

**PERSEPSI PENGRAJIN TEMPE TERHADAP
KEDELAI LOKAL DAN KEDELAI IMPOR
(Studi Kasus di Sentra Kerajinan Tempe dan Keripik Tempe Sanan,
Malang)**

Oleh
ZEFANYA NATALIE



**UNIVERSITAS BRAWIJAYA
FAKULTAS PERTANIAN
MALANG
2018**

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Persepsi Pengrajin Tempe Terhadap Kedelai Lokal dan Kedelai Impor (Studi Kasus di Sentra Kerajinan Tempe dan Keripik Tempe Sanan, Malang)

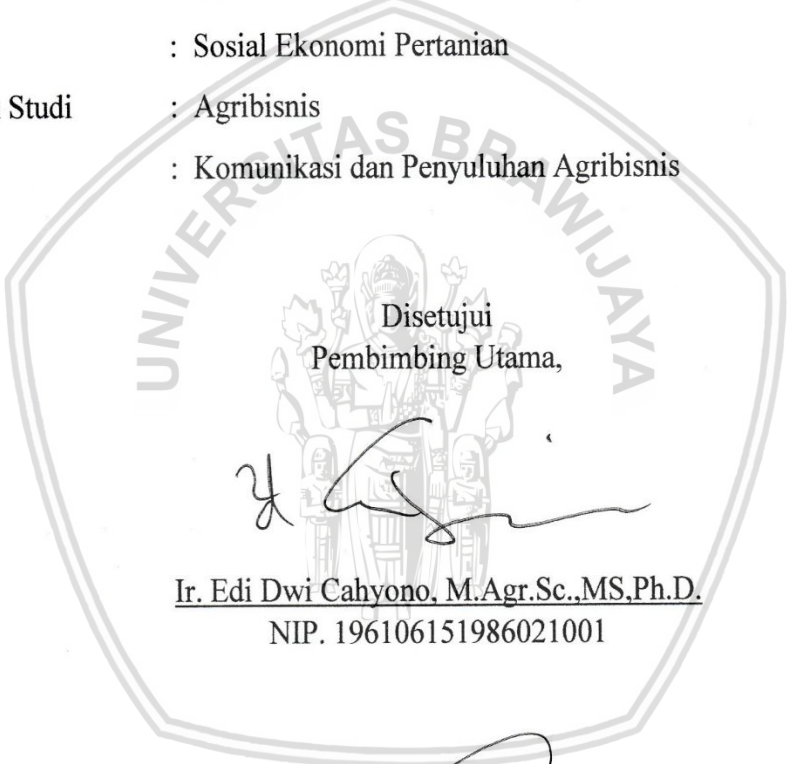
Nama Mahasiswa : Zefanya Natalie

NIM : 145040101111106

Jurusan : Sosial Ekonomi Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Minat : Komunikasi dan Penyuluhan Agribisnis



Disetujui
Pembimbing Utama,

Ir. Edi Dwi Cahyono, M.Agr.Sc.,MS,Ph.D.
NIP. 196106151986021001

Disetujui
Ketua Jurusan,

Mangku Purmono, SP., M.Si.,Ph.D
NIP. 197704202005011001

Tanggal Persetujuan :



LEMBAR PENGESAHAN

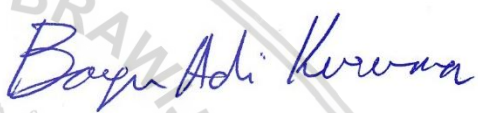
**Mengesahkan
MAJELIS PENGUJI**

Penguji I,




Nur Baladina, SP., MP.
NIP. 198202142008012012

Penguji II,



Bayu Adi Kusuma, SP., MBA
NIK. 198107282005011005

Penguji III,



Ir. Edi Dwi Cahyono, M.Agr.Sc.,MS,Ph.D.
NIP. 196106151986021001

Tanggal Lulus :



PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa segala pernyataan dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri, dengan bimbingan dari dosen pembimbing skripsi. Skripsi ini tidak pernah diajukan untuk memperoleh gelar di perguruan tinggi manapun dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang dengan jelas ditunjukkan rujukannya dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.



Malang, Juli 2018

Zefanya Natalie

LEMBAR PERSEMBAHAN

Berbagai hambatan dan kesulitan penulis temukan dalam menyelesaikan skripsi ini, namun berkat dorongan, bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan. Skripsi ini saya persembahkan kepada :

Keluarga saya Papa, Mama, Selyn dan Jethro

Kupersembahkan skripsi ini untuk mereka, terimakasih atas kasih sayang kalian yang begitu besar, bimbingan selama ini, doa-doa yang selalu terucap siang malam untuk kelancaran dan kemudahanku dalam mengerjakan skripsi, dukungan moril dan materi selama ini, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini.

Tidak lupa untuk sahabat-sahabatku

Kupersembahkan juga skripsi ini sahabat-sahabatku, yang selalu memberi masukan dan dukungan semangat kepadaku, yang selalu menghibur ku dan menguatkan ku di kala menemukan berbagai hambatan dalam mengerjakan skripsi. Terimakasih untuk **Fany, Ica, Rifki, Ara, Ghina, Mega, Fifi, Shinta, Eka, Erma dan teman-teman seperbimbingan.**

Tidak terasa kita telah menjalani dan menyelesaikan semua ini. Perjalanan dan pengorbanan kita selama ini dalam mengerjakan skripsi yang diwarnai dengan tawa maupun rasa sedih, sehingga pada akhirnya kita dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya. Tetap semangat teman-temanku yang masih akan berjuang untuk meraih mimpi dan memasuki dunia kerja yang sesungguhnya, semoga kita semua menjadi orang yang sukses, berguna dan bermanfaat untuk orang lain.

Untuk yang saya hormati para dosenku, dosen pembimbing dan penguji

Pengabdian dan dedikasi yang telah diberikan untuk membimbing, memberikan ilmu, memberikan masukan dan arahan-arahan kepada saya dalam mengerjakan skripsi, terutama **Bapak Edi Dwi Cahyono** sebagai dosen pembimbing skripsi, **Ibu Nur Baladina** dan **Bapak Bayu Adi Kusuma** selaku dosen penguji skripsi terimakasih atas bimbingannya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan segala berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Persepsi Pengrajin Tempe terhadap Kedelai Lokal dan Kedelai Impor di Sentra Kerajinan Tempe dan Keripik Tempe Sanan, Malang. Penyusunan skripsi ini sebagai pemenuhan salah satu syarat guna mencapai gelar Sarjana Pertanian. Skripsi ini membahas bagaimana persepsi pengrajin tempe di Kampung Sanan terhadap kedelai yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan tempe, yaitu kedelai lokal dan kedelai impor. Persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak Ir. Edi Dwi Cahyono M.Agr.Sc., MS, Ph.D. sebagai dosen pembimbing, Ibu Nur Baladina, SP.,MP dan Bapak Bayu Adi Kusuma, SP. sebagai dosen penguji yang telah memberikan arahan atas penyusunan skripsi ini. Penulis hanyalah manusia biasa dan menyadari bahwa pada skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, diharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan lebih lanjut di waktu yang akan datang untuk mendapatkan hasil yang lebih baik. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Malang, Juli 2018

Penulis

RINGKASAN

Zefanya Natalie. 145040101111106. Persepsi Pengrajin Tempe Terhadap Kedelai Lokal dan Kedelai Impor (Studi Kasus di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan, Malang). Di bawah bimbingan Ir. Edi Dwi Cahyono, M.Agr.Sc.,MS,Ph.D.

Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2014), Jawa Timur merupakan produsen kedelai terbesar nasional dengan persentase 42,54 % dari total produksi nasional. Kenyataannya produksi kedelai Jawa Timur belum mencukupi kebutuhan yang terus meningkat setiap tahunnya. Hal ini tentu saja tidak dapat memenuhi permintaan konsumen terutama pemenuhan kebutuhan pengrajin tempe. Untuk mencukupi permintaan konsumen, Indonesia mengimpor kedelai dari Amerika dan Kanada sebesar 67,28 % atau sebanyak 1,96 ton (BPS, 2015).

Banyaknya produk kedelai di pasaran menimbulkan pandangan tersendiri dari masyarakat atau disebut juga dengan persepsi konsumen. Sugihartono (2007) berpendapat bahwa persepsi adalah proses untuk menerjemahkan stimulus yang masuk ke dalam alat indera manusia. Setiap orang mempunyai kecenderungan dalam melihat benda yang sama dengan cara yang berbeda-beda.

Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan yang terletak di Kecamatan Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur merupakan salah satu pusat kegiatan industri tempe yang cukup terkenal di Kota Malang. Didasarkan pada uraian sebelumnya, penelitian ini akan membahas tentang persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai lokal dan kedelai impor. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kedelai apa saja yang digunakan sebagai bahan baku dalam produksi tempe, mendeskripsikan persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai impor dan kedelai lokal dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pengrajin tempe dalam menggunakan jenis kedelai tersebut.

Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2018 di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan, Malang. Informan yang dibutuhkan dalam penelitian ini berjumlah 6 orang yang berprofesi sebagai pengrajin tempe. Penentuan lokasi dilakukan secara *purposive* dengan pertimbangan-pertimbangan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan metode studi kasus. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data deskriptif.

Berdasarkan hasil penelitian, jenis kedelai yang digunakan untuk produksi tempe ada dua yaitu kedelai lokal seperti dari Pasuruan, Banyuwangi dan Lamongan, serta kedelai impor dari Argentina, RRC dan Amerika yang memiliki berbagai macam merk seperti Bola, Pagoda dan Lotus. Persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai lokal kurang baik sedangkan untuk kedelai impor sangat baik. Hal ini berdasarkan pengamatan seluruh informan yang telah memproduksi tempe selama lebih dari dua puluh tahun dan dipengaruhi oleh keuntungan relatif, mudah dalam pengolahannya, ukuran biji kedelai dan warna. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengrajin tempe dalam menggunakan kedelai lokal dan kedelai impor dibagi menjadi dua, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi pengalaman, harapan, dan kebutuhan, sedangkan faktor eksternal meliputi kontras, sesuatu yang baru dan pengulangan.



SUMMARY

Zefanya Natalie. 145040101111106. Perception Of Tempeh Producers On Local Soybean And Import Soybean (Case Study At Handicraft Center Tempeh And Tempeh Chips Sanan, Malang). Supervisor Ir. Edi Dwi Cahyono, M.Agr.Sc.,Ms,Ph.D.

Based on the Central Bureau of Statistics (2014), East Java is the largest national soybean producer with a percentage of 42.54% of total national production. In fact, East Java soybean production has not been sufficient to meet the increasing demand every year. Of course local soybean can not meet the demand of consumers, especially to meet the needs of tempe producers. To meet consumer demand, Indonesia imported soybean from America and Canada by 67.28% or as much as 1.96 tons (BPS, 2015).

The number of products on the market that generate views from the community or also called consumer perceptions. Perception is one of the important psychological aspects for human beings in responding to the things that are here. Sugihartono (2007) argues that perception is the process of translating the stimulus into the human sense apparatus. Everyone has a tendency to see the same object in different ways.

The importance of soybean quality is used as raw material of tempeh making from local soybean and import soybean. Handicraft Center Tempeh And Tempeh Chips Sanan located in District Blimbing, Malang City, East Java is one of the tempeh industry center which is quite famous in Malang. Based on the previous description, this research will discuss about perception of tempeh producers on local soybean and import soybean. This research aims to describe what soybeans are used as raw materials in tempeh production, to describe the perception of tempeh producers on local soybean and import soybean and to analysis the factors that influence the tempeh producers in using the soybean types.

This research was conducted in April 2018 at Handicraft Center Tempeh and Tempeh Chips Sanan, Malang. The required informant in this research amounted to 6 peoples who work as tempeh producers. Determination of location is done purposively with certain considerations according to the purpose of research. The type of this research use qualitative research with case study method. Data analysis used in this research is descriptive data analysis.

Based on this research, there are two types used for the production of tempeh local soybeans such as from Pasuruan, Banyuwangi, and Lamongan and import soybean from Argentina, RRC and Amerika which has various brands such as Bola, Pagoda and Lotus. The perception of tempeh producers to local soybean is less good, while for import soybean is very good. This is based on observations of all informant that have been producing tempeh for more than twenty years and are affected by the relative advantage, easy processing, the size of the soybean seed and the color. Factors affecting the tempeh producers in using local soybean and import soybean are divided into two, internal factors and external factors. Internal factors include experience, expectations and needs while external factors include the contrast, novelty and repetition.



DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Kegunaan Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Tinjauan Penelitian Terdahulu	6
2.2 Tinjauan Tentang Komoditas Kedelai	8
2.3 Tinjauan Tentang Tempe	8
2.4 Teori Proses Informasi	9
2.5 Tinjauan Teoritis Tentang Persepsi	11
2.5.1 Pengertian Persepsi	11
2.5.2 Tahapan Terjadinya Persepsi	12
2.5.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Persepsi	12
2.6 Kerangka Pemikiran	16
2.7 Proposisi	18
III. METODOLOGI	19
3.1 Jenis Penelitian	19
3.2 Penentuan Lokasi dan Waktu Penelitian	19
3.3 Teknik Penentuan Informan	20
3.4 Teknik Pengumpulan Data	20
3.5 Teknik Analisis Data	24
3.6 Keabsahan Data	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27

4.1 Gambaran Umum Daerah Lokasi Penelitian	27
4.1.1 Letak Geografis dan Batas Wilayah.....	27
4.1.2 Keadaan Umum Penduduk.....	28
4.2 Karakteristik Informan.....	31
4.3 Sejarah Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan.....	32
4.4 Jenis Kedelai yang Digunakan untuk Produksi Tempe	32
4.5 Persepsi Pengrajin Tempe terhadap Kedelai Lokal dan Kedelai Impor ..	39
4.6 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengrajin Tempe dalam Menggunakan Kedelai Lokal dan Kedelai Impor	41
V. KESIMPULAN	47
5.1 Kesimpulan	47
5.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN	52



DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Contoh Pertanyaan pada Panduan Wawancara.....	22
2.	Keadaan Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin	28
3.	Keadaan Penduduk Berdasarkan Usia	29
4.	Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	30
5.	Ketersediaan Kedelai di Kampung Sanan	38
6.	Persepsi Pengrajin Tempe Terhadap Kedelai Lokal dan Kedelai Impor.	41
7.	Perbandingan Kualitas Kedelai Lokal dan Kedelai Impor	44



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Tahapan Proses Informansi McGuire.....	9
2.	Kerangka Pemikiran Persepsi Pengrajin Tempe Terhadap Kedelai Impor dan Kedelai Lokal	17
3.	Peta Kelurahan Purwantoro.....	27
4.	Kedelai Impor Merk Bola dan Lotus.....	34
5.	Campuran Jagung pada Kedelai Impor	45



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kedelai merupakan salah satu tanaman yang menjadi komoditas utama di Indonesia, terutama di Jawa Timur yang merupakan penghasil utama kedelai. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2014), Jawa Timur merupakan produsen kedelai terbesar dengan persentase 49 % dari total produksi nasional. Tahun 2014 luas lahan sebesar 214.880 ha mampu memproduksi sebanyak 355.464 ton kedelai, namun pada tahun 2016 luas lahan berkurang menjadi 181.810 ha. Hal ini tentu saja berdampak pada penurunan produksi kedelai menjadi 274.317 ton.

Berkurangnya jumlah produksi kedelai menyebabkan Jawa Timur melakukan impor kedelai. Volume impor kedelai di Jawa Timur menunjukkan peningkatan untuk memenuhi permintaan kedelai yang tidak tercukupi oleh produksi dalam negeri. Menurut Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Provinsi Jawa Timur (BAPPEDA), Jawa Timur mengimpor 62 ribu ton kedelai dari Tiongkok dan Amerika. Impor kedelai yang dilakukan telah menimbulkan beberapa permasalahan. Murahnya harga kedelai impor telah membuat petani enggan untuk menanam kedelai. Kedelai lokal cenderung kalah bersaing dengan kedelai impor, baik dari segi harga maupun kualitas. Petani merasa tidak mendapatkan keuntungan untuk menanam kedelai dan tidak ada jaminan harga pada saat musim panen tiba. Akibatnya terjadi penurunan produksi kedelai dan masyarakat semakin tergantung pada kedelai impor.

Produksi kedelai di Jawa Timur belum mencukupi kebutuhan konsumsi yang terus meningkat setiap tahunnya sejalan dengan pertumbuhan penduduk. Peningkatan konsumsi per kapita kedelai disebabkan karena kedelai sebagai salah satu sumber protein nabati murah dan beragam produk olahannya. Konsumsi utamanya dalam bentuk tempe dan tahu yang merupakan lauk pauk utama bagi masyarakat Indonesia. Bentuk lain produk kedelai adalah kecap, tauco, dan susu kedelai.

Peningkatan permintaan kedelai juga terjadi di sektor industri. Adanya kedelai lokal dan kedelai impor di pasaran menimbulkan pandangan tersendiri dari masyarakat

atau disebut juga dengan persepsi konsumen. Persepsi merupakan salah satu aspek psikologis yang penting bagi manusia dalam merespon hal-hal yang ada di sekitarnya.

Sugihartono (2007) berpendapat bahwa persepsi adalah proses untuk menerjemahkan stimulus yang masuk ke dalam alat indera manusia. Setiap orang mempunyai kecenderungan dalam melihat benda yang sama dengan cara yang berbeda-beda. Perbedaan tersebut dapat dipengaruhi oleh banyak faktor, diantaranya adalah pengetahuan, pengalaman dan sudut pandangnya kemudian berusaha untuk menafsirkannya. Wilcox (2013) juga mengemukakan bahwa persepsi adalah penerjemah otak terhadap informasi yang disediakan oleh semua indera fisik serta segala sesuatu yang telah ada dalam pikiran kita, semua yang kita inginkan, kehendaki, sangka, dan dibutuhkan, pengalaman masa lalu, membantu menentukan persepsi.

Penelitian mengenai persepsi terhadap kedelai telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya. Effendi (2014) dan Sugiharti dkk (2015) menunjukkan bahwa produsen tempe lebih memilih kedelai impor sebagai bahan baku produksi. Hal ini didukung dari atribut kedelai seperti ukuran, kebersihan, warna, harga, daya kembang dan keseragaman kedelai impor yang lebih unggul daripada kedelai lokal. Penelitian mengenai persepsi konsumen kedelai juga dilakukan di salah satu produsen tempe di Jawa Timur yaitu Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan.

Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan yang terletak di Kecamatan Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur merupakan salah satu pusat kegiatan industri tempe yang cukup terkenal di Kota Malang. Setiap harinya di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan membutuhkan kurang lebih 30 ton kedelai yang diolah, baik tempe mentah maupun keripik tempe dan semua yang berkaitan dengan tempe. Setiap harinya, 400 pengrajin tempe mampu memproduksi 30 kuintal (300 kg) hingga 1,8 ton tempe per hari (Hazliansyah, 2017). Pengrajin tempe dalam melakukan produksi, memilih bahan baku kedelai dengan kualitas yang terbaik dengan harapan dapat diterima oleh masyarakat.

Pentingnya kualitas kedelai yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan tempe menjadi suatu masalah yang menarik untuk diteliti. Kualitas yang baik tentu memudahkan pengrajin tempe dalam proses produksi dan hasil yang bagus bagi

konsumen. Penelitian sebelumnya yang dilakukan Effandi dan Sugiharti menggunakan pendekatan kuantitatif untuk melihat persepsi produsen tempe dalam memilih kedelai sebagai bahan baku produksi tempe. Berbeda dengan penelitian ini yang menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus untuk melihat persepsi produsen tempe.

Berdasarkan pada uraian sebelumnya, penelitian ini akan membahas tentang persepsi pengrajin tempe di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan terhadap kedelai lokal dan kedelai impor. Pentingnya penelitian ini yaitu dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan pemerintah dan pihak-pihak terkait untuk mengembangkan kualitas kedelai lokal yang sesuai dengan kebutuhan pengrajin tempe.

1.2 Rumusan Masalah

Jenis kedelai sangat beragam yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan tempe maupun tahu. Tiap-tiap jenis kedelai memiliki ciri khas serta keunggulan yang berbeda-beda. Penggunaan suatu jenis kedelai sebagai bahan baku dapat mempengaruhi hasil tempe ataupun tahu yang diproduksi. Produsen tempe ataupun tahu akan menggunakan kedelai yang unggul dalam tiap produksinya untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

Menurut Ozal (2012), kedelai lokal lebih unggul dari kedelai impor dalam hal bahan baku pembuatan tahu karena rasa tahu lebih lezat dan memiliki hasil rendemen yang tinggi. Berbeda dengan bahan baku untuk tahu, kedelai lokal mempunyai kelemahan untuk bahan baku tempe. Hal ini disebabkan oleh ukuran biji kedelai yang kecil dan tidak seragam serta kurang bersih. Kulit ari kacang sulit terkelupas saat proses pencucian dan proses peragiannya lebih lama.

Kedelai yang ada di Sentra Industri Keripik Tempe dan Tempe Sanan berdasarkan hasil survei lapang ada yang berasal dari lokal dan impor. Kedelai lokal dan kedelai impor memiliki karakteristik dan keunggulan yang berbeda. Hal tersebut tentunya mempengaruhi persepsi atau pandangan yang berbeda dari pengrajin tempe bagi tiap-tiap jenis kedelai baik, lokal ataupun impor.

Pengrajin tempe dalam memilih kedelai sebagai bahan baku memiliki berbagai pertimbangan. Pertimbangan tersebut muncul dari dalam diri pengrajin ataupun dipengaruhi oleh lingkungan sekitar. Berdasarkan uraian tersebut dapat disimpulkan beberapa rumusan masalah untuk penelitian ini, diantaranya:

1. Apa saja jenis kedelai yang digunakan untuk produksi tempe di Sentra Kerajinan Tempe dan Keripik Tempe Sanan, Malang?
2. Bagaimana persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai lokal dan kedelai impor tertentu?
3. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi pengrajin tempe dalam menggunakan jenis kedelai tersebut?

1.3 Batasan Masalah

1. Penelitian ini hanya mengambil data persepsi pengrajin tempe terhadap penggunaan kedelai lokal dan kedelai impor. Persepsi yang diteliti meliputi faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal yaitu pengalaman, harapan dan kebutuhan sedangkan untuk faktor eksternal yaitu kontras, sesuatu yang baru, dan pengulangan.
2. Informan dalam penelitian ini adalah pengrajin tempe yang pernah dan atau sedang menggunakan kedelai lokal dan atau kedelai impor.

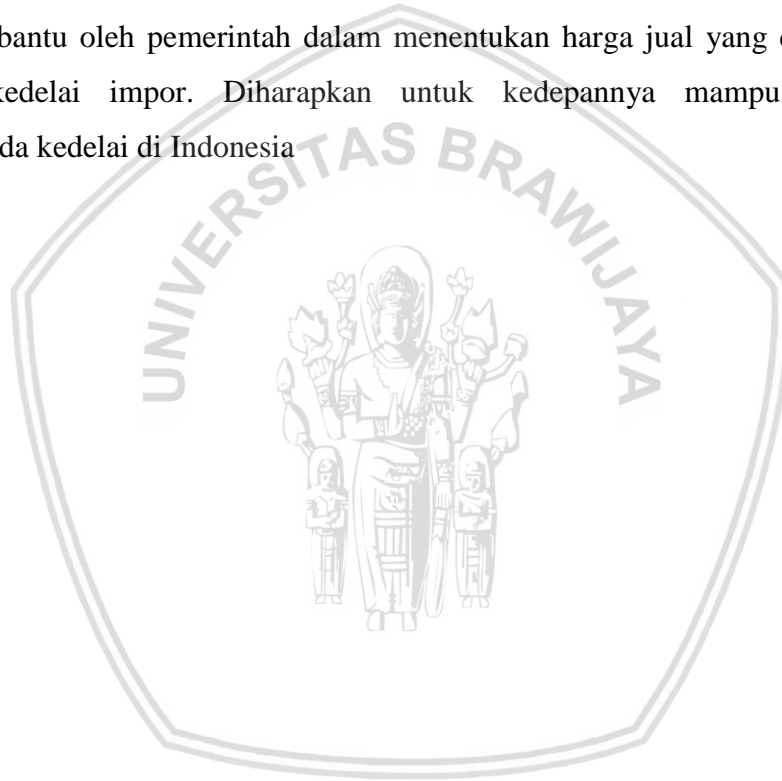
1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mencari jawaban atas permasalahan yang diuraikan di atas, yaitu:

1. Mendeskripsikan kedelai apa saja yang digunakan sebagai bahan baku dalam produksi tempe di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan, Malang.
2. Mendeskripsikan persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai lokal dan kedelai impor tertentu.
3. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pengrajin tempe dalam menggunakan jenis kedelai tersebut.

1.5 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini adalah untuk melihat kemungkinan kelemahan dan kelebihan baik pada kedelai yang digunakan sebagai bahan dasar produksi olahan pangan tempe. Diharapkan dari penelitian ini, pemerintah dan instansi terkait menambah wawasan tentang kedelai lokal dan mampu menciptakan varietas baru atau mengembangkan varietas yang sudah ada sehingga sesuai dengan karakteristik kedelai yang diharapkan oleh pengrajin tempe. Kegiatan ini juga tentunya mendukung seluruh aspek rantai pasok kedelai, dimana petani kembali bersemangat menanam kedelai dengan dibantu oleh pemerintah dalam menentukan harga jual yang dapat bersaing dengan kedelai impor. Diharapkan untuk kedepannya mampu terwujudnya swasembada kedelai di Indonesia



II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Penelitian Terdahulu

Peneliti perlu melakukan tinjauan sebelum melakukan penelitian, Ginting dkk (2009) melakukan uji laboratorium untuk melihat varietas unggul kedelai. Penelitian ini membahas kualitas produk olahan kedelai seperti tempe, tahu, susu kedelai, dan kecap dari beberapa varietas unggul kedelai nasional dan kedelai impor. Hasil uji laboratorium yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa varietas kedelai lokal seperti Burangrang, Bromo dan Argomulyo menghasilkan tempe yang memiliki kualitas yang sama dengan kedelai impor, bahkan kandungan proteinnya lebih tinggi.

Astawan dkk (2013) juga melakukan uji laboratorium untuk melihat karakteristik fisikokimia dan sifat fungsional tempe yang dihasilkan dari berbagai varietas kedelai. Penelitian ini menguji dan membandingkan karakteristik tempe yang dihasilkan dari kedelai impor dan kedelai lokal, baik secara fisik maupun kimia. Kedelai yang diuji ada empat, yaitu varietas Grobogan, Argomulyo, Anjasmara dan impor. Berdasarkan hasil yang didapat, varietas lokal yang diuji dengan hasil mendekati kedelai impor dari segi ukuran, kadar air, kadar lemak dan kadar karbohidrat adalah varietas kedelai Grobogan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian (2008) melakukan uji laboratorium terhadap lima jenis kedelai yaitu Anjasmoro, Burangrang, Bromo, Argomulyo dan impor untuk melihat bobot, kadar protein, dan rendemen. Hasil uji laboratorium didapatkan bahwa mutu tempe dari empat jenis kedelai lokal tersebut sama dengan mutu tempe dari kedelai impor, bahkan kandungan proteinnya lebih tinggi.

Penelitian selanjutnya yang relevan dengan tujuan kedua yaitu penelitian yang dilakukan oleh Rochaeni (2013). Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah mengidentifikasi persepsi konsumen terhadap buah lokal, mengukur kesadaran konsumen dalam mengonsumsi buah-buahan, menganalisis hubungan antara persepsi, kesadaran dan preferensi konsumen terhadap buah-buahan lokal. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa persepsi konsumen terhadap buah impor lebih unggul pada aspek penampilan sedangkan buah

lokal unggul pada aspek rasa. Persepsi konsumen pada penelitian tersebut dianalisis dengan menggunakan statistik deskriptif dimana terdapat sepuluh variabel di dalam pertanyaan tertutup dan menggunakan skala likert untuk pembobotannya. Cahyono dkk (2008) dalam penelitiannya menggunakan analisis deskriptif kualitatif untuk menjelaskan persepsi konsumen. Hasil dari penelitian tersebut diketahui bahwa konsumen menyukai beras lokal yang rasanya enak dan memiliki aroma yang wangi.

Elisabeth (2015) dalam penelitiannya bertujuan untuk melihat respon pengrajin tempe terhadap introduksi varietas unggul kedelai untuk produksi tempe. Hasil yang diperoleh dari penelitian tersebut menunjukkan tempe dari kedelai varietas Argomulyo, Anjasmoro dan Burangrang memiliki kadar protein yang lebih tinggi dari tempe kedelai impor. Bobot dan volume tempe dari varietas Grobogan tidak berbeda jauh dengan tempe kedelai impor. Hasil uji sensoris yang meliputi warna, aroma dan tekstur pada tempe yang menggunakan kedelai varietas unggul tidak ada perbedaan yang signifikan dengan kedelai impor. Hasil uji sensoris yang dilakukan kepada responden menggunakan skala likert 1-5.

Penelitian terdahulu yang relevan dengan tujuan selanjutnya adalah penelitian yang dilakukan oleh Effendi (2014). Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mendasari produsen tahu menggunakan kedelai lokal dan produsen tempe menggunakan kedelai impor dalam memproduksi tempe, nilai tambah kedelai pada agroindustri tahu dan tempe, tingkat pendapatan produsen tahu dan tempe serta prospek agroindustri tahu dan tempe. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa terdapat lima faktor alasan produsen tempe memilih kedelai impor, yaitu dari kualitas, ketersediaan, kemudahan berproduksi, permintaan kedelai dan hasil produksi. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif untuk mengetahui gambaran secara umum dari produsen tempe.

Penelitian lain yang dilakukan oleh Sugiharti dkk (2015) mengkaji preferensi produsen tahu tempe di Eks Karesidenan Surakarta terhadap kedelai sebagai bahan baku. Selain itu mengkaji atribut kedelai seperti ukuran, kebersihan, warna, harga, kandungan pati, daya kembang, dan

keseragaman yang menjadi preferensi produsen tahu dan tempe. Metode deskriptif kualitatif dan survei digunakan dalam penelitian ini untuk mengetahui preferensi produsen tempe dalam memilih kedelai. Hasil yang didapatkan yaitu produsen tempe lebih memilih kedelai yang bersih, daya kembang tinggi, warna kuning dan ukuran yang besar serta seragam menjadi preferensi untuk digunakan.

2.2 Tinjauan Tentang Komoditas Kedelai

Kedelai merupakan tanaman subtropis yang multiguna dan sudah sejak dahulu dimanfaatkan sebagai salah satu sumber pemenuhan kebutuhan protein nabati di berbagai negara, termasuk Indonesia (Warisno dan Dahana, 2010). Kedelai merupakan tanaman pangan jenis kacang-kacangan yang biasa diolah masyarakat menjadi berbagai bentuk pangan olahan. Menurut Salim (2013) kedelai yang umumnya dibudidayakan adalah spesies *Glycine max* (biji kedelai berwarna putih kekuningan) dan *Glycine soya* (biji kedelai berwarna hitam). Kedelai putih kekuningan umumnya digunakan sebagai bahan baku pembuatan tempe dan tahu. Sementara itu, kedelai hitam lebih banyak digunakan dalam pembuatan kecap.

