akan diuraikan mengenai gambaran subjek penelitian, deskripsi lokasi, teknik pengumpulan meliputi: observasi, wawancara, dokumentasi, teknika nalisis data, termasuk reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

BAB EMPAT HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini peneliti akan menguraikan mengenai profil pabrik tempe Soya, sejarah berdiri pabrik tempe Soya, proses produksi tempe Soya, kontribusi pabrik tempe Soya untuk masyarakat Reuloh Aceh Besar, dan cara

¹⁵ Eva Astuti Mulyani dkk, *Usaha Industri Rumahan*, (Kukerta Bina Baru 2021,), hal. 6-7

pengembangan masyarakat yang dilakukan oleh pabrik tempe Soya di *Gampong* (desa) Reuloh Aceh Besar kepada masyarakat setempat.

BAB LIMA PENUTUP

Pada bab ini akan disampaikan kesimpulan dan saran-saran mengenai hasil penelitian.



BAB II

LANDASAN TEORI

A. Penelitian Sebelumnya yang Relevan

Penelitian terdahulu merupakan penelitian yang pernah dilakukan oleh pihak lain. Dalam sebuah penelitian perlu adanya peninjauan terhadap penelitian terdahulu yang ada relevansinya dengan judul penelitian sekarang, hal ini untuk menghindari kesamaan pembahasan. Secara umum ada beberapa penelitian terdahulu yang mempunyai tema yang sama dengan penelitian sekarang yaitu sama-sama membicarakan tentang kesejahteraan masyarakat. Akan tetapi, jika dicermati lebih lanjut terdapat perbedaan yang sangat signifikan antara penelitian sebelumnya yang relevan. Kajian-kajian terdahulu yang ada relevansinya adalah sebagai berikut:

Pertama, penelitian dilakukan oleh saudari Nurmah, mahasiswi Jurusan Pengembangan Masyarakat Islam Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta tahun 2013 dengan judul “Peran Pengusaha Pembuatan Tempe dalam Pemberdayaan Masyarakat.” Pada penelitian ini peran pengusaha pembuatan tempe dalam pemberdayaan masyarakat adalah dengan memberi ilmu serta keterampilan dan pekerjaan kepada yang membutuhkan serta mengentaskan pengangguran bagi para pengrajin tempe dan diharapkan dapat membuat hidup mereka lebih baik dan berdaya.

Kedua, penelitian dilakukan oleh saudari Jamillah, mahasiswi jurusan Pengembangan Masyarakat Islam Fakultas Dakwah dan Ilmu Komunikasi UIN

Syarif Hidayatullah Jakarta tahun 2017 dengan judul “Proses Pemberdayaan Masyarakat melalui Usaha Pembuatan Tempe di RT 04 RW 20 Kelurahan Kedaung Kecamatan Pamulang Tangerang Selatan. Pada penelitian ini proses pemberdayaan masyarakat dalam melakukan usaha pembuatan tempe menekankan pada proses kekuatan atau kemampuan agar individu yang bersangkutan menjadi lebih berdaya, dengan adanya usaha pembuatan tempe tersebut masyarakat dapat diberdayakan, kreatif, dan mandiri. Selain itu keberadaan pabrik tempe tersebut dapat memberikan manfaat kepada masyarakat dengan mendorong atau memotivasi individu agar mempunyai kemampuan atau keberdayaan untuk menentukan apa yang menjadi pilihan hidupnya.

Ketiga, penelitian yang dilakukan oleh saudara Samhudi, mahasiswa jurusan Pengembangan Masyarakat Islam Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry Banda Aceh tahun 2018 dengan judul “Kontribusi Bank Sampah terhadap Pemberdayaan Masyarakat di Gampong Blang Krung Kecamatan Baitussalam Kabupaten Aceh Besar” Pada penelitian ini adalah dengan munculnya bank sampah maka menimbulkan pemberdayaan masyarakat yaitu secara ekonomi dengan memanfaatkan potensi sampah sebagai sumber pendapatan dan dapat memberdayakan masyarakat ekonomi produktif, selain itu dengan adanya bank sampah juga dapat mengatasi masalah sampah yang timbul di lingkungan”.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan sebelumnya, maka terdapat persamaan dan perbedaan dengan penelitian ini sebagai berikut:

1. Persamaannya adalah usaha pembuatan tempe memberikan manfaat kepada masyarakat dengan pemberdayaan masyarakat yang berdampak pada pengembangan masyarakat..
2. Perbedaannya adalah bahwa penelitian ini bukan hanya melihat keuntungan finansial saja, tetapi juga melihat sejauh mana kontribusi yang diberikan pabrik tempe tersebut kepada desa dan masyarakatnya terhadap pengembangan masyarakat.

B. Kerangka Teoritik

1. Kontribusi

Dany H. dalam pemahamannya, definisi kontribusi adalah suatu bentuk sumbangan berupa material (uang) yang bisa sokongan atau sumbangan. Yandianto makna kontribusi adalah kumpulan adanya uang iuran yang di dapatkan dari anggota atau masyarakat yang bentuknya sumbangan.¹⁶ Kontribusi dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia artinya adalah sumbangan dan tindakan.¹⁷ Kontribusi dalam pengertian sebagai tindakan yaitu berupa perilaku yang dilakukan oleh individu yang kemudian memberikan dampak baik positif maupun negatif terhadap pihak lain.¹⁸ Kontribusi adalah sesuatu yang diberikan sebagai bentuk

¹⁶ Nirsetyo Wahdi, "Efektivitas Penagihan Pajak dengan Surat Teguran, Surat Paksa dan Penyitaan dan Kontribusinya terhadap Penerimaan Pajak di KKP Pratama Semarang Tengah Satu", *Jurnal Dinamika Sosial Budaya* (Online), No. 20, Februari (2019), email: journals.usm.ac.id. Diakses 26 Desember 2021.

¹⁷ Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2008), hal. 730.

¹⁸ Maulidin, *Kontribusi NGO Berbasis Islam Pasca Tsunami Aceh*, Studi pada Qatar Charity Aceh 2017, (skripsi). hal. 12. Diakses Pada Tanggal 18 November 2021.

sumbangan atau bantuan (dalam bentuk benda, tenaga, ide atau pemikiran).¹⁹

Menurut kamus Cambridge, kontribusi adalah *“Something that you do or give to help produce or achieve something together with other people, or to help make something successful”* (Suatu yang dilakukan atau diberikan untuk membantu produksi atau mencapai sesuatu yang membantu mencapai kesuksesan). Mungkin sebagian dari anda pernah mendengar penggalan kalimat seperti ini “dalam melakukan pembangunan di daerah masyarakat harus ikut berkontribusi dalam pembangunan desa” Kata kontribusi disini di artikan sebagai adanya ikut campur masyarakat baik dalam bentuk tenaga, pikiran, dan kepedulian terhadap suatu program atau kegiatan yang dilakukan pihak tertentu.²⁰ Kontribusi tidak bisa diartikan hanya sebagai keikutsertaan seseorang secara formalitas saja, melainkan harus ada bukti nyata atau aksi nyata bahwa orang atau kelompok tersebut ikut membantu ikut turun ke lapangan untuk mengsucceskan suatu kegiatan tertentu. Bentuk kontribusi yang bisa diberikan oleh masyarakat harus sesuai dengan kapasitas atau kemampuan masing-masing orang tersebut. Individu atau kelompok bisa menyumbangkan pikirannya, tenaganya dan materinya demi mengsucceskan kegiatan yang direncanakan demi untuk mencapai tujuan

¹⁹ Hasan Alwi dkk, *Kamus Bahasa Indonesia*, Ed 3, Cet 2, (Jakarta: Balai Pustaka, 2002), hal. 592.

²⁰Siti Muflihah Alwan, *Kontribusi BTM Terhadap Pemberdayaan Ekonomi Perempuan*, Studi BTM Tangerang Selatan 2011, (skripsi), hal.17. Diakses pada tanggal 2 April 2016.

bersama. Kontribusi dalam konsep pemberdayaan dapat juga diartikan keikutsertaan suatu lembaga dalam memberdayakan suatu masyarakat.²¹

Dari penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa kontribusi adalah sumbangan atau bantuan yang diberikan dalam berbagai bentuk baik itu berupa tenaga, jasa, dana, ide, maupun dalam bentuk materi yang diberikan kepada pihak lain agar pihak tersebut mendapatkan atau mencapai sesuatu yang lebih baik, sukses dan efisien. Dapat diartikan bahwa yang penulis maksud kontribusi pabrik tempe Soya disini adalah pemberian dari pabrik atau dari pihak pabrik sejauh mana kontribusi usaha pabrik tempe milik bapak Basri di *Gampong* Reuloh kabupaten Aceh Besar dapat memberikan kontribusi, atau apa saja yang bisa diberikan oleh pabrik atau pihak kepada desa setempat dan masyarakatnya.

1. Pengembangan Masyarakat

Menurut Twelvetrees, pengembangan masyarakat adalah *“The process of assisting ordinary people to improve their own communities by undertaking collective actions.”* Secara khusus pengembangan masyarakat berhubungan dengan upaya pemenuhan kebutuhan orang-orang yang tidak beruntung atau tertindas, baik yang disebabkan oleh kemiskinan maupun diskriminasi berdasarkan kelas sosial, suku, gender, jenis kelami, usia dan kecacatan.²²

²¹Suprijal, *“Kontribusi Balai Latihan Kerja (BLK) Dalam Pemberdayaan Keterampilan Kerja Bagi Masyarakat”*. Gampong Ruak Kecamatan Kluet Utara Kabupaten Aceh Selatan, 2017, (skripsi), hal. 8. Diakses pada tanggal 18 November 2021.

²²Zubaedi, *Pengembangan Masyarakat*, (Jakarta: Kencana, 2013.), hal 4.

Menurut Sudjana, pengembangan masyarakat mengandung arti sebagai upaya yang terencana dan sistematis yang dilakukan dalam masyarakat guna meningkatkan kualitas hidup penduduk dalam semua aspek kehidupannya di dalam suatu kesatuan wilayah.²³ Batten mengemukakan bahwa pengembangan masyarakat merupakan gerakan kearah peningkatan hidup yang lebih baik bagi masyarakat melalui partisipasi aktif dari masyarakat itu sendiri.²⁴ Konsep pengembangan masyarakat muncul, sebagaimana ditulis oleh H. Wur dan Dji, dengan dilatarbelakangi oleh pengalaman kegagalan pelaksanaan pembangunan masyarakat di Negara-negara berkembang yang menerapkan pendekatan “*Top down approach*” dengan latar belakang asumsi bahwa masyarakat dianggap tidak atau belum memiliki kemampuan yang diperlukan untuk memuji dirinya serta memobilisasikan sumber daya yang dimiliki untuk dimanfaatkan dalam pembangunan.²⁵

Dalam upaya pengembangan masyarakat, ada prinsip-prinsip yang harus dijadikan pedoman, yang mana pedomannya sebagai berikut:

- a. Harus dilakukan secara integral, meliputi kegiatan mental spiritual-material dalam segala aspek kehidupan.
- b. Harus merupakan swadaya dan kegotong-royongan masyarakat sendiri, dengan bantuan minimal dari luar.
- c. Dilaksanakan atas dasar timbal balik antara rakyat dengan pemerintah.

²³ Sudjana, *Sejarah Perkembangan*, (Bandung: Nusantara, 1996), hal. 204.

²⁴ Sumaryo Gitosaputro dkk, *Pengembangan dan Pemberdayaan Masyarakat*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2015), hal.6-7.

²⁵ Wurdji, *Pengembangan Masyarakat: Sasaran, Arah dan Tujuannya*, (Makalah jurusan PMI Fakultas Dakwah IAIN Sunan Kalijaga Yogyakarta: 2000), hal.33.

- d. Merupakan usaha yang terus menerus dan meningkat.
- e. Didasarkan atas kebutuhan masyarakat
- f. Dilaksanakan dengan kaderisasi.²⁶

Dalam konsep pengembangan masyarakat terkandung juga kata pemberdayaan (*empowering*) atau upaya untuk membuat masyarakat menjadi berdaya. Dengan kata lain, dalam upaya pemberdayaan ialah merupakan bantuan informatif yakni bantuan dimana bisa membuat orang yang menerimanya bisa berubah kearah yang lebih baik melalui upayanya sendiri. Randy dan Riant menjelaskan bahwa dalam pemberdayaan juga terkandung makna pemberian kemampuan dan pemberian kekuasaan. Sedangkan menurut penjelasan dari beberapa penulis seperti Birowo, Faisal, Soetrisno dan Mary Jhonson, serta Baonemidjojududa dapat disimpulkan bahwa pengembangan masyarakat adalah suatu upaya untuk mencapai enam tujuan yaitu:

- a. Memenuhi kebutuhan pokok masyarakat yang terdiri kebutuhan konsumsi dan kebutuhan usaha produktif.
- b. Meningkatkan kesadaran, pengetahuan dan partisipasi masyarakat dalam berbagai kegiatan pembangunan.
- c. Meningkatkan rasa tanggung jawab masyarakat terhadap hasil-hasil pembangunan.
- d. Menumbuhkan kemampuan masyarakat untuk membangun dirinya sendiri.

²⁶ Suryadi, A., *Dakwah Islam dan Pengembangan Masyarakat Desa* (Bandung: Mandar Maju, 2005), hal.75.

- e. Membangun serta memelihara sarana dan prasarana fisik wilayahnya, serta
- f. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.²⁷

Semua kegiatan pengembangan masyarakat diarahkan untuk membentuk sebuah struktur masyarakat yang mencerminkan tumbuhnya semangat swadaya dan partisipasi. Pengembangan masyarakat meliputi usaha memperkuat interaksi sosial dalam masyarakat, menciptakan semangat kebersamaan, solidaritas di antara anggota masyarakat dan membantu mereka untuk berkomunikasi dengan pihak lain dengan cara berdialog secara alamiah atau tanpa intervensi, didasari penuh pemahaman dan ditindaklanjuti dengan aksi sosial nyata.

Berdasarkan uraian di atas dapat di simpulkan bahwa pengembangan masyarakat adalah sebuah proses peningkatan kualitas hidup dalam usaha untuk mendapatkan kekuasaan atas dirinya dalam pengembangan potensi, skil, wawasan dan sumber daya yang dimiliki untuk membuat keputusan dan mengambil tindakan mengenai kesejahteraan masyarakat atas usaha mereka sendiri.

Pengembangan masyarakat yang peneliti maksud disini adalah pengembangan masyarakat Reuloh yang ada di kabupaten Aceh Besar yaitu kontribusi seperti apa yang bisa diberikan pabrik tempe Soya terhadap pengembangan masyarakat dalam usaha memperkuat interaksi sosial dan dalam meningkatkan kualitas hidupnya dan menciptakan

²⁷ Ayub M. Padangaran, *Manajemen Proyek Pengembangan Masyarakat*, (Kendari: Unhalu Press, 2011), hal. 31.

semangat kebersamaan dan diharapkan dapat bertumbuh dalam diri masyarakat Reuloh semangat swadaya dan berpartisipasi serta mampu memperbesar pengaruh terhadap proses-proses yang mempengaruhi kehidupannya.



BAB III

METODE PENELITIAN

A. Fokus dan Ruang Lingkup Penelitian

Fokus penelitian ini adalah melihat lebih jauh apa kontribusi dan pengembangan masyarakat yang ada di *Gampong* Reuloh Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar kepada masyarakat setempat.

B. Pendekatan Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan studi lapangan yang bersifat kualitatif (*Fieldresearch*) atau dikenal juga sebagai empiris studi (*empiricalresearch*) dan didukung penelitian perpustakaan (*libraryresearch*) terkait kontribusi usaha pabrik tempe Soya *Gampong* (Reuloh Aceh Besar. Menurut Sugiyono, penelitian kualitatif merupakan suatu penelitian yang digunakan untuk meneliti pada objek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci.²⁸ Menurut Erickson, penelitian kualitatif adalah penelitian yang berusaha untuk menemukan dan menggambarkan secara naratif kegiatan yang dilakukan dan dampak dari tindakan yang dilakukan terhadap kehidupan mereka.²⁹

Menurut Kirk dan Miller dalam Moleong mendefinisikan penelitian kualitatif adalah tradisi tertentu dalam ilmu pengetahuan sosial yang secara fundamental bergantung pada pengamatan pada manusia dalam kawasannya

²⁸Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2010), hal. 1.

²⁹Albi Anggito, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (JawaBarat: CV Jejak, 2018), hal.7.

sendiri dan berhubungan dengan orang-orang tersebut dalam bahasanya dan peristilahannya.³⁰

Adapun metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif, tujuannya agar memberikan gambaran yang jelas tentang keadaan objek yang diteliti berdasarkan fakta-fakta yang terlihat sebagaimana adanya. Metode pendekatan deskriptif adalah metode pengolahan data dengan cara menganalisa faktor-faktor yang berkaitan dengan objek penelitian dengan penyajian data secara lebih mendalam terhadap objek penelitian. Tujuan dari penelitian deskriptif adalah menghasilkan gambaran akurat tentang sebuah kelompok, menggambarkan akurat tentang sebuah proses serta untuk menyimpan informasi mengenai subjek penelitian dan menjawab pertanyaan dari objek yang diteliti.³¹ Menurut Subyantoro penelitian deskriptif bertujuan membuat pecanderaan/ lukisan/ deskripsi mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat suatu populasi atau daerah tertentu secara sistematis, faktual dan teliti. Sugiyono mendefinisikan informan penelitian adalah orang-orang yang bisa memberikan informasi tentang situasi serta latar belakang dari pembahasan yang ingin diteliti.³²

³⁰ Moleong, Lexy. J, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 1994), hal.3.

³¹ Etta Mamang Sengaji dan Sopiah, *Metode penelitian Pendekatan Praktis dalam Penelitian*, (Yogyakarta: Andi, 2010), hlm. 21.

³² Subyantoro, dkk, *Metode dan Teknik Penelitian Sosial*, (Yogyakarta: Andi 2007), hal. 28.

C. Informan Penelitian

Informan penelitian adalah orang yang diwawancarai, diminta informasi oleh pewawancara.³³ Pengertian informan lainnya adalah subyek penelitian yang dapat memberikan informasi mengenai fenomena/ permasalahan yang diangkat dalam penelitian. Sugiyono mendefinisikan informan penelitian adalah orang-orang yang bisa memberikan informasi tentang situasi serta latar belakang dari pembahasan yang ingin diteliti.³⁴

Informan merupakan orang-orang yang memahami dan mengerti tentang objek penelitian. Dalam penelitian kualitatif, informan terbagi menjadi tiga yaitu:

a. Informan kunci;

Informan kunci adalah figur yang memegang peranan penting dalam sastra lisan, misalnya dalang, pemuka masyarakat, sesepuh dan pelaku lain.³⁵

Dalam penelitian ini informan kunci adalah pemilik pabrik tempe Soya.

b. Informan utama;

Informan utama adalah orang yang mengetahui secara teknis dan detail tentang masalah penelitian yang akan di pelajari. Dalam penelitian ini informan utama adalah karyawan atau masyarakat yang bekerja di pabrik dan pemilik pabrik tempe Soya

³³ Burhan Bungin *Penelitian Kualitatif Komunikasi Ekonomi Kebijakan Publik dan Ilmu Sosial Lainnya* (Jakarta:Kencana, 2011), hal. 111

³⁴Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2010), hal. 85.

³⁵ Suwardi Endraswara *Metodologi Penelitian Folklor* (Yogyakarta: Media Pressindo, 2009), hal.220.

c. Informan Pendukung.

Informan pendukung adalah orang yang dapat memberikan informasi tambahan sebagai pelengkap analisis dan pembahasan dalam penelitian kualitatif.³⁶

Adapun kriteria informan yang dimaksudkan oleh peneliti disini adalah masyarakat yang bekerja di pabrik tempe Soya, tokoh masyarakat *Gampong* Reuloh, dan pemilik pabrik tempe Soya itu sendiri. Dalam penelitian ini, peneliti mengambil 11 orang sebagai informan yang terdiri dari aparatur *Gampong* Reuloh, masyarakat *Gampong* Reuloh, pekerja di pabrik tempe Soya dan pemilik pabrik tempe Soya. Dan penelitian ini akan dilakukan dari tanggal 7 bulan Juni 2021 hingga tanggal 19 bulan Februari 2022.

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah teknik atau cara yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data atau informasi serta fakta pendukung yang ada di lapangan untuk keperluan penelitian. Teknik pengumpulan data tentu sangat ditentukan oleh metodologi penelitian yang diambil atau dipilih oleh peneliti. Jika peneliti menggunakan metodologi penelitian kualitatif maka teknik pengumpulan data yang digunakan dapat berupa observasi, *focus group discussion* (FGD), wawancara mendalam (*indepth interview*), dokumentasi, dan studi kasus

³⁶ Made Sudarma Adiputra dkk. *Metodologi Penelitian Kesehatan* (Medan: Yayasan Kita Menulis, 2021), hal.100

(*casestudy*). Dalam penelitian ini peneliti hanya fokus pada tiga hal, yaitu observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi

1. Observasi

Observasi adalah pengamatan yang dilakukan secara sengaja, sistematis mengenai fenomena sosial dengan gejala-gejala psikis, dan perbuatan, untuk kemudian dilakukan pencatatan.³⁷ Observasi yang dilakukan oleh peneliti disini adalah dengan cara mendata ke *Gampong* Reuloh dan ke pabrik tempe Soya, pendataan dengan menggunakan profil usaha serta melakukan pendekatan lebih dalam dengan melihat langsung tempat usaha sehingga peneliti bisa mendapatkan data yang akurat. Setelah melakukan observasi penulis akan merekap semua data yang telah didapatkan.

2. Wawancara

Wawancara merupakan sebuah percakapan antara dua orang atau lebih, yang pertanyaannya diajukan oleh peneliti kepada subjek atau kelompok peneliti untuk dijawab.³⁸ Wawancara yang dilakukan oleh peneliti disini adalah dengan mengajukan beberapa pertanyaan tanya jawab langsung dengan pertanyaan-pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya oleh peneliti yang dilakukan secara langsung kepada informan secara berulang-ulang dengan maksud agar data yang di wawancarai sudah benar, wawancara juga dilakukan melalui via

³⁷ Joko Subagyo, *Metode Penelitian dalam Teori dan Praktek*, (Jakarta: PT Renika Cipta, 2004), hal. 62.

³⁸ Danim dan Sudarwan, *Menjadi Peneliti Kualitatif*, (Bandung: Pustaka Setia, 2010), hal.130.

whatsaApp atau telepon, wawancara dilakukan kepada tokoh masyarakat *Gampong* Reuloh, pekerja, masyarakat *Gampong* Reuloh dan pemilik pabrik tempe Soya. Wawancara dilakukan penulis untuk menemukan data tentang peran, bentuk dan upaya kontribusi terhadap pengembangan masyarakat yang dilakukan oleh pabrik tempe Soya.

3. Dokumentasi

Dalam penelitian ini, studi dokumen berkaitan dengan data penelitian seperti latar belakang dan sejarah pabrik tempe Soya, dokumen tentang profil usaha, foto-foto tentang proses pembuatan usaha, data keuangan dan apa saja yang dikerjakan oleh pekerja pabrik tempe Soya, bagaimana proses pembuatannya juga dokumen-dokumen tentang kontribusi yang pernah dilakukan dan lain-lain. Dengan metode ini peneliti dapat memperoleh informasi tidak hanya dari orang sebagai informan tetapi memperoleh informasi dari tulisan-tulisan atau dari atau dokumen yang ada pada informan. Untuk memperoleh data yang lebih jelas penulis mengumpulkan dokumen-dokumen yang berhubungan dengan kontribusi di pabrik tempa Soya yaitu dengan cara mengambil gambar dengan kamera dan alat tulis dan alat rekam sebagai alat untuk wawancara.

E. Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data

Teknik pengolahan data yang penulis lakukan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan penelitian deskriptif, Teknik ini berguna untuk menjelaskan tentang usaha tempe Soya di *Gampong* Reuloh Kecamatan Ingin Jaya, Aceh Besar. Penelitian ini akan melalui tiga analisis yakni sebagai berikut:

1. **Reduksi data**

Reduksi data adalah proses pemilihan, pemustan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis dilapangan. Proses ini berlangsung terus menerus selama penelitian berlangsung, bahkan sebelum data benar-benar terkumpul sebagaimana terlihat dari kerangka konseptual penelitian, permasalahan studi, dan pendekatan pengumpulan data yang dipilih peneliti. Sugiyono mengatakan bahwa mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan.³⁹ Jadi dalam kegiatan reduksi data dilakukan: penajaman data, penggolongan data, pengarahan data, pembuangan data yang tidak perlu, pengorganisasian data untuk bahan menarik kesimpulan. Caranya yaitu dengan seleksi ketat atas data, ringkasan atau uraian singkat, dan menggolongkannya kedalam pola yang lebih luas.

2. **Penyajian Data**

Penyajian data adalah kegiatan ketika sekumpulan informasi disusun, sehingga memberi kemungkinan akan adanya penarikan pengambilan tindakan. Andi Prastowo mengatakan bahwa penyajian data disini merupakan sekumpulan informasi tersusun yang memberi

³⁹ Sugiyono, *Statistika untuk Penelitian*, (Bandung: CV. Alfabeta, Bandung, 2006), hal. 247.

kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Dengan melihat penyajian- penyajian, kita akan dapat memahami apa yang sedang terjadi dan apa yang harus dilakukan berdasarkan atas pemahaman yang kita dapat dari penyajian-penyajian tersebut.⁴⁰

Bentuk penyajian data kualitatif dapat berupa teks naratif berbentuk catatan lapangan, matriks, grafik, jaringan, dan bagan. Bentuk-bentuk ini menggabungkan informasi yang tersusun dalam suatu bentuk yang padu dan mudah diraih, sehingga memudahkan untuk melihat apa yang sedang terjadi, apakah kesimpulan sudah tepat atau sebaliknya melakukan analisis kembali. Penyajian data dalam penelitian ini akan dijabarkan sebagai berikut:

- a. Angka-angka digunakan untuk memastikan mengenai seberapa besarnya kontribusi yang dilakukan oleh pabrik tempe Soya terhadap pengembangan masyarakat Reuloh kabupaten Aceh Besar
- b. Menunjukkan bagaimana deskripsi akan di sajikan kembali dalam bentuk narasi atau laporan kualitatif.

3. Menarik kesimpulan atau verifikasi

Menurut Miles dan Huberman dan Andi Prastowo menjelaskan bahwa menarik kesimpulan atau verifikasi adalah proses mulai mencari arti benda-benda, mencatat keteraturan, pola-pola, penjelasan, konfigurasi-konfigurasi yang mungkin, alur sebab-akibat, dan proposisi. Kemudian menarik kesimpulan, akan tetapi kesimpulan yang sudah disediakan ,mula-

⁴⁰Andi Prastowo, *Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian*, (Jogjakarta: Ar-Ruzz Media, 2012,), hal.244.

mula belum jelas kemudian meningkat menjadi lebih rinci dan mengakar dengan jelas.⁴¹

Upaya penarikan kesimpulan dilakukan peneliti secara terus-menerus selama berada di lapangan. Pengolahan data kualitatif tidak akan menarik kesimpulan secara tergesa-gesa, tetapi secara bertahap dengan tetap memperhatikan perkembangan perolehan data. Teknik analisis data yang digunakan penulis disini adalah deduktif-induktif. Induktif adalah cara analisis berdasarkan contoh-contoh konkrit atau fakta-fakta yang diuraikan menjadi suatu kesimpulan umum atau generalisasi. Sejak langkah awal dalam pengumpulan data, peneliti sudah mulai mencari arti tentang segala hal yang telah dicatat atau disusun menjadi suatu konfigurasi tertentu. Data yang sudah diperoleh dan dipilih atau diorganisasikan sesuai dengan pertanyaan-pertanyaan dan permasalahan masing-masing yang bertujuan untuk menggambarkan secara aktual dan teratur tentang masalah penelitian sesuai data atau fakta, yang didapatkan dari lapangan yaitu di pabrik tempe Soya di *Gampong* Reuloh Kabupaten Aceh Besar. Data tersebut juga diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi setelah data dicatat dan dikumpulkan, selanjutnya disimpulkan beberapa poin penting terhadap data tersebut.

⁴¹ Andi Prastowo, *Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian*, (Jogjakarta: Ar-Ruzz Media, 2012.), hal. 248-249

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Profil Pabrik Tempe Soya

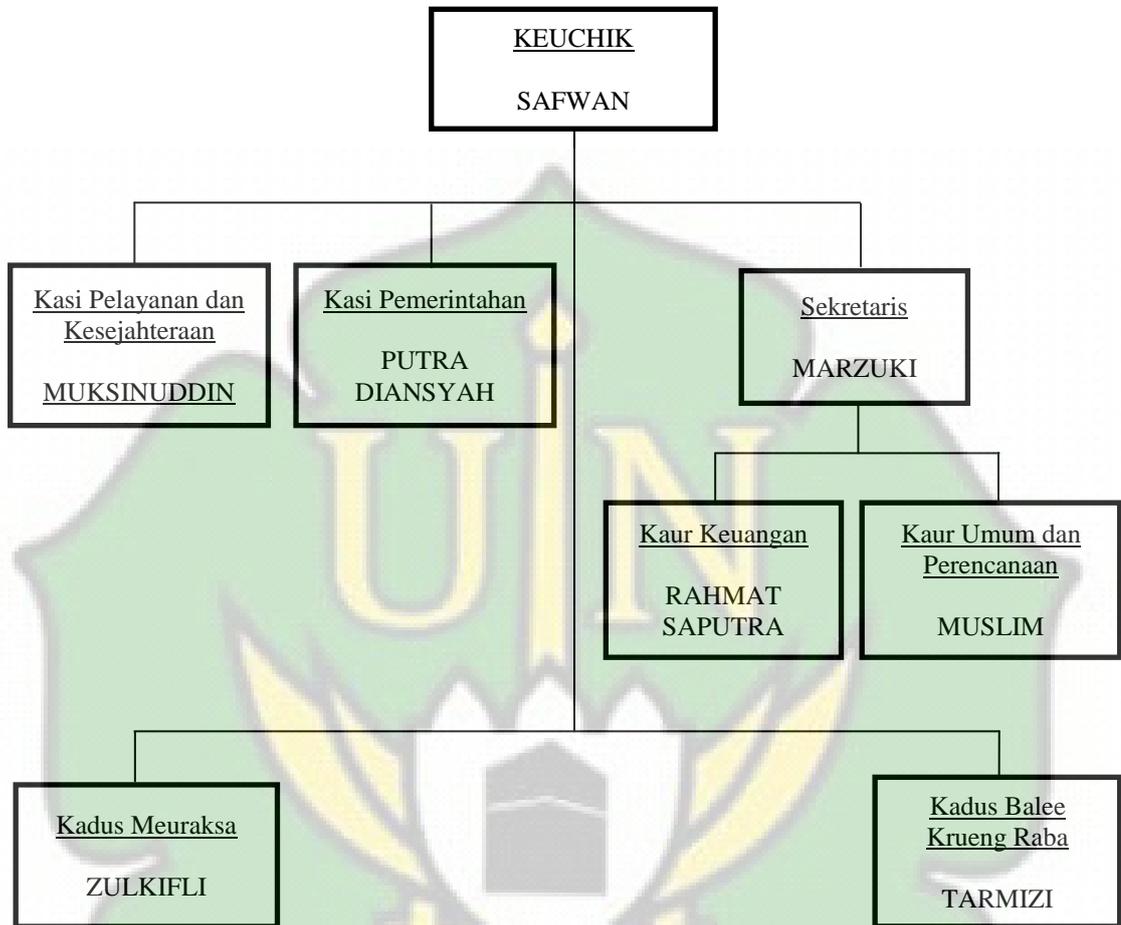
1. Lokasi Pabrik Tempe Soya

Pabrik tempe Soya terletak di *Gampong* Reuloh Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar. Reuloh merupakan salah satu *Gampong* yang ada di Mukim Pagar Air kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar, provinsi Aceh, Indonesia. Secara Geografis *Gampong* Reuloh termasuk ke dalam wilayah Kemukiman Pagar Air Kecamatan Ingin Jaya Aceh Besar, memiliki luas 110Ha, dan terdiri dari dua dusun yaitu dusun Ujong Meuraksa dan dusun Bale Krueng Raya. Secara administrasi *Gampong* Reuloh adalah berbatasan langsung dengan:

