

## Pengembangan Ekonomi Masyarakat melalui Usaha Tempe Pak Legiman di Desa Sukadami Kecamatan Ranah Batahan

**Maria Wahyuni\***, Ali Ikhwan Umar, Mhd. Osama Nasution, Thoibah, Nur Laili Lubis, Dina Khairani, Saniah Lubis, Nur Mawaddah Nasution

STAIN Mandailing Natal, Mandailing Natal, Indonesia

Corresponding Author: [mariawahyuni1101@gmail.com](mailto:mariawahyuni1101@gmail.com)

**Kata Kunci:**  
*Ekonomi, Usaha, Tempe, Masyarakat*

**Abstract:** This service was carried out to determine the economic development of the community through the Pak Legiman tempeh factory, in Jorong Suka Peace, Ranah Batahan District, West Pasaman Regency. Based on the results of the service, it is known that the development of this tempeh factory was established from the 2010s until now. Pak Legiman's tempeh factory developed because of the use of quality raw materials, the availability of fuel, the availability of technology as well as the perseverance of the father and mother who founded the business. With the availability of steam boiler technology, entrepreneurs began to abandon traditional production processes. This really helps the production process of the Pak Legiman tempeh factory in Nagari Desa Baru Barat because the use of technology can increase the production quantity of the Pak Legiman tempeh factory. With the development of the community's economy through the tempeh factory, it can provide benefits to tempeh entrepreneurs, namely that it can increase the quantity of tempeh production from the increase in quantity, the income of tempeh entrepreneurs will increase.

**Abstrak:** Pengabdian ini dilakukan untuk mengetahui pengembangan ekonomi masyarakat melalui pabrik tempe pak Legiman, di Jorong Suka damai Kecamatan Ranah Batahan kabupaten Pasaman Barat. Berdasarkan hasil pengabdian diketahui bahwa perkembangan pabrik tempe ini berdiri dari tahun 2010-an hingga sekarang. Pabrik tempe pak Legiman berkembang karena adanya penggunaan bahan baku yang berkualitas, ketersediaan bahan bakar, dan ketersediaan teknologi serta ketekunan bapak dan ibu yang mendirikan usaha tersebut. Dengan tersedianya teknologi ketel uap para pengusaha mulai meninggalkan proses produksi secara tradisional. Hal ini sangat membantu proses produksi pabrik tempe pak legiman di nagari desa baru barat karena penggunaan teknologi dapat menambah kuantitas produksi pabrik tempe pak legiman. Dengan adanya pengembangan ekonomi masyarakat melalui pabrik tempe dapat memberikan manfaat pada pengusaha tempe yaitu dapat menambah kuantitas produksi tempe dari bertambahnya kuantitas pendapatan pengusaha tempe akan bertambah.

---

*Cara mensitasi artikel:*

Wahyuni, Maria. et.al. (2025). Pengembangan Ekonomi Masyarakat melalui Usaha Tempe Pak Legiman di Desa Sukadami Kecamatan Ranah Batahan. *Ambacang: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 287-293.

<https://journal-ambacang.willyprint-art.my.id/index.php/ojs>

## Pendahuluan

Pengembangan ekonomi masyarakat menurut para ahli dapat didefinisikan sebagai upaya untuk meningkatkan kesejahteraan dan kualitas hidup masyarakat melalui berbagai strategi dan program. Michael Todaro, mengemukakan bahwa pengembangan ekonomi mencakup pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dan pemerataan pendapatan, sehingga manfaatnya dapat dirasakan oleh seluruh lapisan masyarakat (Putra, 2022; Nurhayati, 2021). Amartya Sen, menekankan pentingnya pendekatan kemampuan (capability approach), di mana pengembangan ekonomi harus memperhatikan kemampuan individu untuk mencapai kehidupan yang layak dan meningkatkan pilihan hidup. Selain itu, Paul Streeten menyatakan bahwa pengembangan ekonomi harus fokus pada penciptaan kesempatan kerja, pendidikan, dan kesehatan, sehingga dapat mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam proses pembangunan. Sedangkan Daron Acemoglu dan James A. Robinson menyebutkan bahwa institusi yang baik adalah kunci pengembangan ekonomi, di mana adanya hak milik yang jelas dan perlindungan terhadap kebebasan individu mendorong inovasi dan investasi (Faried et.al., 2020).

