

PENERAPAN *SOCIOPRENEUR* PADA INDUSTRI TAHU DI KELURAHAN GANJAR AGUNG KOTA METRO

Mediya Destalia

Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Lampung
JL. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro No. 01 Bandarlampung 35145
Mediya.destalia@fisip.unila.ac.id

ABSTRAK. Sosial entrepreneur atau dikenal dengan *sociopreneur* merupakan membangun usaha berbasis kegiatan sosial. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa usaha atau bisnis pembuatan tahu di kelurahan Ganjaragung merupakan salah satu bentuk *sociopreneur*. Dalam hasil wawancara para pengusaha tahu telah mempekerjakan masyarakat sekitar dalam pembuatan tahu. Selain itu, dalam memperhatikan lingkungan pra produsen telah mengolah sisa hasil olahan tahu. Salah satu hasil olahan limbah cair yaitu nata de soya yang bernilai ekonomi dan kualitas tinggi. Sedangkan limbah padat dimanfaatkan sebagai pakan ternak bagi masyarakat sekitar.

Kata kunci : Transformasi Sosial, *Sociopreneur*, Usaha Kecil Dan Menengah (UKM)

ABSTRACT. *Social entrepreneurs are building social activity-based businesses. Based on the results of the study it can be seen that the business of making tofu in Ganjar Agung is one of the form of sociopreneur. From data interview, the entrepreneurs knew that they had employed the surrounding community in making tofu. In addition, in paying attention to the pre-producer environment, they have processed the remaining processed products from tofu. One of the results of processed liquid waste is nata de soya which is of high economic value and quality. While solid waste is used as animal feed for the surrounding community.*

Keywords: Social Transformation, Sociopreneur, Small and Medium Enterprises (UKM)

PENDAHULUAN

Kota Metro merupakan salah satu kota yang adadi propinsi Lampung. Di kota Metro, pendapatan daerah ditopang dari hasil pungutan pajak dan pertanian. Salah satu olahan hasil pertanian yang banyak diolah yaitu kedelai. Meskipun di kota Metro lebih banyak menghasilkan padi dibanding kedelai, namun produk olahan kedelai ini banyak dilirik oleh para pelaku usaha kecil dan menengah. Salah satu olahan kedelai yang banyak diminati oleh masyarakat Kota metro yaitu tahu.

Tahu merupakan salah satu jenis makanan olahan yang berasal dari kedelai. Tahu dapat diolah kembali menjadi banyak makanan. Sehingga peminat terhadap tahu semakin hari semakin meningkat, baik dari anak-anak hingga orang dewasa. Kandungan protein nabati yang ada di tahu dapat membantu dalam mensuplai kebutuhan protein dalam tubuh. Dalam pengolahan kedelai menjadi tahu, para produsen tahu sangat memperhatikan hubungan sosial dengan masyarakat sekitar. Hal ini dikarenakan tahu merupakan salah satu olahan dari kedelai yang

sisanya merupakan limbah yang dapat mengganggu masyarakat sekitar. Seperti yang diketahui, limbah cair dari tahu ini memiliki bau yang sangat menyengat. Jika tidak diperhatikan, maka akan sangat mengganggu masyarakat sekitarnya. Oleh karena itu hasil limbah banyak digunakan kembali untuk membuat produk yang lebih bernilai tinggi. Salah satunya yaitu nata de soya. Selain itu, adanya produsen tahu ini sangat membantu perekonomian masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari para pekerja pembuatan tahu yang diambil dari masyarakat sekitar. Dengan begitu, industri tahu mampu mengurangi tingkat pengangguran yang ada. Sehingga dapat dikatakan bahwa para produsen tahu merupakan seorang *sociopreneur*.

Sociopreneurship adalah membangun usaha berbasis kegiatan sosial. *Social entrepreneurship* (*sociopreneur*) merupakan salah satu pendekatan yang dapat diimplementasikan untuk pemberdayaan modal sosial pedesaan yang mampu memecahkan masalah-masalah sosial dengan menggunakan prinsip-prinsip kewirausahaan (*entrepreneurial*) untuk mengorganisir, menciptakan, dan mengelola sebuah usaha agar tercapai tujuan sosial. *Entrepreneurship* selama ini sangat identik dengan bisnis dan dikelola dengan tujuan untuk mencapai keuntungan semata maka *sociopreneurship* memiliki tujuan yang lebih bernilai yaitu menciptakan modal sosial yang tangguh dan berdaya saing. Salah satu tugas *sociopreneur* adalah meningkatkan motivasi dan semangat masyarakat agar memiliki kemauan keluar dari masalah yang dihadapinya dengan mengandalkan potensi dirinya.

MASALAH PENELITIAN

Bagaimana penerapan *sociopreneur* pada industri tahu di Kelurahan Ganjaragung Metro?

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan studi dengan pendekatan kualitatif deskriptif, dimana peneliti melakukan langkah-langkah dalam penelitian yaitu dimulai dari mengumpulkan, kemudian menganalisa, dan pada tahap akhir penelitian akan menghasilkan simpulan penelitian. Sugiyono (2011) mengatakan bahwa metode penelitian dengan pendekatan kualitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat *postpositivisme*, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah.

Sugiyono (2014) menyatakan fokus penelitian sangat penting dalam suatu penelitian yang bersifat kualitatif, fokus penelitian dimaksudkan untuk membatasi penelitian guna memilih mana data yang relevan dan tidak relevan. Sesuai dengan rumusan masalah dan tujuan penelitian maka studi ini difokuskan pada **penerapan *sociopreneur* pada sentra tahu di kelurahan Ganjaragung, Metro.**

Data merupakan suatu hal yang penting dalam penelitian. Data berguna sebagai objek yang akan dianalisis, berikut jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini :

- a. Data Kualitatif merupakan data yang berbentuk kata-kata, bukan dalam bentuk angka (*non-numerik*). Data kualitatif diperoleh melalui berbagai teknik pengumpulan data yaitu wawancara, observasi, dll (Sugiyono, 2014). Data yang didapatkan adalah data primer.
- b. Data Kuantitatif adalah data yang berbentuk angka

atau bilangan atau numerik (Sugiyono,2014). Dalam penelitian ini data kuantitatif yang digunakan berupa data yang didapat dari pihak ketiga, misalnya data-data produk, data penjualan, dll.

Teknik yang digunakan yaitu dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Menurut Spradley (1997:117) analisis merujuk pada pengujian sistematis terhadap sesuatu untuk menentukan bagian-bagiannya, hubungan diantara bagian-bagian, serta hubungan bagian-bagian itu dengan keseluruhannya. Data yang dikumpulkan akan disusun terlebih dahulu, dianalisis, kemudian dijelaskan. Tidak ada cara tertentu yang dapat diikuti untuk melakukan analisis, sehingga setiap peneliti harus mencari sendiri metode yang dirasakan cocok dengan sifat penelitiannya. Dalam menganalisis data penulis menggunakan metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek dengan tujuan membuat deskriptif, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta atau fenomena yang diselidiki (Cevilla, dkk 1993). Peneliti menggunakan triangulasi dengan sumber berarti membandingkan dan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu dan alat yang berbeda dalam metode kualitatif. Menurut Moleong (2006), hal itu dapat dicapai dengan cara-cara sebagai berikut :

1. Membandingkan data hasil pengamatan dengan data hasil wawancara pada informan.
2. Membandingkan apa yang dikatakan orang di depan umum dengan apa yang

dikatakan oleh informan secara pribadi.

3. Membandingkan apa yang dikatakan orang-orang tentang situasi penelitian dengan apa yang dikatakannya sepanjang waktu.
4. Membandingkan keadaan dan perspektif seseorang dengan berbagai pendapat dan pandangan orang.
5. Membandingkan hasil wawancara dengan isi suatu dokumen yang berkaitan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahu merupakan salah satu jenis makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Sehingga hampir diseluruh wilayah Indonesia terdapat pabrik pembuatan tahu. Pabrik-pabrik tahu ini biasanya di dominasi oleh usaha-usaha kecil. Hal ini dikarenakan dalam memproduksi tahu tidak dibutuhkan teknologi canggih dan biaya yang dikeluarkan pun tidak terlalu besar. Meskipun pada saat-saat tertentu, terutama ketika terjadi inflasi, harga bahan baku pembuatan tahu melonjak tajam. Sehingga terkadang para pembuat tahu mengambil kebijakan antara meninggikan harga tahu atau memperkecil ukuran tahu.

Salah satu daerah di Indonesia, yaitu Propinsi Lampung, merupakan salah satu daerah yang masyarakatnya gemar terhadap tahu. Hal ini dikarenakan tahu memiliki rasa yang gurih dan tahu juga sumber protein dengan bahan dasar kacang kedelai. Selain mengandung gizi yang baik dan rasa yang nikmat, harganya terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat, serta pembuatan tahu juga relatif murah dan sederhana. Sehingga

banyak usaha kecil yang memproduksi tahu.

Di Daerah Kota Metro, tepatnya di Kelurahan Ganjaragung, kecamatan Metro Barat, merupakan salah satu sentra pembuatan tahu. Disini di produksi berbagai macam tahu. Dari tahu putih, tahu kuning, tahu sayur, tahu pong dan lain sebagainya. Saat ini, usaha tahu di daerah tersebut masih dalam skala kecil dengan modal yang terbatas dan masih dilakukan dengan teknologi yang sederhana, sehingga tingkat efisiensi penggunaan sumber daya (air dan bahan baku) dirasakan masih rendah dan tingkat produksi limbahnya juga relatif tinggi. Dalam proses pengolahannya, produksi tahu menghasilkan limbah baik limbah padat maupun cair. Limbah cair dihasilkan dari proses pencucian, perebusan, pengepresan dan pencetakan tahu. Cairan ini mengandung kadar protein yang tinggi dan dapat segera terurai. Limbah ini sering dibuang secara langsung tanpa pengolahan terlebih dahulu sehingga menghasilkan bau busuk dan mencemari lingkungan.

Sentra Industri tahu Kelurahan ganjaragung merupakan salah satu sentra usaha kecil yang telah menerapkan *sociopreneur* (Sosial enterpreneur). Setelah melakukan wawancara dan observasi di lokasi penelitian, diketahui bahwa para produsen tahu sangat memperhatikan lingkungan sekitarnya. Hal ini terlihat dari banyaknya rumah produksi yang mempekerjakan dari warga disekitarnya. Selain itu, limbah cair yang dihasilkan dari proses pengolahan kedelai menjadi tahu, telah mampu diolah menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis tinggi. Salah satunya yaitu nata de soya.

Nata adalah biomassa yang sebagian besar terdiri dari selulosa,

berbentuk agar dan berwarna putih. Massa ini berasal pertumbuhan *Acetobacter xylinum* pada permukaan media cair yang asam dan mengandung gula. Nata dapat dibuat dari bahan baku air kelapa, dan limbah cair pengolahan tahu (*whey*). Nata yang dibuat dari air kelapa disebut dengan *Nata de Coco*, dan yang dari *whey* tahu disebut dengan *Nata de Soya*. Bentuk, warna, tekstur dan rasa kedua jenis nata tersebut tidak berbeda (Badan Litbang Pertanian, 2013)

Menurut hasil analisis gizi, *Nata de Soya* tergolong produk pangan yang bergizi tinggi terutama pada kandungan karbohidrat, protein dan serat kasar. Data tersebut membuktikan bahwa bakteri *Acetobacter xylinum* mampu mengubah air limbah tahu yang tidak bernilai menjadi suatu produk bernilai gizi tinggi (Basrah & Supriatna, 1999).

Tabel 1. Kandungan Gizi *Nata de Soya* dan Air Limbah Tahu dalam 100 gr

Zat Gizi (satuan)	<i>Nata de Soya</i>	Air Limbah Tahu
Karbohidrat (g)	20	2
Protein (g)	2,35	1,75
Lemak (g)	1,68	1,25
Serat kasar (g)	3,2	0,001
Kalsium (mg)	4,6	4,5

(Badan Litbang Pertanian, 2013)

Dari data pada tabel 4.1, produksi *nata de soya* merupakan salah satu peluang yang sangat menjanjikan, baik dari segi ekonomis, mampu meningkatkan pendapatan masyarakat, sehingga bisa digunakan sebagai hasil sampingan selain tahu. Dengan pemanfaatan limbah ini diharapkan masyarakat dapat meningkat

menjadi masyarakat yang mandiri. Selain limbah cair, olahan tahu juga menghasilkan limbah padat. Hasil observasi memperlihatkan bahwa limbah padat ini telah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar. Banyak masyarakat yang disekitar produsen tahu yang memiliki ternak. Jadi limbah tahu yang padat dimanfaatkan menjadi pakan ternak. Dengan demikian, pemanfaatan limbah baik cair maupun padat dapat mengurangi polusi yang dihasilkan.

Dari segi pemasaran, penerapan sociopreneur yang dilakukan oleh para produsen tahu sangat menguntungkan, baik dari segi finansial maupun non finansial. Dari segi finansial, bahan baku yang digunakan menjadi lebih efektif dan efisien. Hal ini terlihat dengan sedikitnya sisa baku yang terbuang menjadi limbah. Sedangkan dari non profit, produsen akan mendapat kepercayaan yang lebih dari para pelanggan. Karena pelanggan dan masyarakat sekitar sangat senang dengan sedikitnya pencemaran di lingkungan mereka, dan pelanggan juga yakin bahwa tahu hasil olahan dari Gunung Sulah benar-benar higienis.