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan *Gampong* Tanjong
- b. Sebelah Selatan berbatasan dengan *Gampong* Ajee PA
- c. Sebelah Barat berbatasan dengan *Gampong* Lamreung
- d. Sebelah Timur berbatasan dengan *Gampong* Jurong Peujeura

Jarak dengan pusat pemerintahan kecamatan 1,8 km, jarak dengan ibukota kabupaten 60 km, jarak dengan ibukota pemerintah Aceh 8 km, panjang jalan kecamatan 1.500 meter, panjang jalan *Gampong* 3.200 meter, dan panjang jalan setapak 200 meter.

Gambar 4.1 Struktur Pemerintah Gampong Reuloh



1. Visi dan Misi

Dalam mewujudkan kesejahteraan dan kemandirian *Gampong Reuloh* Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar maka akan terbentuklah sebuah visi dan misi dibawah ini:

a. Visi

Visi *Gampong Reuloh* secara normatif menjadi tanggung jawab Keuchik, namun dalam penyusunannya melibatkan segenap warga *Gampong Reuloh* melalui rangkaian panjang diskusi-diskusi formal dan informal.

b. Misi

Untuk mewujudkan visi *Gampong* tersebut di atas, maka pemerintah *Gampong* Reuloh menetapkan misi sebagai berikut:

- 1) Meningkatkan kapasitas dan ketrampilan masyarakat
- 2) Meningkatkan kegiatan ekonomi *Gampong* melalui BUMG
- 3) Meningkatkan pemahaman tentang agama dan syariat Islam
- 4) Mendorong terciptanya lapangan pekerjaan dan wira usaha dalam upaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat
- 5) Meningkatkan pembangunan infrastruktur *Gampong*
- 6) Melakukan reformasi perangkat *Gampong* dengan mengembangkan profesionalisme penguatan kapasitas dan ketrampilan⁴²

2. Kependudukan

Jumlah penduduk *Gampong* Reuloh yang tersebar di dua Dusun berdasarkan data terakhir hasil sensus 2018 tercatat 534 Kartu Keluarga (KK), 2.342 Jiwa, terdiri dari laki-laki 1.159 jiwa, perempuan 1.183 jiwa. Hal ini dapat dilihat dari tabel jumlah penduduk menurut Dusun dibawah ini.

Tabel 4.1 Jumlah Kepala Keluarga perDusun

Dusun	KK	Laki-laki	Perempuan
Meuraksa	291	564	601
Krueng Raba	243	595	582
Jumlah	534	1.159	1.183

Sumber : *Buku Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Reuloh*

⁴² Buku Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Reuloh (RPJMG)

3. Pendidikan

Dalam hal ini pendidikan dapat mempertajam sistematika pikir atau pola pikir individu, selain itu mudah menerima informasi yang lebih maju. Namun dalam rangka memajukan pendidikan, *Gampong* Reuloh akan secara bertahap merencanakan dan menggaggarkan di bidang pendidikan baik melalui dan desa, swadaya masyarakat dan sumber-sumber dana yang sah lainnya. siswa menurut jenjang pendidikan, dapat dilihat di tabel di bawah ini.

4. Keagamaan

Seluruh masyarakat *Gampong* Reuloh memeluk agama Islam. Dalam pembinaan kehidupan beragama telah menunjukkan keberhasilan terutama dalam menumbuh kembangkan sarana tempat peribadatan, terutama untuk kaum muslimin yang merupakan mayoritas.

5. Sosial dan Budaya

Masyarakat *Gampong* Reuloh sangat kental dengan sikap solidaritas sesama, dimana kegiatan-kegiatan sosial kemasyarakatan sangat berjalan dan dipelihara, hal ini terjadi karena adanya ikatan emosional keagamaan yang sangat kuat antara sesama masyarakat. Hubungan pemerintah dengan masyarakat yang terjalin baik, juga menjadi kekuatan *Gampong* Reuloh dalam pengelolaan pemerintahan dan kemasyarakatan. Hal ini salah satunya dapat dilihat dari adanya administrasi pemerintahan *Gampong* yang memadai, serta berfungsinya struktur pemerintahan *Gampong* itu sendiri.

Tabel 4.2 Jenis Kegiatan Sosial Masyarakat

Golongan	Jenis Kegiatan Sosial
1. Pemuda	<ul style="list-style-type: none"> • Gotong royong • Melakukan takziah ke tempat orang meninggal dunia • Pengajian rutin • Berkunjung ke tempat orang sakit • Persatuan olahraga
2. Ibu-ibu	<ul style="list-style-type: none"> • Gotong royong • Pengajian rutin (wirid Yasin) • Arisan • Takziah ke tempat orang meninggal • Berkunjung ke tempat orang sakit atau melahirkan • Kegiatan PKK • Kegiatan Posyandu
3. Bapak-bapak (Orang Tua)	<ul style="list-style-type: none"> • Gotong royong • Bersama-sama melakukan fardhu kifayah apabila ada warga yang meninggal dunia • Takziah ke tempat orang meninggal • Berkunjung ke tempat orang sakit.

Sumber : *Buku Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Reuloh*

6. Perekonomian Gampong

Secara umum masyarakat di *Gampong Reuloh* memiliki mata pencaharian sebagai petani, dan sebagian lagi tersebar ke dalam beberapa bidang pekerjaan seperti : pedagang, wira usaha, PNS/TNI/POLRI, peternak, buruh, pertukangan, penjahit, dan lain-lain. Kondisi Ekonomi *Gampong Reuloh* dapat dibagi dalam 2 (dua) sumber yang dominan, yaitu:

1. Potensi Sumber Daya Alam

Gampong Reuloh merupakan daerah daratan persawahan, daerah datar. Secara fisik potensi alam memiliki keragaman apabila dikelola dan dikembangkan dengan baik maka mendapatkan peningkatan penghasilan

yang memuaskan. Secara umum masyarakat *Gampong* Reuloh melakukan kegiatan pertanian (tanaman pangan dan perkebunan) dan peternakan (lembu, kambing, ayam)

2. Potensi Sumber Daya Manusia

Potensi Sumber Daya Manusia di *Gampong* Reuloh sangat memiliki keragaman, dan memiliki tingkat pendidikan dan pengetahuan yang baik, hal ini dikarenakan lingkungan atau letak *Gampong* yang tidak jauh dengan pusat pendidikan dan informasi termasuk dekat dengan Ibu Kota Provinsi Aceh.

Berikut data jenis mata pencaharian dan tingkat kesejahteraan masyarakat *Gampong* Reuloh

Tabel 4.3 Jenis Mata Pencaharian Masyarakat.

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah (jiwa)	Kondisi Usaha
1.	Petani/Pekebun : g. Petani Sawah h. Petani Kebun	120	Aktif Aktif
2.	Peternak a. Peternak Unggas b. Peternak Besar (Kambing, Lembu, Sapi)	89	Aktif Aktif
3.	Pedagang a. Pedagang Tetap b. Pedagang Keliling	37	Aktif
4.	Pertukangan a. Tukang Batu b. Tukang Kayu	220	Aktif Aktif
5.	Nelayan/Perikanan		
6.	Buruh Harian Lepas	390	Aktif
7.	Tukang Jahit	4	Aktif
8.	PNS/TNI/POLRI	114	Aktif
9.	Sopir	2	Aktif

Sumber : Buku Rencana Pembangunan Jangka Menengah *Gampong* Reuloh

2. Sejarah Berdirinya Pabrik Tempe Soya

Pabrik tempe Soya yang didirikan oleh bapak Basri yang berasal dari Pantonlabu, Aceh Utara. Beliau mulai membangun usahanya di Lampaseh, Banda Aceh pada 2001. Pada tahun 1998 bapak Basri pernah bekerja sebagai penulis Kaligrafi di Malaysia selama dua tahun, setelah itu bapak Basri pulang ke Aceh dan menikah dengan ibu Cut Rosmawar. Sebelum memulai membangun usaha di Aceh bapak Basri pernah mencari dan melamar kerja namun terus-terusan di tolak sehingga beliau berpikir dengan pikiran lebih terbuka, “Saya tidak bisa seperti ini terus, jika saya tidak di terima bekerja di tempat orang maka saya harus bisa menerima orang kerja di tempat saya, memperkerjakan banyak orang di tempat saya dengan usaha yang saya bangun, saya selalu berpikir begitu dan selalu berdoa kepada Allah, menangis setiap malam agar mendapat jawaban akan doa saya. Dengan tabungan yang mulai harus saya hemat-hemat akhirnya terbesit di pikiran saya untuk belajar membuat tempedi pabrik tempe milik saudara sepupu saya di Lhoksemawe. Saya mempelajari cara membuat tempe dengan sungguh-sungguh karena saya berpikir itu adalah jawaban dari doa saya setelah saya melihat peluang kerja untuk banyak orang di usaha pembuatan tempe.

Dengan pengetahuan yang beliau miliki akhirnya bapak Basri mencoba mandiri. Dengan modal awal yang hanya 5 juta dan harus di kurangi untuk kebutuhan sehari-hari dan biaya sewa rumah yang besarnya hanya 4x8 dengan harga Rp. 800.000. Bapak Basri mulai memproduksi

tempe di rumah yang tanpa kamar tersebut bersama seorang istri. Setelah dikemas pak Basri mengantarkannya langsung ke pasar dan pengecer di Banda Aceh dengan memikul sendiri karena belum memiliki kendaraan dan juga menjualnya sendiri di jalan Ponogoro, pasar Aceh. Bekerja dari pagi dari proses membuat tempe hingga pulang malam hari setelah menjual tempe bahkan bapak Basri pernah di curigai sebagai pasukan pemberontak pada masa itu karena jarang kelihatan keluar rumah saking sibuknya bekerja hingga beliau dibawa paksa dan di pukul sampai tak sadarkan diri. Istri bapak Basri yang sampai jatuh pingsan akhirnya di bawa ke rumah tetangga dan setelah sadar istri bapak Basri mengajak baca Yasin di rumah tetangga agar pak Basri cepat di bawa pulang atau di kembalikan ke rumah, namun sayangnya pak Basri kembali dengan keadaan yang menyakitkan dan harus segera di bawa ke rumah sakit. Setelah semua kesedihan berlalu bapak Basri yang sudah sehat akhirnya melanjutkan lagi usahanya dan setahun setelah itu bapak Basri sudah mampu membeli sepeda tetapi bahkan sepeda itu hilang karena bapak Basri lupa membawa pulang karena sudah terbiasa jalan kaki. Ketika di rumah bapak Basri di tanya oleh istri, “Sepeda bapak kemana?” Saat mendapati pertanyaan itu bapak Basri baru ingat bahwa sepedanya ketinggalan di tempat kerja, tidak menunggu waktu lama bapak Basri langsung bergegas pergi untuk mengambil sepeda jalan kaki sendiri jam 12 malam namun naasnya setelah beliau sampai di lokasi sepeda beliau hilang. Waktu terus berlalu, dan pada tahun 2003 bapak Basri sudah

mampu membeli Vespa yang seharga Rp.2.000.000. Namun bapak Basri pada saat itu juga hanya mampu membayar Rp.1.000.000, sisa yang belum terbayar itu diganti dengan tempe dengan kesepakatan bersama pemilik Vespa. Semua proses pembuatan tempe bapak Basri melakukannya secara manual menggunakan tangan sendiri dan dibantu oleh seorang istri bahkan untuk mendinginkan tempe menggunakan pelepah pinang dan juga triplet karena tidak memiliki kipas angin dan saat pertama memulai usaha tempe yang beliau hasilkan juga sering gagal seperti kacangnya yang tidak mengembang atau tempenya yang berbau. Belajar dari pengalaman beliau akhirnya bisa memilih dan memilah bahan baku agar bisa menghasilkan tempe yang enak untuk di konsumsi. Setahun kemudian bapak Basri sudah memperkerjakan seorang pekerja, rasa haru yang sangat mendalam karena beliau sudah mampu memperkerjakan seorang pekerja semakin membuat bapak Basri semangat dalam membangun usahanya karena niat awal bapak Basri adalah memiliki usaha yang bisa memperkerjakan orang lain. Tidak lama setelah itu bapak Basri pindah ke Cot Mesjid disana selama 5 tahun bapak Basri juga memproduksi tempe dan semakin lama usaha bapak Basri semakin meningkat dan di Cot Mesjid bapak Basri sudah mampu memperkerjakan 10 orang karyawan.