Secara umum, pengembangan ekonomi masyarakat melibatkan aspek peningkatan pendapatan, pemberdayaan, akses pendidikan dan kesehatan, serta pembangunan institusi yang mendukung kesejahteraan masyarakat. Program pengembangan ekonomi masyarakat biasanya dirancang berdasarkan kebutuhan lokal dan potensi sumber daya setempat. Ini melibatkan berbagai aspek, mulai dari pelatihan keterampilan, dukungan pembiayaan, penguatan kelembagaan, hingga akses ke pasar (Dewi & Rahayu, 2024). Dengan pendekatan yang inklusif dan berbasis komunitas, pengembangan ekonomi masyarakat berupaya menciptakan ekosistem ekonomi yang berkeadilan, di mana setiap individu memiliki kesempatan yang sama untuk berkontribusi dan mendapatkan manfaat dari pertumbuhan ekonomi. Pendekatan ini juga berperan penting dalam mengurangi ketimpangan sosial, menciptakan lapangan kerja, serta meningkatkan keberlanjutan lingkungan dan kesejahteraan sosial.

Pabrik kecil termasuk pabrik yang harus dikembangkan untuk meningkatkan kesempatan yang lebih merata, penciptaan keseimbangan peran serta masyarakat dan kepemilikan usahanya yang lebih sehat. Pabrik kecil tempe di nagari desa baru barat berdiri dari tahun 1990-an dan prospek berkembangnya pabrik tempe ini cukup baik, hal ini dibuktikan dengan masih berjalannya pabrik tempe yang berdiri dari tahun 1990-an hingga sekarang (Rifa'i, 2023). Pada dasarnya tempe terdiri dari protein dan air sehingga tinggi kadar proteininya. Tahu terbukti mengandung 65% protein yang dapat dimanfaatkan tubuh serta memiliki daya cerna yang tinggi, yakni sebesar 85%-98%. Tempe mengandung sekitar 80% asam lemak tak jenuh, sehingga tidak mengandung kolesterol. Karena kandungan hidrat arang dan kalorinya rendah, tempe sangat baik menjadi salah satu menu diet rendah kalori. Berdasarkan kandungan gizi pada tempe tersebut menunjukkan bahwa industri tempe mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan di Nagari desa Baru Barat.

Dalam artian lain pabrik kecil adalah pabrik yang bergerak dengan sejumlah tenaga kerja dan modal kecil, menggunakan teknologi sederhana tetapi jumlah keseluruhan tenaga kerja mungkin besar karena merupakan industri rumah tangga. Selanjutnya pabrik kecil tahu merupakan perusahaan perorangan dengan bentuk usaha paling murah, sederhana dalam pengolahannya, serta usaha tersebut dimiliki secara pribadi yang untung ruginya ditanggung pribadi (Hanoatubun, 2020; faried et. al., 2020). Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2002 Industri di Indonesia dapat digolongkan ke dalam beberapa macam kelompok. Industri didasarkan pada banyaknya tenaga kerja dibedakan menjadi 4 golongan yaitu industri besar memiliki jumlah tenaga kerja 100 orang atau lebih, industri sedang memiliki jumlah tenaga kerja antara 20-99 orang, industri kecil memiliki jumlah tenaga kerja antara 5-19 orang dan Industri rumah tangga memiliki jumlah tenaga kerja antara 1-4 orang.

## **Metode Pengabdian**

Lokasi kegiatan perkembangan ekonomi masyarakat melalui pabrik tempe akan dilakukan di Jorong Sukadamai, Nagari Desa baru barat, Kecamatan Ranah batahan. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada pertimbangan berikut:

1. Aksesibilitas: Jorong Sukadamai adalah lokasi yang strategis dan mudah diakses oleh masyarakat setempat.
2. Fasilitas Pendukung: Lokasi ini akan memanfaatkan fasilitas yang ada di masyarakat, yaitu di pabrik tempe pak Legiman.
3. Keterlibatan Masyarakat: Menerapkan perkembangan ekonomi masyarakat di lokasi yang dikenal baik oleh masyarakat setempat akan meningkatkan keterlibatan mereka yang di sekitar untuk ikut membantu meski sebagai tenaga pekerja.

