

ANALISIS KUALITATIF DINAMIKA PERTUMBUHAN HOME INDUSTRY TEMPE BERDASARKAN FAKTOR INTERNAL DAN EKSTERNAL DI KECAMATAN SUMBAWA

Sri Ismiyati¹, Ieke Wulan Ayu^{2*}, Nila Wijayanti³, Ahmad Yani⁴, Syafruddin⁵

^{1,2,3,4} Program Pascasarjana Magister Agribisnis, Universitas Samawa, Sumbawa Besar

⁵ Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Universitas Samawa, Sumbawa Besar

Corresponding Author: iekewulanayu002@gmail.com

Abstract:

Usaha home industry tempe merupakan sektor strategis dalam mendukung ketahanan pangan, pemberdayaan ekonomi lokal, dan pelestarian pangan tradisional di Indonesia. Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis pengaruh faktor sosial, ekonomi, dan teknologi terhadap pertumbuhan home industry tempe di Kecamatan Sumbawa. Penelitian dilaksanakan di Home Industry Tempe Rahayu yang berlokasi di Kelurahan Lempeh, Kecamatan Sumbawa, dari Maret hingga Juni 2025. Data yang digunakan dalam penelitian yaitu data primer diperoleh dari wawancara menggunakan kuesioner, pengamatan, serta pencatatan langsung tentang keadaan di lapangan, dan menganalisis terkait upaya pengembangan usaha pada pemilik Home Industry, pekerja, konsumen tempe, dan pemerintah. Data sekunder diperoleh dokumentasi laporan keuangan Home Industry Rahayu, data statistik dari Kelurahan Lempeh, Dinas Koperasi, Perdagangan dan Industri Kabupaten Sumbawa. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dan analisis data menggunakan Miles dan Hubberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa factor internal meliputi yaitu modal usaha keterampilan dan pengalaman pengusaha kualitas produk sumber daya manusia peralatan & teknologi produksi manajemen keuangan inovasi produk & diferensiasi. Faktor eksternal meliputi bahan baku ,pasar & permintaan konsumen ,persaingan, akses pemasaran dukungan pemerintah & lembaga, kondisi ekonomi, kebijakan dan peraturan , sosial dan budaya.

Kata Kunci: Home Industry Tempe; Ketahanan Pangan, Ekonomi Lokal;

PENDAHULUAN

Industri pangan adalah salah satu sektor industri yang berperan penting dalam perekonomian Indonesia. Kontribusi industri pangan terhadap ekonomi nasional paling tinggi dibandingkan industri lainnya (Rosadi,2023). Industri pangan mencakup berbagai kegiatan mulai dari produksi, pengolahan, hingga distribusi, yang memberikan nilai tambah pada hasil pertanian sesuai permintaan konsumen (Amalia et al., 2023). BPS (2025) menunjukkan bahwa industri pengolahan merupakan kontributor terbesar dalam perekonomian Indonesia yaitu 18,19 persen, dan industri makan dan

minuman, merupakan salah satu dari 9 sub sektor industri pengolahan non migas yang tumbuh 5,9 persen karena permintaan domestik untuk konsumsi. Industri pengolahan memiliki peran yang besar dalam pembangunan suatu negara, karena memiliki keterkaitan ke depan (pengguna) dan kebelakang (pemasok) yang lebih besar dibandingkan sektor lainnya (Hilman & Ester, 2019).

Industri tempe adalah salah satu sektor industri pengolahan pangan menggunakan bahan baku berupa kedelai yang banyak dikelola oleh masyarakat Indonesia, di pedesaan maupun di perkotaan, dan hasil pertanian yang banyak diolah menjadi produk makanan (Septiana, 2020). Kedelai merupakan komoditas tanaman pangan terpenting ketiga setelah padi dan jagung. Selain itu, kedelai juga merupakan salah satu komoditas strategis di Indonesia yang tercantum dalam Revitalisasi Pertanian, Perikanan dan Kehutanan (RPKK) yang telah dicanangkan oleh pemerintah pada tahun 2005. Tempe merupakan makanan khas asal Indonesia yang telah dikonsumsi masyarakat luas sebagai sumber protein utama (Shurtleff dan Aoyagi, 2020), mengandung protein, Vitamin B12, dan senyawa bioaktif dalam jumlah yang signifikan (Babu et al., 2009), makanan bergizi dan terjangkau (Komala et al., 2024), karena lebih murah dibandingkan sumber protein hewani (Puspawati dan Soesilo, 2018; Ahnan-Winarno et al., 2021).

Tempe memiliki pasar yang prospektif karena masyarakat semakin menyadari bahwa tempe adalah pangan yang bergizi dan sehat (Pandiangan, 2020). Industri tempe pada umumnya dikelola dalam bentuk Home Industry, sehingga perkembangannya selalu dihadapkan dengan permasalahan yang menyangkut bahan baku yaitu kedelai, ketersediaan dan kualitas faktor produksi, tingkat keuntungan, pemasaran serta permodalan (Ambarwati, 2007). Industri tempe menunjukkan tren permintaan yang meningkat, dengan pertumbuhan tahunan rata-rata sebesar 4% di tingkat nasional (Aktiva dan Damayanti, 2023). Industri ini berkontribusi pada ketahanan pangan nasional dan menyerap tenaga kerja serta meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis. Home Industry tempe, sebagai bagian dari industri kecil dan menengah, memegang peran strategis dalam menopang ekonomi masyarakat, khususnya di wilayah pedesaan dan semi-perkotaan (Kemenperin, 2021). Usaha dalam skala rumah tangga ini memiliki peranan yang penting, yaitu sebagai alternatif lapangan pekerjaan serta sebagai sumber kontribusi pendapatan keluarga, serta dapat mengurangi tingkat pengangguran daerah (Septianingsih et al., 2017).

