



**INDUSTRI RUMAHAN TAPAI SINGKONG “SUPER MADU”
KABUPATEN JEMBER TAHUN 1994-2019**

SKRIPSI

Oleh :
Nurhayati
NIM 180210302088

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH
JURUSAN PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS JEMBER
2022**



**INDUSTRI RUMAHAN TAPAI SINGKONG “SUPER MADU”
KABUPATEN JEMBER TAHUN 1994-2019**

SKRIPSI

diajukan guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Strata Satu (S1)
Program Studi Pendidikan Sejarah Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember
dan mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Oleh :

Nurhayati

NIM 180210302088

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH
JURUSAN PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS JEMBER**

2022

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Kedua orang tua saya Ibu Mut Barokah dan Bapak Abdurrahman yang senantiasa mendoakan dan mensupport saya;
2. Dosen pembimbing akademik saya Drs. Sumarjono, M.Si yang telah membimbing saya selama ini;
3. Dosen pembimbing utama Bapak Akhmad Ryan Pratama, S.Hum., M.A yang telah membimbing dan mengarahkan saya dalam penyelesaian penulisan skripsi ini;
4. Dosen pembimbing anggota Ibu Rully Putri Nirmala puji, S.Pd., M.Ed yang turut membimbing dan mengarahkan saya dalam penyelesaian skripsi ini;
5. Bapak /ibu guru yang telah memberikan ilmu sejak taman kanak-kanak hingga perguruan tinggi;
6. Romo kyai Badruddin Anwar dan Ibunda Nyai Hj. Latifah;
7. Segenap teman-teman yang telah membantu dan mensupport saya;
8. Almamater Program Studi Pendidikan Sejarah Universitas Jember.

MOTTO

“Sesungguhnya bersama kesukaran itu keringanan, karena itu jika kau sudah selesai (mengerjakan yang lain), dan berharaplah kepada Tuhanmu”.

(Terjemahan Q,S Surat Al-Insyirah : 5-8)¹

“Jika aku menunggu Kesempurnaan, aku tidak akan pernah menulis sepatah katapun”.

(Margaret Atwood)



¹Kementrian Agama Republik Indonesia.2015. Al-Qur'an dan terjemahannya. Bekasi :PT Iqo Indonesia Global

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nurhayati

NIM : 180210302088

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul “Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan di Instansi manapun, dan bukan karya plagiasi. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 05 Desember 2022
Yang menyatakan,

Nurhayati
180210302088

SKRIPSI

**INDUSTRI RUMAHAN TAPAI SINGKONG “SUPER MADU”
KABUPATEN JEMBER TAHUN 1994-2019**

Oleh :

Nurhayati
NIM 180210302088

Pembimbing :

Dosen Pembimbing Utama : Akhmad Ryan Pratama, S. Hum., M.A
Dosen pembimbing Anggota : Rully Putri Nirmala Puji, S.Pd., M. Ed

PENGESAHAN

Skripsi berjudul “ Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019” telah diajukan dan disahkan oleh Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember pada :

Hari, tanggal : Senin, 05 Desember 2022

Tempat : Gedung 1 FKIP Universitas Jember.

Tim Penguji

Ketua,

Sekretaris,

Akhmad Ryan Pratama, S.Hum., M.A
NIP 198908202019031014

Rully Putri Nirmala Puji, S.Pd, M.Ed
NIP 199107102019032019

Anggota I,

Anggota II,

Prof. Dr. Bambang Soepeno, M.Pd
NIP 196006121987021001

Drs. Marjono, M.Hum
NIP 196004221988021001

Mengesahkan :

Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Prof. Dr. Bambang Soepeno, M.Pd
NIP 196006121987021001

RINGKASAN

Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019; Nurhayati 180210302088; 2022;xvi+107 halaman; Program Studi Pendidikan Sejarah, Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jember.

Industri rumahan super madu merupakan salah satu usaha kuliner olahan singkong berupa tapai. Jenis usaha pengolahan tapai banyak ditemukan di beberapa Kecamatan di Kabupaten Jember, karena wilayah yang dulunya merupakan Distrik pada Kabupaten Bondowoso menjadikan kultur masyarakat Jember juga sama dengan masyarakat Bondowoso, usaha memproduksi tapai banyak dilakukan oleh beberapa industri di Kabupaten Jember. Jember yang merupakan kota yang cukup terkenal dengan kota carnavall dan salah satu Kota penghasil tembakau terbesar di Indonesia menjadikan Jember banyak didatangi oleh wisatawan lokal maupun non lokal, dengan oleh-oleh khas berupa tapai, suwar-suwir, prol tapai, dodol tapai dan brownies tapai, menjadikan kuliner dan oleh-oleh khas Jember banyak diburu dan digrandungi masyarakat.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah (1) Faktor-faktor yang melatar belakang berdirinya Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember, (2) Bagaimana dinamika Industri Rumahan tapai singkong Super Madu Kabupaten Jember mulai tahun 1994-2019.

Tujuan dari penelitian ini ialah mengkaji latar belakang berdirinya industri super madu dan mengkaji dinamika industri super madu Kabupaten Jember tahun 1994-2019. Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan metode sejarah dengan 4 tahapan diantaranya, heuristik, kritik, interpretasi dan historiografi. Pemilihan sample dilakukan pada industri rumahan super madu di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember. Pemilihan sample dikarenakan industri super madu merupakan industri terlama dan cukup terkenal dan tetap beroperasi hingga saat ini.

Manfaat dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa latar belakang berdirinya industri rumahan tapai singkong super madu adalah atas beberapa faktor diantaranya adalah faktor ketersediaan modal dan bahan baku, tenaga kerja, potensi dan pangsa pasar di Kabupaten Jember. Keinginan ibu Wiji untuk menyambung

hidup dan memperbaiki perekonomian keluarga menyebabkan ibu Wiji termotivasi untuk mendirikan industri rumahan tapai singkong, meskipun diawal merintisnya mengalami fluktuatif dalam produksinya namun seiring berjalannya waktu, dari tahun ke tahun industri yang beliau dirikan bisa berkembang cukup pesat.

Industri rumahan super madu dari tahun 1994-2019 senantiasa mengalami dinamika baik perubahan dan juga perkembangan, dinamika dalam industri rumahan tapai singkong super madu dapat ditunjukkan dari beberapa indikator diantaranya adalah: 1). Modal, dalam industri super madu terdapat modal berupa uang, tenaga kerja dan bangunan atau tempat produksi, dalam perkembangannya modal yang dimiliki senantiasa mengalami perubahan.

2). Bahan baku, dalam perkembangannya tidak ada perubahan yang signifikan dalam bahan baku, namun setiap tahunnya bahan baku senantiasa bertambah karena tingkat produksi juga setiap harinya meningkat. 3). Tenaga kerja dalam industri super madu setiap tahunnya bertambah seiring berjalannya waktu, kapasitas produksi yang semakin meningkat mengakibatkan perlunya penambahan swadaya tenaga kerja agar produksi dapat berjalan dengan lancar. 4). Produksi, jumlah produksi setiap harinya senantiasa mengalami peningkatan karena promosi yang dilakukan, juga adanya event di beberapa daerah di Kabupaten Jember menjadikan peningkatan jumlah produksi industri oleh-oleh makanan di Kabupaten Jember. 5). Pemasaran, pemasaran pada tahun 1994-1999 berpusat di sepanjang Jl.Gajah Mada saja, pada tahun 2000-2018 pemasaran yang dilakukan semakin meningkat hingga ke beberapa daerah di Jawa Timur.

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwasannya faktor yang melatarbelakangi berdirinya industri super madu ialah karena faktor ekonomi, tersedianya bahan baku dan tenaga kerja juga pangsa pasar. Setiap tahunnya industri super madu senantiasa mengalami dinamika baik dalam segi permodalan, bahan baku, tenaga kerja, produksi dan pemasaran.

Adapun saran-saran dengan adanya penelitian ini diharapkan: 1. Sejarah mengenai industri oleh-oleh khas di Jember dapat terus dilestarikan. 2. Pemerintah dapat memfasilitasi potensi UMKM yang ada di Kabupaten Jember. 3. UMKM di Kabupaten Jember dapat terus berkembang dan berinovasi.

PRAKATA

Puji syukur atas kehadiran Allah S.W.T atas segala rahmat, puji, hidayah dan Karunia_Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul “Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019”. Skripsi ini disusun untuk memehuni salah satu syarat menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.

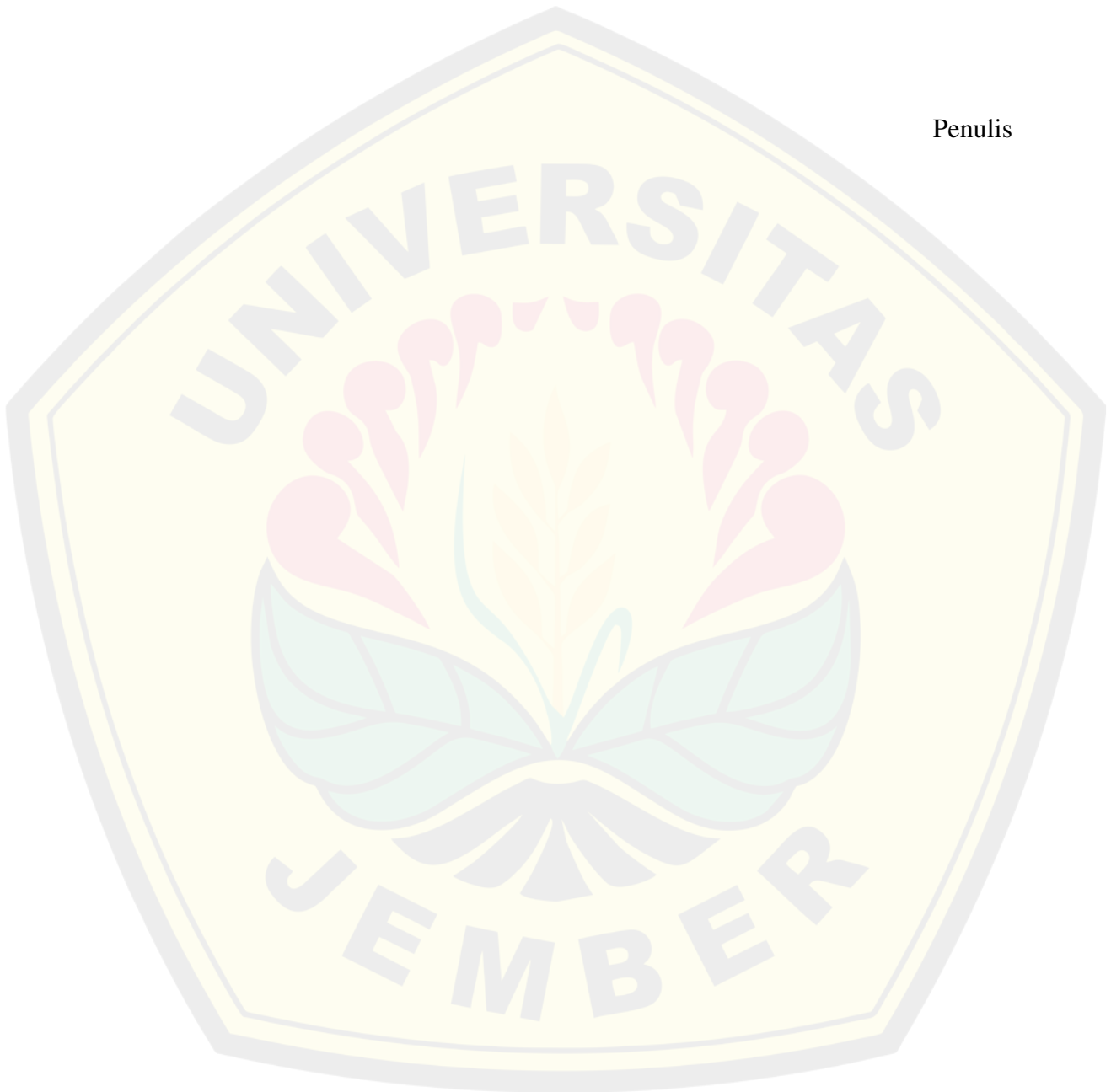
Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Ir. Iwan Taruna , M. Eng., selaku Rektor Universitas Jember;
2. Prof. Dr. Bambang Soepeno, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember, sekaligus Dosen Penguji I yang bekenan meluangkan waktu dan pikiran selama proses penulisan skripsi ini;
3. Dr. Sumardi, M.Hum selaku Ketua Jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial;
4. Drs. Marjono, M.Hum., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Sejarah, sekaligus Dosen Penguji II yang telah berkenan memberi masukan serta saran dalam proses penulisan skripsi ini,
5. Akhmad Ryan Pratama, S. Hum., M.A selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu, pikiran , bimbingan, perhatian serta arahan selama proses penulisan skripsi ini;
6. Rully Putri Nirmala Puji, S.Pd., M. Ed selaku dosen pembimbing anggota yang telah meluangkan waktu, pikiran, bimbingan serta arahan selama penulisan skripsi ini;
7. Drs. Sumarjono, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik (DPA) yang telah memberikan bimbingan dari awal semester hingga saat ini;
8. Dosen-dosen pendidikan sejarah yang telah memberikan ilmu, pengetahuan dan pengalaman dari awal semester hinga saat ini;
9. Kedua orang tua saya yang senantiasa mendoakan, memberikan semangat, dukungan dan motivasi untuk kelancaran studi;
10. Kedua adik perempuan saya Maghfirotul dan Qinara, juga Sahabat Wisnu yang senantiasa mensupport dan memberi dukungan kepada saya;
11. Teman-teman saya baitul fuqoiro’, khususnya Wanda, Arum, Gigi, Indi juga Syauqi, Nana, Berlin dan Vida yang senantiasa membantu dan mensupport saya;
12. Ibu Wiji Rahayu selaku pemilik Industri Rumahan Super Madu yang senantiasa memeberikan waktu dan perhatian dalam proses penyelesaian penulisan skripsi ini;
13. Teman-teman Program Studi Pendidikan Sejarah angkatan 2018 yang telah berjuang bersama dari awal semester hingga saat ini;
14. Serta semua pihak yang telah terlibat dalam penyelesaian penulisan skripsi ini yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu;

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca maupun peneliti selanjutnya.

Jember , 05 Desember 2022

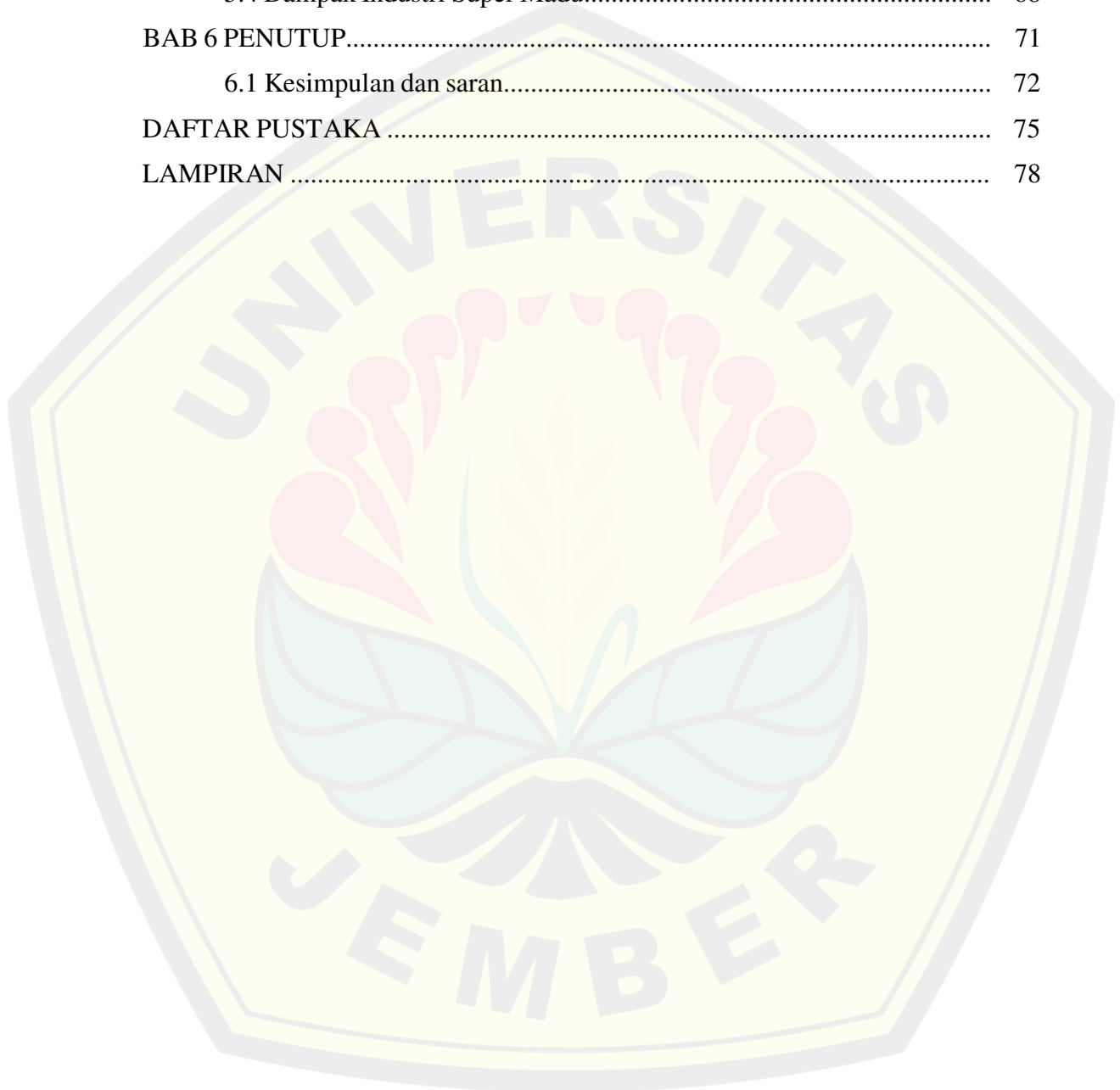
Penulis



DAFTAR ISI

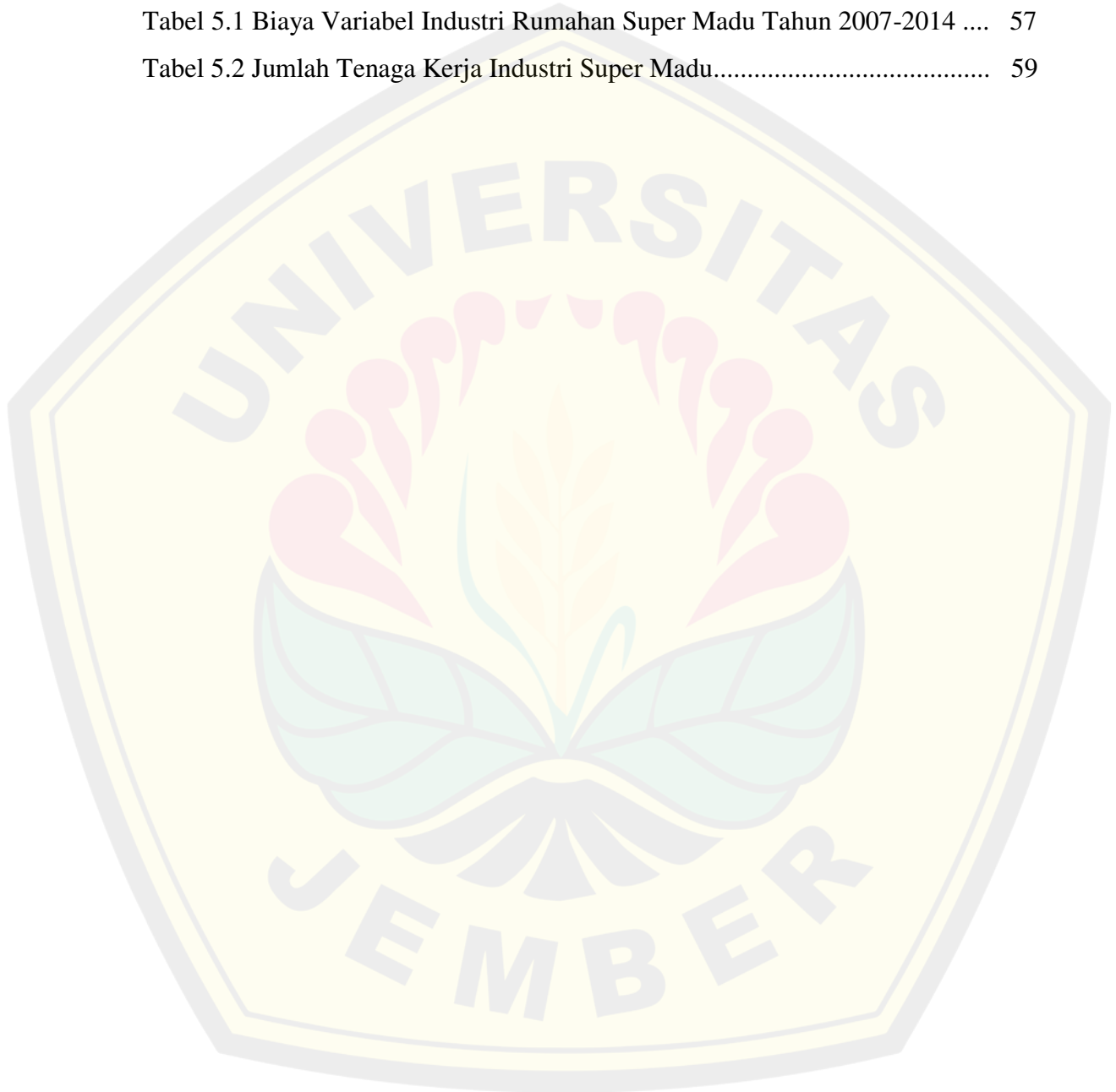
	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO.....	IV
HALAMAN PERNYATAAN.....	V
HALAMAN PENGESAHAN	VII
RINGKASAN.....	VIII
PRAKATA.....	X
DAFTAR ISI.....	XII
DAFTAR TABEL.....	XIV
DAFTAR GAMBAR.....	XV
DAFTAR LAMPIRAN.....	XVI
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Pemilihan Masalah	1
1.2 Penegasan Judul	7
1.3 Rumusan Masalah	9
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	10
1.5 Tujuan Penelitian	10
1.6 Manfaat Penelitian	10
1.7 Sistematika Penulisan.....	11
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Penelitian Terdahulu.....	12
2.2 Kerangka Pemikiran	17
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	21
3.1 Prosedur Penelitian.....	21
3.2 Kerangka Penelitian	24
BAB 4 LATAR BELAKANG BERDIRINYA INDUSTRI RUMAHAN SUPER MADU.....	26
1.1 Latar Belakang Munculnya Tapai Singkong.....	26
1.2 Latar Belakang Industri Super Madu tahaun 1982.....	36

BAB 5 DINAMIKA INDUSTRI RUMAHAN SUPER MADU TAHUN 1994-2019.....	46
5.1 Periode Awal Tahun 1994-1999	46
5.2 Periode Kejayaan Tahun 2000-2018.....	52
5.2 Periode Kemunduran Tahun 2019.....	67
5.4 Dampak Industri Super Madu.....	68
BAB 6 PENUTUP.....	71
6.1 Kesimpulan dan saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	78



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Produksi Ubi Kayu di Jember 1993.....	37
Tabel 4.2 Olahan Singkong dan Kebutuhan Singkong di Jember Tahun 2000....	41
Tabel 4.3 Hasil Sektor Pertanian di Kabupaten Jember 1994-1997.....	42
Tabel 5.1 Biaya Variabel Industri Rumahan Super Madu Tahun 2007-2014	57
Tabel 5.2 Jumlah Tenaga Kerja Industri Super Madu.....	59



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Pemikir.....	20
Gambar 4.1 Arsip Tapai di Indonesia.....	27
Gambar 4.2 Arsip Para Penduduk di Jember.....	31
Gambar 4.3 Produksi Suwar-suwir Tahun 1984.....	32
Gambar 4.4 Sertifikat Penyuluhan Industri Super Madu.....	44
Gambar 4.5 Label Produk Super Madu.....	45
Gambar 5.1 Surat Ijin Dagang Industri Super Madu.....	46
Gambar 5.2 Peta Wilayah Pemasok Industri Super Madu.....	49
Gambar 5.3 Penitipan Produk Super Madu.....	54
Gambar 5.4 Pengiriman Produksi Industri Super Madu.....	64
Gambar 5.5 Pemasaran Online Industri Super Madu.....	66

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Matriks Penelitian	78
Lampiran 2. Instrumen Pengumpulan Sumber	79
Lampiran 3. Daftar Informan.....	85
Lampiran 4. Transkrip Wawancara.....	88
Lampiran 5. Pemasaran Industri Super Madu.....	95
Lampiran 6. Foto Kegiatan Industri Super Madu.....	97
Lampiran 7. surat Izin Penelitian.....	102
Lampiran 8. Lokasi Penelitian.....	103
Lampiran 9. Industri Tapai Pertama.....	104
Lampiran 10. Distribusi Super Madu.....	105
Lampiran 11. Data Statistik dan Pembukuan.....	106

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Pemilihan Masalah

Tapai merupakan salah satu olahan makanan yang terbuat dari ubi kayu (singkong), ketan dan sebagainya yang melibatkan ragi dalam proses pembuatannya (fermentasi). Tapai juga merupakan olahan makanan tradisional yang cukup familiar diseluruh daerah di Indonesia juga banyak diproduksi di beberapa tempat di Indonesia khususnya di Pulau Jawa, di Jawa Barat tapai dikenal dengan nama Peyeum sedangkan di Jawa Timur tapai singkong lebih dikenal dengan sebutan Tape. Berbeda dengan tapai yang memiliki tekstur lembut dan manis peyeum cenderung memiliki tektur yang kering, asam dan sedikit keras.

Pada abad 19 pembudidayaan yang dilakukan orang-orang Tionghoa lekat dengan bahan-bahan seperti kapri, lobak, sawai turut pula disinggung tanaman seperti candel, gadung, uwi dan tela. Selain jagung dan kedelai tanaman yang dibudidayakan secara ekstensif adalah jenis-jenis ketela (*Serat Centhini*). Tertulis dalam serat centhini ditemukan kata ketela dan olahannya semisal criping tela. Salah satu jenis bahan pangan yang disukai sepanjang abad ke 19 adalah singkong. Mengingat banyak yang menyukainya, pada akhirnya pemerintah mendorong pembudidayaan tanaman singkong asal Benua Amerika ini di Jawa, sebagai penyangga makanan ketika terjadi krisis pangan atau gagal panen pada tanaman padi. Melihat potensi yang menguntungkan pada kurun waktu 1852 Taman Botani di Boitenzorg mengusahakan sistem penyesuaian iklim, pada jenis variates singkong manis dari Suriname. Setelah diteliti jenis singkong ini bisa menghasilkan hasil panen yang cukup banyak dan enak (Fadly Rahman, 2016:68). Tahun 1849 diadakannya pembudidayaan tanaman seperti jagung, singkong, dan sayur oleh Neterlands Zendeling Genootscap kegiatan sekolah Kristen.

Singkong pertama kali dikenal di Amerika Selatan kemudian dikembangkan di Brazil dan Paraguay dan mulai dikenalkan di Indonesia pada Tahun 1810 setelah sebelumnya dikenalkan oleh orang Portugis. Terjadinya krisis pangan pada tahun 1800-an, sekitar tahun tersebut tanaman padi banyak yang disita oleh Belanda yang

mengakibatkan masyarakat hanya mampu mengandalkan umbi-umbian untuk menyambung hidupnya. Akibat keterbatasan ekonomi dan kebutuhan hidup. Pada mulanya masyarakat mencoba mengawetkan singkong agar tidak busuk dan bisa dikonsumsi dalam jangka panjang, dengan ide mengawetkan singkong terciptalah olahan singkong yang di awetkan melalui proses fermentasi (tapai), selain untuk menghangatkan tubuh, tapai merupakan makanan yang memiliki banyak manfaat diantaranya sumber energi, sumber karbohidrat, probiotik, mencegah anemia (DPP PERSAGI, website Hallodok.com, diakses 07 Agustus 2022).

Tapai sudah dikenal sejak zaman kolonial Belanda yakni di abad ke-20, hal tersebut dibuktikan dengan adanya tulisan yang ditulis oleh Tro Le Seoi dalam biografi Lei Kimhok, dalam tulisan tersebut dilukiskan suasana keriuhan pesatnya usaha penjualan kue di Buitenzorg salah satu kue yang dijajakan adalah Tapai singkong. Tak luput arsip foto (lampiran bab IV) pribumi membersihkan singkong untuk dibuat olahan tapai tahun 1915. Diberitakan pula dalam De Koerir terbitan 29 Oktober 1932 diceritakan Bunda Teresa yang merupakan biarawati pemeluk agama Katholik Roma (1910-1997), beliau mengunjungi sebuah yayasan yang berada di daerah Cicalengka di Tenggara Bandung sekaligus berwisata. Salah satu catatan dalam berita itu yakni bunda Teresa terasa sangat senang menikmati lotek dengan suguhan teh dan peyeum sempau atau tapai singkong (deskjabar.pikiran-rakyat.com, diakses 15 Juli 2022).

Akibat terjadinya krisis pangan dan depresi ekonomi global menjadikan masyarakat Keresidenan Besuki hanya mampu mengkonsumsi umbi-umbian untuk menyambung hidupnya didukung dengan keadaan tanah yang kering dan tersedianya lahan dan bahan baku yang cukup, menjadikan daerah Keresiden Besuki banyak memproduksi tanaman pangan berupa singkong yang kemudian diolah dengan cara direbus, digoreng dan difermentasi menjadi beberapa olahan makanan berupa tapai singkong. Berawal dari keinginan untuk memenuhi kebutuhan hidup pada tahun 1960 tapai singkong mulai diperjual belikan dan dijadikan oleh-oleh khas di daerah Besuki Raya utamanya di Bondowoso dan Jember (jemberkab.go.id, diakses tanggal 28 juni 2022).

Sentra penghasil dan agroindustri tapai terbesar di Jawa Timur berada di daerah Keresidenan Besuki yakni Situbondo, Probolinggo, Bondowoso dan Jember. Agroindustri tapai merupakan usaha turun temurun, dengan latar belakang daerah iklim tropis dengan keadaan tanah yang kering dan suhu udara yang sejuk menjadikan tapai banyak diproduksi di daerah Keresidenan Besuki karena memiliki banyak manfaat salah satunya dapat menghangatkan tubuh juga menambah stamina. Salah satu sentra penghasil tapai yang cukup terkenal dengan produksi tapai hampir 1,5 ton per harinya dan juga merupakan daerah penghasil olahan produk tapai yang banyak dicari wisatawan berada di Kabupaten Jember. Salah satu brand ternama agroindustri tapai di Kabupaten Jember yaitu Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu yang memproduksi beberapa makanan khas olahan tapai di Kabupaten Jember berupa tapai singkong, suwar-suwir, prol tapai, dodol tapai, brownies tapai yang merupakan olahan dari tapai singkong yang banyak diburu oleh wisatawan sebagai oleh-oleh (Arini Dkk 2017:2).

