

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tempe merupakan makanan berbahan baku kedelai yang mengalami proses fermentasi dan sering dikonsumsi dari berbagai kalangan masyarakat sebagai makanan pendamping nasi. Berbagai kalangan masyarakat di Indonesia sangat menyukai tempe sebagai makanan pendamping nasi, karena tempe merupakan makanan yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi serta harga yang relatif terjangkau oleh daya beli berbagai lapisan masyarakat. Oleh karena itu, tempe sangat baik untuk diberikan kepada segala Kelompok umur (dari bayi hingga lansia), sehingga bisa disebut sebagai makanan semua umur.

Tempe termasuk makanan yang memiliki sumber protein tertinggi dari berbagai produk olahan kedelai lainnya seperti tahu, susu kedelai, kecap dan tauco. Tempe tidak hanya memiliki sumber protein tertinggi, tetapi juga memiliki zat gizi yang penting untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Kandungan zat gizi yang terkandung dalam 100 gram tempe antara lain 20,8 g protein, 8,8 g lemak, 12,7 g karbohidrat, 55,3 g air, 1,6 g abu, 201 kal energi, 155 mg kalsium, 326 mg fosfor, dan 4 mg zat besi (Badan Standarisasi Nasional, 2012).

Meningkatnya jumlah penduduk di Indonesia mengakibatkan tingginya kebutuhan dalam mengonsumsi tempe, sehingga kebutuhan kedelai dalam negeri semakin meningkat. Produksi kedelai pada tahun 2016 yang dihasilkan sebesar 887,75 ton tidak dapat memenuhi kebutuhan akan kedelai.

Rendahnya produksi kedelai dalam negeri mengakibatkan terjadinya impor kedelai di Indonesia. Rendahnya produksi kedelai dalam negeri disebabkan oleh lahan penanaman kedelai banyak mengalami transformasi alih fungsi dan harus bersaing dengan tanaman pokok lain seperti padi dan jagung. Varietas kedelai kuning merupakan bahan baku utama industri produk olahan seperti tempe yang kurang optimal pertumbuhannya di Indonesia karena iklim yang kurang sesuai. Hal ini juga menjadi penyebab rendahnya produksi kedelai dalam negeri (Kementrian Pertanian, 2016).

Agroindustri tempe merupakan kegiatan pengolahan kedelai dengan berbagai proses produksi, sehingga dapat menghasilkan produk berupa tempe. Agroindustri tempe dalam menjalankan usahanya harus mengetahui apakah usaha yang dijalankan memperoleh keuntungan atau tidak. Pengrajin tempe atau agroindustri tempe harus dapat menguntungkan, agar agroindustri tersebut dapat berkembang dengan baik.

Pengrajin tempe harus mengetahui besaran biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, seperti biaya total produksi. Biaya total berasal dari biaya tetap dan biaya variabel yang ada di dalam kegiatan pengolahan tempe.

Perhitungan biaya ini sangat penting sebagai acuan dalam menetapkan harga tempe yang dijual, agar harga tidak lebih rendah dari biaya produksi yang dikeluarkan. Penetapan harga tempe yang dijual dapat berpengaruh terhadap penerimaan dan pendapatan yang didapatkan oleh pengrajin tempe. Agroindustri memiliki peran penting dalam menciptakan nilai tambah.

Menurut Sudiyono (2004), nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditas mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Agroindustri tempe merupakan salah satu sektor industri pengolahan yang memiliki peluang dan nilai ekonomis untuk dikembangkan karena agroindustri ini merupakan salah satu sektor penting dalam pertumbuhan ekonomi.

Nilai tambah dapat berpengaruh terhadap perekonomian di daerah tersebut. Tempe yang dihasilkan menciptakan nilai tambah yang akan berpengaruh terhadap pendapatan yang didapat agroindustri atau pengrajin tempe di daerah tersebut. Keberlanjutan usaha dapat dilihat dari bagaimana para pengrajin menjalankan usahanya, seperti besarnya biaya pokok yang dikeluarkan, besarnya pendapatan dan nilai tambah yang diperoleh pengrajin tempe.

Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan analisis usaha yang terdiri dari pendapatan dan biaya pokok, analisis nilai tambah untuk mengetahui apakah agroindustri tempe yang dijalankan memberikan keuntungan dan dapat menyerap tenaga kerja atau tidak.

Terdapat beberapa agroindustri tempe di Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi yaitu dapat di lihat pada tabel 1.2 sebagai berikut:

Tabel 1.1 Agroindustri Tempe di Kecamatan Genteng

	<b>Nama Agroindustri</b>	<b>Nama Pemilik</b>	<b>Desa</b>
1	Industri Tempe sulamina	P. Sulamina	Genteng Kulon
2	Industri Tempe Abdilah	P. Abdilah	Genteng Wetan
3	Industri Tempe Ali	P. Ali	Genteng Wetan
4	Industri Tempe Nizar	P. Nizar	Genteng Wetan
5	Industri Tempe Saifudin	P Saifudin	Genteng Wetan
6	Industri Tempe Shomad	P Shomad	Genteng Wetan
7	Industri Tempe Eko	P Eko	Genteng Wetan
8	Industri Tempe ipin	P.Ipin	Genteng Wetan
9	Industri Tempe Safik	P. Safik	Genteng Wetan
10	Industri Tempe Shomad	P. Shomad	Genteng Wetan

Sumber: Dinas Perdagangan Kabupaten Banyuwangi Tahun ( 2019).

Agroindustri yang berada di Kecamatan Genteng sebagian besar adalah agroindustri tempe. Agroindustri tempe umumnya masih memproduksi tempe dalam skala industri rumah tangga dengan proses pengolahan produksi yang masih sederhana. Kapasitas produksi yang dihasilkan beragam tergantung dari kemampuan produksi agroindustri. Agroindustri yang menghasilkan produk dalam jumlah yang besar akan membutuhkan bahan baku kedelai lebih banyak dari agroindustri lainnya. Kebutuhan bahan baku kedelai setiap agroindustri berbeda-beda mulai dari 50kg/hari hingga lebih dari 300 kg/hari. Permasalahan yang dihadapi oleh perajin tempe di Kecamatan Genteng adalah pada pengolahan agroindustri di Kecamatan Genteng masih sederhana dan teknologi yang sederhana. Hal ini dapat dilihat dari faktor-faktor produksi berupa alat yang

digunakan dalam proses produksi yang masih semi manual yaitu bantuan mesin dan manusia. Faktor-faktor produksi agroindustri tempe yang digunakan mempunyai peran penting terhadap kelangsungan produksi tempe. Faktor produksi tersebut digunakan mulai dari awal hingga akhir produksi tempe. Penggunaan faktor produksi agroindustri tempe harus sesuai dengan keadaan yang ada pada agroindustri tempe sehingga dapat menghasilkan produk yang baik.

Produk akhir yang dihasilkan oleh agroindustri tempe di Kecamatan Genteng adalah tempe mentah yang siap untuk dikonsumsi. Tempe yang telah siap akan langsung dipasarkan kepada konsumen. Berbagai faktor yang mempengaruhi proses produksi agroindustri tempe di Kecamatan Genteng harus diperhatikan, sehingga terbentuk strategi pengembangan agroindustri tempe yang sesuai dengan karakteristik dan kondisi agroindustri tempe di Kecamatan Genteng.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian tersebut dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Berapa besar keuntungan agroindustri tempe skala rumah tangga di Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi?
2. Berapa besar nilai tambah agroindustri tempe skala rumah tangga di Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan perumusan masalah yang telah di kemukakan ,maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mempelajari nilai tambah agroindustri tempe skala rumah tangga di Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi.
2. Untuk mengidentifikasi keuntungan agroindustri tempe skala rumah tangga di Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi.

### **1.4 Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini di harapkan dapat berguna sebagai:

1. Sebagai informasi bagi pemerintah khususnya pemerintah Kabupaten Banyuwangi dalam menganbil keputusan berdasarkan dengan peningkatan agroindustri tempe di Kabupaten Banyuwangi.
2. Bisa memberi masukan kepada pelaku agroindustri dalam mengelola agroindustri tempe di Kabupaten Banyuwangi.
3. Sebagai bahan informasi bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian.