

**DESKRIPSI INDUSTRI TEMPE DI KELURAHAN JAGABAYA II
KECAMATAN WAY HALIM KOTA BANDAR LAMPUNG**

(JURNAL)

Oleh

AYU GITA APRILIA



**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2019**

Deskripsi Industri Tempe Di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung

Ayu Gita Aprilia¹, Trisnaningsih², Edy Haryono³

FKIP Universitas Lampung, Jl. Prof Dr Soemantri Brojonegoro No. 1 Bandar Lampung
*email : ayugitaaprilial17@gmail.com. Telp : +6281994909883

Received: Oct, 17th 2019 Accept: Oct, 17th 2019 Online Published : Oct, 17th 2019

This study aims to describe: (1) the availability of raw materials, (2) the amount of capital used, (3) the origin of the workforce, (4) the origin of the fuel, (5) transportation marketing and (6) marketing of tempe products. The research method uses a descriptive survey. Data collection by observation, documentation and questionnaire. Data analysis uses percentages. The results of the study: (1) The availability of raw materials derived from imports and the acquisition of raw materials through the market 22 respondents (62.86%) and suppliers 13 respondents (37.14%). (2) The amount of capital used is the majority of small capital (<Rp. 889,602,9). (3) origin of work from family. (4) The origin of fuel from within the Way Halim District and the type of fuel used is fuel wood with a percentage of 62.86% or 22 respondents. (5) Marketing transportation mostly uses motorcycle. (6) Most of the marketing of tempe results is sold in the market and customers who come.

Keywords: description, tempe industry, industrial geography.

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan: (1) ketersediaan bahan mentah, (2) jumlah modal yang digunakan, (3) asal tenaga kerja, (4) asal bahan bakar, (5) transportasi pemasaran dan (6) pemasaran hasil tempe. Metode penelitian menggunakan survei deskriptif. Pengumpulan data dengan observasi, dokumentasi dan kuesioner. Analisis data menggunakan persentase. Hasil penelitian: (1) Ketersediaan bahan mentah berasal dari impor dan perolehan bahan mentah melalui pasar 22 responden (62,86%) dan pemasok 13 responden (37,14%). (2) Jumlah modal yang digunakan mayoritas modal kecil (\leq Rp. 889.602,9). (3) asal tenaga kerja dari keluarga. (4) Asal bahan bakar dari dalam Kecamatan Way Halim dan jenis bahan bakar yang digunakan adalah kayu bakar dengan persentase 62,86% atau 22 responden. (5) Transportasi pemasaran sebagian besar menggunakan sepeda motor. (6) Pemasaran hasil tempe sebagian besar dengan cara dijual dipasar dan pelanggan yang datang.

Kata kunci: deskripsi, industri tempe, geografi industri.

Keterangan :

¹ Mahasiswa Pendidikan Geografi

² Dosen Pembimbing 1

³ Dosen Pembimbing 2

PENDAHULUAN

Industri merupakan serangkaian kegiatan ekonomi yang mengolah bahan-bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi dan atau jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi penggunaannya, yang bertujuan untuk pemenuhan kebutuhan hidup masyarakat (Kartasapoetra, 1987:6). Pada dasarnya pembangunan industri bukan hanya bertujuan untuk mempercepat terciptanya struktur ekonomi yang lebih seimbang, tetapi juga bertujuan untuk memperluas kesempatan kerja bagi masyarakat. Kegiatan industri merupakan kegiatan perekonomian yang mesti di bangun diharapkan dengan adanya pembangunan industri maka masyarakat tidak hanya tergantung pada sektor pertanian, mengingat semakin sempitnya lahan pertanian yang ada dan tidak diimbangnya dengan penambahan jumlah penduduk yang semakin bertambah, hal ini dapat mengakibatkan semakin banyaknya jumlah pengangguran, maka pembangunan suatu industri merupakan salah satu penyediaan lapangan pekerjaan.

