

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia terletak di garis khatulistiwa dengan iklim tropis yang ditandai oleh curah hujan tinggi dan sinar matahari sepanjang tahun, sehingga menciptakan kondisi yang sangat mendukung bagi sektor pertanian. Sektor pertanian mencakup berbagai cabang usaha, salah satunya adalah agribisnis, di mana agroindustri merupakan salah satu subsistemnya. Agroindustri berasal dari dua kata yakni *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menjadikan hasil pertanian sebagai bahan baku utama dalam proses produksinya. Agroindustri dapat dijelaskan sebagai industri yang mengolah dan mengubah bahan baku hasil pertanian menjadi produk setengah jadi yang dapat langsung dikonsumsi, serta bahan produksi yang dimanfaatkan sebagai input dalam proses produksi (Udayana, 2011).

Agroindustri memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pembangunan ekonomi suatu negara karena beberapa alasan utama. Pertama, agroindustri memiliki peran strategis dalam mendukung pembangunan sektor pertanian, terutama sebagai sarana utama untuk mengolah hasil pertanian mentah menjadi produk jadi yang siap untuk dikonsumsi. Kedua, agroindustri sering kali menjadi komponen dominan dalam sektor manufaktur di negara-negara berkembang. Ketiga, produk hasil agroindustri sering kali menjadi komoditas ekspor utama yang mendukung devisa negara. Keempat, sistem pangan yang dihasilkan oleh agroindustri berperan penting dalam menyediakan kebutuhan gizi bagi populasi yang terus bertambah, sehingga mendukung keberlanjutan dan kesejahteraan masyarakat (Austin, 1992).

Salah satu produk yang dihasilkan dari agroindustri adalah tempe, makanan khas Indonesia yang telah menjadi bagian penting dari budaya masyarakat dan dikonsumsi oleh berbagai lapisan, baik di perkotaan maupun pedesaan. Tempe dihasilkan melalui proses fermentasi menggunakan jamur *Rhizopus sp.*, yang mengubah kedelai menjadi produk bernilai gizi tinggi. Tempe mengandung protein

nabati, vitamin, mineral, dan asam amino esensial yang menjadikannya sumber nutrisi yang baik bagi kesehatan (Ratnaningsih et al., 2009).

Indonesia dikenal sebagai produsen tempe terbesar di dunia sekaligus pasar kedelai terbesar di Asia (Astawan et al., 2015). Kedelai telah menjadi bagian penting dalam pola konsumsi masyarakat Indonesia, terutama sebagai bahan baku utama berbagai makanan tradisional. Produk olahan kedelai seperti tahu, tempe, tauco, oncom, dan kecap telah menjadi sumber protein nabati yang terjangkau dan mudah diakses oleh seluruh lapisan masyarakat (Kristiningrum & Susanto, 2016).

Tempe merupakan olahan kedelai yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia setiap tahunnya. Pada tahun 2022, konsumsi tempe per kapita mencapai 3,656 kg dan meningkat sebesar 2,17% menjadi 3,735 kg pada tahun 2023 (Lampiran 1). Bertambahnya konsumsi tempe secara otomatis berarti meningkatnya konsumsi kedelai sebagai bahan baku utama dalam proses produksinya. Konsumsi kedelai diperkirakan akan terus meningkat setiap tahun sejalan dengan pertumbuhan jumlah penduduk serta tingginya permintaan masyarakat terhadap berbagai produk olahan berbahan baku kedelai (Mursidah, 2005).

Dari segi ketersediaan, produksi kedelai di Indonesia hanya mampu mencukupi sebagian kecil dari total kebutuhan kedelai nasional. Berdasarkan data PUSDATIN 2023 yang berasal dari BPS, pada tahun 2018 kebutuhan kedelai total tercatat sebesar 2.505.395 ton, kemudian naik menjadi 2.700.327 ton pada tahun 2020, dan terus meningkat hingga mencapai 3.003.286 ton pada tahun 2022. Produksi kedelai lokal hanya mampu memenuhi sebagian kecil kebutuhan, dengan jumlah 650.000 ton pada tahun 2018 dan menurun menjadi 321.518 ton pada tahun 2022. Akibatnya, Indonesia sangat bergantung pada impor untuk menutupi kekurangan tersebut, di mana volume impor meningkat dari 2,2 juta ton pada tahun 2018 menjadi lebih dari 2,7 juta ton pada tahun 2022.

Tingginya ketergantungan pada impor kedelai membuat harga kedelai di Indonesia cenderung mahal dan sering berfluktuasi. Hal ini dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti kenaikan harga minyak dunia, penurunan produksi pangan di negara-negara produsen, serta melemahnya nilai tukar rupiah (Hardianti & Setiawina, 2022). Berdasarkan data dari PUSDATIN 2023, harga kedelai impor di

Indonesia menunjukkan fluktuasi yang sejalan dengan pola harga biji kedelai di pasar global selama periode 2020 hingga Juni 2023. Harga kedelai mengalami peningkatan yang signifikan, mencapai puncaknya pada bulan Juni 2022 dengan nilai sebesar USD 754 per ton. Fluktuasi harga kedelai yang signifikan ini tentunya berdampak pada industri pengolahan tempe, mengingat kedelai merupakan bahan baku utama pembuatan tempe.

Kenaikan harga bahan baku menyebabkan meningkatnya biaya produksi, sementara modal usaha tetap. Kondisi ini memaksa usaha untuk mengurangi jumlah produksi guna menyesuaikan dengan keterbatasan modal. Akibatnya, penurunan volume produksi berdampak langsung pada menurunnya pendapatan dan laba yang diperoleh usaha (Jannah, 2018).

Keberlanjutan sebuah usaha sangat bergantung pada kemampuannya dalam memperoleh keuntungan. Jika usaha tidak dapat menghasilkan profit, maka keberlangsungan operasionalnya tidak akan bertahan lama. Oleh sebab itu, pelaku usaha perlu memahami kondisi keuangan usahanya, salah satunya dengan menentukan titik impas, yaitu kondisi di mana pendapatan yang diperoleh setara dengan total biaya produksi. Meskipun pada titik tersebut usaha belum mendapatkan laba, setidaknya usaha masih mampu menutupi seluruh biaya operasional (Maruta, 2018).

Oleh karena itu, penelitian analisis usaha penting dilakukan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai kondisi dan permasalahan yang dihadapi. Informasi yang diperoleh dari analisis tersebut dapat membantu pelaku usaha dalam memahami situasi usahanya secara objektif. Dengan demikian, usaha dapat merumuskan langkah yang tepat untuk berkembang ke arah yang lebih baik.

B. Rumusan Masalah

Kota Padang memiliki luas wilayah sebesar 694,377 km². Secara geografis Kota Padang terletak di pesisir barat Pulau Sumatera, dengan letak astronomis berada pada koordinat 100°05' BT - 100°34' BT dan 00°44' LS - 01°08' LS. Kota Padang merupakan wilayah dengan populasi terbesar di antara kabupaten dan kota lainnya di Provinsi Sumatera Barat (Lampiran 2), dengan jumlah populasi sebesar 934.847 jiwa. Jumlah populasi yang lebih besar dibandingkan dengan kabupaten

dan kota lainnya di Sumatera Barat ini mendorong berkembangnya industri di Kota Padang baik industri besar, menengah, kecil maupun industri mikro.

Industri di Kota Padang didominasi oleh Industri Kecil dan Mikro (IKM), jumlah industri kecil dan mikro di Kota Padang pada tahun 2022 mencapai 8.813 usaha (BPS Sumatera Barat, 2024). Salah satu industri yang masih berkembang di Kota Padang adalah industri tempe, yang semakin banyak diminati oleh masyarakat karena harganya terjangkau dan mudah ditemukan. Meskipun memiliki potensi yang besar, industri tempe ini pada umumnya masih berskala kecil dan mikro.

Di Kota Padang terdapat berbagai industri tempe yang terus berkembang dan berkontribusi terhadap perekonomian (Lampiran 3). Salah satu usaha tempe yang cukup dikenal adalah Tempe Amanah, yang menempati posisi kedua dengan kapasitas produksi terbesar per tahun di antara industri-industri tempe lainnya di Kota Padang. Tempe Amanah didirikan pada tahun 2011. Saat ini, Tempe Amanah memproduksi tempe dengan empat jenis ukuran dan harga yang berbeda-beda: 500 gram dengan harga Rp7.000, 400 gram dengan harga Rp6.000, 300 gram dengan harga Rp5.000, 200 gram dengan harga Rp4.000, dan 150 gram dengan harga Rp2.500. Tempe Amanah memasarkan produknya ke berbagai pasar di Kota Padang dan juga melayani pesanan dari instansi seperti RSUP Dr. M. Djamil Padang dan Pondok Pesantren Al-Falah.