Beberapa hal yang telah dilakukan oleh produsen tahu diatas sesuai dengan apa yang dikatakan oleh Felicio, dkk (2013) yang menyatakan bahwa *social entrepreneurship (sociopreneur)* adalah sebuah proses yang bertujuan menciptakan nilai sosial dengan cara menemukan solusi terhadap masalah-masalah sosial melalui inovasi yang melibatkan kombinasi sumber daya, peluang, dan kebutuhan sosial. Di industri tahu ini para produsen telah berusaha untuk menemukan solusi atas limbah yang dihasilkan. Hasil olahan limbah tersebut merupakan suatu inovasi yang melihat manfaat, peluang maupun kebutuhan sosial,

sehingga dapat merubah limbah menjadi sebuah barang yang bernilai ekonomis. Sehingga dapat dikatakan industri tahu di Kelurahan Ganjaragung telah memenuhi konsep sebagai *Socioenterpreneur*.

Berdasarkan hasil observasi, selain keuntungan yang telah dijelaskan, di lapangan juga diketahui kendala yang dihadapi oleh para produsen tahu yaitu tidak semua produsen tahu menyadari akibat dari limbah yang dihasilkan dalam proses pembuatan tahu, untuk meningkatkan produktivitas peralatan masih sangat terbatas, alat yang digunakan masih tradisional. Dalam proses produksi nata de soya belum memiliki penataan dan *layout* peralatan yang baik. Hal ini dikarenakan para produsen hanya berfokus pada pembuatan tahu. Dan salah satu penghambat pelaksanaan Sociopreneur dalam pengolahan limbah tahu ini yaitu proses pemasaran. Karena masyarakat kurang tertarik dengan nata de soya.

KESIMPULAN

Sentra industri tahu Kelurahan Ganjaragung Metro telah menerapkan prinsip Sociopreneur.

Hal ini terlihat dari:

1. Produsen tahu telah mempekerjakan masyarakat sekitar dalam memproduksi tahu, sehingga membantu perekonomian masyarakat sekitar.
2. Limbah cair yang dihasilkan oleh sentra tahu telah diolah menjadi *Nata De Soya* sehingga limbah mampu diminamisir dan polusi udara pun semakin sedikit, sehingga produsen tahu mendapat kepercayaan dari masyarakat dan pelanggan.
3. Limbah padat yang dihasilkan oleh sentra tahu

- telah dimanfaatkan menjadi pakan ternak.
4. Masih banyak olahan limbah tahu yang belum diketahui oleh masyarakat. Sehingga perlu diberikan pengetahuan tentang pengolahan limbah tahu menjadi suatu produk yang bernilai ekonomi.

DAFTAR PUSTAKA

(Badan Litbang Pertanian, <http://www.litbang.pertanian.go.id/berita/one/1351/>, 2013)

Basrah, Enie dan Supriatna, 1999, Pembuatan Nata de Soya. Buletin Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Vol.1 No.1 hal 55-57

Cevilla, Cavelo dkk. 1993. Pengantar Metode penelitian. Jakarta. UI

Choi, Nia dan Majumdar, Satyajid, 2013. Social Entrepreneurship as an essentially contested concept: Opening a New Avenue for Systematic Future Research. Journal of Business Venture. Volume 29. Issue 3, pages 363-376. <https://doi.org/10.1016/j.jbusvent.2013.05.001>

Felicio, Martina Goncalves, dan Conceicao Goncalves, 2013. Social value and Organizational performance in Non-Profit Social organization: Social Entrepreneurship. Leadership and Socioeconomic Context Effect, journal of Business research. 2139-2146. <https://doi.org/j.jbusres.2013.02.040>

Kao, R.W.Y. 1993. Defining Entrepreneurship: past, Present, and Creativity and Innovation Management,2(1), 1-20

Martin, J.S dan Milorad Novicevic. 2010. Social Entrepreneurship Among Kenyan farmers: A Case Example of Acculturation Challenges and Program Successes. International Journal of intercultural Relation 34, 482-492

Moleong, L.J. 2006. Metode Penelitian Kualitatif, Bandung: Remaja Rosdakarya

Spradley, James P. 1997. Metode Etnografi. Terjemahan oleh Misbah Yulfa Elisabeth. Jogjakarta: Tiara Wacana Yogya

Sugiyono. 2014. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta