

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Karakteristik Responden Usaha Pembuatan Tempe

Karakteristik merupakan keadaan secara umum responden usaha pembuatan tempe. Kondisi umum responden meliputi faktor-faktor sosial yang mempengaruhi usaha yang dijalankan perajin tempe, yaitu umur, lama pendidikan, jumlah anggota keluarga, jumlah anggota keluarga yang aktif dalam produksi, dan lama mengusahakan. Karakteristik responden dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini

5.1.1 Umur

Umur responden merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kemampuan kerja dan produktifitas seseorang. Seseorang akan mengalami peningkatan kemampuan kerja seiring dengan meningkatnya umur, dan akan mengalami penurunan kemampuan kerja pada titik umur tertentu. Petani yang usianya masih muda relatif memiliki kemampuan fisik yang lebih kuat dan lebih termotivasi dalam meningkatkan aktivitasnya dibandingkan dengan petani yang usianya lebih tua.

Adapun tingkat umur responden dapat di lihat pada tabel sebagai berikut

Tabel 4 Tingkat Umur Responden pada Usaha Pembuatan Tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar

No	Tingkat (Umur)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	35 - 42	6	17,65
2	43 - 50	13	38,24
3	51 - 60	15	44,11
JUMLAH		34	100,00
Umur Minimum		: 35 tahun	
Umur Maksimum		: 60 tahun	
Umur Rata-rata		: 49 tahun	

Sumber: *Data Lampiran 1, 2023.*

Berdasarkan Tabel 4, bahwa umur responden pada kelompok umur 35-42 tahun berjumlah 6 orang dengan persentase 17,65%, kelompok umur 43- 50 tahun berjumlah 13 orang dengan persentase 38,24% dan kelompok umur 51-60 dengan jumlah 15 orang dengan persentase 44,11%. Rata-rata umur responden pembuat tempe di Kecamatan Makassar Kota Makassar adalah 49 tahun. Dengan umur rata-rata 49 tahun yang tergolong dalam usia produktif, usaha pembuatan tempe dapat terus berjalan sehingga mampu menambah pendapatan sehari-hari dan dapat meningkatkan kesejahteraan hidup.

5.1.2. Jenis Kelamin

Karakteristik yang kedua dari responden dalam penelitian ini dikategorikan berdasarkan jenis kelamin. Sampel dikategorikan menurut jenis kelamin laki laki dan perempuan.

Berikut adalah tabel karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin

Tabel 5. Jenis Kelamin Responden pada Usaha Pembuatan Tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar

No	Jenis Kelamin	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1.	Laki-laki	7	20,59
2.	Perempuan	27	79,41
	Jumlah	34	100,00

Sumber: *Data Lampiran 1, 2023.*

Berdasarkan Tabel 5, dapat dilihat bahwa mayoritas responden adalah perempuan berjumlah 27 orang dengan persentase sebesar 79,41%. Sedangkan responden laki-laki hanya 7 orang atau 20,59% dari total responden. Hal ini menunjukkan bahwa dalam penelitian ini, jumlah responden yang melakukan usaha pembuat tempe pada umumnya perempuan.

5.1.3. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan akan berpengaruh pada penerapan inovasi baru, sikap mental dan perilaku dalam usaha. Tingkat pendidikan responden dapat dilihat pada Tabel 6 adalah sebagai berikut:

Tabel 6. Pendidikan Responden pada Usaha Pembuatan Tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar

No	Jenis Kelamin	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1.	Sekolah Dasar	29	85,29
2.	SMP	1	2,94
3	SMA	4	11,77
	Jumlah	34	100,00

Sumber: *Data Lampiran 1, 2023.*

Berdasarkan Tabel 6, menunjukkan bahwa identitas responden dapat dilihat bahwa responden dengan pendidikan Sekolah Dasar (SD) sebanyak 29 orang atau 85,29%, berpendidikan SMP berjumlah 1 orang atau 2,94%. Berpendidikan SMA berjumlah 4 orang dengan persentase 11,77%.

Lama pendidikan yang ditempuh, rata-rata selama 6 tahun atau setingkat Sekolah Dasar (SD). Rendahnya pendidikan membuat mereka tidak mempunyai keahlian khusus. Hal itu mendorong mereka untuk membuat suatu usaha pembuatan tempe. Selain itu, tempe merupakan salah satu lauk pauk yang banyak digemari masyarakat. Walaupun tingkat pendidikan pengrajin tempe masih rendah, tetapi ilmu mengenai pola berpikir dan cara kerja yang didapat dari pendidikan formal dapat diterapkan dalam menjalankan dan mengembangkan usahanya.

