

**PROSES KEWIRAUSAHAAN DI MASYARAKAT
(STUDI PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PRODUKSI KRIPIK SINGKONG
DI KELURAHAN LEDOK KECAMATAN ARGOMULYO KOTA SALATIGA)**

Oleh:

Meilina Okky Ratnaningtyas & Utsman

meilinaokky@gmail.com

utsman@mail.unnes.ac.id

**JURUSAN PENDIDIKAN LUAR SEKOLAH
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendiskripsikan kondisi perekonomian yang terjadi pada masyarakat dan mendiskripsikan Proses Kewirausahaan di Masyarakat. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif. Subjek penelitian meliputi pemilik usaha, tenaga kerjanya, Staf Kelurahan Ledok Kecamatan Argomulyo Kota Salatiga dan ketua RT. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik keabsahan data menggunakan triangulasi sumber dan metode. Prosedur penelitiannya meliputi: persiapan, pelaksanaan, analisis, dan penulisan laporan penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk mengatasi masalah pengangguran diantaranya adalah munculnya usaha-usaha industri rumah tangga, sehingga dapat menampung tenaga kerja. Dengan demikian, maka jiwa, semangat dan unsur-unsur kewirausahaan diharapkan muncul pada diri para pelaku usaha rumah tangga tersebut untuk bisa berwirausaha dengan baik dan dapat berkembang. Kesimpulannya adalah dengan kondisi pendapatan ekonomi warga Ledok Kecamatan Argomulyo Kota Salatiga yang rendah maka muncullah usaha-usaha industri rumah tangga. Namun pelaku usaha ini belum mempunyai keterampilan untuk berusaha, maka dengan jiwa, semangat kewirausahaan pelaku usaha rumah tangga dapat menjalankan maka terjadi proses kewirausahaan.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Masyarakat

**ENTREPRENEURSHIP PROCESS IN COMMUNITY
(STUDY ON CASSAVA PRODUCTION HOUSEHOLD INDUSTRY
IN KELURAHAN LEDOK KECAMATAN ARGOMULYO KOTA SALATIGA)**

ABSTRACT

This study aims to describe the economic conditions that occur in society and describe the process of Entrepreneurship in Society. This study uses qualitative research. Subjects of research include business owners, labor, village staff Ledok Argomulyo District of Salatiga and the RT. Data were collected through observation, interviews, and documentation. Technique authenticity of data using a triangulation of sources and methods. Research procedures include: preparation, execution, analysis, and report writing research. The results showed that to overcome the problem of unemployment among them is the emergence of industry efforts household, so that it can accommodate the workforce. Thus, the soul, the spirit and the elements of entrepreneurship are expected to appear in a domestic business actors are to be properly and entrepreneurship can flourish. The conclusion is that the conditions of economic income residents of the District Ledok Argomulyo Salatiga low then comes the efforts of domestic industry. But these businesses yet have the skills to make an effort, with the soul, the spirit of entrepreneurship household businesses can run the entrepreneurial process occurs.

Keywords: Entrepreneurship, Community

Pendahuluan

Kondisi perekonomian Indonesia khususnya kondisi UKM Indonesia yang cukup memprihatinkan, dengan tingkat usaha aktif kurang dari 10%. Kesejahteraan selalu menjadi tolok ukur perekonomian. Industri rumah tangga merupakan salah satu sektor yang memiliki peran penting dalam pembangunan perekonomian Indonesia. Pengelolaan yang tepat pada sektor ini dapat meningkatkan jumlah ekspor produk lokal, peningkatan jumlah peyerapan tenaga kerja serta dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga warga.

Untuk menghadapi keadaan seperti adanya pengangguran, pemenuhan kebutuhan hidup yang semakin merosot seperti yang terjadi pada masyarakat di Kelurahan Ledok Kecamatan Argomulyo Kota Salatiga, maka diperlukan berbagai upaya diantaranya adalah perlunya dimunculkan kewirausahaan.

Untuk dapat berwirausaha maka diperlukan beberapa keterampilan. Keterampilan adalah kelebihan atau kecakapan yang dimiliki oleh seseorang untuk mampu menggunakan akal, fikiran, ide dan kreatifitasnya dalam mengerjakan atau menyelesaikan sesuatu. sumber lain mengatakan keterampilan yaitu kemampuan seseorang untuk menggunakan akal, fikiran, ide dan kreatifitasnya dalam mengerjakan, mengubah, menyelesaikan ataupun membuat sesuatu menjadi lebih bermakna sehingga menghasilkan sebuah nilai dari hasil pekerjaan tersebut. Keterampilan/kemampuan tersebut pada dasarnya akan lebih baik bila terus diasah dan dilatih untuk menaikkan kemampuan sehingga akan menjadi ahli atau menguasai dari salah satu bidang keterampilan yang ada, dan disinilah letak tugas para guru keterampilan untuk meningkatkan dan mengasah keterampilan siswa di sekolah. Beberapa contoh dari keterampilan itu sendiri antara lain: (1) keterampilan menjahit, (2) keterampilan menulis, (3) keterampilan mengemudi, (4) keterampilan memasak, (5) keterampilan membuat kerajinan, (6) keterampilan menanam tanaman hias. Keterampilan tersebut dapat dilatih sehingga mampu melakukan sesuatu, tanpa adanya latihan dan proses pengasahan akal, fikiran tersebut tidak akan bisa menghasilkan sebuah keterampilan yang khusus atau terampil karena keterampilan bukanlah bakat yang bisa saja didapat tanpa melalui proses belajar yang intensif dan bukanlah merupakan kelebihan yang sudah diberikan semenjak lahir.

Dari Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Salatiga diperoleh data bahwa pada tahun 2014 untuk tanaman padi dengan luas lahan 1.328 ha mampu memproduksi padi sebanyak 7.662 kwintal, Jagung dengan luas lahan 196 ha mampu memproduksi jagung sebanyak 514 kwintal, Ubi

Kayu dengan luas lahan 180 ha mampu memproduksi Ubi Kayu sebanyak 6.474 kwintal, Ubi Jalar dengan luas lahan 1 ha mampu memproduksi Ubi Jalar sebanyak 14 kwintal dan Kacang Tanah dengan luas lahan 3 ha mampu memproduksi Kacang Tanah sebanyak 5 kwintal.

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya. Keripik singkong banyak diproduksi di berbagai kota termasuk di kota Salatiga dengan berbagai macam rasa dan variant Keripik singkong merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari konsumen.

Metode Penelitian

Pendekatan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah kualitatif (Moleong, Lexy J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Penerbit PT Remaja Rosdakarya Offset, Bandung. 2007: 6).

Penelitian di pusat produksi keripik singkong di Kelurahan Ledok Kecamatan Argomulyo Kota Salatiga.

Fokus dalam penelitian ini yaitu kondisi perekonomian yang terjadi pada masyarakat di Kelurahan Ledok Kecamatan Argomulyo Kota Salatiga. Untuk mengetahui bagaimana kewirausahaan dapat mendorong dan memotivasi masyarakat sehingga dapat membuka usaha rumah tangga.

Subjek penelitian ini adalah pemilik usaha rumah tangga aneka makanan berbahan dasar singkong, selain itu juga menggunakan informan pendukung yaitu perangkat Kelurahan Ledok dan perangkat RT/RW Kecamatan Argomulyo Kota Salatiga.

Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik keabsahan data menggunakan triangulasi sumber dan metode (Moleong, Lexy J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Penerbit PT Remaja Rosdakarya Offset, Bandung. 2010: 330). Prosedur penelitiannya meliputi: persiapan, pelaksanaan, analisis, dan penulisan laporan penelitian.

Hasil Penelitian Dan Pembahasan

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana kondisi perekonomian yang terjadi pada masyarakat dan proses kewirausahaan di masyarakat Kelurahan Ledok Kecamatan Argomulyo Kota Salatiga.

Kewirausahaan merupakan jiwa dari seseorang yang diekspresikan melalui sikap dan perilaku yang kreatif dan inovatif untuk melakukan suatu kegiatan. Dengan demikian, perlu ditegaskan bahwa tujuan pembelajaran kewirausahaan sebenarnya tidak hanya diarahkan untuk menghasilkan pebisnis, tetapi mencakup seluruh profesi yang didasari oleh jiwa wirausaha. Proses pembelajaran terjadi ketika pengalaman menyebabkan perubahan yang relatif permanen pada pengetahuan atau perilaku individu (Anita Woolfolk, *Educational Psychology Active Learning Edition*, terj. Helly Prajitno Soetjipto, Sri Mulyantini Soetjipto, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009 halaman 303).

Menurut Direktorat Pembinaan Pendidikan Tenaga Kependidikan dan Ketenagaan Perguruan Tinggi, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan RI “Pembelajaran merupakan jantung dari proses pendidikan dalam suatu institusi pendidikan”. Bahwa proses pembelajaran terjadi melalui interaksi antara peserta didik di suatu pihak dengan pendidik di pihak lainnya (Eman Suherman, *Desain Pembelajaran Kewirausahaan*, Bandung: Alfabeta, 2008, halaman 18).

Proses pembelajaran kewirausahaan minimal mengandung empat unsur sebagai berikut: (1) Pemikiran, yang diisi oleh pengetahuan tentang nilai-nilai, semangat, jiwa, sikap dan perilaku dari pelaku usaha rumah tangga di kelurahan Ledok kecamatan Argomulyo kota Salatiga memiliki pemikiran kewirausahaan. (2) Perasaan, yang diisi oleh penanaman empatisme sosial ekonomi dari pelaku usaha rumah tangga di kelurahan Ledok kecamatan Argomulyo kota Salatiga dapat merasakan sukaduka berwirausaha dan memperoleh pengalaman empiris dari para wirausaha terdahulu. (3) Keterampilan, harus dimiliki oleh pelaku usaha rumah tangga di kelurahan Ledok kecamatan Argomulyo kota Salatiga untuk berwirausaha. (4) Kesehatan fisik, mental dan sosial (Eman Suherman, *Desain Pembelajaran Kewirausahaan*, Bandung: Alfabeta, 2008, halaman 30). Sehubungan dengan hal ini, pelaku usaha rumah tangga di kelurahan Ledok kecamatan Argomulyo kota Salatiga dibekali oleh teknik-teknik antisipasi terhadap berbagai hal yang mungkin timbul dalam berwirausaha baik berupa persoalan, masalah maupun risiko lainnya sebagai wirausaha.

Beberapa usaha rumah tangga yang dijalankan pelaku usaha rumah tangga di kelurahan Ledok kecamatan Argomulyo kota Salatiga adalah: (1) Usaha Kecil di Bidang Kuliner, (2) Usaha Kecil di Bidang Jasa, (3) Usaha Kecil Jual Beli, (4) Usaha Kecil di Bidang Agrobisnis.

Salah satu masalah yang belum bisa diselesaikan oleh pemerintah saat ini adalah pengangguran, semakin banyak angkatan kerja yang tidak mendapat pekerjaan dikarenakan kurangnya fasilitas lapangan kerja. Jumlah pengangguran yang masih relatif tinggi dapat mengindikasikan bahwa pendidikan tinggi tidak lagi bisa menjamin seseorang mendapat pekerjaan. Pengangguran juga dapat menimbulkan masalah sosial lainnya seperti kemiskinan.