Dengan kemampuan keuangan yang jauh lebih baik bapak Basri memutuskan memindahkan dapur produksi dan gudang penyimpanan kedelai ke lahan baru yang lebih luas di *Gampong Reulhoh*, Kecamatan Ingin Jaya, Aceh Besar yaitu pada tahun 2008. Lahan yang cukup besar

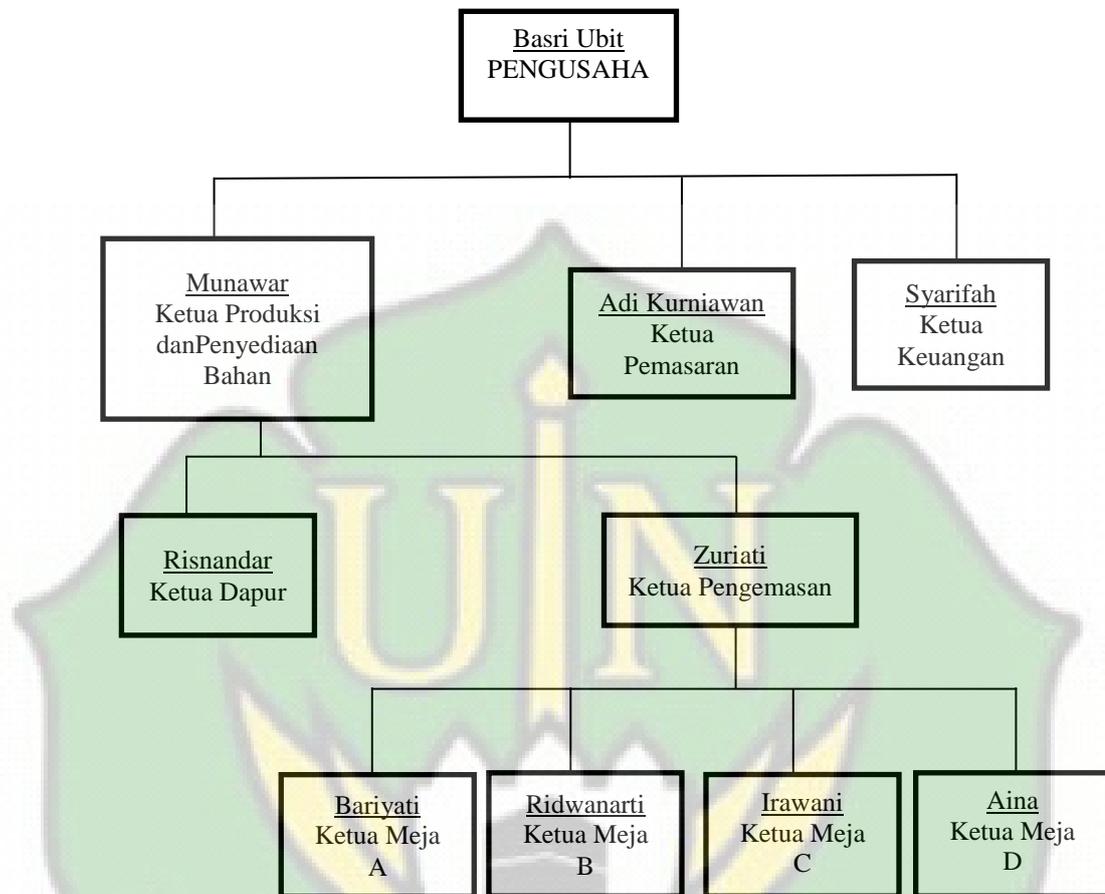
jika kelak beliau ingin menempatkan mesin-mesin pembuat tempe SOYA. Nama Soya di ambil dari nama minuman kemasan saat bapak Basri masih bekerja di Malaysia. Dan sekarang tempe olahan bapak Basri menguasai pasar di Banda Aceh, Aceh Besar, dan beberapa daerah di sekitarnya dengan kualitas tempe nomor 1. Dan di *Gampong* Reuloh bapak Basri sudah memperkerjakan 60 pekerja dengan omset 30 juta perhari.⁴³

3. Manajemen Pengelolaan

Di dalam sebuah perusahaan atau pabrik terdapat manajemen pengelolaan, manajemen pengelolaan merupakan struktur pengelolaan yang terdapat di sebuah pabrik, dengan adanya struktur pengelolaan maka akan mempermudah kerja atau jalannya sesuai dengan tugas dan fungsi yang telah diberikan oleh pemilik pabrik, memperjelas tanggung jawab dan mempermudah pengendalian pengawasan. Dengan adanya struktur dalam sebuah pabrik maka target yang hendak di capai akan lebih mudah, dan pekerjaan karyawan akan lebih terdeskripsi

⁴³ Hasil Wawancara Dengan Basri Ubit, Pemilik Pabrik Tempe Soya Pada Tanggal 15 Februari 2022.

Gambar 4.2 Stuktur Pengelolaan Pabrik Tempe Soya



Struktur pengelolaan di atas merupakan struktur pengelolaan yang terdapat di pabrik tempe Soya, pabrik tersebut didirikan oleh bapak Basri, saat ini beliau memperkerjakan banyak pekerja, berikut jenis pengelolaan sesuai bidangnya :

a. Persediaan Bahan Baku

Di bidang penyediaan bahan pak Basri menetapkan bapak Munawar sebagai ketua produksi dan penyediaan bahan, bapak Munawar akan bertugas sebagai orang yang memeriksa bahan baku pembuatan tempe agar tetap tersedia dan persediaan bahan baku yang berlebihan agar tidak berdampak pada kerugian, mulai dari kacang kedelai, ragi, dan

tepung, akan di sediakan sesuai target atau jumlah yang telah di tentukan. Bapak Munawar juga bertugas sebagai sopir truk pengantaran kacang kedelai pesanan dalam jumlah besar dan kecil juga sebagai orang yang mengatur jumlah barang yang akan di produksi, dan kualitas barang yang akan di produksi. Pada bidang ini juga terdapat ketua bagian dapur dan ketua bagian pengemasan

- a) Bagian dapur. Ketua bagian dapur juga adalah seorang pekerja dapur, pekerja bagian ini akan mengontrol cara kerja karyawan dapur dan mengontrol bahan-bahan yang di rasa kurang untuk proses produksi
- b) Bagian pengemasan. Ketua bagian ini juga adalah seorang pekerja di bagian pengemasan dan mengontrol kinerja karyawan, pada bagian pengemasan terdapat 4 meja pengemasan jadi pada masing-masing meja juga terdapat ketua, hal ini dilakukan agar pekerja bisa bekerja dengan pekerjaan yang telah dibagi atau ditetapkan oleh ketua, tugas ketua masing-masing meja adalah membagi tugas kepada pekerja lain namun juga ikut terlibat dalam pekerjaan tersebut, misalnya ketua meja membagi tugas kepada anggota-anggotanya, bagian menimbang tempe dua orang, bagian pengisian kacang kedelai tiga orang, bagian perekat plastik pengemasan kacang kedelai dua orang dan sebagainya jadi jika lebih terstruktur maka kerjanya akan lebih cepat dan tidak memakan banyak waktu.

b. Pemasaran

Di bidang pemasaran dilakukan oleh bapak Adi Kurniawan, bapak Adi bekerja sebagai orang yang meriset pasar dan mengurus tempe-tempe yang akan di jual ke agen atau masyarakat, bapak Adi akan mencatat semua jumlah tempe yang akan di ambil oleh agen di setiap pagi.

c. Keuangan

Di bidang keuangan bapak Basri menyerahkan tugas tersebut kepada perempuan agar lebih teliti jadi di bidang ini di tugaskan kepada pekerja bernama ibu Syarifah, tugas dari ibu Syarifah adalah mencatat hal yang bersangkutan dengan keuangan dan melaporkannya kepada bapak Basri, mulai dari pengeluaran uang untuk bahan baku, pengeluaran untuk gaji karyawan dan juga pendapatan yang di terima perhari.

B. Proses Produksi Tempe Soya

Dari hasil penelitian peneliti melihat proses produksi tempe Soya adalah tindakan pengolahan bahan baku dasar yaitu kacang kedelai, tepung tapioka, dan ragi menjadi sebuah barang yaitu tempe. Tujuan pokok dari produksi adalah untuk memenuhi kebutuhan konsumen, untuk memperoleh keuntungan dan untuk menghasilkan barang setengah jadi guna memenuhi kebutuhan produksi selanjutnya. Penelitian yang dilakukan pada tanggal 15 Februari – 20 Februari 2022 yang dilaksanakan di pabrik tempe Soya di *Gampong Reuloh* milik bapak Basri. Menurut hasil observasi dan hasil wawancara dengan bapak Basri untuk semua proses pembuatan tempe di bagian dapur atau proses produksi basah

dilakukan oleh sembilan orang pekerja bagian dapur dan semua pekerja di dapur adalah pekerja laki-laki, Dan proses produksi kering atau bagian pengemasan dilakukan oleh pekerja perempuan berjumlah 37 orang.

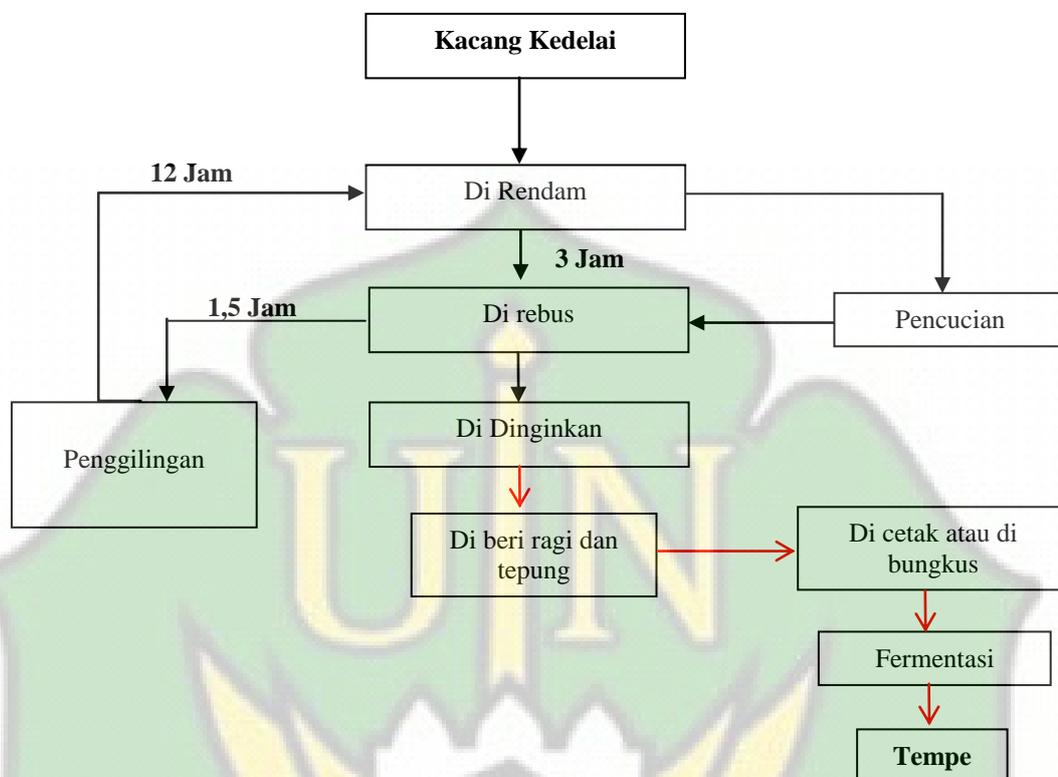
Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri terdapat tiga macam bahan baku terbaik untuk pembuatan tempe, yaitu kacang kedelai merek MB yang termasuk ke dalam kacang kedelai terbaik, bahan kedua adalah tepung tapioka, tepung tapioka bermanfaat untuk menurunkan kadar air yang terdapat dalam kacang kedelai dan juga untuk memperbanyak tumbuhnya kapang saat proses fermentasi, bahan ketiga yang paling penting untuk proses fermentasi yaitu Ragi Tempe.

Tabel 4.4. Bahan Baku Pembuatan Tempe

No	Nama Barang	Harga
1.	Kacang Kedelai	Rp. 11.250/kg
2.	Tepung Tapioka	Rp. 8.000/kg
3.	Ragi	Rp. 13.000/pcs

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa terdapat tiga bahan baku dalam proses pembuatan tempe di pabrik tempe Soya, bahan baku tersebut berupa kacang kedelai, tepung tapioka, dan ragi. Maka dari bahan baku tersebut proses pembuatan tempe dari perendaman kacang kedelai hingga proses fermentasi dapat dilakukan, berikut adalah alur pembuatan tempe di pabrik tempe Soya *Gampong Reuloh*.

Gambar 4.3 Proses pembuatan tempe meliputi:



Keterangan :

→ = Proses produksi basah

→ = Proses produksi kering

Pada proses produksi tempe juga terdapat alat dalam melakukan setiap prosesnya, alat-alat pembuatan tempe yang terdapat di pabrik tempe Soya *Gampong* Reuloh yaitu:

Tabel 4.5 Alat Yang di Gunakan Dalam Proses Pembuatan Tempe

No	Alat	Kegunaan
1.	Meja Kerja Tempe	Untuk meletakkan kacang kedelai yang sudah di rebus
2.	Mesin Pemecah Kedelai	Untuk memecah kacang kedelai supaya menjadi lebih kecil

3.	Rak Fermentasi	Untuk menyimpan kacang kedelai saat proses fermentasi berlangsung
4.	Bak Perendaman/Wadah	Untuk merendam kacang kedelai saat proses pertama dan setelah penggilingan
5.	Saringan Besar	Untuk menyaring air setelah kacang kedelai di rebus
6.	Kipas Angin	Mendinginkan kacang kedelai yang sudah di rebus sebelum proses pemberian ragi dan tepung
7.	Panci Perebusan	Merebus kacang kedelai
8.	Plastik Pengemasan	Membungkus kacang kedelai
9.	Alat Pelobang Plastik	Untuk mengeluarkan uap air hasil dari respirasi bakteri dalam tempe saat proses fermentasi
10.	Alat Perekat Plastik	Untuk merekat kacang kedelai setelah pengemasan.

1. Proses Produksi Basah

Proses produksi basah meliputi pencucian dan perendaman, perebusan kedelai, pengemasan dan pemisahan kulit kedelai

a. Pencucian dan Perendaman

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan salah seorang pekerja di dapur yaitu bapak Nandar proses perendaman kacang kedelai yang akan dibuat menjadi tempe akan dilakukan selama tiga jam atau sampai kedelai membesar dari ukuran semula, perendaman dilakukan dua kali yaitu sebelum di rebus dan setelah direbus, kedelai yang sudah

dipisahkan dari kulitnya direndam ke dalam jembangan atau gubah selama satu malam atau sekitar dua belas jam dan sampai kedelainya keluar lendir sehingga jika dipegang akan terasa licin. Kedelai yang sudah di cawar kemudia dicuci sampai bersih agar tempetidak membusuk.Sedangkan pencucian hanya dilakukan satu kali yaitu setelah rendaman kedua.⁴⁴

Menurut bapak Basri pemilik pabrik tempe Soya, fungsi perendaman adalah untuk melunakkan kacang kedelai serta membuat biji kedelai menjadi mengembang, selain itu perendaman juga berfungsi agar kulit kedelai mudah terlepas saat proses pengupasan kulit kedelai. Perendaman merupakan proses yang paling penting dalam pembuatan tempe, Proses perendaman selama 24 jam biji kedelai mengalami proses hidrasi, sehingga kadar air biji naik sebesar kira-kira dua kali kadar air semula, kadar air kedelai pada saat sebelum fermentasi mempengaruhi pertumbuhan kapang.Tujuan dari pencucian adalah supaya bau asam dan lendir yang ditimbulkan hilang.⁴⁵

Berdasarkan hasil pengamatan di pabrik tempe Soya proses pencucian hanya dilakukan satu kali yaitu setelah perendaman kedua, pencucian dilakukan oleh pekerja yang bekerja di dapur, pencucian dilakukan menggunakan air bersih yang di ambil dari dalam sumur Bor yang berada di pabrik yang disimpan di dalam bak penampungan air. Sebelum di cuci, kacang kedelai terlebih dahulu dimasukkan ke dalam saringan atau raga besar untuk mempermudah proses pencucian, jika

⁴⁴ Rinandar, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

⁴⁵ Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

dimasukkan ke dalam saringan atau raga besar maka kotoran yang terdapat di dalam kacang kedelai atau air kotor saat mencuci kedelai bisa mengalir dengan sendirinya tanpa menjatuhkan kacang kedelai, setelah di cuci menggunakan air bak, selanjutnya kacang kedelai di bilas dengan air bersih yang mengalir dari dalam pipa sumur Bor.