5.1.4 Lama Berusaha Pembuat Tempe

Karakteristik selanjutnya dalam penelitian ini dikategorikan berdasarkan lama menjalankan usaha membuat tempe. Berikut adalah tabel karakteristik responden berdasarkan lama berusah.

Tabel 7. Lama Menjalankan Usaha Pembuatan Tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

No	Lama Berusaha	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1.	10 - 19	25	73,53
2.	20 - 29	4	11,76
3	30 - 40	5	14,71
Jumlah		34	100,00
Maksimum : 40 Tahun			
Minimum : 10 Tahun			
Rata-rata : 16 Tahun			

Sumber: *Data Lampiran 1, 2023*

Berdasarkan Tabel 7, menunjukkan bahwa responden telah cukup berpengalaman dalam berusaha, yaitu rata-rata 16 tahun. Usaha pembuatan tempe sudah dikenal dari zaman dahulu sehingga sebagian besar masyarakat sudah tidak asing lagi dengan cara membuat tempe. Rata-rata lamanya perajin mengusahakan selama 16 tahun. Hal ini bisa dikatakan bahwa para perajin tempe telah merintis usahanya sejak lama

5.2 . Pembuatan Tempe

Sebelum membahas tentang proses pembuatan tempe, maka akan dibahas dahulu tentang proses pengadaan bahan baku pembuatan tempe, yaitu kacang kedelai.

5.2.1. Bahan Baku Pembuatan Tempe

Bahan baku usaha UMK pembuatan tempe yaitu kedelai. Kedelai yang digunakan oleh perajin tempe adalah kedelai putih import. Pengadaan bahan baku, sistem pengadaannya dan cara pembayaran bahan baku, Sebagian besar responden

membeli kedelai dari pedagang pengumpul. Sistem pengadaan bahan baku kedelai, yaitu membeli kedelai untuk sekali produksi karena disesuaikan dengan uang yang mereka miliki. Setelah berjualan tempe atau dikenal dengan istilah “ngecer”.

Cara pembayaran kedelai, 28 orang atau sekitar 82,35% membayar tunai di muka. Sedangkan, 6 orang atau 17,64% membayar kedelai tunai di belakang karena pada awalnya tidak mempunyai cukup modal untuk membeli sehingga harus menghasilkan uang terlebih dahulu dari hasil penjualan tempe.

5.2.2 Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Tempe

Proses pembuatan tempe di Kecamatan Makassar Kota Makassar masih sederhana. Adapun peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut:

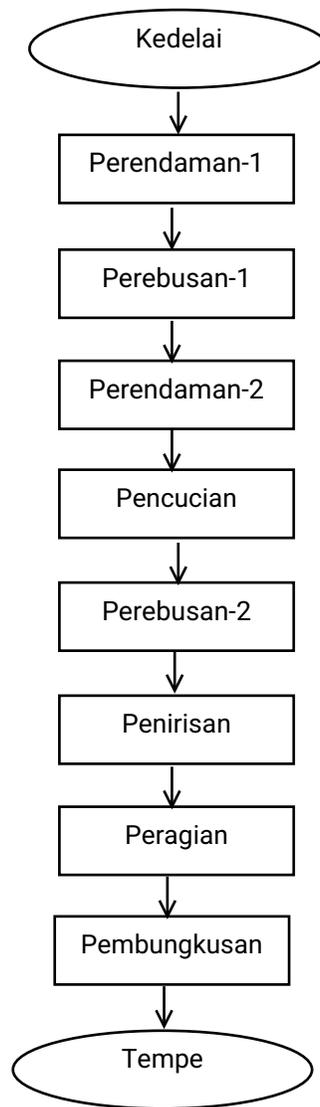
1. Kenceng, alat ini berfungsi sebagai tempat untuk merendam kedelai yang akan dibuat tempe, alat ini seperti wajan
2. Saringan, alat ini berfungsi untuk menyaring kedelai setelah direndam dan akan dikukus.
3. Tungku masak, alat ini berfungsi sebagai tempat perapian yang digunakan untuk merebus dan mengukus kedelai. Alat ini terbuat dari susunan batu bata dengan ditambah semen, pasir dan bahan bangunan lainnya, berbentuk seperti gundukan dengan empat lubang. Satu lubang menghadap ke samping sebagai tempat memasukkan kayu bakar. Tiga lubang menghadap keatas sebagai tempat memasak.
4. Panci, alat ini berfungsi untuk merebus kedelai.