Kedelai di kenal dengan beberapa nama botani, yaitu *Glycine soja* dan *Soja max*. Tahun 1984 telah disepakati bahwa nama botani yang dapat diterima dalam istilah ilmiah, yaitu *Glycine max (L.) Meril* (Adisarwanto, 2014). Kedelai termasuk jenis kacang-kacangan yang memiliki batang kecil, bercabang banyak, buahnya berbentuk polong, bijinya banyak, mengandung protein dan lemak (Yandianto, 2003). Bentuk daun kedelai umumnya berbentuk bulat (oval) dan lancip serta berbulu. Daun kedelai merupakan daun majemuk yang terdiri dari tiga helai anak daun dan umumnya berwarna hijau muda atau hijau kekuning-kuningan, dan pada saat sudah tua daun-daunnya akan rontok (Andrianto dan Indarto, 2004).

2.3 Tinjauan Tentang Tempe

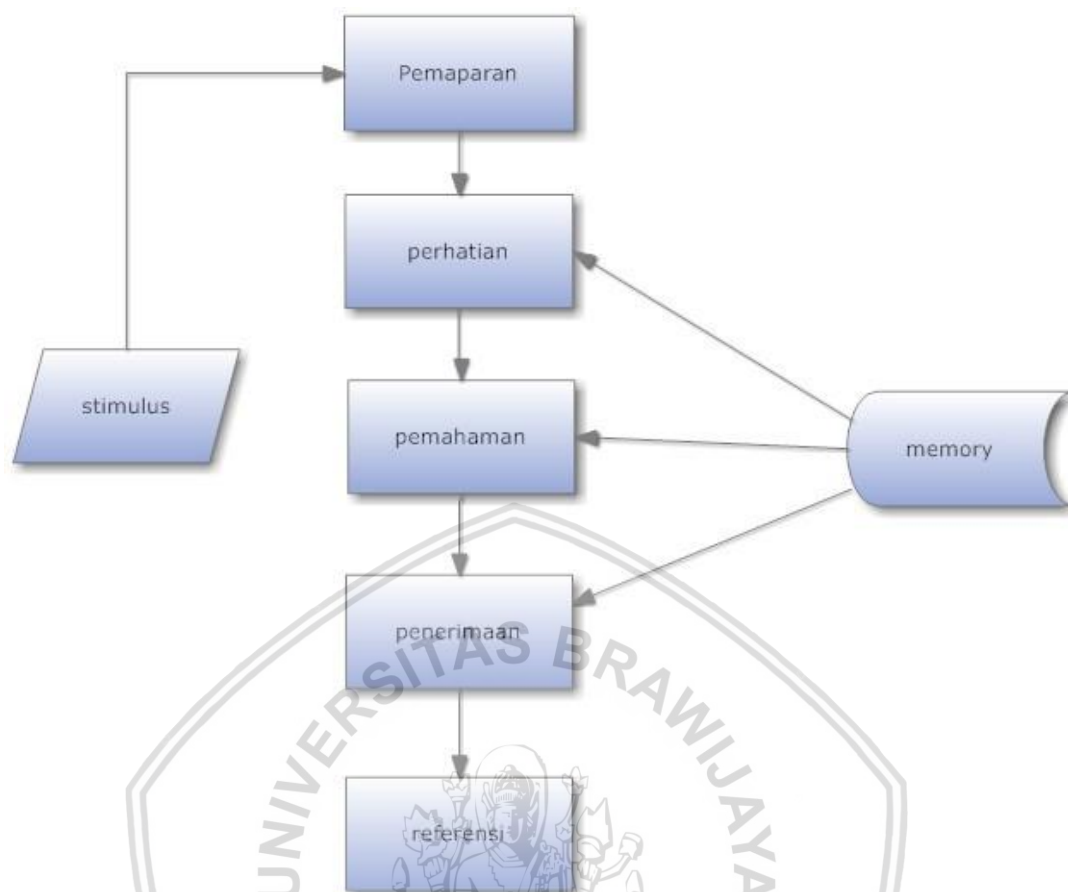
Tempe merupakan produk pangan tradisional Indonesia berbahan dasar kedelai (*Glycine max*) yang diolah melalui proses fermentasi atau

peragian. Fermentasi pada tempe dapat menghilangkan bau langu kedelai yang disebabkan oleh aktivitas enzim lipoksigenase. Jamur yang berperan dalam proses fermentasi tersebut adalah *Rhizopus oligosporus*. Nilai gizi protein tempe meningkat setelah proses fermentasi karena terjadinya pembebasan asam amino hasil aktivitas enzim proteolitik dari tempe (Cahyadi, 2007).

Tempe sangat familiar di masyarakat selain sebagai lauk dan pelengkap hidangan yang mengandung berbagai zat gizi seperti karbohidrat, lemak, protein, serat, vitamin, enzim, daedzin, genisten serta komponen anti bakteri bermanfaat untuk kesehatan (Astawan, 2009). Tempe juga sangat baik diberikan kepada segala kelompok umur dari balita sampai dewasa. Tempe biasa diolah menjadi tempe goreng, keripik tempe dan tempe bacem. Beberapa negara telah mengembangkan inovasi produk olahan tempe seperti pengalengan tempe, sosis tempe, dan nugget tempe (Santoso, 2005)

2.4 Teori Proses Informasi

Menurut McGuire (1976) terdapat lima tahapan terjadinya proses pengolahan informasi, seperti yang tertera pada bagan dibawah ini :



Gambar 1. Tahapan Proses Informasi McGuire

1. Pemaparan adalah kegiatan yang dilakukan oleh para informan untuk menyampaikan stimulus kepada pengrajin tempe. Stimulus adalah input yang datang dari informan yang disampaikan kepada responden melalui berbagai media. Stimulus dalam penelitian ini adalah kedelai. Stimulus ini akan dirasakan oleh satu atau lebih panca indera pengrajin tempe. Pengrajin tempe merasakan stimulus yang datang ke salah satu panca inderanya disebut sebagai sensasi. Sensasi adalah respon langsung dan cepat dari panca indera terhadap stimulus yang datang.
2. Tidak semua stimulus yang dipaparkan akan memperoleh perhatian dan berlanjut dengan pengolahan stimulus tersebut. Hal ini terjadi karena perhatian itu sendiri akan dipengaruhi oleh faktor pribadi seperti motivasi dan kebutuhan serta faktor stimulus berupa kedelai yang meliputi ukuran stimulus, warna, intensitas, kontras, posisi, petunjuk dan gerakan.

3. Tahap ketiga dari proses pengolahan informasi adalah pemahaman. Dimana pemahaman adalah usaha pengrajin tempe untuk mengartikan atau menginterpretasikan stimulus.
4. Seperti telah dikemukakan sebelumnya bahwa tahap pemaparan, perhatian, dan pemahaman merupakan proses terjadinya persepsi. Setelah pengrajin tempe melihat kedelai, memperhatikan dan memahami kedelai tersebut maka sampailah pada suatu kesimpulan mengenai kedelai tersebut. Inilah yang disebut sebagai persepsi pengrajin tempe terhadap obyek tersebut atau citra (*image*) produk. Persepsi pengrajin tempe tersebut merupakan output dari penerimaan terhadap stimulus. Di dalam konteks pemasaran, maka persepsi bisa berupa persepsi produk, persepsi merek, persepsi layanan, persepsi harga, persepsi kualitas produk, persepsi toko, atau persepsi terhadap produsen.
5. Retensi adalah proses memindahkan informasi ke memori jangka panjang (*long-term memory*). Pengrajin tempe yang telah memberikan pandangannya terhadap kedelai lokal dan kedelai impor sebagai bahan baku pembuatan tempe, akan memindahkan informasi tersebut ke dalam memori jangka panjang. Informasi yang diperoleh dapat berupa positif dan negative. Informasi yang disimpan adalah interpretasi pengrajin terhadap stimulus yang diterimanya. Setelah informan menyimpan informasi di dalam *long-term memory*, maka suatu saat informan akan memanggil kembali atau mengingat informasi tersebut untuk dipakai sebagai pertimbangan dalam mengambil keputusan. Proses ini di kenal sebagai *retrieval*.

2.5 Tinjauan Teoritis Tentang Persepsi

2.5.1 Pengertian Persepsi

Persepsi berarti analisis mengenai cara mengintegrasikan penerapan kita terhadap hal-hal di sekeliling individu dengan kesan-kesan atau konsep yang sudah ada dan selanjutnya mengenai benda tersebut. Taniputera (2012) memberi contoh individu baru pertama kali menjumpai buah yang sebelumnya tidak dikenali, kemudian ada orang yang memberitahu individu

tersebut bahwa buah itu namanya mangga. Individu kemudian mengamati serta menelaah bentuk, rasa dan lain sebagainya dari buah itu secara seksama. Selanjutnya timbul konsep mengenai mangga dan memori individu. Pada kesempatan lainnya, saat menjumpai buah yang sama, maka individu akan menggunakan kesan-kesan dan konsep yang telah dimiliki untuk mengenali bahwa buah yang dilihat adalah mangga.

Contoh yang diutarakan oleh Taniputera sejalan dengan Robbins (2008) persepsi adalah kesan yang diperoleh individu melalui panca indera kemudian di analisa, di interpretasikan, dan kemudian di evaluasi, sehingga individu tersebut memperoleh makna seperti yang diungkapkan oleh Eysenck dalam Asrori (2009) persepsi sesungguhnya memerlukan proses belajar dan pengalaman. Hasil proses belajar dan interaksi seseorang akan memberikan pengalaman bagi dirinya untuk dapat membandingkan keadaan yang dihadapi.

Menurut Kotler (2013) persepsi adalah proses yang digunakan oleh individu untuk memilih, mengorganisasi, dan menginterpretasi masukan informasi guna menciptakan gambaran yang memiliki arti. Pendapat lain diutarakan oleh Liliweri (2011) persepsi merupakan inti komunikasi, dimana pengirim informasi yang membagi informasi tertentu kepada penerima. Seorang pengirim akan memeriksa setiap makna atau persepsi terhadap pesan yang dikirimkan sehingga pesan yang disampaikan akan mempunyai arti dan maksud yang sama dari pengirim tersebut.

Berdasarkan definisi para ahli maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa persepsi adalah proses pengorganisasian dan interpretasi dari stimulus yang diterima, baik berupa rangsangan atau informasi serta pesan yang diterima dan dirasakan oleh panca indera manusia. Persepsi bukan hanya sebatas pada penginderaan terhadap obyek atau lingkungan saja akan tetapi lebih luas. Seseorang yang mengalami atau mengamati obyek atau lingkungan yang memberikan kesan kepadanya, sehingga individu dapat memberikan suatu penilaian pandangan atau pendapat. Persepsi seseorang dapat berubah-ubah, misalnya dari baik menjadi buruk maupun sebaliknya.

2.5.2 Tahapan Terjadinya Persepsi

Liliweri (2011) menjelaskan bahwa terdapat lima tahapan terjadinya persepsi, yaitu :

Tahap 1 : Individu menerima stimulus (rangsangan dari luar) kemudian indera (*sense organs*) akan menangkap makna terhadap stimulus

Tahap 2 : Stimulus di organisasikan berdasar tatanan tertentu misal *schemata* (diagram stimulus) atau dengan *script* (refleks perilaku)

Tahap 3 : Individu membuat interpretasi dan evaluasi terhadap stimulus berdasarkan pengalaman masa lalu atau pengetahuan tentang apa yang diterima

Tahap 4 : Stimulus yang sudah diorganisasikan terekam dalam memori

Tahap 5 : Seluruh rekaman yang dikeluarkan disebut sebagai persepsi

2.5.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Persepsi

Menurut Robbins (2003), faktor pelaku persepsi dipengaruhi oleh karakteristik pribadi seperti sikap, motivasi, kepentingan atau minat, pengalaman dan pengharapan. Faktor lain yang dapat menentukan persepsi adalah umur, tingkat pendidikan, latar belakang sosial ekonomi, budaya, lingkungan fisik, pekerjaan, kepribadian, dan pengalaman hidup individu. Faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi adalah :

1. Pihak pelaku persepsi

Seorang individu melihat suatu obyek dan mencoba menafsirkannya. Penafsiran tersebut dipengaruhi oleh karakteristik-karakteristik pribadi dari pelaku persepsi itu sendiri. Karakteristik pribadi yang mempengaruhi persepsi adalah sikap, motif, kepentingan atau minat, pengalaman masa lalu, dan pengharapan.

- a. Sikap : tiap-tiap individu melihat hal yang sama, tetapi mereka akan menafsirkannya secara berbeda.
- b. Motif : kebutuhan yang tidak dipuaskan akan merangsang individu dan mempunyai pengaruh yang kuat pada persepsi mereka.

- c. Kepentingan atau minat : karena kepentingan setiap individu berbeda, apa yang dipersepsikan satu orang dalam suatu situasi dapat berbeda dengan apa yang dipersepsikan oleh orang lain.
- d. Pengalaman masa lalu : seseorang dalam mengalami peristiwa yang belum pernah dialami sebelumnya akan berbeda pandangannya dengan seseorang yang pernah mengalami peristiwa tersebut di masa lalu.

2. Obyek yang dipersepsikan

Karakteristik pada suatu obyek yang akan diamati dapat mempengaruhi apa yang dipersepsikan seseorang. Gerakan, bunyi, ukuran, dan atribut-atribut lain dari obyek yang membentuk cara seseorang memandang.

- a. Latar belakang : hubungan suatu obyek dengan latar belakangnya mempengaruhi persepsi. Seperti kecenderungan seseorang untuk mengelompokkan benda-benda yang berdekatan atau mirip.
- b. Kedekatan : obyek-obyek yang berdekatan satu sama lain akan cenderung dipersepsikan bersama-sama bukannya terpisah.
- c. Bunyi : obyek atau orang yang keras suaranya lebih mungkin diperhatikan dalam kelompok daripada mereka yang pendiam.
- d. Ukuran : obyek yang semakin besar akan mempengaruhi persepsi seseorang.

Notoatmodjo (2010) membedakan 2 faktor yang mempengaruhi persepsi seseorang, terdiri dari faktor internal dan faktor eksternal.

1. Faktor Internal

Faktor internal adalah faktor yang terdapat pada orang yang mempersepsikan stimulus tersebut. Faktor internal yang ada pada seseorang akan mempengaruhi bagaimana seseorang menginterpretasikan stimulus yang dilihatnya. Itu sebabnya stimulus yang sama dapat dipersepsikan secara berbeda.

a. Pengalaman

Pengalaman yang dimiliki oleh individu merupakan faktor yang sangat berperan dalam menginterpretasikan stimulus. Pengalaman masa lalu

atau apa yang telah dipelajari akan menyebabkan terjadinya perbedaan interpretasi. Perbedaan interpretasi tersebut disebabkan oleh pengalaman yang dimiliki setiap individu berbeda-beda.

b. Harapan

Harapan merupakan keyakinan konsumen sebelum mencoba atau membeli suatu produk yang dijadikan acuan dalam menilai produk tersebut. Harapan pelanggan dibentuk dan didasarkan atas beberapa faktor, diantaranya pengalaman berbelanja di masa lalu, opini orang lain, informasi, dan janji-janji perusahaan serta para pesaingnya.

c. Kebutuhan

Kebutuhan dapat didefinisikan sebagai suatu kesenjangan atau pertentangan yang dialami antara suatu kenyataan dengan dorongan yang ada dalam diri. Apabila seseorang kebutuhannya tidak terpenuhi maka individu tersebut akan memperlihatkan rasa kecewa, tetapi sebaliknya bila kebutuhannya terpenuhi konsumen akan memperlihatkan rasa senang. Kebutuhan akan menyebabkan seseorang menginterpretasikan stimulus secara berbeda.

d. Motivasi

Motivasi merupakan sesuatu hal yang membangkitkan, mempertahankan, mengelola dan membawa tingkah laku seseorang pada suatu tujuan tertentu.

e. Emosi

Emosi adalah perasaan intens yang ditujukan kepada seseorang atau sesuatu. Emosi adalah reaksi terhadap seseorang atau kejadian. Emosi dapat ditunjukkan ketika merasa senang mengenai sesuatu, marah kepada seseorang, ataupun takut terhadap sesuatu.

f. Budaya

Seseorang dengan latar belakang budaya yang sama akan menginterpretasikan orang-orang dalam kelompoknya secara berbeda, namun akan mempersepsikan orang-orang di luar kelompoknya sebagai sama saja. Inilah yang membentuk terjadinya stereotip. Kita akan melihat orang tua sebagai sama saja cerewetnya dan suka membanggakan masa lalunya.