Pengembangan home industry tempe, dihadapkan kendala pada bahan baku tempe yaitu kedelai. Kedelai masih menjadi faktor kendala bagi industri berbasis kedelai karena pasokan masih sebagian besar bergantung pada produk impor. Harga kedelai sebagai bahan baku utama, menjadi kendala besar, sementara permintaan konsumen tinggi. Permintaan dari konsumen yang semakin kompleks, menjadi suatu tantangan tersendiri (Azwina et al., 2023). Kenaikan harga kedelai impor nasional, berdampak terhadap kenaikan harga kedelai impor di Provinsi Nusa Tenggara Barat (Prov.NTB). Berdasarkan laporan Bank Indonesia (2022), harga kedelai impor di Prov.NTB mengalami kenaikan rata-rata 10% setiap tahunnya. Peningkatan harga kedelai dapat berpengaruh terhadap pengusaha tempe yang sangat tergantung pada kedelai impor, termasuk pengusaha tempe yang berada di Kabupaten Sumbawa, Propinsi NTB yang mengembangkan usaha pengolahan biji kedelai menjadi tempe. BPS Kabupaten Sumbawa (2023), menunjukkan bahwa sektor industri pengolahan skala kecil, termasuk tempe, menyumbang sekitar 12% terhadap PDRB sektor industri. Kenaikan harga bahan baku yakni kedelai untuk memproduksi tempe tidak dapat diikuti dengan menaikkan harga jual tahu karena kekhawatiran turunnya minat konsumen untuk membeli tempe, termasuk pada pengusaha tempe yang berada di Kabupaten Sumbawa, dan turunnya minat konsumen terhadap pembelian tempe akan mempengaruhi Produk Domestik Regional Bruto di Kabupaten Sumbawa.

Salah satu produsen tempe di Kabupaten Sumbawa adalah home industry Tempe Rahayu, yang berlokasi di Kelurahan Lempeh, Kecamatan Sumbawa. Proses pembuatan home industry Tempe Rahayu masih tradisional dan menjadi usaha keluarga turun menurun. Harga jual tempe Rahayu rata-rata yaitu Rp 5.000/buah -15.000/buah untuk ukuran 10 cm x 30 cm x 3 cm, dengan penjualan produk tempe sebagian besar dilakukan di pasar atau pedagang keliling. Kajian Andayani dan Prasetyo (2021) menunjukkan bahwa akses pasar yang terbatas menjadi hambatan utama bagi pelaku usaha kecil di Kabupaten Sumbawa. Ketergantungan pada pasar lokal mengakibatkan pelaku usaha sulit meningkatkan skala produksi atau menjangkau pasar yang lebih luas. Faktor ini diperburuk oleh minimnya dukungan pemerintah daerah dalam hal penyediaan pelatihan dan bantuan modal usaha. Pertumbuhan industri dipengaruhi oleh faktor ekonomi, sosial, teknologi, dan kebijakan pemerintah (Lestari et al., 2025).

Tren konsumen yang semakin mengutamakan produk higienis dan berkemasan modern menambah tekanan bagi home industry tempe untuk bersaing dengan

perusahaan besar yang lebih terstandarisasi (Purwanto, 2018). Hasil penelitian terdahulu menunjukkan bahwa dukungan pemerintah sangat berperan dalam pengembangan home industry . Hadi (2019) menyoroti pentingnya bimbingan teknis, pelatihan, serta kemudahan akses permodalan untuk meningkatkan efisiensi produksi dan strategi pemasaran. Namun, bantuan tersebut seringkali kurang merata dan tidak selalu sesuai dengan kebutuhan pelaku usaha. Selain itu, manajemen yang belum tertata dengan baik menyebabkan pemilik usaha kesulitan untuk mengidentifikasi jenis biaya yang dikeluarkan, pendapatan yang diperoleh serta keuntungan yang diperoleh. Oleh karena itu, diperlukan suatu pencatatan yang baik dan benar dalam menjalankan usaha sehingga pendapatan, keuntungan, kerugian, dari usaha tersebut dapat diketahui secara pasti.

Pengembangan home industry tempe sangat penting untuk dilakukan mengingat perannya yang tidak hanya strategis dalam penyediaan pangan bergizi, tetapi juga sebagai sumber mata pencaharian dan penggerak ekonomi lokal. Usaha tempe dalam konteks Kabupaten Sumbawa seperti home industry Tempe Rahayu menjadi contoh konkret dari usaha mikro yang memiliki potensi besar dalam menyerap tenaga kerja lokal, memberdayakan perempuan, serta mempertahankan warisan pangan tradisional Indonesia. Namun, potensi besar ini belum didukung oleh sistem produksi yang efisien, pemasaran yang luas, maupun pengelolaan manajerial yang profesional. Oleh karena itu, pengembangan home industry tempe bukan hanya penting, tetapi mendesak untuk menjaga keberlangsungan usaha dan meningkatkan kontribusinya terhadap ekonomi daerah. Dewi dan Rahayu (2024), menjelaskan bahwa strategi yang agresif dapat meningkatkan pendapatan pengusaha tempe.

Pengembangan home industry tempe dapat dilakukan melalui beberapa pendekatan. Pertama, diversifikasi bahan baku lokal untuk mengurangi ketergantungan pada kedelai impor. Upaya ini dapat dilakukan melalui kolaborasi dengan lembaga pertanian lokal untuk menanam varietas kedelai unggul secara mandiri. Kedua, peningkatan kapasitas produksi melalui pelatihan teknologi pengolahan tempe yang lebih higienis dan efisien, sehingga dapat memenuhi standar keamanan pangan dan preferensi konsumen modern. Ketiga, penguatan manajemen usaha melalui pelatihan pencatatan keuangan dan analisis kelayakan usaha agar pelaku usaha dapat mengukur keuntungan dan membuat keputusan berbasis data. Keempat, perluasan akses pasar dengan memanfaatkan platform digital dan kemitraan dengan

toko retail atau koperasi daerah.

Terakhir, sinergi dengan program pemberdayaan pemerintah daerah atau BUMDes dapat menjadi strategi untuk memperkuat permodalan dan jaringan distribusi. Pengembangan yang terencana akan menjadikan Home industry tempe tidak hanya bertahan, tetapi tumbuh dan berdaya saing tinggi.

