

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Pertanian merupakan salah satu sektor prioritas dalam pembangunan nasional yang berkelanjutan di negara agraris. Sektor pertanian menjadi kunci pembuka bagi keberhasilan ketahanan pangan, pertumbuhan ekonomi, perkembangan sosial budaya, kelestarian lingkungan, stabilitas dan keamanan. Masyarakat sangat bergantung terhadap keberadaan pertanian. Pertanian melekat dalam kehidupan masyarakat petani di pedesaan. Ragam kegiatan pertanian ditekuni oleh petani sehingga menjadi bagian penting yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat di pedesaan agraris (Dumasari, 2020: 1).

Peranan sektor pertanian dalam pembangunan Indonesia sudah tidak perlu diragukan lagi. Sektor pertanian termasuk sektor yang sangat potensial dalam memberikan sumbangan terhadap pertumbuhan dan pembangunan ekonomi nasional, baik dari segi pendapatan maupun penyerapan tenaga kerja. Di samping itu, usaha dalam sektor pertanian akan selalu berjalan selama manusia masih memerlukan makanan dan manusia masih memerlukan hasil pertanian sebagai bahan baku dalam industrinya (Hayati dkk, 2017: 214).

Agroindustri merupakan suatu industri yang bahan baku utamanya berasal dari hasil pertanian atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Agroindustri dapat didefinisikan sebagai kegiatan industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut, sehingga agroindustri meliputi industri pengolahan hasil pertanian, industri yang memproduksi peralatan dan mesin pertanian, industri input pertanian (pupuk, pestisida, herbisida dan lain-lain) dan industri jasa sektor pertanian (Udayana, 2011: 3).

Agroindustri memiliki peranan yang sangat penting karena mampu memberikan nilai tambah dari produk-produk segar hasil pertanian. Agroindustri di pedesaan yang berskala kecil dan menengah serta industri rumah tangga memiliki potensi, kedudukan dan peranan yang cukup strategis untuk mewujudkan struktur

perekonomian yang dapat memberikan pelayanan ekonomi, melaksanakan pemerataan dan mendorong pertumbuhan ekonomi serta mewujudkan stabilitas ekonomi. Inilah yang membuat usaha kecil tetap mampu bertahan saat serangan krisis yang berkepanjangan. Pengembangan dan pembinaan yang berkesinambungan diperlukan untuk meningkatkan kemajuan pada industri tersebut agar mampu mandiri menjadi usaha yang tangguh dan memiliki keunggulan dalam memberikan kepuasan konsumen serta bisa menciptakan peluang pasar yang lebih besar (Khoiriyah dkk, 2012 *dalam* Arianti dan Waluyati, 2019: 257).

Salah satu agroindustri yang banyak berkembang adalah agroindustri berbahan baku kedelai. Kedelai merupakan sumber protein yang penting bagi manusia. Apabila ditinjau dari segi harga, kedelai menjadi sumber protein termurah sehingga sebagian besar kebutuhan protein nabati dapat terpenuhi dari hasil olahan kedelai. Kedelai mengandung protein 35%, bahkan pada varietas unggul kadar protein kedelai mencapai 40-43%. Kandungan protein kedelai lebih tinggi daripada kandungan protein yang terdapat pada beras, jagung, daging, telur ayam, tepung singkong, kacang hijau, dan ikan segar. Kedelai biasanya digunakan untuk berbagai macam kebutuhan, antara lain untuk makanan manusia, pakan ternak dan untuk bahan industri. Makanan yang terbuat dari kedelai antara lain, tempe, tahu, susu kedelai, kecap, soyghurt, dan lain-lain (Sunnara dan Isvandairy, 2009: 14-15).