Demikian pula orang tua akan mempersepsikan anak muda sekarang sebagai anak muda yang kurang tahu sopan santun dan kurang tahu bekerja keras.

2. Faktor Eksternal

Faktor eksternal adalah faktor yang melekat pada obyeknya.

- a. Kontras : cara termudah untuk menarik perhatian adalah dengan membuat kontras baik pada warna, ukuran, bentuk, atau gerakan.
- b. Pengulangan : dengan pengulangan, walaupun pada mulanya stimulus tersebut tidak masuk dalam rentang perhatian seseorang, maka akhirnya akan mendapat perhatian.
- c. Sesuatu yang baru : suatu stimulus yang baru akan lebih menarik perhatian seseorang daripada sesuatu yang telah diketahui.
- d. Perubahan intensitas : suara yang berubah dari pelan menjadi keras, atau cahaya yang berubah dengan intensitas tinggi akan menarik perhatian seseorang.

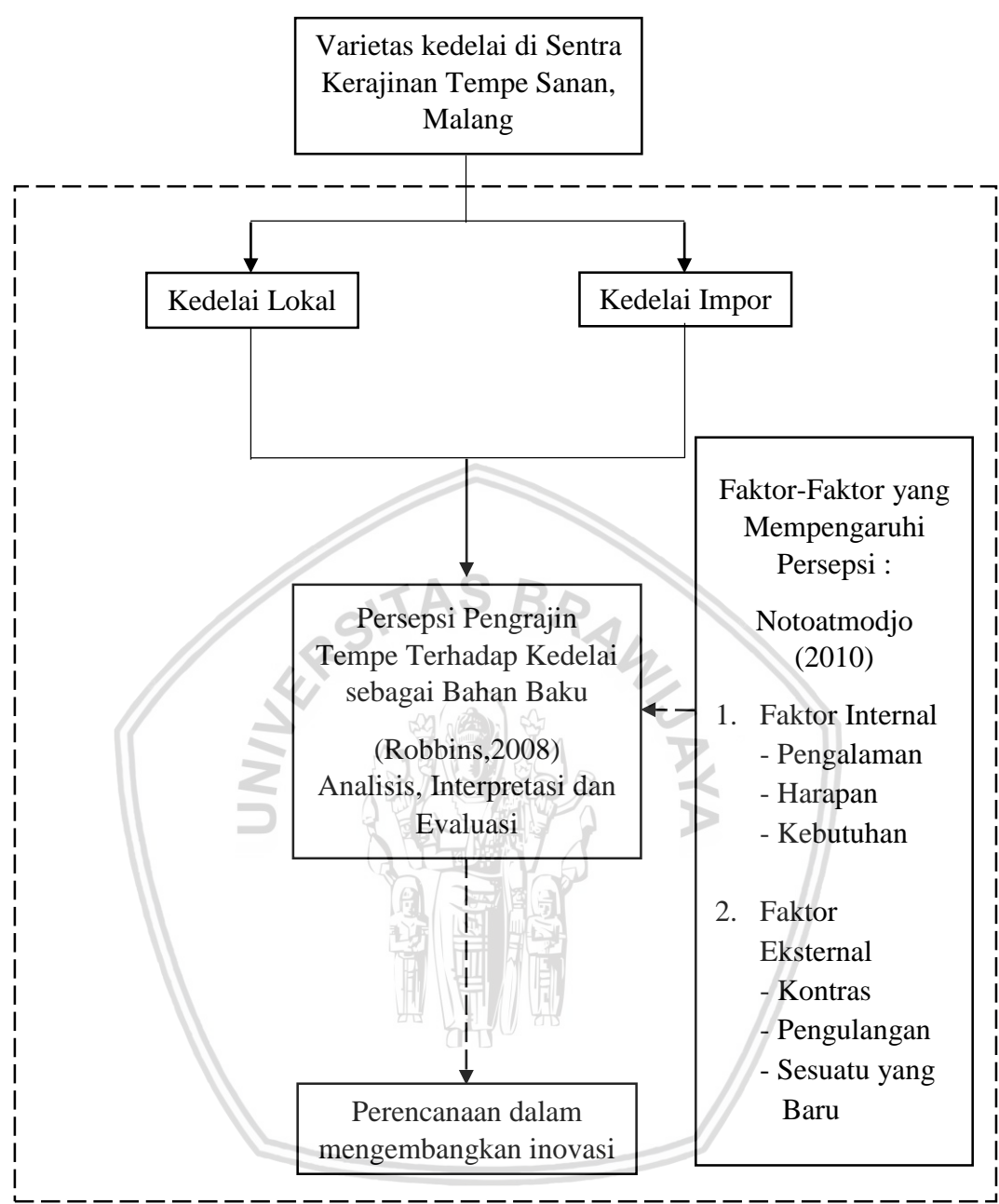
Produsen tempe sebagai konsumen kedelai memiliki kriteria yang dibutuhkan dalam membuat tempe. Menurut Deming (1982) dimensi kualitas yang dicari konsumen dapat mempengaruhi persepsi, yaitu :

1. Kinerja yang melibatkan karakteristik operasional produk
2. Keandalan yaitu konsistensi produk dalam memberikan pelayanan dari satu pembelian ke pembelian lainnya
3. Kesesuaian yaitu pandangan mengenai kualitas dalam produksi dan pengoperasian produk sesuai dengan yang diharapkan
4. Pelayanan sebagai kemampuan perlakuan yang baik terhadap produk
5. Estetika yaitu melihat kualitas suatu produk dari penampilan, corak, rasa, daya tarik, bau, selera, dan beberapa faktor lainnya mungkin menjadi aspek penting dalam kualitas. Estetika menyangkut keindahan, keserasian atau kesesuaian yang membuat enak dipandang atau dirasakan sehingga memberikan suatu daya tarik tersendiri kepada konsumen.

2.6 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran dalam penelitian ini dimaksudkan untuk menjelaskan alur pemikiran secara sistematis terkait topik yang diambil dalam penelitian Persepsi Pengrajin Tempe terhadap Kedelai Impor dan Kedelai lokal di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan, Malang. Varietas kedelai untuk dijadikan bahan baku di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan sangat beragam. Mulai dari jenis lokal sampai jenis impor. Berdasarkan jenisnya kedelai tersebut memiliki keunggulan masing-masing. Pengrajin tempe memiliki kesempatan untuk memilih jenis kedelai yang akan digunakan secara bebas. Pemilihan varietas kedelai sangat mempengaruhi produksi yang dilakukan oleh pengrajin tempe. Pengrajin tempe akan memberikan nilai kepada kedelai yang pernah mereka gunakan untuk kegiatan produksi tempe sesuai dengan pengalaman yang telah didapatkan.

Pengrajin tempe akan memberikan penilaian atau disebut juga persepsi terhadap varietas kedelai yang ada. Persepsi dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal diantaranya pengalaman, harapan dan kebutuhan. Faktor eksternal yang mempengaruhi persepsi diantaranya kontras, pengulangan, dan sesuatu yang baru. Persepsi yang muncul akan mempengaruhi perencanaan pengrajin tempe dalam mengembangkan inovasi.



Keterangan :

- - -> = Hubungan Tidak Langsung
- > = Alur Berfikir
- - - - - = Cakupan Penelitian

Gambar 2. Kerangka Pemikiran Persepsi Pengrajin Tempe Terhadap Kedelai Impor dan Kedelai Lokal

2.7 Proposisi

1. Jenis kedelai yang ada di Malang beranekaragam berdasarkan kebutuhan industrinya. Persepsi pengrajin tempe di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan diduga dipengaruhi oleh karakteristik kedelai yang diinginkan untuk produksi.
2. Persepsi pengrajin tempe diduga dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal, dimana faktor internal meliputi pengalaman, harapan dan kebutuhan. Sedangkan faktor eksternal meliputi kontras, pengulangan dan sesuatu yang baru



III. METODOLOGI

3.1 Jenis Penelitian

Pendekatan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Menurut Sulistyو (2006) penelitian kualitatif bertujuan memperoleh gambaran seutuhnya mengenai suatu hal menurut pandangan manusia yang diteliti. Penelitian kualitatif berhubungan dengan ide, persepsi, pendapat, atau kepercayaan orang yang diteliti. Secara keseluruhan hal-hal tersebut tidak dapat diukur dengan angka. Lebih lanjut Moleong (2000) juga mengatakan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian secara menyeluruh dan dengan cara deskripsi pada suatu konteks khusus dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah. Pendekatan penelitian kualitatif dipilih karena fokus penelitian ini untuk mendapatkan pemahaman secara mendalam terkait persepsi pengrajin tempe dalam memilih bahan baku kedelai untuk pembuatan tempe.

Metode dalam penelitian ini adalah studi kasus. Pemilihan studi kasus sebagai desain penelitian karena metode studi kasus ini mendorong penetapan masalah, investigasi dan persuasif yang harus dilakukan. Creswell (2010) mengatakan bahwa studi kasus merupakan strategi penelitian dimana peneliti menyelidiki secara cermat suatu program, peristiwa, aktivitas, proses atau sekelompok individu. Tujuan penggunaan penelitian studi kasus menurut Yin (2011) adalah untuk menjelaskan bagaimana keberadaan dan mengapa kasus tersebut terjadi. Penelitian studi kasus bukan sekedar menjawab pertanyaan penelitian tentang 'apa' (*what*) objek yang diteliti, tetapi lebih menyeluruh dan komprehensif lagi adalah tentang 'bagaimana' (*how*) dan 'mengapa' (*why*).

3.2 Penentuan Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Sentra Industri Keripik Tempe dan Tempe Sanan, Malang. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada pertimbangan bahwa lokasi tersebut merupakan pusat industri pengolahan tempe terbesar dan sudah terkenal sejak dahulu di Malang. Keberadaan pusat industri tempe ini menyebabkan permintaan kedelai yang tinggi sebagai bahan baku industri tempe. Pengrajin tempe

dalam memilih kedelai untuk bahan baku memiliki kriteria yang diharapkan untuk menghasilkan tempe berkualitas baik. Proses pemilihan kedelai akan menimbulkan persepsi atau pendapat yang beragam dari setiap individu. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2018.

3.3 Teknik Penentuan Informan

Teknik penentuan informan yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik *non-probability sampling*. *Non-probability sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang tidak memberi kesempatan yang sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Metode *non-probability sampling* yang digunakan adalah *purposive sampling*. Menurut Ardial (2014), *purposive sampling* adalah metode penentuan sampel untuk tujuan tertentu, yakni mengetahui persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai yang digunakan. Pengrajin tempe yang memenuhi kriteria sebagai informan diantaranya (1) memiliki pengalaman dalam membuat tempe kurang lebih dua puluh tahun dan (2) dalam memproduksi tempe pernah dan atau sedang menggunakan dua macam kedelai, yakni kedelai lokal dan kedelai impor.

Kriteria tersebut ditentukan dengan asumsi bahwa pengalaman pengrajin tempe selama dua puluh tahun telah banyak mengalami perubahan, seperti teknologi yang digunakan dan akses informasi yang diperoleh. Pertimbangan lain dalam menentukan informan yaitu dalam memproduksi tempe pernah dan atau sedang menggunakan kedelai lokal dan kedelai impor. Peneliti memperoleh perbandingan hasil dalam penggunaan kedelai tersebut. Berdasarkan kriteria tersebut, penentuan informan dalam penelitian ini berjumlah enam orang pengrajin tempe.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data pada penelitian kualitatif sesuai dengan kebutuhan peneliti dengan tujuan mendapatkan berbagai informasi yang ingin diperoleh secara akurat sesuai dengan permasalahan dari topik yang akan dilakukan penelitian. Menurut Sugiyono (2015) bila dilihat dari sumber datanya, maka pengumpulan data dapat menggunakan sumber primer dan sumber sekunder.

Sugiyono (2015) kembali mengungkapkan bahwa jika dilihat dari segi cara atau teknik pengumpulan data, dapat dilakukan dengan observasi (pengamatan), interview (wawancara), kuesioner (angket), dokumentasi dan gabungan ke empatnya. Data yang akurat dan kredibel pada penelitian diperoleh melalui dua jenis metode pengumpulan yaitu sumber data primer yang dilakukan dengan cara observasi dan wawancara, dan sumber data sekunder dilakukan dengan cara dokumentasi dan studi literatur. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini akan dijelaskan sebagai berikut :

1. Data Primer

Sumber primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data (Sugiyono, 2015). Melalui data primer, peneliti akan mengumpulkan data langsung dari sumber pertamanya, yaitu data yang akan diperoleh dari pengrajin tempe. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara langsung tatap muka dan observasi dengan pengrajin tempe yang telah dipilih oleh peneliti sebagai informan penelitian.

a) Wawancara

Teknik wawancara yang dilakukan adalah teknik wawancara mendalam (*indepth interview*). Wawancara dalam penelitian ini bertujuan memperoleh bentuk-bentuk tertentu informasi dari semua informan, tetapi susunan kata dan urutannya disesuaikan dengan ciri-ciri setiap informan. Pertanyaan pada wawancara mendalam dimulai dengan kata tanya bersifat terbuka seperti bagaimana, mengapa dan apakah sehingga bentuk pertanyaan yang diberikan sesuai dengan metode studi kasus. Wawancara ini dilakukan dengan menggunakan panduan wawancara yang sudah disusun sebelumnya. Pengambilan data dilakukan menggunakan suatu daftar pertanyaan sebagai pedoman wawancara atau *interview guide* yang bertujuan untuk menggali lebih dalam tentang kegiatan responden sehingga sering disebut sebagai penggalian data secara mendalam (*indepth interview*) (Wisadirana, 2005). Pengurangan dan penambahan pertanyaan pada saat pelaksanaan sebagai penyesuaian dengan kebutuhan penelitian dan keadaan lapang pada saat proses wawancara dilakukan. Hal tersebut terjadi karena wawancara ini bersifat terbuka dan mendalam.

Wawancara yang dilakukan didukung dengan penggunaan panduan wawancara. Panduan wawancara yang digunakan bersifat terbuka sehingga informan dapat menjawab pertanyaan secara bebas sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki. Contoh pertanyaan yang diutarakan pada panduan wawancara seperti yang tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Contoh Pertanyaan pada Panduan Wawancara

Pertanyaan	Jawaban		
Darimana pengetahuan Bapak/Ibu dalam membuat tempe?	Keluarga	Individu	Penyuluh
Apakah Bapak/Ibu pernah menggunakan kedelai lokal dalam pembuatan tempe?	Iya	Tidak	
Bagaimana warna kedelai lokal?	Cerah	Kusam	
Bagaimana ukuran biji kedelai lokal?	Besar	Kecil	
Bagaimana tekstur kedelai impor?	Keras	Lunak	

(Sumber : Data Primer, 2018)

Terdapat 3 bagian dalam panduan wawancara ini: Bagian 1 Identitas Informan (4 pertanyaan), Bagian 2 Pengalaman dalam Membuat Tempe (2 pertanyaan) dan Bagian 3 Persepsi Tentang Kedelai (14 pertanyaan).

b) Observasi

Observasi dilakukan dengan pengamatan langsung pada obyek yang diteliti untuk memperoleh gambaran yang tepat mengenai proses pembuatan tempe hingga kegiatan apa saja yang berlangsung selama peneliti berada di lokasi. Kegiatan observasi yang dilakukan dalam penelitian ini adalah mengikuti pengantar kedelai (*research participants*) dalam menemukan informan penelitian. Pengantar kedelai tersebut merupakan pegawai dari salah satu toko penyedia bahan baku kedelai, UD Sumber Rejeki. Selama berada di lokasi penelitian, peneliti juga mengamati perilaku informan dan mengamati lingkungan kerja dalam proses pembuatan tempe mulai dari proses pencucian kedelai untuk melepaskan kulit ari, pemberian ragi dan pengemasan kedelai ke dalam plastik siap jual.

c.) Dokumentasi

Sumber data primer yang digunakan peneliti selain dari observasi dan wawancara yaitu dokumentasi. Dokumentasi juga dilakukan oleh peneliti pada saat melakukan observasi. Selain melakukan pengamatan dan membuat catatan-catatan, peneliti juga mendokumentasikan apa yang dilihat dalam bentuk foto. Wawancara mendalam yang dilakukan peneliti juga didokumentasikan dalam bentuk hasil catatan wawancara, hasil rekaman wawancara dan foto dengan informan yang di wawancara untuk bukti bahwa peneliti benar melakukan wawancara dengan informan yang telah ditentukan.