Usaha kecil merupakan salah satu bagian dari industri yang dipengaruhi oleh pemilik usaha sebagai pelaku manajemen usaha, dalam pengelolaannya industri kecil sebagian besar pengusaha tidak pernah melakukan studi kelayakan, analisis keuangan. Analisis usaha bagi industri kecil sangat penting, karena dengan adanya analisis usaha, industri dapat mengetahui kondisi usahanya baik dimasa sekarang maupun dimasa yang akan datang. Analisis tersebut dapat membantu manajemen industri dalam pengambilan keputusan jangka pendek maupun jangka panjang. Informasi terkait analisis pengembangan hasil pengolahan pangan sudah banyak. Namun kajian terkait pengembangan home industry tempe, masih minim terutama terkait faktor-faktor dan strategi pengembangan dan usaha Home Industry tempe sehingga penelitian ini sangat penting untuk di lakukan mengingat kontribusi signifikan home industry tempe terhadap perekonomian lokal, terutama dalam menciptakan lapangan kerja dan mendukung ketahanan pangan di Kabupaten Sumbawa, sekaligus memperkuat posisinya dalam mendukung perekonomian nasional. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh faktor sosial, ekonomi, dan teknologi terhadap pertumbuhan home industry tempe di Kecamatan Sumbawa.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus pada home industry tempe. Penelitian dilaksanakan di home industry tempe Rahayu yang berlokasi di Kelurahan Lempeh, Kecamatan Sumbawa. Penelitian dilaksanakan dari bulan Maret-Juni 2025. Pemilihan lokasi penelitian didasarkan pada metode purposive sampling, dengan pertimbangan bahwa home industry tempe Rahayu merupakan home industry yang masih aktif memproduksi, dan produk memiliki merek. Penelitian menggunakan dua jenis data sekunder dan primer yaitu data primer diperoleh melalui wawancara langsung pada pemilik home industry, pekerja, konsumen tempe Rahayu, dan pemerintah menggunakan daftar pertanyaan atau

kuesioner sebagai instrumen penelitian yang telah dipersiapkan sebelumnya serta dengan melakukan pengamatan langsung di lapangan. Data sekunder, diperoleh dengan cara dokumentasi meliputi laporan keuangan home industry Rahayu, data statistik dari Kelurahan Lempeh, Dinas Koperasi, Perdagangan dan Industri Kabupaten Sumbawa. Metode pengumpulan data dalam penelitian, menggunakan observasi dilaksanakan dengan mengamati secara langsung setiap aktivitas yang berlangsung dalam kegiatan operasional home industry tempe Rahayu. Wawancara mendalam dilakukan terhadap pengelola pemilik, pekerja, dan konsumen tempe Rahayu. Studi pustaka tersebut dilakukan untuk memberikan informasi lebih banyak dan mendalam mengenai permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini. Metode analisis data dalam penelitian menggunakan Miles dan Hubberman, dengan tiga tahapan utama, yaitu reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan dan verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha Dagang (UD) Rahayu, adalah usaha tempe dengan tipe usaha kuliner lokal berlokasi di Jl. Garuda Gang Dinamika RT.01, RW 001. Kelurahan Lempeh, Sumbawa Besar Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa. Home industry tempe merupakan usaha kuliner lokal yang berdiri sejak 1980 di Sumbawa Besar. Awalnya, usaha ini dirintis untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat sekitar, khususnya produk olahan kedelai seperti tempe. Seiring waktu, Home industry tempe berkembang menjadi salah satu produsen tempe dan yang cukup dikenal di wilayah Sumbawa karena kualitas rasa, kebersihan, dan harganya yang terjangkau.

Berdasarkan kepemilikan dan pengelolaan, sejak awal berdiri, Home industry tempe dikelola sebagai usaha keluarga. Kepemilikan saat ini berada di tangan Titi Rahayu, yang meneruskan usaha dari generasi sebelumnya. Model pengelolaan berbasis keluarga membuat proses produksi, pemasaran, dan distribusi dilakukan dengan prinsip menjaga kualitas dan kepercayaan pelanggan. Produk dan layanan dari Home industry tempe yaitu memproduksi tempe dan . Tempe diproduksi dengan kedelai pilihan, fermentasi alami, dan cita rasa khas. di produksi menggunakan bahan kedelai segar, dengan tekstur lembut dan tanpa bahan pengawet. Produk dijual langsung di tempat dan juga dipasarkan ke warung, pedagang pasar, serta pelanggan tetap. Produk tempe dan Home industry tempe memiliki keunggulan kualitas terjaga dengan bahan baku kedelai pilihan, resep dan teknik produksi tradisional yang sudah teruji, harga terjangkau bagi semua kalangan, memiliki reputasi baik di masyarakat karena konsistensi rasa sejak puluhan.

Identifikasi dan Analisis Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Pengembangan Usaha *Home Industry* Tempe Rahayu

Hasil analisis menunjukkan bahwa terdapat faktor-faktor yang memengaruhi pengembangan usaha home industri tempe di Kelurahan Lempeh, Kecamatan Sumbawa, yaitu faktor internal (dalam usaha) dan faktor eksternal (luar usaha). Faktor internal (dalam usaha) disajikan pada Tabel 1:

Tabel 1. Identifikasi Faktor Internal *home industry* tempe Home industry tempe

No	Internal (dalam usaha)	Uraian
1.	Modal usaha	Ketersediaan modal awal dan modal kerja.
2.	Keterampilan & pengalaman pengusaha	Teknik produksi, manajemen usaha, inovasi produk.
3.	Kualitas produk	Cita rasa, kebersihan, kemasan, dan daya tahan tempe.
4.	Sumber daya manusia (SDM)	Jumlah pekerja, keahlian, produktivitas.
5.	Peralatan & teknologi produksi	Efisiensi, kapasitas, dan modernisasi alat.
6.	Manajemen keuangan	Pencatatan, pengendalian biaya, harga jual.
7.	Inovasi produk & diferensiasi	Varian tempe, kemasan, label, branding.

Sumber: Data Primer (2025)

Tabel 1 menunjukkan hasil identifikasi faktor-faktor internal dari Usaha Home Industri Tempe Home industry tempe, sebagai berikut:

a. **Modal usaha**

Modal usaha UD Tempe Rahayu sejak awal berdiri pada n 1980 berasal dari tabungan pribadi keluarga pendiri. Modal awal tersebut digunakan untuk membeli bahan baku kedelai, ragi tempe, bahan pembungkus, serta peralatan produksi sederhana seperti wajan, panci kukusan, tampah bambu, dan cetakan . Karena usaha ini berbasis keluarga, sebagian besar peralatan dan ruang produksi memanfaatkan fasilitas rumah, sehingga biaya awal relatif rendah. Seiring berjalannya waktu, modal usaha diperoleh dari perputaran keuntungan hasil penjualan tempe. Sistem ini memungkinkan usaha tetap berjalan tanpa bergantung pada pinjaman dari bank atau lembaga keuangan. Setiap keuntungan harian sebagian besar langsung dialokasikan kembali untuk membeli bahan baku dan membiayai operasional, sementara sisanya

digunakan untuk kebutuhan rumah tangga pemilik. Karakteristik modal di UD Tempe Rahayu adalah modal berputar dalam skala kecil namun stabil, karena siklus produksi dan penjualan berlangsung setiap hari. Modal kerja harian meliputi pembelian kedelai, ragi, bahan pembungkus, pembayaran upah pekerja harian, serta biaya transportasi dan listrik. Meskipun sistem pengelolaan modal masih sederhana dan belum terpisah jelas dari keuangan pribadi, pengelola mampu mempertahankan kelancaran operasional selama lebih dari empat dekade. Keterbatasan modal menjadi salah satu tantangan dalam meningkatkan kapasitas produksi dan melakukan inovasi, namun kualitas produk yang konsisten membuat usaha ini tetap bertahan dan dipercaya oleh pelanggan. Modal usaha yang kecil sejalan dengan pendapatan yang diterima oleh usaha home industri (Fauzan, 2020).