Proses Kewirausahaan di masyarakat Kelurahan Ledok Kecamatan Argomulyo Kota Salatiga

Dengan kondisi ekonomi masyarakat kota Salatiga pada umumnya dan kelurahan Ledok pada khususnya pada awal masa reformasi mengakibatkan sebagian besar masyarakat mengalami kesulitan ekonomi. Hal ini dipicu oleh sebagian warga yang kehilangan pekerjaan atau ada sebagian warga yang tidak mendapatkan lapangan kerja. Sehingga akibatnya memunculkan masalah-masalah sosial di masyarakat. Diantaranya yang paling menonjol adalah masalah pengangguran dan tingkat pengangguran menjadi semakin tinggi.

Meskipun demikian masih ada warga masyarakat yang masih mempunyai kemauan dan motivasi untuk berusaha mengatasi masalah ekonomi di keluarganya. Sehingga secara tidak langsung akan berpengaruh untuk mengurangi masalah sosial seperti masalah pengangguran.

Salah satu usaha yang dilakukan adalah dengan menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Dimana kewirausahaan merupakan jiwa dari seseorang yang diekspresikan melalui sikap dan perilaku yang kreatif dan inovatif untuk melakukan suatu kegiatan. Dengan demikian, perlu ditegaskan bahwa tujuan pembelajaran kewirausahaan sebenarnya tidak hanya diarahkan untuk menghasilkan pebisnis, tetapi mencakup seluruh profesi yang didasari oleh jiwa wirausaha.

Proses pembelajaran terjadi ketika pengalaman menyebabkan perubahan yang relatif permanen pada pengetahuan atau perilaku individu. Salah satu usaha rumah tangga di bidang kuliner adalah usaha aneka makanan berbahan dasar singkong.

Singkong bisa mencapai 7 meter tinggi, dengan cabang agak jarang. Akar tunggang dengan sejumlah akar cabang yang kemudian membesar menjadi umbi akar yang dapat dimakan. Ukuran umbi rata-rata bergaris tengah 2–3 cm dan panjang 50–80 cm, tergantung dari klon/kultivar. Bagian dalam umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Umbi singkong tidak tahan simpan meskipun ditempatkan di lemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru

gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat meracuni bagi manusia.

Umbi ketela pohon merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin protein. Sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino metionina.

Peningkatan penanaman singkong sejalan dengan pertumbuhan penduduk Pulau Jawa yang pesat. Ditambah lagi produksi padi tertinggal di belakang pertumbuhan penduduk. Singkong khususnya menjadi sumber pangan tambahan yang disukai, menurut Marwati Djoened Poesponegoro dan Nugroho Notosusanto dalam Sejarah Nasional Indonesia V. Hingga saat ini, singkong telah menjadi salah satu bahan pangan yang utama, tidak saja di Indonesia tetapi juga di dunia. Di Indonesia, singkong merupakan makanan pokok ketiga setelah padi-padian dan jagung.

Keripik atau kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya (Indonesia Tourism. 2013. *Proses Pembuatan Keripik Singkong Renyah dan Empuk*. Artikel diakses dari internet: <http://birdbody.blogspot.co.id/2013/02/proses-pembuatan-keripik-singkong.html>)

Keripik singkong adalah makanan yang terbuat dari singkong yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan minyak goreng. Biasanya rasanya adalah asin dengan aroma bawang yang gurih. Perkembangan sekarang banyak memunculkan variasi rasa keripik singkong, tidak hanya asin gurih tetapi juga asin pedas dan manis pedas atau dikenal sebagai bumbu balado. Makanan ini tersebar hampir merata di seluruh Pulau Jawa (Official, *Cara Membuat Kripik Singkong Renyah*. Artikel diakses dari internet:

<http://www.resepnasional.com/caramembuatkripiksingkongrenyah/>)

Subyek Bapak AS

Dengan modal awal yang sangat kecil sekitar Rp. 100.000,- pada waktu itu bapak AS memulai usahanya. Usaha tersebut didirikan oleh bapak AS sendiri tanpa bantuan dari orang tua atau bisa dikatakan merupakan usaha rintisan sendiri. Tenaga kerja yang membantu usaha tersebut hanya kalangan keluarga sendiri dan belum mempunyai tenaga kerja lain untuk membantu usaha tersebut.

Pada awal usaha ini berdiri sering mengalami jatuh bangun, tetapi karena bapak AS beserta keluarga mempunyai komitmen yang tinggi untuk tetap menjalankan usaha ini, maka perlahan-lahan usahanya mulai menampakkan hasilnya. Pertama kali yang diproduksi dari bahan singkong tersebut adalah makanan getuk.

Saat wawancara tanggal 10 Oktober 2016, bapak AS mengatakan:

“Singkong yang kami gunakan untuk produksi ini adalah singkong yang betul-betul bagus kualitasnya, karena akan berpengaruh pada hasil ceriping yang dihasilkan menjadi sangat bagus hasilnya dari segi rasa, kualitas ceriping tersebut. Hal itu yang membuat ceriping singkong kami banyak diminati pembeli karena rasanya yang enak”

Dengan mulai berkembangnya usaha tersebut, maka mulai muncul ide-ide untuk memproduksi makanan olahan lainnya seperti sampai saat ini juga diproduksi makanan seperti: ceriping singkong, gemblong cothot, klenyem, dll. Dari uraian di atas terlihat bahwa bapak AS memiliki unsur kewirausahaan dalam hal pemikiran yang memiliki semangat, jiwa, sikap dan perilaku sebagai seorang wirausaha.

Dari usaha ini perlahan-lahan mulai dirasakan dampaknya, yaitu pendapatan ekonomi bagi keluarga bapak AS mulai meningkat. Dengan mulai berkembangnya usaha ini, maka mulai dirasakan kebutuhan akan bahan baku yang mulai meningkat dan tambahan tenaga kerja untuk membantu memproduksi makanan yang dihasilkan. Untuk pengadaan bahan baku singkong, sepertinya tidak mengalami kendala karena produksi singkong dari pertanian dan perkebunan rakyat di sekitar tempat tinggal bapak AS sangat berlimpah. Sedangkan untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja mulailah dicari tambahan tenaga kerja karena dengan tenaga kerja yang ada yang hanya dari keluarga sendiri jelas tidak akan bisa memenuhi kebutuhan akan produksi yang diharapkan. Dengan demikian unsur kewirausahaan, yaitu perasaan yang meliputi rasa empati sosial ekonomi tumbuh saat proses ini pada diri bapak AS.

Disamping itu mulai dirasakan akan kebutuhan keterampilan untuk mengembangkan teknik-teknik atau inovasi-inovasi baru untuk mengolah bahan singkong tersebut menjadi makanan yang mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi. Juga teknik marketing untuk pemasaran agar usaha tersebut dapat bersaing untuk memasarkan hasil makanan olahan tersebut.

Lebih lanjut bapak AS mengatakan:

“Kami sangat terbantu dengan adanya pelatihan-pelatihan keterampilan baik pada diri saya maupun pada tenagakerja yang bekerja di usaha kami”

Rasa kebutuhan akan peningkatan keterampilan juga muncul sehingga proses pembelajaran kewirausahaan terlihat pada diri bapak AS.

Dari perkembangan usaha yang dijalankan ternyata mendapatkan respon yang positif dari pihak/dinas terkait seperti dari dinas perindustrian dan perdagangan. Respon positif tersebut diantaranya berupa adanya bantuan berupa pelatihan-pelatihan seperti pelatihan keterampilan marketing, packing, management, kewirausahaan, agrobisnis, dll. Dari pelatihan-pelatihan yang didapat tersebut sangat membantu untuk perkembangan usaha yang dijalankan, meskipun tetap harus mengembangkan keterampilan tersebut untuk disesuaikan dengan bidang usaha yang dijalankan.

Untuk menambah tenaga kerja, bapak AS memberi kesempatan kepada warga di sekitar tempat tinggalnya untuk menjadi tenaga kerja di usahanya. Terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang sehari-harinya hanya berada di rumah saja tanpa ada kegiatan lainnya yang dapat menambah pendapatan bagi rumah tangganya. Dengan dibukanya kesempatan tersebut, maka banyak ibu-ibu rumah tangga yang mau menjadi tenaga kerja di usaha tersebut. Memang yang diutamakan adalah ibu-ibu rumah tangga atau masyarakat di sekitar lingkungan tersebut yang membutuhkan lapangan pekerjaan, mempunyai komitmen tinggi, mau bekerja keras untuk ikut mengembangkan usaha tersebut.

Pada awalnya banyak diantara mereka (ibu-ibu rumah tangga/tenaga kerja baru) tidak banyak memiliki keterampilan untuk mengolah bahan dasar singkong menjadi makanan olahan yang diproduksi. Tetapi perlahan-lahan dengan adanya pelatihan-pelatihan keterampilan yang diadakan di tempat usaha/kerjanya dengan bantuan dari pihak PNF, maka para tenaga kerja baru tersebut mulai terampil bekerja sesuai dengan yang diharapkan. Ditambah lagi dengan ditekankannya sikap jujur, loyalitas dan kerja sama diantara para pekerja tersebut, maka usaha ini menjadi semakin berkembang.

Dengan bertambahnya tenaga kerja, bahan pokok yang berlimpah, dan management yang semakin baik, maka usaha pengolahan makanan dari bahan dasar singkong di tempat kerjanya ini semakin berkembang maju. Yang secara langsung pasti akan mendatangkan pendapatan ekonomi yang semakin tinggi. Perbaikan pendapatan ekonomi ini tidak hanya dirasakan oleh pemilik usaha tetapi juga dirasakan langsung oleh semua pekerja dan yang terlibat di dalam usaha ini. Oleh sebab itu pemilik usaha selalu menanamkan etos kerja yang tinggi pada diri semua pekerja yang ada di usaha tersebut.

Dengan semua yang terjadi seperti di atas, maka omzet dari usaha rumah tangga ini juga semakin besar dan tidak hanya di tempat usaha ini saja produknya dipasarkan, tetapi juga sudah menjangkau di berbagai kota di Indonesia. Memang usaha rumah tangga ini tidak membuka cabang toko pemasaran di tempat lain, tetapi produk-produknya di pasarkan oleh agen-agen di kota-kota lain yang membawa langsung produk dari usaha aneka makanan berbahan dasar singkong ini.

Berdasarkan dari uraian di atas terlihat bahwa proses kewirausahaan menempa juga unsur kesehatan baik fisik, mental dan sosial.

Subyek Bapak NA

Bermodalkan keinginan untuk menciptakan produk makanan dari singkong yang inovatif, maka dengan dana sekitar Rp. 250.000,- pada awalnya bapak NA memulai usaha rumah tangga. Usaha tersebut didirikan oleh bapak NA sendiri tanpa bantuan dari orang tua atau bisa dikatakan merupakan usaha rintisan sendiri. Tenaga kerja yang membantu usaha tersebut hanya kalangan keluarga sendiri dan belum mempunyai tenaga kerja untuk membantu usaha tersebut.

Pada awal usaha ini berdiri sering mengalami pasang surut, tetapi karena bapak NA dengan dukungan keluarga mempunyai motivasi yang tinggi untuk tetap menjalankan usaha ini, maka perlahan-lahan usahanya mulai menampakkan hasilnya. Pertama kali yang diproduksi dari bahan singkong tersebut adalah makanan keripik singkong. Dengan mulai berkembangnya usaha tersebut, maka mulai muncul ide-ide untuk memproduksi makanan olahan lainnya seperti sampai saat ini juga diproduksi makanan seperti : ceriping singkong, gemblong cohot, klenyem, dll. Dari uraian di atas terlihat bahwa bapak NA memiliki unsur kewirausahaan dalam hal pemikiran yang memiliki semangat, jiwa, sikap dan perilaku sebagai seorang wirausaha.

Dari usaha ini perlahan-lahan mulai dirasakan dampaknya, yaitu pendapatan ekonomi bagi keluarga bapak NA mulai meningkat. Dengan mulai berkembangnya usaha ini, maka mulai dirasakan kebutuhan akan bahan baku yang mulai meningkat dan tambahan tenaga kerja untuk membantu memproduksi makanan yang dihasilkan. Untuk pengadaan bahan baku singkong, sepertinya tidak mengalami kendala karena produksi singkong dari pertanian dan perkebunan rakyat di sekitar tempat tinggal bapak NA sangat berlimpah. Sedangkan untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja mulailah dicari tambahan tenaga kerja karena dengan tenaga kerja yang ada yang hanya dari keluarga sendiri jelas tidak akan bisa memenuhi kebutuhan akan produksi yang diharapkan.

Ketika wawancara tanggal 10 Oktober 2016, bapak NA mengatakan:

“Tenaga kerja yang membantu kami awalnya hanya keluarga sendiri tidak bisa memenuhi kebutuhan, sehingga kami menambah tenaga kerja lagi dan juga untuk membantu mereka menambah pendapatan ekonomi keluarga mereka”

Dengan demikian unsur kewirausahaan, yaitu perasaan yang meliputi rasa empati sosial ekonomi tumbuh saat proses ini pada diri bapak NA.

Dengan mulai dirasakan akan kebutuhan keterampilan untuk mengembangkan teknik-teknik atau inovasi-inovasi baru untuk mengolah bahan singkong tersebut menjadi makanan yang inovatif dan mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi. Juga teknik marketing untuk pemasaran agar usaha tersebut dapat bersaing untuk memasarkan hasil makanan olahan tersebut. Rasa kebutuhan akan peningkatan keterampilan juga muncul sehingga proses pembelajaran kewirausahaan terlihat pada diri bapak NA.

Dari perkembangan usaha yang dijalankan ternyata mendapatkan respon yang positif dari pihak/dinas terkait seperti dari dinas perindustrian dan perdagangan. Respon positif tersebut diantaranya berupa adanya bantuan berupa pelatihan-pelatihan seperti pelatihan keterampilan marketing, packing, management, kewirausahaan, agrobisnis, dll. Dari pelatihan-pelatihan yang didapat tersebut sangat membantu untuk perkembangan usaha yang dijalankan, meskipun tetap harus mengembangkan keterampilan tersebut untuk disesuaikan dengan bidang usaha yang dijalankan.

Untuk menambah tenaga kerja, bapak NA memberi kesempatan kepada warga di sekitar tempat tinggalnya untuk menjadi tenaga kerja di usahanya. Terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang sehari-harinya hanya berada di rumah saja tanpa ada kegiatan lainnya yang dapat menambah pendapatan bagi rumah tangganya. Dengan dibukanya kesempatan tersebut, maka banyak ibu-ibu rumah tangga yang mau menjadi tenaga kerja di usaha tersebut. Memang yang diutamakan adalah ibu-ibu rumah tangga atau masyarakat di sekitar lingkungan tersebut yang membutuhkan lapangan pekerjaan, mempunyai komitmen tinggi, mau bekerja keras untuk ikut mengembangkan usaha tersebut.

Pada awalnya banyak diantara mereka (ibu-ibu rumah tangga/tenaga kerja baru) tidak banyak memiliki keterampilan untuk mengolah bahan dasar singkong menjadi makanan olahan yang diproduksi. Tetapi perlahan-lahan dengan adanya pelatihan-pelatihan keterampilan yang diadakan di tempat usaha/kerjanya dengan bantuan dari pihak PNF, maka para tenaga kerja baru tersebut mulai terampil bekerja sesuai

dengan yang diharapkan. Ditambah lagi dengan ditekankannya sikap jujur, loyalitas dan kerja sama diantara para pekerja tersebut, maka usaha ini menjadi semakin berkembang.

Dengan bertambahnya tenaga kerja, bahan pokok yang berlimpah, dan management yang semaik baik, maka usaha pengolahan makanan dari bahan dasar singkong di tempat kerjanya ini semakin berkembang maju. Yang secara langsung pasti akan mendatangkan pendapatan ekonomi yang semakin tinggi. Perbaikan pendapatan ekonomi ini tidak hanya dirasakan oleh pemilik usaha tetapi juga dirasakan langsung oleh semua pekerja dan yang terlibat di dalam usaha ini. Oleh sebab itu pemilik usaha selalu menanamkan etos kerja yang tinggi pada diri semua pekerja yang ada di usaha tersebut. Dari uraian di atas terlihat bahwa proses kewirausahaan menempa juga unsur kesehatan baik fisik, mental dan sosial.

Subyek ibu Rby

Ibu Rby umur 43 Tahun yang berdomisili di Jalan Argotunggal RT 2 RW II Ngaglik kelurahan Ledok Salatiga yang berstatus sebagai ibu rumah tangga.

Ibu Rby yang sehari-harinya sebagai ibu rumah tangga pada awalnya tidak mempunyai kegiatan apapun di rumah, hanya mengerjakan pekerjaan rumah tangga seperti halnya ibu-ibu rumah tangga yang lainnya. Dengan semakin bertambahnya usia anak-anaknya dan secara otomatis membutuhkan tambahan biaya untuk kegiatan di rumah tangga seperti pengadaan konsumsi, kebutuhan sosial, kebutuhan pengadaan perlengkapan rumah tangga, dan terutama kebutuhan biaya untuk sekolah anak-anaknya yang semakin besar. Maka pendapatan yang diperoleh suaminya dirasa tidak mencukupi untuk semua kebutuhan tersebut. Ibu Rby berpikir bagaimana caranya bisa mendapatkan tambahan penghasilan ekonomi sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan rumah tangganya. Sedangkan untuk membuka usaha sendiri di rumah dirasakan tidak akan mampu karena kendala yang utama adalah tidak adanya modal untuk berusaha, baik modal uang maupun keterampilan. Ibu Rby sudah menjalani proses pembelajaran kewirausahaan dengan memiliki pemikiran, semangat, jiwa, sikap dan perilaku sebagai bagian dari dunia usaha.

Berawal dengan dibukanya usaha rumah tangga pengolah makanan dengan bahan dasar singkong yang dikembangkan oleh bapak AS, yaitu usaha pengolahan singkong menjadi makanan bernilai ekonomi tinggi, maka ibu Rby mulai tertarik untuk ikut menjadi tenaga kerjanya. Lebih-lebih untuk menjadi tenaga kerja di tempat tersebut tidak diperlukan syarat-syarat khusus. Meskipun belum mempunyai keterampilan di bidang tersebut, dengan motivasi dan kemauan

yang tinggi maka ibu Rby mulai berusaha dan belajar untuk dapat mengerjakan pekerjaan yang ada di usaha tersebut. Dengan demikian ibu Rby memiliki perasaan empati sosial ekonomi.

Ibu Rby bekerja mulai dari pukul 09.00 pagi sampai dengan pukul 16.00 sore. Dan jika mau ibu Rby dapat bekerja lewat jam kerja tersebut atau yang biasa disebut dengan kerja lembur. Dengan lokasi tempat kerja yang hanya beberapa meter dari rumahnya, maka ibu Rby tidak merasakan hal yang berat dari pekerjaan yang ditekuninya. Kesehatan fisik, mental, dan sosial juga dibutuhkan dalam kewirausahaan.

Diakuinya bahwa ketika pada awal bekerja ibu Rby belum mempunyai keterampilan yang berkaitan dengan pekerjaan di usaha tersebut. Tetapi berkat bantuan rekan-rekannya ibu Rby mulai dapat mengerjakan pekerjaannya. Apalagi ditambah pelatihan-pelatihan keterampilan yang sering diadakan baik oleh pihak perusahaan ataupun oleh pihak-pihak lain seperti dari PNF.

Menurut ibu Rby saat wawancara tanggal 10 Oktober 2016:

“Awalnya saya belum mempunyai keterampilan apa-apa untuk bekerja di usaha ini ... tapi setelah mulai bekerja saya mendapatkan pelatihan-pelatihan untuk bisa mengerjakan pekerjaan di usaha ini”

Pelatihan-pelatihan tersebut meliputi pelatihan membuat olahan makanan dari bahan singkong, pelatihan packing, dll. Pelatihan-pelatihan tersebut sangat bermanfaat bagi ibu Rby karena berkaitan langsung dengan bidang pekerjaan yang ditekuninya di tempat kerjanya. Kebutuhan akan peningkatan keterampilan juga dirasakan oleh ibu Rby.

Dengan bekerja di usaha rumah tangga milik bapak AS, maka ibu Rby bisa mendapatkan penghasilan untuk membantu memenuhi kebutuhan ekonomi rumah tangganya. Terlebih setelah ibu Rby mulai terampil bekerja maka pendapatannya juga mengalami peningkatan. Selain itu ibu Rby juga merasa nyaman dalam bekerja. Dengan demikian ibu Rby sudah dapat membantu memenuhi kebutuhan ekonomi rumah tangganya meskipun belum semua kebutuhan dapat terpenuhi.

Subyek ibu SM

Ibu SM, umur 37 tahun yang berdomisili di jalan Jambu RT 02 RW 2 Desa Bugel Salatiga. Ibu SM adalah ibu rumah tangga yang tidak mempunyai kegiatan apapun di rumah selain hanya mengurus rumah tangganya. Hidup sederhana dengan dua orang anak yang masih duduk di bangku sekolah. Sehingga masih membutuhkan biaya yang cukup besar terutama untuk memenuhi kebutuhan sekolah, kesehatan, dll. Apalagi suami ibu SM hanya bekerja sebagai buruh lepas yang penghasilannya tidak tentu.

Ibu SM yang sehari-harinya sebagai ibu rumah tangga pada sekitar tahun 1998 pernah bekerja sebagai buruh pabrik di Semarang, setelah terjadi krisis ekonomi ibu SM terkena PHK sehingga mulai saat itu hanya mengerjakan pekerjaan rumah tangga seperti halnya ibu-ibu rumah tangga yang lainnya. Dengan semakin bertambahnya usia anaknya dan bertambahnya kebutuhan tambahan biaya untuk kegiatan di rumah tangga seperti pengadaan konsumsi, kebutuhan sosial, kebutuhan pengadaan perlengkapan rumah tangga, dan terutama kebutuhan biaya untuk sekolah anaknya yang semakin besar, maka pendapatan yang diperoleh suaminya dirasa tidak mencukupi untuk semua kebutuhan tersebut. Ibu SM berupaya bagaimana caranya bisa mendapatkan tambahan penghasilan ekonomi sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan rumah tangganya. Jika untuk membuka usaha sendiri di rumah, ibu SM merasa tidak akan mampu karena kendala yang utama adalah tidak adanya modal untuk berusaha, baik modal uang maupun keterampilan. Ibu SM mengalami proses pembelajaran dengan memiliki pemikiran, semangat, jiwa, sikap dan perilaku sebagai bagian dari unsur kewirausahaan.

Setelah mendengar adanya kesempatan bekerja dengan dibukanya usaha yang dikembangkan oleh bapak AS, yaitu usaha pengolahan singkong menjadi makanan bernilai ekonomi tinggi, maka ibu SM mulai tertarik untuk ikut menjadi tenaga kerjanya. Apalagi untuk menjadi tenaga kerja di tempat ini ini tidak diperlukan syarat-syarat khusus. Meskipun belum mempunyai keterampilan di bidang tersebut, dengan motivasi dan kemauan yang tinggi maka ibu SM mulai berusaha dan belajar untuk dapat mengerjakan pekerjaan yang ada di usaha tersebut. Dengan demikian ibu SM memiliki rasa empati sosial ekonomi.

Ibu SM merasa nyaman seperti yang disampaikan dalam wawancara tanggal 10 Oktober 2016:

“Saya berangkat bekerja dari pukul 09.00 pagi sampai dengan pukul 16.00 sore. Kadangkala jika ada waktu luang saya bekerja lewat jam kerja tersebut atau yang biasa disebut dengan kerja lembur. Dengan lokasi tempat kerja yang cukup dekat dari rumahnya dan cukup dengan naik angkutan kota, maka saya tidak merasakan hal yang berat dari pekerjaan yang saya tekuni”.

Proses kewirausahaan akan menempa kesehatan fisik, mental, dan sosial.

Di awal bekerja ibu SM belum mempunyai keterampilan yang berkaitan dengan pekerjaan di usaha tersebut. Tetapi berkat bantuan rekan-rekannya ibu SM mulai dapat mengerjakan pekerjaannya. Apalagi ditambah pelatihan-pelatihan keterampilan yang sering diadakan baik oleh pihak perusahaan ataupun oleh pihak-pihak lain seperti dari PNF. Pelatihan-pelatihan tersebut

meliputi pelatihan membuat olahan makanan dari bahan singkong, pelatihan packing, dll. Pelatihan-pelatihan tersebut sangat bermanfaat bagi ibu SM karena berkaitan langsung dengan bidang pekerjaan yang ditekuninya. Ibu SM tergolong pekerja yang tekun dan bersemangat sehingga pelatihan-pelatihan yang didapatkannya dapat diterimanya dan diterapkan saat bekerja. Unsur kewirausahaan lainnya, yaitu peningkatan keterampilan juga dirasakan oleh ibu SM.

Dari usaha ibu SM maka beliau bisa mendapatkan penghasilan yang cukup untuk membantu memenuhi kebutuhan ekonomi rumah tangganya. Apalagi setelah ibu SM lebih terampil bekerja maka pendapatannya juga mengalami peningkatan. Ibu SM juga merasa lebih nyaman dalam bekerja. Setelah beberapa waktu ibu SM bekerja, maka sudah dapat membantu memenuhi kebutuhan ekonomi rumah tangganya meskipun belum semua kebutuhan dapat terpenuhi.

Subyek ibu SN

Ibu SN, umur 40 tahun warga Desa Sarirejo RT 01 RW 9 Sidorejo Salatiga. Ibu SN adalah ibu rumah tangga yang tidak mempunyai kegiatan di rumah selain hanya mengurus keluarga. Hidup sangat sederhana dengan satu orang anak yang masih duduk di bangku sekolah dasar. Sehingga masih membutuhkan biaya yang cukup besar terutama untuk memenuhi kebutuhan sekolah, kesehatan, dll. Suami ibu SN hanya bekerja sebagai buruh tani yang penghasilannya tidak tentu tergantung pada adanya kegiatan pertanian di desanya.

Ibu SN adalah ibu rumah tangga yang tidak mempunyai kegiatan apapun di rumah, hanya mengerjakan pekerjaan rumah tangga seperti halnya ibu-ibu rumah tangga yang lainnya. Memang ibu SN pernah bekerja sebagai buruh tani di desanya. Tetapi dengan penghasilannya yang kecil dan semakin bertambahnya usia anaknya dan secara otomatis membutuhkan tambahan biaya untuk kegiatan di rumah tangga seperti pengadaan konsumsi, kebutuhan sosial, kebutuhan pengadaan perlengkapan rumah tangga, dan terutama kebutuhan biaya untuk sekolah anaknya yang semakin besar. Maka pendapatan yang diperoleh suaminya dirasa tidak mencukupi untuk semua kebutuhan tersebut. Ibu SN berpikir bagaimana caranya bisa mendapatkan tambahan penghasilan ekonomi sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan rumah tangganya. Pernah ibu SN membuka warung kecil, tetapi tidak bertahan lama karena modalnya yang sangat kurang. Sedangkan untuk membuka warung tersebut dibutuhkan modal yang cukup besar dan juga dibutuhkan keterampilan berusaha yang baik. Ibu SN mengalami proses pembelajaran dengan memiliki pemikiran, semangat, jiwa, sikap dan perilaku sebagai bagian dari unsur kewirausahaan.

Berawal dari ajakan rekannya yang sudah bekerja di tempat usaha yang dikembangkan oleh bapak NA, yaitu usaha pengolahan singkong menjadi makanan bernilai ekonomi tinggi, maka ibu SN mulai tertarik untuk ikut menjadi tenaga kerjanya. Lebih-lebih untuk menjadi tenaga kerja di tempat tersebut tidak diperlukan syarat-syarat khusus. Memang pada awalnya ibu SN belum mempunyai keterampilan di bidang tersebut, dengan motivasi dan kemauan yang tinggi dan ditambah dengan dorongan dari rekan-rekan kerjanya maka ibu SN mulai berusaha dan belajar untuk dapat mengerjakan pekerjaannya.