Gambar 4.4. Proses pencucian dan perendaman



b. Perebusan Kedelai

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Nandar, proses perebusan kedelai dilakukan setelah kedelai direndam baru kemudian direbus sampai matang, perebusan kedelai harus dilakukan dengan matang untuk mempermudah proses pengupasan, perebusan kedelai dilakukan dua kali, rebusan pertama membutuhkan waktu satu jam, setelah dicuci sampai bersih kedelai dikukus atau direbus kembali selama 3 jam atau sampai kedelainya tanak. Pabrik tempe Soya di *Gampong Reuloh* milik bapak Basri memiliki dua dapur untuk perebusan, satu dapur bisa merebus kacang sebanyak 500kg. Tujuan dari perebusan adalah agar biji kacang

kedelai bisa menjadi lunak dan juga untuk mematikan bakteri yang dihasilkan selama proses perendaman.⁴⁶

Berdasarkan hasil pengamatan ke pabrik tempe Soya perebusan dilakukan di dalam tumpu yang mirip dengan bak mandi yang dibuat khusus untuk proses perebusan kacang kedelai, merebus kacang menggunakan kayu bakar dengan api besar, berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri setiap hari pabrik menghabiskan dana untuk membeli kayu bakar senilai Rp. 250.000. Berdasarkan hasil pengamatan, kacang kedelai di rebus sampai kacang kedelainya tanak dan sesekali pekerja akan mengaduk-ngaduk kacangnya agar kacang yang di rebus mendapatkan hasil yang bagus jika tidak di aduk-aduk maka yang matang hanya kacang yang di bawah saja.

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Putra sampai saat ini belum ada laporan negatif dari masyarakat terkait limbah pabrik dan malah masyarakat memanfaatkan air rebusan kedelai tersebut. Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Julmadi, air rebusan kacang kedelai akan di ambil oleh warga untuk di dimanfaatkan kembali yaitu sebagai air minum ternak yang di pelihara misalnya sapi, lembu dan kambing, air rebusan kedelai sangat bermanfaat untuk ternak, ternak yang meminum air rebusan kacang kedelai biasanya akan berukuran lebih besar dari ukuran biasa.⁴⁷

Berdasarkan hasil pengamatan di pabrik tempe Soya, air rebusan kacang kedelai akan di ambil oleh warga yang memelihara ternak, warga

⁴⁶ Rinandar, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

⁴⁷ Putra, *Kasi Pemerintahan Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 16 Februari

tersebut akan mengambil sendiri ke belakang atau bagian dapur menggunakan pot atau jeregen besar dan membawa pulang menggunakan becak. Warga akan mengambil air rebusan kacang kedelai di dalam wadah besar yang sudah di isi oleh pekerja.

Gambar 4.5. Proses perebusan kacang kedelai



c. Pemisahan kulit kedelai dan Penggilingan

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri pemisahan kulit kedelai atau pengupasan dilakukan menggunakan mesin penggiling, saat kacang kedelai di giling proses pengupasan akan terjadi dan bijinya akan terbelah menjadi dua dan juga kulit pada bijinya lepas tujuan dari pengupasan kulit kedelai adalah agar asam laktat yang dihasilkan selama proses perendaman bisa masuk dengan mudah ke dalam biji kedelai, setelah selesai mengupas kulit kedelai selanjutnya kedelai dicuci kembali sampai bersih dari kotoran-kotoran.⁴⁸

Menurut ibu Zuriati salah satu pekerja di pabrik tempe Soya

“Proses penggilingan dilakukan agar kulit kedelai terpisah dari kacangnya dan juga agar kacang kedelainya terbelahnya menjadi dua, kacang kedelai di belah dua menggunakan mesin agar tidak terlalu besar karena jika kacang terlalu besar maka akan

⁴⁸ Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

*mempengaruhi pertumbuhan jamur, jamur putih di tempe itu rasanya enak dan wangi”.*⁴⁹

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Widiya Wati,

*“Air rebusan tidak di jual oleh pabrik air rebusan akan dikasih gratis untuk warga yang memerlukan, namun untuk ampas atau kulit kedelainya akan di jual Rp.10.000 per keranjang besar, kulit kedelai atau ampas kacang akan di manfaatkan kembali oleh warga, jadi kulitnya akan di beli oleh warga yang memelihara ternak, kulit kedelai sangat bermanfaat untuk pakan ternak. Selain bermanfaat untuk ternak mendapatkan kulit kedelai juga mudah di bandingkan harus memotong rumput di dalam hutan”.*⁵⁰

Gambar 4.6. Proses pemisahan kulit kedelai dan penggilingan



2. Proses Produksi Kering

a. Proses Pendinginan dan Pemberian Ragi dan Tepung

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan bapak Nandar salah seorang pekerja yang bekerja di bagian dapur proses pendinginan dilakukan untuk mendinginkan kacang kedelai sebelum pemberian ragi dan tepung dan juga proses pendinginan ini bertujuan agar kacang kedelai mengering. Pemberian ragi dilakukan setelah kedelai direbus dan didinginkan, pemberian ragi dan tepung pada kedelai dicampurkan sambil

⁴⁹ Zuriati, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

⁵⁰ Widiya Wati, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 16 Februari

diaduk hingga merata, pemberian ragi dilakukan pada kacang kedelai yang sudah diratakan di atas meja, satu meja bisa menampung 10 karung kedelai atau setengah ton kacang, untuk satu meja ragi diberikan sebanyak 500gram.⁵¹

Berdasarkan hasil pengamatan ke pabrik tempe Soya proses pendinginan kacang kedelai dilakukan setelah proses perebusan, pendinginan kacang kedelai dilakukan menggunakan kipas angin, di pabrik tempe milik bapak Basri terdapat delapan kipas angin besar dan dua kipas angin atap, kacang kedelai yang sudah direbus akan diletakkan di atas meja kerja, terdapat empat meja kerja besar, masing-masing meja terdapat dua kipas angin untuk mendinginkan kacang kedelai, sebelum di anginakan kacang kedelai akan di buat atau di atur dengan tipis di atas meja menggunakan alat menipiskan kacang kedelai ini supaya kacangnya benar-benar terkena angin, selanjutnya kipas angin akan di bawa bolak-balik oleh pekerja agar panas dari kacang kedelai yang baru direbus benar-benar hilang. Setelah kacang kedelai benar-benar dingin baru selanjutnya dilakukan proses pemberian ragi dan tepung.

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Nandar tepung yang di gunakan sebelum pemberian ragi adalah tepung Tapioka, karena tepung tapioka tidak akan membuat kacang lengket di tangan, dan manfaat dari pemberian tepung pada kacang kedelai adalah supaya mempermudah proses pemberian ragi dan proses fermentasi. Kedelai yang sudah di rebus

⁵¹ Rinandar, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

menghasilkan kadar air yang banyak sedangkan untuk proses pemberian ragi tidak boleh banyak air karena akan menghambat proses fermentasi jadi pemberian tepung berfungsi untuk mengurangi kadar air yang terdapat pada kacang kedelai yang sudah di rebus. Dan tepung juga berfungsi sebagai pewarna pada tempe, tepung Tapioka yang berwarna putih membuat jamur pada tempe semakin berwarna putih jadi ketika dilihat tempenya akan menggugah selera pembeli.

Gambar 4.7. Proses Pendinginan dan pemberian ragi dan tepung



b. Pengemasan

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Nurfidah Pengemasan atau pembungkusan kedelai yang telah diberikan tepung dan ragi tempe dilakukan sesuai dengan takaran yang telah di tentukan oleh pemilik atau seseui dengan plastik bungkusan yang telah di sediakan oleh pemilik, terdapat enam macam bentuk tempe yang akan dibuat yaitu bentuk balok besar, bentuk montok, bentuk bulat, bentuk balok kecil, bentuk super dan bentuk petak. Proses pengemasan dilakukan oleh 28 pekerja di jam 2 siang, dan 9 orang pekerja di jam 7 pagi, pengemasan dilakukan di atas

meja kerja, setiap meja terdapat 7 orang pekerja, berdasarkan observasi di pabrik tempe milik bapak Basri memiliki 4 meja.⁵²

Berdasarkan hasil pengamatan di pabrik tempe Soya pengemasan dilakukan di atas meja kerja, di pabrik terdapat empat meja kerja, setiap meja mempunyai 7 orang pekerja, dan pekerja tersebut mendapatkan tugasnya masing-masing sesuai dengan yang sudah di sepakati dengan kelompoknya, di setiap meja terdapat dua orang yang bekerja sebagai pelekat plastik pembungkus kacang, dan dua orang yang bekerja sebagai penimbang kacang yang telah di isi ke dalam plastik bungkus, dan tiga orang lagi bekerja sebagai yang mengisi kacang ke dalam bungkus.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Irawani salah satu pekerja yang bekerja di bidang Pengemasan bagian pelekat plastik tempe yang sudah di isi kacang, ibu Irawani dan kawan kelompok meja kerja biasaya datang lebih awal supaya kerjanya cepat selesai, jadi jika jam kerjanya biasanya selesai jam 4 maka ibu Irawani dan kawan-kawan biasanya sudah bisa pulang jam 4. Ibu Irawani berasal dari *Gampong Reuloh* dan sudah bekerja selama 13 tahun di pabrik tempe Soya milik bapak Basri dengan gaji bulanan Rp.900.000-Rp.1.000.000 perbulan, selama bekerja ibu Irawani tidak pernah mendapatkan kendala apapun baik di segi gaji, pekerjaan, maupun bos. Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Irawani

“Proses produksi tempe hanya akan mengalami kendala di bagian dapur, baik itu perebusan maupun perendaman. Maka proses tersebut benar-benar harus dilakukan dengan teliti karena jika prosesnya salah maka kacangnya tidak mengembang, tetapi selama bekerja di pabrik belum pernah tempe bapak Basri mengalami penurunan dari yang telah di tergetkan dan biasanya malah melebihi terget, jadi jika kacangnya mengembang dengan sempurna maka hasilnya akan lebih

⁵² Nurfidah, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

*dari yang di targetkan, jadi nanti kacang yang melebihi terget itu akan menjadi bonus untuk kami yang bekerja”.*⁵³

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Faridah yang berasal dari *Gampong Reuloh* pekerja yang sudah bekerja di bidang pengemasan bagian memasukkan kacang kedelai ke dalam plastik bungkus,

*“Saya sudah bekerja dari tahun 2009 sampai sekarang dan belum menemukan kendala selama bekerja, ibu Faridah memilih bekerja di pabrik tempe Soya milik bapak Basri karena jarak tempuh ke pabrik yang sangat dekat, kerja tidak terlalu berat dan juga gaji yang memadai, selain itu jam kerja juga tidak mengganggu aktivitas di rumah karena jam kerja pada jam dua siang itu adalah waktu istirahat setelah melakukan pekerjaan rumah, jadi dari pada istirahat terlalu lama lebih baik melakukan aktivitas yang bermanfaat seperti bekerja di pabrik tempe Soya. Di tambah lagi bekerja disini tidak membuat pusing kepala karena bos nya tidak pernah marah-marah”.*⁵⁴

Gambar 4.8. Proses pengemasan kacang kedelai



c. Fermentasi

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri proses fermentasi berlangsung selama sehari semalam atau 24 jam jika tempunya belum terlalu putih, proses fermentasi bisa berlangsung selama 48 jam atau selama dua hari. Proses fermentasi berlangsung pada suhu ruangan dimana

⁵³ Irwani, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

⁵⁴ Faridah, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

kedelai yang sudah dibungkus tersebut didiamkan selama satu sampai dua hari atau hingga seluruh permukaan kedelai tertutup jamur. Selain memberi rasa dan aroma yang khas, proses fermentasi juga menjadikan tempe lebih mudah dicerna oleh tubuh. Selama proses fermentasi akan terjadi perubahan pada kadar air dimana setelah 24 jam fermentasi. Proses fermentasi menjadikan tekstur kedelai menjadi lebih lunak sehingga lebih mudah dicerna. Pengolahan kedelai menjadi tempe juga menurunkan kadar *stakiosa* dan *raffinosa*, senyawa yang dapat menyebabkan kembung perut atau *flatulensi*. Dibandingkan kedelai, mengkonsumsi tempe juga memiliki kelebihan. Secara kimiawi, tempe mengandung protein lebih tinggi, nitrogen terlarut meningkat, asam lemak bebas meningkat dan nilai cerna juga meningkat.

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri proses fermentasi akan gagal jika plastik pengemasan kacang kedelai di lubangi, lubang di plastik pengemasan berfungsi untuk mengeluarkan uap air hasil dari respirasi bakteri dalam tempe, jadi jika tidak di lubangi tempe akan lembab dan membusuk.⁵⁵

Berdasarkan hasil pengamatan di pabrik tempe Soya, proses fermentasi di lakukan setelah pengemasan. Kacang kedelai yang sudah di masukkan ke dalam plastik selanjutnya di masukkan ke dalam cetakan kayu berbentuk segi empat, setelah kacang kedelai selesai di kemas selanjutnya kacang kedelai di masukkan ke dalam cetakan kayu

⁵⁵ Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

selanjutnya kacang kedelai tersebut di pukul-pukul menggunakan tangan selama beberapa kali supaya kacangnya rata dan rapi, proses tersebut dilakukan oleh dua orang pekerja yaitu ibu Roslaini dan Nurhayati. Setelah proses pek-pek tempe dilakukan baru selanjutnya tempe di letakkan di dalam rak fermentasi. Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Irawani proses fermentasi biasanya sampai dua hari, jadi lamanya produksi untuk proses pembuatan tempe dari proses perendaman sampai proses fermentasi adalah tiga hari. Proses produksi tempe di pabrik tempe Soya milik bapak Basri dilakukan setiap hari, jadi proses pemasaran dan pendapatan juga di dapatkan setiap hari.