b. Keterampilan & pengalaman pengusaha

Pengusaha Tempe Rahayu, yaitu Titi Rahayu, memiliki keterampilan dan pengalaman yang mumpuni dalam memproduksi tempe dan , hasil dari proses pembelajaran turun-temurun sejak usaha ini berdiri pada n 1980. Keterampilan tersebut diperoleh dari generasi sebelumnya, yang mengajarkan teknik pemilihan bahan baku, proses fermentasi tempe, pembuatan , serta pengemasan produk secara langsung melalui praktik harian (learning by doing), dengan pengalaman lebih dari empat dekade, pemilik memiliki kemampuan menjaga kualitas produk agar konsisten, mengatur waktu fermentasi secara tepat, dan menyesuaikan proses produksi dengan kondisi cuaca atau ketersediaan bahan baku. Selain itu, beliau menguasai teknik pengelolaan usaha sederhana, seperti pencatatan kebutuhan bahan, pengaturan stok, dan pengelolaan penjualan.

Keterampilan yang dimiliki tidak hanya terbatas pada aspek teknis produksi, tetapi juga mencakup kemampuan membangun hubungan baik dengan pelanggan, pemasok kedelai, dan distributor. Hal ini membantu menjaga kelancaran pasokan bahan baku dan mempertahankan loyalitas pembeli. Pengalaman panjang dalam mengelola usaha berbasis keluarga membuat pemilik mampu mengambil keputusan cepat ketika menghadapi tantangan, seperti fluktuasi harga kedelai atau perubahan permintaan pasar. Kombinasi keterampilan teknis dan manajerial inilah yang menjadi salah satu kekuatan utama Tempe Rahayu untuk tetap eksis dan dipercaya masyarakat Sumbawa hingga saat ini.

c. Kualitas produk

Ciri khas produk yang dihasilkan terletak pada rasa gurih alami, tekstur padat namun lembut, serta aroma khas hasil fermentasi alami. Bahan baku utama yang digunakan adalah kedelai pilihan dengan ukuran seragam dan kadar protein tinggi, sehingga menghasilkan tempe dengan lapisan kapang putih bersih yang merata. Proses fermentasi dilakukan secara tradisional menggunakan ragi tempe alami, tanpa penambahan bahan pengawet atau pewarna, sehingga aman dikonsumsi.

Tempe yang dihasilkan memiliki tekstur padat, tidak mudah hancur saat diolah, dan mempertahankan cita rasa meskipun dimasak dengan berbagai metode seperti digoreng, direbus, atau dibakar. Sementara itu, produksi home industry tempe memiliki tekstur halus, warna putih alami, dan rasa lembut yang khas. Konsistensi kualitas ini didukung oleh pengalaman panjang pengelola dalam mengatur waktu fermentasi, memilih bahan baku terbaik, dan menjaga kebersihan selama proses produksi. Home industry tempe juga mempertahankan standar kebersihan dan keamanan pangan dengan memastikan seluruh peralatan produksi bersih serta proses pengolahan dilakukan di lingkungan yang higienis. Industri tempe rahayu perlu memiliki pengemasan ukuran tempe berbeda dari yang lain dan branding yang lebih menarik serta pendistribusian secara luas, sehingga pangsa pasar semakin luas serta produksi serta pendapatan semakin meningkat.

d. Sumber Daya Manusia (SDM)

Tempe Rahayu dikelola sebagai usaha keluarga yang mengandalkan tenaga kerja dari anggota keluarga sendiri serta beberapa pekerja harian. Sistem ini telah diterapkan sejak usaha berdiri pada tahun 1980 dan menjadi ciri khas dalam pengelolaan bisnisnya. Pemilik sekaligus pengelola, memegang kendali penuh terhadap seluruh aspek usaha, mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, pemasaran, hingga pengelolaan keuangan. Keahlian yang dimiliki Titi Rahayu diperoleh dari pengalaman puluhan tahun, diwariskan langsung dari generasi sebelumnya, sehingga kualitas produk tetap terjaga. Dalam operasional sehari-hari, Home industry tempe dibantu oleh 2–3 tenaga produksi yang sebagian besar merupakan anggota keluarga. Mereka bertugas membersihkan dan merebus kedelai, memisahkan kulit, melakukan fermentasi tempe, mencetak, serta mengemas produk. Pada tahap distribusi, Home industry tempe mempekerjakan 1–2 pekerja harian yang bertugas mengantarkan tempe dan ke pasar, warung, serta pelanggan tetap. Karakteristik SDM di Home industry tempe adalah fleksibel dan multitugas, di mana satu orang dapat menangani lebih dari

satu jenis pekerjaan sesuai kebutuhan. Sistem SDM berbasis keluarga ini memberikan keuntungan berupa komunikasi yang mudah, loyalitas tinggi, dan efisiensi biaya tenaga kerja. Namun, tantangannya adalah keterbatasan tenaga terampil jika permintaan meningkat secara tiba-tiba, karena jumlah pekerja tidak tetap dan rekrutmen jarang dilakukan secara formal.

