

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ketahanan pangan sesuai Undang-Undang Ketahanan Pangan No.18 tahun 2002 adalah kondisi saat terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tergambar dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, kebudayaan dan keyakinan masyarakat, untuk menjadi hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan (KemHan, 2012).

Permasalahan utama dalam mewujudkan ketahanan pangan di Indonesia saat ini adalah terkait dengan fakta bahwa pertumbuhan produksi pangan tidak mampu mengimbangi pertumbuhan permintaan pangan. Kekhawatiran terhadap ketahanan pangan pertama kali dinyatakan oleh Thomas Robert Malthus (1766-1834), bahwa laju pertumbuhan penduduk meningkat berdasarkan deret ukur, sedangkan produksi pangan berdasar deret hitung. Deret ukur dalam pemahaman Malthus diartikan sebagai terjadinya peningkatan berdasar kelipatan yakni: 1, 2, 4, 8, dan seterusnya. Sedangkan deret hitung diartikan peningkatan yang terjadi berdasar penambahan yang tetap, dengan angka variabel penambah 1, yakni: 1, 2, 3, 4, dan seterusnya (Pieris, 2015). Oleh karena itu, peningkatan produktivitas komoditas pangan harus diperkuat untuk mewujudkan ketahanan pangan di Indonesia. Salah satu komoditas yang harus ditingkatkan produktivitasnya adalah kedelai (Fitrianto, *et. al.*, 2021).

Kacang kedelai memiliki kandungan protein nabati tertinggi jika dibandingkan tanaman kacang-kacangan yang lainnya seperti kacang hijau, kacang merah, kacang tolo, kacang gude dan kacang tanah. Hal ini ditegaskan oleh Astawan (2004) bahwa pada kedelai utuh atau kedelai yang belum diolah mengandung 35-40 % protein paling tinggi dari segala jenis kacang-kacangan. tanaman kedelai juga paling baik mutu gizinya, yaitu hampir setara dengan protein pada daging, sehingga olahan kedelai dijadikan produk substitusi daging. Protein kedelai merupakan satu-satunya dari jenis kacang yang mempunyai susunan asam amino esensial yang paling lengkap.

Sebagian besar kedelai yang dikonsumsi oleh masyarakat telah melalui proses pengolahan. Proses pengolahan telah merubah bahan baku kedelai menjadi berbagai produk olahan pangan. Di Indonesia, banyak olahan pangan yang berasal dari kedelai untuk dikonsumsi oleh masyarakat seperti tempe, tahu, tauco, oncom, dan lain-lain. Selain itu, kedelai juga diolah untuk campuran makanan bayi, roti, kue, serta susu kedelai (Sarwono & Saragih, 2004).

Tahu merupakan ekstrak protein kedelai yang telah digumpalkan dengan asam, ion kalsium, atau bahan penggumpal lainnya (Cahyadi, 2012). Sebagai sumber protein nabati, tahu mempunyai beberapa keunggulan dibandingkan sumber protein nabati lainnya. Tahu mengandung air 86%, protein 8-12%, lemak 4,6%, dan karbohidrat 1,6% (Pambudi, 2013). Tahu mempunyai rasa segar berwarna putih dengan tekstur lembut atau lembek dan kadang-kadang terasa asin, bergantung dari cara pembuatannya, serta mempunyai daya cerna yang tinggi (Rahmat & Yudirachman, 2014).

Tahu merupakan salah satu makanan yang sering dikonsumsi dan digemari oleh masyarakat di Indonesia. Tahu sangat mudah untuk dijumpai setiap pergi ke pasar, rumah makan, warteg dan lain-lain. Hal ini dikarenakan tahu merupakan makanan yang harganya relatif murah sehingga sering dijadikan, menjadi pengganti lauk pauk saat ekonomi seseorang sedang sulit. Namun, sebagian orang mengonsumsi tahu karena protein nabati yang dikandung oleh tahu tersebut.

Semakin meningkatnya orang mengonsumsi tahu, menjadikan industri tahu salah satu industri yang potensial untuk didirikan. Karena pasar dan konsumennya yang luas, tidak hanya masyarakat kelas bawah namun mencakup semua kelas masyarakat. Menurut Badan Pusat Statistik Sumatra Barat (2020) rata-rata konsumsi tahu dan tempe per kapita per minggu di Sumatra Barat, tahu masih menjadi favorit dibandingkan tempe dengan rata-rata angka 0,124 untuk tahu dan 0,062 pada tahun 2020 (Lampiran 1).

Industri yang maju tidak terlepas dari rangkaian kegiatan yang dapat menghasilkan barang dan jasa, usaha kecil mikro, dan menengah yang merupakan usaha ekonomi produktif. Usaha kecil mikro bukan lagi bagian dari anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan tetapi telah menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung, yang mengolah bahan baku menjadi barang jadi,

salah satunya adalah agroindustri tahu dan tempe yang mengolah kedelai menjadi barang konsumsi (Rahim & Darmawan, 2019).

Pendirian agroindustri nantinya mampu menyerap tenaga kerja dalam rangka mengurangi angka pengangguran di Indonesia. Mengingat pasar dari angroindustri tahu yang sudah jelas dan tahu merupakan produk pengganti protein menjadikan alasan para pemilik agroindustri tertarik untuk mendirikan agroindustri tahu. Agroindustri tahu merupakan tempat bisnis bagi para pengusaha tahu untuk mendapatkan keuntungan.

Keuntungan merupakan tujuan perusahaan, dimana dengan laba perusahaan dapat memperluas usahanya. Oleh karena itu, usaha tahu perlu dilakukan analisis usaha agar usaha berjalan dengan baik dan maju. Analisis usaha merupakan suatu cara untuk mengetahui tingkat kelangsungan hidup suatu jenis usaha. Tujuan dari analisis usaha adalah untuk mengetahui tingkat keuntungan dan titik impas dari usaha tersebut. Analisis usaha dalam usaha tahu sangat penting untuk mengetahui pengaruh naik turunnya harga bahan baku yaknnya kedelai, serta pemanfaatan teknologi dalam memenuhi permintaan pelanggan.

B. Rumusan Masalah

Usaha tahu merupakan industri yang mengolah bahan baku kedelai menjadi tahu. Tahu merupakan makanan yang memiliki harga relatif murah dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Seluruh lapisan masyarakat mengonsumsi tahu sebagai makanan sehari-hari, sehingga banyak industri tahu di Sumatra Barat. Namun, ada masalah utama yang menjadi masalah bagi industri tahu di Sumatra Barat yaitu persediaan bahan baku kedelai. Bahan baku yang digunakan diimpor dari luar negeri karena kedelai lokal tidak cocok digunakan dalam pembuatan tahu.

Daerah-daerah yang ada di Provinsi Sumatra Barat biasanya membeli bahan baku kedelai ke Kota Padang. Salah satu kota yang strategis dalam pemenuhan bahan baku adalah Kota Pariaman. Berdasarkan informasi yang dikutip dari Dinas Komunikasi dan Informasi Kota Pariaman (2018) menyatakan bahwa Kota Pariaman terletak di daerah perlintasan antara beberapa kota di Sumatra Barat khususnya dan regional umumnya. Jalan raya Padang-Lubuk Basung-Pasaman

Barat merupakan jalan yang penting bagi pemerintah, kerena itu kondisinya selalu terjaga dengan baik.

Letak Kota Pariaman yang strategis dalam pemenuhan bahan baku kedelai menjadikan Pariaman strategis untuk mendirikan pabrik tahu. Menurut data Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM Kota Pariaman (2021) terdapat satu usaha tahu yang terdaftar di Kota Pariaman yaitu usaha tahu Bintang (Lampiran 3). Berdasarkan wawancara pra survei untuk usaha tempe sudah tidak ada di Kota Pariaman dikarenakan harga kedelai yang meningkat, pendapatan penjualan tempe tidak mampu menutupi biaya produksi sehingga usaha pembuatan tempe terhenti. Menurut data wawancara pra survei industri tahu di Kota Pariaman terdiri dari tiga industri yaitu usaha tahu Ajo Zul, usaha tahu Bintang dan usaha tahu sumedang Akang (Lampiran 4).