Di Indonesia terdapat beberapa jenis industri, baik dari industri skala besar sampai industri rumah tangga. Salah satunya adalah industri rumah tangga yaitu industri tempe. Hampir seluruh masyarakat Indonesia mengenal dan mengkonsumsi tempe baik di daerah pedesaan maupun daerah perkotaan. Pada saat ini tempe tidak hanya dijual di pasar-pasar tradisional di pedesaan, namun telah dijual diseluruh pasar-pasar di kota besar di Indonesia. Tempe merupakan makanan yang tidak tahan lama oleh sebab itu

kebanyakan industri tempe didirikan dekat dengan tempat pemasaran.

Berdasarkan data keadaan penduduk di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim memiliki jumlah penduduk 12.482 jiwa dengan 3.730 kepala keluarga. Masyarakat di Kelurahan Jagabaya II memiliki mata pencaharian yang bermacam-macam untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Salah satu jenis mata pencaharian masyarakatnya adalah pengusaha industri tempe. Tempat perkembangan dan pertumbuhan industri tempe di Kota Bandar Lampung adalah Kelurahan Jagabaya II yang terletak di Kecamatan Way Halim, yang terbagi dalam 3 lingkungan dan 32 RT, industri tempe ini terdapat di Lingkungan II RT 1. Jumlah industri tempe yang terdapat di Kelurahan Jagabaya II sebanyak 35 Pengusaha.

Modal dalam berdirinya suatu industri merupakan syarat yang harus dipenuhi, agar industri dapat berjalan lancar diperlukan modal yang cukup. Modal diperlukan sejak awal industri dimulai dan dipergunakan untuk membeli bahan keperluan industri, selain itu modal dapat berupa bangunan dan peralatan yang digunakan untuk tempat pengolahan tempe, namun terkadang para pengusaha mengalami kekurangan modal untuk proses produksi. Berdasarkan hasil pra survey lapangan diketahui beberapa pengusaha tempe di Kelurahan Jagabaya II mendapatkan modal usahanya dari uang pribadi atau modal sendiri, akan tetapi ada beberapa pengusaha tempe yang meminjam uang ke bank untuk tambahan modal mereka dalam pengembangan usaha tempennya.

Modal dalam membuat tempe seringkali berubah ubah, karena harga dari bahan mentah yakni kedelai kerap kali mengalami kenaikan harga.

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mendeskripsikan ketersediaan bahan mentah di pasaran dalam memenuhi keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
2. Mendeskripsikan jumlah modal yang digunakan dalam memenuhi keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
3. Mendeskripsikan tenaga kerja yang bekerja pada industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
4. Mendeskripsikan bahan bakar dalam memenuhi keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
5. Mendeskripsikan transportasi pada industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
6. mendeskripsikan pemasaran hasil produksi pada industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif kualitatif. Metode deskriptif dalam penelitian

ini adalah suatu metode yang digunakan untuk melaporkan keadaan objek atau subjek yang diteliti. Dalam penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II, Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2018.

Populasi dan Sampel Penelitian

Menurut Suharsimi Arikunto (2010:173) populasi adalah keseluruhan objek penelitian. Dalam penelitian ini yang dijadikan pertimbangan yaitu banyaknya jumlah pengusaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung yang berjumlah 35 pengusaha. Penelitian ini yang menjadi populasi adalah seluruh pengusaha industri tempe, jumlah pengusaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II terdapat 35 pengusaha. Menurut Arikunto (2010: 104) jika populasi kurang dari 100 maka digunakan rumus $N = n$ yang artinya populasi adalah sampel. Merujuk pada penjelasan di atas maka diputuskan bahwa sampel dalam penelitian ini adalah keseluruhan populasi tersebut yang artinya jumlah sampelnya sebanyak 35.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu:

1. Teknik Observasi.

Menurut Sugiyono (2012:145) observasi adalah teknik pengumpulan data yang berkenaan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-

gejala alam. Teknik observasi digunakan untuk memperoleh data primer berupa lokasi industri, peralatan industri, kondisi dan kegiatan serta berbagai sarana dan prasarana yang digunakan dalam industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung

2. Teknik Dokumentasi.

Dokumentasi merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan peneliti kualitatif untuk mendapatkan gambaran dari sudut pandang subjek melalui suatu media tertulis dan dokumen lainnya yang ditulis atau dibuat langsung oleh subjek yang bersangkutan (Herdiansyah, 2010: 143). Teknik dokumentasi digunakan untuk mendapatkan data sekunder, berupa catatan atau arsip-arsip dari kantor Kelurahan Jagabaya II yaitu data luas wilayah, jumlah penduduk dan jenis mata pencaharian.

3. Teknik kuesioner

Teknik kuesioner ini ditujukan kepada pengusaha industri tempe di Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung untuk mendapatkan data bersifat primer berupa informasi yang didapat di lapangan tentang faktor pendukung berlangsungnya industri tempe antara lain modal yang digunakan, bahan baku, bahan bakar, tenaga kerja, transportasi dan pemasaran hasil industrii tempe.

Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2012:244):

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi

dengan cara mengorganisasikan data dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri dan orang lain.

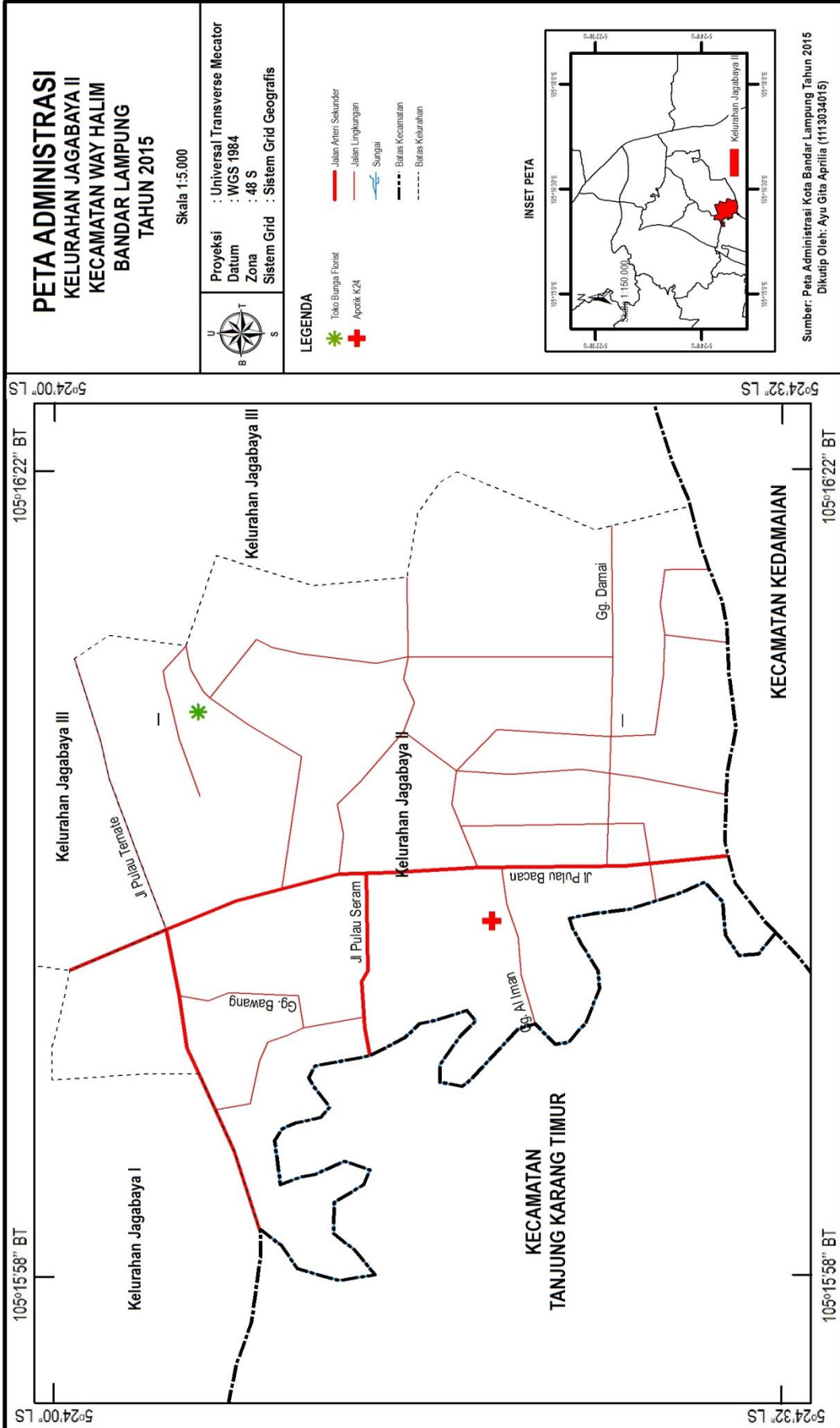
Penelitian ini akan menggunakan analisis data deskriptif dengan menggunakan analisa tabel dalam bentuk persentase. Berdasarkan data yang diperoleh, diklasifikasikan dan dipersentasekan untuk memberikan pengertian dari data dalam tabel yang disajikan dan selanjutnya disusun dan dianalisis sebagai laporan hasil penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelurahan Jagabaya II adalah kelurahan yang berada di Kecamatan Way Halim, Kota Bandar Lampung, Provinsi Lampung. Kelurahan Jagabaya II mempunyai luas wilayah 104 Ha dengan ketinggian rata-rata dari permukaan laut adalah 115 m.