5. Tumbu, alat ini digunakan untuk mencuci kedelai yang sudah direbus serta tempat untuk memecah kedelai. Pemecahan kedelai masih menggunakan cara tradisional yaitu dengan menggunakan kaki kemudian diinjak-injak. Tumbu ini terbuat dari anyaman bambu, seperti besek tetapi dalam ukuran besar.
6. Jembangan atau gubah, alat ini berfungsi untuk merendam kedelai setelah direbus dan dipecah selama satu malam. Jembangan ini terbuat dari tanah liat dan berbentuk seperti gentong. Didalam jembangan ini terdapat sisa-sisa air rendaman kedelai yang dibiarkan tidak dicuci sehingga bisa dipakai sebagai obat agar kedelai yang direndam cepat berlendir.
7. Dandang, berfungsi untuk mengukus kedelai yang sudah direndam selama satu malam. Dandang ini terbuat dari tembaga.
8. Kukusan, berfungsi sebagai tempat meletakkan kedelai sewaktu dikukus. Kukusan ini terbuat dari anyaman bambu dan berbentuk kerucut.
9. Tenggok digunakan untuk mendinginkan kedelai yang telah dikukus dan sebagai tempat peragian.
10. Baskom, berfungsi sebagai tempat kedelai yang sudah diberi ragi dan siap untuk dibungkus
11. Takaran, alat ini berfungsi sebagai pengukur seberapa banyak kedelai yang akan dibungkus.
12. Bagor, alat ini berfungsi sebagai tempat untuk meletakkan tempe yang sudah jadi dan siap dipasarkan.

5.2.3. Proses Produksi

Proses pembuatan tempe di Kecamatan Makassar Kota Makassar sedikit berbeda dengan teori cara pembuatan tempe pada umumnya. Perbedaannya terletak pada proses perebusan kedelai yang dilakukan sebanyak dua kali. Untuk lebih jelasnya, berikut ini adalah langkah-langkah pembuatan tempe di Kecamatan Makassar Kota Makassar:

1. Proses Perendaman Pertama. Kedelai yang akan dibuat tempe direndam dalam kenceng selama 2-3 jam atau sampai kedelai membesar dari ukuran semula.
2. Proses Perebusan Pertama. Kedelai yang sudah direndam, kemudian direbus sampai matang dan kulit kedelai bisa dikupas dengan mudah.
3. Proses Perendaman Kedua. Kedelai yang sudah dipisahkan dengan kulitnya, direndam kedalam jembangan atau gubah selama satu malam dan sampai keluar lendirnya sehingga jika dipegang akan terasa licin
4. Proses Pencucian. Kedelai yang sudah cawar, kemudian dicuci sampai bersih agar tempe tidak membusuk
5. Proses Perebusan Kedua. Setelah dicuci, kedelai dikukus atau direbus kembali selama 3 jam atau sampai kedelainya tanak
6. Proses Penirisan. Setelah kedelai dikukus atau direbus, kemudian ditiriskan dan diratakan di atas tenggok agar cepat dingin.



Gambar 2. Gambar Tahapan Pembuatan Tempe

7. Proses Peragian. Setelah kedelai dingin, kemudian diberi ragi secukupnya kemudian diaduk-aduk dan dibolak-balik agar ragi merata.
8. Proses Pembungkusan. Setelah diberi ragi, kedelai kemudian dibungkus dengan daun. Kedelai yang sudah dibungkus kemudian dibiarkan selama dua hari.
9. Tempe siap dijual.

5.2. Keterampilan Wirausaha

Keterampilan seorang wirausaha menunjukkan kecakapan wirausaha dalam menjalankan aktivitas usahanya. Variabel keterampilan wirausaha, terdiri dari beberapa sub variable, yaitu keterampilan berusaha, keterampilan berkomunikasi, keterampilan menganalisis situasi, keterampilan mengambil keputusan dan keterampilan mengatur waktu

5.2.1. Keterampilan Berusaha

Keterampilan berusaha adalah keterampilan wirausaha dalam melakukan aktivitas yang berkaitan dengan bidang usahanya, yaitu kegiatan pembuatan tempe. Jawaban responden tentang keterampilan berusaha pada tabel 8.