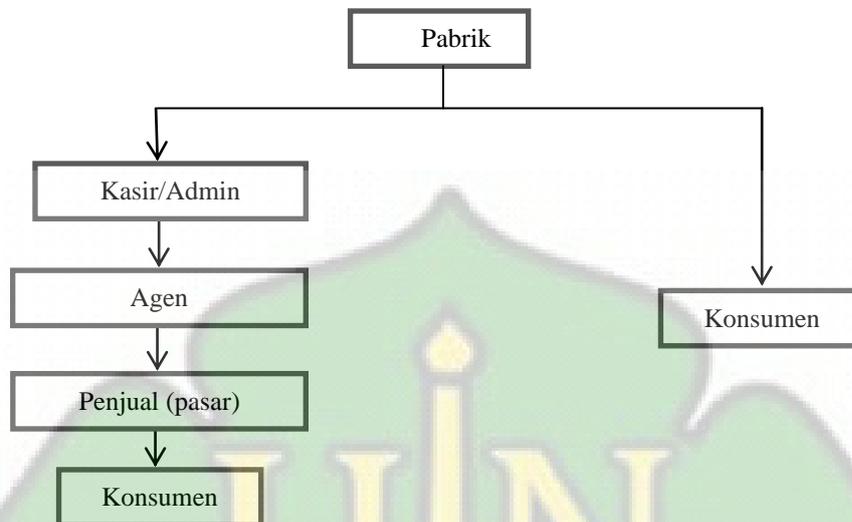
Gambar 4.9. Proses Fermentasi



3. Sistem Pemasaran

Proses pemasaran adalah kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan penyampaian barang-barang dan jasa dari produsen ke konsumen. Tujuan pokok pemasaran adalah memenuhi permintaan pasar. Proses pemasaran yang dilakukan oleh pabrik tempe Soya melalui beberapa tahapan, yaitu seperti alur di bawah ini;

Gambar 4.10 Alur Pendistribusian Pemasaran



Berdasarkan alur distribusi pemasaran tersebut dapat diketahui bahwa Alur pemasaran tempe yang terdapat pada pabrik tempe Soya memiliki dua sistem pemasaran, yang pertama adalah dari produsen hingga ke tangan konsumen itu bisa melalui beberapa tahapan, pertama tempe yang berada di pabrik akan di urus oleh admin atau kasir yang bekerja pada jam lima sampai tujuh pagi. Admin yang bekerja di jam tersebut bertugas sebagai orang yang mengurus biaya atau harga tempe dan jumlah tempe yang akan di serahkan ke agen. Setelah semua tempe sudah berada di tangan agen, selanjutnya agen tersebut akan menjual ke pemilik toko, baik itu toko kelontong maupun penjual yang di pasar, baru selanjutnya tempe tersebut berada di tangan konsumen. Sistem pemasaran yang kedua adalah dari produsen langsung sampai ke tangan konsumen, sistem ini adalah sistem yang digunakan oleh masyarakat setempat untuk membeli tempe di pabrik bapak Basri, masyarakat sekitar yang hendak

membeli tempe biasanya akan datang langsung ke pabrik dan membelinya pada karyawan atau kasir yang bertugas pada jam tersebut dengan harga yang sama seperti di pasar namun jika membeli langsung dari pabrik kelebihanannya adalah tempennya masih benar-benar baru dan biasanya juga bapak Basri sering memberikan tempe gratis.

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri, pemasaran tempe Soya dilakukan setiap pagi setelah shalat Subuh, untuk proses pemasaran ada satu orang admin pagi yang bekerja yaitu kasir, tempe Soya akan di ambil oleh agen tetap berjumlah enam belas orang menggunakan mobil atau juga becak setiap pagi, harga tempe yang dijual ke agen lebih murah di bandingkan dengan harga yang di jual di pasar, tempe di jual dengan harga yang berbeda sesuai dengan bentuk dan besarnya tempe.

Pemasaran memiliki peranan yang sangat penting dalam kegiatan usaha. Tanpa adanya pemasaran produk yang dihasilkan oleh perusahaan tidak akan sampai ke tangan konsumen. Pemasaran merupakan aspek yang sangat penting dalam melakukan usaha, dan pemasaran memegang peranan yang cukup penting dalam meningkatkan jumlah penjualan yang tinggi untuk mendapatkan laba yang tinggi. Dalam hal ini pemasaran tempe Soya membutuhkan agen dan jaringan kerja untuk memudahkan dalam pemasaran itu sendiri, jaringan kerja menjadi penting agar sebuah usaha yang berskala besar maupun usaha berskala kecil dapat tetap bertahan.

Untuk pemasaran tempe secara online, bapak Basri tidak menjual lewat media sosial misalnya *WhatsApp* atau *Instagram* akan tetapi bapak Basri menerima pesanan kacang kedelai lewat nomor telepon di nomor telepon yang sudah tertara di bungkus plastik tempe. Selain sebagai pemilik pabrik tempe Soya bapak Basri juga seorang agen kacang kedelai dengan pemasokan kedelai terbesar di Aceh, jadi di pabrik tempe Soya milik bapak Basri juga terdapat gudang untuk penyimpanan kacang kedelai. Untuk pemesanan kedelai dalam jumlah banyak bapak Basri memperkerjakan seorang pekerja bernama bapak Munawar yang bekerja sebagai sopir dan pengantar pesanan, akan tetapi karena bapak Basri adalah seorang agen kacang kedelai dengan pemasokan kacang kedelai terbesar di Aceh maka kacang kedelai yang di bawa ke gudang bapak Basri dari Medan ke Aceh dalam jumlah banyak, pada saat kacang kedelai di bawa sering terjadi pemalakan di jalan, jadi untuk menghindari kekurangan bahan baku kacang kedelai maka bapak Basri memesan kacang kedelai lebih awal sebelum stok kedelai di gudang habis.

4. Pendapatan yang di peroleh

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia pendapatan adalah hasil kerja (usaha atau sebagainya).⁵⁶ Hasil observasi peneliti menunjukkan bahwa pendapatan yang di peroleh oleh pabrik setiap hari berbeda-beda karena tergantung pada mengembangnya kacang kedelai saat proses perebusan, jika mengembang dengan sangat sempurna maka pendapatan

⁵⁶ Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta : Balai Pustaka, 2008), hlm 185

yang diperoleh perhari akan bertambah dari biasanya. Dan berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri peneliti memperoleh pendapatan rata-rata yang dihasilkan dari memproduksi tempe Soya perhari dan perbulan. Berikut adalah tabel pendapatan yang di peroleh pabrik:

Tabel 4.6 Pendapatan Rata-rata Pabrik Tempe Soya

No	Produk Tempe	Satuan	Harga	Total	
				Hari	Bulan
1.	Petak	530pcs	Rp.11.000	Rp.5.830.000	Rp.174.900.000
2.	Balok Besar	8.900 pcs	Rp.1.800	Rp.16.020.000	Rp.480.600.000
3.	Balok Kecil	3.780 pcs	Rp.1.100	Rp.4.158.000	Rp.124.740.000
4.	Montok	2.150 pcs	Rp.1.800	Rp.3.870.000	Rp.116.100.000
5.	Bulat	1.448 pcs	Rp.1.000	Rp.1.448.000	Rp.43.440.000
6.	Super	1.605 pcs	Rp.1.800	Rp.2.889.000	Rp.86.670.000
	Jumlah	18.413pcs	Rp.18.500	Rp.34.215.000	Rp.1.026.450.000

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri harga tempe yang dijual tersebut berbeda sesuai bentuk dan besarnya, ada enam bentuk tempe yang terdapat di pabrik bapak Basri yaitu bentuk super, bentuk montok, bentuk bulat, bentuk balok kecil, bentuk balok besar dan bentuk petak. Berdasarkan tabel di atas maka rata-rata pendapatan yang di terima pabrik perhari adalah Rp.34.215.000 dan untuk perbulan adalah Rp.1.026.450.000 untuk dua ton kacang kedelai. Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Syarifah untuk masyarakat bapak Basri menjual

tempe dengan harga pasar, namun biasanya jika membeli langsung di pabrik dikasih lebih sama bapak Basri

Dan berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri

“Pendapatan dari penjualan tempe rata-ratanya perhari yaitu 30 juta, untuk tanggal 16 kemarin saya mendapat 31 juta karena mengembang dengan sangat bagus. Dan sekarang untuk proses pembuatan tempe belum pernah gagal mencapai target karena bahan baku untuk pembuatan tempe adalah bahan baku pilihan yang kualitasnya sangat bagus, tentu saja kualitas bagus harganya juga bagus, jadi bahan baku kacang kedelai, kami memilih bahan baku merek terbaik jadi setelah perebusan kacangnya mengembang dengan sangat bagus, dan karena itulah terkadang produksinya melebihi target misalnya dalam sehari pabrik ini memproduksi dua ton kacang kedelai maka biasanya setelah mengembang kacang nya menjadi lebih dari dua ton”.

Dalam setiap pendapatan maka suatu usaha akan memperoleh keuntungan sesuai dengan biaya yang di keluarkan, berikut adalah keuntungan yang di peroleh pabrik tempe Soya setelah di kurangi biaya produksi dan biaya gaji karyawan perbulan.

Tabel 4.7 Jumlah Pengeluaran Bahan Baku Proses Pembuatan Tempe Perhari

No	Bahan dan Alat	Harga	Jumlah Beli	Harga Beli
1.	Kacang Kedelai	Rp.11.250/kg	2.050 kg	Rp.23.062.500
2.	Ragi	Rp.13.000/pack	5 pcs	Rp.65.000
3.	Tepung	Rp.8000/kg	20,5 kg	Rp.164.000
4.	Plastik	Rp.42.000/kg	29,3 kg	Rp.1.230.600
5.	Kayu Bakar	Rp.250.000/hari	Rp.250.000	Rp.250.000
6.	Listrik	Rp.80.000/hari	Rp.80.000	Rp.80.000
Jumlah				Rp.24.852.100

Tabel di atas merupakan pengeluaran rata-rata untuk bahan baku dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan tempe Soya, untuk pengeluaran dari kacang kedelai, ragi, tepung, plastik pengemasan, kayu bakar untuk proses perebusan kacang kedelai, dan listrik, perhari pabrik menghabiskan Rp.24.852.100 untuk proses pembuatan tempe sebanyak dua ton kacang kedelai. Pengeluaran yang di keluarkan perhari tersebut akan dikalikan 30 untuk satu bulan, jadi jumlah pengeluaran rata-rata yaitu Rp.24.852.100x30 dengan hasil Rp.745.563.000. Jadi jumlah pengeluaran rata-rata untuk bahan baku dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan tempe yaitu Rp.745.563.000.

Pendapatan rata-rata yang di dapatkan oleh pabrik perhari yaitu dan akan dikalikan 30 untuk mendapatkan jumlah pendapatan perbulan yaitu Rp.34.215.000x30 dari hasil tersebut maka jumlah pendapatan yang di terima pabrik perbulan adalah Rp.1.026.450.000. Jumlah tersebut akan di kurangi dengan jumlah gaji karyawan perbulan. Berikut adalah tabel pengeluaran rata-rata untuk gaji karyawan perbulan.

Tabel 4.8 Jumlah Pengeluaran Gaji Karyawan

No	Bagian Kerja	Jumlah Pekerja	Gaji per Orang x Jumlah Pekerja	Jumlah Gaji
1.	Pengemasan	37 orang	Rp. 900.000 x 37	Rp.33.300.000
2.	Dapur	8 orang	Rp. 3.750.000 x 8	Rp.30.000.000
3.	Admin/Kasir	2 orang	Rp. 2.000.000 x 2	Rp.4.000.000
4.	Cleaning Service	1 orang	Rp. 1.800.00 x 1	Rp. 1.800.00
5.	Balek Cetak	2 orang	Rp. 600.000 x 2	Rp.1.200.000

6.	Pek-pek Tempe	2 orang	Rp. 900.000 x 2	Rp.1.800.000
7.	Pemberi Lobang Plastik	1 orang	Rp. 600.000 x 1	Rp. 600.000
8.	Pengantar Pesan Kacang Kedelai	1 orang	Rp. 900.000 x 1	Rp. 900.000
Jumlah				Rp.73.600.000

Tabel di atas merupakan pengeluaran untuk gaji karyawan, pada bagian pengemasan terdapat 37 orang pekerja dengan pendapatan karyawan rata-rata Rp.900.000 per orang, jumlah tersebut akan dikalikan dengan banyaknya pekerja atau jumlah pekerja jadi jumlah gaji akan dikalikan dengan jumlah karyawan yaitu Rp.900.000x37 orang karyawan maka hasilnya yaitu Rp.33.300.000. Dan bagian dapur merupakan jumlah gaji terbanyak yaitu Rp.3.750.000 per orang jumlah tersebut akan dikalikan dengan jumlah pekerja yaitu Rp.3.750.000 x 8 orang pekerja hasilnya yaitu Rp.30.000.000. Dan untuk admin atau oarng yang bekerja di meja kasir akan mendapatkan hasil kerja atau gaji sebesar Rp. 2.000.000 dikalikan dengan 2 (dua) orang pekerja yaitu Rp.4.000.0000. Di pabrik tempe tersebut juga terdapat seorang pekerja bagian kebersihan dengan jumlah gaji perbulan Rp.1.800.000, juga terdapat dua orang pekerja bagian pek-pek tempe sebelum di letakkan di rak fermentasi dengan gaji Rp. 900.000 per bulan di kalikan dengan dua orang pekerja maka jumlahnya Rp.1.800.000. Pengantar pesan kacang kedelai bejumlah 1 orang dengan gaji perbulan Rp. 900.000. Dan terakhir terdapat satu orang pekerja bagian pemberi lobang plastik pembungkus kacang kedelai dengan gaji perbulan

Rp.600.000. Semua jumlah gaji tersebut setelah di jumlahkan , maka hasilnya adalah Rp.73.600.000. Jadi pabrik tempe Soya tersebut mengeluarkan biaya Rp.73.600.000 per bulan untuk memberi gaji kepada pekerja. Maka dari penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa pendapatan yang di terima pabrik sebesar Rp.1.026.450.000 akan di kurangi dengan biaya produksi dan gaji karyawan untuk mendapatkan hasil dari keuntungan yang didapatkan perbulan

Rp.1.026.450.000 (Pendapatan pabrik perbulan)

Rp.745.563.000 (Biaya produksi perbulan)

Rp.73.600.000 (Gaji karyawan)

Rp.209.087.000 (Keuntungan netto perbulan)

Untuk mendapatkan pendapatan netto perhari maka jumlah dari pendapatan perbulan akan di bagi 30(30 hari), maka:

Keuntungan netto perbulan : 30 hari

Rp.209.087.000 : 30

= Rp.6.969.600.

Maka keuntungan bersih perhari adalah **Rp.6.969.600/hari.**

C. Kontribusi Pabrik Tempe Soya dalam Pengembangan Masyarakat Reuloh

Dalam penelitian ini, peneliti sangat bergantung pada informasi yang diberikan oleh informan karena pendekatan yang digunakan pada penelitian ini yaitu pendekatan penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif, dalam hal ini data-data yang diperoleh bersifat gambaran keadaan realitas di lapangan yang dituangkan dalam bentuk kata-kata. Berdasarkan paparan data dan temuan yang peneliti peroleh setelah mengadakan penelitian dengan mengumpulkan data-data yang diperlukan sesuai dengan fokus penelitian yang peneliti angkat, setelah

mengadakan pengelolaan data dengan menjadikan usaha produksi tempe Soya di *Gampong Reuloh* kecamatan Ingin Jaya kabupaten Aceh Besar sebagai tempat lokasi penelitian, maka data-data dan penelitian tersebut akan peneliti bahas di bab ini. Dari hasil analisis, peneliti dapat menggambarkan kontribusi pabrik tempe Soya dalam pengembangan masyarakat di *Gampong Reuloh* kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar. Pabrik tempe Soya di *Gampong Reuloh* kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar telah dapat memberikan keuntungan serta pendapatan kepada masyarakat, keuntungan serta pendapatan tersebut mampu mereka gunakan untuk memenuhi kebutuhan serta kepentingan mereka sehari-hari, dan dari jumlah keuntungan rata-rata yang di peroleh perhari yaitu Rp.6.969.600 maka pabrik tempe Soya berkontribusi kepada masyarakat sebanyak 2,87% dari totalan keuntungan yang di peroleh perhari.

