

Rezeki Pengusaha Tempe dari Dapur MBG: Produksi Naik 100%, Kini Bisa Beli Mesin dan Rekrut Tetangga

Aa Ruslan Sutisna - SUKABUMI.WARTAWAN.ORG

Mar 15, 2026 - 04:36



Rezeki Pengusaha Tempe dari Dapur MBG: Produksi Naik 100%, Kini Bisa Beli Mesin dan Rekrut Tetangga

14 Maret 2026 – Aroma khas kedelai rebus sudah mulai tercium sejak pagi di sebuah rumah produksi tempe sederhana di Desa Jatimalang, Kecamatan Tawang Sari, Kabupaten Sukoharjo. Kesibukan sudah terlihat bahkan saat kabut masih menyelimuti.

Di tempat inilah Ozy (30) bersama istrinya menjalankan usaha tempe yang kini semakin sibuk sejak hadirnya program Makan Bergizi Gratis (MBG).

Usaha tempe itu tidak langsung besar seperti sekarang. Ozy bercerita bahwa ia memulainya dari pengalaman bekerja pada orang lain, belajar dari proses produksi hingga pemasaran.

Setelah merasa cukup mengerti, ia memberanikan diri membuka usaha sendiri bersama sang istri.

“Awalnya cari-cari pengalaman kerja di orang, terus ada modal ya mulai di sini sama istri. Alhamdulillah bisa maju, bisa mengembangkan usaha tempe di sini,” kata Ozy, ditulis Sabtu (14/3).

Sebelum permintaan meningkat, produksi tempennya sekitar satu kuintal per hari.

Tempe-tempe tersebut ia pasarkan ke Pasar Tawangsari serta ditawarkan kepada pedagang sayur keliling dan warung-warung makanan di sekitar wilayahnya.

Namun dalam beberapa bulan terakhir, aktivitas di dapur produksinya terasa jauh lebih ramai. Perubahan itu datang sejak usahanya mulai menyuplai tempe untuk beberapa dapur program MBG di wilayah Sukoharjo.

“Alhamdulillah ada program MBG ini bisa dapat menyuplai sekitar enam dapur,” ujarnya.

Ozy menyebutkan setiap dapur biasanya memesan sekitar 250 hingga 300 potong tempe dalam sekali pengiriman.

Pemesanan dilakukan dua kali dalam seminggu, dengan jadwal pengiriman yang berbeda-beda di setiap dapur.

Permintaan tambahan tersebut membuat produksi tempe Ozy meningkat pesat, bahkan naik hingga dua kali lipat.

“Semenjak ada MBG itu sekarang produksi sekitar dua kuintal per hari, naik 100 persen,” katanya.

Lonjakan produksi itu membawa perubahan nyata bagi usaha kecil yang ia bangun dari nol. Dengan pendapatan yang meningkat, Ozy mulai memperbaiki fasilitas produksi dan menambah peralatan.

Ia bahkan berhasil membeli mesin untuk membantu proses produksi.

“Alhamdulillah dari program MBG ini bisa beli mesin untuk pencucian dan penggilingan. Alhamdulillah juga bisa menambah karyawan,” imbuhnya.

Mesin tersebut membuat proses produksi menjadi lebih cepat dan efisien. Selain itu, Ozy juga mulai merekrut beberapa warga sekitar untuk membantu produksi tempe setiap hari.

Bagi Ozy, perkembangan usahanya bukan hanya soal peningkatan penjualan, tetapi juga kesempatan berbagi manfaat dengan lingkungan sekitar.

“Bisa mempekerjakan tetangga-tetangga sekitar rumah, jadi karyawan,” katanya.

Ia berharap program MBG dapat terus berjalan sehingga tidak hanya membantu kebutuhan gizi anak-anak sekolah, tetapi juga memberi dampak positif bagi pelaku usaha kecil di daerah.

“Harapan buat program MBG semoga selalu berjalan lancar, bermanfaat buat anak-anak sekolah dan para UMKM di sekitarnya,” jelasnya.

Jika suatu hari bertemu Presiden Prabowo Subianto, Ozy ingin menyampaikan rasa terima kasihnya secara langsung.

Ia juga mendoakan agar Presiden selalu sehat dan terus membawa Indonesia ke arah yang lebih baik.

“Terima kasih Pak Prabowo, semenjak ada MBG usaha saya jadi berkembang dan maju. Bisa renovasi tempat produksi tempe, menambah alat-alat produksi. Semoga Pak Prabowo sehat selalu, semakin sukses, bisa mengayomi masyarakat dan membuat Indonesia lebih maju,” tutup Ozy.