Waktu Kegiatan Menerapkan perkembangan ekonomi masyarakat melalui pabrik tempe pak Legiman di Jorong Sukadamai dilakukan dengan pengelola pabrik tempe tersebut waktunya satu hari bahkan terkadang setengah hari jika pesanan sedikit. Dalam mengumpulkan data, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

### **1. Observasi Informan**

Merupakan cara memperoleh data dengan cara dengan melakukan pengamatan langsung terhadap obyek pengabdian dengan menggunakan seluruh alat indera. Pengamatan dilakukan untuk memperoleh data berdasarkan kenyataan-kenyataan di lapangan dengan melakukan pencatatan hal-hal yang berkaitan dengan pengabdian.

### **2. Wawancara**

Merupakan suatu proses mencari atau memperoleh keterangan untuk tujuan pengabdian dengan cara Tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dan informan, dengan maksud agar mendapatkan data-data, keterangan-keterangan, pandangan maupun pendapat responden agar diperoleh kebenaran yang valid dan relevan.

### 3. Dokumentasi

Metode dokumentasi digunakan untuk memperoleh data sekunder, dengan mengumpulkan dan mempelajari data atau dokumen-dokumen yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Data yang dimaksud berupa kelompok industri, jumlah unit usaha, dan jumlah tenaga kerja industri kecil tempe di desa baru barat jorong Sukadamai.

### 4. Praktek

Metode ini dilakukan agar yang mengobservasi lebih paham dan mengerti apa yang di teliti dan kegiatan praktek ini sangat penting untuk mengetahui seperti apa hasil nya.

## Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan pengabdian mengenai penerapan pengembangan ekonomi masyarakat melalui pabrik tempe di Jorong Sukadamai Desa baru barat, pabrik Pembuatan Tempe Jorong sukadamai ini didirikan pada tahun 2010 oleh pak legiman bersama istrinya, pabrik tempe ini merupakan salah satu pabrik tempe yang ada di jorong Sukadamai Kecamatan Ranah Batahan Kabupaten Pasaman Barat.

Proses pembuatan tempe ini dimulai dari perendaman kacang selama semalam setelah itu di bersihkan kacang untuk masuk tahap perebusan, dan rebusan pertama di asingkan agar air rendaman kedua dibuat dan dicampur pada proses selanjutnya karna kalo rebusan rendaman kacang pertama tidak di gabung kemungkinan proses yang di lakukan akan gagal, terus kacang di masak sampai 3 kali mendidih setelah itu tahap fermentasi, setelah kacang tersebut masak dilakukan pengeluaran dari tempat pemasakan untuk didinginkan untuk mempercepat waktu pendinginan di beri kipas angin sebagian pendingin agar pekerjaan yang di lakukan cepat Sempati kacang yang hitam dibuang dan di beri sejenis ragi untuk memberi jamur-jamur kecil pada kacang saat kacang sudah matang atau siap masak, setelah selesai masuk tahap percetakan.

Yaitu dengan dua model ada yang khusus buat sayuran dan ada yang khusus buat gorengan, kalo yang buat sayuran bapak dan ibu pemilik usaha yang mengerjakan sedangkan yang buat gorengan dikerjakan karyawannya dengan jumlah 7 biji per ikat dengan harga 2 ribuan per ikatnya, untuk yang khusus buat gorengan ini mempermudah pembeli tanpa harus memotong lagi karna sudah diberi posisi masing masing ya, Proses pembuatan tempe memakai kacang kedelai sebanyak satu karung atau dengan jumlah 60 kg perharinya. Kacang kedelai yang digunakan dalam pengolahan pabrik tempe ini berasal dari wilayah setempat itu juga tempe yang dihasilkan memiliki rasa yang luar biasa karena proses pembuatan yang masih menggunakan peralatan yang kuno. Peralatan yang dibutuhkan untuk membuat tahu ini antara lain kipas angin, daun pisang, kertas nasi, gelang karet, kayu bakar, tong besi besar, wajan besar.

Dalam wawancara yang dilakukan penulis pada pengusaha tempe di jorong Sukadamai, kegiatan industri tempe dilakukan setiap hari dan perharinya bisa menghasilkan 700-900 bungkus dalam sekali produksi, sedangkan buat yang sudah langganan di pisah sama yang mau dijual dipasar setiap pagi nya penjualan pak Legiman pada saat dipasar lumayan banyak karna orang orang sudah banyak kenal dan suatu tau rasanya seperti apa karena modal dan tempat produksi yang kurang besar sehingga produksi tempenya sedikit. Pabrik tempe pak Legiman dalam setiap hari memiliki 2 orang pegawai tetap sedangkan beberapa orang lainnya sebagai pegawai yang kalo kerjaan nya tidak ada baru ikut membantu proses produksi dalam proses pembuatan tempe ini orang orang yang ikut bekerja sangat menikmati sembari bercanda gurau dengan sesama agar pekerjaan yang dilakukan agar tidak begitu membosan kan pak Legiman pun bersama istri sangat ramah dan baik disediakan minum, kipas angin, bahkan spiker atau kotak musik disediakan agar dapat menghibur pekerja di kala jika banyaknya pesanan.

Pengolahan tempe dan proses pembungkusan melakukan cara yang masih tradisional agar rasanya khas dan lebih lama untuk bertahan kami yang ikut membantu mulai dari jam 8 pagi awal perebusan sampe jam 11 prosesnya dan tahapan pembukusan setelah kacang yang dimasak mulai dingin pekerjaan nya dilakukan hanya beberapa jam sudah selesai dengan perkiraan waktu selama 3 jam semua sudah selesai. Produksi tempe ini menghasilkan sejumlah besar sampah, termasuk air limbah yang dibuang dan ampas kacang yang digunakan untuk makanan ternak (sapi, kambing, bebek, ikan). Meskipun tempe ini murah dan enak, pak Legiman pun bersama istri sering mengalami kendala. Kendala yang biasa dialami oleh pemilik pabrik yaitu harga kacang kedelai yang naik turun jika harga kacang naik pengusaha tersebut tidak menaikkan harga tempe tersebut jika harga tempe dinaikkan pelanggan akan complain, cuka yang tidak berkualitas dan kayu bakar yang kurang. Modal awal dalam pembuatan tempe tersebut masih dikategorikan modal yang belum besar. Harga pemasaran tempe tersebut ada dua macam ada yang Rp. 1.000 per biji dan ada Rp. 2.000 untuk tujuh belah.

Modal kacang perkakung itu seharga Rp. 1.000.000. Pendapatan kotor penjualan itu sekitar Rp. 2.000.000 perhari. Laba bersihnya yaitu Rp. 500.000 perhari. Pekerja tetap 5 orang dan pekerja tambahan 5 orang Pabrik tempe ini ada yang di pasarkan ada juga yang dipesan oleh pedagang yang datang sendiri ke pabrik tersebut. Sistem gaji di pabrik ini memakai sistem banyaknya ikat yang di hasilkan masing masing perikatan di beri upah semakin banyak dia buat semakin banyak mendapat upah kalau di rata-ratakan gaji tersebut sebesar Rp. 50.000/hari. Pengembangan ekonomi masyarakat melalui pabrik tempe adalah salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di jorong suka damai, Pendirian pabrik tempe membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar, baik sebagai pekerja di pabrik maupun pemasok bahan baku, seperti kedelai. Dengan demikian, pendapatan masyarakat meningkat, yang berdampak positif pada ekonomi lokal. Perlu adanya Perbaikan peralatan produksi dan perbaikan infrastruktur tempat produksi. Dengan perbaikan peralatan yang telah

digunakan pada produksi industri tempe maka akan meningkatkan hasil produksi tempe dan lebih optimal.