Berdasarkan data dari Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Jember kegiatan industri dengan unit dan tenaga terbanyak berada pada sektor industri makanan, minuman, dan tembakau, terutama yang paling terkenal dan banyak dicari oleh masyarakat terdapat pada produksi oleh-oleh makanan seperti halnya prol tapai dan suwar-suwir. Bahan baku utama dari olahan tersebut merupakan hasil dari produksi Industri tapai (pemasok). (wawancara dengan Bapak Sudjito Kepala Bagian DISPERINDAG, 27 juli 2022)

Banyaknya sentra industri pengolahan singkong di Kabupaten Jember dapat memberdayakan tenaga kerja masyarakat Jember, disamping itu singkong dapat dipanen dengan jangka +/- 6 sampai 10 bulan sejak mulai penanaman sehingga singkong menjadi salah satu tanaman yang banyak diusahakan oleh petani Jember. Produksi singkong yang cukup melimpah di Kabupaten Jember, juga melihat pangsa pasar dan ciri khas kota Jember sebagai kota penghasil tapai dan olahan tapai memotivasi ibu Wiji Rahayu untuk mengolah industri rumahan olahan singkong (tapai) dan mendirikan usaha dagang dengan nama Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu.

Industri super madu merupakan industri rumahan yang memproduksi olahan singkong dengan produk andalan tapai singkong. Pada tahun 1994 industri rumahan tapai tersebut resmi terdaftar menjadi usaha dagang bernama Super Madu. Super madu didirikan oleh ibu Wiji Rahayu yang merupakan ibu rumah tangga dengan tujuan untuk membantu perekonomian keluarga dan menyambung hidup (wawancara dengan ibu Wiji Rahayu pada tanggal 27 Juni 2022). Ketersediaan bahan baku merupakan faktor utama dalam pendirian suatu industri olahan makanan, dalam memperoleh bahan baku didapatkan dari pemasok hal tersebut dikarenakan lebih mudah dan efisien karena pemasok merupakan pemilik lahan pertanian singkong itu sendiri. Kecamatan Patrang sangat menjanjikan dalam pertanian palawija seperti halnya singkong dan industri tapai sebagai komoditi sekaligus produk unggulan di Kabupaten Jember.

Pada awal dirintisnya industri rumahan Super Madu pada tahun 1982, karena keterbatasan biaya dan pengetahuan saat itu ibu Wiji mengolah sendiri usahanya mulai dari pencarian bahan baku (singkong), pengupasan singkong, perebusan, pendinginan, peragian dan juga pengemasan dengan modal hanya Rp. 50.000,00 dengan modal pribadi lalu dipasarkan ke tetangga dan ke daerah sekitar dan memperoleh keuntungan senilai Rp. 80.000,00. Produksi tapai singkong milik ibu Wiji pada tahun 1982-1993 sangat jarang atau fluktuatif, kadang berproduksi kadang tidak, karena keberlangsungan proses produksi dilaksanakan berdasarkan keuntungan dihari sebelumnya. Jika pesanan/tenaga dirasa kurang memungkinkan, ibu Wiji memilih untuk tidak berproduksi terlebih dahulu. Pemasaran pada tahun 1982-1993 dilakukan dengan cara dititipkan di beberapa toko dan dipasarkan kepada beberapa industri pembuat olahan tapai singkong. Diketahui banyak masyarakat yang memburu tapai singkong, kebanyakan dari mereka memperoleh dari informasi dari mulut kemulut.

Kepopuleran Jember sebagai kota penghasil tapai diawali dengan populernya suwar-suwir sebagai cemilan yang sudah ada sejak sebelum tahun 1950, juga tak kalah tapai singkong Jember terkenal khas dan memiliki cita rasa manis layaknya tapai singkong yang ada di Bondowoso. Tapai singkong Jember semakin populer karena Jember merupakan jalan melintasi yang senantiasa dilewati oleh masyarakat

yang hendak ke Banyuwangi ataupun ke Bali. Sarana transportasi dan infrastruktur di Kota Jember yang mumpuni mengakibatkan Jember tak jarang disinggahi masyarakat untuk sekedar beristirahat atau berwisata. Banyaknya sentra pariwisata baik berupa bangunan dan pantai juga dengan dikenalnya Jember sebagai kota carnival, semenjak adanya JFC tahun 2001 yang diprakasai oleh Dynand Fariz mengakibatkan Jember semakin dikenal oleh masyarakat luas dan banyak didatangi oleh pelancong dari luar daerah bahkan luar negeri.

Pada tahun 1993 diadakan pemberdayaan oleh Dinas Koperasi dan UMKM, guna memberikan penyuluhan dan pembelajaran kepada para perintis usaha atau industri kecil, agar mendapat pengalaman dan pengetahuan yang lebih mumpuni terhadap usaha yang sedang mereka rintis, sehingga pada tahun 1994 industri rumahan tapai super madu diresmikan menjadi usaha dagang dan terdaftar dalam Departemen Kesehatan RI, awal merekrut seorang karyawan bernama Lastri merupakan tetangga sendiri. Tahun 1997 dan seterusnya usaha tapai singkong ibu Wiji semakin meningkat pesat hingga terjadi perkembangan dari tahun ke tahun sampai ditahun 2015 industri tapai singkong super madu mengalami keuntungan yang cukup besar yakni 110jt hingga tahun 2018 dengan jumlah karyawan 12 sampai 15 orang, namun pada tahun 2019 karena adanya pandemi Covid 19 industri tapai singkong super madu mengalami penurunan yang sangat pesat hampir menurun hingga 90% yang mengakibatkan omset serta pegawai menurun drastis juga mengganggu proses produksi.

Kemudian pada tahun 2021 mulai bangkit kembali meskipun tidak bisa berubah secara langsung seperti sebelum pandemi namun super madu bisa tetap bertahan dan tetap berdiri hingga saat ini. Alat-alat produksi yang digunakan pada tahun 1994-2019 masih sama dan sederhana menggunakan peralatan rumah tangga seperti tungku(masih tradisional), dandang daun pisang, meja bambu, tampah, inovasi kemasan yang dulu hanya menggunakan daun pisang kini kemasan lebih praktis seperti halnya besek dan kardus (lebih modern), juga seiring berjalannya waktu beberapa peralatan juga di tambah dan upgrade seperti, yang dulunya menggunakan kipas biasa (tenaga manual) kini agar tapai cepat dingin didinginkan menggunakan kipas angin (listrik). Super Madu merupakan salah satu industri tapai

yang sangat berkembang di Kabupaten Jember. Pemasaran produknya hampir menyebar diseluruh daerah di Jawa Timur. Mulai dari Lumajang, Pasuruan, Malang, Sidoarjo, Kediri, Jember, Probolinggo (wawancara dengan Ibu Wiji Rahayu pada tanggal 27 Juni 2022).

Berdasarkan data statistik dari enam Industri Rumahan olahan Singkong terdapat industri rumahan yang memiliki produksi terbanyak yakni, tape Super Madu, tape Rayhan Madu, Ud. Reza 99 dan UD. Sumber Madu. Dari tabel tersebut terlihat bahwa Super Madu merupakan industri dengan produksi tape terbanyak di Kabupaten Jember, hal tersebut diperkuat dengan penelitian Hibah Bersaing tahun 2013 yang dilakukan oleh Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Jember Bapak Hendra Santoso dan Tim dijelaskan bahwa produksi terbanyak industri tapai skala rumahan dipegang oleh industri Super Madu dengan total produksi kurang lebih 1,5 ton/hari, selain itu industri rumahan tapai Super Madu juga merupakan industri yang hingga saat ini masih mampu bertahan meskipun telah mengalami penurunan yang drastis akibat pandemi Covid 19.

Pemilihan industri rumahan tapai singkong super madu sebagai objek penelitian dikarenakan industri rumahan tapai singkong super madu merupakan suatu produk ternama di Kabupaten Jember, hal tersebut menjadi salah satu kelebihan dari industri rumahan tapai singkong super madu, juga industri tapai super madu yang dirintis oleh ibu Wiji merupakan industri rumahan tapai yang tidak hanya memproduksi tapai singkong saja dalam industrinya, namun juga memproduksi tapai ketan tiap minggunya dan memproduksi olahan dari bahan tapai produksinya juga yakni produk suwar-suwir, prol tape, dan brownies tape dalam jumlah besar sesuai permintaan/pemesanan dari konsumen, hal tersebut menjadikan industri rumahan super madu berbeda dengan industri tapai lainnya yang mayoritas hanya memproduksi tapai saja. Hal ini menjadi salah satu kelebihan dari industri rumahan super madu, banyak industri rumahan tapai yang didirikan di Jember, tapi industri super madu merupakan industri dengan produksi terbanyak di Kabupaten Jember dan merupakan industri yang juga mengolah hasil produksinya menjadi olahan lain. Selain itu jika dilihat dari perkembangannya industri rumahan tapai singkong super madu masih berdiri dan tetap bertahan hingga saat ini kurang lebih

sekitar 30 tahun lebih meskipun dalam perjalanannya pernah mengalami penurunan namun tak menjadikan industri tersebut berhenti untuk melaksanakan produksi.

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk mengangkat industri rumahan tapai Super Madu sebagai topik penelitian sejarah lokal berupa skripsi dengan judul penelitian **“Industri Rumahan Tapai Singkong “Super Madu” Kabupaten Jember Tahun 1994-2019”**. Peneliti tertarik untuk mengkaji lebih dalam mengenai latar belakang pendirian industri rumahan tapai Super Madu serta dinamika industri rumahan tapai Super Madu sejak resmi mendapatkan surat ijin dagang tahun 1994 sampai tahun 2019. Dinamika yang dimaksud peneliti disini yakni dinamika dari segi produksi (pemodal, bahan baku, tenaga kerja, produksi,) dan pemasaran yang mengalami perubahan, perkembangan, dan kesinambungan.

1.2 Penegasan Judul

Penegasan pengertian judul adalah hal penting untuk menghindari terjadinya kesalahan persepsi dalam penelitian ini. Penelitian ini berjudul “Industri Rumahan Tapai Singkong “Super Madu” Kabupaten Jember Tahun 1994-2019”, agar tidak terjadi kesalahan dalam penafsiran pada judul penelitian ini, penulis memberikan batasan pengertian.

Proses gerak dalam konsep sejarah sebagai ilmu tentang waktu ada empat macam di antaranya, perkembangan, kesinambungan, pengulangan, dan perubahan (Kuntowijoyo ,2018:11). Bahasan mengenai dinamika sangat tepat dimasukkan dalam penelitian ini, dikarenakan peneliti akan menjabarkan mengenai sejarah juga perkembangan, kesinambungan, perubahan yang dialami oleh Industri rumahan tapai singkong super madu yang ada di Desa Gebang Kecamatan Patrang dari tahun 1994-2019.

Industri dapat diartikan sebagai bentuk kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku atau memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan suatu barang yang memiliki nilai tambah atau manfaat lebih tinggi (UU RI No.3 Tahun 2014). Industri juga dapat diartikan sebagai sekumpulan-sekumpulan usaha yang sejenis dalam menghasilkan produksi barang ataupun jasa (Julianto dan Suparno, 2016 :231). Sedangkan Industri Rumahan memiliki definisi kegiatan mengolah

barang mentah secara kimiawi sehingga menghasilkan suatu produk dalam perusahaan berskala kecil. Menurut UU No. 20 Tahun 2008, usaha kecil merupakan usaha dengan kekayaan bersih maksimal Rp200 jt (tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha) dengan hasil penjualan tahunan maksimal Rp1 milyar. Berdasarkan penelitian ini usaha yang akan dikaji adalah usaha industri rumahan tapai singkong super madu.

Berdasarkan beberapa pendapat ahli diatas dapat disimpulkan ada beberapa indikator yang memengaruhi perkembangan industri rumahan diantaranya modal, tersedianya bahan baku, tenaga kerja, produksi, dan pasar (Sumolang, 2017:3). Modal merupakan aspek penting yang mempengaruhi jalannya produksi perusahaan, tersedianya modal yang cukup akan menghasilkan produksi yang juga baik, begitu pula dengan semakin besarnya modal maka semakin meningkat pula jumlah produksi. Tenaga kerja memiliki peran yang sangat penting dalam pengoperasian dan jalannya perusahaan, selanjutnya pasar merupakan satu elemen yang mempengaruhi tingkat produksi suatu industri kecil, ketika minat pasar terhadap suatu barang produksi menurun maka akan menurun pula tingkat produksi perusahaan atau industri tersebut begitu pula sebaliknya, jika minat pasar tinggi maka tingkat produksi perusahaan atau industri juga akan meningkat (Biliias dalam Sumolang, 2017:3).

Berdasarkan pendapat di atas pada umumnya kegiatannya berpusat dirumah tertentu dan para karyawannya berdomisili tidak jauh dari rumah produksi. Kegiatan ekonomi seperti ini dapat disimpulkan bahwa industri rumahan adalah industri rumah tangga hal ini dikarenakan termasuk dalam kategori usaha kecil yang dikelola keluarga. Industri rumahan dapat memberdayakan masyarakat di sekitar dengan memberi lapangan pekerjaan, sehingga, industri rumahan dapat membantu dalam upaya mengurangi pengangguran.

Super madu merupakan nama produk tapai di Desa Gebang Kecamatan Patrang yang dikembangkan oleh ibu Wiji Rahayu selaku pendiri industri tapai singkong tersebut. Menurut Djito kasilo 2008 (dalam jurnal Arini dina Dkk 2017:3) terdapat 5 komponen untuk menentukan esensi produk yang tepat : manfaat produk secara fisik dan psikologi menurut target konsumen, peningkatan citra, pemaknaan

biasanya menjadi dasar menetapkan dan meletakkan produk dibenak produsen, faktor pembeda dengan produk lain yang selaras dengan target, kepribadian produk yang menggambarkan ciri-ciri hal yang menggambarkan produk.

Tahun 1994-2019 merupakan batasan temporal yang diambil oleh peneliti yakni tahun 1994 sebagai awal diresmikannya industri tapai dan mendapatkan surat izin dagang dan tahun 2019 menjadi batasan akhir penelitian dimana tahun tersebut sudah dilewati dan masuk kedalam kategori bahasan sejarah.

Berdasarkan penjelasan diatas yang dimaksud dengan **“Industri Rumahan Tapai “Super Madu” Kabupaten Jember 1994-2019”** merupakan kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku dan menghasilkan barang yang memiliki nilai dan manfaat lebih dengan pergerakan baik itu berupa perkembangan, perubahan, kesinambungan dari modal, tenaga kerja, produksi serta pasar yang dialami oleh industri berskala kecil yang secara khusus mengolah singkong menjadi tapai di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember dari tahun 1994-2019.

1.3 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi oleh beberapa untuk menghindari penyimpangan arti dari permasalahan yang akan dikaji oleh peneliti. Maka dari peneliti memberi batasan pembahasan baik lingkup temporal (waktu) spasial (tempat), dan materi.

Dalam penelitian ini penulis membatasi ruang lingkup temporal dari tahun 1994 sampai tahun 2019. Tahun 1994 dipilih karena pada tahun tersebut mendapatkan surat izin peresmian sebagai usaha dagang. Batasan akhir penelitian kali ini yakni pada tahun 2019 dikarenakan pada tahun tersebut karena adanya wabah covid 19 mengakibatkan industri rumahan tape Super Madu mengalami penurunan hampir 90% dari produksi sebelumnya sehingga mengganggu proses produksi dan hampir vacum.

Ruang lingkup spasial yang dikaji dalam penelitian kali ini adalah industri rumahan tapai singkong super madu yang terletak di Jalan kaca piring No.54 B Desa Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember yang merupakan rumah dari pemilik indsutri tapai singkong super madu yang menjadi tempat kegiatan produksi

tapai berlangsung, mulai dari pengupasan, pengukusan, pendinginan, peragian, pengemasan hingga penjualan.

Ruang lingkup pembahasan penelitian kali ini adalah mengenai hal-hal yang sudah dituliskan di sub-bab rumusan masalah, yakni latar belakang berdirinya industri rumahan tapai singkong super madu dan dinamika dari industri rumahan tapai super madu tahun 1994-2019. Dinamika terkait dengan (perkembangan, kesinambungan, dan perubahan) dari industri rumahan tapai Super Madu meliputi permodalan, ketenagakerjaan, kapasitas produksi, distribusi serta konsumsi.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana latar belakang berdirinya industri rumahan tapai singkong Super Madu Kabupaten Jember?
2. Bagaimana dinamika industri rumahan tapai singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan yang ingin dicapai pada skripsi ini adalah:

1. Mengkaji mengenai latar belakang didirikannya industri rumahan tapai singkong super madu
2. Mengkaji mengenai dinamika industri rumahan tapai singkong super madu tahun 1994-2019.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti merupakan usaha peneliti dalam mendalami materi kearifan lokal yang dimiliki oleh industri rumahan tapai singkong super madu.
2. Bagi peneliti selanjutnya ,penelitian ini diharapkan bisa dijadikan tambahan referensi serta masukan terkait sejarah Industri rumahan tapai singkong super madu Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember .
3. Bagi pemerintah Kabupaten Jember, dapat memberi masukan dalam mengembangkan dan memberdayakan Industri Tapai di Kabupaten Jember.

4. Bagi almamater, penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi, referensi dan pengembangan ilmu pengetahuan yang bermanfaat sebagai salah satu wujud dari Tri Dharma Perguruan Tinggi dan Kepustakaan Universitas Jember.

1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian yang berjudul “ Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu Tahun 1994-2019” terdiri atas 6 bab.

BAB I, berisi pendahuluan yang meliputi latar belakang, penegasan judul, ruang lingkup penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB 2, berisi tentang review penelitian terdahulu, teori dan pendekatan. Penelitian terdahulu yang peneliti gunakan berjumlah delapan terdiri dari skripsi beserta jurnal dan buku. Pendekatan yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan sosiologi dan ilmu ekonomi.

BAB 3, berisi metode penelitian. Metode penelitian yang peneliti gunakan adalah metode penelitian sejarah meliputi heuristik, kritik, interpretasi dan historiografi.

BAB 4, berisi pembahasan mengenai latar belakang sejarah tapai di Indonesia, sejarah tapai di Bondowoso, sejarah tapai di Jember dan sejarah industri rumahan super madu.

BAB 5, berisi pembahasan mengenai dinamika industri rumahan super madu dari tahun 1994-2019. Dinamika dalam industri rumahan yang dimaksud adalah mengenai perkembangan, perubahan, juga kesinambungan meliputi modal, bahan baku, tenaga kerja, produksi dan distribusi pasar.

BAB 6, berisi penutup tentang kesimpulan dan saran.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Tinjauan pustaka pada bab ini mengemukakan mengenai hasil penelitian terdahulu yang mendukung dan berkaitan dengan pembahasan. Penelitian terdahulu yang dimaksud berbentuk jurnal, skripsi, laporan penelitian, thesis ataupun disertasi yang fokus kajian penelitian sama dengan penelitian penulis. Berikut adalah beberapa penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian penulis.

Penelitian pertama berjudul “*Dinamika Agroindustri Tape di Kabupaten Bondowoso tahun 1960-2014*” oleh Anggi Prayoga, Universitas Jember berupa skripsi, 2014. Dalam penelitian tersebut dijelaskan mengenai perkembangan industri tapai di Bondowoso dari tahun 1960-2014, tahun tersebut diambil sebab awal mula adanya industri tapai di Kabupaten Bondowoso adalah tahun 1960 yakni industri Tapai 66, kemunculan tapai di Bondowoso karena merupakan makanan masyarakat kelas bawah yang ada sejak zaman Kolonial Belanda. Keterbatasan ekonomi menjadikan masyarakat kelas bawah lebih memilih mengkonsumsi singkong untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, selain memiliki manfaat untuk menghangatkan tubuh tapai yang difermentasi merupakan makanan yang awet dan bisa dikonsumsi keesokan hari, dan hari berikutnya. Tersedianya bahan pokok dan pangsa pasar yang memadai memotivasi masyarakat Bondowoso untuk membangun industri rumahan tapai singkong, dengan potensi tersebut masyarakat senantiasa melakukan inovasi dari olahan tapai industrinya, selain untuk menyambung ekonomi dan kehidupan masyarakat, Bondowoso sendiri merupakan kota yang terkenal dengan Kota yang memproduksi tapai paling besar adanya industri tapai diharapkan menjadi sumbangsih terhadap Kota Bondowoso sendiri. Dalam perkembangannya mulai tahun 1960-2014 industri tapai di Bondowoso yang merupakan industri turun temurun memiliki perkembangan yang sangat pesat mulai dari segi permodalan, tenaga kerja, kemasan dan lainnya.

Secara garis besar penelitian ini memiliki beberapa kesamaan dengan kajian peneliti yakni membahas mengenai perkembangan dan dinamika industri tapai,

namun secara signifikan penelitian ini memiliki beberapa perbedaan diantaranya lokasi penelitian yang berbeda dan scope temporal yang diambil oleh peneliti.

Penelitian yang kedua Buku dengan judul “*Jejak Rasa nusantara Sejarah Makanan Indonesia*” oleh Fadly Rahman, 2016. Dalam buku tersebut dijelaskan mengenai sejak masa Paleolitikum, makanan Asia Tenggara telah terbentuk berdasarkan karakteristik geografisnya. Merujuk pada garis wallace kawasan barat dengan timur memiliki karakteristik yang cukup kontras berdasarkan kondisi iklim dan tanahnya. Sebagai jenis pangan umbi-umbian lebih subur di wilayah timur berbeda dengan wilayah barat yang lebih subur dengan berbagai tanaman berupa padi-padian.

Percampuran budaya juga kedatangan berbagai bangsa asing yang ada di Indonesia sangat mempengaruhi terhadap sejarah kuliner di Indonesia. Seperti halnya teknik pengolahan fermentasi yang merupakan sebagian pengaruh dari Negeri Tionghoa, seperti tuak yang istilahnya sudah diketahui atau didapatkan dalam teks Jawa kuno abad ke 10 M. Hal ini disebutkan dalam Prasasti Taji (823C/901 M) terdapat beberapa bait yang menjelaskan mengenai minuman fermentasi “*Jumlah yang dihidangkan 57 karung beras, 6 ekor kerbau, 100 ekor ayam dan aneka makanan yang diasinkan serta minuman tuak...*” penyebutan kata tuak, mengidentifikasi jenis minuman yang difermentasi telah dikonsumsi pada masa itu. Namun asumsi bahwa teknik peragian diadopsi dari Tiongkok masih tumpang tindih kebenarannya. Sejak berabad-abad orang Tionghoa memang dikenal sebagai pembuat arak atau minuman fermentasi. Sebagaimana tersirat dalam bukti tertulis seorang Alkemis membahas resep sejenis pembuatan minuman fermentasi.

Fermentasi merupakan proses alamiah yang ditiru dan dikembangkan oleh manusia dalam teknik yang lebih kompleks. seiring berjalannya waktu masuknya secara bergelombang berbagai pengaruh makanan global dari Tiongkok, India, Arab, dan Portugis masuk ke Indonesia dan beradaptasi dengan budaya resep makanan pribumi. Resep lokal dan asing dari masa kemasa terus bertahan karena kecenderungan pewarisan yang dilakukan secara lisan dari generasi ke generasi. Sejak pertengahan abad ke 19 para penulis buku resep makanan senantiasa

melakukan pembaharuan dengan membentuk dan mengembangkan Indische Keukeun. Kita dapat mengartikan bahwa pengaruh makanan global tanpa disadari merupakan hasil proses amalgamasi yang berlangsung secara harmonis dalam kurun waktu jangka panjang.

Penelitian ketiga berjudul “*Dinamika Industri tape Desa Sumber Tengah Kecamatan Binakal Kabupaten Bondowoso Tahun 2008-2018*”. Oleh Moch Lutfianto, Skripsi, Universitas Jember 2019. Dalam penelitian tersebut dijelaskan mengenai perkembangan industri tapai di Desa Sumber Tengah dari tahun 2008 saat industri tersebut mulai didirikan, industri tapai milik bapak rahmatulloh merupakan industri turun temurun yang mana awal pendiriannya disebabkan oleh termotivasinya bapak rahmatulloh dengan industri tape 66 yang merupakan industri tapai pertama di Kabupaten Bondowoso dan beliau dulunya merupakan pekerja di industri tersebut, setiap tahunnya industri tapai milik bapak rahmatulloh memiliki banyak peningkatan baik dari proses pembuatan, modal, peralatan, jeni tapai dan lainnya. Meskipun industri tapai milik bapak rahmatulloh masih terbilang baru namun untuk kualitas tidak jauh berbeda dengan industri lain yang serupa, dan kini industri milik bapak rahmatulloh diberi nama dengan industri tape 57.

Perubahan yang terjadi ialah pada mulanya masyarakat menganggap remeh pekerjaan tersebut karena beranggapan tidak membawa perubahan yang besar dalam segi perekonomian, namun setelah adanya pemberdayaan dari pemerintah Bondowoso masyarakat mulai tertarik dan kini industri tapai menjadi salah satu lapangan untuk masyarakat. Dalam segi ekonomi perubahan yang terjadi cukup signifikan yang mana mulanya dijual dengan cara dijual dan berkeliling kini masyarakat bisa menggunakan sarana transportasi, dengan berbagai inovasi produk tapai bisa dipasarkan dan dititipkan di toko-toko sekitar karena lebih efektif dan efisien. Secara umum penelitian ini memiliki beberapa kesamaan yakni membahas mengenai perkembangan industri tapai dan dampaknya bagi pemilik, namun secara signifikan memiliki beberapa perbedaan diantaranya penelitian ini tidak membahas secara jelas mengenai sejarah dan dinamika dari industri tapai tersebut.

Penelitian keempat berjudul “*Pengembangan Industri Kecil Tape Singkong Desa Bondowulung Kecamatan Sanankulon Kabupaten Blitar*”. Oleh Maria

Cristiana, jurnal industri inovatif, ITN Malang, 2012. Kajian dalam penelitian ini ialah mengenai pengembangan industri tapai di Desa Bondowulung dan kondisi faktor produksi dalam segi bahan baku, modal, tenaga kerja, skill dan lainnya. Pengembangan bahan baku dalam industri kecil tapai menggunakan cara penyaluran dari petani ke pedagang baru kemudian ke pengolah industri tapai, hal tersebut tidak menjadi masalah bagi pemilik industri karena para pedagang memiliki pelanggan masing-masing hal tersebut meminimalisir untuk kurangnya stok singkong dari pedagang maupun petani.

Dalam pengembangan modal industrinya masyarakat Sanankulon sudah terbiasa menggunakan modal pinjaman dari Bank BRI dan modal pribadi, kebanyakan 85 % digunakan untuk membeli bahan baku dan untuk pembayaran singkong ke pedagang sudah biasa diberikan setelah penjualan tapai selesai dilakukan. Secara umum penelitian ini memiliki kesamaan yakni membahas mengenai pengembangan yang ada dalam industri tapai, namun secara signifikan memiliki banyak perbedaan besar diantaranya spasial tempat yang berbeda dan juga isi dalam penelitian ini lebih menjelaskan mengenai penjabaran dari teori produksi suatu industri tidak dengan dinamika/pengembangannya dengan jelas.

Penelitian kelima berjudul "*Penentuan Harga Pokok Produksi Industri Rumahan Tape Super Madu Jember*". Oleh Arif Hidayatulloh tahun 2015, Skripsi, FEB Universitas Jember. Dalam penelitian tersebut dijelaskan mengenai bagaimana cara menentukan harga pokok produksi tape super madu, di ketahui industri rumahan super madu hanya menggunakan hitungan kasar dalam penentuan harga produksinya, sedangkan dalam suatu perusahaan penentuan harga pokok sangat penting bagi perusahaan untuk bersaing dengan perusahaan lain.

Dalam permodalan, pembelian bahan baku tidak terstruktur tertulis dalam pembukuan yang dimiliki oleh industri super madu, semua hasil penjualan pendapatan juga keuntungan ditulis dengan hitungan kasar, tidak ditulis secara terperinci, sehingga pada masa itu penjualan tapai dan produk lainnya tidak terstruktur, tidak memiliki nilai penjualan yang jelas. Secara umum penelitian ini memiliki kesamaan yakni lokasi penelitian yang sama namun secara signifikan memiliki banyak perbedaan penelitian ini yakni lebih membahas mengenai

bagaimana menentukan harga pokok dari produksi tapai dan tidak menyinggung mengenai sejarah dan dinamika dari industri super madu sendiri.

Penelitian keenam dengan judul “*Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Berbagai Tipe Agroindustri Pengolah Tape Dan Suwar-Suwir di Kabupaten Jember*” oleh Desinta Wulandari, 2017, Skripsi, FAPERTA Universitas Jember. Dalam penelitian ini dijelaskan mengenai beberapa pendapatan agroindustri di Kabupaten Jember memberikan pendapatan yang positif salah satunya dalam industri super madu, tapai singkong dari beberapa industri kebanyakan dijual dalam satu outlet yang sama yang kemudian jika ada beberapa return dari tapai yang tidak terjual maka akan digantikan menjadi olahan tapai berupa dodol dan suwar-suwir. Dalam industri super madu pendapatan yang diperoleh cukup besar hampir mencapai 100 juta tiap tahunnya, dengan total produksi tapai singkong hampir 600 kotak tiap harinya.

Beberapa industri rumahan tapai singkong di Kabupaten Jember banyak yang menjadi suplyer pemasok tapai untuk olahan produk olahan tapai seperti prol tape, suwar suwir, juga brownies tapai, sehingga pendapatan dan nilai tambah pada beberapa industri rumahan tapai cukup berperan besar bagi kesuksesan industri olahan produk tapai lainnya seperti UD Primadona, UD vina madu yang merupakan pusat pembuatan olahan tapai singkong dan oleh-oleh khas Kabupaten Jember.

Penelitian ketujuh berjudul “*Pengaruh Pengalaman Kerja, Kompensasi, Dan Kepuasan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Ud. Super Madu*”. Yohanna Bella Fitriana 2018, Skripsi FEB Universitas Jember. Dalam penelitian ini dijelaskan mengenai pengalaman kerja karyawan dalam industri super madu sangat berpengaruh dilihat dari masa kerja, pengalaman, ketrampilan dan tingkat pengetahuan, dalam industri super madu sendiri mayoritas karyawan memiliki pengalaman kerja yang baik karena hampir semua karyawan telah bekerja lebih dari 3 tahun dalam industri super madu. Kompensasi juga berpengaruh terhadap kinerja karyawan, dalam industri super madu kompensasi yang diberikan oleh pemilik berupa gaji atau upah, insentif dan tunjangan tiap tahunnya.