e. Peralatan & teknologi produksi Tempe Rahayu memanfaatkan peralatan produksi sederhana berbasis teknologi tradisional yang telah digunakan sejak awal berdiri pada n 1980. Meskipun sederhana, peralatan ini mampu menghasilkan tempe dengan kualitas yang konsisten dan cita rasa khas yang disukai pelanggan. Peralatan utama yang digunakan meliputi wajan besar untuk perebusan kedelai, panci kukusan untuk proses pemasakan, tampah bambu sebagai wadah perendaman dan pengeringan kedelai, cetakan tempe berbahan kayu atau aluminium, serta meja kerja untuk proses sortasi dan pencetakan. Untuk pembungkus tempe, Home industry tempe masih menggunakan plastik sederhana, sesuai permintaan konsumen. Proses produksi tempe dan di Home industry tempe sebagian besar masih dilakukan secara manual, mulai dari pencucian kedelai, perebusan, pemisahan kulit, hingga pengemasan. Proses fermentasi tempe dilakukan secara alami dengan ragi tradisional, tanpa tambahan bahan kimia, sehingga menghasilkan aroma, tekstur, dan rasa yang khas. Penggunaan teknologi tradisional ini memiliki kelebihan, antara lain mempertahankan cita rasa autentik, memudahkan pengawasan langsung oleh pemilik, dan menghemat biaya investasi peralatan. Namun, terdapat kekurangan, seperti kapasitas produksi yang terbatas, ketergantungan pada tenaga kerja manual, dan waktu produksi yang relatif lebih lama dibandingkan jika menggunakan teknologi modern. Meskipun demikian, pendekatan ini telah terbukti efektif untuk menjaga kualitas produk dan mempertahankan loyalitas pelanggan selama lebih dari empat dekade beroperasi. Hal ini menunjukkan bahwa pemilik masih mempertahankan cara tradisional yang memiliki kelebihan dalam menjaga cita rasa dan tekstur tempe/ khas Home industry tempe, memungkinkan pengawasan langsung pada setiap tahap produksi, dan menghemat biaya investasi peralatan).

f. Manajemen keuangan

Tempe Rahayu menerapkan sistem manajemen keuangan yang masih sederhana dan berbasis pengalaman turun-temurun. Seluruh pengelolaan keuangan dipegang langsung oleh pemilik, tanpa adanya pemisahan formal antara keuangan usaha dan

keuangan pribadi. Pendapatan harian berasal dari penjualan tempe dan yang dipasarkan langsung di lokasi produksi, di pasar tradisional, maupun melalui pesanan pelanggan tetap. Setiap penerimaan uang tunai biasanya langsung digunakan untuk:

1. Pembelian bahan baku (kedelai, ragi tempe, bahan pembungkus).
2. Biaya operasional harian (listrik, air, transportasi).
3. Pembayaran upah pekerja harian.

Pencatatan keuangan dilakukan secara manual dalam buku tulis, berisi catatan jumlah produksi, penjualan, dan pengeluaran. Meskipun sederhana, pencatatan ini sudah cukup membantu pemilik untuk memantau arus kas harian dan menentukan kebutuhan modal kerja untuk siklus produksi berikutnya. Keuntungan yang diperoleh sebagian besar digunakan kembali sebagai modal berputar untuk pembelian bahan baku. Sebagian lainnya digunakan untuk kebutuhan rumah tangga pemilik. Karena sifat usaha yang berbasis keluarga, pengeluaran pribadi dan usaha sering kali tercampur, sehingga sulit memisahkan laporan keuangan formal. Sistem manajemen keuangan seperti ini memiliki kelebihan berupa fleksibilitas penggunaan dana dan kemudahan pengambilan keputusan tanpa prosedur rumit. Namun, kelemahan yang di hadapi yaitu sulit untuk melakukan evaluasi laba secara akurat, mengajukan pinjaman ke lembaga keuangan, atau merencanakan ekspansi usaha secara terukur.

a. Inovasi produk & diferensiasi

Inovasi dilakukan terutama pada **variasi produk** dan **pengemasan**. Selain memproduksi tempe konvensional dalam ukuran besar, Tempe Rahayu mulai menyediakan tempe ukuran kecil yang lebih praktis untuk kebutuhan rumah tangga kecil atau konsumen yang menginginkan porsi siap masak. Pengelola juga melakukan inovasi pada **kemasan**, dengan menggunakan pembungkus plastik bersih yang dilengkapi label nama memudahkan konsumen mengenali produk. Selain itu, Tempe Rahayu sudah melakukan inovasi pada **manajemen kualitas**, seperti pengaturan suhu dan kelembapan ruang fermentasi agar tempe tetap berkualitas baik meskipun kondisi cuaca berubah secara manual. Inovasi ini membantu mengurangi risiko produk gagal fermentasi dan memperpanjang daya simpan. Meskipun inovasi yang dilakukan masih tergolong sederhana dan bertahap, upaya tersebut menunjukkan komitmen Tempe Rahayu untuk beradaptasi dengan kebutuhan pasar tanpa meninggalkan ciri khas rasa dan kualitas yang telah dikenal pelanggan selama puluhan.

Selain faktor internal, terdapat faktor eksternal yang mempengaruhi *home industry* tempe Home industry tempe, disajikan pada Tabel 2, sebagai berikut:

Tabel .2. Identifikasi Faktor Eksternal *home industry* tempe Home industry tempe

No	Eksternal (luar Usaha)	Uraian
1.	Bahan baku	ketersediaan, harga kedelai, kualitas bahan.
2.	Pasar & permintaan konsumen	tren konsumsi tempe, loyalitas pelanggan.
3.	Persaingan	jumlah produsen tempe di wilayah yang sama, strategi pesaing.
4.	Akses pemasaran	saluran distribusi, promosi, lokasi penjualan.
5.	Dukungan pemerintah & lembaga	pelatihan, bantuan modal, regulasi.
6.	Kondisi ekonomi	daya beli masyarakat, inflasi, harga kedelai impor.
7.	Kebijakan & peraturan	keamanan pangan, izin usaha, pajak.
8.	Sosial & budaya	kebiasaan makan masyarakat, citra tempe sebagai makanan sehat.

Sumber: Data Primer (2025)

Tabel 2 menunjukkan hasil identifikasi faktor-faktor eksternal dari Usaha *Home Industry* Tempe Home industry tempe, sebagai berikut:

a. Bahan baku

UD Tempe Rahayu menggunakan **kedelai** sebagai bahan baku utama dalam pembuatan tempe dan tahu. Kedelai yang digunakan umumnya berasal dari pemasok lokal maupun luar daerah, tergantung pada ketersediaan dan harga di pasar. Pemilihan kedelai dilakukan dengan cermat untuk memastikan kualitasnya biji kedelai harus utuh, bersih, tidak berjamur, dan memiliki ukuran seragam agar hasil fermentasi optimal serta menghasilkan tahu dengan tekstur padat. Selain kedelai, bahan penting lainnya adalah ragi tempe (*Rhizopus* sp.) yang berfungsi sebagai starter fermentasi. Ragi dipilih dari pemasok yang terpercaya agar proses fermentasi berlangsung stabil dan menghasilkan aroma serta rasa tempe yang khas. Untuk pembuatan tahu, digunakan tambahan bahan seperti cuka atau asam alami sebagai penggumpal protein kedelai. Pengusaha home industry tempe Rahayu menghadapi tantangan ketidakstabilan harga bahan baku, dan modal. Industri tempe mengalami masalah fluktuasi harga kedelai yang digunakan sebagai bahan baku utamanya, harganya cenderung naik, sedangkan harga jual tempe sukar untuk dinaikkan (Titania dan

Ningrum et al., 2022). Selain bahan baku home industry tempe di Kelurahan Lempeng mengandalkan modal pribadi atau pinjaman keluarga, sehingga sulit untuk meningkatkan kapasitas produksi atau memperbarui teknologi (Sari dan Kurniawan, 2021).

Bahan pendukung lain meliputi daun pisang atau plastik untuk membungkus tempe, serta air bersih untuk proses perendaman, perebusan, dan pencucian. Ketersediaan air bersih menjadi faktor penting dalam menjaga higienitas dan kualitas produk. Pengelolaan bahan baku dilakukan secara harian, menyesuaikan dengan siklus produksi. UD Tempe Rahayu lebih mengandalkan sistem pembelian langsung ke pasar atau pemasok harian untuk menghindari penumpukan stok dan menjaga kesegaran kedelai. Sistem ini membuat bahan baku selalu dalam kondisi prima, meskipun memerlukan manajemen pasokan yang teratur. Konsistensi dalam pemilihan bahan baku berkualitas menjadi salah satu kunci UD Tempe Rahayu dalam mempertahankan cita rasa dan kepercayaan pelanggan selama lebih dari empat dekade.

b. Pasar & Permintaan Konsumen

UD Tempe Rahayu memiliki pasar yang cukup luas, terutama di wilayah Kecamatan Sumbawa dan sekitarnya. Produk tempe dan tahu yang dihasilkan dipasarkan melalui dua jalur utama, yaitu penjualan langsung kepada konsumen rumah tangga di sekitar lokasi usaha dan penjualan melalui pedagang pasar yang kemudian mendistribusikan produk ke berbagai titik penjualan. Konsumen UD Tempe Rahayu berasal dari berbagai kalangan, mulai dari rumah tangga, pedagang gorengan, hingga warung makan dan rumah makan skala kecil. Karakteristik konsumennya cenderung loyal karena telah mengenal cita rasa dan kualitas produk sejak lama. Faktor harga yang terjangkau dan kualitas yang konsisten menjadi daya tarik utama yang membuat permintaan relatif stabil sepanjang tahun. Rata Produksi Perhari 170 kg kedelai atau sama dengan 600 buah tempe perhari dan 5100 kg perbulan atau 1.800 buah tempe yang menghasilkan produk tempe dengan ukuran 10 cm x 30 cm x 3 cm, dan Harga jual tempe Rahayu rata-rata yaitu Rp 5.000/buah, sehingga total pendapatan $600 \times \text{Rp} 5.000 = 3.000.000$ perhari $\times 30$ hari = 90.000.000 perbulan dan akan lebih optimal jika menggunakan peralatan teknologi yang lebih memadai sehingga proses produksi menjadi lebih efisien dan efektif dan hasil produksi yang menjadi lebih meningkat. Permintaan produk tempe dan tahu umumnya meningkat pada periode tertentu, seperti bulan Ramadhan, menjelang hari raya, atau saat musim hajatan. Pada

periode ini, kapasitas produksi ditingkatkan untuk memenuhi kebutuhan pasar yang lebih besar. Di luar periode puncak, permintaan tetap ada karena tempe dan tahu merupakan bahan pangan sehari-hari yang digemari masyarakat. Pasar UD Tempe Rahayu sebagian besar masih bersifat lokal dan tradisional, namun potensi pengembangan ke pasar yang lebih luas terbuka lebar, khususnya dengan tren meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan berbahan nabati yang sehat dan bergizi. Ke depan, strategi pemasaran melalui media sosial atau penjualan ke toko modern bisa menjadi peluang untuk memperluas jangkauan pasar sekaligus meningkatkan volume penjualan.

c. Persaingan

Tempe Rahayu beroperasi di tengah persaingan usaha tempe dan tahu yang cukup ketat di wilayah Sumbawa. Banyaknya produsen tempe skala rumahan di daerah ini membuat pasar menjadi kompetitif, terutama dari segi harga dan ketersediaan produk. Para pesaing umumnya menawarkan produk dengan harga mirip, sehingga konsumen cenderung membandingkan kualitas, rasa, dan ukuran sebelum memutuskan membeli. Tempe Rahayu memiliki keunggulan kompetitif berupa reputasi yang telah terbangun sejak tahun 1980. Cita rasa yang khas, kualitas yang konsisten, serta hubungan baik dengan pelanggan setia menjadi modal penting dalam mempertahankan posisi di pasar. Selain itu, lokasi usaha yang strategis memudahkan distribusi dan akses konsumen. Namun, tantangan persaingan tidak hanya datang dari produsen tempe lokal. Produk substitusi seperti tahu, olahan kedelai lain, bahkan lauk pauk berbahan daging dan sayuran turut mempengaruhi pangsa pasar. Di sisi lain, munculnya produk tempe kemasan modern dari pabrik besar yang masuk ke pasar tradisional juga menjadi ancaman, terutama karena daya simpan yang lebih lama dan kemasan yang lebih menarik. Untuk menghadapi persaingan, Tempe Rahayu menjaga hubungan baik dengan pelanggan, memberikan pelayanan ramah, dan memastikan pasokan produk tetap lancar setiap hari. Selain itu, inovasi kemasan dan variasi produk mulai dilakukan untuk memberikan nilai tambah di mata konsumen, sekaligus membedakan diri dari produsen lain.

d. Akses pemasaran

Tempe Rahayu memasarkan produknya melalui jalur distribusi sederhana namun efektif, yang berfokus pada pasar lokal di Kecamatan Sumbawa dan sekitarnya. Pemasaran dilakukan dengan dua cara utama: penjualan langsung di lokasi produksi

dan distribusi ke pedagang pasar tradisional yang kemudian menjual kembali kepada konsumen akhir. Penjualan langsung umumnya melayani konsumen rumah tangga di sekitar usaha, sementara distribusi pasar dilakukan setiap pagi untuk memastikan tempe dan tahu selalu dalam kondisi segar saat sampai di tangan pembeli. Sistem ini memudahkan konsumen untuk mendapatkan produk tanpa harus datang langsung ke lokasi usaha. Selain pasar tradisional, tempe Rahayu juga memasok produk ke warung makan, pedagang gorengan, dan kantin sekolah. Hubungan yang sudah terjalin lama dengan para pedagang dan pembeli grosir menjadi kekuatan utama yang membantu kelancaran pemasaran. Namun, akses pemasaran tempe Rahayu masih terbatas pada metode konvensional dan wilayah yang relatif sempit. Belum ada pemanfaatan optimal terhadap seperti media sosial atau layanan pesan antar yang berpotensi memperluas jangkauan pasar. Ke depan, strategi pemasaran modern dapat menjadi peluang besar untuk meningkatkan daya saing dan volume penjualan, terutama mengingat tren belanja masyarakat yang semakin bergeser ke arah online.

e. Dukungan pemerintah & lembaga

Pemerintah daerah Kabupaten Sumbawa, melalui dinas terkait seperti Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah (UKM), serta Dinas Perindustrian dan Perdagangan, memberikan berbagai bentuk dukungan bagi pelaku usaha kecil, termasuk UD Tempe Rahayu. Dukungan tersebut umumnya berupa pelatihan manajemen usaha, peningkatan keterampilan produksi, dan pendampingan pengemasan produk agar lebih menarik di pasar. Selain itu, pemerintah juga menyediakan fasilitas bantuan peralatan produksi bagi UMKM melalui program bantuan stimulan. Meskipun UD Tempe Rahayu belum sepenuhnya memanfaatkan seluruh program yang ada, beberapa kali mereka mendapatkan informasi dan undangan untuk mengikuti pelatihan kewirausahaan serta sosialisasi terkait keamanan pangan dan sertifikasi halal.

Dalam aspek pemasaran, pemerintah membantu mempromosikan produk UMKM melalui pameran daerah, bazar, dan event promosi yang diadakan pada momen tertentu, seperti perayaan hari jadi Kabupaten Sumbawa. Upaya ini memberikan kesempatan bagi UD Tempe Rahayu untuk memperluas jaringan konsumen dan mengenalkan produknya ke pasar yang lebih luas. Ke depan, dukungan pemerintah diharapkan tidak hanya dalam bentuk pelatihan dan promosi, tetapi juga pada akses pembiayaan dengan bunga rendah, pengembangan teknologi produksi, serta

pendampingan digital marketing agar UD Tempe Rahayu mampu bersaing di era pasar modern.

f. Kondisi ekonomi

Tempe Rahayu merupakan usaha keluarga yang telah beroperasi sejak tahun 1980 dan mampu bertahan dalam berbagai situasi ekonomi, baik saat harga bahan baku stabil maupun ketika mengalami kenaikan. Sumber pendapatan utama berasal dari penjualan tempe dan tahu yang diproduksi setiap hari, dengan sebagian besar penjualan dilakukan secara grosir kepada pedagang pasar dan sebagian lainnya melalui penjualan langsung ke konsumen sekitar.

Usaha ini tergolong stabil dari segi pendapatan, karena produk tempe dan tahu merupakan kebutuhan pangan sehari-hari masyarakat sehingga permintaannya relatif konsisten. Namun, kondisi ekonomi UD Tempe Rahayu sangat dipengaruhi oleh fluktuasi harga kedelai sebagai bahan baku utama. Kenaikan harga kedelai impor sering kali menekan margin keuntungan, sementara harga jual ke konsumen sulit dinaikkan terlalu tinggi karena persaingan ketat di pasar. Anwar (2021) menjelaskan bahwa konsep pendapatan dalam home industry tidak hanya mencakup keuntungan finansial tetapi juga nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan produksi, seperti peningkatan keterampilan bagi anggota keluarga yang terlibat dalam usaha dan pemanfaatan sumber daya lokal. Modal usaha sebagian besar berasal dari dana pribadi keluarga, sehingga pengelolaan keuangan dilakukan dengan prinsip sederhana memastikan biaya produksi tertutupi dan keuntungan disisihkan untuk kebutuhan keluarga serta perawatan peralatan. Meskipun belum memiliki pencatatan keuangan yang terstruktur secara profesional, pengalaman panjang dan kontrol langsung dari pemilik membantu menjaga kelancaran arus kas usaha.

g. Kebijakan & Peraturan

Sebagai usaha keluarga yang telah berjalan selama lebih dari empat dekade, UD Tempe Rahayu menerapkan kebijakan internal sederhana yang berfokus pada kelancaran produksi, kualitas produk, dan kepuasan pelanggan. Kebijakan utama yang dijalankan meliputi penggunaan bahan baku kedelai berkualitas, menjaga kebersihan proses produksi, serta memastikan produk selalu segar sebelum dipasarkan. Tempe Rahayu mengandalkan kombinasi anggota keluarga dan pekerja harian, dalam hal tenaga kerja. Kebijakan internal terkait tenaga kerja menekankan kedisiplinan waktu, ketelitian dalam proses pembuatan tempe dan tahu, serta kerja sama antaranggota tim.

Meskipun belum terdokumentasi secara formal, aturan-aturan ini dijalankan berdasarkan kesepakatan bersama dan pengalaman yang diwariskan dari generasi sebelumnya.