Secara Astronomis berada di 105°15'58" BT - 105°16'22" BT dan 5°24'005" LS - 5°24'32" LS. Letak Administratif adalah letak suatu daerah yang menunjukkan daerah tersebut terhadap pembagian wilayah administratif pemerintah. Adapun letak administratif Kelurahan Jagabaya II adalah sebagai berikut:

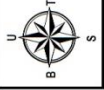
1. Utara : Kelurahan Jagabaya III dan Kelurahan Jagabaya I
 2. Selatan : Kecamatan Kedamaian
 3. Barat : Kecamatan Tanjung Karang Timur
 4. Timur : Kelurahan Jagabaya III.
- (Monografi Kelurahan Jagabaya II, 2017: 4)



PETA ADMINISTRASI
KELURAHAN JAGABAYA II
KECAMATAN WAY HALIM
BANDAR LAMPUNG
TAHUN 2015

Skala 1:5.000

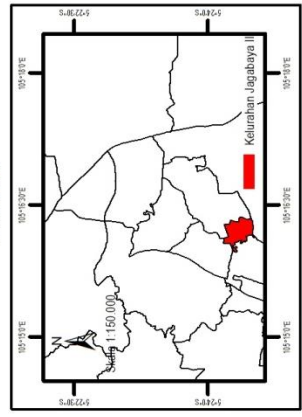
Proyeksi : Universal Transverse Mercator
 Datum : WGS 1984
 Zona : 48 S
 Sistem Grid : Sistem Grid Geografis



LEGENDA

- Toko Bunga Fibrest
- Apotik K24
- Jalan Arteri Sekunder
- Jalan Lingkungan
- Sungai
- Batas Kecamatan
- Batas Kelurahan

INSET PETA



Sumber: Peta Administrasi Kota Bandar Lampung Tahun 2015
 Dikutip Oleh: Ayu Gita Aprilia (1113034015)

1. Deskripsi Industri Tempe di Kelurahan Jagabaya II

Asal Bahan Mentah

Bahan mentah dalam penelitian ini adalah bahan mentah yang diperoleh pengusaha tempe untuk proses produksi tempe di Kelurahan Jagabaya II. Menurut Mulyadi (2001: 64) bahan mentah merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi.