Tempe Amanah memiliki karakteristik unik dibandingkan dengan usaha tempe lainnya. Pertama, usaha ini menawarkan lima variasi ukuran tempe yang ditujukan untuk segmen pasar yang berbeda, di mana ukuran besar lebih banyak dibeli oleh pelaku usaha seperti rumah makan atau pedagang gorengan maupun konsumsi rumah tangga, sedangkan ukuran kecil lebih umum dikonsumsi oleh rumah tangga dan mahasiswa. Kedua, hasil survei di Pasar Raya Padang menunjukkan bahwa harga jual produk Tempe Amanah lebih murah dibandingkan dengan merek lain. Misalnya, untuk ukuran 300 gram, tempe merek lain seperti Azaki, Asli HB, Muraqoh dijual Rp7.000, sedangkan Tempe Amanah dijual Rp6.000. Kombinasi variasi ukuran dan harga yang bersaing di pasaran membuat Tempe Amanah menjadi usaha yang layak untuk diteliti.

Namun demikian, hingga saat ini usaha Tempe Amanah belum pernah dilakukan analisis usaha secara menyeluruh. Pemilik usaha juga belum mengetahui

secara pasti berapa besar keuntungan yang diperoleh dari masing-masing ukuran tempe yang diproduksi, serta kontribusi masing-masing ukuran terhadap total keuntungan usaha. Pengambilan keputusan usaha hanya didasarkan pada pengalaman dan perkiraan. Kombinasi variasi ukuran dan penetapan harga yang lebih rendah diyakini menjadi faktor yang berkontribusi besar terhadap keberlanjutan usaha. Oleh karena itu, diperlukan analisis keuntungan, margin kontribusi dan titik impas dari masing-masing ukuran dapat dijadikan sebagai dasar pertimbangan dalam pengambilan keputusan usaha secara lebih tepat.

Selain itu, usaha Tempe Amanah juga menghadapi kendala dalam bentuk produk tempe yang tidak terjual di pasar dan akhirnya dikembalikan. Mengingat tempe merupakan produk yang mudah rusak, produk yang tidak laku mengalami penurunan kualitas dan harus dibuang. Hal ini menyebabkan biaya produksi tetap dikeluarkan, namun tidak menghasilkan pendapatan, sehingga dapat menurunkan efisiensi dan keuntungan usaha secara keseluruhan.

Usaha ini juga dihadapkan pada fluktuasi harga bahan baku utama, yaitu kedelai impor. Berdasarkan hasil pra-survei, harga kedelai mengalami kenaikan dari Rp460.000 menjadi Rp500.000 per karung hanya dalam waktu satu bulan. Kenaikan harga bahan baku tersebut memengaruhi biaya produksi, namun tidak disertai dengan penyesuaian harga jual tempe. Kondisi ini berisiko menurunkan margin keuntungan usaha. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis sensitivitas keuntungan terhadap perubahan harga bahan baku, agar pemilik usaha dapat mengambil keputusan yang tepat dalam menghadapi perubahan harga bahan baku dan menjaga keberlanjutan keuntungan usaha.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis usaha Tempe Amanah dari aspek sumber daya manusia, aspek produksi, aspek pemasaran, dan aspek keuangan. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh, margin kontribusi masing-masing ukuran tempe, titik impas masing-masing ukuran tempe, serta sensitivitas usaha terhadap perubahan harga bahan baku sebagai dasar untuk memahami kondisi usaha yang sedang berjalan.

Berdasarkan kendala yang ada di Usaha Tempe Amanah. Timbul pertanyaan penelitian yang dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran umum serta aspek sumber daya manusia, aspek produksi, aspek pemasaran, dan aspek keuangan usaha Tempe Amanah ?
2. Bagaimana keuntungan yang diperoleh, margin kontribusi untuk setiap ukuran pada Usaha Tempe Amanah?
3. Bagaimana titik impas dan sensitivitas dari Usaha Tempe Amanah?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk:

1. Mendeskripsikan gambaran umum serta aspek sumber daya manusia, aspek produksi, aspek pemasaran, dan aspek keuangan usaha Tempe Amanah.
2. Menganalisis keuntungan yang diperoleh, margin kontribusi untuk setiap ukuran pada Usaha Tempe Amanah
3. Menganalisis titik impas dan sensitivitas dari usaha Tempe Amanah.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Usaha Tempe Amanah, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih jelas dan terukur mengenai kondisi usaha yang sedang berjalan, baik dari aspek sumber daya manusia, produksi, pemasaran, maupun keuangan. Selain itu, hasil analisis mengenai keuntungan, margin kontribusi tiap ukuran, titik impas, dan sensitivitas terhadap kenaikan harga bahan baku dapat menjadi dasar pertimbangan yang lebih strategis dalam mengelola dan mengembangkan usaha ke depannya.
2. Bagi Pembaca, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan tentang topik yang dibahas serta menjadi tambahan informasi dan referensi bagi penelitian-penelitian selanjutnya.