

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI INDUSTRI TEMPE BERMESIN DI USAHA TEMPE PAK SAYEKTI, KELURAHAN LAMPER TENGAH, KOTA SEMARANG

Dwi Handy Firmansyah, Amin Yusuf

Pendidikan Luar Sekolah, Fakultas Ilmu Pendidikan dan Psikologi, Universitas Negeri Semarang

ARTICLE INFO

Article history:

Received Juli 2025

Revised Juli 2025

Accepted Juli 2025

Available online Juli 2025

Email:

handysos100@students.unnes.ac.id



This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

Copyright © 2025 by Author. Published by Universitas Pendidikan Ganesha.

Abstrak

Penelitian ini membahas tentang pemberdayaan masyarakat yang dilakukan oleh Usaha Tempe Pak Sayekti di Kelurahan Lamper Tengah, Kota Semarang, dengan pemanfaatan mesin pemisah kulit kedelai. Fokus penelitian adalah prinsip-prinsip pemberdayaan masyarakat, meliputi kesetaraan, partisipasi, kemandirian, dan keberlanjutan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap pengusaha tempe, pekerja, dan reseller. Hasil menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat dilakukan secara informal dan terbuka oleh Pak Sayekti kepada masyarakat yang ingin belajar dan bekerja. Bentuk pemberdayaan meliputi pelatihan langsung, pembukaan peluang kerja, dan dukungan usaha secara bertahap. Masyarakat mendapatkan peningkatan keterampilan dan penghasilan, serta peluang membuka usaha sendiri. Penelitian ini merekomendasikan perlunya pelatihan terstruktur dan wadah komunitas untuk mendukung keberlanjutan program pemberdayaan.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Industri Tempe, Mesin Pemisah Kedelai, Home Industry.

Abstract

This research discusses community empowerment efforts carried out by the tempe home industry led by Pak Sayekti in Lamper Tengah Subdistrict, Semarang City, utilizing a soybean skin separator machine. The focus is on the principles of community empowerment, namely equality, participation, independence, and sustainability. The study employed a descriptive qualitative approach with data collected through observation, interviews, and documentation involving tempe entrepreneurs, workers, and resellers. The results showed that empowerment is carried out informally and openly by Pak Sayekti for community members who wish to learn and work. Empowerment includes hands-on training, job opportunities, and progressive business support. Communities benefit from increased skills, income, and the opportunity to start their own businesses. The study recommends structured training programs and community-based support systems to ensure sustainability.

Keywords: Community Empowerment, Tempe Industry, Soybean Skin Separator Machine, Home Industry.

Pendahuluan

Peningkatan kualitas sumber daya manusia menjadi tantangan utama dalam mengatasi pengangguran di era globalisasi. Di tengah persaingan kerja yang ketat, masyarakat usia produktif yang tidak memiliki keterampilan dan akses kerja yang memadai sering kali terpinggirkan dari dunia industri formal. Salah satu alternatif solusi adalah pemberdayaan masyarakat melalui industri rumahan berbasis potensi lokal, seperti industri tempe.

Kelurahan Lamper Tengah di Kota Semarang merupakan wilayah dengan dominasi masyarakat pekerja informal dan wiraswasta. Usaha Tempe Pak Sayekti, yang telah berdiri sejak tahun 1990, menjadi salah satu pelaku industri tempe yang memberdayakan masyarakat sekitar. Usaha ini tidak hanya menciptakan lapangan kerja bagi warga sekitar, tetapi juga mendorong partisipasi masyarakat untuk menjadi reseller atau bahkan membuka usaha sendiri.

Pemberdayaan masyarakat dalam konteks ini mengacu pada peningkatan kapasitas individu dan kelompok melalui proses belajar, pelatihan, dan praktik kerja langsung. Mesin pemisah kulit kedelai yang digunakan oleh Pak Sayekti menjadi salah satu bentuk inovasi teknologi yang mempercepat proses produksi dan membuka peluang pembelajaran bagi masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses, strategi, dan kendala pemberdayaan masyarakat di Usaha Tempe Pak Sayekti serta dampak yang ditimbulkan terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakat sekitar.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Subjek penelitian terdiri atas pengusaha tempe (Pak Sayekti), para pekerja produksi, dan reseller dari masyarakat sekitar. Lokasi penelitian adalah Usaha Tempe Pak Sayekti di Kelurahan Lamper Tengah, Kota Semarang.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi kegiatan produksi dan distribusi tempe, wawancara mendalam dengan partisipan, serta dokumentasi visual dan arsip. Keabsahan data diuji menggunakan triangulasi teknik (observasi, wawancara, dokumentasi) dan triangulasi sumber (pengusaha, pekerja, reseller).

Data dianalisis melalui tahap reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan secara tematik berdasarkan prinsip pemberdayaan masyarakat: kesetaraan, partisipasi, kemandirian, dan keberlanjutan.