Tabel 8. Keterampilan Wirausaha Pembuat Tempe Berdasarkan Indikator Keterampilan Berusaha di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

No	Alternatif	Skor	Responden (orang)	Total Skor
1.	Tidak Terampil (TT)	1	0	0
2.	Kurang Terampil (KT)	2	10	20
3	Terampil (T)	3	24	72
Jumlah			34	92
Rata-rata				2,71
Kategori				Terampil

Sumber: *Data Lampiran 5*

Berdasarkan Tabel 8, menunjukkan bahwa keterampilan berusaha responden pembuat tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar memperoleh total skor 92, dengan nilai rata-rata 2,71 termasuk kategori “terampil”. Artinya responden pembuat tempe telah terampil membuat tempe. Rata-rata pengalaman berusaha tempe adalah cukup berpengalaman dalam berusaha, yaitu rata-rata 16 tahun.

5.2.2. Keterampilan Berkomunikasi

Keterampilan berkomunikasi yaitu kemampuan responden pembuat tempe dalam berinteraksi dengan orang lain, misalnya kepada karyawan, mitra kerja, dan sebagainya. Jawaban responden tentang keterampilan berkomunikasi pada tabel 9.

Tabel 9. Keterampilan Wirausaha Pembuat Tempe Berdasarkan Indikator Keterampilan Berkomunikasi di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

No	Alternatif	Skor	Responden (orang)	Total Skor
1.	Tidak Terampil (TT)	1	3	3
2.	Kurang Terampil (KT)	2	22	44
3	Terampil (T)	3	9	27
Jumlah			34	74
Rata-rata				2,18
Kategori				Kurang Terampil

Sumber: *Data Lampiran 5*

Berdasarkan Tabel 9, menunjukkan bahwa keterampilan berkomunikasi responden pembuat tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar memperoleh total skor 74, dengan nilai rata-rata 2,18 termasuk kategori “kurang terampil”. Artinya responden pembuat tempe kurang terampil berinteraksi dengan orang lain. Pendidikan yang rendah mempengaruhi kemampuan responden dalam berkomunikasi dengan karyawan maupun mitra usaha,

5.2.3. Keterampilan Menganalisis Situasi

Keterampilan menganalisis situasi adalah keterampilan wirausaha dalam melakukan analisis dan memberikan solusi tindakan terhadap permasalahan yang terjadi dalam usaha pembuatan tempe. Jawaban responden tentang keterampilan menganalisis situasi pada Tabel 10.

Tabel 10. Keterampilan Wirausaha Pembuat Tempe Berdasarkan Indikator Keterampilan Menganalisis Situasi di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

No	Alternatif	Skor	Responden (orang)	Total Skor
1.	Tidak Terampil (TT)	1	19	19
2.	Kurang Terampil (KT)	2	15	30
3	Terampil (T)	3	0	0
	Jumlah		34	49
	Rata-rata			1,44
	Kategori			Tidak Terampil

Sumber: *Data Lampiran 5*

Berdasarkan Tabel 10, menunjukkan bahwa keterampilan menganalisis situasi responden pembuat tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar memperoleh total skor 49, dengan nilai rata-rata 1,44 termasuk kategori “tidak terampil”. Artinya responden pembuat tempe tidak terampil dalam menemukan permasalahan, memecahkan masalah serta memberikan solusi tindakan terhadap permasalahan dalam membuat tempe.

Usaha yang dijalankan sudah turun-temurun dan sudah menjadi kebiasaan sehingga mereka bekerja monoton dan tidak ada keinginan berinovasi’

5.2.4. Keterampilan Mengambil Keputusan

Keterampilan mengambil keputusan adalah keterampilan wirausaha dalam melakukan keterampilan merumuskan masalah dan menentukan cara bertindak yang tepat dalam menyelesaikan masalah dalam mengembangkan usaha pembuatan tempe.

Jawaban responden tentang keterampilan mengambil keputusan pada Tabel 11.