Berdasarkan hasil peneltian, dapat diketahui seluruh pengusaha tempe yakni 35 pengusaha memperoleh bahan mentah berasal dari pemasok dan penjual atau penyedia. Menurut pengusaha tempe yang telah diwawancari kedelai yang didapatkan dari pemasok atau penjual tersebut merupakan kedelai impor yang berasal dari Amerika Serikat. Asal bahan mentah yakni kedelai yang berasal dari impor paling diminati dibandingkan dengan yang lokal. Pemilihan asal bahan mentah paling banyak menggunakan kedelai impor karena berbagai alasan. Beberapa alasan yang diketahui berdasarkan hasil penelitian menurut beberapa responden yakni segi kualitas dan

harga kedelai impor lebih menguntungkan kepada industri dibandingkan dengan kedelai lokal.

Berdasarkan hasil peneltian dapat diketahui seluruh pengusaha tempe di Kelurahan Jagabaya II yang berjumlah 35 orang atau 100% membeli bahan mentah berasal dari pemasok. Pemasok kedelai dalam penelitian ini berjumlah 3 pemasok yang masing-masing berasal dari Kecamatan Way Halim. Pembelian bahan mentah berupa kedelai oleh pengusaha tempe dari pemasok dengan dilakukan dengan cara diantarkan langsung kelokasi industri tempe.

Modal Produksi

Modal merupakan komponen penting yang menunjang jalannya usaha. Modal yang dimaksud dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha tempe untuk membeli bahan mentah, kayu bakar, biaya transportasi, pembelian bahan bakar dan pemasaran. Berdasarkan hasil penelitian, maka asal modal yang digunakan oleh pengusaha tempe di Kelurahan Jagabaya II didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Asal Modal yang Digunakan Pengusaha Tempe untuk Kegiatan Produksi di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018

No	Asal Modal	Jumlah	Persen (%)
1	Sendiri	31	88,57
2	Pinjaman	4	11,43
Total		35	100,00

Sumber: Hasil Penelitian Tahun 2018

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa sebagian besar pengusaha tempe mendapatkan modal usahanya dari milik pribadi dengan jumlah sebanyak 31 responden atau 88,57 % dari keseluruhan responden. Pengusaha tempe yang mendapatkan modal usaha dari pinjaman diketahui sebanyak 4 responden atau 11,43 %.

Kategori modal digunakan pengusaha tempe di Kelurahan Jagabaya II didapatkan melalui perhitungan jumlah rata-rata modal keseluruhan responden. Adapun modal rata-rata seluruh pengusaha tempe di Kelurahan Jagabaya II yakni Rp 889.602,9.

Tabel 2. Jumlah Modal yang Digunakan Pengusaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018

No	Jumlah Modal	Jumlah	Persen
1	Modal Besar (\geq Rp 889.602,9)	13	37,14
2	Modal Kecil (<Rp 889.602,9)	22	62,86
Total		35	100,00

Sumber: Hasil Penelitian Tahun 2018

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui sebanyak 13 pengusaha tempe atau 37,14 % menggunakan modal yang besar (\geq Rp 889.602,9) untuk satu kali produksi tempe. Sebanyak 22 pengusaha tempe atau 62,86% menggunakan modal kecil yakni <Rp 889.602,9 untuk satu kali produksi. Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa mayoritas atau sebagian besar pengusaha tempe menggunakan modal kecil Rp <Rp 889.602,9 dalam satu kali produksi.

Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja yang dimaksud di sini adalah banyaknya pekerja

yang dimiliki oleh setiap pengusaha tempe, baik pekerja yang diberi upah maupun tidak seperti anggota keluarga yang ikut serta dalam pembuatan tempe dalam hal ini tidak termasuk pengusaha tempe. Industri tempe ada tenaga kerja yang berasal dari anggota keluarga dan ada yang bukan dari anggota keluarga atau orang lain. Berikut adalah tabel mengenai jumlah tenaga kerja yang dimiliki pengusaha tempe baik yang termasuk anggota keluarga maupun bukan dari anggota keluarga atau orang lain.:

Tabel 3. Jumlah Pengusaha Tempe Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018

No	Jumlah Tenaga Kerja	Jumlah	Persen
1	1-4 (Industri Rumah Tangga)	31	88,57
2	>5-19 (Industri kecil)	4	11,43
Total		35	100,00

Sumber: Hasil Penelitian Tahun 2018.

Dari Tabel 3, dapat diketahui sebanyak 31 responden atau 88,57%

pengusaha tempe yang unit usahanya hanya dibantu oleh 1-4 orang tenaga

kerja baik berasal dari keluarga maupun orang lain atau bukan keluarganya. Menurut BPS (2004: 11) penggolongan industri berdasarkan tenaga kerja yang dimiliki yaitu:

- a. Industri besar memiliki tenaga kerja 100 orang atau lebih.
- b. Industri sedang memiliki tenaga kerja 20-99 orang.
- c. Industri kecil memiliki tenaga kerja 5-19 orang.
- d. Industri rumah tangga memiliki tenaga kerja 1-4 orang.

Berdasarkan pendapat tersebut diketahui bahwa industri tempe di

Kelurahan Jagabaya II adalah usaha yang dikelola oleh rumah tangga karena hanya dikerjakan oleh 1-5 tenaga kerja termasuk tenaga kerja yang berasal dari lokasi industri dan tenaga kerja bukan berasal dari lokasi industri. Jumlah tenaga kerja yang dimiliki setiap pengrajin berbeda-beda, hal ini disesuaikan dengan banyaknya tempe yang diproduksi. Semakin banyak tempe yang diproduksi maka akan semakin banyak juga tenaga kerja yang dibutuhkan. Berikut data jumlah tenaga kerja yang dimiliki oleh pengusaha tempe berdasarkan jenis kelamin di Kelurahan Jagabaya II.

Tabel 4. Jumlah Tenaga Kerja yang Dimiliki Pengusaha Tempe Berdasarkan Jenis Kelamin di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018

No	Jenis Industri	Jenis Kelamin				Jumlah	Persen
		Pria	Persen	Wanita	Persen		
1	1-4 (Industri rumah tangga)	38	73,08	33	82,50	71	77,17
2	>5-19 (Industri kecil)	14	26,92	7	17,50	21	22,83
Total		52	100,00	40	100,00	92	100,00

Sumber: Hasil Penelitian Tahun 2018

Berdasarkan Tabel 4, dapat diketahui bahwa tenaga kerja yang paling banyak dimiliki oleh pengusaha tempe di Kelurahan Jagabaya II adalah laki-laki dengan jumlah sebesar 52 orang. Sedangkan jumlah pekerja wanita hanya sebesar 40 orang. Selain daripada jumlah tenaga kerja berikut disajikan berupa data asal tenaga kerja yang dimiliki oleh

pengusaha tempe di Kelurahan Jagabaya II.

Bahan Bakar

Bahan bakar yang dimaksud di sini adalah asal mendapatkan bahan bakar dan juga jenis bahan bakar dalam memproduksi tempe. Berikut adalah tabel mengenai asal bahan bakar bagi pengusaha tempe di Kelurahan Jagabaya II..

Tabel 5. Asal Bahan Bakar Pengusaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018

No	Asal Bahan Bakar	Jumlah	Persen
1	Dalam Daerah Kecamatan Way Halim	32	91,43
2	Luar Daerah Kecamatan Way Halim	3	8,57
Total		35	100,00

Sumber: Hasil Penelitian Tahun 2018

Berdasarkan hasil wawancara terhadap responden bahwa mayoritas

91,43 % responden mendapatkan bahan bakar dari daerah sekitar

industri. Bahan bakar tersebut berasal dari kebun dan pedagang di Pasar Tugu dengan jarak sekitar 2-8 km dari daerah industri. Sedangkan sebanyak 3 responden atau 8,57 % mendapatkan bahan bakar dari luar daerah sekitar Kecamatan Way Halim. Hal ini dikarenakan jenis bahan bakar yang mereka gunakan

berbeda dengan kebanyakan pengusaha tempe lainnya. Selain data asal bahan bakar yang diperoleh pengusaha tempe, berikut disajikan data mengenai jenis bahan bakar yang digunakan untuk proses produksi tempe di Kelurahan Jagabaya II.