Perbaikan peralatan kayu yang sudah mulai rusak diganti dengan yang baru, Selama ini pengusaha tempe kurang sadar akan penggunaan peralatan yang kurang baik dapat juga memberi dampak ketidak higenisan produk tempe yang diproduksi. selain itu perbaikan atau renovasi tempat produksi harus dilakukan oleh pengusaha tempe karena dengan memperbaiki tempat produksi , membersihkan tempat produksi tempe akan memberikan keuntungan pada pengusaha maupun konsumen, karena produk tempe yang dihasilkan bersih dan higenis sehingga konsumen semakin bertambah dan tetap mempercayai produk. Salah satu manfaat pabrik tempe ini buat masyarakat antara lain:

1. Meningkatkan Pendapatan Masyarakat

Pengembangan ekonomi masyarakat melalui pabrik tempe adalah salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di jorong Sukadamai, Pendirian pabrik tempe membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar, baik sebagai pekerja di pabrik maupun pemasok bahan baku, seperti kedelai. Dengan demikian, pendapatan masyarakat meningkat, yang berdampak positif pada ekonomi lokal. Perlu adanya Perbaikan peralatan produksi dan perbaikan infrastruktur tempat produksi. Dengan perbaikan peralatan yang telah digunakan pada produksi industri tahu maka akan meningkatkan hasil produksi tahu dan lebih optimal. Perbaikan peralatan kayu yang sudah mulai rusak diganti dengan yang baru.

2. Dampak Pengembangan Pabrik Tempe terhadap Ekonomi Masyarakat

Pabrik tempe memberikan dampak positif dengan memperkuat perekonomian lokal. Pabrik ini tidak hanya menciptakan lapangan pekerjaan langsung bagi para pekerja di pabrik, tetapi juga memberikan dampak tidak langsung kepada petani lokal (sebagai pemasok kedelai), pengrajin tempe, dan sektor distribusi (pengangkutan dan penjualan produk tahu). Keterlibatan sektor-sektor lain seperti perdagangan, transportasi, dan jasa dalam rantai pasokan tempe menciptakan efek multiplier, di mana keuntungan dari pendirian pabrik tidak hanya dinikmati oleh satu sektor, tetapi oleh banyak sektor terkait lainnya.

## Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengabdian mengenai perkembangan ekonomi masyarakat melalui kegiatan pembuatan tempe di pabrik tempe pak Legiman di Jorong Sukadamai Nagari desa baru barat kecamatan Ranah Batahan kabupaten Pasaman barat, Pengembangan ekonomi masyarakat menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan keterampilan di masyarakat sekitar. Meskipun terdapat beberapa kelemahan, seperti variasi dalam keterampilan peserta dan keterbatasan sumber daya, keunggulan pembuatan tempe, termasuk peningkatan keterampilan yang signifikan dan

keterlibatan masyarakat, memberikan landasan yang kuat untuk melanjutkan dan memperbaiki usaha pembuatan tempe pak Legiman bersama istrinya.

## Referensi

- Dewi, S. & Rahayu, S. E. Strategi Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga Tempe di Desa Sendang Mulya Sari Kabupaten Konawe (Studi Kasus Usaha Tempe Bu Ratmi). *Nian Tana Sikka: Jurnal ilmiah Mahasiswa*, Vol. 2(4).
- Faried, A. I. Sebayang, S. Sembiring, R. (2020). Optimalisasi Usaha Mikro Produksi Tempe Terhadap Kesejahteraan Ekonomi di Desa Sei Mencirim. *Ekonomikawan: Jurnal Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan*, Vol. 20(2).
- Hanoatubun, S. (2020). Dampak Pandemi COVID-19 terhadap Perekonomian Indonesia. *EduPsyCouns: Journal of Education, Psychology and Counseling*, Vol. 2(1).
- Nurhayati, N. (2021). Pemberdayaan dan Pengembangan Industri Kecil Menengah Pabrik Tempe, Tahu, dan Oncom. *Abdi Wiralodra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 3(2).
- Putra, R. S. (2022). Pengembangan Ekonomi Lokal Home Industry Keripik Tempe yang Ramah Lingkungan di Kampung Tematik Keripik Sanan Malang. *Compact: Spatial Development Journal*, Vol. 1(2).
- Rifa'I, M. R. (2023). Peningkatan Ekonomi Keluarga melalui Bisnis Usaha Tempe Wedok Desa Labruk Kidul Kabupaten Lumajang. *Ngarsa: Journal of Dedication Based on Local Wisdom*, Vol. 3(1).