Kepuasan pekerja dilihat dari banyak tenaga kerja yang hampir 10 tahun turut membantu pemilik dalam menjalankan industrinya, hubungan karyawan dengan

karyawan lain yang cukup baik, kepedulian atasan terhadap bawahan, lingkungan kerja yang kondusif, juga penghasilan yang sesuai. Kesamaan penelitian ini yakni sama-sama meneliti industri super madu, namun secara signifikan memiliki banyak perbedaan yakni dalam penelitian ini tidak membahas mengenai sejarah atau latar belakang industri super madu.

Berdasarkan penelitian di atas maka pada sub bab ini peneliti menjelaskan mengenai originalitas penelitian yang akan menentukan posisi penelitian dan yang akan peneliti lakukan dalam penelitian ini. Dari keseluruhan penelitian terdahulu di atas tentang industri rumahan tapai Super Madu juga industri rumahan tapai lainnya peneliti menyimpulkan masih belum menemukan kajian yang bersifat historis yang menjelaskan secara detail mengenai sejarah sosial maupun ekonomi dan dinamika (perkembangan, perubahan dan kesinambungan) dari industri tapai Super Madu dari tahun 1994-2019, dengan demikian penelitian yang akan dilakukan merupakan penelitian pengembangan. Penelitian yang membahas industri rumahan super madu hanya terfokus pada pembukuan dan branding produk saja, sedangkan penelitian yang akan penulis lakukan lebih berfokus pada perkembangan, kesinambungan dan perubahan industri rumahan tapai singkong super madu dan akan menggali lebih dalam mengenai sejarah dari industri tersebut.

2.2 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran adalah sub-bab yang berisi tentang desain penelitian, teori, pendekatan yang akan peneliti gunakan dalam penulisan penelitian kali ini, berikut adalah penjelasannya:

Guna mempertajam analisis dalam mengkaji skripsi mengenai dinamika industri rumahan tapai singkong super madu, digunakan pendekatan sosiologi dan ilmu ekonomi yang saling berkaitan dengan meminjam konsep dari kedua ilmu tersebut. Sosiologi merupakan ilmu yang mempelajari apa yang ada dalam masyarakat saling berhubungan, menyangkut hubungan antar manusia, kelompok sosial, dan perkembangan masyarakat (Heddy, 2003:64). Dengan pendekatan sosiologi diharapkan dapat memotret perubahan-perubahan yang terjadi pada industri rumahan tapai singkong super madu, selain itu untuk mengetahui strategi

industri agar tetap bertahan dalam menghadapi dunia pasar yang dihadapi saat ini dengan persaingan yang begitu ketat.

Industri rumahan juga tidak terlepas dari tenaga kerja dalam menjalankan industri tersebut, pemilik industri tapai mempekerjakan para buruh untuk memudahkan jalannya sebuah industri agar berjalan lebih maksimal terutama dalam proses produksi singkong, dengan keahlian dan kemampuan yang dimiliki para buruh mampu menghasilkan produk yang berkualitas.

Sementara itu pendekatan ekonomi digunakan untuk menganalisis permasalahan yang merupakan bagian dari sejarah sosial ekonomi, seperti faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kelancaran jalannya industri rumahan tapai singkong super madu yang sedang diteliti. Seperti pentingnya sumber daya manusia dalam pengoperasian industri, selain itu juga adanya aset dan modal kerja yang digunakan oleh produsen yang bertujuan untuk menganalisa berapa modal yang digunakan atau dikeluarkan produsen dalam mendirikan dan mengembangkan industri rumahan tapai singkong tersebut.

Berdasarkan pendekatan tersebut maka yang akan dilihat dalam penelitian kali ini adalah mengenai kegiatan industri tape super madu dalam segi produksi (modal, tenaga kerja, peralatan, bahan, hasil produk dan ragamnya), distribusi (promosi dan pemasaran secara online/offline), dan konsumsi (pembelian yang dilakukan oleh masyarakat), karena berkembangnya proses distribusi dan konsumsi sangat berpengaruh terhadap dikenalnya suatu produk oleh masyarakat luas sekaligus dapat mengangkat kepopuleran kuliner itu sendiri.

Penulisan sejarah perkembangan perekonomian harus melihat beberapa faktor dan aspek yang memengaruhi perkembangan industri tersebut. Namun untuk membatasi agar penelitian lebih terfokus terhadap perekonomian maka harus dibatasi dengan beberapa aspek, dalam penelitian ini hanya akan dilihat dari aspek-aspek ekonomi apa saja yang berkaitan dan lebih dominan dalam perkembangan industri rumahan tapai sendiri.

Selanjutnya teori yang dapat digunakan penulis dalam penelitian ini adalah teori yang termasuk ke dalam bagian teori ekonomi mikro, yaitu teori produksi, teori distribusi, dan teori konsumsi. Teori produksi yang digunakan dalam

penelitian ini adalah teori yang dikemukakan oleh David Ricardo beliau menyatakan “jika satu macam input atau faktor produksi terus menerus ditambahkan maka pada mulanya akan menghasilkan total produksi yang semakin besar, namun jika output semakin menurun maka akan menghasilkan total produksi yang semakin berkurang”, teori produksi digunakan sebagai dasar dalam menganalisis tingkat kebutuhan dari produksi barang dan jasa. Kombinasi dari faktor tersebut kemudian harus dipilih oleh seorang produsen untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal (Al Faruq, 2017:16).

Terdapat beberapa indikator yang memengaruhi perkembangan industri rumahan diantaranya modal, tersedianya bahan baku, tenaga kerja, produksi, dan pasar (Sumolang, 2017:3). Modal merupakan aspek penting yang mempengaruhi jalannya produksi perusahaan, tersedianya modal yang cukup akan menghasilkan produksi yang juga baik, begitu pula dengan semakin besarnya modal maka semakin meningkat pula jumlah produksi. Tenaga kerja memiliki peran yang sangat penting dalam pengoperasian dan jalannya perusahaan, selanjutnya pasar merupakan satu elemen yang mempengaruhi tingkat produksi suatu industri kecil, ketika minat pasar terhadap suatu barang produksi menurun maka akan menurun pula tingkat produksi perusahaan atau industri tersebut begitu pula sebaliknya, jika minat pasar tinggi maka tingkat produksi perusahaan atau industri juga akan meningkat (Biliat dalam Sumolang, 2017:3).

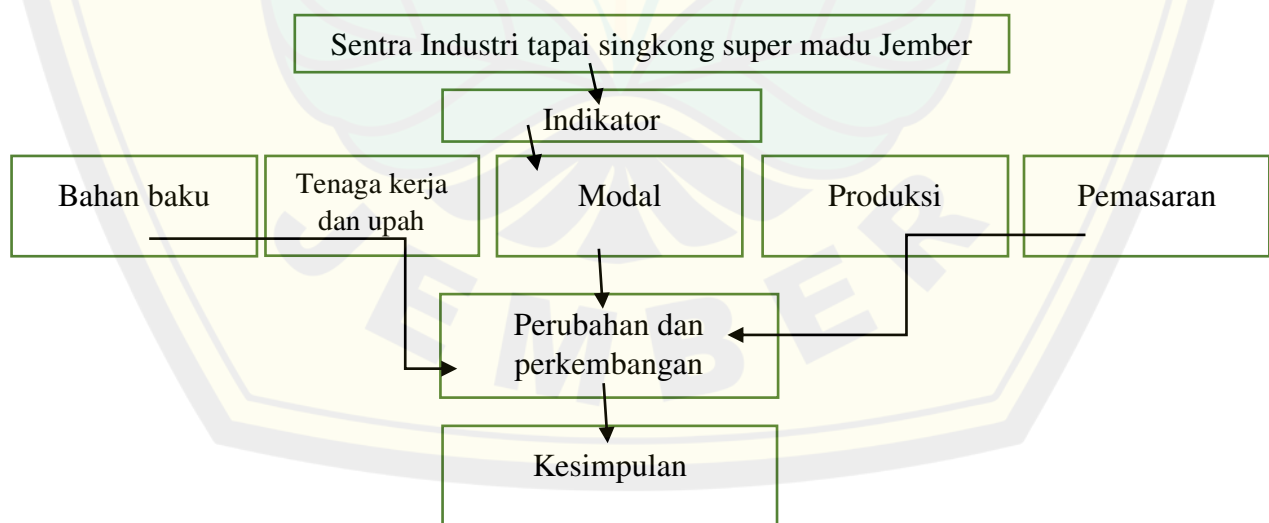
Sedangkan teori distribusi merupakan teori yang digunakan untuk menganalisa faktor-faktor tertentu yang menentukan beberapa hal seperti upah tenaga kerja, bunga yang harus dibayar (penggunaan modal), dan keuntungan (laba) yang diperoleh pemilik usaha. Teori ini digunakan sebagai bahan pertimbangan terhadap waktu pemesanan, ketahanan produk, distribusi bukan semata-mata hanya untuk penyaluran produk namun juga promosi dan pengemasan produk (Dinar dan Hasan, 2018:13). Kemudian teori konsumsi merupakan teori yang lahir karena adanya teori permintaan akan barang dan jasa, dimana permintaan muncul karena adanya keinginan atau kebutuhan konsumen (Basuki dan Prawoto dalam Palupi, 2020:30-31).

Teori-teori tersebut digunakan oleh penulis untuk menjelaskan rumusan masalah kedua dari penelitian ini, yaitu mengenai dinamika (perkembangan, perubahan) *industri rumahan tapai singkong super madu* meliputi kegiatan produksi, konsumsi dan distribusi. Teori produksi digunakan untuk menjelaskan kegiatan produksi yang ada di *industri rumahan tapai singkong super madu* beserta faktor pendukungnya seperti permodalan (dana dan peralatan produksi), tenaga kerja, serta bahan baku. Teori distribusi digunakan untuk menjelaskan masalah pendistribusian barang produksi agar dapat sampai kepada tangan konsumen, juga sebagai media promosi dan pengemasan produk, hal tersebut merupakan faktor yang dapat menentukan upah tenaga kerja, kenaikan minat produk, dan keuntungan (laba) yang ibu Wiji Rahayu dapatkan.

Sedangkan teori konsumsi digunakan untuk menjabarkan hal-hal yang berhubungan dengan perilaku konsumen dalam pembelian dan konsumsi barang (makanan) industri rumahan tapai super madu seperti bagaimana cara konsumen melakukan transaksi, tampilan pengemasan, dan lain-lain. Dari penjelasan di atas tempat industrialisasi dapat mendorong perubahan struktur ekonomi masyarakat.

Berdasarkan teori-teori yang digunakan tersebut, penulis menggambarkan kerangka pemikiran dalam penelitian ini pada bagan berikut:

Gambar 2.1 Bagan Kerangka Pemikiran



BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1 Prosedur Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan jenis penelitian sejarah, karena objek penelitiannya merupakan peristiwa sejarah, maka metode yang akan digunakan adalah metode penelitian sejarah. Menurut Gottschalk, 1975:32, metode penelitian sejarah adalah suatu proses menguji dan analisis kritis terhadap rekaman dan peninggalan masa lampau berdasarkan rekonstruksi imajinatif. Metode penelitian sejarah berupa aturan yang sistematis untuk memberikan arah dalam penelitian sejarah. Adapun langkah-langkah penelitian sejarah meliputi: 1). Heuristik; 2). Kritik; 3). Interpretasi; dan 4). Historiografi.

3.1.1 Heuristik

Kegiatan pertama dalam penelitian sejarah adalah mencari, mengumpulkan dan menemukan sumber sejarah berupa fakta sejarah langkah ini disebut heuristik (Sjamsudin, 2020: 67). Sumber dibedakan menjadi dua yakni sumber primer dan sumber sekunder (Gottschalk, 1975: 35). Penelitian kali ini menggunakan sumber primer berbentuk tertulis berupa: dokumen pembukuan modal industri rumahan tapai singkong Super Madu dari tahun 1994 sampai tahun 2019, Data pembukuan laba perusahaan dari tahun 1994 sampai tahun 2019, dokumen data jumlah tenaga kerja dari tahun 1994 sampai tahun 2019, data statistik dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember, data statistik dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember, Surat Ijin Usaha dan Sertifikat Industri Super Madu tahun 1994.

Sedangkan sumber primer berupa arsip foto, penulis dapatkan di tempat penelitian dan melampirkan arsip foto yang dijadikan sebagai sumber primer. Dalam penelitian kali ini sumber primer arsip foto berupa alat produksi, kegiatan produksi serta bangunan produksi industri rumahan Super Madu.

Sumber primer berbentuk lisan pada penelitian kali ini penulis dapatkan dari wawancara yang dilakukan dengan bu Wiji selaku pendiri dan pemilik industri rumahan tapai singkong Super Madu (lampiran 2.4), Lastri, serta Regal.

Berikut adalah pihak-pihak yang akan diwawancarai: Bu Wiji, selaku pemilik dan pendiri industri rumahan tapai singkong Super Madu, Bapak Sudjito, selaku Kabag Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember, Lastri, selaku pekerja pertama di industri rumahan tapai singkong Super Madu, dan Regal, selaku penerus dan pekerja industri rumahan tapai singkong Super Madu

Sedangkan sumber sekunder pada penelitian kali ini adalah sumber tertulis yang berupa penelitian terdahulu (jurnal-jurnal dan skripsi) yang berkaitan dengan objek penelitian yang peneliti dapatkan dari repository Universitas Jember, serta repository universitas lain. Sumber lain dari penelitian ini yakni berupa tempat produksi beserta alat dan bahan didalamnya milik ibu Wiji yang menjadi lokasi industri rumahan tapai singkong Super Madu.

3.1.2 Kritik

Langkah selanjutnya setelah pengumpulan sumber ialah kritik sumber untuk mencari keautentikan sumber yang telah diperoleh (Gottschalk, 1975:18). Kegiatan kritik sumber dilakukan untuk memperoleh keabsahan sumber yang dilakukan melalui kritik intern dan kritik ekstern. Tahapan pertama kritik ekstern peneliti melakukan kritik dengan cara melihat dan menganalisis secara rinci sumber-sumber yang telah diperoleh sebelumnya. Kritik ekstern bertujuan untuk melihat keaslian sumber apakah sumber yang digunakan itu asli atau tidak. Penelitian kali ini penulis menggunakan sumber primer dokumen berupa laporan pembukuan dari industri rumahan tapai singkong Super Madu tersebut layak dijadikan sumber pada penelitian kali ini karena merupakan sumber yang diperoleh dari pendiri usaha tersebut yakni Ibu Wiji Rahayu.

Kritik intern digunakan peneliti untuk menelaah kembali sumber yang telah terbukti keasliannya, dalam hal ini akan menguji kembali kredibilitasnya. Kebenaran fakta (*credible*) yang dapat diandalkan (*reliable*) diperoleh dengan melihat substansi isi dokumen yang terkait sehingga dapat dibandingkan dengan sumber lain yang terkait (Sjamsuddin, 2020: 92). Pada penelitian kali ini kritik intern (bisa dipercaya) guna melihat seberapa dekat narasumber dengan peristiwa yang diteliti. Informasi yang disampaikan secara lisan oleh Ibu Wiji Rahayu pemilik industri rumahan tapai Super Madu, perlu diuji kebenaran atas informasi

yang disampaikan dengan membandingkan dengan Data statistik dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember, hal ini dilakukan karena kualifikasi narasumber dan Data yang diperoleh, sehingga dengan menyilangkan kedua sumber tersebut diharapkan dapat menemukan informasi yang sebenarnya terjadi. Pada sumber tertulis juga dilakukan kritik intern yakni dengan membandingkan satu sumber dengan yang lainnya guna mencari perbedaan dan kesamaan dengan yang disampaikan oleh narasumber.

3.1.3 Interpretasi

Tahap selanjutnya yang harus dilakukan oleh peneliti sesudah melakukan kritik sumber ialah interpretasi. Tahap interpretasi ada dua langkah yakni analisis dan sintesis (Kuntowijoyo, 2013:78). Penulis akan menganalisis fakta-fakta dari sumber yang telah diperoleh. Penafsiran sumber yang akan dilakukan penulis adalah dengan menguraikan data statistik yang kemudian dilakukan sintesis yakni menyatukan fakta-fakta yang telah diperoleh kemudian dijabarkan dengan kalimat yang mengandung fakta.

Teknik kausalitas sebagaimana yang ditulis dalam buku Kuntowijoyo (2008:36) merupakan teknik yang digunakan sejarawan untuk menjelaskan sejarah yang sinkron antara penyebab dan akibat suatu peristiwa. Teknik tersebut akan digunakan oleh peneliti untuk menjelaskan rumusan masalah pertama yaitu mengenai faktor yang melatar belakangi berdirinya industri rumahan tapai singkong super madu.

Kemudian untuk rumusan masalah yang kedua yakni dinamika industri rumahan tapai singkong super madu tahun 1994-2019, penulis menggunakan teknik interpretasi narasi sejarah (*narrative history*). Metode ini biasa digunakan sejarawan untuk menyusun cerita masa lalu secara teratur. Cara sejarawan menyusun adalah dengan merekonstruksi masa lalu, menghubungkan fakta yang satu dengan yang lainnya sehingga terbentuklah suatu cerita (Kuntowijoyo, 2008 :131-134).

3.1.4 Historiografi

Tahap terakhir dalam penelitian ini adalah historiografi. Historiografi atau penulisan sejarah dengan cara rekonstruksi secara imajinatif dari fakta sejarah yang

diperoleh dan kemudian disebutkan secara terpisah (Gottschalk, 1975: 33). Rekonstruksi sejarah menghasilkan gambaran peristiwa sejarah, tetapi setiap konstruksi memerlukan imajinasi sejarawan. Pada penelitian kali ini rekonstruksi imajinatif yang berkaitan dengan industri rumahan tapai singkong super madu dari tahun 1994 (resmi dan terdaftar sebagai industri) hingga 2019, berdasarkan data yang telah dikumpulkan peneliti dan sudah melalui tiga tahapan metode sejarah sebelumnya. Historiografi yang dilakukan penulis yakni menyusun cerita sejarah mengenai “Industri Rumahan tapai Super Madu Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember Tahun 1994-2019”, dengan merangkai fakta-fata sejarah yang telah diperoleh sehingga menjadi cerita sejarah yang kronologis, logis, faktual, dan rasional.

3.2 Kerangka Penelitian

Pada sub bab kerangka penelitian dijelaskan mengenai kerangka penelitian skripsi secara keseluruhan. Penelitian skripsi ini terdiri dari 6 bab, bab 1 adalah bagian pendahuluan, bab 2 berisi tinjauan pustaka, bab 3 berisi metode penelitian, bab 4 sampai bab 5 bagian dari hasil penelitian, dan terakhir bab 6 adalah kesimpulan. Penelitian ini terdiri dari 6 bab yang akan dijelaskan sebagai berikut.

BAB 1, pada bab 1 adalah bagian dari pendahuluan pada penelitian ini terdapat 6 poin, yakni 1.1. Latar Belakang Pemilihan Masalah. Poin 1.2. Penegasan Pengertian Judul yang berisi mengenai definisi istilah pada judul penelitian. Penegasan pengertian judul ini ditulis agar tidak terjadi salah tafsir dalam pemahaman penelitian ini. Poin 1.3. Rumusan Masalah dalam penelitian yakni menggambarkan apa saja yang akan dibahas dalam penelitian kali ini. Poin 1.4. Ruang Lingkup Penelitian, dalam ruang lingkup penelitian ini, peneliti menjelaskan batasan materi (pembahasan) batasan tempat (*scope spasial*) dan batasan waktu (*scope temporal*) beserta alasannya. Poin 1.5. Tujuan Penelitian berisi apa yang ingin dicapai dalam penelitian kali ini. Poin 1.6. Manfaat Penelitian.

BAB 2, pada bab 2 tinjauan pustaka terdapat dua sub bab yakni, 2.1. Sejarah penelitian dan Penulisan adalah hasil review dari penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian kali ini. 2.2. Kerangka Pemikiran berisikan pendekatan dan teori yang digunakan oleh peneliti.

BAB 3, pada bab 3 metode penelitian terdiri dari 2 sub bab yakni, 3.1. Prosedur dan Teknik Penelitian menggunakan metode penelitian sejarah, berisi mengenai langkah-langkah dalam penelitian sejarah dimulai dari heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. 3.2. Kerangka Penelitian berisi kerangka berupa urutan per bab dalam penelitian skripsi kali ini.

BAB 4, pada bab 4 berisi tentang pembahasan rumusan masalah pertama mengenai awal berdirinya industri rumahan tapai singkong Super Madu Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember. Pada bab 4 ini penulis akan menjelaskan alasan yang melatarbelakangi ibu Wiji Rahayu mendirikan industri rumahan tapai singkong di Jember.

BAB 5, pada bab 5 yang merupakan bab terakhir pembahasan yang membahas mengenai dinamika industri rumahan tapai singkong Super Madu Tahun 1994-2019. Dalam bab ini akan dibahas mengenai dinamika industri rumahan tapai singkong super madu di Kabupaten Jember dalam kurun waktu 1994-2019 beserta faktor pendukung industri rumahan tersebut tetap beroperasi dengan baik.

BAB 6, pada bab 6 adalah bab terakhir dalam penelitian skripsi kali ini yang berisikan dua sub bab yakni, 6.1. Kesimpulan menjelaskan mengenai industri rumahan tapai singkong Super Madu pada bab pembahasan secara singkat. 6.2. Saran berisi tentang saran atas beberapa hal yang dirasa kurang dalam penelitian kali ini.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

LATAR BELAKANG BERDIRINYA INDUSTRI RUMAHAN TAPAI SINGKONG SUPER MADU

4.1 Latar Belakang munculnya Tapai Singkong

Menurut Haryono Rinardi singkong masuk ke Indonesia sekitar abad ke 16 setelah di bawa oleh bangsa Portugis, (Walujo, 1988:82) singkong tidak langsung menyebar ke seluruh daerah di Indonesia, terutama ke Pulau Jawa. Diperkirakan singkong kali pertama dikenalkan di Pulau Jawa pada Tahun 1952 namun sampai tahun 1875 masyarakat Jawa masih jarang yang mengkonsumsi singkong, bahkan bahan pangan alternatif ini kurang dikenal atau bahkan tidak ada sama sekali di beberapa bagian di Pulau Jawa.

Secara umum pengadaptasian singkong di Indonesia pada mulanya lambat dan sangat terlokalisasi. Memasuki abad ke -20 tanaman singkong mulai menyebar ke beberapa pulau di Indonesia, hal ini terjadi karena beberapa daerah di Indonesia mengalami kekeringan sehingga padi dan jagung tidak dapat tumbuh. Pemerintah Belanda menganjurkan penanaman ketela pohon (singkong) sebagai pengganti padi dan jagung.

Bukti keriuhan pesatnya usaha penjualan kue terlukis dalam biografi Lie Kimhok (1853-1912) seorang penulis kesastraan melayu, Tro Le Soei menuliskan biografinya yang melukiskan suasana Buitenzorg sebagai berikut :

“Dalam banjak tahun melainkan empek tie berdagang kue mangkok dan emak Lengahua pisang goreng pagi-pagi sekali sebelum terbit mata hari dan empek Tie dan empek Tjia menjdual hitam pada waktu menggerib di Kampung Tengah. Di seberang pasar, di lawang Seketeng barulah dapat dibeli kue apem jang dijual emak Gandul dan dipasar (pasar baru) pepesan sagu emak Tjunkui, tetapi djuga hanja pagi-pagi sekali. Pak Ardaman berdagang ketan panggang(dimakan bersama dendeng-kerbau dan sambel pete) hanja pada waktu sore ditepi kali pasar (Tjiliwung), waktu orang beramai mandi dikali. Seorang anak-tanggung Tjonghoa sadja jang berjualan-keliling waktu hari mulai malam dan terdengar djeritannja jannjaring : “Tape manis, Ketan putih ” .Fadly Rahman, 2016:112

Sebelum tahun 1915 diketahui singkong sudah mulai di olah menjadi makanan fermentasi karena dirasa lebih awet dan dapat di langsung konsumsi jangka lama. Karena singkong yang tidak segera diolah menjadi bahan makanan akan mengeras menjadi kayu, masyarakat mulai mencoba untuk mengawetkan tapai dengan cara di fermentasi dengan tujuan dapat dikonsumsi dalam jangka panjang yakni bisa dikonsumsi kapanpun tanpa harus membusuk di keesokan harinya.

Gambar 4.1: Foto Arsip Tape di Indonesia

Gambar: Pencucian singkong untuk pembuatan tape tahun 1915



Sumber : KITLV Universitet Leiden Belanda (diakses 14 Juli 2022)

Peningkatan singkong terbesar sekitar abad ke 20 yang diduga akibat adanya perang Dunia 1 atau depresi ekonomi global tahun 1930 (Boomgard, 2003 :597). Mulai naiknya konsumsi singkong diakibatkan oleh kelangkaan bahan pangan, gagal panen dan depresi ekonomi global (Donath, 1931: 22-23 dalam Fadly 2021:229). Guna memenuhi kebutuhan subsistensinya masyarakat mulai banyak menanam berbagai tanaman pangan seperti singkong dan jagung, adanya krisis pangan dan depresi ekonomi global mengakibatkan masyarakat Distrik Bondowoso untuk mengkonsumsi tanaman pangan selain beras dan jagung, karena pada masa kembalinya Belanda ke Keresidenan Besuki terjadi perampasan hasil sumber daya agraria besar-besaran dan harga beras dan jagung menjadi naik dan mahal. Masyarakat Besuki mulai berinovasi untuk mengkonsumsi singkong sebagai pengganti nasi dan mengolah menjadi kudapan lain seperti direbus dan di awetkan atau di fermentasi.

Masyarakat Besuki yang berasal dari migrasi di beberapa daerah di Pulau Jawa dan Pulau Madura mengakibatkan adanya pencampuran budaya juga pola konsumsi masyarakat. Tapai singkong yang diketahui sudah ada di Jawa Barat sejak tahun 1915 begitu pula di Jawa Timur, namun di Jawa Timur tidak diketahui secara tepatnya kapan tapi singkong mulai di produksi namun mengacu pada kembalinya Belanda dan perampaan pangan di Jember tahun 1947 masyarakat mulai mengkonsumsi tanaman pangan lain selain beras sebagai bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan hidup.

Sekitar tahun 1930-1940 terbitlah buku masak bilingual yang mengarahkan pembaca baik kalangan pribumi ataupun Belanda agar tepat guna memanfaatkan “makanan rakyat”. Buku masak beraksara Jawa dan berbahasa Belanda terbitan H. Bunning (Yogyakarta) dengan judul *Kookboek Uit Het Districtgewest Bedji*, ditujukan untuk daerah Bedji Pasuruan, Jawa Timur dan menyebar kebeberaoa penjuru wilayah Timur. Buku ini disusun oleh Manisharjo R.A Dipdjopranoto dan R. Wiknjohadjojo, serta dibantu oleh seorang guru H.I.S bernama Radjiman Jo Sosoedarmo di Pedan Jawa Tengah, beliauah yang menterjemahkan aksara Jawa kedalam aksara Belanda.

Berbeda dengan buku masak lainnya, buku masak yang disusun oleh Manisharjo dan Wiknjohadjojo, buku masak ini menggunakan bahan-bahan seperti cantel, garut, kedelai, singkong dan ganyong. Pengelompokan resep dalam buku ini didasarkan pada masing-masing bahan. Misal resep cantel yng dapat diolah menjadi nasi cantel. Bukan hanya cantel terdapat bahan lain seperti singkong yng dapat diolah menjadi berbagai variasi kudapan seperti getuk, getas, emping, klepon, onde-onde, wajik, tapai, mendut dan brondong (Fadly Rahman, 2016:198).

Begitupun sekitar tahun 1930 an terjadi krisis pangan dan depresi ekonomi global, yang menjadikan pertanian di Indonesia kurang sejahtera begitu pula Kota Jember tak luput dari hal tersebut, di samping Jember merupakan salah 1 lumbung pangan di Jawa Timur. Namun produksi dan konsumsi beras hanya bisa dinikmati oleh kalangan atas dan kalangan bawah hanya bisa menikmati umbi-umbian untuk menyambung hidupnya, disamping harga yang lebih terjangkau juga umbi-umbian bisa diperoleh dengan mudah. Ternyata masa sulit pada masa kedudukan Jepang

telah meningkatkan pembudidayaan singkong dan konsumsinya di Jawa dan Madura.

Akibat krisis pangan yang juga merupakan depresi ekonomi global kondisi ini memunculkan kreatifitas masyarakat untuk mengolah singkong dan muncul inisiatif untuk mengolah singkong menjadi makanan yang tahan lama dan bisa di konsumsi di manapun dan oleh siapapun , muncul lah ide untuk memproduksi tapai singkong dan pada tahun 1960 agroindustri tapai singkong pertama muncul di daerah Besuki Raya utamanya Bondowoso. Agroindustri tapi sudah ada di Bondowoso sejak tahun 1960, hal tersebut dibuktikan dengan adanya industri tape 66 yang didirikan tahun 1960 ,industri tapai sendiri merupakan usaha turun temurun yang banyak diwarisi oleh sebagian masyarakat di Besuki Raya, tak hanya di Bondowoso, sebagian masyarakat wilayah sekitar juga turut mengkonsumsi dan memproduksi tapai singkong khususnya di Kabupaten Jember.

Tapai merupakan kudapan turun temurun yang bisa diproduksi oleh semua orang, hampir di beberapa daerah di Jawa Barat maupun Jawa Timur, keahlian membuat tapai sebenarnya juga tidak hanya dimiliki oleh warga Bondowoso, di beberapa daerah juga ditemukan olahan tapai singkong namun dengan cita rasa yang berbeda. Seperti penuturan yang terdapat pada naskah Sunda tinggalan abad ke 16 bertajuk Sang Hyang Siksa Kandang Karesian (1440 C/1518) sejak abad ke 16 dikatakan juru masak memiliki peran sebagai agen yang mewariskan segala macam makanan pada generasi anak dan cucu, yang artinya hingga abad ke 16 pengetahuan-pengetahuan mengenai pengolahan makanan menyebar secara lisan, meski tidak mudah dijelaskan, persebaran pengetahuan makanan secara lisan selama berabad-abad, yang ditunjang oleh relatif sama halnya sumber daya pangan serta jalinan hubungan niaga membuat hal itu bisa melintasi waktu dan ruang geografis. Tak luput juga jika resep tapai Bondowoso sampai ke beberapa daerah lain menyebar secara lisan, namun dengan cita rasa dan ciri khas yang berbeda. Hal yang menjadi pembeda antara tapai di Bondowoso dengan daerah lain yakni menggunakan singkong kuning dan terkesan manis berbeda dengan tapai lainnya yang terkesan sedikit asam, kurang manis dan berwarna putih. Meskipun dengan teknik dan proses yang sama, namun singkong yang berasal dari tanah Bondowoso

memiliki keunikan rasa tersendiri, disamping karena tanah di daerah Bondowoso cocok dengan pertikel yang baik untuk di tanami umbi-umbian utamanya singkong.