Tempe merupakan makanan yang terbuat dari biji kedelai atau beberapa bahan lain yang diproses melalui fermentasi dari apa yang secara umum disebut “ragi tempe”. Melalui proses fermentasi, biji kedelai mengalami proses penguraian menjadi senyawa sederhana sehingga mudah dicerna. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dijadikan untuk memproduksi tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk lain seperti tauco, kecap, dan lain-lain,

Di Indonesia terdapat sekitar 81 ribu usaha pembuatan tempe yang memproduksi 2,4 juta ton tempe per tahun. Industri tempe menghasilkan sekitar Rp. 37 triliun nilai tambah. Dari data yang dimiliki Primer Koperasi Tahu Tempe Indonesia (Primkopti), dari 2,2 juta ton per tahun kebutuhan kacang kedelai dalam negeri, hanya 600 ribu ton yang mampu dipenuhi oleh petani kedelai lokal. Sementara 1,6 juta ton

lainnya mesti diimpor dari Amerika Serikat. Dari 1,6 juta ton itu, sekitar 80% diolah menjadi tempe dan tahu, sementara 20% lainnya untuk panganan lain seperti susu kedelai. Maka dari itu, industri tempe cukup memberi nilai bagi perekonomian masyarakat (Standardisasi Nasional, 2012: 1-2).

Nilai tambah merupakan suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Arus peningkatan nilai tambah komoditas pertanian terjadi di setiap mata rantai pasok dari hulu ke hilir yang berawal dari petani dan berakhir pada konsumen. Nilai tambah setiap anggota rantai pasok berbeda-beda tergantung dari input dan perlakuan oleh setiap anggota rantai pasok tersebut. Pada sektor hulu, nilai tambah dapat dilakukan dengan penyediaan bahan baku berkualitas dan berkesinambungan yang melibatkan petani, penyedia sarana prasarana pertanian, dan penyediaan teknologi. Pada sektor hilir, nilai tambah dilakukan dengan pengolahan, pengemasan, pengawetan, dan manajemen mutu untuk menambah kegunaan atau menimbulkan nilai tambah sehingga harga produk komoditas pertanian menjadi tinggi (Marimin & Maghfiroh, 2010: 129).

Analisis nilai tambah penting dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai rasio nilai tambah dari sebuah produk agroindustri, apakah produk tersebut sudah memberikan keuntungan yang tinggi atau bahkan sebaliknya bagi sebuah usaha. Dengan diketahui besarnya nilai tambah, maka dapat dihitung balas jasa yang diterima oleh masing-masing faktor produksi yang terlibat dalam menghasilkan produk dan membantu pemilik usaha dalam mengambil keputusan untuk pengembangan usahanya.

## **B. Rumusan Masalah**

Salah satu usaha tempe yang ada di Kota Padang yaitu usaha keripik tempe Laris Manis yang terletak di Jl. Simpang Kayu Kalek Perumahan Cahaya Madani Blok 7 Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang (Lampiran 1). Usaha ini merupakan usaha pengolahan kedelai menjadi keripik tempe yang berdiri sejak tahun 2008 oleh Ibu Yuniati dan sudah memiliki legalitas usaha seperti PIRT (Lampiran 2) dan sertifikat LPPOM MUI (Lampiran 3). Usaha keripik tempe Laris Manis ini memiliki 2 tenaga kerja sehingga tergolong kepada usaha rumah tangga atau mikro (Lampiran 4).

Walaupun usaha ini sudah lama berdiri dan dalam skala rumah tangga, namun usaha ini masih bertahan ditengah banyaknya pesaing. Keripik Tempe Laris Manis dapat dijumpai di swalayan-swalayan yang banyak ditemukan di Kota Padang, seperti Budiman Swalayan, Citra Group, Aciak Mart, dan lain-lain. Selain itu, Keripik Tempe Laris Manis juga menerima pesanan dengan menggunakan sistem *Pre-order*.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan, usaha keripik tempe Laris Manis mulai dijalankan sendiri oleh Ibu Yuniati pada tahun 2008. Karena permintaan yang semakin meningkat, Ibu Yuniati mulai merekrut karyawan. Sejak adanya pandemi Covid-19, usaha keripik tempe Laris Manis membatasi karyawan menjadi 1 orang saja dengan jam kerja dari pukul 06.30 – 17.10 WIB tergantung kapasitas produksi. Karyawan fokus pada bagian penggorengan, sedangkan pemilik fokus pada produksi, pengemasan dan pemasaran. Untuk bahan baku, kedelai didapatkan dari toko grosir dengan harga sekitar Rp 13.000/kg. Kedelai biasanya dipesan 1-2 kali dalam sebulan sebanyak 2 karung atau sekitar 100 kg.