Berdasarkan hasil wawancara dengan keuchik *Gampong Reuloh* dan wawancara dengan masyarakat pabrik tempe milik bapak Basri sangat membantu masyarakat sekitar, baik kontribusi di bidang materi atau dana, di bidang jasa, bidang ilmu maupun di bidang penyerapan tenaga kerja.⁵⁷ Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri kontribusi yang di berikan oleh bapak Basri dilakukan secara langsung dan akan terus dilakukan selama beliau masih bernafas. Untuk presentasi kontribusi bapak Basri juga tidak pernah menghitung karena beliau dengan sengaja tidak pernah menghitung, beliau akan terus membantu selama masih bisa membantu dari hasil pabrik yang telah beliau bangun.⁵⁸

⁵⁷ Safwan, *Keuchik Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

⁵⁸ Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 17 Februari 2022

a. Kontribusi Materi/Dana

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Safwan yaitu keuchik *Gampong Reuloh* dan pak Jumadi masyarakat *Gampong Reuloh* kontribusi materi atau dana yang di berikan oleh pabrik tempe Soya milik bapak Basri cukup sering dilakukan untuk masyarakat sekitar, baik saat ada acara maupun saat tidak ada acara, bantuan yang di berikan biasanya berupa uang, tempe, beras, dan aqua.⁵⁹

Hasil wawancara dengan ibu Widiya Wati

*“Saya tidak bekerja di pabrik beliau tapi saya sering beli tempe di pabrik beliau walaupun harganya sama seperti di pasar tapi kualitas tempe bapak Basri nomor 1 dan sering kali ketika beli tempe dikasih lebih tempunya sama beliau.”*⁶⁰

Acara Maulid yang diadakan di pabrik Tempe tahun ini oleh bapak Basri dengan mengundang ustaz dari luar *Gampong Reuloh* dan bapak Basri mengundang seluruh masyarakat *Gampong Reuloh* tanpa terkecuali semua masyarakat *Gampong Reuloh* mendapat undangan dan juga masyarakat bisa menikmati hidangan makanan di pabrik tempe dan juga malamnya bapak Basri mengadakan *tausiyah* untuk semua masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Jumadi,

“Untuk kelompok-kelompok yang di buat di Gampong (desa) ini misalnya kelompok Dala-e jika kekurangan dana bapak Basri sering kali membantu bahkan terkadang tanpa kami minta”.⁶¹

⁵⁹ Safwan, *Keuchik Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

⁶⁰ Widiya Wati, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari

⁶¹ Jumadi, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

b. Kontribusi Ilmu

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri kontribusi tentang ilmu yaitu mengajarkan bagaimana cara membuat tempe, namun untuk kontribusi ilmu agama setiap malam Senin dan Kamis beliau selalu mengadakan pengajian untuk umum di balai pengajian depan pabrik, dengan mengundang guru-guru besar dari daerah lain untuk masyarakat.⁶²

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Widiya Wati

*“Bapak Basri sering mengadakan pengajian di balai ngaji depan pabrik tempe, ustaznya akan di undang dan di bayar langsung oleh bapak Basri, masyarakat hanya perlu datang dan mengikuti pengajiannya tanpa biaya apapun”.*⁶³

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Asma Lida

*“Salah satu anggota keluarga saya pernah bekerja di pabrik bapak Basri dan sebelum bekerja beliau mengajari beberapa hal terkait proses pembuatan tempe supaya pekerja mengerti apa yang harus di kerjakan sebelum masuk ke pabrik dan pekerja yang sudah lama bekerja disana sudah ada yang bisa membangun usaha sendiri seperti bapak Nawir, sekarang bapak Nawir punya usaha sendiri, dan disini kebanyakan pengusaha ngambil kacang kedelai masih sama bapak Basri karena kualitas kacang yang berada di gudang beliau mengembangkannya bagus, dan juga bapak Basri setiap malam Senin dan Kamis mengadakan pengajian di depan pabrik, biasanya yang ikut pengajian pekerja yang tinggal di pabrik, saya jika tidak ada halangan biasanya juga ikut pengajian”.*⁶⁴

Sikap karyawan dalam memandang atasannya di pengaruhi oleh bagaimana sikap atasan terhadap karyawan, cara menangani keluhan

⁶² Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 17 Februari 2022

⁶³ Widiya Wati, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari

⁶⁴ Asma Lida, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

karyawan, cara penyampaian informasi, dan tindakan pendisiplinan karyawan berpengaruh terhadap kinerja karyawan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Nurfidah

*“Perlakuan bapak Basri terhadap karyawannya membuat pekerja betah dalam bekerja, dari penyampaian informasi kepada kami hingga cara mendisiplinkan kami dalam bekerja, beliau tidak banyak bicara namun apa yang beliau sampaikan kepada kami adalah ilmu yang harus kami tanam, cara beliau mendisiplinkan kami juga terbilang menarik, maksudnya jika kami izin untuk tidak bekerja maka gaji kami akan di potong namun, gaji tersebut akan dijadikan sebagai bonus untuk pekerja lain yang sedang bekerja, bapak Basri sama sekali tidak mengambil jatah gaji kami melainkan memberi kepada pekerja lain, sikap ini membuat kami sebagai karyawan semakin semangat dalam bekerja, dan cara ini adalah ilmu yang harus masuk ke hati kami”.*⁶⁵

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri, dalam proses produksi tempe bagian dapur sebelum di terima bekerja bapak Basri lebih dahulu menjelaskan proses tersebut agar calon pekerja lebih dahulu dapat memahami tugas yang akan di kerjakannya nanti.⁶⁶

c. Kontribusi Penyerapan Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri tujuan utama pendirian pabrik tempe Soya adalah untuk membuka lapangan pekerjaan, memperkerjakan atau membantu masyarakat yang membutuhkan pekerjaan. Berdasarkan hasil observasi pada pabrik tempe Soya tenaga kerja yang diserap pada proses pembuatan tempe Soya keseluruhannya berjumlah 54 orang. Pada bagian proses

⁶⁵ Nurfidah, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022

⁶⁶ Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 17 Februari 2022

pengemasan, pek-pek tempe hingga pada tenaga kerja bagian rak fermentasi menyerap tenaga sebanyak 41 orang dan pada bagian tersebut semua pekerja berasal dari *Gampong Reuloh*, pada bagian dapur semua proses pembuatan tempe pada bagian dapur dikerjakan oleh pekerja laki-laki berjumlah delapan orang, enam orang berasal dari Reuloh dan dua orang berasal dari Lhokseumawe yang diberikan tempat tinggal oleh bapak Basri, pada bagian kasir menyerap dua tenaga kerja yang berasal dari dua daerah berbeda yaitu dari *Gampong Reuloh* dan Meulaboh dan pada bagian kebersihan terdapat satu orang pekerja yang berasal dari *Gampong Reuloh* dan yang terakhir pekerja bagian pengantaran pesanan kacang kedelai dilakukan oleh 1 orang pekerja yang berasal dari *Gampong Reuloh*. Berikut adalah tabel bagian pekerjaan, jumlah tenaga kerja yang di serap dan pendapatan yang di peroleh pekerja di pabrik tempe Soya.

Tabel 4.9 Bagian Kerja, Jumlah Pekerja, dan Gaji Pekerja

No	Pekerjaan	Jumlah Pekerja	Gaji yang di terima
1.	Pengemasan	37 orang	Rp.900.000
2.	Dapur	8 orang	Rp. 3.750.000
3.	Admin/Kasir	2 orang	Rp. 2.000.000
4.	Cleaning Service	1 orang	Rp. 1.800.000
5.	Mengontrol tempe saat proses fermentasi/ Balek cetak	2 orang	Rp. 600.000
6.	Pek-pek tempe sebelum di taruh di rak	2 orang	Rp. 900.000
7.	Pemberi lobang plastik tempe	1 orang	Rp. 600.000
8.	Pengantar pesanan kacang kedelai	1 orang	Rp. 900.000

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Safwan bahwa hampir sebagian masyarakat di *Gampong Reuloh* memilih bekerja di pabrik tempe milik bapak Basri.

Salah satu isi dari hasil wawancara dengan bapak Putra

“Saya kurang tahu jelas kapan pabrik tempe beliau berdiri, saya pindah ke Gampong Reuloh tahun 2009 dan pabrik beliau memang sudah ada, kehadiran pabrik beliau di Gampong menurut saya sangat menguntungkan banyak pihak, salah satunya adalah membuka lowongan pekerjaan bagi masyarakat Gampong Reuloh sendiri, selain itu dengan adanya pabrik tempe soya ini juga dapat mengurangi jumlah pengangguran karena tersedianya peluang kerja di pabrik bapak Basri sehingga masyarakat bisa meningkatkan jumlah pendapatan”.⁶⁷

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Putra Usaha produksi tempe Soya telah mampu memberikan keuntungan serta meningkatkan pendapatan kepada masyarakat, dengan adanya produksi tempe di *Gampong Reuloh* menggeser kehidupan masyarakat yang dulunya tidak memiliki pekerjaan sekarang memiliki pekerjaan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Nurfidah, ibu Nurfidah sudah bekerja selama 12 tahun, dari anak SD sampai masuk SMA masih bekerja di pabrik bapak Basri, ibu Nurfidah memilih bekerja di pabrik bapak Basri karena selain aksesnya dekat, jam kerjanya tidak mengganggu aktifitasnya sebagai seorang ibu rumah tangga, karena sistem kerja di pabrik tempe merupakan sistem *shift*.⁶⁸

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Irawati,

“Saya sudah bekerja selama lima tahun, di tahun kedua saya pernah keluar dari pabrik bapak Basri untuk bekerja di pabrik lain

⁶⁷ Safwan, *Keuchik Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

⁶⁸ Nurfidah, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022

*lalu saya kembali lagi ke pabrik bapak Basri karena bekerja di pabrik bapak Basri lebih pas, karena disini rame jadi cepat jikapun terkadang harus izin itu tidak akan mengganggu proses pembuatan karena banyak tangan yang bekerja, disini gajinya cukup selain gaji terkadang ada bonusnya juga disini, bosnya juga baik ga suka marah-marah”.*⁶⁹

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri, bapak Basri menerima semua masyarakat *Gampong Reuloh* baik itu ibu-ibu, bapak-bapak maupun anak-anak yang sudah bisa bekerja dan memang ingin bekerja di pabrik syaratnya yang penting patuh, jika sedang bekerja benar-benar bekerja bukan mengharap di selesaikan oleh pekerja lain. Namun bukan berarti bapak Basri tidak menerima pekerja dari luar *Gampong Reuloh*, bapak Basri juga menerima pekerja dari luar yang memang sangat membutuhkan pekerjaan. Semua pekerja yang bekerja di bagian pengemasan berasal dari *Gampong Reuloh*. Dan menurut bapak Basri kemampuan pekerja di pabrik beliau sangat luar biasa dan belum pernah mengalami kegagalan. Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Basri saat ini sudah terdapat enam orang mantan pekerja yang sudah mampu mendirikan usaha tempe sendiri setelah bekerja di pabrik tempe milik bapak Basri, enam orang tersebut yaitu bapak Usman, bapak Sanusi, bapak Wardi, bapak Sitra, bapak Ridwan dan bapak Nawir.⁷⁰

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Risnandar, bapak Risnandar berasal dari Bireun dan merantau ke Banda Aceh, saat mencari pekerjaan di tanah rantau akhirnya mendapat pekerjaan di

⁶⁹ Irawati, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022

⁷⁰ Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 17 Februari 2022

Aceh Besar yaitu di pabrik bapak Basri, selain mendapat pekerjaan bapak Risnandar juga mendapatkan tempat tinggal yang di tanggung oleh bapak Basri.⁷¹ Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Zuriati, ibu hanya memiliki sumber pendapatan dari hasil bekerja sebagai petugas kebersihan di pabrik bapak Basri, Ibu Zuriati adalah pekerja yang berasal dari Lhoksemawe yang merantau ke Reuloh untuk mendapatkan pekerjaan untuk memenuhi kebutuhan-kebutuhan keluarga karena ibu Zuriati adalah seorang orang tua tunggal. Ibu Zuriati bekerja sebagai petugas kebersihan di pabrik namun ibu Zuriati juga di amanahkan untuk melihat kinerja karyawan. Ibu Zuriati bekerja dari jam 09.00 Wib-16.00 Wib dengan gaji perbulan Rp.1.800.000, gaji tersebut tergolong termasuk dalam jumlah besar untuk ibu Zuriati yang sudah pernah bekerja di tempat kerja lain.⁷² Berdasarkan hasil pengamatan di pabrik tempe Soya, pabrik juga sering memberikan pakaian dalam bentuk seragam kepada pekerja, di bagian pengemasan karena pekerjanya banyak perempuan pabrik memberikan jilbab untuk para pekerja di setiap bulan, dan di bagian dapur karena pekerjanya adalah laki-laki maka pabrik memberikan baju yang dapat menyerap keringat, hal ini juga bermanfaat dalam hal kebersihan pabrik karena jilbab selain dapat menutup aurat juga bisa mencegah rontoknya rambut ke dalam kacang kedelai yang akan dikemas.

⁷¹ Risnandar, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022

⁷² Zuriati, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022

d. Kontribusi Jasa

Kontribusi jasa yang diberikan pabrik kepada masyarakat *Gampong Reuloh* adalah menyediakan lapangan kerja, dengan adanya pabrik tempe Soya tersebut maka orang-orang yang membutuhkan pekerjaan baik laki-laki, wanita maupun anak-anak yang sudah memasuki usia kerja bisa bekerja.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Widiya Wati

*“Bapak Basri memberikan mobil angkutan pabrik sebagai jasa angkut bagi orang-orang yang membutuhkan, misalnya ada masyarakat yang perlu mengangkut padi di sawah maka bapak Basri memperbolehkan menggunkan mobil angkutan kacang kedelai di pabrik”.*⁷³

Hal tersebut merupakan bentuk bantuan yang sangat membantu bagi masyarakat *Gampong Reuloh* dengan adanya mobil angkutan tanpa biaya sewa tersebut masyarakat bisa terbantu dalam menyelesaikan pekerjaan beratnya. Dan kontribusi yang diberikan pada pekerja pabrik adalah ketika tempe yang dihasilkan di pabrik bapak Basri melebihi target dan sampai saat ini produksi tempe di pabrik tempe Soya milik bapak Basri belum pernah mengalami kegagalan produksi kecuali ketika pertama kali membuka usaha, dan saat ini juga tempe yang dihasilkan dari pabrik tempe Soya milik bapak Basri selalu laris terjual.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Nurfidah

“Tempe bapak Basri sering melebihi target produksi jadi jika tempe yang di hasilkan melebihi target yang telah ditetapkan maka pekerja akan mendapat bonus, misalnya target tempe dalam bulan ini 2.000pcs tapi dapatnya lebih itu hasilnya untuk kami

⁷³ Widiya Wati, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

*maksudanya bonusnya untuk kami, dan setiap lebaran bapak Basri juga memberikan bonus, jika bulan puasa biasanya kami juga dapat sembako”.*⁷⁴

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Jumadi, bapak Basri adalah orang yang sangat bersosial terhadap masyarakat, setiap ada kegiatan yang perlu melibatkan tenaga masyarakat bapak Basri akan ikut untuk membantu.⁷⁵ Bapak Basri adalah seorang yang memiliki jiwa sosial yang tinggi, salah satu contohnya adalah saat masyarakat mengadakan acara syukuran maupun musibah beliau selalu hadir untuk membantu masyarakat itu sendiri tanpa mengharapkan imbalan tertentu dari masyarakat sendiri. Beliau adalah salah satu tokoh masyarakat yang mejadi panutan di *Gampong Reuloh*.

⁷⁴ Nurfidah, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022

⁷⁵ Jumadi, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

BAB V

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang kontribusi pabrik tempe Soya terhadap pengembangan masyarakat *Gampong* Reuloh kecamatan Ingin Jaya kabupaten Aceh Besar. Penulis mengambil beberapa kesimpulan dan juga saran sebagai berikut:

A. Kesimpulan

1. Terdapat 2 proses produksi tempe Soya, yang pertama proses produksi basah, yang kedua proses produksi kering. Pada proses produksi basah melibatkan 8 orang tenaga kerja yang bekerja di bagian dapur dari pencucian, perendaman, perebusan, pemisahan kulit kedelai, hingga penggilingan. Namun pada proses pemberian Ragi dan Tepung sebagai proses produksi kering juga dilakukan oleh pekerja dapur. Dan pada proses pengemasan, pek-pek tempe hingga fermentasi melibatkan 41 orang pekerja, 37 pekerja di bagian pengemasan, 2 orang pekerja di bagian pek-pek tempe, dan di bagian fermentasi juga terdapat 2 pekerja.
2. Terdapat 4 macam kontribusi pabrik tempe Soya terhadap pengembangan masyarakat Reuloh yaitu, a) kontribusi dana/materi, dari hasil pendapatan bersih perbulan pabrik tempe Soya mengkontribusikan kepada masyarakat dan pesantren sebanyak 2,87% dari totalan pendapatan perhari, dimana pendapatan bersih perhari sebanyak Rp.6.969.600.b) kontribusi ilmu, terdapat 2 macam kontribusi ilmu yang di berikan oleh pabrik yang pertama bidang pembuatan tempe yang kedua di bidang agama, c)

kontribusi tenaga kerja, penyerapan tenaga kerja sebanyak 2,26% dari *Gampong Reuloh*. d) dan kontribusi jasa. Kontribusi Jasa yang diberikan berupa tenaga yang dikeluarkan bapak Basri kepada masyarakat, bonus kepada pekerja dan mobil tanpa biaya sewa kepada masyarakat yang membutuhkan mobil angkutan.

B. Saran

1. Kepada pemilik pabrik tempe Soya di *Gampong Reuloh* kecamatan Ingin Jaya kabupaten Aceh Besar memperhatikan manajemen pengelolaan pabrik agar lebih terstruktur dan jelas dan juga bisa memanfaatkan peluang usaha selain membuat tempe dengan memanfaatkan kacang kedelai yang masuk ke pabrik dalam jumlah besar, seperti membuat susu Soya dan juga memanfaatkan limbah tempe menjadi pupuk karena limbah dalam tempe mengandung nutrisi tinggi untuk menyuburkan tanah, dan juga memanfaatkan limbah tempe menjadi energi terbarukan berupa gas, dengan begitu kontribusi tenaga kerja yang diserap semakin banyak.
2. Kepada Pemerintah atau instansi yang terkait dengan penelitian ini, disarankan agar lebih aktif lagi dalam memberikan kebijakan ataupun dalam penyediaan fasilitas yang mendukung kelancaran produksi usaha tempe.
3. Kepada peneliti selanjutnya agar melakukan penelitian mengenai kontribusi pabrik tempe Soya kepada masyarakat dalam hal pengelolaan dana supaya menjadi lebih terstruktur dan berkelanjutan

DAFTAR PUSTAKA

- Anne Ahira, *Terminologi Kosakata*, Jakarta: Bumi Aksara 2012
- Atris Suyantohadi, *Membangun Ikm Yogurt Dari Soya*, (Semarang: CV. Oxy Consultant, September 2018)
- Agusmidah, *Dinamika Hukum Ketenagakerjaan Indonesia*, (Medan : USU Press, 2010)
- Ayub M. Padangaran, *Manajemen Proyek Pengembangan Masyarakat*, (Kendari: Unhalu Press, 2011)
- Albi Anggito, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Jawa Barat: CV Jejak, 2018)
- Albi Anggito, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Jawa Barat: CV Jejak, 2018)
- Andi Prastowo, *Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian*, (Jogjakarta: Ar-Ruzz Media, 2012)
- Andi Prastowo, *Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian*, (Jogjakarta: Ar-RuzzMedia, 2012)
- Asma Lida, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022
- Buku Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Reuloh (RPJMG)
- Burhan Bungin *Penelitian Kualitatif Komunikasi Ekonomi Kebijakan Publik dan Ilmu Sosial Lainnya* (Jakarta: Kencana, 2011)
- Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022
- Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022
- Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022
- Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 17 Februari 2022
- Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 17 Februari 2022

- Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 17 Februari 2022
- Basri Ubit, *Pemilik Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 17 Februari 2022
- Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (KBBI), Edisi ketiga, Jakarta: Balai Pustaka 2002
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (KBBI) Edisi Kedua, Jakarta, Balai Pustaka: 2003
- Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2008)
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta : Balai Pustaka, 2008)
- Danim dan Sudarwan, *Menjadi Peneliti Kualitatif*, (Bandung: Pustaka Setia, 2010)
- Eva Astuti Mulyani dkk, *Usaha Industri Rumahan*, (Kukerta Bina Baru 2021)
- Etta Mamang Sengaji dan Sopiah, *Metode penelitian Pendekatan Praktis dalam Penelitian*, (Yogyakarta: Andi, 2010)
- Faridah, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022
- Hasan Alwi dkk, *Kamus Bahasa Indonesia*, Ed 3, Cet 2, (Jakarta: Balai Pustaka, 2002)
- Hasil Wawancara Dengan Basri Ubit, Pemilik Pabrik Tempe Soya Pada Tanggal 15 Februari 2022.
- Irwani, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022
- Irawati, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022
- Joko Subagyo, *Metode Penelitian dalam Teori dan Praktek*, (Jakarta: PT Renika Cipta, 2004)
- Jumadi, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022
- Jumadi, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

- Muhammad Arif ,*Perancangan Tata Letak Pabrik*, (Yogyakarta: Deepublish Grup Penerbitan CV Budi Utama, 2017)
- Maulidin, *Kontribusi NGO Berbasis Islam Pasca Tsunami Aceh*, Studi pada Qatar Charity Aceh 2017, (skripsi). hal. 12. Diakses Pada Tanggal 18 November 2021.
- Moleong, Lexy.J, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Remaja Rosdakarya,1994)
- Made Sudarma Adiputra dkk. *Metodologi Penelitian Kesehatan* (Medan: Yayasan Kita Menulis, 2021)
- Nirsetyo Wahdi, “Efektivitas Penagihan Pajak dengan Surat Teguran, Surat Paksa dan Penyitaan dan Kontribusinya terhadap Penerimaan Pajak di KKP Pratama Semarang Tengah Satu”, *Jurnal Dinamika Sosial Budaya* (Online), No. 20, Februari (2019), email: journals.usm.ac.id. Diakses 26 Desember 2021.
- Nurfidah, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022
- Nurfidah, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022
- Nurfidah, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022
- Nurfidah, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022
- Observasiawal, Tanggal 7, Juni,Tahun2021
- Observasiawal, Tanggal 8, Juni,Tahun2021
- Observasi, Tanggal 4, November,Tahun2021
- Observasi, Tanggal 25, Oktober,Tahun2021
- Putra, *Kasi Pemerintahan Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022
- Rohadi AbdulFatah,*Sosiologi Agama*, Jakarta, Kencana Mas Publishing House, 2004
- Rinandar, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

- Rinandar, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022
- Rinandar, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022
- Rinanda, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022
- Siti Muflihah Alwan, *Kontribusi BTM Terhadap Pemberdayaan Ekonomi Perempuan*, Studi BTM Tangerang Selatan 2011, (skripsi), hal.17. Diakses pada tanggal 2 April 2016.
- Syamsuddin, *Diklat Antropolog Budaya*, Banda Aceh, Unsyiah, 1984
- Suprijal. *Kontribusi Balai Latihan Kerja (BLK) Dalam Pemberdayaan Keterampilan Kerja Bagi Masyarakat Gampong Ruak Kecamatan Kluet Utara Kabupaten Aceh Selatan*, 2017, (skripsi), hal. 8. Diakses pada tanggal 18 November 2021.
- Sudjana, *Sejarah Perkembangan*, (Bandung: Nusantara, 1996)
- Sumaryo Gitosaputro dkk, *Pengembangan dan Pemberdayaan Masyarakat*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2015)
- Suryadi, A., *Dakwah Islam dan Pengembangan Masyarakat Desa* (Bandung: Mandar Maju, 2005)
- Sugiono, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2010)
- Sugiono, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2010)
- Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2010)
- Sugiyono, *Statistika untuk Penelitian*, (Bandung: CV. Alfabeta, Bandung, 2006)
- Subyantoro, Arief dan FX.Suwarto, *Metode dan Teknik Penelitian Sosial*, (Yogyakarta: Andi 2007)
- Suwardi Endraswara *Metodologi Penelitian Folklor* (Yogyakarta: Media Pressindo, 2009)
- Safwan, *Keuchik Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022
- Safwan, *Keuchik Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

Safwan, *Keuchik Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

Wurdji, *Pengembangan Masyarakat: Sasaran, Arah dan Tujuannya*, (Makalah jurusan PMI Fakultas Dakwah IAIN Sunan Kalijaga Yogyakarta: 2000)

Widiya Wati, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

Widiya Wati, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

Widiya Wati, *Masyarakat Gampong Reuloh*, Wawancara pada tanggal 19 Februari 2022

Zubaedi, *Pengembangan Masyarakat*, (Jakarta: Kencana, 2013,)

Zubaedi, *Pengembangan Masyarakat*, (Jakarta: Kencana, 2013,)

Zuriati, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 16 Februari 2022

Zuriati, *Pekerja Di Pabrik Tempe Soya*, Wawancara pada tanggal 18 Februari 2022



SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI
UIN AR-RANIRY BANDA ACEH

Nomor: B-3788 /Un.08/FDK/Kp.00.4/9/2021

Tentang

Pembimbing Skripsi Mahasiswa Fakultas Dakwah dan Komunikasi Semester Ganjil Tahun Akademik 2021/2022

DEKAN FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI

- Menimbang : a. Bahwa untuk kelancaran bimbingan Skripsi mahasiswa pada Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry, maka dipandang perlu menunjuk Pembimbing Skripsi yang dituangkan ke dalam Surat Keputusan Dekan Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry.
b. Bahwa yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini dipandang mampu dan cakap serta memenuhi syarat untuk diangkat dalam jabatan sebagai Pembimbing Skripsi.
- Mengingat : 1. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2005, tentang Guru dan Dosen;
3. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi;
4. Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005, tentang Standar Pendidikan Nasional;
5. Peraturan Pemerintah Nomor 37 Tahun 2009, tentang Dosen;
6. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014, tentang Penyelenggara Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
7. Peraturan Pemerintah Nomor 53 Tahun 2010, tentang Disiplin Pegawai Negeri Sipil;
8. Peraturan Presiden RI Nomor 64 Tahun 2013, tentang Perubahan IAIN Ar-Raniry Banda Aceh menjadi UIN Ar-Raniry Banda Aceh;
9. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 12 Tahun 2014, tentang organisasi dan tata kerja UIN Ar-Raniry;
10. Keputusan Menteri Agama No.89 Tahun 1963, tentang Penetapan Pendirian IAIN Ar-Raniry;
11. Keputusan Menteri Agama No. 153 Tahun 1968, tentang Penetapan Pendirian Fakultas Dakwah IAIN Ar-Raniry;
12. Keputusan Menteri Agama Nomor 40 tahun 2008 tentang Statuta IAIN Ar-Raniry;
13. Surat Keputusan Rektor UIN Ar-Raniry No. 01 Tahun 2015 tentang Pendelegasian Wewenang kepada Dekan dan Direktur PPs dalam Lingkungan UIN Ar-Raniry;

MEMUTUSKAN

Menetapkan : Surat Keputusan Dekan Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry sebagai Pembimbing Skripsi Mahasiswa.

Pertama : Menunjuk Sdr. 1). Dr. T. Lembong Misbah, MA Sebagai Pembimbing UTAMA
2) Nonong Husna, S.E Sebagai Pembimbing KEDUA

Untuk membimbing KKK Skripsi:

Nama : Asmanidar

NIM/Jurusan : 170404049/ Pengembangan Masyarakat Islam (PMI)

Judul : Kontribusi Pabrik Tempa Soya Terhadap Pengembangan Masyarakat Reuloh Aceh Besar

Kedua : Kepada Pembimbing yang tercantum namanya di atas diberikan honorarium sesuai dengan peraturan yang berlaku;

Ketiga : Pembiayaan akibat keputusan ini dibebankan pada dana DIPA UIN Ar-Raniry;

Keempat : Segala sesuatu akan diubah dan ditetapkan kembali apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan di dalam Surat Keputusan ini.

Kutipan : Surat Keputusan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dapat dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di: Banda Aceh
Pada Tanggal: 24 September 2021
16 Safar 1443 H

an. Rektor UIN Ar-Raniry Banda Aceh
Dekan

Fakhri

Tembusan:

1. Rektor UIN Ar-Raniry.
2. Kabag. Keuangan dan Akuntansi UIN Ar-Raniry.
3. Pembimbing Skripsi.



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI

Jl. Syekh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh
Telepon : 0651- 7557321, Email : uin@ar-raniry.ac.id

Nomor : B.4203/Un.08/FDK-I/PP.00.9/10/2021

Lamp : -

Hal : *Penelitian Ilmiah Mahasiswa*

Kepada Yth,

1. Pemilik Pabrik tempe soya
2. Keuchik gampong Reuloh
3. Imam Gampong Reuloh
4. Ketua pemuda gampong Reuloh
5. Ketua Tuha Peut gampong Reuloh

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Pimpinan Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry dengan ini menerangkan bahwa:

Nama/NIM : **ASMANIDAR / 170404049**

Semester/Jurusan : IX / Pengembangan Masyarakat Islam

Alamat sekarang : Asrama TNI AD Kuta Alam

Saudara yang tersebut namanya diatas benar mahasiswa Fakultas Dakwah dan Komunikasi bermaksud melakukan penelitian ilmiah di lembaga yang Bapak pimpin dalam rangka penulisan Skripsi dengan judul ***Kontribusi Pabrik Tempe Soya terhadap Pengembangan Masyarakat Reuloh Aceh Besar***

Demikian surat ini kami sampaikan atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami mengucapkan terimakasih.

Banda Aceh, 11 Oktober 2021

an. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,

Berlaku sampai : 30 Desember
2021

Drs. Yusri, M.L.I.S.



CV. Soya Prima Solusi

Jl. Dahlia Dusun Balee Krueng Raba, Desa Reuloh, Kec. Ingin Jaya, Aceh Besar 23371
Email: soyaprimasolusi@gmail.com HP/WA: +62-822-88700-253

SURAT KETERANGAN

Nomor: 001/SPS/VI/2022

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Basri Ubit
Jabatan : Pimpinan
Alamat : Jl. Balee Krueng Raba, Desa Reuloh, Kecamatan Ingin Jaya,
Kabupaten Aceh Besar

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa yang beridentitas :

Nama : Asmanidar
NIM : 170404049
Program Studi : Pengembangan Masyarakat Islam
Alamat : Tanjung Selamat
Universitas : Universitas Islam Negeri Ar-Raniry

Telah selesai melakukan penelitian di Desa Reuloh kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar mulai tanggal 16 Juni 2021 s/d 18 February 2022 untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan Skripsi Penelitian yang berjudul : "KONTRIBUSI PABRIK TEMPE SOYA TERHADAP PENGEMBANGAN MASYARAKAT GAMPONG REULOH KECAMATAN INGIN JAYA KABUPATEN ACEH BESAR"

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Reuloh, 16 Juni 2022


Pimpinan

(Basri Ubit)