2. Data Sekunder

Sumber sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, seperti melalui orang lain atau lewat dokumen (Sugiyono, 2015). Pada penelitian ini, data sekunder diperoleh dari pemilik toko kedelai UD Sumber Rejeki dan pengurus Koperasi Bangkit Usaha di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan yang dapat membantu memberikan data yang diperlukan. Data sekunder dalam penelitian ini meliputi dokumentasi dan studi literatur.

a) Dokumentasi

Menurut Wisadirana (2005) metode dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data melalui tulisan-tulisan, buku-buku, dokumen, monografi dan lain.lain. Mendokumentasikan segala kegiatan dan mendokumentasikan berbagai data yang diperoleh untuk mendapatkan informasi sebanyak mungkin terkait kehidupan dari subyek yang diteliti. Selain itu dapat dijadikan sebagai bukti tertulis dan terlihat bahwa penelitian tersebut benar dilaksanakan. Dokumentasi yang diperoleh pada penelitian ini berupa foto dan berkas pendukung lainnya seperti data kependudukan dan profil Kelurahan Purwanto tahun 2017 yang diperoleh dari kantor Kelurahan Purwanto

b) Studi Literatur

Studi literatur adalah jenis penelitian dengan meninjau literatur-literatur yang sesuai untuk menjawab permasalahan yang ada, sehingga dapat diberikan solusi terkait permasalahan yang ada (Julia, 2004). Literatur pada penelitian ini

menggunakan jurnal atau artikel ilmiah terkait kedelai sebagai bahan baku pembuatan tempe dan buku-buku yang relevan untuk panduan penulisan penelitian.

3.5 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data merupakan cara atau langkah-langkah yang dilakukan untuk mengolah data baik data primer maupun data sekunder, sehingga data-data yang terkumpul dapat memecahkan permasalahan penelitian. Perhatian utama dari analisis data ini adalah dari kata, ungkapan, kalimat maupun perilaku dari objek penelitian. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah model interaktif Miles, Huberman dan Saldana (2014). Teknik analisis Miles dan Huberman terdiri atas tiga tahapan sebagai berikut :

1. Kondensasi Data

Mentransformasikan data yang mendekati keseluruhan bagian dari catatan-catatan lapangan secara tertulis, transkrip wawancara, dokumen-dokumen dan materi-materi empiris lainnya. Peneliti harus bertindak selektif dalam menentukan bagian-bagian mana yang lebih penting, hubungan-hubungan mana yang mungkin lebih bermakna serta informasi apa yang dapat dikumpulkan dan dianalisis. Informasi-informasi yang berhubungan dengan bahan baku kedelai dalam pembuatan tempe dikumpulkan pada tahapan ini. Peneliti mengumpulkan seluruh informasi tersebut untuk memperkuat penelitian.

Langkah selanjutnya peneliti memfokuskan data yang berhubungan dengan rumusan masalah penelitian. Peneliti hanya membatasi data berdasarkan rumusan masalah. Fokus data pada rumusan masalah pertama yaitu kedelai apa saja yang digunakan oleh sebagai bahan baku dalam produksi tempe di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan, Malang. Rumusan masalah kedua yaitu untuk mengetahui persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai lokal dan kedelai impor serta rumusan masalah ketiga yaitu faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi pengrajin tempe dalam menggunakan jenis kedelai tersebut.

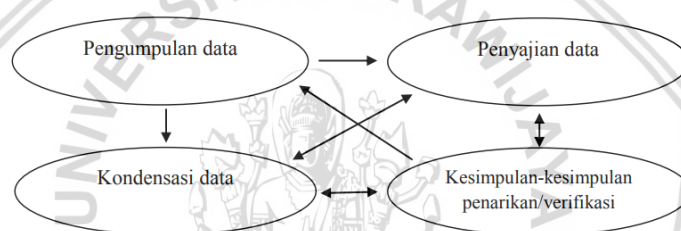
2. Penyajian Data

Data yang sudah seragam dalam bentuk tulisan dan memiliki alur tema yang jelas kemudian dikelompokkan ke dalam bentuk yang lebih sederhana berupa naratif. Setelah memfokuskan data dengan rumusan masalah penelitian, peneliti membuat rangkuman dan data yang telah terkumpul dievaluasi, khususnya yang

berkaitan dengan kualitas dan kecukupan data. Data yang telah didapatkan tersebut selanjutnya disederhanakan dan ditransformasikan melalui ringkasan atau uraian singkat. Cara yang digunakan untuk menyederhanakan data, peneliti mengumpulkan data setiap proses dalam bentuk tabel dan gambar.

3. Kesimpulan atau Verifikasi Data

Kesimpulan dalam penelitian ini berisi jawaban dari pertanyaan penelitian yang sudah diajukan sebelumnya. Peneliti menyimpulkan data sesuai dengan rumusan masalah yang telah dikemukakan. Data-data yang sudah dideskripsikan disimpulkan secara umum. Setelah disimpulkan, analisis data kembali pada tahap awal sampai semua data kompleks. Peneliti juga mengumpulkan bukti-bukti yang valid dan konsisten dengan melihat catatan wawancara, rekaman wawancara dan dokumentasi sesuai dengan kondisi lapang.



Gambar 1. Analisis Data Model Interaktif Miles dan Huberman

Gambar 3 analisis data model interaktif Miles dan Huberman menjelaskan bahwa dalam melakukan analisis data kualitatif dapat dilakukan bersamaan dengan proses pengumpulan data. Proses yang bersamaan tersebut meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Proses tersebut akan berlangsung secara terus menerus sampai data yang ditemukan jenuh, yaitu hasilnya sama dan tidak didapatkan data atau informasi baru.

3.6 Keabsahan Data

Penelitian kualitatif harus mengungkap kebenaran yang objektif. Keabsahan data dalam sebuah penelitian kualitatif sangat penting. Melalui keabsahan data kredibilitas (kepercayaan) penelitian kualitatif dapat tercapai. Penelitian ini dalam mendapatkan keabsahan data dilakukan dengan triangulasi. Adapun triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain di luar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai

pembandingan terhadap data itu (Moleong, 2007). Penelitian ini menggunakan triangulasi dengan sumber dan metode dalam memenuhi keabsahan data.

Cara triangulasi dengan sumber menurut Denzim dalam Tohirin (2016) antara lain : (1) membandingkan data hasil pengamatan dengan data hasil wawancara, (2) membandingkan apa yang dikatakan orang di depan umum dengan apa yang dikatakannya secara pribadi, (3) membandingkan apa yang dikatakan orang tentang situasi penelitian dengan apa yang dikatakan sepanjang waktu, (4) membandingkan keadaan dan perspektif seseorang dengan berbagai pendapat dan pandangan orang lain seperti rakyat biasa, orang berpendidikan rendah, menengah dan tinggi, orang berada dan orang pemerintahan, (5) membandingkan hasil wawancara dengan isi suatu dokumen yang berkaitan.

Menurut Patton dalam Moleong (2007), triangulasi dengan sumber berarti membandingkan dan memeriksa balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu yang berbeda dalam penelitian kualitatif. Triangulasi dengan sumber yang dilakukan dalam penelitian ini adalah memeriksa jawaban informan satu dengan yang lainnya dan menarik kesimpulan apakah informasi yang diperoleh sama. Tiap informan memiliki waktu yang berbeda-beda dalam memulai usaha produksi tempe dapat dijadikan acuan untuk memeriksa kesamaan informasi yang diperoleh. Wawancara yang dilakukan kepada setiap informan juga berbeda-beda, ada yang pagi dan siang hari menyesuaikan informan. Wawancara tidak dilakukan dalam satu hari yang sama kepada seluruh informan.

Triangulasi metode menurut Denzin (2009) dilakukan dengan cara membandingkan informasi atau data dengan cara yang berbeda. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan tiga metode yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informasi yang diperoleh dari wawancara mendalam dan observasi kepada informan diperiksa kembali dengan didukung oleh dokumen yang ada, seperti jurnal, literatur atau artikel ilmiah, buku dan berita.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

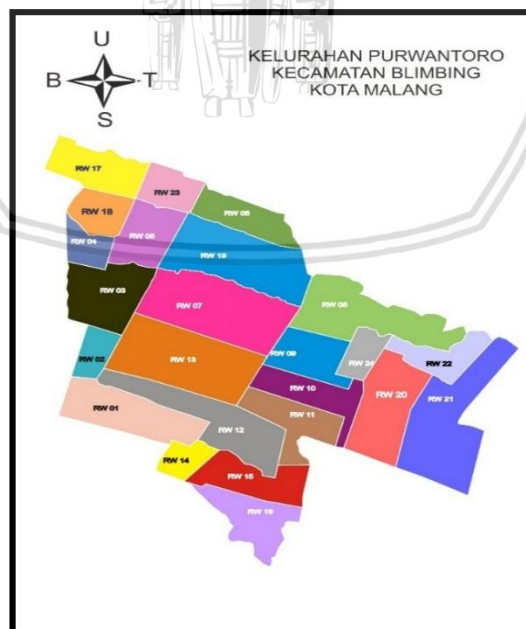
4.1 Gambaran Umum Daerah Lokasi Penelitian

4.1.1 Letak Geografis dan Batas Wilayah

Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan terletak di Kelurahan Purwantoro Kecamatan Blimbing, Kota Malang. Kelurahan ini terletak 1 kilometer (km) dari kecamatan, 3 km dari ibukota kota Malang dan 93 km dari ibukota provinsi, Surabaya. Kelurahan ini dapat ditempuh menggunakan kendaraan bermotor selama 8 menit dari ibukota kota Malang dan sekitar 2 jam dari Kota Surabaya.

Secara administratif Kelurahan Purwantoro terdiri dari 24 Rukun Warga (RW) dan 157 Rukun Tetangga (RT). Secara topografis Kelurahan Purwantoro terletak di ketinggian 446 meter di atas permukaan laut dengan suhu udara rata-rata 28⁰ C. Secara geografis Kelurahan Purwantoro memiliki luas wilayah 229,3 km². Kelurahan Purwantoro berbatasan dengan empat kelurahan, yaitu :

Sebelah utara : Kelurahan Blimbing, Kecamatan Purwantoro
 Sebelah selatan : Kelurahan Bunulrejo, Kecamatan Purwantoro
 Sebelah barat : Kelurahan Tulusrejo, Kecamatan Lowokwaru
 Sebelah timur : Kelurahan Pandanwangi, Kecamatan Purwantoro



Gambar 1. Peta Kelurahan Purwantoro
 (Sumber : Kelurahan Purwantoro, 2017)

4.1.2 Keadaan Umum Penduduk

4.1.2.1 Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis kelamin mempengaruhi sifat pria dan wanita yang menyangkut segi fisik maupun psikisnya. Wanita pada umumnya mempunyai sifat yang lembut, luwes, lincah, sabar dan keibuan. Pria cenderung mempunyai sifat tegas, inisiatif dan mempunyai fisik lebih kuat dibandingkan dengan wanita. Jenis kelamin tersebut juga berbeda pula dalam hal perhatian, kesanggupan, dan pandangan (Rosalia, 2007)

Berdasarkan Coate dan Frey (2000), terdapat dua pendekatan yang biasa digunakan untuk memberikan pendapat mengenai pengaruh jenis kelamin terhadap persepsi individu, yaitu pendekatan struktural dan pendekatan sosialisasi. Pendekatan struktural, menyatakan bahwa perbedaan antara laki-laki dan perempuan disebabkan oleh sosialisasi awal terhadap pekerjaan dan kebutuhan-kebutuhan peran lainnya. Pendekatan struktural memprediksi bahwa baik laki-laki maupun perempuan di dalam suatu profesi akan memiliki persepsi yang sama.

Berbeda dengan pendekatan struktural, pendekatan sosialisasi jenis kelamin menyatakan bahwa pria dan wanita membawa seperangkat nilai yang berbeda ke dalam suatu lingkungan kejadian belajar. Perbedaan nilai dan sifat berdasarkan jenis kelamin ini akan mempengaruhi pria dan wanita dalam membuat keputusan. Jumlah penduduk di Kelurahan Purwantoro berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 2 dibawah ini :

Tabel 1. Keadaan Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
Laki-laki	14.037	48,64
Perempuan	14.826	51,36
Jumlah	28.863	100

(Sumber : Data Monografi Kelurahan Purwantoro, 2017)

Tabel 2 menunjukkan bahwa jumlah penduduk di Kelurahan Purwantoro pada tahun 2017 berjumlah 28.863 jiwa dengan jumlah kepala keluarga sebanyak 8.621 KK. Jumlah penduduk tersebut didominasi oleh penduduk yang memiliki jenis kelamin perempuan sebanyak 14.826 jiwa dan sisanya yakni jenis kelamin laki-laki sebanyak 14.037 jiwa. Hal ini berdampak pada pengrajin tempe di Kampung Sanan yang jumlahnya seimbang, dimana jumlah pengrajin tempe perempuan hampir

sama dengan pengrajin tempe laki-laki. Kemampuan dan keahlian dalam membuat tempe yang dimiliki oleh pengrajin tempe perempuan dan laki-laki sama.

4.1.2.2 Penduduk Berdasarkan Usia

Usia merupakan salah satu faktor utama yang dapat mempengaruhi persepsi. Hal ini terjadi karena semakin tua usia pengrajin tempe maka akan semakin terbiasa dan cepat menyesuaikan diri dalam hal pergantian bahan baku kedelai lokal menjadi kedelai impor. Disamping itu, usia juga dapat menunjukkan kematangan profesional di bidangnya.

Usia penduduk dapat dibagi menjadi tiga kategori. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) kategori usia penduduk dibedakan menjadi 3 yaitu, usia belum produktif (0-14 tahun), usia produktif (15-64 tahun) dan usia tidak produktif (65 tahun keatas). Usia juga mempengaruhi ketersediaan tenaga kerja di suatu wilayah. Distribusi jumlah penduduk menurut usia di Kelurahan Purwantoro disajikan dalam Tabel 3.

Tabel 2. Keadaan Penduduk Berdasarkan Usia

Kelompok Usia	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
Usia 0 – 15	8.778	30,41
Usia 15 – 65	18.770	65,04
Usia 65 ke atas	1.315	4,55
Jumlah	28.863	100

(Sumber: Data Monografi Kelurahan Purwantoro, 2017)

Tabel 3 menjelaskan bahwa jumlah penduduk Kelurahan Purwantoro didominasi oleh kelompok usia produktif yaitu 15-65 tahun sebanyak 18.770 jiwa atau sebesar 65 % dari total penduduk. Jumlah kelompok usia 65 tahun ke atas paling sedikit yaitu sebanyak 1.315 atau sebesar 4,5 %. Rata-rata pengrajin tempe yang ada di Kampung Sanan masuk ke dalam kelompok usia produktif. Informan dalam penelitian ini termasuk dalam kelompok usia produktif. Hal ini menyebabkan pengrajin tempe memiliki kemampuan untuk memproduksi tempe dan berinovasi. Usia produktif memungkinkan individu untuk melakukan sesuatu yang menghasilkan, baik untuk dirinya sendiri maupun orang lain. Pengrajin tempe melakukan kegiatan produksi untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Secara langsung, pengrajin tempe juga memenuhi permintaan konsumen akan kebutuhan mengkonsumsi tempe.