Tempe Rahayu, dari sisi regulasi eksternal, mengikuti peraturan pemerintah terkait keamanan pangan, standar higienitas, dan ketentuan perdagangan. Pemilik usaha juga berupaya menjaga kelengkapan perizinan seperti Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal, meskipun beberapa dokumen masih dalam proses pembaruan. Kepatuhan terhadap kebijakan internal dan peraturan pemerintah menjadi faktor penting dalam mempertahankan kepercayaan konsumen, menjaga reputasi usaha, serta membuka peluang untuk mengikuti program bantuan atau promosi yang difasilitasi pemerintah maupun pihak swasta.

h. Sosial & Budaya

Tempe Rahayu tidak hanya berperan sebagai pelaku usaha di bidang pangan, tetapi juga memiliki keterkaitan erat dengan kehidupan sosial dan budaya masyarakat setempat. Sebagai usaha yang berdiri sejak tahun 1980, keberadaannya sudah dikenal luas di Kelurahan Lempeh dan sekitarnya, bahkan menjadi bagian dari identitas kuliner lokal Sumbawa Besar. Dari sisi sosial, Tempe Rahayu memberikan kontribusi dalam menyediakan lapangan pekerjaan, terutama bagi anggota keluarga dan warga sekitar yang bekerja sebagai tenaga harian. Hubungan kerja dibangun berdasarkan kepercayaan, gotong royong, dan rasa kekeluargaan, sehingga tercipta suasana kerja yang harmonis. Selain itu, keberadaan usaha ini membantu menggerakkan ekonomi lokal melalui pasokan tempe dan tahu ke pasar tradisional maupun warung makan di sekitar wilayah tersebut.

Dari sisi budaya, tempe dan tahu yang diproduksi Home industry tempe memiliki nilai penting sebagai bagian dari makanan sehari-hari masyarakat. Tempe juga mencerminkan kearifan lokal dalam mengolah bahan pangan nabati yang sehat, bergizi, dan terjangkau. Tradisi menjaga kualitas dan cita rasa yang konsisten diwariskan dari generasi ke generasi, menjadikan produk ini bukan sekadar komoditas, tetapi juga bagian dari warisan kuliner yang patut dilestarikan. Keterikatan tempe Rahayu dengan lingkungan sosial dan budaya membuatnya memiliki peran strategis, tidak hanya sebagai pelaku bisnis, tetapi juga sebagai penjaga tradisi kuliner yang menjadi kebanggaan masyarakat setempat.

KESIMPULAN

Usaha home industry Tempe Rahayu menunjukkan keberlangsungan yang kuat berkat kombinasi faktor internal seperti modal usaha pribadi yang stabil, keterampilan turun-temurun, dan kualitas produk yang konsisten. Sistem produksi tradisional serta pengelolaan berbasis keluarga menjadi kekuatan dalam menjaga efisiensi biaya dan loyalitas pelanggan. Namun, keterbatasan modal dan teknologi menjadi tantangan dalam meningkatkan kapasitas dan daya saing. SDM yang multitugas membantu operasional harian, meskipun jumlahnya terbatas. Manajemen keuangan yang masih sederhana cukup efektif untuk kebutuhan sehari-hari, namun belum memungkinkan evaluasi kinerja secara akurat. Inovasi sederhana dilakukan pada ukuran dan pengemasan produk untuk menjawab kebutuhan pasar. Meskipun teknologi yang digunakan masih manual, usaha ini mampu menjaga cita rasa autentik yang menjadi ciri khas. Adaptasi terhadap perubahan dilakukan perlahan, namun menunjukkan komitmen pengusaha terhadap kelangsungan usaha. Secara keseluruhan, dinamika pertumbuhan usaha ini mencerminkan potensi besar yang perlu ditunjang oleh penguatan manajerial dan akses pendukung eksternal.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. A., & Hasnawati, E. (2021). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Tempe di Ladongi Kabupaten Kolaka Timur. *Gabbah: Jurnal Ekonomi Pertanian*, 2(3), 135–143. <https://doi.org/10.55676/gabbah.v2i3.2869>
- Adib, A., & Yanuarita, H. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Industri Tempe Batur di Desa Jelantik Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah. *JISIP: Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 8(2), 109–115. <https://ejournal.mandalanursa.org/index.php/JISIP/article/view/2646>
- Fauzan, M. (2020). Kajian Home Industry Tempe di Desa Sepande, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo. *Swara Bhumi: Jurnal Geografi dan Pendidikan Geografi*, 5(1), 1–10. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/swara-bhumi/article/view/26787>
- Salamah, N., & Wahyudi, A. (2021). Pengembangan Home Industry Tempe "Keraton" Desa Montorna. *Jurnal Food Technology and Agroindustry (JFTA)*, 10(1), 49–57. <https://www.ejournalwiraraja.com/index.php/JFTA/article/view/961>

-
- Ahnan-Winarno, A. D., Cordeiro, L., Winarno, F. G., Gibbons, J., & Xiao, H. (2021). Tempeh: A semicentennial review on its health benefits, fermentation, safety, processing, sustainability, and affordability. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(2), 1717- 1767.
- Aktiva, S., & Damayanti, R. (2023). Analisis Tren Permintaan Produk Tempe di Indonesia Tahun 2018–2022. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 11(2), 123–134. <https://doi.org/10.12345/journalppmunsa.ac.id/jram>
- Amalia, R., Nurhayati, S., & Fitria, D. (2023). Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Produk Tempe Melalui Inovasi dan Pemasaran Digital. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 15(1), 88–97.
- Ambarwati, R. (2007). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengembangan Industri Rumah Tangga Tempe di Wilayah Perdesaan. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 1(2), 45–56.
- Andayani, N., & Prasetyo, B. (2021). Kendala Akses Pasar Bagi Pelaku Usaha Kecil di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 67–74.
- Azwina, R., Wardani,P., Sitanggang,F & Silalahi, P.R. (2023). Strategi Industri Manufaktur dalam Meningkatkan Percepatan Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia. *Profit: Jurnal Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 2(1), 44–55. <https://doi.org/10.58192/profit.v2i1.442>.
- Babu, P. D., Bhakyaraj, R., and Vidhyalakshmi, R. (2009) 'A low cost nutritious food 'Tempeh'-A review. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 4(1), pp. 22-27
- Bank Indonesia. (2022). Laporan Perekonomian Provinsi Nusa Tenggara Barat: Februari 2025. Kantor Perwakilan Bank Indonesia Provinsi NTB
- Badan Pusat Statistik. (2023). Statistik Ekspor-Impor Provinsi Nusa Tenggara Barat 2022. BPS Provinsi NTB.
- Komala K., Dewanti-HariyadiR., & WulandariN. (2024). Ketersediaan Tempe yang Menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik di Jabodetabek serta Pengetahuan Konsumen untuk Membelinya . *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 11(1), 1-10. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2024.11.1.1>
- Rosadi, A. H. Y. (2023). Ekonomi industri pangan dan kebijakan pendukungnya. *JMBI : Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi*, 10(3), 2015–2029. <https://doi.org/10.35794/jmbi.v10i3.51668>