..

Tabel 6. Jenis Bahan Bakar Pengusaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018

No	Jenis Bahan Bakar	Jumlah	Persen
1	Kayu	22	62,86
2	Batok Kelapa	8	22,86
3	Arang	3	8,57
4	Elpiji	2	5,71
Total		35	100,00

Sumber: Hasil Penelitian Tahun 2018.

Berdasarkan Tabel 6 dapat diketahui bahwa banyak responden yang menggunakan jenis bahan bakar berupa kayu dengan jumlah responden sebanyak 22 orang atau 57,14 %. Alasan beberapa pengusaha menggunakan kayu bakar adalah ketersediaan kayu bakar dari kelurahan yang melimpah sehingga permintaan kayu bakar dapat segera terpenuhi, selain itu pengusaha tempe memang sudah berlangganan dengan pedagang kayu bakar dari kelurahan tersebut dan merasa sesuai dengan permintaan. Jenis kayu yang biasa digunakan adalah kayu randu dan kayu dadak karena kayu jenis ini lebih tahan lama jika dibakar, lebih keras dan ukurannya juga sedang

sehingga tidak perlu membelah kayu bakarnya lagi.

Sarana Transportasi

Transportasi sangat penting perannya bagi suatu usaha karena transportasi yang selalu tersedia akan mendukung dalam kelancaran suatu usaha. Dalam penelitian ini sarana transportasi yang berkaitan dengan usaha industri tempe adalah jenis transportasi dan kemudahan transportasi yang diperlukan untuk pengiriman hasil produksi tempe. Berikut adalah tabel mengenai kemudahan alat transportasi pada industri tempe di Kelurahan Jagabaya II.

Tabel 7. Jenis Transportasi Pengusaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018

No	Jenis Transportasi	Jumlah	Persen
1	Sepeda Motor	31	88,57
2	Mobil <i>Pick Up</i>	4	11,43
Total		35	100,00

Sumber: Hasil Penelitian Tahun 2018

Berdasarkan Tabel 7 dapat diketahui mayoritas sebanyak 31 responden atau 94,29 % mendistribusikan hasil tempunya menggunakan jenis transportasi sepeda motor. Sedangkan sebanyak 2 responden atau 5,71 % mendistribusikan hasil industri tempe menggunakan mobil *pick up*. Responden yang mendistribusikan hasil industri tempe dengan menggunakan mobil *pick up* yakni bapak Tukiran, Karjan, Jumari dan Haron. Mayoritas pengusaha tempe menggunakan sepeda motor dengan berbagai alasan. Alasan utama adalah karena dengan menggunakan sepeda motor dapat menekan biaya transportasi karena tidak banyak membutuhkan banyak bahan bakar kendaraan dibandingkan dengan menggunakan mobil dan juga hasil produksi yang di hasilnya tidak begitu banyak dan pemasaran yang dilakukan hanya di sekitar wilayah Jagabaya II.

Pemasaran

Pemasaran merupakan kegiatan akhir dalam suatu produksi, yaitu menjual hasil produksi dari produsen ke konsumen, seperti pendapat Sumarni dan Jhon Soeprihanto (1993:217) pemasaran adalah sistem keseluruhan dari kegiatan-kegiatan bisnis yang ditunjukkan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa yang memuaskan kebutuhan pembeli. Pemasaran yang dimaksud dalam penelitian ini adalah cara pemasaran dan daerah pemasaran pengusaha tempe dalam memasarkan hasil produksinya dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan yang sebanyak-banyaknya dan dalam upaya mempertahankan kontinuitas kegiatan produksi.

Tabel 8. Cara Pemasaran Pengusaha Tempe di Kelurahan Jagabaya II Tahun 2018

No	Cara Pemasaran	Jumlah	Persen
1	Jual di Pasar	26	74,29
2	Jual di Warung	7	20,00
3	Pelanggan yang datang	2	5,71
Total		35	100,00

Sumber: Hasil Penelitian Tahun 2018

Berdasarkan Tabel 8 dapat diketahui cara pemasaran yang dilakukan pengusaha tempe mayoritas dilakukan menjual di pasar-pasar terdekat dengan jumlah responden 26 atau 74,29%. Pemasaran yang dilakukan oleh pengusaha tempe yang terdekat adalah Pasar Tugu, Pasar Way Halim, dan Pasar Tempel. Sedangkan pemasaran industri tempe yang jauh dari Kecamatan Way Halim diantaranya yakni Pasar Jati Agung, Jatimulyo, Pasar Way Kandis

dan Pasar Cimeng. Pemasaran hasil produksi tempe lainnya oleh responden dengan cara menjualnya di warung dengan jumlah 7 responden atau 20 % dan responden memasarkan dengan cara pelanggan yang datang sebanyak 2 responden atau 5,71 %. Selain cara pemasaran, berikut disajikan data berupa daerah pemasaran hasil produksi tempe.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Ketersediaan bahan mentah menjadi faktor pendukung keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II, karena bahan mentah selalu tersedia dan mudah diperoleh dari agen pemasok.
2. Jumlah modal yang digunakan dalam memenuhi keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II mayoritas berkisar Rp >750.000 - 1.000.000 dengan jumlah 19 responden (54,29%). Modal yang digunakan didapatkan melalui modal sendiri atau pribadi.
3. Tenaga kerja menjadi faktor pendukung keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II karena tenaga kerja mayoritas bersasal dari dalam lokasi industri sebanyak 30 responden (85,71%).
4. Bahan bakar menjadi faktor pendukung keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II, karena bahan bakar seperti kayu bakar, elpiji, arang dan listrik selalu tersedia dan mudah didapatkan dari dalam daerah Kecamatan Way Halim.
5. Transportasi menjadi faktor pendukung keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II karena transportasi digunakan untuk membeli bahan baku dan pemasaran hasil produksi. Jenis transportasi yang paling banyak digunakan adalah sepeda motor dengan jumlah responden sebanyak 31 (88,57%).

6. Pemasaran menjadi faktor pendukung keberlangsungan industri tempe di Kelurahan Jagabaya II karena hasil pemasaran industri tempe lancar.

B. Saran

1. Untuk pengusaha industri tempe khususnya di Kelurahan Jagabaya II kedepannya harus lebih memperhatikan dalam melakukan perhitungan biaya produksi, misalnya lebih berhati-hati dan teliti dalam memasukkan biaya-biaya pada perhitungan harga pokok produksi. Karena kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi, bisa berpengaruh pada harga jual produk, sedangkan harga jual menentukan pendapatan.
2. Bagi pengusaha industri tempe harus mempertahankan kualitas dari produknya, home industri tempe sebaiknya juga memperhatikan masalah penetapan harga, agar konsumen tetap tertarik untuk membeli produk yang dipasarkan.
3. Untuk penelitian selanjutnya, hendaknya lebih memasukkan aspek biaya-biaya yang lebih banyak. Karena semakin banyaknya aspek pembiayaan yang diperhitungkan, maka hasil perhitungan harga pokok produksinya semakin tepat

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik. (2008). *Bandar Lampung Dalam Angka*. Bandar Lampung: BPS Provinsi Lampung.
- Herdiansyah, Haris. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif untuk Ilmu-ilmu Sosial*. Jakarta: Salemba Humanika.
- Kartasapoetra. (1987). *Pembentukan Perusahaan Industri*. Jakarta: Bina Aksara.
- Mulyadi. (2001). *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat, dan Rekayasa*. Edisi 3. Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarni dan Soeprihanto. (1998). *Pengantar Bisnis (Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan)*. Edisi Kelima. Yogyakarta: Penerbit Liberty.