Tabel 11. Keterampilan Wirausaha Pembuat Tempe Berdasarkan Indikator Keterampilan Mengambil Keputusan di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

No	Alternatif	Skor	Responden (orang)	Total Skor
1.	Tidak Terampil (TT)	1	23	23
2.	Kurang Terampil (KT)	2	9	18
3	Terampil (T)	3	2	6
	Jumlah		34	47
	Rata-rata			1,38
	Kategori			Tidak Terampil

Sumber: *Data Lampiran 5*

Berdasarkan Tabel 11, menunjukkan bahwa keterampilan mengambil keputusan oleh responden pembuat tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar memperoleh total skor 47, dengan nilai rata-rata 1,38 termasuk kategori “tidak terampil”. Artinya responden pembuat tempe tidak terampil dalam memutuskan terhadap penyelesaian suatu masalah. Jika ditemukan permasalahan, maka permasalahan tersebut berlangsung dalam jangka lama tanpa ada penyelesaian dan terjadi berulang kali. Misalnya kesulitan memperoleh bahan baku kedelai, responden tidak ada tindakan dan mencari solusi, hanya pasrah menerima keadaan.

5.2.5. Keterampilan Mengatur Waktu

Keterampilan mengatur waktu adalah keterampilan wirausaha dalam menggunakan dan memanfaatkan waktu dalam menjalankan usaha pembuatan tempe. Jawaban responden tentang keterampilan mengambil keputusan pada Tabel 12.

Tabel 12. Keterampilan Wirausaha Pembuat Tempe Berdasarkan Indikator Keterampilan Mengatur Waktu di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

No	Alternatif	Skor	Responden (orang)	Total Skor
1.	Tidak Terampil (TT)	1	15	15
2.	Kurang Terampil (KT)	2	8	16
3	Terampil (T)	3	11	33
	Jumlah		34	64
	Rata-rata			1,88
	Kategori			Kurang Terampil

Sumber: *Data Lampiran 5*

Berdasarkan Tabel 12, menunjukkan bahwa keterampilan mengatur waktu oleh responden pembuat tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar memperoleh total skor 64, dengan nilai rata-rata 1,88 termasuk kategori “kurang terampil”. Artinya responden pembuat tempe kurang terampil dalam mengatur dan memanfaatkan waktu seefisien mungkin dalam bekerja. Belum bisa memisahkan dengan jelas antara pekerjaan membuat tempe dengan pekerjaan/aktivitas dalam rumah tangga, sehingga terkadang terjadi keterlambatan dalam proses produksi yang mempengaruhi omset penjualan.

Berikut ini tabel menampilkan rekapitulasi keterampilan wirausaha dalam aktivitas menjalankan usaha pembuatan tempe.

Tabel 13. Rekapitulasi Keterampilan Wirausaha Pembuatan Tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

No	Keterampilan Wirausaha	Total Skor	Rata2 Skor	Kategori
1.	Keterampilan Berusaha	92	2,71	Terampil
2.	Keterampilan Berkomunikasi	74	2,18	Kurang Terampil
3.	Keterampilan Menganalisis Situasi	49	1,44	Tidak Terampil
4.	Keterampilan Mengambil Keputusan	47	1,38	Tidak Terampil
5.	Keterampilan Mengatur Waktu	64	1,88	Kurang Terampil
Jumlah		326	1,92	Kurang Terampil

Sumber: *Data Lampiran 5, 2023*

Berdasarkan Tabel 13 bahwa skor tertinggi berada pada keterampilan berusaha. Total nilai keterampilan berwirausaha memperoleh total skor 326 dan termasuk kategori kurang terampil, sehingga dapat disimpulkan bahwa keterampilan wirausaha mikro pembuat tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar termasuk kategori “Kurang Terampil”

5.4 Produksi dan Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe

5.4.1. Produksi Tempe

Berikut adalah data produksi tempe yang dihasilkan oleh responden usaha mikro pembuatan tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

Tabel 14. Produksi Tempe pada Usaha Mikro Pembuatan Tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

No	Produksi Tempe (Kg/bulan)	Responden (orang)	Total Skor
1.	180 - 419	17	50,00
2.	420 - 659	16	47,05
3	660 - 900	1	2,05
Jumlah		34	100,00
Minimum : 180 kg/bulan			
Maksimum : 900 kg/bulan			
Rata-rata : 411 kg/bulan			

Berdasarkan Tabel 14, bahwa responden memproduksi tempe berada pada interval 180 – 419 kg per bulan, yaitu sebanyak 17 respon atau 50%. Rata-rata produksi tempe yang dihasilkan usaha mikro pembuatan tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar sebanyak 411 kg selama satu bulan.