Tapai banyak di konsumsi masyarakat di Pulau Jawa karena memiliki beberapa kandungan dan manfaat diantaranya ialah untuk menambah stamina dan menghangatkan tubuh, dimana pada masa kononial masyarakat Besoeki banyak yang menjadi buruh pekerja paksa oleh Belanda disusul dengan fasisme Jepang ke daerah di ujung timur Pulau Jawa. Keterbatasan ekonomi dan kelangkaan bahan makanan mengakibatkan masyarakat lebih memilih mengkonsumsi umbi-umbian, karena umbi-umbian tidak dapat bertahan lama atau cepat busuk mengakibatkan masyarakat Besoeki berinisiatif untuk mengawetkan singkong menggunakan ragi dengan beberapa kali percobaan hingga muncullah tapai singkong dengan cita rasa yang khas, lembut dan manis.

Pada tahun 1950- an pasar tanjung yang merupakan pusat perbelanjaan sayur-mayur dan kebutuhan masyarakat merupakan terminal pusat Kota Jember, sedangkan pada zaman itu pusat perdagangan dan hiburan masyarakat berada di kompleks Pasar tanjung yang notabennya berdekatan dengan Alun-alun Jember, dikomplek itu pula perekonomian Jember digerakkan oleh masyarakat tionghoa. Pada zaman perjuangan kemerdekaan kawasan tersebut yang merupakan pusat perekonomian, setiap malamnya dijadikan sebagai tempat pertemuan para pedagang dan beberapa masyarakat sekitar untuk sekedar berbincang-bincang mengenai kondisi negara ataupun kemajuan perdagangan yang mereka lakukan, dan juga menikmati minuman dan kudapan salah satunya yakni tapai singkong yang dibungkus dengan daun pisang.

Gambar 4.2 Masyarakat Menikmati Kudapan Salah Satunya Tapai Singkong



Sumber : Jember Tempo Doeloe tahun 1950

Pada mulanya tapai singkong banyak dikonsumsi sebagai kudapan yang disanding dengan secangkir teh hangat, namun seiring berkembangnya zaman tapai singkong mulai dijual di pasar-pasar tradisional, toko oleh-oleh, kedai makanan. Mayoritas tapai disukai oleh sebagian besar masyarakat Indonesia, oleh karena itu tapai sangat digandrungi dan banyak dicari oleh masyarakat entah sebagai kudapan, diolah menjadi olahan lain seperti tapai goreng, kue, dodol brownies juga banyak dicari sebagai buah tangan untuk saudara maupun keluarga di rumah. Tapai di Jember bermula dari usaha turun temurun, dimana hampir semua masyarakat Besoeki bisa memproduksi tapai singkong. Industri tapai yang muncul pertama ada di daerah Bondowoso kemudian sampai di daerah Binakal dan merambah sampai ke Kota Jember, tidak heran jika tapai Jember memiliki cita rasa yang khas layaknya tapai Bondowoso.

Meskipun Jember resmi menjadi keresidenan sendiri pada tahun 1928 namun hingga tahun 1945 tidak ada perubahan yang signifikan terjadi, menjadikan masyarakat Jember masih berikat dengan daerah sekitar Bondowoso. Kemunculan tapai singkong di Jember diawali dari kemunculan olahan suwar-suwir yang merupakan hasil akulturasi budaya masyarakat Pandalungan, sebelum suwar-suwir berhasil diproduksi masyarakat Jember terlebih dahulu berdagang singkong yang

didatangkan dari Bondowoso. Bondowoso yang merupakan daerah peghasil singkong kuning yang khas sebagai bahan dasar tapai singkong, juga kota dengan julukan Kota Tape menjadikan masyarakat Jember banyak yang mendatangkan singkong dari daerah Bondowoso sebagai bahan dasar tapai singkong yang cukup di gemari masyarakat termasuk orang-orang Belanda.

Pada awal diproduksi suwar-suwir merupakan hasil uji coba untuk memanfaatkan sisa-sisa tapai singkong yang cukup banyak, yang sebagian besar tidak habis dikonsumsi karena masa tapai singkong hanya 3-5 hari sebelum rasanya benar-benar masam dan menjadi berair dan lembek. Pada masa kolonial Belanda sekitar tahun 1947 suwar-suwir sudah identik dengan panganan bercita rasa manis dan legit yang cukup digemari oleh orang-orang Belanda yang ada di Jember. (Jember.go.id diakses 25 Oktober 2022)

Gambar 4.3 Proses Produksi Suwar-Suwir Tahun 1984 Generasi ke-2



sumber : Jember Tempo Dulu tahun 1928-1990

Pada tanggal 13 November 1947 setelah Jember jatuh ketangan Belanda terjadi perampasan besar-besaran berupa beras, kopi, tembakau, kedelai, gula dan juga garam oleh Belanda. Hasil perkebunan tersebut banyak yang diangkut ke Surabaya, sejak saat itu penduduk banyak yang mengalami kesulitan hidup dan kekurangan bahan pangan. Awal mula pengawetan singkong berasal dari inisiatif masyarakat untuk menjaga ketahanan pangan yang disebabkan oleh krisis pangan dan moneter dengan cara di awetkan melalui proses peragian agar tidak busuk, olahan singkong menjadi tapai sangat mudah singkong yang telah dikupas

kemudian dibersihkan, dikukus, didinginkan kemudian diragi dan didiamkan kurang lebih 2-3 hari sampai menjadi olahan tapai singkong yang lembut dan manis.

Wilayah Besuki yang dingin akibat dikelilingi oleh bukit dan gunung namun dengan keadaan lahan yang kering mengakibatkan olahan tapai banyak di produksi dan dikonsumsi oleh masyarakat, dengan cita rasa yang manis dan menghangatkan tubuh, tapai singkong cocok dinikmati untuk penduduk wilayah pegunungan. Kabupaten Jember dulunya merupakan Distrik dalam Kabupaten Bondowoso menjadikan masyarakat Jember mayoritas banyak yang mengkonsumsi dan bisa mengolah singkong menjadi kudapan seperti tapai, karena sejatinya tapai merupakan usaha turun temurun, tidak diragukan jika masyarakat Jember juga bisa mengolah dan bahkan saat ini turut memproduksi tapai singkong. Sejak tahun 1950 masyarakat daerah Keresidenan Besuki mulai berbenah dan memperbaiki struktur perekonomian mereka, yang pada awalnya mengandalkan hasil perkebunan, kini masyarakat mencoba peruntungan dengan menjual hasil olahan dari hasil pertanian yang ada di daerah mereka berupa tapai singkong. Banyaknya pendatang, pedagang, buruh atau tenaga kerja perkebunan dari luar kota Jawa Timur dan Madura yang datang ke Jember juga Bondowoso menjadikan buah tangan seperti tapai singkong banyak di cari dan dikonsumsi oleh masyarakat. Perbaikan infrastruktur Jember-Surabaya dan Panarukan mengakibatkan banyaknya penduduk baik migrasi atau pedagang yang keluar masuk dari Jember ke tempat asal atau ke kota bahkan daerah lain. (Tri Candra,2011:56)

Diketahui pendirian industri tapai singkong di Kabupaten Jember terinspirasi dari kelancaran dan kesuksesan industri tapai di Bondowoso, juga beberapa resep dan cara pembuatan bertahap bermula dari Bondowoso, yang kemudian sampai ke beberapa daerah sekitar seperti Probolinggo, Situbondo dan Jember. Industri rumahan yang pertama kali muncul di Bondowoso berdiri sekitar tahun 1960 dengan nama tape 66, suksesnya industri tapai Bondowoso yang bahkan terkenal dengan sebutan Kota Tapai menginspirasi beberapa daerah sekitar seperti Probolinggo, Situbondo dan Jember (Jawatimuran.disperpusip.jatimprov.go.id diakses 12 Oktober 2022).

Pada tahun 1978 Industri tapai singkong pertama di Kabupaten Jember muncul, industri tersebut bernama industri rumahan tapai singkong madu sari. Namun industri tersebut tidak berjalan lama karena pada tahun 1990 an industri tersebut menghilang selepas pemilik meninggal dunia dan kepemilikan diganti kepada putra beliau. Industri kedua yang muncul bernama industri super madu yang didirikan pada tahun 1982 disusul dengan industri sumber madu tahun 1984.

Jember merupakan tempat yang strategis dan berada di tengah-tengah wilayah Tapal Kuda. Dengan dibentuknya Peraturan Pemerintah Nomor 14 tahun 1976 dibentuklah wilayah Kota Jember dengan penataan wilayah administratif menjadi 3 Kecamatan yaitu Kecamatan Kaliwates, Kecamatan Sumpalsari dan Kecamatan Patrang, Jember juga merupakan pusat dari BAKORWIL V yang meliputi 6 wilayah Tapal Kuda, dan karena letaknya sangat strategis juga adanya perbaikan infrastruktur dan sarana transportasi yang terjadi pada masa Kolonial Belanda menjadikan Jember memiliki perkantoran untuk perwakilan wilayah Tapal Kuda diantaranya : Kantor Bank Indonesia, KPKNL, Kantor Imigrasi kelas 1 TPI juga pusat kantor PT KAI DAOP IX yang mengkoordinir stasiun KA di ujung Jawa Timur sampai ke KA Banyuwangi.

Kabupaten Jember dilewati oleh Jalur Lintas Utara Pulau Jawa yang berakhir di jalur Gumitir. Kabupaten Jember juga dilalui oleh Jalur Lintas Selatan yang menjadi penghubung daerah-daerah pesisir selatan mulai dari Provinsi Jawa Barat dan berakhir di Banyuwangi. Terminal bus Tawang Alun yang merupakan terminal utama yang melayani jalur Surabaya- Jember- Banyuwangi begitu pula sebaliknya. Perbaikan infrastruktur dan modernisasi sarana transportasi mengakibatkan wilayah Jember banyak didatangi oleh pelancong mau migrasi yang bermukim di Jember. Banyaknya penduduk dari dalam kota maupun luar kota yang keluar-masuk ke Kota Jember merupakan peluang yang cukup besar bagi pedagang oleh-oleh di Kabupaten Jember. Promosi dari mulut ke mulut menjadikan banyak masyarakat yang mengetahui informasi mengenai oleh-oleh atau makanan khas yang ada di Jember seperti tapai singkong dan olahannya.

Tapai singkong dulunya dikonsumsi sebagai kudapan yang dikonsumsi oleh masyarakat lokal, Belanda dan penduduk yang bermukim di daerah Keresidenan

Besuki. Semenjak berdirinya industri tape pertama kali di Bondowoso tahun 1960 menjadikan tapai singkong lebih dikenal oleh masyarakat luas dan dijadikan sebagai buah tangan oleh penduduk lokal atau migrasi juga beberapa pekerja yang berasal dari luar Kota. Kabupaten Jember yang dulunya merupakan Distrik dari Keresidenan Bondowoso setelah tahun 1928 berdiri sendiri menjadi wilayah administrasi selain sebagai kota penghasil tembakau namun masyarakat Jember berupaya untuk mencukupi perekonomian dengan sarana industrial dan pertanian. Tapai yang merupakan makanan fermentasi memiliki masa hidup 3-5 hari sebelum terlalu matang dan menjadi masam, sehingga tapai cocok dijadikan sebagai oleh-oleh karena bisa bertahan cukup lama dalam perjalanan dan dapat diolah menjadi kudapan lain. Tapai merupakan bahan utama beberapa olahan oleh-oleh di Kabupaten Jember menjadikan industri tapai cukup dibutuhkan dan dicari oleh masyarakat lokal atau pun luar kota.

Kemunculan tapai singkong di Jember diduga bermula dari kemunculan makanan dari olahan tapai yang dicampur dengan sirsak yang di suwir-suwir yang kemudia diberi nama suwar-suwir. Suwar-suwir merupakan hasil akulturasi budaya, termasuk bahan pangan. Lokasi Jember yang berdekatan dengan kota tetangga menjadikan masyarakat Jember sering berkunjung ke daerah sekitar, Bondowoso yang terkenal dengan dengan kawasan penghasil singkong yang merupakan bahan dasar pembuatan tapai, yang kemudian tapai inilah yang menjadi bahan utama pembuatan suwar-suwir yang kemudian menjadi makanan khas Jember.

Bermula dari kudapan inilah Kabupaten Jember kemudian turut memproduksi tapai singkong agar bahan utama dari olahan khas industri suwar-suwir bisa diperoleh dengan mudah di Kota sendiri. Kabupaten Jember dengan komoditi singkong yang cukup melimpah dan notabennya dulunya sebelum tahun 1928 merupakan satu Keresidenan dengan Bondowoso turut juga memperbaiki sektor perekonomian berupa industrial hasil pertanian berupa tapai singkong dan mulai berdiri industri rumahan tapai isngkong pertama kali di Jember pada tahun 1978, di susul pada tahun 1982 industri tapai singkong baru muncul di Kota Jember.

4.2 Latar Belakang Berdirinya Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu

Pada tahun 1978 Industri tapai singkong pertama di Kabupaten Jember muncul, industri tersebut bernama industri rumahan tapai singkong madu sari. Namun industri tersebut tidak berjalan lama karena pada tahun 1990 an industri tersebut menghilang selepas pemilik meninggal dunia dan kepemilikan diganti kepada putra beliau. Industri kedua yang muncul bernama industri super madu yang didirikan pada tahun 1982 disusul dengan industri sumber madu tahun 1984.

Ketersediaan Bahan Baku (mudahnya suplay bahan baku)

Faktor pertama dalam mendirikan suatu industri ialah tersedianya bahan baku. Menurut Rusdiana (2014:368) bahan baku merupakan barang-barang yang diperoleh guna dipergunakan dalam proses produksi, beberapa bahan baku dapat diperoleh secara langsung dari sumber-sumber alam, bahan baku juga dapat diperoleh dari industri lain. Dalam pemenuhan kebutuhan dalam industri tapai singkong dan suwar-suwir tidak semua hasil panen dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku tapai singkong. Singkong yang dibutuhkan dalam proses produksi ialah singkong dengan jenis tertentu, untuk singkong yang digunakan oleh beberapa industri di Kabupaten Jember ialah menggunakan jenis singkong kuning. Jenis singkong ini cukup sulit dan jarang pembudidayaan yang dilakukan oleh petani, dalam pembudidayaan singkong ini yakni memerlukan kondisi lahan-lahan tertentu agar dapat tumbuh dengan baik.

Dengan ketersediaan bahan baku yang jumlahnya tidak mampu mencukupi kebutuhan dari produsen, maka hal tersebut akan menjadi pertimbangan oleh produsen dalam pengambilan keputusan untuk memenuhi kebutuhan dari barang yang akan diproduksi. Sehingga dalam hal ini dalam pemenuhan kebutuhan bahan baku oleh produsen akan menggunakan berbagai macam cara agar kegiatan produksi dapat tetap berlangsung dan bertahan juga dapat memenuhi keinginan konsumen.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Jawa Timur, produksi singkong di Kabupaten Jember cukup fluktuatif dengan peningkatan tiap tahunnya, kondisi luas panen dan produksi pada periode 2004-2013 dimana terjadi kecenderungan

penurunan produksi sedangkan pada tahun 2000, Kabupaten Jember telah memproduksi olahan singkong hampir sebanyak 13.474.188,00 ton/tahun, hal tersebut yang mengakibatkan beberapa pengusaha tau industri kekurangan bahan baku dalam memenuhi kebutuhan produksinya yang mengakibatkan pemilik usaha harus mencari suplyer dari daerah lain dengan singkong yang cukup berkualitas dan dengan jenis singkong kuning. Banyaknya produksi singkong di Kabupaten Jember karena adanya beberapa faktor salah satunya ialah :

Kabupaten Jember berada pada peringkat ke 2 penghasil singkong yang cukup banyak di wilayah Setapal Kuda dengan tingkat produksi 1.644 ton. Seiring berjalannya waktu pada tahun 2004-2013 terjadi penurunan produktivitas singkong di Kabupaten Jember (Badan Pusat Statistik tahun 2013 diakses 10 Oktober 2022) yang megakibatkan beberapa industri kekurangan pasokan singkong untuk produksi produk miliknya dan mengharuskan beberapa pengusaha harus bersaing dalam memperoleh bahan baku.

Tabel 4.1 Produksi Ubi Kayu di Kabupaten Jember Tahun 1993

Kecamatan	Total produksi (kw)
Arjasa	1.720
Panti	5.030
Jelbuk	3.200
Rambipuji	1.250
Kaliwates	1.500
Sumbersari	2.700
Ledok ombo	450
Patrang	12.380
Sumber jambe	7.200
Silo	14.910
Kalisat	6.240
Sukowono	7.860

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember Tahun 1993
 dari beberapa kecamatan di Kabupaten Jember komoditas unggulan Kecamatan Patrang adalah ubi kayu atau singkong (Badan Pusat Statistik,1993 diakses 10 agustus 2022), dimana tingkat produksinya cukup tinggi diantara beberapa kecamatan yang lain yakni 12.380 ton. Ketersedian lahan dan lingkungan alam yang memadai juga tersedianya bahan baku yang cukup dan mudah diperoleh merupakan

peluang ibu Wiji Rahayu memilih untuk memproduksi singkong untuk industri yang didirikannya.

Ketersediaan bahan baku merupakan faktor utama dalam mendirikan suatu industri, setiap industri yang berorientasi pada suatu proses produksi pasti mengharapkan kondisi bahan baku yang cukup baik dan bisa tersedia dalam jumlah banyak, karena jika bahan baku tidak ada maka juga akan menghambat proses berjalannya suatu industri. Agar produksi tidak terganggu dan bisa memperoleh keuntungan yang tinggi maka proses produksi juga harus stabil. Sehingga salah satu faktor yang harus dipenuhi sebelum mendirikan suatu industri yaitu harus melihat ketersediaan bahan baku, tersedia dalam jumlah banyak atau hanya sedikit (wawancara : Ibu Wiji Rahayu 15 agustus 2022).

Alasan utama ibu Wiji mendirikan industri rumahan tak lain karena untuk mencukupi kebutuhan hidup dan menunjang perekonomian keluarga. Diluar hal itu maraknya tapi singkong sebagai kudapan masyarakat juga merupakan buah tangan yang senantiasa dicari oleh masyarakat, hal tersebut merupakan peluang yang bisa ibu Wiji lihat. Ibu Wiji mulanya bukanlah penduduk yang berasal dari Jember melainkan dari Kediri yang kemudian karena nenek beliau merupakan orang Jember menjadikan ibu Wiji melanjutkan sekolah menengah di Jember hingga saat ini ibu Wiji menetap di Jember dan memiliki suami yang merupakan penduduk di Kabupaten Jember.

Pada awal perintisan industri miliknya ibu Wiji memperoleh ketrampilan mengolah singkong dari nenek beliau yang merupakan penduduk Jember, hampir semua masyarakat di daerah Besuki Raya dapat mengolah tapai singkong, maka dari itu mengolah tapai singkong merupakan ketrampilan turun menurun yang diwariskan dari generasi ke generasi. Industri tapai pertama muncul di Bondowoso kemudian merambah hingga sampai ke beberapa wilayah diperbatasan dan di kota Jember. Industri Super Madu merupakan industri rumahan yang didirikan di Jl. Kaca Piring Gang BTN No.3 Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember, industri rumahan Super Madu didirikan pada tanggal 18 September tahun 1982. Industri super madu didirikan ditanah pribadi milik ibu Wiji dan suami.

Industri rumahan super madu berdiri tanpa bantuan dari pihak lain, atau bisa dikatakan industri super madu murni berdiri sendiri.

Pada awal dirintisnya modal awal yang digunakan adalah modal pribadi karena modal yang dibutuhkan juga tidak terlalu banyak. Pada awal dirintisnya tahun 1982 dengan bermodalkan uang 50.000 rupiah ibu Wiji melakukan semuanya sendiri mulai dari pencarian bahan baku, pengupasan, pencucian, hingga proses produksi dan pengemasan dilakukan sendiri dan tapai yang di produksi tidak terlalu banyak dengan diwadahkan keranjang bambu besar dan besek kecil. Pada awal dirintisnya penjualan tapai singkong berada di pinggir jalan sepanjang jalan gajah mada dengan cara dititipkan di beberapa toko oleh-oleh karena merupakan jalanan pusat yang sering dilalui oleh masyarakat, tak luput juga penjualan dilakukan di sekitar stasiun Jember yang notabennya tempat pemberhentian maupun kedatangan pelancong ke Kota Jember.

Tahun 1982-1993 usaha yang dirintis oleh ibu Wiji tidak bisa berjalan lancar karena saat itu ibu Wiji tidak melaksanakan produksi rutin, kadang berproduksi kadang tidak selain karena modal yang kurang memadai juga karena kurangnya pengalaman mengakibatkan usaha yang dirintis oleh ibu Wiji tidak bisa berjalan semestinya. Pada kurun waktu tersebut keuntungan yang diperoleh juga tidak begitu besar karena hanya di putar untuk berproduksi kembali. Ketidak stabilan produksi tapai dikarenakan, keuntungan saat itu tidak begitu besar, juga modal yang tidak stabil karena merupakan modal pribadi yang diputar.

Berdasarkan hasil penjualan tapai dan konsumsi tapai yang cukup fluktuatif mengakibatkan return dari tapai yang tidak laku hanya bisa di bagi-bagikan kepada tetangga sekitar dan apabila keuntungan yang diperoleh kurang mencukupi ibu Wiji memilih untuk tidak berproduksi, dan akan berproduksi kembali setelah memperoleh modal kembali. kadang kala ibu Wiji mulai produksi kembali setelah adanya pesanan yang cukup banyak dari konsumen atau beberapa toko tempat penitipan beliau. Pada waktu itu penghasilan yang diterima sangat sedikit sehingga hanya bisa digunakan untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari saja, sedangkan kebutuhan beliau yang lain masih ikut dengan mertua. Keadaan seperti ini dulunya juga dirasakan oleh beberapa pengusaha lain.

Menghadapi permasalahan tersebut mengakibatkan kala itu ibu Wiji hanya memproduksi berdasarkan jumlah pesanan dari toko oleh-oleh tempat penitipan beliau dan produksi tambahan untuk dikirim ke beberapa daerah sekitar. Strategi pemasaran yang dilakukan ibu Wiji pada waktu itu dengan cara promosi penjualan, industri super madu senantiasa menyediakan sample yang bisa dicoba oleh pelanggan atau calon konsumen secara Cuma-Cuma dengan harapan konsumen atau calon konsumen tertarik dan dengan mengetahui cita rasa tapai yang dijual akan memudahkan industri rumahan super madu untuk menarik konsumen mengkonsumsi produknya.

Latar belakang kebutuhan tapai di Kabupaten Jember

Jumlah produktivitas dan produksi singkong pada tahun 1993 berturut-turut sebesar 124,40 kwintal/hektar dan 420.030 kwintal dengan total luas panen sebesar 1.978 hektar (Badan pusat Statistik Jawa Timur 1993 diakses 10 Oktober 2022). Sebaran potensi singkong cukup merata di beberapa Kecamatan di Kabupaten Jember, produktivitas dan jumlah produksi yang cukup melimpah serta sebaran singkong yang cukup merata pada setiap Kecamatan dapat digunakan sebagai peluang usaha bagi Agroindustri berbasis singkong di Kabupaten Jember seperti halnya olahan tapai singkong yang sudah cukup terkenal di Kabupaten Jember. Dengan adanya agroindustri berbasis singkong selain untuk meningkatkan nilai komoditas singkong dengan mengolah menjadi berbagai macam produk dengan nilai ekonomis tinggi (Yuli W, 2015:49)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yuli Wibowo dkk, 2015 :59-62 dijelaskan bahwa terdapat beberapa Agroindustri berbasis singkong di Kabupaten Jember yang terbagi di beberapa daerah dengan persentase Kecamatan Ajung, Ambulu dan Rambipuji masing-masing sebesar 3%, Kecamatan Panti 5%, Kecamatan Arjasa, Pakusari dan Summersari masing-masing 8%, Kecamatan Patrang 24% dan Kecamatan Kaliwates 32%, total agroindustri berbasis singkong di Kabupaten Jember Berdasarkan Porsentase terbanyak berada di Kecamatan Patrang dan Kaliwates.

4.2 Tabel Olahan singkong dan Kebutuhan singkong di Jember Tahun 2000

Olahan singkong	Persentase (%)	Kebutuhan singkong	Persentase (%)
Tapai Singkong	30	Tapai Singkong	22
Kripik	24	Kripik	11
Tepung Tapioka	3	Tepung Tapioka	22
Olahan Tapai Singkong	51	Olahan Tapai Singkong	44

Sumber : Yuli Wibowo Dkk, 2015: 49

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa perhitungan jumlah persentase kebutuhan singkong lebih banyak digunakan atau diolah sebagai produk olahan tapai singkong (suwar-suwir, prol tape, brownies tape, dll). Penggolongan agroindustri di Kabupaten Jember berdasarkan Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember 2013 merupakan industri kecil dengan penggolongan yang terdapat pada UU No. 20 Tahun 2008 yakni :

1. Industri mikro atau rumah tangga memiliki tenaga kerja berjumlah 1-4 orang.
2. Industri kecil memiliki jumlah tenaga kerja 5-19 orang
3. Industri makro atau besar memiliki tenaga kerja sebanyak 99 orang bahkan lebih.

Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember beberapa industri rumahan tapai singkong di Kabupaten Jember masuk kedalam industri Mikro dan industri kecil, yang mana tenaga kerja di beberapa industri rumahan di Kabupaten Jember rata-rata hanya memiliki tenaga kerja sebanyak 8-12/15 orang.

4.3 Tabel Hasil Sektor Pertanian Kabupaten Jember Tahun 1994-1997

Komoditi	Kw
Padi	280.792,70
Jagung	49.909,59
Kedelai	6.260,59
Kacang tanah	1.664,66
Ubi kayu	46,943,80
Ubi jalar	5,051,36

Sumber : Potensi dan Prospek Kabupaten Jember 1995-1997

Komoditas singkong di Kabupaten Jember berada pada urutan ke 3 komoditas terbanyak di Jember. Komoditas singkong yang cukup melimpah dan cara pembuatan tapai yang cukup mudah juga merupakan olahan yang cukup digandrungi masyarakat dari semua kalangan menginspirasi para pengusaha singkong di Kabupaten Jember untuk terus memproduksi usaha berbasis singkong seperti suwar-suwir, prol tape, jenang tape dll, karena notabennya awet dan mudah dibawa untuk dijadikan buah tangan untuk kerabat maupun keluarga.

Kebutuhan tapai di Kabupaten Jember cukup signifikan, Jember yang terkenal dengan oleh-oleh khas berupa suwar-suwir dan prol tape menjadikan kebutuhan dan keinginan tapai cukup meningkat, disamping tapai merupakan olahan dari produk tersebut, wisatawan lokal maupun non lokal banyak yang memburu dan menggandrungi olahan tapai singkong untuk dikonsumsi dan dijadikan buah tangan untuk sanak saudara. Merujuk dari peluang dan kebutuhan yang ada serta faktor keadaan geografis, ketersediaan lahan juga bahan baku yang cukup menjadikan Ibu Wiji memutuskan untuk mendirikan industri rumahan berbasis singkong dengan label super madu yang resmi dirintis pada tahun 1982, melihat peluang mayoritas masyarakat baik tua atau muda menyukai kudapan tapai, terlepas dari hal tersebut

Kabupaten Jember juga terkenal dengan oleh-olehnya berupa suwar-suwir dan prol tape yang bahan utama dari produk tersebut merupakan tapai singkong dan pangsa pasar yang cukup memadai dengan banyaknya pelancong baik dalam negeri atau luar negeri, permintaan tapai yang cukup tinggi baik sebagai oleh-oleh atau bahan utama produk olahan tapai yang merupakan icon kota jember (prol tape, suwar-suwir, pia tape) karena, diluar tapai dikonsumsi sebagai kudapan banyak agroindustri yang membutuhkan stok tapai dalam jumlah besar, sebab mayoritas agroindustri olahan tapai tidak memproduksi tapai singkong untuk produk yang di produksinya sehingga mengakibatkan agroindustri olahan tapai mensuply stok tapai dari industri yang memproduksi tapai singkong, sehingga hal tersebut merupakan peluang yang cukup besar untuk ibu Wiji merintis usahanya.

Kudapan tapai sendiri merupakan olahan yang mudah diproduksi meskipun belum cukup memiliki pengetahuan dan pengalaman, olahan tape yang merupakan

usaha turun temurun menjadikan tape mudah diproduksi oleh siapapun, sejak awal merintisnya tahun 1982 meskipun mengalami naik-turun dalam produksi tapai namun hingga saat ini industri tersebut tetap bisa berjalan dan berkembang dengan nama industri rumahan tapai singkong super madu. Berawal dari keinginan untuk mencukupi kebutuhan dan perekonomian yang layak di daerah suaminya berasal, dan dengan kemauan yang gigih, usaha juga tekad untuk terus mengembangkan pengalamannya dibidang usaha kuliner dan industri mengakibatkan ibu Wiji sukses mendirikan industri rumahan tapai dan produk olahan tape yang cukup stabil meskipun dalam skala kecil.

Namun meskipun bahan baku dan keadaan geografis sangat mendukung dalam pendirian suatu perusahaan hal lain yang juga cukup berpengaruh ialah potensi pasar, sebab apabila semua sudah tersedia jika dalam suatu daerah potensi dalam penjualan barang atau jasa itu kurang maka juga akan menghambat dalam perkembangan industri tersebut, dalam mendirikan industri rumahan super madu hal lain yang tak luput dari pandangan dan perkiraan ibu Wiji ialah melihat potensi dan pangsa pasar di Kabupaten Jember apakah cukup menjanjikan dalam perkembangan industrinya.

Industri super madu selain mendistribusikan olahan tapainya di beberapa toko oleh-oleh di Kabupaten Jember dan Luar Jember juga menerima pesanan untuk pasokan beberapa industri olahan suwar-suwir dan prol tape di Kabupaten Jember (wawancara Ibu Wiji, 22 Agustus 2022), untuk memenuhi kebutuhan produksi tapai singkong, seorang pengusaha harus menyiapkan bahan baku yang juga cukup memadai.