Hasil dan Pembahasan

1. Proses Pemberdayaan Masyarakat

Usaha Tempe Pak Sayekti membuka akses seluas-luasnya kepada masyarakat yang ingin belajar memproduksi tempe, baik sebagai karyawan produksi maupun reseller. Proses pembelajaran dilakukan secara langsung dan praktik lapangan, tanpa pelatihan formal. Masyarakat dilatih mengoperasikan mesin pemisah kulit kedelai, memahami proses fermentasi, serta distribusi produk.

Pekerja dan reseller berasal dari masyarakat sekitar yang awalnya tidak memiliki pekerjaan tetap. Mereka dilibatkan dalam kegiatan produksi, pengemasan, pengiriman, hingga pemasaran produk. Dalam proses ini, masyarakat memperoleh keterampilan baru dan pendapatan tambahan.

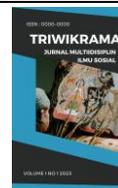
2. Strategi Pemberdayaan yang Diterapkan

Strategi yang diterapkan bersifat informal dan berbasis kedekatan personal. Pak Sayekti menggunakan pendekatan orang ke orang, membina relasi kepercayaan, dan memberikan ruang bagi masyarakat untuk berkembang. Tidak ada seleksi ketat atau syarat khusus bagi masyarakat yang ingin bekerja atau menjadi mitra usaha.

Keterbukaan dan fleksibilitas dalam strategi ini menjadi faktor keberhasilan karena menyesuaikan dengan kondisi sosial ekonomi masyarakat. Selain itu, strategi ini menciptakan rasa memiliki terhadap usaha, mendorong loyalitas dan tanggung jawab dari masyarakat yang diberdayakan.

3. Kendala dalam Proses Pemberdayaan

Kendala utama adalah belum adanya wadah resmi atau komunitas pelatihan yang dapat menjamin keberlanjutan program. Selain itu, kurangnya kesadaran diri dan inisiatif dari sebagian masyarakat menjadi hambatan dalam upaya pengembangan potensi. Tantangan



lainnya adalah keterbatasan modal bagi masyarakat yang ingin memulai usaha secara mandiri setelah bekerja.

4. Dampak Sosial dan Ekonomi

Pemberdayaan masyarakat di Usaha Tempe Pak Sayekti memberikan dampak signifikan dalam aspek ekonomi dan sosial. Secara ekonomi, masyarakat memperoleh penghasilan tetap atau tambahan dari hasil produksi dan penjualan tempe. Beberapa individu juga mulai merintis usaha sendiri setelah mendapat keterampilan.

Secara sosial, hubungan antarwarga menjadi lebih harmonis karena adanya kerja sama dan saling mendukung dalam aktivitas usaha. Program ini juga mengurangi angka pengangguran di lingkungan sekitar.

Kesimpulan

Pemberdayaan masyarakat di Usaha Tempe Pak Sayekti dilakukan melalui pelibatan aktif masyarakat dalam proses produksi dan distribusi tempe, dengan pendekatan informal yang fleksibel. Strategi pemberdayaan mencakup pelatihan langsung, kerja sama berbasis kepercayaan, serta pembukaan peluang kerja dan usaha.

Meski belum memiliki struktur pelatihan yang formal, pendekatan ini berhasil meningkatkan keterampilan, pendapatan, dan motivasi masyarakat untuk mandiri. Diperlukan dukungan lebih lanjut, seperti pembentukan komunitas pelatihan dan akses modal, agar pemberdayaan ini dapat berkelanjutan dan memberi dampak lebih luas.

Daftar Pustaka

- Alvina, A., & Hamdani, A. (2019). Kajian Konsumsi Makanan Berbasis Kedelai di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(2), 75-82.
- Ahnan-Winarno, C., Dizon, C. F., & Winarno, F. G. (2021). Tempeh: A nutritious and health-promoting fermented food. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 30-37.
- Kardono, L. B. S., Yuliana, S., & Martono, E. (2016). Pengembangan Model Pemberdayaan Masyarakat Melalui Industri Tempe Berbasis Koperasi. *Jurnal Ekonomi & Kebijakan Publik*, 7(2), 135-149.
- Purwadaria, H. K., Lestari, D., & Supriyadi, D. (2016). Kontribusi Industri Tempe dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 25(1), 12-19.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suansri, P. (2003). *Community Based Tourism Handbook*. Thailand Community Based Tourism Institute.
- Tamang, J. P., Cotter, P. D., Endo, A., Han, N. S., Kort, R., Liu, S. Q., ... & Hutkins, R. (2022). Fermented foods in a global age: East meets West. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 21(2), 684-735.
- Winarno, F. G. (1989). Tempe: Fermented soybean food of Indonesia. *Microbiology and Development*, 24(1), 8-12.