Usaha tahu “Ajo Zul” merupakan agroindustri yang produksinya paling tinggi diantara ketiga agroindustri tahu di Kota Pariaman dan usaha tahu yang memiliki tenaga kerja paling banyak. Usaha tahu ini beralamat di Jalan Siti Manggopoh, Desa Balai Naras, Kecamatan Pariaman Utara, Kota Pariaman. Industri tahu tersebut memiliki tenaga kerja sebanyak 6 Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK) dan 1 Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK), berdasarkan jumlah tenaga kerjanya industri tahu Ajo Zul ini termasuk ke dalam industri kecil (Lampiran 4). Berdasarkan informasi hasil pra survei tanggal 05 Desember 2022, dari narasumber Ajo Zul yang merupakan pemilik industri menyebutkan bahwa usaha tahu ini berdiri sejak 2010.

Modal awal usaha tahu Ajo Zul pertama kali didapat dari modal sendiri sebesar Rp 50.000.000,-. Modal sebanyak ini sudah tergolong besar. Pada awal membuka usaha tahu Ajo Zul mampu memproduksi tahu sebanyak 500 kg per harinya setara dengan 10 karung per harinya. Namun, untuk saat ini pemilik hanya mampu memproduksi tahu 250 kg setara dengan 5500 potong per hari dengan harga Rp 1.000,- per potong kepada pedagang pengecer di Pasar. Harga tahu per potong dijual seharga Rp 900 per potongnya. Pendapatan penjualan ajo Zul juga berasal penjualan dari ampas tahu, yang biasa digunakan sebagai pakan ternak.

Usaha tahu “Bintang” merupakan usaha tahu yang paling lama berdiri dari ketiga usaha tahu di Kota Pariaman. Berdasarkan wawancara pra survei, pemilik

usaha mengatakan bahwa usaha tahu ini beralamat di Desa Cubadak Mentawai, Kecamatan Pariaman Timur, Kota Pariaman. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 2010 di bangunan yang baru, sejak tahun berdiri agroindustri ini pernah berhenti berproduksi dan bertukar manajemen dikarenakan pendapatan penjualan tidak mampu menutupi biaya produksi. Saat ini agroindustri tahu Bintang memproduksi kedelai kisaran 4,5 – 5 karung perharinya, rata-rata produksinya 235 kg perharinya yang menghasilkan 5.700 potong dijual Rp 1.000 per potongnya. Pendapatan usaha tahu ini berasal dari penjualan tahu dan juga penjualan ampas tahu kepada peternak sapi.

Usaha tahu “Akang” merupakan satu-satunya agroindustri tahu yang memproduksi tahu sumedang di Kota Pariaman. Agroindustri tahu ini beralamat di Jalan Sawah Langga, Desa Bato, Kecamatan Pariaman Timur, Kota Pariaman. Akang memproduksi tahu bersama sang istri dan belum memiliki tenaga kerja luar keluarga. Berdasarkan wawancara pra survei pada tanggal 07 Desember 2022, usaha tahu akang baru berdiri sejak awal 2021 dengan modal dari pinjaman Bank sebesar Rp 30.000.000,-. Untuk skala rumah tangga dengan modal ini sudah terbilang cukup besar dalam memulai usaha. Usaha tahu sumedang Akang berbeda dengan usaha tahu lain yang ada di Kota Pariaman, usaha ini tidak menjual tahu mentah namun tahu yang sudah digoreng dan siap untuk dimakan. Setiap harinya usaha tahu ini memproduksi tahu sebanyak 25 kg per harinya yang akan menghasilkan tahu sebesar 450 potong tahu dijual dengan harga Rp 2.000 per potongnya. Pendapatan usaha tahu ini juga berasal dari penjualan ampas tahu.

Masalah yang sering terjadi dan sulit untuk dihindari oleh pemilik usaha industri tahu adalah kenaikan harga bahan baku yang signifikan. Berdasarkan pemberitaan yang dimuat oleh padek.jawapos.com, Rizki Ati Hulwa mewawancarai beberapa pedagang tahu di pasar raya Kota Padang salah satunya Bapak Anton, pedagang sekaligus pemilik usaha tahu tersebut mengatakan “Saat ini, Anton membeli kacang kedelai sebagai bahan utama pembuatan tahu dan tempe seharga Rp 725 ribu per karung. Padahal, empat bulan lalu hanya berkisar Rp 600 ribu per karung. Sekarang sudah Rp 725 ribu per karung, saya yakin seminggu kemudian bisa naik lagi jadi Rp 750 ribu per karung” (Selvia, 2022). Dapat dikatakan bahwa kenaikan harga bahan baku yang tajam ini tidak hanya berdampak

di Kota Padang, tetapi seluruh daerah di Sumatra Barat salah satunya Kota Pariaman sebagai pengimpor kedelai dari Kota Padang.

Biasanya harga kedelai bisa naik dan juga bisa turun. Fluktuasi harga kedelai ini dapat mempengaruhi usaha tahu di Kota Pariaman. Berdasarkan informasi dari pemilik tahu di Kota Pariaman, pada bulan september – desember harga kedelai mengalami peningkatan yang signifikan dimana mencapai Rp 725.000 – Rp 740.000 per karungnya, pada bulan desember mencapai paling tinggi yaitu Rp 740.000,00. Sebagian pengusaha mengalami kerugian, sehingga membuat para pengusaha khawatir akan keberlangsungan usahanya. Adanya kenaikan harga kedelai ini yang terjadi membuat para pengusaha mencari alternatif solusi guna menjaga keberlangsungan usahanya, antara lain dengan melakukan penurunan volume produksi, pengurangan ukuran tahu, hingga peningkatan harga jual.

Informasi dari ketiga pemilik usaha tahu di Kota Pariaman mengatakan bahwa dalam manajemen keuangan setiap harinya dilakukan pencatatan melalui pencatatan yang masih sederhana dan catatan ini tidak tersimpan lama. Pencatatan penjualan ini hanya bertujuan untuk melihat seberapa besar produksi dan pendapatan setiap harinya, bukan untuk melihat pertambahan dan kemajuan dari keuntungan yang didapat. Pengelolaan keuangan ini selalu dilakukan konsisten setiap harinya. Dengan melakukan penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi usaha kecil untuk mengembangkan usahanya dan mempertahankan usaha tahu tersebut.

Analisis usaha bagi industri usaha tahu sangat penting, karena analisis usaha bisa berguna untuk mengetahui kondisi usaha sekarang dan untuk melihat prospek di masa yang akan datang. Berdasarkan informasi pra survei, ketiga usaha tahu di Kota Pariaman belum pernah melakukan analisa usaha dalam kegiatan usaha yang dilakukannya. Padahal prospek pengembangan usaha ini cukup menjanjikan di masa depan, walaupun mengalami penurunan produksi saat ini. Untuk itu pemilik hendaknya memperhatikan keadaan usahanya, yaitu sampai sejauh mana usaha ini mampu menghasilkan keuntungan serta mengetahui pada tingkat penjualan berapa usaha ini dapat menutupi biaya total untuk menghindari kerugian.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi pada usaha tahu di Kota Pariaman yaitu: adanya peningkatan harga kedelai yang besar, pencatatan keuangan oleh

pemilik usaha yang masih sederhana, serta pemilik usaha belum pernah melakukan analisis usaha agroindustri tahu untuk jangka panjang. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**ANALISIS USAHA TAHU DI KOTA PARIAMAN**”.

Berdasarkan masalah yang telah diuraikan, memunculkan beberapa pertanyaan, sebagai berikut:

1. Bagaimana profil usaha tahu meliputi aspek SDM, aspek produksi, aspek pemasaran, dan aspek keuangan usaha tahu di Kota Pariaman?
2. Bagaimana keuntungan yang diperoleh dan titik impas usaha tahu di Kota Pariaman?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian adalah :

1. Mendeskripsikan profil usaha tahu meliputi aspek SDM, aspek produksi, aspek pemasaran, dan aspek keuangan usaha tahu di Kota Pariaman.
2. Menganalisis keuntungan yang diperoleh dan titik impas usaha tahu di Kota Pariaman.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat bagi:

1. Bagi pihak industri: memberikan masukan informasi dan saran yang bermanfaat dalam hal pengambilan keputusan dan pengembangan usaha pada masa yang akan datang.
2. Bagi pihak pemerintah: dapat dijadikan sebagai informasi dalam membuat kebijakan usaha kecil yang berada di Kota Pariaman.
3. Hasil penelitian ini secara tidak langsung dapat memberikan manfaat pula bagi mereka yang ingin mempelajari lebih lanjut tentang pengelolaan usaha tahu.