Gambar 4.4 sertifikat penyuluhan industri super madu tahun 1993



Sumber : Dokumentasi Industri rumahan super madu

Selepas diadakannya pemberdayaan oleh Dinas Koperasi dan Umkm return dari produk tapai yang tidak laku di inovasi dan di olah kembali menjadi berbagai produk. Tahun 1993 diadakan pemberdayaan UMKM oleh Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember dengan tujuan memberikan ketrampilan dan meningkatkan kualitas usaha sehingga mampu berkontribusi dalam pembangunan ekonomi nasional melalui pemanfaatan berbagai peluang usaha yang berkembang (Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember, 27 juni 2022). Sejak saat itu pada tahun 1994 industri rumahan super madu mendaftarkan industrinya ke Dinas Perindustrian dan perdagangan dan resmi mendapatkan surat izin dagang oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember dan bisa melakukan produksi tapai secara lancar. Hingga saat ini industri rumahan super madu merupakan produk tapai yang cukup terkenal dan merupakan brand ternama di Kabupaten Jember, juga merupakan industri yang cukup berkembang dengan olahannya berupa tapai singkong dan saat ini bisa memproduksi tapai ketan, suwar –suwir, dodol tape, brownies tape, prol tape.

Sebelumnya label produk pada tapai singkong super madu ialah **Tape Kuning Super Spesial** yang kemudian pada tahun 1994 sebelum didaftarkan dan mendapatkan surat perizinan dagang oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember diganti dengan nama Super Madu namun masih dengan simbol

SS yang diartikan dengan super special, baru pada sekitar tahun 2000,an kemasan tapai singkong super madu direvisi dengan hanya berlabel **Super Madu** tanpa logo SS

4.5 Gambar Label Produk Industri Super Madu



Sumber : Dokumentasi Peneliti

Mulanya beliau menitipkan tapai olahannya pada toko-toko oleh-oleh sepanjang jl. Gajah Mada Jember, dan daerah sekitar besoekei saja karena kapasitas produksinya hanya sedikit, namun beliau juga memiliki outlet sendiri yang terletak di jl. Gajah Mada. Baru pada tahun 2005-2015 distribusi tapai singkong dan produk olahan tapai lainnya merambah ke berbagai daerah di Jawa Timur diantaranya Lumajang, Malang, Pasuruan, Situbondo, Kediri, juga Sidoarjo.

Kepopuleran dan banya nya pesanan tapai singkong super madu ke luar kota, tak lain karena adanya promosi dari media. Namun pada tahun-tahun sebelumnya kebanyakan masyarakat mengetahui oleh-oleh tersebut dari mulut-kemulut, seperti halnya ibu Wiji yang notabennya memiliki pelanggan dan saudara yang berada diluar kota juga turut mempromosikan produk olahan miliknya. Kedekatan ibu Wiji dengan beberapa distributor dan konsumen menjadikan produk beliau lebih dikenal oleh masyarakat. Saat ini dengan adanya kemajuan teknologi industri super madu semakin dikenal dengan adanya promosi lewat shopee, whatsapp, dan juga fb.

BAB V

**DINAMIKA INDUSTRI RUMAHAN TAPAI SINGKONG SUPER MADU
KABUPATEN JEMBER TAHUN 1994-2019**

Berdasarkan perkembangannya industri rumahan tapai singkong super madu mengalami perubahan dan perkembangan melalui periode tertentu, beberapa periode dalam industri rumahan tapai super madu dalam perkembangannya dibagi menjadi tiga periode yaitu :

5.1 Periode awal Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu Tahun 1994-1999

Pada periode ini industri rumahan tapai singkong super madu mulai pada tahap yang lebih maju dari periode perintisan sebelumnya. Pada tahun 1994 industri super madu telah resmi mendapat surat perijinan dagang oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember dan dapat memproduksi secara lancar.

Gambar 5.1 Surat perijinan dagang industri super madu tahun 1994

SIUP Kecil

**PRIBERINTAH KABUPATEN JEMBER
DINAS PERINDUSTRIAN, PERDAGANGAN
DAN BERHUBUNG MASYARAKAT**

SURAT IZIN USAHA PERDAGANGAN

Nomor: 000/1200/1994

NAMA PERUSAHAAN	SUPER MADU
NAMA PELAKU USAHA INDIVIDU & USAHA	WIDI RAHAYU PEMILIK
ALAMAT PERUSAHAAN	JALAN KRAJA PRING NO 11 GERANG, RT 001 RW 002 KEL. GERANG, KEC. PATRANG, KAB. JEMBER
NOMOR TELEPON	
KAPITAL DAN KELOMPOK SUDUT PEKERJAAN PISAN TINGKALAN TANAH DAN BANGUNAN	Rp. 100.000.000, (SERATUS JUTA RUPIAH)
KELOMPOKAN	PERDAGANG PENGECER SKALA KECIL
KEGIATAN USAHA (KPU)	: 4722
SARANG/USAHA DAGANGAN UTAMA	: TAPAI KUNING (47229)

IZIN INI BERLAKU UNTUK MELAKUKAN KEGIATAN USAHA PERDAGANGAN DI SELURUH WILAYAH REPUBLIK INDONESIA, SELAMA PERUSAHAAN MASIH MELAKUKAN USAHANYA DAN WAJIB DIDAFTAR ULANG SETIAP 5 (LIMA) TAHUN SEKALI, 27 FEB 2019



WIDI RAHAYU
PEMILIK

Jember, 12 Mei 2015

RI. BUPATI JEMBER
KEPALA DINAS PERINDUSTRIAN, PERDAGANGAN
DAN BERHUBUNG MASYARAKAT
KABUPATEN JEMBER



ADIDINDO, SH., M.Si.
Pembantu Bupati
NIP. 19610503 198503 1 008

DAFTAR ULANG - I

Sumber: Dokumentasi Industri Super Madu (1994)

Pada tahun 1994 produk olahan tapai singkong dalam industri super madu hanya diperjual belikan disekitar Jl. Gajah mada dan daerah sekitar Jember saja, karena jangkauan dan kapasitas produksi pada periode tersebut masih tergolong sedikit. Terjadi banyak perubahan dan perkembangan dalam industri rumahan tapai singkong super madu diantaranya :

Modal Tahun 1994-1999

Modal merupakan suatu hal yang paling penting dalam mendirikan suatu usaha, modal dapat berupa uang, tenaga, bangunan atau tempat produksi, pikiran ataupun peralatan produksi (Bambang Riyanto, 1990:10). Tanpa modal yang memadai orang akan kesulitan dalam mengembangkan usahanya. Adapun sumber modal yang digunakan oleh ibu Wiji yakni menggunakan modal pribadi dan juga pinjaman dari Bank seperti BRI. Modal pribadi dihasilkan dari tabungan hasil keuntungan yang telah diperoleh, bisa juga dari keuntungan usaha atau tabungan lain. Sedangkan modal pinjaman diperoleh dari beberapa Bank dengan sebuah jaminan sertifikat tanah, rumah ataupun sawah. Disamping modal yang dimiliki oleh Ibu Wiji selaku pemilik pada tahun 1994 cukup sedikit, yakni 10.800.000,00 satu tahunnya yang hanya cukup untuk bahan produksi dan mencukupi beberapa peralatan yang dibutuhkan saja.

Kemudian pada tahun 1995 terjadi penambahan modal dengan sumber modal pinjaman dari Bank senilai 78 Jt satu tahunnya, penambahan modal dimaksudkan guna memperlancar proses produksi baik dalam segi pemenuhan bahan baku dan peralatan produksi sampai tahun 1999 penambahan modal terus bertambah karena volume produksi juga meningkat. Pada tahun 1999 modal yang digunakan ialah modal pribadi dari hasil penjualan. Peningkatan volume produksi disebabkan oleh semakin bertambahnya pesanan dari konsumen dan promosi yang dilakukan. Pada awal diresmikannya industri rumahan tapai singkong super madu sebagai usaha dagang, bangunan tempat memproduksi tapai singkong berada satu atap dengan tempat beliau yakni berada di desa Gebang, Kecamatan Patrang. Karena tingkat produksi dulunya tidak begitu besar, menjadikan tempat produksi yang berada di kediaman beliau masih bisa berjalan dengan kondusif.

Bahan baku Tahun 1994-1999

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi industri rumahan tapai singkong super madu adalah sebagai berikut :

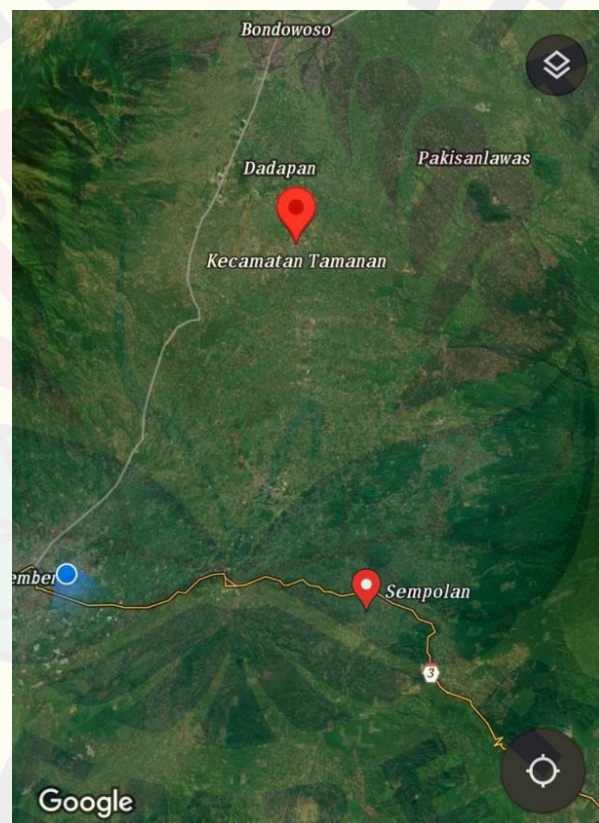
Singkong : Bahan baku utama yang digunakan oleh industri super madu adalah singkong kuning yang diperoleh dari pemasok atau petani. Singkong yang didatangkan dari pemasok kemudian dikupas, dicuci dan diolah menjadi olahan tapai singkong, Ragi : Bahan pendukung utama untuk fermentasi tapai singkong adalah ragi. Singkong yang telah dikukus dan didinginkan kemudian ditaburi ragi kemudian singkong yang telah ditaburi ragi ditutupi dengan daun singkong hingga rapat agar proses fermentasi tidak gagal, Daun pisang : Daun pisang digunakan untuk membungkus singkong yang telah ditaburi ragi. Daun singkong diperoleh dari hasil pembelian kepada petani. Bahan baku yang digunakan dalam industri super madu dari tahun 1994-1999 tidak ada perubahan yang signifikan, hanya terdapat perkembangan dalam jumlah produksi yang mengakibatkan penambahan jumlah bahan baku. Bahan baku dalam industri super madu diperoleh dari pemasok .

Pemasok merupakan salah satu elemen utama dalam suatu sistem pemasaran modern, keberadaan pemasok merupakan salah satu kunci bagi keberlangsungan suatu usaha jika menginginkan peningkatan nilai usaha tersebut (Kotler & Armstrong 2012:32). Pemasok dalam industri rumahan tapai singkong super madu merupakan petani di Kecamatan Patrang, ibu Wiji melakukan kerja sama dan menjadi pelanggan tetap sehingga petani yang menjadi pemasok senantiasa menyediakan bahan baku sesuai pesanan yang diminta, dalam hal ini baik petani maupun industri super madu akan sama-sama memperoleh keuntungan, petani dapat mendistribusikan hasil kebunnya dan industri super madu tidak kesusahan dalam memperoleh bahan baku.

Pada awal dirintisnya ibu Wiji mengambil pasokan singkong dari petani Patrang, seiring berjalannya waktu jumlah produksi dan permintaan tapai yang cukup meningkat mengharuskan ibu Wiji untuk mencari pemasok lain. Pemasok singkong industri super madu berada di daerah Patrang, tamanan (Bondowoso) dan sempolan (silo) Meningkatnya jumlah produksi tapai pada industri super madu

menjadikan meningkat pula produksi singkongnya, jumlah produksi yang meningkat cukup pesat mengharuskan ibu Wiji untuk mencari pemasok dengan produksi singkong cukup memadai dalam jangka panjang dan dengan jenis tapai kuning sesuai ciri khas tapai super madu, karena jumlah industri tapai juga meningkat ibu Wiji memilih pemasok dari luar daerah yakni Sempolan dan Tamanan, Bondowoso. Pasokan singkong diambil dari hasil kerjasama antara ibu Wiji dengan petani yang ada didaerah tersebut, dikarenakan pasokan singkong di Kabupaten Jember menurun dan singkong yang ditanam bukan singkong kuning yang merupakan bahan baku utama tapai singkong super madu (wawancara Ibu Wiji 22 Agustus 2022).

Gambar 5.2 Peta Pemasok Singkong Pada Industri Super Madu



Sumber : google maps diakses 28 September 2022

Adapun Industri rumahan tapai singkong super madu memilih untuk mencari pemasok dari luar daerah Jember yakni Tamanan dan Sempolan (Bondowoso) karena beberapa daerah di Bondowoso selain merupakan daerah penghasil

singkong terbesar di Besuki Raya Bondowoso juga memiliki jenis singkong yang cocok dan memiliki cita rasa yang sesuai dengan produk industri super madu.

Produksi Tahun 1994-1999

Produksi merupakan kegiatan untuk menghasilkan out put berupa barang atau jasa dengan berbagai kombinasi input dan teknologi yang tersedia (Nicholson, 1999:40). Dengan mengamati para pengrajin tapai singkong penulis akan memaparkan proses pengolahan atau produksi tapai singkong dalam industri rumahan tapai singkong super madu setahap semi setahap :

Pengupasan singkong ; pengupasan singkong dilakukan dengan mengupas kulit singkong dan singkong dipotong sesuai keinginan; Pencucian singkong; singkong yang telah dikupas dan dipotong kemudian di cuci hingga benar-benar bersih kemudian ditiriskan kedalam keranjang, sementara menunggu singkong kering masukkan air kedalam panci sampai kira-kira terisi seperempat lalu panaskan hingga mendidih; Perebusan singkong; setelah air mendidih singkong kemudian di masukkan lalu dikukus hingga singkong $\frac{3}{4}$ matang, kira-kira 30 menit ketika daging singkong bisa ditusuk dengan garpu; Pendinginan Singkong ; setelah matang angkat singkong dan taruh dalam meja bambu kemudian didinginkan menggunakan kipas; Peragian singkong; setelah singkong benar-benar dingin, singkong kemudian diletakkan dalam keranjang bambu dan ditaburi ragi, kemudian singkong ditutup menggunakan daun pisang hingga rapat agar proses peragian tidak gagal; Pengepakan ; singkong yang telah didiamkan 1-2 hari dan terasa manis kemudian dikemas dan siap dijajakan disepanjang toko oleh-oleh dan ke luar kota.

Industri kecil skala rumahan di daerah Jember sebagian masih menggunakan alat-alat tradisional. Alat produksi yang digunakan oleh industri rumahan super madu diantaranya adalah : Kompor (pawon) yang terbuat dari tanah liat dengan bahan bakar berupa kayu; Pisau yang digunakan untuk mengupas dan memotong singkong; Baskom; Keranjang bambu untuk tempat fermentasi singkong; Kipas yang digunakan untuk mendinginkan singkong; Meja bambu untuk mendinginkan singkong.

Tentunya sebelum memulai produksi hal yang dilakukan oleh ibu Wiji yaitu memberikan pembekalan bagaimana cara mengolah singkong sesuai dengan

pengalamannya juga cara menjaga kualitas tapai agar awet dengan cita rasa yang khas lembut juga manis dan tidak mengecewakan konsumen, meskipun mayoritas masyarakat Jember bisa membuat tapai namun hal tersebut dimaksudkan agar produk olahan singkong milik ibu Wiji memiliki kualitas dan cita rasa yang tetap khas dan cocok dilidah konsumen.

Volume produksi produk tapai singkong industri rumahan tapai singkong super madu mengalami dinamika setiap tahunnya sehingga laba yang diperoleh juga sangat bervariasi setiap tahun, bulan bahkan harinya. Harga produk tapai tidak berubah-ubah tiap harinya, namun dibebberapa periode harga jual juga naik karena harga bahan baku dan upah tenaga kerja yang fluktuatif tiap periodenya. Namun meskipun begitu ibu Wiji tidak pernah mengurangi takaran dan kualitas dari produk tapai miliknya. Ibu Wiji awalnya juga tidak begitu memperoleh keuntungan yang signifikan karena pada awal dirintisnya tahun 1982-1983 produksi yang dilakukan oleh ibu Wiji juga tidak setiap hari lebih sering tidak memproduksi.

Sebelumnya produksi yang dilakukan ibu Wiji cukup fluktuatif karena produksi yang kurang stabil, karena beberapa faktor. Selepas dilakukan pemberdayaan untuk UMKM kecil di Kabupaten Jember tahun 1993, pada tahun 1994 industri Super Madu memperoleh surat perizinan dagang oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember dan bisa berproduksi dengan lancar. Setelah memperoleh surat izin dagang produksi tapai ibu Wiji mulai mengalami peningkatan dan mengharuskan ibu Wiji merekrut seorang karyawan untuk membantunya yang merupakan tetangga beliau sendiri bernama lastri, perekrutan tenaga kerja pada saat itu tidak didasarkan apa-apa, ibu Wiji hanya menargetkan pada kemauan dan kemampuan perkerja dan pada saat itu lastri yang merupakan pekerja pertama di industri super madu sedang berusia sekitar 20 tahunan, karena faktor ekonomi keluarga mengakibatkan Lastri turut berkerja membantu usaha yang dirintis oleh ibu Wiji. Pada saat itu usaha yang dirintis ibu Wiji masih relatif kecil karena target pasarnya hanya kota sekitar saja, pendistribusian dibantu oleh suaminya sendiri.

Produksi tiap tahunnya berubah-ubah berdasarkan minat pasar, tahun 1994 setelah mengalami naik turun dalam proses produksi super madu dapat beroperasi

normal kembali, semenjak mendapatkan surat ijin dagang olahan tapai industri kecil milik ibu Wiji cukup digandrungi masyarakat sebagai oleh-oleh dan bahan baku dalam beberapa industri kuliner di Kabupaten Jember. Pada tahun 1994 industri super madu bisa memproduksi sekitar 40,2 ton singkong pertahunnya atau jika dihitung perhari sekitar 1,2 kwintal perharinya, meskipun hanya dibantu dengan satu orang tenaga kerja, namun suami serta putra beliau juga turut andil membantu dalam proses produksi industri yang beliau rintis, sehingga cukup memudahkan dan meringankan pekerjaan serta beban yang beliau tanggung.

Tenaga Kerja Tahun 1994-1999

Pada tahun 1995-1997 tenaga kerja yang direkrut meningkat menjadi 3 orang, karena tidak ada sistem pembagian kerja, jadi mulai pengupasan singkong hingga pengemasan tapai dilakukan secara bersama-sama, dengan upah perharinya 8.000,00. Pada tahun 1995 karena memerlukan modal yang cukup banyak untuk kelancaran produksi karena minat pasar juga meningkat ibu Wiji meminjam modal dari Bank sebesar 78 juta dimaksudkan untuk menambah alat-alat produksi dan bahan baku, dengan pinjaman uang tersebut Ibu Wiji dapat mengembangkan produk olahannya dan bisa mendistribusikan produknya diluar jangkauan guna bisa memperoleh keuntungan dan produk lebih dikenal masyarakat.

Selain itu Ibu Wiji juga melakukan perekrutan karyawan karena jumlah pesanan yang meningkat ibu Wiji tidak bisa handle semua sendiri, beliau merekrut tenaga kerja dari tetangga sekitar dan saudara yang mayoritas pengangguran atau pekerja serabutan. Pada tahun 1997 modal lancar yang dikeluarkan sebanyak 90 juta rupiah untuk satu tahunnya, sama halnya dengan tahun 1995. Upah yang diberikan sebanyak 8.000,00 dengan sistem kerja satu hari mulai pukul 08.00- 14.00. Pada tahun tersebut keuntungan yang bisa diperoleh oleh ibu Wiji sebanyak 14 juta tiap bulannya jika diakumulasikan total pendapatan satu tahunnya sekitar 160 juta-an.

Tahun 1998 tenaga kerja bertambah lagi 1 orang karena produksi yang dilakukan meningkat menjadi 134,8 ton pertahunnya atau jika diperkecil industri super madu dapat memproduksi singkong sekitar 430 kg per harinya, upah pekerja pada tahun 1998 naik menjadi 10.000,00 perharinya, modal yang ibu Wiji

keluarkan pada tahun tersebut sebanyak 120 jt rupiah/ tahunnya dengan pengeluaran bahan baku serta bahan penunjang atau penolong lainnya sekitar 2 jt- 3.5jt perbulannya, dan bisa memperoleh pendapatan mencapai 261 juta pertahunnya dengan total keuntungan bersih senilai 141 juta pertahunnya diluar laba kotor yang digunakan untuk pembelian bahan produksi, peralatan produksi, bahan penunjang dan upah tenaga kerja.

Jam kerja pada industri rumahan Super Madu dimulai dari pukul 08.00-14.00, dengan upah perharinya 5000 rupiah. Struktur organisasi yang dimiliki oleh industri Super Madu sangat sederhana yaitu pemilik atau pimpinan perusahaan hanya membawahi karyawan saja, tidak ada sistem pembagian kerja pada industri super madu, semua kegiatan produksi dilakukan secara bersama-sama atau gotong royong dengan struktur organisasi sebagai berikut ;

Tidak adanya pembagian pekerja dalam industri super madu karena semua bentuk kegiatan dilakukan bersama-sama, hal tersebut dimaksudkan agar pekerjaan dapat cepat selesai dan mencapai target.

Pemasaran Tahun 1994-1999

Pemasaran merupakan salah satu kegiatan dalam perekonomian yang membantu dalam menciptakan nilai ekonomi. Pemasaran menjadi penghubung antara kegiatan produksi dan konsumen. Pemasarn merupakan salah satu proses sosial dan menajerial yang di dalamnya individu atau kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan menukarkan produk yang bernilai kepada pihak lain (kotler, 1997:5).

Pemasaran yang dilakukan oleh industri super madu yakni di beberapa toko oleh-oleh di Kabupaten Jember, industri super madu senantiasa menyediakan sample gratis untuk dicoba oleh calon pembeli dengan tujuan agar konsumen mengetahui cita rasa dari tapai singkong industri super madu, dengan harapan konsumen dapat mengetahui bagaimana kekurangan dan kelebihan dari produk yang diproduksi oleh industri super madu, kritik dari para konsumen yang kemudian akan dijadikan perbaikan untuk produk yang diproduksi oleh industri super madu.

5.3 Penitipan disalah satu outlet toko oleh-oleh Jl.Gajah Mada



Sumber : Dokumentasi peneliti

Pada periode ini pemasaran lebih baik dari sebelumnya produk olahan singkong atau tapai super madu selain dipasarkan di sepanjang Jl.Gajah Mada mulai di jajakan di daerah tetangga seperti Bondowoso dan daerah setapak kuda. Jumlah tapai yang dipasarkan sekitar 250 kotak dan 80 besek, tapai tersebut dijual di beberapa outlet yang berada disepanjang jalan Gajah Mada, meskipun terdapat outlet khusus yang menjual olahan tapai singkong merk super madu, namun industri super madu juga menitipkan atau melakukan kerjasama dengan beberapa toko oleh-oleh sekitar seperti Prima, toko oleh-oleh Jember Papuma, Sumber Madu, Sari Madu, Dsb.

Pemasaran yang dilakukan kadang kalanya tidak terjual sepenuhnya, untuk mengatasi hal tersebut industri super madu berupaya agar tapai singkong yang sudah dititipkan di beberapa outlet oleh-oleh di sepanjang Jl.Gajah Mada Jember senantiasa diReturn(dikembalikan) sebelum tapai benar-benar matang dan masam sehingga tidak dapat diolah kembali. Penitipan di beberapa outlet biasanya diberi

jatah 2-3 sampai tapai benar-benar matang. Pengembalian yang dilakukan kemudian diinovasi menjadi olahan lain seperti suwar-suwir dan jenang tapai.

5.2 Periode Kejayaan Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu tahun 2000- 2018

Setelah mengalami peningkatan dan perkembangan di periode sebelumnya, pada periode ini Jember yang merupakan jalur lintas penghubung ke kota Banyuwangi, Bondowoso setiap harinya senantiasa dilalui oleh wisatawan yang sekedar beristirahat dan berwisata. Adanya event-event besar ditahun 2000-2015 menjadikan Jember semakin dikenal oleh Dunia sehingga banyak pelancong dan wisatawan baik dalam negeri maupun luar negeri yang hadir ke Kota Jember.

Modal Tahun 2000- 2018

Pada tahun 2000-2005 harga singkong berkisar Rp.1.200-1.500,00. Pada tahun 2000 besaran modal yang dikeluarkan sebanyak Rp.150 juta. Jumlah gaji karyawan jika diakumulasikan satu bulannya sekitar Rp.54-60 juta tiap tahunnya dengan biaya produksi 1 tahunnya sebanyak Rp.150 juta. Keuntungan pada tahun 2000 sebanyak Rp.171 juta pertahunnya. Kenaikan modal terjadi pada tahun 2006 disambi dengan pembelian peralatan (penambahan dan pergantian peralatan yang sudah tidak layak pakai) dan perbaikan bangunan industri yang harus dilakukan oleh ibu Wiji. Kenaikan jumlah produksi mengakibatkan ibu Wiji untuk merenovasi tempat produksi agar lebih luas dan dapat digunakan untuk berproduksi beberapa olahan singkong dalam jumlah yang lebih banyak, perbaikan juga dimaksudkan agar tenaga kerja lebih nyaman, karena tempat yang luas lebih memudahkan tenaga kerja untuk beraktivitas. Bangunan tempat produksi pada mulanya satu atap dengan kediaman ibu Wiji, pada periode atau tahun 2006 bangunan tempat produksi diperlebar atau direnovasi disamping kediaman ibu Wiji.

Pada tahun 1999-2005 penggunaan besaran modal harian cukup stabil, karena harga singkong dan ragi tidak mengalami kenaikan dan penurunan secara drastis, untuk besaran modal harian cenderung mengikuti harga bahan baku utama. Pada tahun 2006 industri rumahan tapai singkong super madu juga melakukan pinjaman kembali dengan tujuan untuk mengembangkan industrinya, dalam memperlancar pemasaran modal yang diperlukan juga cukup besar. Hal yang dilakukan oleh

ibuWiji yakni meminjam kembali ke Bank. Pada tahun tahun sebelumnya digunakan untuk membeli mobil produksi, meskipun dengan kredit namun keuntungan kotor tiap tahun pada tahun 1998-2005 dapat di gunakan oleh ibu Wiji untuk membeli peralatan tambahan, renovasi dan menambal biaya pinjaman juga pembayaran kredit mobil produksi, guna memperlancar proses distribusi. Dalam memperlancar pemasaran pengusaha dengan modal yang ada berusaha untuk menjangkau beberapa kota diluar daerah Jember

Pada tahun 2006 besaran modal yang dikeluarkan ibu Wiji sebanyak Rp.234 juta satu tahunnya dengan rincian pengeluaran Rp.50 juta dipergunakan untuk mengkredit mobil produksi, pada tahun 2006 produksi singkong sebanyak 8 kwintal -10 kwintal dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 7 orang dengan upah sebesar Rp. 35.000 perharinya. Keuntungan yang diperoleh ibu Wiji pada tahun tersebut jika di akumulasikan sebanyak Rp.301 juta pertahunnya.

Pada tahun 2007-2013 besaran modal harian sangatlah fluktuatif, karena harga bahan baku utama tidak stabil. Harga singkong pada saat itu 1.900,00, namun untuk harga singkong tidak dapat dipatok sama pertahunnya, karena fluktuatif harga singkong bisa berubah tiap bulannya. Pada tahun tersebut ibu Wiji mampu memproduksi singkong sebanyak 4 kwintal - hampir mencapai 1 ton untuk sekali produksinya dengan total pendistribusian tapai hampir mencapai 500-600 kardus tiap harinya, meskipun sangat jarang karena minat pasar juga berubah-ubah. Pada tahun tersebut modal yang digunakan oleh ibu Wiji bisa mencapai Rp. 258-387 juta tiap produksi/tahunnya.

Tabel 5.1 Biaya Variabel Industri Rumahan Super Madu Dalam Sekali Produksi Tahun 2007-2013

Jenis Bahan	Jumlah	Harga (Rp/satuan)	Nilai (Rp)
Singkong	700kg	3.0000	2.100.000
Ragi	5 bks	35.000	175.000
Besek	170 biji	1.000	170.000
Kotak	340 biji	1.400	476.000
Daun Pisang	28 ikat	5.000	140.000
Kertas Minyak	75 lbr	100	7.500
Label Produk	100 lbr	25	2.500
Tali Rafia	0,5 kg	13.000	6.500
Selotip	2 biji	500	1.000

Jenis Bahan	Jumlah	Harga (Rp/satuan)	Nilai (Rp)
Gas	2 tbg	16.000	32.000
Tenaga Kerja	12 orang	45.000	540.000
Transportasi	-	-	240.000
Lainnya	-	-	20.000
Jumlah			3.880.500

Sumber : Pembukuan Industri Rumahan Super Madu Jember tahun 2007-2013

Pada tabel variabel biaya diatas dapat diperkirakan pengeluaran untuk satu kali produksi sebanyak 3.880.500,00 untuk sekali produksi, namun hal tersebut tidak bisa menjadi patokan setai satu kali produksi harus megeluarkan biaya sebesar Rp.3,8 juta namun bisa jadi kurang bahkan lebih dari Rp.3,8 juta tiap satu kali produksi tergantung jumlah pesanan yang diperoleh.

Pada tahun 2014-2016 kenaikan modal dana disebabkan oleh naiknya bahan-bahan produksi seperti harga singkong yang awalnya 1.900,00/kg menjadi kisaran 2.500-4.000,00/kg, begitu pula dengan harga ragi yang pada awalnya 3.000,00 menjadi 7.000-9.000,00. Selain karena bahan baku besaran modal juga bertambah karena pekerja yang awalnya 1-5 orang naik menjadi 7-12 orang dengan upah yang awalnya 30.000,00 naik menjadi 35.000-45.000,00, besaran upah tenaga kerja dihitung perhari/sekali produksi karena produksi yang dilakukan setiap hari.

Kenaikan modal dana ini disebabkan oleh meningkatnya jumlah pesanan tapai singkong dan produk olahan tapai lainnya, juga karena jumlah produksi naik mengakibatkan ibu Wiji juga menambah produksi bahan baku dan tenaga kerja, pada periode tersebut beberapa peralatan produksi juga ditambah seperti halnya kotak, kipas angin dan beberapa peralatan lain. Pada tahun 2014-2018 industri super madu bisa memperoleh keuntungan sebanyak Rp 309 jt-342 juta. Besaran modal pada tahun tersebut bertambah karena upah pekerja yang pada awalnya 30.000,00 naik menjadi 40.000-50.000 perharinya (wawancara dengan ibu Wiji 29 agustus 2022).

Bahan baku tahun 2000-2018

Pada perode ini bahan baku yang digunakan oleh industri rumahan tapai singkong super madu masih sama seperti periode sebelumnya. Bahan utama yang diperlukan adalah singkong kuning namun terjadi perkembangan dalam pemasok atau pasokan bahan baku. Banyaknya pesanan mengakibatkan industri super madu

kekurangan bahan baku, singkong kuning jarang di produksi oleh petani-petani di Kabupaten Jember, namun dalam perkembangannya, sekitar tahun 2006-2012 akibat terjadinya penurunan produksi singkong di Kabupaten Jember, kelangkaan singkong mengakibatkan beberapa industri kesusahan dan terhambat dalam memproduksi produk miliknya, namun ibu Wiji yang sebelumnya sudah menggunakan pemasok dari luar daerah Jember tidak merasa kesulitan atas krisis yang terjadi. Sebelumnya ibu Wiji telah mengantisipasi hal tersebut, dengan melonjaknya wisatawan dan pesanan tapai singkong ibu Wiji mengambil pasokan singkong kuning dari Silo dan luar daerah Jember yakni di Bondowoso tepatnya di Tamanan.

Begitu pula Peralatan produksi mayoritas masih sama dengan periode sebelumnya namun terjadi penambahan dalam peralatan produksi seperti kompor, lap, panci, dan kotak. Perubahan dalam alat produksi adalah kipas yang dulunya menggunakan kipas dari plastik kini diubah dengan kipas angin, hal tersebut dimaksudkan agar memudahkan dan mempersingkat proses produksi.

Tenaga Kerja Tahun 2000-2018

Jumlah tenaga kerja pada tahun 2000-2018 terjadi perubahan yang signifikan karena naiknya tingkat produksi dan lonjakan wisatawan yang datang berkunjung ke Jember mengakibatkan penambahan jumlah kapasitas produksi dan penambahan jumlah tenaga kerja. Pada tahun 2000-2018 jumlah tenaga kerja terus mengalami peningkatan yang pada mulanya sejumlah 3 orang menjadi 4-15 orang. Tenaga kerja diperoleh dari tetanga sekitar dan saudara ibu Wiji sendiri yang merupakan pengangguran dan beberapa tenaga kerja merupakan pekerja panggilan, seperti buruh bangunan dan tukang cuci yang memutuskan bekerja di industri super madu untuk mencukupi kebutuhan perekonomiannya.

Perubahan juga terjadi pada upah tenaga kerja, tingkat kebutuhan dalam pemenuhan perekonomian masyarakat tiap tahunnya kian bertambah. Begitupun upah tenaga kerja senantiasa mengalami perubahan karena tingkat konsumsi dan harga bahan-bahan pokok senantiasa mengalami perubahan. Pada tahun 2000-2007 terjadi perubahan pengupahan tenaga kerja dari 15.000 menjadi 30.000,00/ harinya dengan total jam kerja 08.00-14.00. Pada periode ini sering terjadi lonjakan pesanan

pada saat event-event tertentu seperti pada saat diadakannya Event Jember Carnaval mengakibatkan beberapa pekerja harus lembur hingga pukul 17.00 hal tersebut dimaksudkan untuk mencukupi pesanan dari konsumen atau beberapa toko oleh-oleh di sepanjang Jl. Gajah Mada.

Tabel 5.2 Jumlah Tenaga Kerja Beserta Besaran Upah Tenaga Kerja Industri Rumahan Super Tapai Singkong Super Madu Tahun 1994-2019

Tahun	Jumlah Pekerja	Upah Pekerja/hari
1994	1	Rp. 5.000/hari
1995-1997	3	Rp. 8.000/hari
1998-2002	4	Rp. 15.000/hari
2003-2005	5	Rp. 30.000/hari
2006-2010	7	Rp. 35.000/hari
2011-2014	8	Rp. 40.000/hari
2015	12	Rp. 45.000/hari
2016-2018	15	Rp. 50.000/hari
2019	2	Rp. 45.000/hari

Sumber: Pembukuan Industri Rumahan Super Madu

Sedangkan upah tenaga kerja pada tahun 2007-2013 senilai 35.000-40.000,00 perharinya dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 7-8 orang, jika diakumulasi total yang harus dikeluarkan ialah Rp.100.800.000 juta, total pendapatan pada tahun 2007-2013 sebanyak Rp 586-687 juta pertahunnya. Pada tahun 2014-2015 industri super madu kian gencar dalam segi produksi dan pengiriman produk dalam kota maupun luar kota, sehingga pada periode ini terjadi peningkatan yang signifikan dalam segi pendapatan dan tenaga kerja, pada periode tersebut upah tenaga kerja meningkat senilai 40.000-50.000,00/ harinya. Hal tersebut dikarenakan kapasitas produksi yang semakin meningkat mengakibatkan para tenaga kerja harus bekerja lebih keras karena jumlah pesanan tidak seperti biasanya.

Produksi Tahun 2000-2018

Proses produksi tapai singkong dalam periode kejayaan tidak mengalami perubahan yang signifikan, tahapan-tahapan pengolahan singkong menjadi tapai tetap sama dari tahun ke tahun, dalam memproduksi tapai singkong industri super madu senantiasa menjaga kebersihan baik saat proses produksi dan menjaga kebersihan peralatan produksi, dimaksudkan agar tapai yang dihasilkan dalam

keadaan baik dan tetap memiliki cita rasa yang khas. Namun dalam segi jumlah produksi tiap tahunnya mengalami peningkatan yang signifikan. Lambat laun usaha yang didirikan oleh ibu Wiji semakin meningkat dan berkembang, selain didukung oleh beberapa faktor diatas juga minat konsumen terhadap tapai singkong super madu juga kian bertambah. Pada tahun 1999-2005 produksi yang dilakukan oleh industri super madu sebanyak 10-21 ton/perbulan atau mencapai 349 ton pertahunnya. Terdapat beberapa faktor dalam peningkatan produksi di periode kejayaan yaitu :

Pada tahun 2001 hadirnya JFC cukup mendukung para pengusaha dan para UMKM di Kabupaten Jember dalam memasarkan dan mempromosikan produknya. Hadirnya JFC dan Bulan Berkunjung Jember turut meningkatkan wisatawan dan pendapatan Jember. Para pelancong baik dalam negeri maupun luar negeri banyak yang datang ke Jember untuk memeriahkan acara atau hanya sekedar berwisata, tak luput buah tangan yang senantiasa mereka bawa saat kepulangannya. Jember yang terkenal dengan produk olahan tapai singkong, menjadikan pangsa dan minat pasar terus kian meningkat tiap tahunnya. Tak ayal jika semakin banyak industri baru yang muncul dengan total produksi hampir 2 ton tiap harinya.

Pada beberapa tahun terakhir pada kisaran tahun 2000-2018 terjadi lonjakan kunjungan wisata ke Kota Jember, dan cukup melambungkan nama Jember sehingga menjadi perhatian nasional bahkan dunia. Penyebab dari hal tersebut adalah dengan digelarnya berbagai acara tingkat daerah maupun tingkat nasional (kebudayaan.kemendikbud.go.id diakses 15 september 2022) :

- 1) Event Jember Fashion Carnaval (JFC) yang sudah digelar mulai tahun 2001 dan dalam grand carnaval ke 14 tahun 2015, Jember fashion carnival berhasil menduduki peringkat keempat untuk karnaval terunik dan terheboh sedunia. Jember fashion carnival semakin memukau hingga menghasilkan pendatang atau wisatawan lokal maupun mancanegara datang ke Jember untuk menonton serta turut andil memeriahkan event tersebut.

Jember mulai dikenal sebagai kota karnaval akibat diselenggarakannya JFC dengan keunikan hingga mendapat prestasi sebagai karnaval terpanjang dan terunik. Dikenalnya JFC yang mendunia menjadikan Jember semakin dikenal oleh

masyarakat dikuatkan dengan banyaknya liputan media yang memberitakan JFC. Keuntungan dengan adanya JFC dirasakan dan diperoleh oleh hampir semua masyarakat Jember khususnya PKL dan pedagang mikro kecil sepanjang jalan yang dilalui JFC seperti halnya pusat oleh-oleh makanan tapai dan olahan tapai yang berjejer rapi sepanjang Jl. Gajah Mada.

Lonjakan pengunjung hingga tahun 2018 mencapai 500.000 pengunjung dan termasuk 3000 wisatawan asing. Kedatangan wisatawan lokal dan asing merupakan keuntungan bagi para pedagang mikro dan pusat oleh-oleh tapai singkong, banyak dari pengunjung yang membeli tapai, suwar-suwir, prool tapai dan produk lainnya dalam jumlah besar sebagai buah tangan.

2) Festival budaya egrang Ledokombo yang dilaksanakan sejak tahun 2010 hingga 2018 sebelum adanya pandemi covid

Berdasarkan siaran Pers Nomor: B 174/Set/Rokum/MP 01/09/2018 Menteri Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak, Yohana Yembise kembali menghadiri Festival egrang bersama bupati Jember Hj.Faida yang digelar sejak tahun 2010, dengan tema “Pangan Sehat untuk Perdamaian” turut menghadirkan beberapa kegiatan perlombaan dan bazar-bazar, utamanya bazar kuliner. Beberapa UMKM makanan dan oleh-oleh khas seperti batik turut hadir memeriahkan festival tersebut. Tak luput olahan tapai seperti super madu, sumber madu, sari manis dan lainnya juga turut hadir dalam festival tersebut (Kemenpppa.go.id, diakses 08 November 2022).

3) Festival budaya pesisir selatan yang dilaksanakan bergilir tiap tahun dikota-kota berbeda dan pada tahun 2014 Jember menjadi tuan rumah dalam event tersebut

4) Event Adventur Trail (JERAT) dan Fun Bike Jember yang merupakan event Jember untuk dunia pada tahun 2010 dan semakin ramai menarik pengunjung pada tahun 2015

5) Gerak Jalan Tradisional TAJEMTARA 2015 guna memeriahkan HUT RI ke-70 dengan jarak kurang lebih 30 km

Acara Jember untuk Dunia Pemerintah Kabupaten Jember sukses menggelar gerak jalan tradisional Tanggul-Jember (TAJEMTARA) pada tahun 2015 Tajemtara diikuti oleh 19.128 peserta yang berasal dari beberapa kabupaten seperti

Kabupaten Banyuwangi, Situbondo, Surabaya, dan sekitarnya. Tajemtura sebagai ajang olahraga, silaturahmi dan ajang kreatifitas , namun tidak kalah penting, Tajemtura juga menjadi suatu event yang menjadi pembangkit ekonomi kerakyatan sepanjang jalan Tanggul hingga alun-laun kota Jember (Jemberkab.go.id diakses 08 November 2022).

6) Festival kuliner.

Kuliner merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari pengembangan industri pariwisata di Jember. Setiap tahunnya diadakan Festival Kuliner dengan maksud mendongkrak perekonomian dan kunjungan wisatawan. Jember sendiri memiliki beberapa makanan khas diantaranya adalah : bakso kabut, pecel pincuk garahan, bakso sukir, pecel gudeg dengan minuman khas wedang cor dan kopi kelapa. Oleh-oleh sebagai buah tangan yang cukup terkenal, khas dan diburu wisatawan yakni suwar-suwir, prol tapai, pia tapai, brownies tapai, dan dodol tapai. Sepanjang tahun 2012-2014 menurut data Dinas Pariwisata menunjukkan jumlah wisatawan dalam Negeri yang berkunjung ke Jember adalah 2.247.858 orang (Kabupaten Jember dalam angka 2013)

Usaha tapai singkong super madu tiap tahunnya senantiasa mengalami peningkatan, ditengah ketatnya persaingan usaha tapai di Kabupaten Jember, industri super madu senantiasa melakukan peningkatan-peningkatan, tidak hanya dalam segi produksi namun juga dalam segi pelayanan yang cukup baik, ramah dan tempat yang nyaman, sehingga banyak produsen yang dituntut untuk meningkatkan promosi yang baik sehingga lebih menarik hati konsumen.

Kemudian pada tahun 2014- 2018 industri rumahan tapai singkong super madu mulai memasuki masa kejayaannya, pada tahun tersebut ibu Wiji mampu memproduksi tapai singkong sebanyak 1-1,5 ton perharinya bahkan hampir 2 ton meskipun jarang ditambah lagi dengan meningkatnya pesanan olahan produk lainnya. Pada tahun tersebut modal yang digunakan oleh ibu Wiji dalam memproduksi tapai singkong bisa mencapai Rp. 402-516 juta untuk produksi setiap tahunnya.

Industri rumahan tapai singkong super madu menerima pembelian ataupun pesanan dalam jumlah kecil dan juga besar, dengan minimal pesanan 10 kardus,

sehingga dengan model penjualan seperti ini penjualan bisa berjalan stabil. Meskipun dekat dengan kota Bondowoso yang notabennya juga memproduksi olahan tapai singkong namun industri super madu tidak hanya berpaut dalam produksi tapai singkong namun tapai ketan dan olahan tapai lainnya yang tak jarang tidak bisa ditemukan dikota lain. Mayoritas konsumen dari luar kota terlebih dahulu melakukan pemesanan via whatsapp dan mencantumkan apa saja yang dipesan baik tapai singkong atau tapai ketan sebelum pesanan siap distribusikan.

Dalam mengontrol kualitas produknya ibu Wiji senantiasa menanyakan kepada konsumen bagaimana kondisi produk dan menerima kritik dari konsumen, hal tersebut dimaksudkan agar produk tapai milik ibu Wiji tetap dengan kualitas yang baik, baik segi rasa maupun fisiknya dan dengan harapan agar konsumen selalu puas dengan pelayanan dan produk yang diberikan. Dengan pelayanan dan kualitas yang dijaga dengan baik menjadikan super madu merebak diberbagai daerah dan tingkat produksi juga pemesanannya meningkat tiap tahunnya, strategi pemasaran yang kebanyakan dari mulut ke mulut dan berkembang ke sosial media mengakibatkan peningkatan yang signifikan, pemesanan tapai singkong terus meningkat dari berbagai daerah dalam Kota maupun luar Kota Jember .Distribusi dilakukan dengan menggunakan mobil box untuk pengantaran keluar kota dalam jumlah besar, untuk daerah sekitar pengantaran biasanya menggunakan mobil pribadi beliau. Pembayaran akan diterima langsung saat produk tapai sudah diantar kepada distributor bila terjadi return ibu Wiji memberi batasan 2-3 sebelum tapai benar-benar terlalu matang.

Gambar 5.4 pengiriman produk tapai kepada distributor



Sumber : dokumentasi peneliti (22 September 2022)

Pemasaran Tahun 2000-2018

Pada periode kejayaan tahun tapai singkong mulai banyak diburu oleh pelancong, baik wisatawan lokal maupun luar kota bahkan luar negeri. Dengan dikenalnya kota Jember karena adanya keunikan- keunikan seperti terdapat karnaval terbesar dan terpanjang Jember Fashion Carnaval yang terkenal di Dunia, banyak wisatawan yang datang selain untuk berwisata di kota Jember namun tak luput juga memburu oleh-oleh khasnya berupa prol tapai, suwar-suwir dan juga tapai singkong. Meskipun Jember lebih di kenal dengan sebutan kota Tembakau dengan cerutu kulaitas terbaik dan merupakan salah satu produsen terbesar di Indonesia, namun hal tersebut tidak menutup untuk kuliner khas Jember tak di kenal masyarakat.

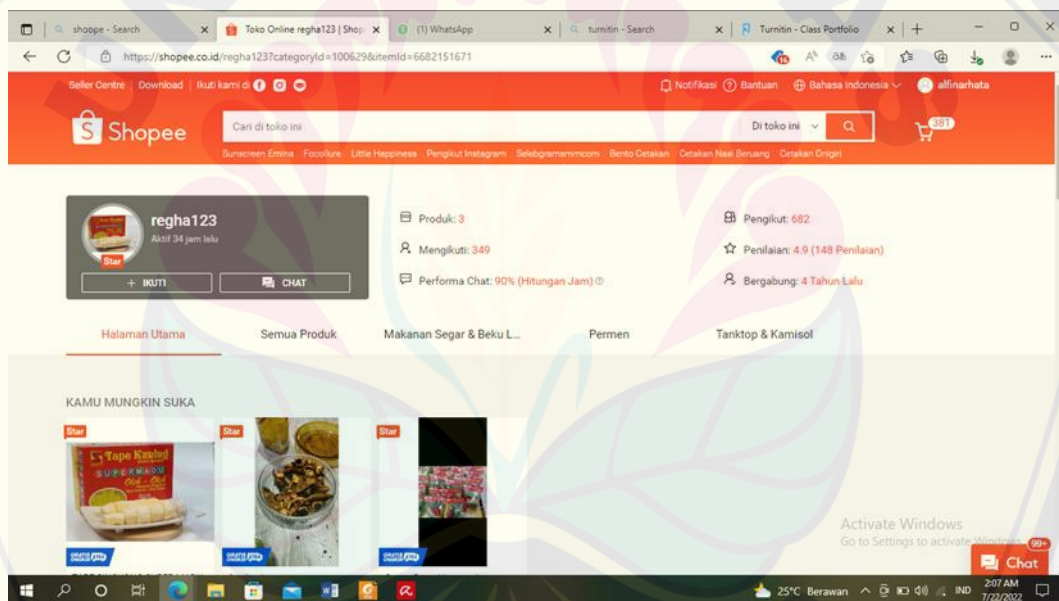
Jangkauan pasar industri super madu tiap tahunnya mengalami peningkatan yang signifikan, pada periode ini jangkauan pasar industri super madu selain laku dikalangan wisatawan namun juga banyak buru oleh masyarakat lokal. Distribusi produk singkong super madu dalam perkembangnya semakin pesat merambah ke luar Daerah Jember seperti Lumajang, Banyuwangi, Situbondo, Probolinggo, Kediri, Sidoarjo, dan Pasuruan (lampiran 10). Perkemabangan selanjutnya ialah dalam sistem pemasaran pada periode sebelumnya tapai singkong super madu banyak dikenal oleh masyarakat dari promosi mulut ke mulut, seiring berjalannya waktu pada periode ini strategi pemasaran dilakukan dengan sistem pemesanan, dijual ke pangrajin lain, dan sistem teknologi.

Pada periode ini pemasaran yang dilakukan oleh industri super madu bisa mencapai 500-700 kotak perharinya, semakin merebak dan terkenalnya Kota Jember dengan oleh-oleh khas berupa tapai singkong dan produk olahannya mengakibatkan pemesanan dan pemasaran ke beberapa daerah di Luar kota Jember semakin meningkat (lampiran 10), pengiriman ke luar kota setiap harinya bisa mencapai 300 kotak lebih. Meskipun pada mulanya pemasaran dilakukan dari mulut kemulut, pada periode ini bantuan promosi dari sosial media sangat membantu dalam perkembangan proses produksi. Masyarakat lebih mengenal makanan khas yang ada di Jember dan lebih efisien karena pembeli dari luar kota tidak harus datang ke kota Jember untuk menikmati kudapan khas kota ini. Setelah

melakukan pemesanan via whatsapp atau Fb, industri rumahan tapai singkong super madu akan mengirimkan produknya ke tempat konsumen.

Konsumen yang berasal dari luar kota senantiasa menjadi pelanggan tetap karena pelayan yang diberikan oleh industri super madu, selain industri super madu juga menerima return atau pengembalian, dalam mempromosikan produksi industri super madu senantiasa menyediakan sample yang bisa dicoba secara Cuma-Cuma, juga industri super madu senantiasa menerima kritik dan masukan dari konsumen atau pelanggan yang menjadi konsumen produk super madu. Kritik dan masukan dari para konsumen atau reseller tidak hanya menjadi masukan biasa namun industri super madu berupaya untuk terus menjaga kualitas dan kepuasan konsumen terhadap produk olahannya.

Gambar 5.5 Pemasaran online industri rumahan tapai singkong super madu



Sumber : Dokumentasi peneliti

Sistem pemasaran yang dimaksud adalah pemesanan dilakukan dengan memesan langsung melalui media sosial atau datang langsung ke lokasi industri super madu. Sistem teknologi yang dimaksudkan ialah promosi melalui media sosial berupa facebook, whatsapp, shopee, dll. Sistem dijual ke pengrajin lain yakni pengrajin tapai atau olahan tapai mengambil produk dari industri super madu untuk dijual kembali atau di olah menjadi olahan lain dengan nilai ekonomi yang berbeda dengan maksud untuk memperoleh keuntungan.

Berdasarkan segi pengemasan pada mulanya ibu Wiji menggunakan wadah daun singkong dan besek saja kemudian diganti dengan kemasan kardus agar lebih praktis dan bisa dibawa kemana-mana. Selain untuk menjaga suhu dalam kemasan wadah kardus atau besek yang dilapisi daun pisang diharapkan bisa menjaga kelembapan dan kebersihan tapai. segmentasi pasar yang hendak jangkau oleh industri super madu tidak memandang bulu, yaitu semua kalangan bisa menikmati produk tapai milik ibu Wiji selain harganya yang lebih relatif terjangkau juga tapai super madu memiliki cita rasa yang khas dan cocok untuk lidah masyarakat.

5.3 Periode kemunduran Tahun 2019

Modal tahun 2019

Pada tahun 2019 adanya pandemi Covid sangat berpengaruh terhadap perekonomian masyarakat utamanya para pengusaha industri rumahan, selain terbatasnya jumlah produksi namun juga keterbatasan dalam pemasaran produk. Modal pada tahun 2019 merupakan modal pribadi terjadi penurunan yang sangat drastis modal yang dikeluarkan pada tahun 2019 ialah sejumlah 78 jt satu tahunnya berbeda dengan tahun sebelumnya yang bisa mencapai 400 juta/tahunnya

Bahan Baku Tahun 2019

Tidak ada perbedaan bahan baku dari periode awal, kejayaan hingga kemunduran, hanya terdapat beberapa faktor yang mengakibatkan penurunan jumlah produksi. Tidak hanya masyarakat industrial dalam masalah ini para petani juga turut mengalami kerugian dalam proses konsumsi dan distribusi, menurunnya jumlah produksi dalam sentra agroindustri pengolahan makanan besar pengaruhnya dalam penurunan jumlah pemasokan bahan baku. Bahan baku pada tahun 2019 pada industri super madu hanya mengambil dari petani yang ada di Silo atau Jember saja, karena akses keluar kota juga sangat terbatas, ditambah jumlah produksi yang menurun drastis mengakibatkan industri super madu hanya bisa memproduksi dalam jumlah kecil.

Tenaga Kerja Tahun 2019

Terjadi penurunan yang sangat signifikan, menurunnya jumlah produksi dan penjualan mengakibatkan ibu Wiji terpaksa harus mengurangi jumlah tenaga kerja.

Tenaga kerja pada periode ini berjumlah 2 orang dengan sistem kerja pagi pukul 08.00-14.00 dengan upah 45,000 harinya

Produksi Tahun 2019

Pada tahun 2019 mulai mengalami penurunan yang signifikan hampir -90% dari produksi sebelumnya, pada angka produksinya industri super madu hanya mampu memproduksi singkong sebanyak 250-400 kg saja dalam sekali produksi dengan modal lancar hanya 156 juta pertahunnya. Meskipun harga singkong stabil namun karena adanya pandemi covid 19 mengakibatkan menurunnya minat pasar juga pesanan konsumen, karena merebaknya virus corona menjadikan masyarakat tidak keluar rumah dan dibatasi nya jumlah pendatang dari luar kota mengakibatkan pusat oleh-oleh sebagai tempat penitipan produk tapai dan olahannya juga mengalami penurunan, belum lagi dibatasinya pengiman keluar kota menjadikan distribusi industri super madu mengalami penurunan yang sangat pesat. (wawancara dengan Ibu wiji dan Regal 29 agustus 2022).

5.4. Dampak Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu Bagi Para Tenaga Kerja

Berdirinya industri rumahan tapai singkong super madu memiliki pengaruh yang cukup signifikan, dimana selain bisa memberi lapangan pekerjaan pada tetangga sekitar juga cukup untuk mengangkat perekonomian keluarga ibu Wiji sendiri, diluar hal tersebut terdapat beberapa masalah mendasar yang di hadapi oleh pengusaha kecil atau menengah , diantaranya ialah : 1). Kelemahan memperoleh peluang dan pangsa pasar, 2). Kelemahan struktur permodalan dan sumber modal, 3). Kelemahan bidang administrasi dan management organisasi, 4). Keterbatasan jaringan informasi pemasaran, 5). Iklim usaha tidak kondusif dan persaingan antar industri yang cukup ketat dan saling mematikan, 6). Kurangnya kepercayaan dan kepedulian masyarakat terhadap industri kecil (Kuncoro, 2000:73).

Namun ibu Wiji dapat mengatasi beberapa permasalahan tersebut, meskipun tidak sepenuhnya namun industri yang di kelola oleh ibu Wiji dapat mengatasi beberapa masalah diatas. Upah yang diberikan oleh ibu Wiji tergolong cukup dibanding dengan pendapatannya yang hampir mencapai Rp.100 juta tiap tahunnya, namun menurut Sekjen Kementerian Perindustrian Ansari Bukhari, beliau

menyatakan bahwa para pelaku pemilik industri kecil atau rumahan yang memiliki tenaga kerja dibawah 19 orang tidak wajib membayar sesuai upah minimum provinsi ataupun upah minimum regional, untuk upah minimum Provinsi atau UMR berlaku bagi UKM yang sudah memiliki badan hukum dalam bentuk PT/CV (Kemenporin.go.id, diakses 22 September 2022).

Pada awal didirikannya industri super madu upah tenaga kerja tergolong minim yakni senilai 8.000,00. Namun untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari pada waktu itu terbilang sangat mencukupi. Meskipun industri kecil tidak mempunyai kewajiban untuk membayar upah tenaga kerja sesuai UMR, namun demi kesejahteraan tenaga kerja ibu Wiji memutuskan memberi upah sepentasnya mengingat tenaga kerja kala itu masih berjumlah 1-5 orang. Seiring berkembangnya industri dengan upah 35.000-50.000 perharinya jika dihitung berdasarkan bulan upah yang diterima oleh tenaga kerja pada industri super madu hanya bernilai 1.050.000,00- 1.500.000,00, namun menurut tenaga kerja yang turut membantu ibu Wiji upah yang diberikan oleh ibu Wiji cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari mereka, karena disamping gaji pokok tiap harinya 35.000,00-50.000,00 ibu Wiji juga turut memberikan insentif lain seperti uang makan dan uang lembur sekitar 300/bulan juga bonus tahunan sekitar 500.000,00. Bonus tahunan pada industri rumahan super madu dihitung berdasarkan ketepatan kerja, kerajinan karyawan juga kedisiplinan karyawan terhadap pekerjaan yang ditanggung, bonus tersebut juga didasarkan pada beberapa aspek tersebut, bagi pekerja yang kurang memenuhi beberapa aspek tersebut juga tetap mendapatkan bonus tahunan namun tidak setara dengan karyawan dengan kriteria diatas. Meskipun gaji pokok dalam industri super madu tidak memenuhi UMR namun dengan insentif dan bonus tahunan yang diberikan tiap tahun bagi para tenaga kerja industri super madu cukup baik dalam mensejahterakan tenaga kerja. Bahkan bisa dikatakan malah sedikit lebih banyak ketimbang UMR Jember. Berdasarkan Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 72 tahun 2014 Tentang UMK 2015 upah minum Kabupaten Jember yaitu 1.460.500,00 dibandingkan dengan upah tenaga kerja pada tahun 2014 pada industri super madu jika diakumulasikan total satu bulannya bisa mencapai 1.350.000,00 belum termasuk upah lembuh dan bonus tahunan.

Kegiatan ekonomi lebih hidup, banyak industri-industri baru serupa yang mulai bermunculan, karena keberhasilan suatu industri dalam memasarkan produknya juga akan menggugah masyarakat lain untuk turut mendirikan industri oleh-oleh untuk melestarikan produk kuliner khas jember . sehingga lebih banyak wisatawan yang akan datang ke jember tak hanya untuk sekedar wisata tapi juga memborong produk oleh-oleh.

Munculnya industri olahan pangan seperti tapai singkong tidak akan menghancurkan produksi tanaman pangan di Jember. Sebaliknya produksi makanan berupa tapai dan olahan dari bahan dasar tapai singkong malah akan menjadi surplus untuk keberlangsungan perekonomian di jember, disamping petani akan lebih sejahtera karena produksi tanaman pangannya dapat terjual dan dikonsumsi oleh masyarakat. Tidak terlalu berlebihan jika mengatakan bahwa hubungan antara petani dan industri rumahan olahan tanaman pangan adalah hubungan yang saling menguntungkan. Dapat disimpulkan hubungan tersebut berdampak positif karena kelancaran produksi dari petani mendorong perkembangan pada suatu industri yang sedang dijalankan.

BAB 6. PENUTUP

6.1 Simpulan

Latar belakang industri rumahan super madu disebabkan oleh beberapa faktor, yang pertama faktor bahan baku, faktor modal dan yang paling utama yaitu faktor ekonomi. Dengan latar belakang ekonomi yang kurang memadai dan kebutuhan yang tidak bisa terpenuhi menjadikan ibu Wiji bertekad untuk membangun usaha dengan tujuan untuk menunjang kehidupannya ibu Wiji memutuskan mendirikan Industri Rumahan Tapai Singkong Super Madu. Pada tahun 1982-1993 industri super madu masuk kedalam periode perintisan. Pada masa itu produksi yang dilakukan sangat fluktuatif karena beberapa faktor yang menghambat kelancaran produksi. Meskipun pada mulanya produksi yang dilakukan sangat fluktuatif, bahkan tak jarang tidak berproduksi sama sekali, selepas memperoleh surat perizinan dagang pada tahun 1994, akhirnya industri rumahan tapai singkong super madu dapat berproduksi secara normal. Meskipun dengan pengetahuan yang terbatas namun seiring berjalannya waktu dengan pengalaman yang cukup banyak akhirnya industri rumahan milik ibu Wiji bisa berkembang dan cukup terkenal di Kabupaten Jember.

Pada tahun 2000-2018 industri super madu masuk kedalam periode kejayaan dimana pada tahun-tahun tersebut, lonjakan pengunjung atau wisatawan di Jember meningkat. Diadakannya event-event besar seperti JFC, TAJEMTARA, BBJ dan beberapa event lain menarik para pelancong untuk berkunjung ke Jember. Hal tersebut merupakan kesempatan dan peluang emas bagi para industri atau pusat oleh-oleh yang ada di Jember, yang mana selain produk yang mereka jual laris digunakan sebagai buah tangan, disamping itu oleh-oleh Jember tak luput makin terkenal dan dikenal oleh masyarakat luas, seperti halnya olahan tapai singkong yang saat ini menjadi icon makanan atau oleh-oleh khas Kabupaten Jember.

Industri rumahan super madu mengalami perkembangan, dan perubahan : Perkembangan dan perubahan terjadi dalam kapasitas produksi yang disebabkan oleh faktor tersedianya modal, tenaga kerja, bahan baku, produksi dan strategi pemasaran dalam waktu yang cukup lama. 1. Modal : modal yang dimiliki oleh

industri super madu selain uang atau dana juga berupa tenaga, alat produksi dan bangunan tempat produksi. Modal lancar setiap tahunnya mengalami perubahan karena kebutuhan dan kapasitas produksi yang tiap tahunnya juga meningkat, begitu pula bangunan produksi yang pada tahun 2006 sempat direnovasi.

Bahan baku setiap tahunnya sama yakni singkong kuning dan ragi, terjadi perubahan pada tingkat kebutuhan saja. Meningkatnya kapasitas produksi mengakibatkan peningkatan pula pada sector bahan baku. Bahan baku yang dimiliki oleh industri super madu merupakan dari pemasok atau petani. Aspek tenaga kerja setiap tahunnya juga mengalami perubahan dan perkembangan, dengan dikenalnya Jember dengan oleh-oleh khas berupa tapai singkong dan olahan tapai lainnya mengakibatkan jumlah produksi semakin meningkat dan hal tersebut didukung dengan ditambahkan jumlah tenaga kerja, demi kelancaran produksi.

Sedangkan dalam hal produksi ditemukan pada proses pengolahan tapai yang tetap sama dari masa ke masa, perkembangan yang terjadi ialah dalam kapasitas produksi yang setiap harinya senantiasa mengalami perubahan hingga tahun 2014 produksi tapai singkong super madu bisa mencapai 1,5 ton perharinya..aspek distribusi, dalam bidang pemasaran yakni ibu Wiji selalu memasarkan produknya pada beberapa kota yang notabennya merupakan daerah bukan penghasil tapai.Perubahan terjadi dalam modal, tenaga kerja, produksi dan kemasan. Modal mengalami perubahan karena dari tahun ketahun jumlah bahan baku dan pesanan naik, tenaga kerja mengalami perubahan karena melonjaknya pesanan dari konsumen mengharuskan ibu Wiji untuk merekrut tenaga kerja tambahan untuk membantu usahanya, produksi dan kemasan mengalami perubahan karena seiring berjalannya waktu produksi naik karena meningkatnya jumlah pesanan dan kemasan iubah karena agar lebih efisien namun tetap menjaga kualitas.

Meskipun sempat mengalami penurunan yang sangat drastis pada tahun 2019 akibat adanya pandemi covid19, namun dengan adanya gempuran atau permasalahan tersebut tidak menjadikan industri super madu untuk berhenti berproduksi. Pada tahun 2019 ibu Wiji selaku pemilik industri memilih untuk mengurangi jumlah industri, karena kapasitas indsutri terbatas. Adanya pandemi covid19 menjadikan beberapa aspek perekonomian masyarakat dibeberapa daerah hampir seluruh dunia

mengalami penurunan yang sangat drastis, begitu pula industri super madu. Akibat pengiriman keluar kota dan pembatasan masyarakat untuk keluar rumah, merupakan hambatan utama dalam produksi tapai super madu. Ibu Wiji memutuskan untuk mengurangi jumlah tenaga kerja, karena produksi yang anjlok secara drastis juga berpengaruh kepada pendapatan yang diperoleh.

Keterbatasan atau kelemahan yang dialami oleh industri rumahan super madu manajemen perusahaan, banyak industri kecil yang masih melakukan pengelolaan sendiri terhadap usahanya seperti pembukuan, pengaturan barang hingga pengawasan buruh. Menurut sistem manajemen hal tersebut kurang tepat jika dilakukan sehingga perlu pembinaan lagi guna industri yang dibawah memiliki peningkatkan kemampuan untuk mengelola usahanya. Kegiatan pembukuan masih belum bisa terorganisir sehingga kontrol keuangan sulit dilakukan, belum ada kesadaran untuk membuat neraca keuntungan sehingga untung ruginya dalam industri super madu masih sulit ditemukan.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan diatas peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. Bagi para peneliti, penelitian ini diharapkan dapat dilanjutkan di periode berikutnya dengan pembahasan yang lebih mendalam dengan sampel yang lebih banyak.
2. Bagi peneliti yang akan meneliti topik yang sama, diharapkan mempersiapkan informasi mengenai indsutri rumahan super madu yang terbaru dengan cara observasi langsung dan memastikan tersedianya sumber data yang dicari dan dibutuhkan
3. Bagi pemerintah Kabupaten Jember diharapkan bisa melengkapi data mengenai potensi industri-industri rumahan di Kabupaten Jember dalam segi produksi dan keberhasilan pemasarannya,
4. Bagi Dinas Umkm dan Dinas Perindustrian dan perdagangan Kabupaten Jember diharapkan bisa memberikan pemberdayaan dan pengarahan terhadap industri rumahan di Kabupaten Jember
5. Bagi industri super madu diharapkan keterbatasan yang terdapat dalam industri super madu seperti keterbatasan administrasi pembukuan, dokumen

bahkan sisten akuntansi untuk tahun kedepannya mampu untuk diatasi oleh pihak super madu dengan administrasi pembukuan yang runtut dan jelas diharapkan supaya industri super madu tetap bisa bersaing dilingkungan industri besar.



DAFTAR PUSTAKA

- Al faruq, U. 2017. *Sejarah Teori-Teori Ekonomi*. UNPAM press: Tangerang Selatan.
- Adianto, J. Dan M. Fedryansyah. 2018 . *Peningkatan Kualitas Tenaga Kerja Dalam Menghadapi Asean Economic Community*. Focus;Jurnal Pekerjaan sosial. 1(2): 77-86
- Al Arif, N. R. Dan Amalia. 2010. *Teori ekonomi Mikro*. Jakarta ; Kencana
- Andi M. B., 2015. Sistem Akuntansi Pada Home Industri Super Madu Jember. *Skripsi*. Jember . Universitas Jember.
- Affan, U., 2018. “*Perencanaan Strategi Pengembangan Usaha Tape (Study kasus UKM tape Tiga Bintang di Kabupaten Bondowoso)*. *Skripsi* .,universitas Brawijaya.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember . *Jember Dalam Angka 2001 & 2021*. Jember : BPS Jember.
- Basuki, A.T. dan N. Prawoto. 2014. *Pengantar Teori Ekonomi*. Yogyakarta: Mitra Pustaka Nulampiran.
- Cristiana, M. E., 2012. Optimalisasi Peningkatan Produksi Industri Kecil Tape Dengan Menetapkan Arah Pengembangan Industri Tepat Guna. *Jurnal Industri Inovatif : ITN Malang*. 2 (1).17-32.
- David, Fred R. 2013. *Strategic management concept and cases, edisi ke 13*. Florence : Francis Marion University.
- Dinar, M. dan M. Hasan. 2018. *Pengantar Ekonomi: Teori dan aplikasi*. Makassar: CV. Nur Lina.
- Dina, A., Dkk. 2017. *Perancangan Strategi Branding Tape Madu Sari Sebagai Oleh-oleh Khas Jember ”*, Jurnal. Universitas Kristen Petra.
- Dr. Hikmat. 2019. *Pokok-pokok kajian sosiologi industri* . Bandung : Unpas Press
- Febrianti, D. 2021. *Dinamika Home Industry Pemindangan Ikan Di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi Tahun 1992-2020*. *Skripsi*. Jember: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.
- Gottschalk, L. 1975. *Understanding History: A Primer of Historical Method*. New York: Alfred A. Knopf, Inc. Terjemahan oleh Nugroho Notosusanto. 1985. *Mengerti Sejarah*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Hartono, H., dan Aziz, A. 1999. *Ilmu Sosial dasar*. Jakarta :Bumi Aksara.
- Ismail, Sholihin. 2012. *Menejemen Strategik*. Jakarta : Penerbit Erlangga.

- Kotler. 1997. *Menejemen Pemasaran*. Jakarta: Prenhalinndo
- Kuntowijoyo. 2013. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya.
- Philip, Kloter & Amstrong, Gary. 2012. *Dasar-Dasar Pemasaran. Jilid I, Alih bahasa Alexander Sindoro dan Benyamin Molan*. Jakarta :Penerbit Prenhalindo.
- Lutfianto, M. 2019. *Perubahan Sosial Ekonomi Industri Tape di Desa Sumber Tengah Kecamatan Binakan Kabupaten Bondowoso*. Skripsi : Universitas Jember.
- Maruta, H. 2019. Analisis Perubahan Laba Kotor Sebagai Evaluasi Naik Turunya Laba Perusahaan. *Jurnal As.3(2)* 133-146
- Nicholson, W. 1999. *Teori Ekonomi Mikro: Prinsip Dasar Pengembangannya*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Novianti, W. 2019. *Strategi Pemasarn Suwar-Suwor Putri Tungga Di Jember Tahun 2019*. *Jurnal ekonomi syariah.1 (2)* 137-148
- Palupi, M. A. R. 2020. *Home Industry Batik Rolla Di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember Pada Tahun 2010-2018*. Skripsi. Jember: Universitas Jember.
- Prayoga, A. O. 2014. *Dinamika Industri Tape Singkong di Kabupaten Bondowoso Tahun 1960-2014*. Skripsi :Universitas Jember.
- Parker, S. R., R. K. Brown, J. Child, dan M. A. Smith. 1992. *The Sociology of Industry. Sosiologi Industri*. Terjemahan oleh G. Kartasapoetra. 1992. *Sosiologi Industri*. Cetakan Ketiga. Jakarta: Rineka Cipta.
- Pemerintah Kabupaten Jember. *Letak Geografis kabupaten Jember*. Diakses Tanggal 27 juni 2022, <https://Jember.go.id/main/>
- Santoso, H ,.Dkk. 2013. *Model Penentuan Harga Pokok Produksi Tape Singkong Dalam Usaha Mencapai Harga Kompetitif Di Kabupaten Jember*. *Jurnal :Universitas Jember*.
- Shri, H. 2003. *Ekonomi Moral, Rasional, dan Politik dalam Industri Kecil di Jawa*. Yogyakarta :KEPEL Press
- Sjamsuddin, H. 2020. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Penerbit Ombak
- Widyaswoko, R. D. 2011. *Meningkatkan Nilai Jual Produk UKM Melalui Kemasan Dan Media Promosi Pendukung Lainnya*. Laporan Tugas Akhir. Surabaya: STIKOM Surabaya.
- Soemarso. 2004. *Akuntansi Suatu Pengantar*. Edisi Kelima. Jakarta: Salemba Empat

Sumolang, Z.V. 2017. *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Industri Kecil Olahan Ikan di Kota Manado*. *Jurnal Pembangunan Ekonomi dan Keuangan Daerah*. 18(6): 1-17.

Riyanto, B. 1990. *Dasar-Dasar Pembelajaran Perusahaan*. Yogyakarta : Yayasan Gajah Mada.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Matrik Penelitian

Topik dan Judul Penelitian	Masalah Penelitian	Teori	Jenis dan Posisi Penelitian	Metode Penelitian
<p>Topik : Sejarah Sosial Ekonomi Lokal</p> <p>Judul : Industri Rumah Tape Singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019</p>	<p>1. Bagaimana sejarah dan latar belakang berdirinya industri rumahan Tape Singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019?</p> <p>2. Bagaimana dinamika industri Tape Singkong rumahan Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019?</p>	<p>Teori Ekonomi Mikro:</p> <p>1. Teori Produksi dan Distribusi,</p> <p>2. Teori Distribusi, dan</p> <p>3. Teori Konsumsi</p>	<p>1. Jenis Penelitian : <i>Field Research</i> dan <i>Liberary Research.</i></p> <p>2. Posisi Penelitian :</p> <p><i>Exploratif Reasearch</i></p>	<p>1) Metode : Metode Sejarah</p> <p>2) Pendekatan Penelitian : Sosiologi Industri</p> <p>3) Teknik Pengumpulan Sumber Dokumentasi, Wawancara, Studi Pustaka</p> <p>4) Teknik Interpretasi Sumber : Narrative History</p>

Lampiran 2. Instrumen Pengumpulan Sumber

Lampiran 2.1 Pedoman Umum Pengumpulan Sumber

Topik dan Judul Penelitian	Masalah Penelitian	Teknik Pengumpulan Sumber		
		Survei Lapangan	Dokumenter	Wawancara
Toik : Sejarah sosial Ekonomi	1. Apa yang melatarbelakangi berdirinya Indsutri Rumahan Tape Singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019?	-	V	V
Judul : Industri Rumahan Tape Singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019	2. Bagaimana Dinamika Industri Rumahan Tape Singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019?	V	V	V

Lampiran 2.2. Pedoman Survei Lapang

MASALAH PENELITIAN	DATA/INFORMASI YANG DIBUTUHKAN	SUMBER BENDA YANG AKAN DIOBSERVASI
1. Bagaimana dinamika industri rumahan tape Super Madu Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember Tahun 1994-2019?	1. Dinamika pemasaran industri rumahan tape Super Madu Desa Gebang Kecamatan patrang Kabupaten Jember Tahun 1994-2019	1. Tempat produksi Super Madu Tape(di Desa gebang Kecamatan patrang,Jember)

Lampiran 2.3 Pedoman Dokumenter

Masalah penelitian	Data / Informasi yang dibutuhkan	Sumber tertulis yang akan dikumpulkan
1. Bagaimana dinamika industri rumahan tape singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019	1. Dinamika modal industri Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019 2. Dinamika Tenaga kerja industri Super Madu Tahun 1994-2019 3. Dinamika produksi industri rumahan Super Madu Tahun 1994-2019	Sumber primer : -Laporan produksi Industri rumahan Super Madu -Pembukuan Industri rumahan Super Madu -Bangunan dan alat produksi industri rumahan Super Madu

Lampiran 2.4 Pedoman Wawancara

Masalah penelitian	Data/Informasi yang dibutuhkan	Informan yang akan diwawancarai
1. Apa yang melatarbelakangi berdirinya industri rumahan tape singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019	1. Faktor-faktor pendirian Industri rumahan tape Super Madu Tahun 1994-2019 2. Sejarah pendirian Industri tape Super Madu Tahun 1994-2019	1. Ibu Wiji Rahayu 2. Lastri
2. Bagaimana dinamika industri rumahan tape singkong Super Madu Kabupaten Jember Tahun 1994-2019	1. Dinamika modal, Tenaga kerja dan Produksi Industri rumahan tape Super Madu Tahun 1994-2019	1. Ibu Wiji Rahayu 2. Lastri 3. Regal

Lampiran 2.5 Pedoman Wawancara

Nama : Wiji Rahayu
 Pekerjaan : Produsen Industri Super Madu
 Umur : 65 Tahun
 Alamat : Jl. Kaca piring Gang BTN No.3 Gebang Jember
 Waktu Wawancara : 27 Juni 2022

Indikator	Materi pertanyaan Wawancara
1. Asal-usul	1. Bagaimanakah sejarah dan latar belakang berdirinya Industri Super Madu Tape? 2. Kenapa memilih memproduksi olahan tape dalam industri yang dikelola?
2. Modal	3. Bagaimana perolehan modal dalam usaha ini?
3. Bahan Baku	4. Bagaimana cara memperoleh bahan baku? 5. Berapa banyak bahan baku dalam sekali produksi? 6. Apa saja bahan baku pendukung olahan tape dalam industri Super madu?
4. Tenaga Kerja	7. Bagaimana perkembangan jumlah tenaga kerja awal berdiri sampai saat ini? 8. Pada jam berapa pekerja aktif dan dari mana mayoritas pekerja di Industri ini?
5. Produksi	9. Bagaimana sistem pengupahan dan perubahannya sampai saat ini ? 10. Bagaimana proses pengolahan tape singkong? 11. Apa saja peralatan produksi tape singkong? 12. Berapa laba yang diperoleh dalam sekali produksi? 13. Berapa biaya dalam sekali produksi?
6. Pemasaran	14. Faktor apa yang menyebabkan kenaikan produksi di tahun 2000-2018 15. Bagaimana cara ibu mendistribusikan produk ini?

DIGITAL REPOSITORY UNIVERSITAS JEMBER

Nama : Sulastri
 Pekerjaan : Pekerja Industri Super Madu
 Umur : 60 Tahun
 Alamat : Jl. Kaca piring Gang BTN No.3 Gebang Jember
 Waktu Wawancara : 27 Juni 2022

Indikator	Materi pertanyaan Wawancara
1.Asal-usul	1.Bagaimanakah sejarah dan latar belakang berdirinya Industri Super Madu Tape?
2.Bahan Baku	2.Sejak kapan ibu bekerja di industri rumahan super madu?
3.Tenaga Kerja	3.Berapa banyak bahan baku dalam sekali produksi? 4.Bagaimana perkembangan jumlah tenaga kerja awal berdiri sampai saat ini? 5.Pada jam berapa pekerja aktif dan dari mana mayoritas pekerja di Industri ini? 6.Berapa upah yang ibu Wiji berikan dan bagaimanakan perubahannya sampai saat ini ? 7.Apakah tenaga kerja disini mayoritas perempuan?
4. Produksi	8.Bagaimana sistem kerja industri super madu? 7.Bagaimana proses pengolahan tape singkong?
5. Distribusi	8.Berapa biaya untuk satu kali produksi 9.Bagaimana cara mendistribusikan produk industri super madu? 10.Apakah industri super madu pernah mengalami penurunan yang signifikan?

DIGITAL REPOSITORY UNIVERSITAS JEMBER

Nama : Regal Setiawan
 Pekerjaan : Putra Pemilik sekaligus Pekerja Industri Super Madu
 Umur : 31 Tahun
 Alamat : Jl. Kaca piring Gang BTN No.3 Gebang Jember
 Waktu Wawancara : 27 Juni 2022

Indikator	Materi pertanyaan Wawancara
1.Asal-Usul	1.Sejak kapan industri tapai super madu resmi didirikan dan memperoleh surat perizinan dagang ?
2.Bahan Baku	2.Dari mana bahan baku tapai super madu diperoleh ?
3.Produksi	3.Sejak kapan saudara mulai menekuni untuk membantu produksi usaha pembuatan tapai singkong?
4.Distribusi	4.Bagaimana cara mendistribusikan produk industri super madu? 5.Bagaimana sistem pemasaran yang dilakukan oleh saudara melalui sosial media? 6.Bagaimana jangkauan pemasaran industri super madu ? 7.Hal apa yang sangat mendukung untuk kelancaran produksi dan pemasaran industri super madu? 8.Siapa saja yang membeli tapai super madu?

DIGITAL REPOSITORY UNIVERSITAS JEMBER

Nama : Bapak Sudjito
Pekerjaan : KABAG Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupten Jember
Umur : 67 Tahun
Alamat : Jl. Kalimantan, Tegal Boto, Summersari, Jember
Waktu Wawancara : 27 Juni 2022

No	Materi pertanyaan Wawancara
1.	Apa saja icon khas yang cukup dikenal oleh masyarakat dari kota Jember?
2.	Seberapa banyak industri rumahan tapai singkong di Kabupaten Jember ?
3.	Apakah semua industri rumahan di Kabupaten Jember mendaftarkan diri dan mengurus surat Perizinan Dagang Pada Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Kabupaten Jember?
4.	Sejauh ini industri tapai singkong yang cukup terkenal di Jember ini ada berapa?
5.	Apakah industri kecil/rumahan berpengaruh terhadap penghasilan asli daerah?

Lampiran 3 Daftar Informan

Nama : Wiji Rahayu
Pekerjaan : Produsen Industri Super Madu
Umur : 65 Tahun
Alamat : Jl. Kaca piring Gang BTN No.3 Gebang Jember

Nama : Sulatri
Pekerjaan : Pekerja Industri Super Madu
Umur : 60 Tahun
Alamat : Jl. Kaca piring Gang BTN No.3 Gebang Jember

Nama : Regal Setiawan
Pekerjaan : Pekerja dan anak pemilik Industri Super Madu
Umur : 31 Tahun
Alamat : Jl. Kaca piring Gang BTN No.3 Gebang Jember

Nama : Bapak sudjito
Pekerjaan : KABAG DISPERINDAG
Umur : 67 Tahun
Alamat : Jl. Kalimantan, Tegal Boto Lor, Sumpersari
Waktu : 29 Agustus 2022

Lampiran 3.1 Transkrip Wawancara

Nama : Wiji Rahayu
Pekerjaan : Produsen Industri Super Madu
Umur : 65 Tahun
Alamat : Jl. Kaca piring Gang BTN No.3 Gebang Jember
Waktu :29 Agustus 2022

Melihat keadaan ekonomi kurang memadai dan kebutuhan hidup yang kurang terpenuhi menimbulkan ide saya untuk merintis sebuah industri dagang. Usaha yang paling mudah untuk dilakukan dengan modal terbatas adalah usaha kuliner, disamping karena waktu itu ekonomi saya sangat sulit dan hanya memiliki uang simpanan sebanyak 50.000, membuat saya bingung karena modal yang dimiliki sedikit tidak memungkinkan membuka usaha yang sulit dan membutuhkan modal banyak. Karena waktu itu stok singkong di daerah Jember lumayan banyak dan murah sekitar 300 rupiah pekilonya, juga karena nenek dan ibu mertua saya yang berasal dari Jember mengajarkan saya untuk mengolah tapai singkong. Karena proses pembuatan tapai singkong relatif mudah dan tidak mengharuskan banyak pengalaman dengan kunci jumlah ragi dengan porsi yang pas dan tingkat kebersihan dan pengolahan yang baik, tapai singkong dapat diproduksi. Untuk masyarakat tapai kuda kebanyakan hampir setiap rumah dapat mengolah singkong menjadi tapai, karena tapai sendiri merupakan usaha turun temurun yang hampir semua orang bisa.

Alasan utama saya memproduksi tapai karena bahan baku mudah diperoleh, juga tapai banyak dikonsumsi dan digemari oleh masyarakat Jember, banyak orang yang mencari tapai untuk sekedar dimakan sebagai kudapan, digoreng pakai tepung bahkan dibawa sebagai oleh-oleh untuk saudaranya yang berada diluar Jember. Gebang yang sempat dijadikan terminal menjadikan beberapa pengusaha oleh-oleh dengan mudah memasarkan produknya. Tapai banyak dikenal sebagai oleh-oleh khas yang ada di Jember melalui berita mulut kemulut, banyak orang tua Jember banyak menjual tapai dan olahan tapai berasal dari omongan dan obrolan. Baru sekarang ini banyak orang tua dari google atau berita di tv.

Dari awal perintisannya dengan modal 50.000 saya mencoba untuk membeli dandang besar, singkong, ragi, kresek, lap dan peralatan lainnya. Awal-awal penjualan saya memperoleh uang atau keuntungan sebesar 30.000 kemudian saya olah kembali untuk membeli bahan baku berupa singkong, ragi, dan pembungkus namun produksi tidak berjalan lancar semestinya karena modal yang sedikit dan minat pasar juga tidak stabil menjadikan produksi saya tidak lancar, kadang memproduksi tapi kadang malah tidak sama sekali, baru pada tahun 1994 setelah mendapat arahan dari dinas mikro produksi saya bisa berjalan dengan lancar atau bisa dibilang stabil bisa memproduksi setiap hari meskipun dalam jumlah kecil.

Alasan memproduksi tape adalah karena tape merupakan kudapan khas masyarakat besuki selain mayoritas ibu-ibu di Jember bisa membuat tape, tape juga merupakan makanan khas disini. Bahan baku saya peroleh dari pemasok atau petani langsung, dengan harga miring tidak sama seperti dipasar dengan harapan lebih terjangkau namun tetap menjaga kualitas bahan baku yang dipilih. Untuk bahan baku tidak menentu awal-awal hanya bisa produksi 1-2 kwintal, terus naik menjadi 4-8 kwintal dan pada tahun 2015 an naik lagi mencapai 1-1,5 ton perhari, tapi tidak setiap hari. Bahan baku pendukung ada banyak tapi yang lebih utama yaitu ragi karena sangat penting untuk proses fermentasi. Untuk biaya sekali produksi tidak menentu tiap harinya tapi dalam setahaun biasanya bisa mencapai 80-100 juta.

Modal yang saya miliki awalnya dana pribadi namun karena adanya perkembangan dan banyak keperluan dan alat-alat yang harus ditambah kayak kompor yang awalnya pake tungku makanya saya menggunakan modal pinjam ke bank. Untuk laba juga tidak menentu karena keperluan tidak hanya saya pakai untuk produksi juga untuk kebutuhan hidup saya dan anak ya sekitar sesuai data yang sudah ibu kasih. Kalo masalah tenaga kerja tiap periode berkembang, awal-awal ibu hanya mampu mempekerjakan 1 orang, lama-lama naik jadi 3-5 orang dan pada tahun 2013-2018 bisa naik jadi 8-15 orang, dan rata-rata pekerja disini krasan gak ada yang resign ada yang sudah 20 tahunan juga ikut ibu. Jam kerja disini mulai jam 08.00- selesai gak sampek lembur karena sistem kerjanya gotong royong kadang gak sampek sore sudah selesai.

Sistem upahan di usaha ibu itu harian, dulu awal-awal sehari 5.000 rupiah sekarang seharusnya bisa 40-45.000 rupiah, dengan bonus tiap tahunnya. kalo buat proses pengolahan tapai singkong dimulai dari mengupas singkong, trus dicuci, trus direbus, didinginkan, diragi baru dikemas dalam besek atau kardus. Pendistribusiannya ibu titipkan di beberapa toko oleh-oleh sepanjang jalan gajah mada, pasar tanjung, oleh-oleh daerah di Jember dan pengiriman ke luar kota seperti ke Lumajang, Malang, Situbondo, Probolinggo, Pasuruan, Surabaya, Sidoarjo dan Kediri. Ibu memasarkannya menggunakan mobil box 2 ini, disupir i oleh bapak kadang mas regal, awal-awal kredit mobilnya trus beli lagi bekas juga , tapi seenggaknya masih bisa dipakai jualan.

Jember, 29 Agustus 2022



Wiji rahayu

Nama : Sulastri
Pekerjaan : Pekerja Industri Super Madu
Umur : 60 Tahun
Alamat : Jl. Kaca piring Gang BTN No.3 Gebang Jember
Waktu :29 Agustus 2022

Dari dulu orang Jember banyak yang mengkonsumsi tapai sebagai kudapan juga dibuat bahan pembuatan suwar-suwir, tahun 70 an menurut orang tua saya gebang pernah dijadikan sebagai terminal kota dan banyak orang yang menjajakan tapai dan suwar-suwri diplastikan. Hampir semua masyarakat daerah Keresidenan Besuki bisa mengolah singkong menjadi tapai,tidak harus memiliki kemampuan khusus untuk mengolah singkong menjadi tapai. Cukup dengan menaburkan 1 lempeng ragi kedalam 1 kg singkong dengan pengerjaan yang benar dan bersih, tapai siap disajikan. Oleh karena itu pad saat ibuk menawarkan untuk saya bekerja di rumahnya saya sudah memiliki keampuan dasar untuk mengolah singkong menjadai tapai singkong. Awal ikut ibuk itu tahun 1994, dulunya memang tau ibuk berjualan tape tapi tidak mempekerjakan orang, baru tahun 1994 ketemu ibuk dan disuruh membantu usahanya. Awal-awal iku ibuk gaji saya 5.000 perhari, membuat tape sangat mudah tapi harus menjaga kualitas dan kebersihan bahan baku. Tahun 1994 produksi sekitar 1-2 kwintal dikerjakan dengan ibuk dan suaminya. selanjutnya tiap tahun meningkat sampek tahun 2006 produksi bisa sampai 4-6 kwintal tapi saya sempet berhenti bekerja karena hamil tahun 2001. Tapai singkong milik ibuk dulunya dititipkan dibeberapa toko-toko dipinggir jalan utamanya ditoko oleh-oleh sepanjang jl. Gajah Mada karena merupakan jalur lalu lintas tingkat daerah yang menghubungkan daerah sekitar untuk ke Bondowoso, Lumajang ataupun ke Banyuwangi dan Bali.

Setelah cuti, kemudian kembali bekerja tahun 2002 pertengahan dan sudah ada 3-4 tenaga kerja tambahan yang membantu ibuk.Upah waktu itu naik menjadi 20 ribu perharinya karena jumlah karyawan ibuk bertambah dan produksi juga meningkat. Sampek tahun 2015 produksi besar-besaran mencapai 1,5 ton karena pesanan melonjak dari dalam maupun luar kota, ibuk dibantu 15 orang pekerja termasuk saya dengan upah waktu itu 45 ribu, belum lagi ibuk sangat mementingkan kenyamanan dan kesejahteraan karyawannya karena kadang ibu

memberi bonus tiap tahunnya kadang dibulan-bulan tertentu ibuk juga memberi bonus yang gak bisa saya sebutkan jumlahnya. Seiring berjalannya waktu pemasaran yang dulunya hanya berpusat pada jl.Gajah Mada dan sekitar Besuki (Probolinggo, Bondowoso, Situbondo) saja, kini merambah kebeberapa kota diluar Jember yakni Lumajang, Malang, Pasuruan, Surabaya, Kediri dan Sidoarjo

Pekerja disini kebanyakan laki-laki karena pekerjaannya banyak angkat-angkat seperti mengangkat singkong, dan membersihkan singkong-singkong yang sudah dikupas. Para tenaga kerja perempuan hanya minoritas, tugasnya kebanyakan melakukan peragian dan pengemasan produk. Pendapatan dari penjualan langsung disetor ke ibuk selaku pemilik dan untuk menejemen industri juga ibuk sendiri yang handle. Beberapa tapai singkong yang tidak habis atau return akan diolah menjadi dodol tapai, suwar-suwir, prol tapai dan brownies tapai.

Tahun 2019 adanya Covid ibuk terpaksa memberhentikan hampir semua karyawan sisah 2 saja karena dirasa tidak bisa mengirim tape dalam jumlah banyak keluar kota, dan dibatasi oleh pemerintah, produksinya juga turun hampir lebih separuh dari tahun sebelumnya tapi hal itu tidak membuat industri milik ibuk berhenti berproduksi, meskipun produksi jumlah dikit tapi masih bisa bertahan sampai sekarang.

Jember, 29 Agustus 2022



Sulastri

Nama : Regal Setiawan
Pekerjaan : Pekerja dan anak pemilik Industri Super Madu
Umur : 31 Tahun
Alamat : Jl. Kaca piring Gang BTN No.3 Gebang Jember
Waktu :29 Agustus 2022

Mama merintis usahanya dari tahun 1982, tapi baru berkembang tahun 1994, saya sendiri sudah mulai membantu mama dari umur 15 tahun tapi untuk beberapa hal yang dasar saja, seperti membantu pengupasan singkong, pengemasan dan kadang ikut ayah mengirimkan produk tapai keluar kota. Selepas lulus kuliah tahun 2015 saya memutuskan untuk fokus membantu mama, selain membantu selama proses produksi juga membantu untuk memasarkan produk tapai di media sosial seperti whatsapp, fb dan shopee. Jangkauan saat ini masih belum bisa diperluas karena beberapa ekspedisi yang tidak memungkinkan ditakutkan malah mengurangi kualitas produk baik segi fisik maupun rasa.

Pembukuan dalam industri super madu tidak terlalu tertata, karena kebanyakan industri kecil jarang yang menerapkan sistem akuntansi. Untuk industri super madu disediakan nota untuk para pelanggan dari dalam maupun luar kota. Pembukuan tidak terlalu sistematis hanya mencatat mengenai pemasukan dan modal tiap bulannya. Tenaga kerja yang mama rekrut kebanyakan tetangga dan kerabat sendiri yang notabennya nganggur dan kadang mereka memerlukan pekerjaan sampingan, karena proses produksi yang dilakukan secara gotong royong, sehingga para pekerja masih bisa melakukan aktifitas lain selepas bekerja. Pendistribusian dilakukan oleh ayah sendiri kadang dibantu oleh karyawan juga saya yang turut menemani pengiriman keluar kota, tak jarang mama juga kadang turut mengantarkan pesanan kepada para pelanggan. Sekaligus bercengkrama mengenai perkembangan dan kekurangan dari tapai milik super madu, agar tetap bisa memuaskan konsumen dan penyalur.

Untuk bahan baku industri diperoleh dari Jember dan Bondowoso, tepatnya di Sempolan dan Silo, bahan baku diperoleh dari pemasok atau petani langsung. Seklai produksi kadang 4 kwintal untuk umumnya namun jika pesanan meningkat bisa mencapai hingga 1,5 ton untuk sekali produksinya. Produksi tiap harinya fluktuatif karena bergantung pada jumlah pesanan yang diterima, namun produksi

dilakukan dengan lancar. Dan sempat mengalami masa kejayaan sekitar tahun 2016-2018 karena jumlah produksi meningkat dengan total produksi 1,5 ton, didukung dengan adanya beberapa event-event yang ada di Kabupaten Jember seperti JFC dan Bulan Berkunjung Jember serta banyak nya tempat wisata yang dapat dikunjungi seperti Papuma, Rembangan, Watu ulo, dsb. Menjadikan Kabupaten Jember banyak di datangi oleh pelancong untuk sekedar singgah atau berwisata, dengan adanya hal tersebut sangat menguntungkan para pemilik toko oleh-oleh karena banyak wisatawan yang pastinya banyak memburu oleh-oleh khas atau makanan yang bisa dibawa pulang.

Jember, 29 Agustus 2022



Regal

Nama : Bapak sudjito
Pekerjaan : KABAG DISPERINDAG
Umur : 67 Tahun
Alamat : Jl. Kalimantan, Tegal Boto Lor, Sumpersari
Waktu :29 Agustus 2022

Kabupaten Jember memang terkenal dengan produk tape, disamping tembakau dan kopi sebagai produk unggulan, kebanyakan pelancong, wisatawan lokal atau mahasiswa luar daerah membawa oleh-oleh tapai untuk keluarganya. Produksi tapai singkong di Jember juga lumayan banyak ada yang sampai 1 ton (super madu). Namun untuk perizinan dagang banyak industri yang tidak mengurus perizinan jadi hanya ada beberapa yang terdaftar, terutama yang paling terkenal itu industri super madu dan sumber madu. Industri tapai singkong di Jember sebenarnya cukup banyak karena beberapa tahun terakhir banyak industri baru yang juga mulai berdiri.

Semenjak adanya JFC juga Tajemtara semakin banyak wisatwan yang ada Jember entah untuk sekedar singgah atau berwisata. Untuk industri kecil rumahan seperti ini tidak terlalu berpengaruh terhadap penghasilan asli daerah karena pendapatannya perhari juga tidak lebih dari 200 juta, meskipun begitu umkm seperti industri-industri ini layak untuk dikembangkan dan dilakukan pemberdayaan.

Jember, 29 Agustus 2022



Sudjito

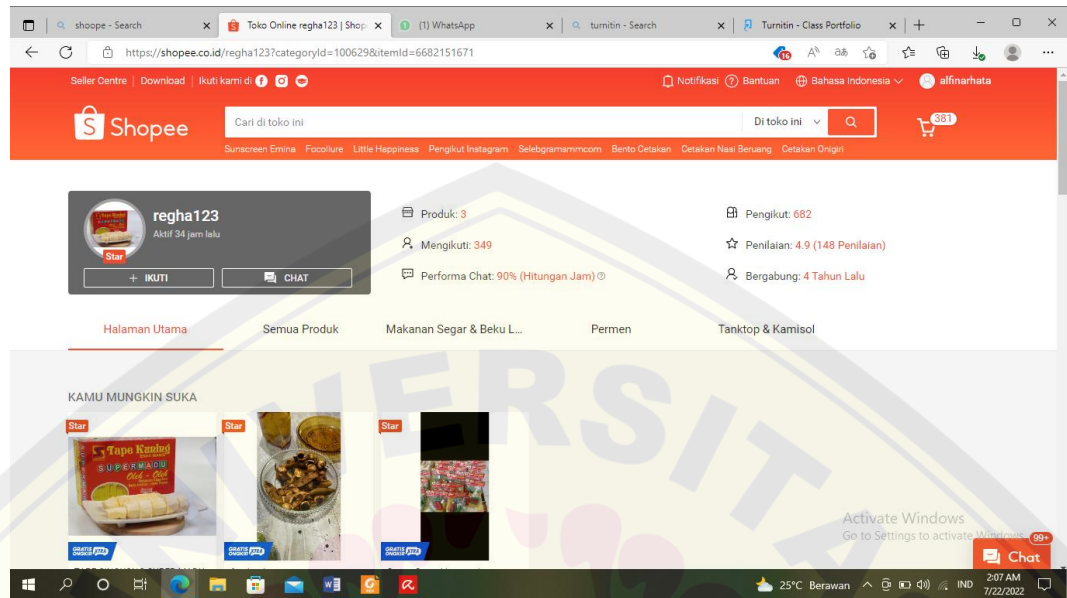
Rekapitulasi hasil wawancara

Industri rumahan tapai singkong super madu dirintis pada tahun 1982, yang kemudian resmi menjadi usaha dagang pada tahun 1994 setelah mendapatkan perijinan dagang dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember. Awal berdirinya produksi yang dilakukan fluktuatif kadang berproduksi kadang tidak, pada tahun 1994 produksi yang dilakukan sudah normal dan lancar. Awal berdirinya produk yang dihasilkan dititipkan di beberapa toko oleh-oleh sepanjang Jl. Gajah Mada dan di kediaman atau tempat produksi di Gebang.

Industri super madu memperoleh bahan baku dari pemasok yang sudah langganan atau bekerja sama dengan industri super madu, bahan baku diperoleh dari daerah Patrang, Sempolan (Silo) dan Tamanan (Bondoswoso). Singkong yang digunakan oleh industri super madu yakni singkong kuning. Pendistribusian produk tapai singkong super madu dilakukan dengan cara menitipkan di beberapa toko oleh-oleh di Kabupaten Jember, pada tahun 2000 mulai merambah ke daerah sekitar Besuki Raya dan beberapa Kota di Jawa Timur seperti Lumajang, Malang, Pasuruan, Sidoarjo, Probolinggo, dan Kediri. Penurunan terjadi pada tahun 2019 akibat adanya pandemi Covid 19

Lampiran 4. Pemasaran Industri Rumahan Super Madu

4.1. Tampilan Pemasaran *Online*



Gambar 4.1 Toko *Online* Industri Rumahan Super Madu Tape
(Sumber: Dokumentasi Peneliti)

4.2. Foto pemasaran Industri Rumahan Tape Super Madu



Gambar 4.2a penitipan disalah satu toko oleh-oleh di Jember
(Sumber: Dokumentasi peneliti tgl 29 Juni 2022)





Gambar 4.2b Mobil untuk mengirim produk Tape Super Madu
(Sumber: Dokumentasi peneliti tgl 29 Juni 2022)

5.1. Lampiran Kegiatan Industri Super Madu tape





Gambar 5.1a Kegiatan pencucian dan perebusan singkong
(Sumber: Dokumentasi peneliti)



Gambar 5.1b Tempat Produksi Super Madu Tape
Sumber : Dokumentasi peneliti

Lampiran 6 . Surat Perizinan Dagang Oleh Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Kabupaten Jember

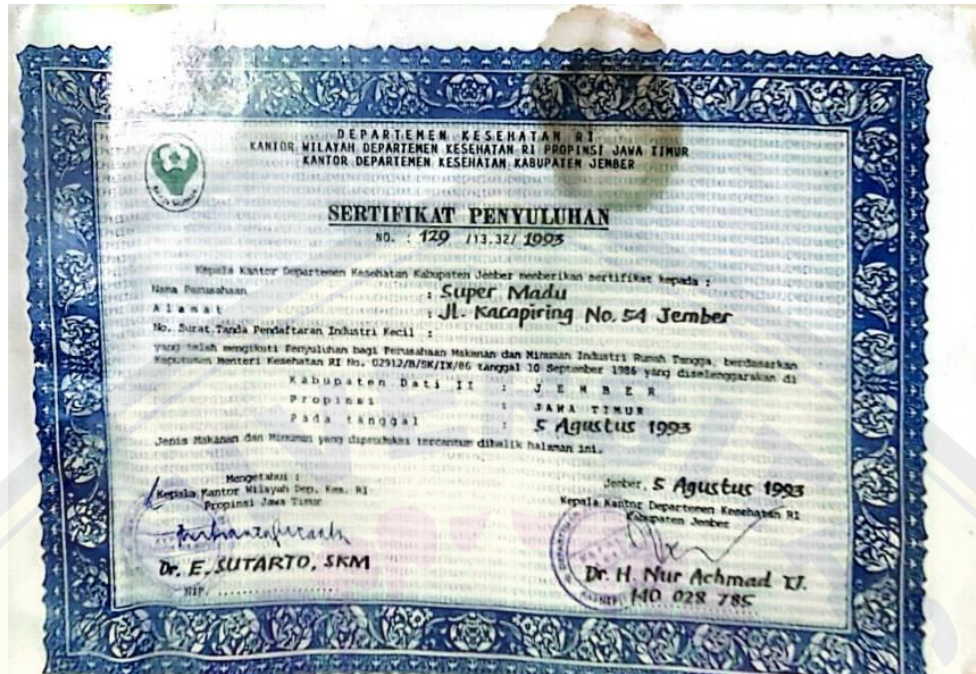

PEMERINTAH KABUPATEN JEMBER
DINAS PERINDUSTRIAN, PERDAGANGAN
DAN ENERGI SUMBER DAYA MINERAL

TANDA DAFTAR PERUSAHAAN
PERUSAHAAN PERORANGAN (PO)
DI MELAKUKAN
 (KONTRAK) REGISTRASI NO. B. PERUSAHAAN (PA) (PAF) (PAW)
 (SISTEM) WAKTU MEMPAT PERUSAHAAN

NOMOR TDP 13.07.5.47.10805	BERLAKU SO TANGGAL 27 FEB 2019	PENDAFTARAN : PEMBAHARUAN PEMBAHARUAN : 0 1
NAMA PERUSAHAAN SUPER MADU		STATUS: KANTOR TUNGGAL
PENANGGUNG JAWAB / PEMILIK : WIDJI RAHAYU		
ALAMAT : JALAN KACA PIRING NO 13, GEBANG TENGAH, RT.001, RW 002 KEL. GEBANG, KEC. PATRANG, KAB. JEMBER		
NPWP :		
NOMOR TELEPON : -		FAX : -
KEGIATAN USAHA PRIMER: PERDAGANGAN ECERAN MAKANAN LAINNYA /		KBLU : 47229

JEMBER, 12 MEI 2015
 BUPATI JEMBER
 KEPALA DINAS PERINDAG DAN ESDM KAB. JEMBER
 KANTOR PENDAFTARAN PERUSAHAAN


DR. H. ACHMAD SUDYONO, SH., M.Si.
 PEMBINA UTAMA MUDA
 NIP. 19610523 198503 1 008



Gambar 6.1c Surat perijinan Dinas Perdagangan dan Perindustrian dan Sertifikat Pendirian (Sumber : Dokumentasi Super Madu)

Lampiran 6.2: Foto Dengan Pemilik Industri Super Madu



Gambar: pemilik industri rumahan super madu (Sumber : Dokumentasi peneliti 29 agustus 2022))

Lampiran 7: Surat Izin Penelitian

PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN JEMBER
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jalan Letjen S Parman No. 89 ■ 337853 Jember

Kepada
Yth. Sdr. 1. Kepala Dinas Koperasi dan Usaha Mikro
2. Kepala Dinas Perdagangan Dan Perindustrian Kabupaten Jember
di -

J E M B E R

SURAT REKOMENDASI
Nomor : 074/114/415/2022

Tentang
PENELITIAN

Dasar : 1. Permendagri RI Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Permendagri RI Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi penelitian
2. Peraturan Bupati Jember No. 46 Tahun 2014 tentang Pedoman Penerbitan Surat Rekomendasi Penelitian Kabupaten Jember

Memperhatikan : Surat Wakil Dekan I Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember Tanggal 24 Juni 2022 Nomor : 9166/UN25.1.5/SP/2022 Perihal : Rekomendasi

MEREKOMENDASIKAN

Nama : Nurhayati
NIM : 180210302088
Instansi : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.
Alamat : Jl. Kalimantan No. 37 Jember.
Keperluan : Melaksanakan Kegiatan Penelitian dengan Judul : "Perkembangan Industri Super Madu Jember".
Lokasi : 1. Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember.
2. Dinas Perdagangan Dan Perindustrian Kabupaten Jember
Waktu Kegiatan : 24 Juni s/d 24 Agustus 2022

Apabila tidak bertentangan dengan kewenangan dan ketentuan yang berlaku, diharapkan Saudara memberi bantuan tempat dan atau data seperlunya untuk kegiatan dimaksud.

1. Kegiatan dimaksud benar-benar untuk kepentingan Pendidikan.
2. Tidak dibenarkan melakukan aktivitas politik.
3. Apabila situasi dan kondisi wilayah tidak memungkinkan akan dilakukan penghentian kegiatan

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terimakasih.

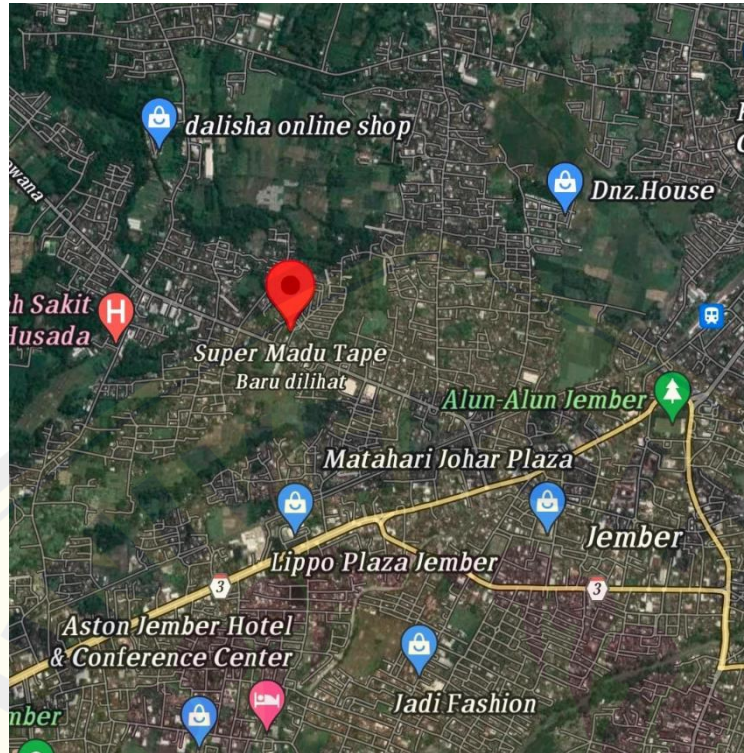
Ditetapkan di : Jember
Tanggal : 24-06-2022
KEPALA BAKESBANG DAN POLITIK
KABUPATEN JEMBER

Dr. H. EDY BUDI SUSILO, M.Si
Pembina Utama Muda
NIP. 19681214 198809 1 001

Tembusan :
Yth. Sdr. : 1. Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.
2. Yang Bersangkutan.

Gambar: Surat izin Penelitian .
(Sumber : Kepala BANGKESBANGPOL Kabupaten Jember 29 Juni 2022))

Lampiran 8 Lokasi penelitian



Sumber : Google maps diakses 10 Oktober 2022

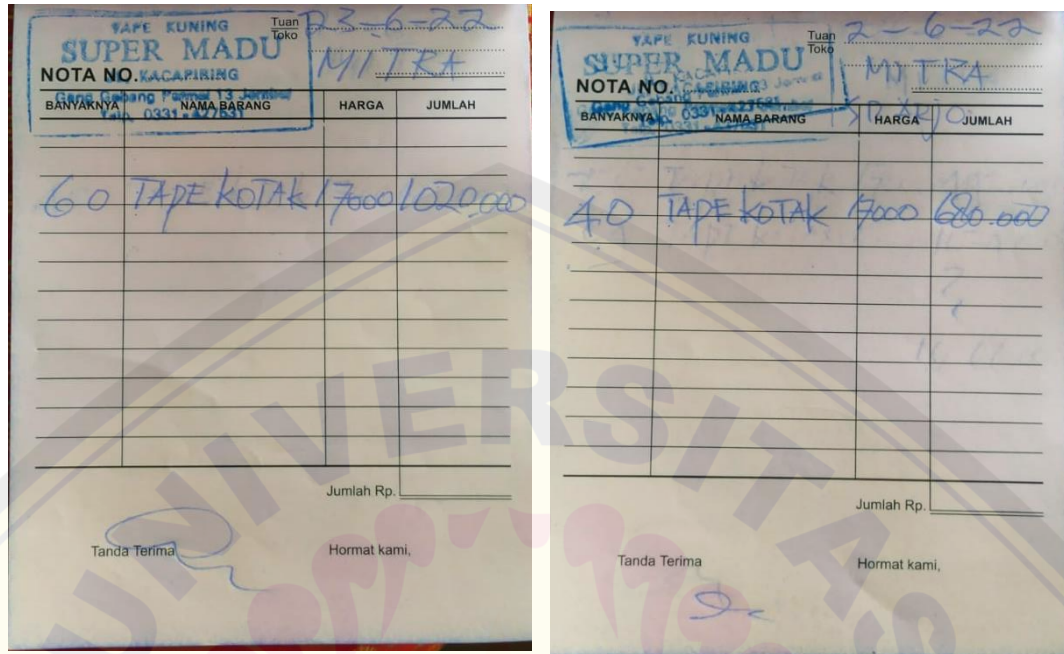
Lampiran 9 Foto Industri dan Pusat Oleh-Oleh pertama di Kabupaten Bondowoso



Sumber : Bondowos.go.id diakses 22 Oktober 2022

LAMPIRAN 10 Distribusi Industri Super Madu

10.1 Visualisasi Nota Penjualan ke luar kota



sumber : Pembukuan Industri super madu
10.2 iklan industri super madu 2018



Sumber : Dokumentasi Peneliti (instragam PNM Pusat)

Lufita Yasido

Alamat : Jl. Kaca Piring Gg BTN Gebang Kab. Jember
 Jenis Usaha : Pusat Oleh-Oleh Khas Jember "Super Madu"
 No Telp : 0819-3199-9558
 Nasabah : ULA MM Rambipuji
 Area pemasaran : Jawa timur

keraguan adalah musuh terbesar Menuju Kesuksesan

Mengelola bisnis dengan memanfaatkan komoditi lokal tentunya cukup menjanjikan. Lufita Yasido adalah salah satu yang merintis usaha dengan mengolah singkong menjadi tape manis. Tape Manis Lufita Yasido ternyata membawa hasil yang manis pula terhadap pejalan hidupnya, yang mana usahanya terus berkembang dan banyak dikenal oleh masyarakat luas, sehingga Lufita Yasido memberi nama dengan sebutan Tape Manis "SUPER MADU".

SUPER MADU adalah salah satu nama produk tape manis yang cukup terkenal di Kota Jember dan sekitarnya. Ada sedikit keunikan yang pada produk tape manis SUPER MADU ini, yaitu tampak dari ukurannya yang sedikit berbeda dari produk tape pada umumnya. Ukuran tape manis dari produk SUPER MADU ini sudah dalam bentuk potongan kecil - kecil di setiap kemasannya. Jadi sudah siap saji dan siap santap.

Selain tape manis, Lufita Yasido juga mengembangkan produk - produk makanan lainnya, seperti suwir suwir, brownis tape, prok tape, ketan tape di yang semuanya itu berasal dari olahan tape.

10.3 Sampul Buku Resep Masakan Rakyat

Boekhandel VISSER & Co. Batavia.

Wij wisselen op nieuw de aandacht op het in den Archipel een ganstig bekende Indische Kookboekje „KOKKI BITJA“, door NONNA CORNELIA, met een kookje toek in betrek. Dit korten tijd een tweede druk wordt bereikt.

„Kokki Bitja“ bevat ongeveer 300 voorschriften voor lekker eten.

Nonna Cornelia de schrijfster (eeter portret vóór in 't Boekje) is bij vele Indische families bekend voor „lekker eten klaar maken“.

Dit uitstekend Kookboekje is voorhanden bij alle soliede Boekhandlungen in Nederlandsch Indië tegen den prijs van / 3.—, franco per post / 3.50, en bij de uitgever.

4218 VISSER & Co. BATAVIA — WILHELMSTADT.

Sumber: *De Locomotief*, 19 Desember 1881, No. 297

Let Well!

Het Oost-Indisch Kookboek

met meer dan 600 recepten (in druk) en

KOKKI BITJA

7e druk.

zijn verkrijgbaar bij

LOA PO SENG,
 en TIO TJENG SOEJ,
Rasor-Baroe.

SIE BOEN SIOE,
Praja-Rawa.

Sumber: *Java-Bode*, 29 Desember 1882, No. 306.

Verschillende kookboeken.

Allde Veenhuisen. Nieuw Keukenboek voor het Berggezin.	/ 3.—
Het huiselijk geuk. Onderricht in het huishouden en handleiding om te leeren koken.	„ 3.—
366 Manu's van den Baron Briere	„ 3.—
H. David's Keukenboek	„ 3.—
Aanle de Euzige Keukenmeid	„ 3.50
Kokki Bitja	„ 3.—
Oost-Indisch keukenboek met meer dan 600 recepten	„ 3.50
Indisch Keukenboek	„ 3.50
Bele de goedkope keukennerd	„ 1.25
Neljen, Vastenkokenboek	„ 3.—
1875 Franco post met verhooging van post.	
H. M. VAN DORP & Co.	

Sumber: *Java-Bode*, 31 Januari 1888, No. 26.

Kookboeken

Kookboek voor de fijnere keuken.
 Mevr. Wilderink / 2.—

Nationaal kookboek, A. G. L. Westenberg / 1.—

Nederl. Indisch Vegetarisch Kookboek, Catenius v. d. Meyden / 2.50

Onze Keuken, P. H. Schreuder en Mej Cariot / 2.—

De Hollandsche Tafel in Indie. Mej. van Berkum / 1.50

Kookboek van de Amsterdamsche Huishoudschool, C.J. Waneer / 1.50

Nieuw volledig Oost Indisch Kookboek, Mevr. Catenius v. d. Meyden / 2.75

Recepten Haagsche Kookschool, Mej. A. C. Manden / 2.25

Ik kan Koken, H.M.S.J. de Holl / 2.90

Kokki Bitja, Nona Cornelia / 2.75

Praktisches Kochbuch, Henriette Davids Halle / 3.60

ABC der Küche, Hedwig Heyl, elfte Auflage / 10.—

Grosses Illustriertes Kochbuch, Erhardt Mathis / 3.50

Versier nog!

Ik kan Huishouden, Mevr. J.P.C. v. d. Hoeven / 2.90

Ik kan Kostuummaaten, Henriette van Westum / 2.90

Ons Huis, de huishouding volgens hygienische eischen toegelicht door P.H. Schreuder Jr. / 2.—

Boekhandel J. HALLERMANN

Sumber: *De Sumatra Post*, 6 Maret 1914, No. 5.

Iklan-iklan buku masak di surat kabar sejak akhir abad ke-19

Sumber : Fadly Rahman, Buku Jejak Rasa Nusantara Sejarah Makanan Indonesia 2016

Lampiran 11 Dokumen Pembukuan dan Data Statistik**Tabel 11.1 Jenis Kegiatan Industri di Kabupaten Jember Tahun 2014**

No	Jenis Kegiatan Industri	Unit	Tenaga Kerja
1	Makanan,Minuman,Tembakau	16.374	29.426
2	Tekstil,Barang kulit,Alas kaki	7.408	15.136
3	Barang kayu dan Hasil Hutan	8.317	17.670
4	Kertas dan Barang Cetakan	613	1.455
5	Pupuk,Kimia dan Barang Karet	266	747
6	Semen dan Barang Galian Non Logam	4.366	14.791
7	Logam dasar,Besi,Baja	1.366	3.588
8	Alat Angkutan,Mesin,dan peralatannya	1.028	3.700
9	Barang lainnya	1.029	3.815

Sumber : Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Jember, 2014

Tabel 11.2 Luas Panen Rata-Rata Dan Produksi Ubi Kayu di Besuki Raya Tahun 1992

Kabupaten	Total produksi
Banyuwangi	4,157
Jember	7,576
Bondowoso	7,814
Situbondo	2,426

Sumber : Badan Pusat Statistik Jawa Timur Tahun 1992

Tabel 11.3. Jumlah Industri Rumahan Tape Kabupaten Jember Tahun 2001-2014

N0	Nama perusahaan	Kecamatan	Rata-rata Produksi (kg//bulan)
1.	Tape Putih 67	Patrang	20.000
2.	UD.Reza 99	Patrang	25.520
3.	Super Madu	Patrang	62.800
4.	Tape Sari Manis	Kaliwates	12.800
5.	Rayhan Madu	Sukorambi	28.000
6.	UD. Sumber Madu	Pakusari	24.000

Sumber: Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Jember, 2001-2014

11.4 Tabel Volume Produksi Industri Rumahan Tape Super Madu Jember Tahun 1994-2019

Tahun	Sumber Modal	Total Produksi/tahun (Ton)	Modal Lancar/tahun
1994	Modal Sendiri	40,2	Rp. 10.800.000
1995	Modal Pinjaman	120,4	Rp. 78.000.000
1996	Modal Sendiri	120,4	Rp. 84.000.000
1997	Modal Sendiri	120,4	Rp. 90.000.000
1998	Modal Pinjaman	134,8	Rp. 120.000.000
1999	Modal Sendiri	134,8	Rp. 135.000.000
2000	Modal Sendiri	134,8	Rp. 150.000.000
2001	Modal Sendiri	134,8	Rp. 156.000.000
2002	Modal Sendiri	239,2	Rp. 165.000.000
2003	Modal Sendiri	239,2	Rp. 186.000.000
2004	Modal Sendiri	239,2	Rp. 198.000.000
2005	Modal Sendiri	239,2	Rp. 216.000.000
2006	Modal Sendiri	356,8	Rp. 234.000.000
2007	Modal Pinjaman	356,8	Rp. 258.000.000
2008	Modal Sendiri	356,8	Rp. 288.000.000
2009	Modal Sendiri	356,8	Rp.306.000.000
2010	Modal Sendiri	356,8	Rp.324.000.000
2011	Modal Sendiri	520	Rp. 345.000.000
2012	Modal Sendiri	520	Rp. 369.000.000
2013	Modal Sendiri	520	Rp. 387.000.000
2014	Modal Sendiri	762	Rp. 402.000.000
2015	Modal Sendiri	762	Rp. 438.000.000
2016	Modal Sendiri	762	Rp. 456.000.000
2017	Modal Sendiri	765,6	Rp. 473.000.000

2018	Modal Sendiri	765,6	Rp. 481.000.000
2019	Modal Sendiri	101,6	Rp. 78.000.000

Sumber: Pembukuan Industri Rumahan Super Madu 27 juni 2022

11.5 Tabel pendapatan Industri Rumahan Super Madu

Tahun	Total Pendapatan Per/tahun(Rp)	Keuntungan bersih per/tahun	Presentase keuntungan (%)
1994	Rp. 23.400.000	Rp. 12.600.000	53,8
1995	Rp. 156.000.000	Rp. 78.000.000	50
1996	Rp. 165.000.000	Rp. 84.000.000	49,1
1997	Rp. 177.000.000	Rp. 87.000.000	49,2
1998	Rp. 261.000.000	Rp. 141.000.000	54
1999	Rp. 276.000.000	Rp. 143.000.000	51,9
2000	Rp. 321.000.000	Rp. 171.000.000	53,2
2001	Rp. 330.000.000	Rp. 174.000.000	52,7
2002	Rp. 345.000.000	Rp. 180.000.000	52,9
2003	Rp. 384.000.000	Rp. 198.000.000	51,6
2004	Rp. 402.000.000	Rp. 204.000.000	50,7
2005	Rp. 435.000.000	Rp. 219.000.000	50,3
2006	Rp. 565.000.000	Rp. 301.000.000	53,2
2007	Rp. 586.000.000	Rp. 316.000.000	53,9
2008	Rp. 594.000.000	Rp. 306.000.000	51,6
2009	Rp. 613.000.000	Rp. 307.000.000	50
2010	Rp. 624.000.000	Rp. 300.000.000	48,7
2011	Rp. 623.000.000	Rp. 318.000.000	48
2012	Rp. 684.000.000	Rp. 315.000.000	46,1
2013	Rp. 687.000.000	Rp. 310.000.000	44
2014	Rp. 696.000.000	Rp.309.000.000	44,4
2015	Rp. 708.000.000	Rp. 321.000.000	45,3

2016	Rp. 714.000.000	Rp. 327.000.000	45,7
2017	Rp. 723.000.000	Rp. 321.000.000	44,3
2018	Rp. 729.000.000	Rp. 342.000.000	46
2019	Rp. 156.000.000	Rp. 78.000.000	50

Sumber: Olahan Data Dari Wawancara dengan ibu Wiji rahayu 27 juni 2022.