4.1.2.3 Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Suatu wilayah dengan tingkat pendidikan penduduk yang masih rendah lebih sulit dalam menerima inovasi. Hal ini terjadi karena kurangnya pengetahuan, kemauan untuk mencoba hal baru dan lebih berpedoman pada adat istiadat serta tradisi yang sudah lama di terapkan oleh orang-orang terdahulu. Tingkat pendidikan dapat menggambarkan tingkat pengetahuan penduduk berdasarkan pada jenjang pendidikan yang dimilikinya. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka dianggap mempunyai tingkat pemikiran yang lebih luas. Peningkatan wawasan dan pengetahuan sangat penting untuk menunjang kemajuan sumberdaya manusia yang membawa perubahan lebih maju untuk wilayahnya.

Tabel 3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tingkat Pendidikan Masyarakat	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
Lulusan Pendidikan Umum		
Taman Kanak-kanak	2.105	8,30
Sekolah Dasar	3.724	14,70
SMP	3.737	14,75
SMA/SMU	8.422	33,24
Akademi D1-D3	1.478	5,83
Sarjana	3.964	15,64
Pascasarjana	453	1,72
Lulusan Pendidikan Khusus		
Pondok Pesantren	725	2,86
Pendidikan Keagamaan	752	2,96
Total	25.333	100

(Sumber : Data Monografi Kelurahan Purwantoro, 2017)

Data pada Tabel 5 menunjukkan bahwa persentase jumlah penduduk yang lulusan pendidikan SMA/SMU mencapai 33,2 % dan persentase terendah sebanyak 1,78 % yaitu pendidikan pascasarjana. Berdasarkan Tabel 5 tingkat pendidikan di Kelurahan Purwantoro dapat dikatakan baik karena didominasi pendidikan SMA yang sudah cukup memiliki pengetahuan. Pengrajin tempe yang menjadi informan dalam penelitian ini memiliki latar belakang pendidikan yang beragam. Terdapat tiga informan yang tidak menempuh pendidikan SMA. Faktor pendidikan dalam proses pembuatan tempe tidak terlalu berpengaruh, karena keterampilan dalam membuat tempe yang dimiliki informan didapatkan dari keluarga secara turun temurun.

4.2 Karakteristik Informan

Informan dalam penelitian ini berjumlah 6 orang. Informan yang dipilih dalam penelitian ini telah memenuhi kriteria peneliti. Kriteria tersebut yaitu memiliki pengalaman dalam membuat tempe lebih dari dua puluh tahun dan pernah menggunakan dua jenis kedelai yang ada di Kampung Sanan, kedelai lokal dan kedelai impor.

Berikut merupakan karakteristik profil dari informan :

1. Bapak Sanusi

Bapak Sanusi merupakan pengrajin tempe yang telah menekuni usaha tempe sejak tahun 1981 (43 tahun). Pendidikan terakhir yang ditempuh oleh beliau yaitu sekolah dasar (SD). Saat ini beliau berusia 68 tahun.

2. Ibu Mustakim

Ibu Mustakim saat ini berusia 52 tahun dan telah menekuni usaha tempe sejak 1990 (28 tahun). Pendidikan terakhir yang ditempuh oleh beliau yaitu sekolah menengah pertama (SMP).

3. Ibu Chamim

Ibu Chamim merupakan pengrajin tempe yang telah menekuni usaha tempe sejak tahun 1991. Pendidikan terakhir yang ditempuh oleh beliau yaitu sekolah menengah utama (SMA). Saat ini beliau berusia 52 tahun.

4. Bapak Nugi

Bapak Nugi merupakan pengrajin tempe berusia 51 tahun. Beliau telah menekuni usaha tempe sejak tahun 1981 (37 tahun). Pendidikan terakhir yang ditempuh oleh beliau yaitu SD.

5. Ibu Yuliati

Ibu Yuliati merupakan pengrajin tempe yang telah menekuni usaha tempe sejak tahun 1977 (41 tahun). Pendidikan terakhir yang ditempuh oleh beliau yaitu sarjana (S1). Saat ini beliau berusia 56 tahun.

6. Bapak Suwadji

Bapak Suwadji merupakan pengrajin tempe berusia 56 tahun. Beliau telah menekuni usaha tempe sejak tahun 1995 (23 tahun). Pendidikan terakhir yang ditempuh beliau yaitu SMA.

4.3 Sejarah Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan

Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan merupakan pusat industri tempe yang cukup terkenal dan terbesar di Kota Malang. Pengolahan kedelai menjadi tempe hingga menjadi keripik tempe yang bervariasi di produksi disini. Sejarah terbentuknya Sentra Industri Tempe Kampung Sanan sendiri diawali pada awal tahun 1900, ketika itu terdapat beberapa orang perintis pembuat tempe, salah satunya dan yang paling terkenal bernama Mbah Dan (Kasdan). Beliau membuat tempe secara tradisional dan pertama di daerah Dukuh (Kampung) Pandean. Bahan baku kedelai dalam membuat tempe yaitu kedelai tidak dapat diperoleh dengan mudah seperti saat ini, sehingga pada saat itu kedelai hanya bisa diperoleh dari daerah Kota Lama. Hasil produksi tempe di Dukuh Pandean sendiri hanya dijual di daerah sekitar yaitu daerah Polowijen. Seiring dengan perkembangan waktu, masing-masing pengrajin tempe di Dukuh Pandean secara tidak langsung membutuhkan beberapa karyawan karena pesatnya jumlah pesanan. Hal ini menyebabkan adanya cabang-cabang produksi yang menyebar dan meluas tidak hanya di sekitar Dukuh Pandean tapi telah mencapai wilayah Dukuh Sanan yang cukup berdekatan letaknya (Cahyono, 2013).

Kampung Pandean pada saat ini tidak ada lagi pengrajin tempe. Pengrajin tempe dan industri tempennya sendiri telah bergeser dari Kampung Pandean ke Kampung Sanan. Produksi tempe sendiri tetap dilakukan secara berkelanjutan sehingga, Kampung Sanan telah menjadi ikon penghasil tempe di Kota Malang. Pengetahuan dalam memproduksi tempe diperoleh secara turun temurun dari keluarga. Selain memproduksi tempe, Kampung Sanan juga memproduksi keripik tempe dengan berbagai macam varian rasa.

4.4 Jenis Kedelai yang Digunakan untuk Produksi Tempe

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan terdapat dua macam jenis kedelai, yaitu kedelai lokal dan kedelai impor. Kedelai lokal yang digunakan oleh para pengrajin tempe berasal dari Pasuruan, Banyuwangi, Sumbawa, Bima dan Lamongan seperti yang disampaikan oleh informan.

“Iya, pernah menggunakan kedelai lokal dari tahun 1981-2001, kedelai lokal dari Lamongan dan Pasuruan. Kedelainya kecil-kecil gitu tapi rasanya gurih tapi sekarang barangnya sudah enggak ada”

(Informan Bapak Nugri, 51 tahun)

“...kedelai Sumbawa itu kedelainya kecil, kulitnya ada borok-boroknya gitu. Ada juga kedelai Bima, Pasuruan, Banyuwangi sama Jember. Macam-macam. Kalau impor kedelainya cuman satu macam kayaknya. Ya memang kayaknya capnya saja yang beda-beda, tapi bijiannya itu standar segitu”

(Informan Ibu Mustakim, 52 tahun)

Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian (Balitkabi) Malang sejak tahun 1998 telah meluncurkan 10 varietas kedelai. Kesepuluh varietas kedelai tersebut memiliki kualitas yang lebih unggul dibanding kedelai impor. Bibit varietas unggulan yang telah diluncurkan adalah Burangrang, Anjasmoro, Argomulyo, Panderman, Argopuro, Gunitir, Baluran, Bromo, Merubetiri, dan Mahameru (Kompas, 2008). Di Pasuruan sendiri telah mengembangkan varietas Wilis, Mansuria dan Anjasmoro untuk produksinya. (Dinas Komunikasi dan Informatika Kabupaten Pasuruan, 2010).

Kedelai yang berasal dari Banyuwangi merupakan varietas unggul baru (VUB). Kementerian Pertanian menjadikan Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur sebagai percontohan produksi kedelai untuk tingkat nasional dengan produktivitas 3 ton per hektar. VUB yang ditanam ada 10 jenis yaitu Burangrang, Dega 1, Dena 1, Devon 1, GH toleran genangan 8, GH toleran genangan 10, Argomulyo, Dering 1, Grobogan dan Anjasmoro. Bibit kedelai VUB memiliki beberapa keunggulan dari bibit kedelai pada umumnya, seperti cocok pada lahan dengan intensitas panas matahari yang lama, tahan terhadap penyakit karat daun dan hama penggerek polong (Pemerintah Kabupaten Banyuwangi, 2015). Karakteristik berbagai varietas kedelai lokal dapat dilihat pada Tabel 5.

Kedelai lokal juga pernah dijadikan bahan baku oleh seluruh pengrajin tempe yang menjadi informan dalam penelitian ini. Informan sudah lebih dari dua puluh tahun dalam menjalankan usaha produksi tempe. Kedelai lokal digunakan pada awal-awal memulai usahanya. Penggunaan kedelai lokal di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan secara turun temurun dari keluarga hingga awal tahun 1990. Hal tersebut disebabkan oleh produktivitas kedelai lokal yang masih

mencukupi kebutuhan para pengrajin tempe dan harga kedelai impor yang masih mahal.

Salah satu informan menjelaskan bahwa pada awal tahun 1990 ketersediaan kedelai lokal semakin sedikit. Hal tersebut menyebabkan keberadaan kedelai impor dibutuhkan oleh para pengrajin tempe untuk tetap berproduksi. Masuknya kedelai impor dengan harga yang murah bila dibandingkan dengan kedelai lokal, membuat pengrajin tempe memilih kedelai impor hingga saat ini. Kedelai impor yang tersedia di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan beragam, seperti dari negara Argentina, Kanada, China, dan Amerika Serikat (Cahya, 2017).

“Iya. Sekarang pake kedelai impor dari Amerika, pernah dulu menggunakan kedelai impor dari RRC juga. Lebih bagus malah, cantik gitu bijiannya”

(Informan Ibu Yuliati, 56 tahun)

Pengrajin tempe di lokasi penelitian hingga saat ini masih menggunakan kedelai impor dalam memproduksi tempe. Informan dalam penelitian ini menyatakan bahwa kedelai yang digunakan berasal dari Amerika Serikat dengan merk Bola. Hal ini diperkuat oleh pernyataan dari Bapak Suwadji.

“....Saya menggunakan kedelai impor dari Amerika merk Bola sampai sekarang....”

(Informan Bapak Suwadji, 56 tahun)

“Saya cuman pakai kedelai merk Bola saja. Belinya di UD Sumber Rejeki depan ituloh sebelum masuk gang. Harganya ya standarlah, enggak mahal-mahal amat. Hasilnya lumayan”

(Informan Bapak Nugri, 51 tahun)



Gambar 2. Kedelai Impor Merk Bola dan Lotus

(Sumber: Data Primer, 2018)

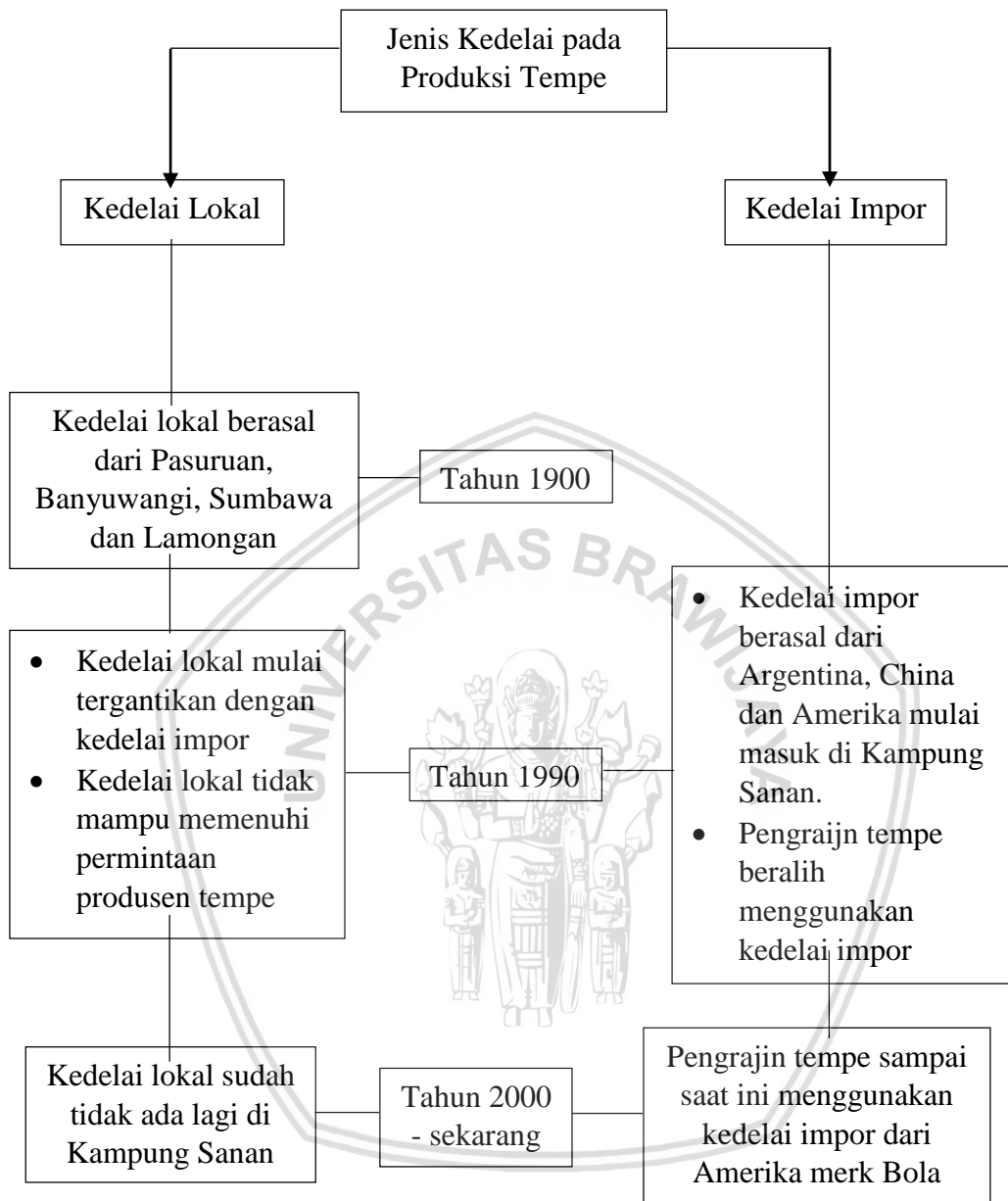
Tabel 4. Karakteristik Varietas Kedelai Lokal

No.	Varietas Kedelai	Karakteristik						Keterangan
		Dilepas Tahun	Warna Kulit Biji	Bobot Biji 100 biji	Kandungan Lemak (%)	Kandungan Protein (%)	Kandungan Minyak (%)	
1.	Burangrang	1999	Kuning	17 gram	-	39,0	20,0	Sesuai untuk bahan baku susu kedelai, tempe dan tahu
2.	Anjasmoro	2001	Kuning	14,8-15,3 gram	17,2 – 18,6	41,8 - 42,1	-	-
3.	Argomulyo	1998	Kuning	16 gram	-	39,4	20,8	Sesuai untuk bahan baku susu kedelai
4.	Panderman	2003	Kuning muda	18 – 19 gram	17,7	36,9	-	-
5.	Argopuro	2005	Kuning	17,80 gram	25,1	28,1	-	Rendemen tahu 407% dan rendemen tempe 195%

6.	Gumitir	2005	Kuning agak hijau	15,75 gram	19,0	32,1	-	Rendemen tahu 409% dan rendemen tempe 211%
7.	Baluran	2002	Kuning	15 – 17 gram	20 - 22	38 - 40	-	-
8.	Bromo	1998	Kuning mengkilat	-	-	-	-	Sesuai untuk bahan baku susu kedelai, tempe dan tahu
9.	Merubetiri	2002	Kuning	13 – 14 gram	20 - 22	38 - 40	-	-
10.	Mahameru	2001	Kuning kecokelatan	16,5 – 17,0 gram	17,3 – 18,2	42,9 – 44,3	-	-
11.	Wilis	1983	Kuning	± 10 gram	-	37,0	18,0	-
12.	Mansuria	1987	Kuning	10 – 12 gram	-	36,0	21,5	-

13.	Dering 1	2012	Cokelat tua	10,7 gram	$\pm 17,1$	$\pm 34,2$	-	-
14.	Grobogan	2008	Kuning muda	± 18 gram	18,4	43,9	-	-
15.	Dena 1	2014	Kuning	14,33 gram	$\pm 18,8$	$\pm 36,7$	-	-
16.	Devon 1	2015	Kuning	15,3 gram	$\pm 17,3$	35	-	-
17.	Dega 1	2016	Kuning	22,98 gram	17,29	37,78	-	-

(Sumber : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2013)



Tabel 5. Ketersediaan Kedelai di Kampung Sanan

4.5 Persepsi Pengrajin Tempe terhadap Kedelai Lokal dan Kedelai Impor

Rakhmat (2007) menyatakan persepsi adalah pengamatan tentang obyek, peristiwa atau hubungan-hubungan yang diperoleh dengan menyimpulkan informasi dan menafsirkan pesan. Teori proses informasi yang diutarakan oleh McGuire (1976) menjelaskan bahwa terdapat lima tahapan terbentuknya persepsi. Tahapan pertama yang dilalui oleh informan adalah pemaparan. Pengrajin tempe mengetahui dan pernah menggunakan dua macam kedelai selama melakukan usaha produksi tempe, yaitu kedelai lokal dan kedelai impor. Kedelai lokal digunakan pada awal-awal memulai usaha pembuatan tempe dan kedelai impor mulai digunakan pada tahun 1990. Kedua macam kedelai tersebut memberikan rangsangan terhadap informan yang kemudian memberikan perhatian.

Perhatian merupakan tahapan kedua dimana pengrajin tempe memberikan ketertarikan yang berbeda-beda terhadap kedelai. Ketertarikan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti keuntungan relatif, mudah dalam pengolahan, ukuran kedelai, dan warna. Faktor-faktor yang telah disebutkan diperoleh melalui sebuah informasi. Informasi yang diperoleh dari informan menyatakan bahwa penggunaan kedelai yang lebih menguntungkan adalah kedelai impor. Hal ini disebabkan karena ukuran biji kedelai impor yang lebih besar dibandingkan dengan ukuran biji kedelai lokal.

“Pernah coba pakai kedelai lokal 50 kilogram dan kedelai impor 50 kilogram, jadinya banyakan kedelai impor. Bersihnya sama tapi waktu jadi tempe banyakan impor”

(Informan Bapak Nugi, 51 tahun)

“Kedelai lokal hasil tempennya sedikit karena bijinya kecil, pedagang rugi. Kalau jadi tempe lebih banyakan yang impor soalnya bijinya besar.”

(Informan Ibu Chamim, 52 tahun)

Pengolahan kedelai lokal menjadi tempe memiliki banyak kendala. Kulit ari kedelai lokal yang tidak mudah terlepas dan memerlukan waktu yang lama untuk menjadi tempe menimbulkan kerugian bagi pengrajin. Hal ini dikarenakan sifat kedelai lokal yang mudah rusak pada saat proses peragian sehingga bagian tengah tempe berlubang dan mengalami kebusukan.

Pengolahan kedelai impor lebih mudah dilakukan karena kebersihannya lebih baik dibandingkan dengan kedelai lokal. Pengrajin tempe tidak memerlukan melakukan pencucian berulang untuk membersihkan kotoran yang ada seperti batu kecil, kayu dan kulit kedelai yang masih mentah. Hal tersebut mempermudah pekerjaan pengrajin tempe dalam mengolah kedelai menjadi tempe. Pernyataan informan diperkuat oleh Astawan (2003) yaitu pengotor yang ditemukan pada kedelai lokal antara lain berupa kerikil, ranting, kulit luar kedelai, jagung, dan serpihan kayu.

“Kedelai lokal biasanya dicampur dengan kulit kedelai yang masih mentah dan dicampur dengan kayu.”

(Informan Ibu Chamim, 52 tahun)

“Dalam satu karungnya banyak kayu, tanah liat dan kerikil. Petaninya itu nakalan, dicampur-campur biar karungnya berat jadi isi kedelainya ya enggak pas 50 kg”

(Informan Bapak Suwadji, 56 tahun)

Kesulitan yang dialami dalam proses pembuatan tempe menyebabkan perpindahan dalam penggunaan bahan baku. Semula menggunakan kedelai lokal menjadi kedelai impor membuat pengrajin tempe kembali beradaptasi dalam cara membuat tempe. Seperti proses pelepasan kulit ari kedelai menggunakan bantuan teknologi dan pemberian ragi yang memudahkan dan menguntungkan pengrajin tempe. Tahap selanjutnya pengrajin tempe mengolah informasi yang diperoleh mengenai masing-masing kedelai dan menginterpretasikannya. Pengrajin tempe yang telah menjalankan usaha pembuatan tempe lebih dari dua puluh tahun memperhatikan, mempelajari serta memahami kelebihan dan kekurangan kedelai tersebut. Hasil tersebut akan memberikan kesimpulan mengenai obyeknya. Inilah yang disebut sebagai persepsi konsumen terhadap suatu obyek.

Persepsi yang muncul setelah melewati beberapa tahapan, akan membuat pengrajin tempe memindahkan informasi yang diperoleh tentang kedelai lokal dan kedelai impor ke memori jangka panjang. Informasi ini yang kemudian menjadi pertimbangan pengrajin tempe dalam mengambil keputusan untuk memilih bahan baku kedelai untuk memproduksi tempe. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai lokal kurang baik pada indikator ukuran, ketersediaan barang, harga dan kebersihan, namun unggul pada indikator rasa yang

gurih. Sedangkan kedelai impor cukup baik pada indikator ukuran, ketersediaan barang, harga dan kebersihan, namun kurang unggul pada indikator rasa.

Tabel 6. Persepsi Pengrajin Tempe Terhadap Kedelai Lokal dan Kedelai Impor

Kriteria	Kedelai Lokal	Kedelai Impor
Ukuran	Biji kedelai kecil dan ukurannya tidak seragam	Biji kedelai besar dan ukurannya seragam
Warna	Putih sedikit kusam	Putih cerah
Kebersihan	Terdapat campuran batu kecil, kayu, jagung dan kulit kedelai	Hanya terdapat campuran jagung
Rasa Tempe	Gurih	Tidak gurih
Harga	± Rp 8.000	± Rp 7.000-Rp 7.500
Ketersediaan	Tidak tersedia di toko-toko yang ada di Kampung Sanan	Tersedia banyak di toko-toko yang ada di Kampung Sanan



Gambar 3. Kedelai Impor
(Sumber : Data Primer, 2018)

4.6 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengrajin Tempe dalam Menggunakan Kedelai Lokal dan Kedelai Impor

Informan yang telah memiliki persepsi tentang kedelai lokal dan kedelai impor akan melakukan pertimbangan sebelum mengambil keputusan dalam melakukan pemilihan. Faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi informan menurut Notoatmodjo (2010) dibagi menjadi dua faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Pemilihan

penggunaan kedelai dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal yang mempengaruhi diantaranya :

1. Pengalaman

Pengalaman informan sebagai pengrajin tempe yang telah lebih dari dua puluh tahun dalam menggeluti usaha tempe, membuat informan memahami perbedaan antara penggunaan kedelai lokal dan kedelai impor seperti rasa, warna dan harga dalam berproduksi. Informasi yang diperoleh menyatakan bahwa kedelai lokal unggul dalam hal rasa yang gurih, sedangkan kedelai impor unggul pada ukuran biji yang besar. Warna kedelai lokal lebih kusam dibandingkan dengan kedelai impor. Hal ini disebabkan dalam satu karung kedelai lokal terdapat banyak campuran seperti tanah liat, batu kecil dan kayu. Kedelai impor juga memiliki campuran kotoran yaitu jagung.

“Warna awal biji kedelai waktu di karungnya sama saja, cuman kedelai lokal itu ya karena ada tanah sama kerikil jadinya kusam. Kalau terlalu lama direndam sama air, itu kan akhirnya air yang kotor terkena debu tadi jadi meresap ke kedelainya”

(Informan Ibu Mustakim, 52 tahun)

Harga kedelai impor lebih murah dibandingkan kedelai lokal. Ketua Paguyuban Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan, Hadi (2018) menyatakan bahwa harga kedelai lokal saat ini mencapai Rp 8.000/kg sedangkan kedelai impor Rp 7.200/kg dari bulan Februari hingga April. Hal ini di karenakan nilai tukar dollar Amerika lagi naik. Sejalan dengan yang di katakan oleh Hadi, informan dalam penelitian ini juga mengutarakan bahwa harga kedelai impor lebih murah dibandingkan dengan kedelai lokal namun, mereka tidak tahu harga kedelai lokal saat ini karena produknya tidak tersedia.

“Sekarang di Sanan hanya ada kedelai impor aja harganya Rp 7.000/kg, kedelai lokal sudah tidak ada jadi sepertinya lebih mahal. Saya kurang tahu juga berapa”

(Informan Ibu Chamim, 52 tahun)

“Saya kurang tahu harga kedelai lokal sekarang berapa soalnya barangnya sudah enggak ada disini, tapi untuk kedelai impor sekarang harganya mahal Rp 7.400/kg. Naik terus”

(Informan Ibu Yuliati, 56 tahun)

“Per kg sekarang agak naik. Yang kemarin-kemarin waktu tenang itu Rp 6.250/kg sekarang Rp 6.700/kg. Naiknya kedelai meskipun cuma Rp 500 tapi kan saya kali per kilogramnya”

(Informan Ibu Mustakim, 52 tahun)

Harga kedelai yang diperoleh bervariasi antara Rp 6.500-Rp 7.400 per kilogram. Hal ini dikarenakan para informan membeli bahan baku kedelai dari beberapa toko kedelai berbeda. Toko kedelai yang tersedia di Kampung Sanan yaitu UD Sumber Rejeki dan Primer Koperasi Produsen Tempe dan Tahu Indonesia (PRIMKOPTI) Bangkit Usaha.

2. Harapan

Harapan yang diinginkan oleh para pengrajin tempe tentunya hal yang memudahkan dan menguntungkan untuk usaha mereka. Pengrajin tempe saat ini lebih menyukai menggunakan kedelai impor, karena ukuran biji besar, mengembang saat proses peragian dan mudah terlepasnya kulit ari pada saat proses pencucian lebih menguntungkan dalam produksi tempe. Hal tersebut berdampak pada penjualan tempe karena tempe yang dihasilkan memiliki penampilan yang menarik bagi konsumen tempe.

“Kedelai impor bijinya lebih besar, lebih mudah dalam pencuciannya. Terus pas jadi tempe warnanya putih, tapi kelihatannya kan cantik, bijinya besar-besar. Pembeli suka yang bijinya besar-besar gitu, enak dilihat soalnya”

(Informan Bapak Suwadji, 56 tahun)

“Kalo untuk jadi tempe lebih baik yang impor, soalnya kan bijinya besar-besar, lebih enak dilihat. Kalo kedelai lokal bijinya kecil-kecil. Kadang kalo diiris gitu tengahnya busuk”

(Informan Ibu Yuliati, 56 tahun)

3. Kebutuhan

Untuk mencukupi kebutuhan hidup, para pengrajin tempe tetap memproduksi tempe dari kedelai yang tersedia di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan, yaitu kedelai impor. Hal ini dikarenakan usaha memproduksi tempe merupakan pekerjaan utama informan.

“Kedelai lokal karena bijinya kecil-kecil, pedagang rugi. Kalau jadi tempe lebih banyaknya yang impor soalnya bijinya lebih besar-besar”

(Informan Ibu Chamim, 52 tahun)

Informan selanjutnya juga akan mempertimbangkan faktor eksternal sebelum mengambil keputusan. Faktor eksternal tersebut diantaranya :

1. Kontras

Kontras merupakan perbedaan yang nyata apabila diperbandingkan antara satu dengan yang lain. Kontras dalam penelitian ini meliputi faktor kualitas kedelai yaitu kecerahan (warna), kebersihan dan ukuran biji. Penelitian yang dilakukan oleh Effendi (2014), kualitas kedelai merupakan faktor yang sangat penting bagi pengrajin tempe. Dari segi warna kedelai impor lebih cerah dan bersih, ukuran biji kedelai juga lebih besar dan sama rata. Sementara kedelai lokal memiliki warna kedelai yang kusam dan biji kecil tidak sama rata.

Tabel 7. Perbandingan Kualitas Kedelai Lokal dan Kedelai Impor

Keterangan	Kedelai Lokal	Kedelai Impor
Warna	Kusam	Kuning, lebih cerah
Kebersihan	Kotor	Tidak terlalu kotor
	Terdapat campuran kerikil, tanah liat dan kayu	Terdapat campuran jagung
Ukuran Biji	Kecil	Besar

(Sumber: Data Primer diolah, 2018)

“Dulu impor bersih, bersih banget. Sekarang ada campuran jagungnya tapi tidak sebanyak kotoran di kedelai lokal. Itu jagungnya ya sengaja dicampur, mana mungkin karung kedelai kok ada jagungnya. Enggak tahu saya siapa yang mencampur”

(Informan Bapak Nugi, 52 tahun)

“Kedelai lokal banyak campuran macam-macam, kayak kerikil sama kulit luarnya kedelai yang masih keras itu. Permainan petaninya itu. Kalo impor ya lebih bersih, tapi enggak bersih banget. Ada campurannya juga. Ya jagung itu sekarang campurannya”

(Informan Bapak Sanusi, 68 tahun)



Gambar 4. Campuran Jagung pada Kedelai Impor
(Sumber : Data Primer, 2018)

2. Sesuatu yang baru

Faktor eksternal selanjutnya adalah sesuatu yang baru. Sesuatu yang baru di penelitian ini meliputi ketersediaan kedelai di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan dan kemudahan memproduksi. Sejak tahun 1990, ketersediaan kedelai lokal semakin sedikit dan tidak mampu memenuhi permintaan pengrajin tempe di Kampung Sanan. Pengrajin tempe beralih menggunakan kedelai impor untuk produksinya. Kedelai impor yang masuk ke Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan berasal dari RRC, Argentina dan Kanada. Toko penyedia kedelai serta koperasi di lokasi penelitian hanya menyediakan kedelai impor dengan berbagai macam merk. Namun, mayoritas pengrajin tempe menggunakan kedelai impor dari Amerika Serikat merk Bola.