Ibu SN bekerja mulai pukul 09.00 pagi sampai dengan pukul 16.00 sore. Jika suatu saat ada pekerjaan tambahan dan ibu SN ada waktu maka ibu SN dapat bekerja lewat jam kerja tersebut atau biasa disebut dengan kerja lembur. Lokasi tempat kerja dari rumahnya cukup dekat hanya dengan naik angkutan kota, maka ibu SN merasakan bekerja di tempat tersebut lebih nyaman. Kesehatan fisik, mental, dan sosial yang merupakan unsur dari kewirausahaan terlihat pada diri ibu SN.

Pada awal bekerja ibu SN belum mempunyai keterampilan yang berkaitan dengan pekerjaan di usaha tersebut. Tetapi berkat bantuan rekan-rekannya ibu SN mulai dapat mengerjakan pekerjaannya. Pihak perusahaan ataupun oleh pihak-pihak lain seperti dari PNF juga sering mengadakan pelatihan-pelatihan keterampilan untuk tenaga kerja seperti ibu SN. Pelatihan-pelatihan tersebut meliputi pelatihan membuat olahan makanan dari bahan singkong, pelatihan packing, dll. Pelatihan-pelatihan tersebut sangat bermanfaat bagi ibu SN karena berkaitan langsung dengan bidang pekerjaan yang ditekuninya. Ibu SN berupaya untuk memenuhi salah satu unsur kewirausahaan, yaitu kebutuhan peningkatan keterampilan.

Dengan bekerja maka ibu SN bisa mendapatkan penghasilan untuk membantu memenuhi kebutuhan ekonomi rumah tangganya. Perlahan-lahan ibu SN mulai terampil bekerja sehingga pendapatannya juga mengalami peningkatan.

Ibu SN merasa nyaman bekerja, hal ini dapat diketahui dari hasil wawancara:

“Saya sudah dapat membantu memenuhi kebutuhan ekonomi rumah tangga saya, meskipun belum semua kebutuhan dapat terpenuhi”.

Rasa empati sosial ekonomi pada akhirnya muncul dalam proses pembelajaran kewirausahaan pada diri ibu SN.

Simpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa: Kondisi perekonomian masyarakat yang diakibatkan oleh ketidakstabilan

perekonomian di Indonesia mengakibatkan perubahan tatanan perikehidupan lama dengan tatanan perikehidupan yang baru dan secara hukum menuju kearah perbaikan. Masalah yang mendesak adalah upaya mengatasi kebutuhan pokok (sembako) dengan harga yang terjangkau masyarakat. Kondisi ekonomi yang kian terpuruk ditambah dengan KKN yang merajalela. Dengan kondisi masyarakat Salatiga yang seperti itu maka banyak masyarakat yang mengalami masalah ekonomi di dalam rumah tangganya, sehingga memicu banyaknya pengangguran di lingkungan kota Salatiga.

Proses kewirausahaan di masyarakat Kelurahan Ledok Kecamatan Argomulyo Kota Salatiga, terjadi seiring dengan berkembangnya usaha rumah tangga yang dilakukan oleh beberapa warga. Tidak hanya pada diri pengusahanya saja tetapi juga terjadi pada diri para tenaga kerjanya. Hal ini tergambar pada terpenuhinya unsur-unsur kewirausahaan seperti: (a) Pemikiran, para pengusaha dan tenaga kerjanya memiliki nilai-nilai, semangat, jiwa, sikap dan perilaku kewirausahaan. (b) Perasaan, para pengusaha dan tenaga kerjanya memiliki rasa empatisme sosial ekonomi juga dapat merasakan suka-duka berwirausaha dan memperoleh pengalaman empiris dari para wirausaha terdahulu. (c) Keterampilan, para pengusaha dan tenaga kerjanya memiliki keterampilan untuk berwirausaha. (d) Kesehatan fisik, para pengusaha dan tenaga kerjanya memiliki kesehatan fisik, mental dan sosial serta memiliki teknik-teknik antisipasi terhadap berbagai hal yang timbul dalam berwirausaha baik berupa persoalan, masalah maupun risiko lainnya sebagai wirausaha.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka ada beberapa saran yang perlu disampaikan, yaitu: (1) Akibat ketidakstabilan ekonomi yang berakibat pada kurangnya pendapatan ekonomi masyarakat maka perlu dibangun motivasi masyarakat untuk tetap bertahan dan memunculkan ide-ide untuk membangun usaha yang dapat mengurangi terpuruknya ekonomi masyarakat. (2) Proses kewirausahaan di masyarakat Kelurahan Ledok Kecamatan Argomulyo Kota Salatiga yang terjadi diharapkan terus berkembang. Dan proses kewirausahaan juga diharapkan dikembangkan di lingkup masyarakat umum, sehingga akan memunculkan wirausahawan-wirausahawan baru dengan usaha-usaha yang baru yang akan menyerap cukup banyak tenaga kerja di lingkungannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Moleong, Lexy J. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- Moleong, Lexy J. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Official, *Cara Membuat Kripik Singkong Renyah*. Artikel diakses dari internet: <http://www.resepnasional.com/caramembuatkripiksingkongrenyah/> (diunduh pada tanggal 19 Maret 2016).
- Suherman, Eman. 2008. *Desain Pembelajaran Kewirausahaan*, Bandung: Alfabeta.
- Tourism, Indonesia. 2013. *Proses Pembuatan Keripik Singkong Renyah dan Empuk*. Artikel diakses dari internet: <http://birdbody.blogspot.co.id/2013/02/p-roses-pembuatan-keripik-singkong.html>. (diunduh pada tanggal 14 Maret 2016).
- Woolfolk, Anita. 2009. *Educational Psychology Active Learning Edition*, terj. Helly Prajitno Soetjipto, Sri Mulyantini Soetjipto, Yogyakarta: Pustaka Pelajar.