Usaha mikro pembuatan tempe menjual produk tempunya bukan dalam satuan berat kilogram, tetapi dalam satuan bungkus. Setiap satu kilogram produksi tempe menghasilkan 10 bungkus tempe yang dijual pada kisaran harga Rp 2.550 – Rp 2.750 setiap bungkus.

Berikut ini ditampilkan produksi tempe dalam satuan bungkus.

Tabel 15. Produksi Tempe pada Usaha Mikro Pembuatan Tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

No	Produksi Tempe (Bungkus/bulan)	Responden (orang)	Total Skor
1.	2.700 – 6.299	17	50,00
2.	6.300 – 9.899	16	47,05
3	9.900 – 13.500	1	2,05
Jumlah		34	100,00
Minimum : 2.700 bungkus/bulan			
Maksimum :13.500 bungkus/bulan			
Rata-rata : 6.168 bungkus/bulan			

Sumber: *Data Lampiran 3, 2023*

Berdasarkan Tabel 15, bahwa responden memproduksi tempe berada pada interval 2.700 – 6.299 bungkus per bulan, yaitu sebanyak 17 respon atau 50%. Rata-rata produksi tempe yang dihasilkan usaha mikro pembuatan tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar sebanyak 6.168 selama satu bulan.

5.4.1. Pendapatan Usaha Mikro Pembuatan Tempe

Pendapatan adalah selisih antara jumlah penerimaan atau omset penjualan setelah dikurangi dengan biaya produksi. Usaha mikro pembuatan tempe memperoleh omset penjualan rata-rata Rp 16.297.279 setiap bulan dengan mengeluarkan biaya produksi rata-rata Rp 9.778.368. Berikut adalah data pendapatan yang dihasilkan oleh responden usaha mikro pembuatan tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

Tabel 16. Pendapatan yang Diperoleh Responden pada Usaha Mikro Pembuatan Tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

No	Pendapatan (Rp/bulan)	Responden (orang)	Total Skor
1.	4.121.000 – 10.232.999	23	67,65
2.	10.233.000 – 16.253.999	10	29,41
3	16.254.000 – 22.275.000	1	2,94
Jumlah		34	100,00
Minimum : Rp 4.121.000/bulan			
Maksimum : Rp 22.275.000/bulan			
Rata-rata : Rp 9.778.368/bulan			

Sumber: *Data Lampiran 3, 2023*

Berdasarkan Tabel 16, bahwa responden memperoleh pendapatan dari usaha pembuatan tempe terbanyak berada pada interval Rp 4.121.000 – Rp 10.232.999 selama satu bulan, yaitu sebanyak 23 responden atau 67,65%. Rata-rata pendapatan yang diperoleh responden pada usaha mikro pembuatan tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar sebesar Rp 9.778.368 selama satu bulan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha mikro pembuatan tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar menguntungkan. Dengan demikian, hipotesis pertama diterima.

5.4. Keberhasilan Usaha Mikro Pembuatan Tempe

Keberhasilan usaha mikro adalah tingkat kemajuan yang dicapai usaha pembuatan tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar. Kriteria keberhasilan usaha diukur berdasarkan jawaban responden tentang perbandingan pendapatan usaha yang dicapai saat penelitian dengan pendapatan pada tahun lalu. Adapun respon pemilik usaha tentang keberhasilan usaha dinilai berdasarkan tiga kategori, yaitu berhasil, kurang berhasil dan tidak berhasil. Berikut adalah data keberhasilan usaha mikro pembuatan tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar.

Tabel 17. Keberhasilan Usaha Pembuatan Tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar Berdasarkan Perubahan Pendapatan Usaha.

No	Respon Tentang Perubahan Pendapatan	Skor	Responden (orang)	Total Skor
1.	Menurun	1	11	11
2.	Tetap	2	6	12
3	Meningkat	3	17	51
	Jumlah		34	74
	Rata-rata			2,18
	Kategori			Kurang Berhasil

Sumber: *Data Lampiran 5*

Berdasarkan Tabel 17, menunjukkan bahwa keberhasilan usaha mikro pembuatan tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar memperoleh total skor 74, dengan nilai rata-rata 2,18 termasuk kategori “pendapatan tetap”. Artinya responden pembuat tempe rata-rata tidak mengalami peningkatan pendapatan dibandingkan pendapatan yang diperoleh tahun lalu. Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha mikro pembuatan tempe di Kecamatan Makassar, Kota Makassar termasuk kategori kurang berhasil. Dengan demikian, hipotesis kedua ditolak.