“Ada macam-macam pilihan kedelai di toko biasa saya beli, tapi semuanya impor. Kadang saya pakai merk Bola, kadang pakai merk Lotus, kadang juga pakai merk Singkanola”

(Informan Bapak Sanusi, 68 tahun)

“Iya kalo selama ini saya pakai merk Bola saja, enggak pernah ganti. Kedelai impor merk lain ada, tapi saya yang kurang tahu”

(Informan Ibu Mustakim, 52 tahun)

”....Saya tidak berani ganti merk Bola meskipun ada yang lebih murah. Tempenya kan sudah kebiasaan diolah seperti ini, nanti kalau pakai kedelai yang lain itu dikhawatirkan hasilnya jelek. Terus nanti harus cari lagi gimana cara bikinnya biar bisa bagus”

(Informan Ibu Yuliati, 56 tahun)

3. Pengulangan

Pengulangan yang dimaksud didapatkan dari pengalaman informan dalam memproduksi tempe. Informan selaku pengrajin tempe membandingkan hasil tempe pada saat menggunakan kedelai lokal dan kedelai impor. Hasil produksi kedelai impor lebih menguntungkan para pengrajin tempe. Ini dikarenakan dalam menggunakan kedelai impor sedikit mengalami penyusutan. Hasil positif ini memberikan kepuasan kepada pengrajin tempe dalam menggunakan kedelai impor. Berbanding terbalik dalam menggunakan kedelai lokal yang banyak terjadi penyusutan. Menurut informan, penyusutan yang terjadi pada kedelai lokal disebabkan oleh ukuran biji kedelai yang lebih kecil dibandingkan dengan ukuran biji kedelai impor.

“Misalnya untuk jadi jumlah tempe yang sama, kalau menggunakan kedelai impor memerlukan 2 kuintal (200 kilogram) tapi kalau menggunakan kedelai impor memerlukan 2,25 kuintal (225 kilogram) karena bijinya kecil-kecil dan kurang mengembang”

(Informan Bapak Suwadji, 56 tahun)

“Pernah coba pakai kedelai lokal 50 kg dan kedelai impor 50 kg, saat jadi tempe lebih banyak kedelai impor. Bersihnya sama tapi waktu jadi tempe banyakan impor”

(Informan Bapak Nugi, 51 tahun)

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik beberapa kesimpulan untuk memperbaiki keadaan yang terjadi dilapang, sebagai berikut :

1. Dari tahun 1900 sampai 2018 di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan terdapat dua jenis kedelai, yaitu kedelai lokal dan kedelai impor. Kedelai lokal berasal dari Pasuruan, Banyuwangi, dan Lamongan. Kedelai impor berasal dari RRC, Argentina dan Amerika dengan berbagai macam merk seperti Bola, Lotus dan Singkanola. Jenis kedelai yang saat ini digunakan yaitu kedelai impor dari Amerika Serikat merk Bola.
2. Persepsi pengrajin tempe di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan terhadap kedelai lokal kurang baik pada indikator ukuran, ketersediaan barang, daya kembang dan kebersihan, namun unggul pada indikator rasa yang gurih. Sedangkan kedelai impor cukup baik pada indikator ukuran, ketersediaan barang, daya kembang dan kebersihan, namun kurang unggul pada indikator rasa.
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengrajin tempe dalam penggunaan kedelai impor dibagi menjadi dua, yaitu faktor internal meliputi pengalaman, harapan dan kebutuhan dalam memproduksi tempe dan faktor eksternal yang meliputi kontras, sesuatu yang baru dan pengulangan.

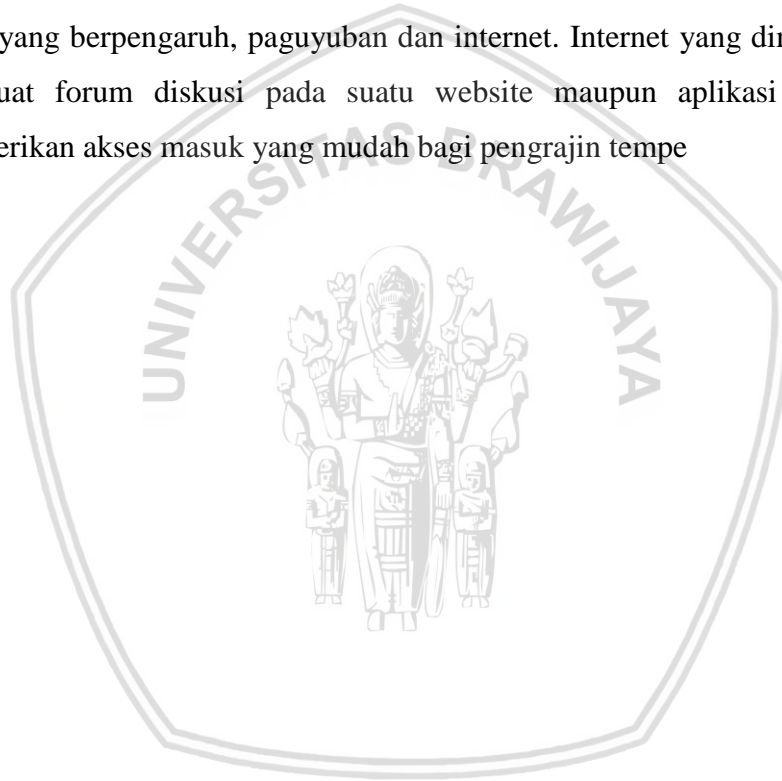
5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis memberikan beberapa saran yang dapat digunakan untuk menyelesaikan permasalahan-permasalahan terkait bahan baku kedelai dalam pembuatan tempe di Sentra Kerajinan Tempe dan Keripik Tempe Sanan. Saran-saran tersebut sebagai berikut :

1. Kepada pemerintah tidak hanya memberikan pupuk dan benih kepada petani kedelai, tetapi juga membantu dalam memasarkan kedelai salah satunya melalui Badan Urusan Logistik (BULOG). Harapannya petani tidak lagi malas untuk menanam kedelai karena harga jual yang murah kepada pihak swasta. Pemerintah

juga perlu melakukan perluasan areal tanam (PAT) untuk kedelai lokal karena telah banyak penelitian yang menyatakan bahwa kualitas kedelai lokal tidak kalah dengan kedelai impor. Kandungan kedelai lokal meliputi kadar protein, karbohidrat, air, dan rasa yang gurih menjadi keunggulan.

2. Kepada pemerintah diharapkan dapat mengontrol impor kedelai yang masuk ke Indonesia, sehingga tidak membuat para pengrajin tempe bergantung kepada kedelai impor. Selain itu memberikan edukasi secara berkala kepada pengrajin tempe dan didukung dengan komunikasi dua arah yang baik seperti melibatkan orang yang berpengaruh, paguyuban dan internet. Internet yang dimaksud adalah membuat forum diskusi pada suatu website maupun aplikasi *chatting* dan memberikan akses masuk yang mudah bagi pengrajin tempe



DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2014. *Kedelai Tropika Produktivitas 3 ton/ha*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Alo, Liliwari, 2011. *Komunikasi Serba Ada Serba Makna*. Prenada Media Group. Jakarta
- Andrianto, T. T. dan N. Indarto. 2004. *Budidaya dan Analisis Usahatani Ubi Jalar Kentang*. Absolut. Yogyakarta.
- Ardial. 2014. *Paradigma dan Model Penelitian Komunikasi*. Bumi Aksara. Jakarta
- Arif Gunawan. 2011. *Remaja dan Permasalahannya*. Hanggar Kreator. Yogyakarta
- Asrori. 2009. *Hubungan Kecerdasan Emosi Dan Interaksi Teman Sebaya Dengan Penyesuaian Sosial Pada Siswa Kelas VIII Program Akselerasi Di SMP Negeri 9 Surakarta*. Skripsi. Universitas Negeri Surakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, Made, Wresdiyati, Tutik, Widowati, Sri, Harnina, Siti dan Ichsani, Nadya. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai*. Institut Pertanian Bogor
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Produksi Kedelai Indonesia*.
- Basuki, Sulistyono. 2006. *Metode Penelitian*. Wedatama Widya Sastra. Jakarta
- Cahya, Kahfi Dirga. 2017. *Jejak Tempe di Kampung Sanan*. Kompas
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai, Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta
- Cahyono, D. 2007. *Malang Telusuri Dengan Hati*. Inggil Documentary. Malang
- Cahyono, Edi Dwi, Isaskar, Riyanti, Safitri, Reza dan L, Cicik D. 2008. *Persepsi dan Faktor-Faktor Penentu Perilaku Konsumen Beras Lokal*. Skripsi. Universitas Brawijaya
- Cahyono, M.D. 2013. *Wanwacarita Kesejarahan Desa-Desa Kuno di Kota Malang*. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Pemerintah Kota Malang. Malang
- Coate, C and Frey, K. 2000. *Some Evidence on the Ethical Disposition of Accounting Students: Context and Gender Implications*. Teaching Business Ethics, 4 (4), 379-404.
- Creswell, J. W. 2010. *Research Design: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta

- Deming, W. Edwards. 1982. *Guide to Quality Control*. Cambirdge: Massachussetts Institute Of Technology.
- Denzin, Norman K & Yvonna S Lincoln. 2009. *Handbook of Qualitative Research*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta
- Deskripsi Varietas Unggul Kedelai. 2013. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Malang
- Effendi, M. Defri. 2014. *Indikasi Produsen Tahu Memilih Kedelai Lokal dan Produsen Tempe Memilih Kedelai Impor dalam Memproduksi Tahu dan Tempe di Kecamatan Gambiran*. Universitas Negeri Jember
- Eysenck, M. W. 2001. *Cognitive Psychology*. Philadelphia: Taylor & Francis Inc.
- Ginting, Erliana, Antarlina, Sri Satya, Widowati, Sri. 2009. *Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian
- Humas. 2015. Pemerintah Kabupaten Banyuwangi
- Jalaludin, Rakhmat. 2007. *Persepsi dalam Proses Belajar Mengajar*. Rajawali Press. Jakarta
- Julia, Brannen. 2004. *Memadu Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Pustaka Pelajar. Samarinda.
- Kotler, Philip., Keller, Kevin L. 2013. *Manajemen Pemasaran, Jilid Kedua*. Erlangga. Jakarta
- MH, Sugiharti, R, Endang S, Adi, Kunto dan Tri, Mei. 2015. *Kajian Preferensi Produsen Tahu Tempe terhadap Bahan Baku Menyongsong Swasembada Kedelai 2014 di Karesidenan Surakarta*. Universitas Sebelas Maret.
- Miles, M.B, Huberman, A.M dan Saldana, J. 2014. *Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook Edition 3*. Sage Publications. USA
- Moleong, Lexy J. 2000. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Remaja Rosdakarya. Bandung
- Moleong, Lexy J. 2007. *Metode Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Remaja Rosdakarya. Bandung
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodelogi Penelitian Kesehatan Edisi Revisi*. Rineka Cipta. Yogyakarta.
- Ozal, Dimasyq. 2012. *Perbedaan Kedelai Lokal dengan Impor*. Kompas. Jakarta
- Robbins, Stephen P. 2003. *Perilaku Organisasi*. Index. Jakarta
- Robbins, Stephen P. 2008. *Organizational Behaviour, Tenth Edition* (Perilaku Organisasi Edisi ke Sepuluh) Alih Bahasa Drs. Benyamin Molan. Salemba Empat. Jakarta

- Rochaeni, Siti. 2013. *Analisis Persepsi Kesadaran dan Preferensi Konsumen Terhadap Buah Lokal*. Jurnal Agribisnis Volume 7 Nomor 1
- Salim, Emil. 2013. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Lily Publisher. Yogyakarta
- Santoso. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Skripsi Universitas Widyagama
- Sugihartono, dkk. 2007. *Psikologi Pendidikan*. Universitas Negeri Yogyakarta Press. Yogyakarta
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Penerbit CV. Alfabeta. Bandung
- Sulistyo, Basuki. 2006. *Metode Penelitian*. Wedatama Widya Sastra. Jakarta
- Taniputera, Ivan. 2005. *Psikologi Kepribadian*. Ar-Ruz. Yogyakarta
- Tohirin. 2016. *Metode Penelitian Kualitatif Dalam Pendidikan dan Bimbingan Konseling*. Rajawali Pers. Jakarta
- Waidi. 2006. *The Art of Re-engineering Your Mind for Success*. Gramedia. Jakarta
- Warisno dan Dahana. 2010. *Peluang Usaha dan Budidaya Cabai*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wisadirana, Darsono. 2005. *Metode Penelitian & Pedoman Penulisan Skripsi Untuk Ilmu Sosial*. UMM Press. Malang
- Yandianto. 2003. *Bercocok Tanam Padi*. M2S Anggota IKAPI. Bandung.
- Yin, Robert K. 2011. *Studi Kasus: Desain dan Metode*. Rajagrafindo Persada. Jakarta

LAMPIRAN

1. Dokumentasi



Gambar 1. Kedelai yang sedang dikeringkan



Gambar 2. Campuran Jagung pada Kedelai Import



Gambar 3. Informan Bapak Sanusi



Gambar 4. Informan Ibu Chamim



Gambar 5. Informan Bapak Suwadji



Gambar 6. Informan Ibu Yuliati

2. Panduan Wawancara

PANDUAN WAWANCARA PENELITIAN PERSEPSI PENGRAJIN TEMPE TERHADAP KEDELAI IMPOR DAN KEDELAI LOKAL

(Studi Kasus di Sentra Industri Tempe dan Keripik Tempe Sanan, Malang)

Tanggal :

No. urut responden :

No. HP :

I. IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama :
2. Jenis kelamin :
 Laki-laki Perempuan
3. Pendidikan terakhir :
 SD Akademi/Diploma
 SMP Pendidikan Sarjana (S1)
 SMA Lainnya
4. Usia : tahun

II. PENGALAMAN DALAM MEMBUAT TEMPE

1. Sudah berapa lama Bapak/Ibu menjadi pengrajin tempe? tahun
2. Darimana pengetahuan Bapak/Ibu dalam membuat tempe?
a. Keluarga b. Individu c. Penyuluh

Keterangan :

III. PERSEPSI TENTANG KEDELAI

1. Apakah Bapak/Ibu pernah menggunakan kedelai lokal dalam pembuatan tempe?

a. Iya b. Tidak

Keterangan :

2. Apakah Bapak/Ibu pernah menggunakan kedelai impor dalam pembuatan tempe?

a. Iya b. Tidak

Keterangan :

3. Bagaimana kualitas kedelai lokal tersebut?

a. Warna : a. Cerah b. Kusam

b. Kebersihan : _____

c. Ukuran biji : a. Besar b. Kecil

4. Bagaimana kualitas kedelai impor tersebut?

a. Warna : a. Cerah b. Kusam

b. Kebersihan : _____

c. Ukuran biji : a. Besar b. Kecil

5. Apakah di toko tempat Bapak/Ibu membeli kedelai, terdapat berbagai macam pilihan kedelai?

a. Iya b. Tidak

Keterangan :

6. Kedelai apa saja yang tersedia di toko tersebut?

Keterangan :

7. Bagaimana perbandingan harga antara kedelai lokal dan kedelai impor?

Keterangan :

8. Bagaimana perbandingan tekstur kedelai lokal dan kedelai impor?

a. Keras b. Lunak

Keterangan :

9. Kedelai manakah yang lebih mudah terlepas kulitnya pada saat proses pencucian?

- a. Kedelai Lokal b. Kedelai Impor

Keterangan :

10. Kedelai manakah yang mengalami penyusutan lebih banyak pada saat menjadi tempe?

- a. Kedelai Lokal b. Kedelai Impor

Keterangan :

11. Bagaimana permintaan pasar terhadap tempe pada saat menggunakan bahan baku kedelai lokal dan kedelai impor?

Keterangan :

12. Bagaimana penampilan tempe saat menggunakan bahan baku kedelai lokal dan kedelai impor?

Keterangan :

13. Apakah pernah ada iklan atau penyuluhan yang dilakukan dalam mempromosikan kedelai lokal atau kedelai impor?

Keterangan :