Berdasarkan informasi dari pemilik usaha, produksi keripik tempe dilakukan di dapur rumah sendiri sebelum tahun 2023. Setelah pandemi Covid-19, pemilik usaha mulai mengembangkan usahanya dengan membangun ruangan khusus untuk produksi keripik tempe. Usaha Laris Manis memulai pengolahan dari bahan baku kedelai menjadi tempe dan dilanjutkan ke pembuatan keripik tempe. Usaha ini tidak membeli tempe jadi untuk dijadikan bahan baku dengan alasan rasa dan kualitas. Dan Usaha Laris Manis juga tidak menjual tempe jadi mereka kepada konsumen, semua hasil pengolahan kedelai menjadi tempe dilanjutkan ke tahap pembuatan keripik tempe. Pemilik usaha melihat ada keuntungan yang lebih besar jika mereka menjual keripik tempe daripada hanya menjual tempe jadi.

Usaha keripik tempe Laris Manis melakukan produksi 12 kali dalam sebulan dengan total produksi sekitar 165 kg keripik per bulan. Kadang produksi bisa lebih banyak ketika menjelang lebaran atau ketika banyak pesanan. Usaha Laris Manis memiliki 2 jenis produk, yaitu keripik tempe original dan keripik tempe renyah gurih. Kedua jenis keripik tempe ini dikemas dalam kemasan dengan isi bersih 150 gram, sehingga dalam 1 bulan usaha ini mampu memasarkan sekitar 1.100 kemasan untuk

kedua produk (Lampiran 5). Keripik tempe dipasarkan menggunakan motor milik *owner* keripik tempe Laris Manis. Dan Laris Manis juga mengantarkan keripik tempe ke Lubuk Alung, Kabupaten Padang Pariaman.

Dengan dilakukannya pengolahan kedelai menjadi keripik tempe, didapatkan harga baru yang lebih tinggi dan memberikan nilai tambah. Untuk menilai seberapa besar nilai tambah yang dihasilkan dan balas jasa yang diterima oleh masing-masing faktor produksi, oleh karena itu diperlukan analisis nilai tambah kedelai menjadi keripik tempe.

Berdasarkan uraian diatas, maka beberapa permasalahan yang ditemukan yaitu:

1. Bagaimana proses pengolahan kedelai menjadi keripik tempe original dan keripik tempe renyah gurih pada usaha Laris Manis di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang?
2. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari aktivitas pengolahan kedelai menjadi keripik tempe original dan keripik tempe renyah gurih pada usaha Laris Manis di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang?

Maka perlu dilakukan suatu penelitian dengan judul “**Analisis Nilai Tambah Keripik Tempe Pada Usaha Laris Manis di Kecamatan Koto Tangah Kota Padang**”.

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang telah dikemukakan maka tujuan penelitian ini adalah:

- a. Untuk mendeskripsikan proses pengolahan keripik tempe original dan keripik tempe renyah gurih pada usaha Laris Manis di Kecamatan Koto Tangah Kota Padang.
- b. Untuk menganalisis seberapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari aktivitas pengolahan keripik tempe original dan keripik tempe renyah gurih pada usaha Laris Manis di Kecamatan Koto Tangah Kota Padang.

#### D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi pelaku usaha keripik tempe, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh untuk pengembangan usahanya.
2. Bagi pemerintah dan pihak terkait, diharapkan penelitian ini dapat menjadi tambahan informasi dan bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan terhadap pengembangan usaha pengolahan tempe.
3. Bagi peneliti, penelitian ini sebagai tambahan ilmu pengetahuan, pengalaman dan referensi bagi peneliti selanjutnya.

