

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor utama dalam perekonomian bangsa Indonesia. Hampir semua sektor yang ada di Indonesia tidak terlepas dari sektor pertanian. Potensi alam yang dimiliki Indonesia menjadikan negara Indonesia sebagai negara subur dengan memiliki flora dan fauna yang beranekaragam sehingga dapat tumbuh dan berkembang di seluruh penjuru Indonesia. Sebagai negara agraris, sebagian besar penduduk Indonesia, menjadikan sektor pertanian sebagai sumber penghidupan. Oleh karena itu, perlu adanya pembangunan nasional yang bertumpu pada sektor pertanian. Pembangunan merupakan proses perubahan yang direncanakan dan merupakan rangkaian kegiatan yang berkesinambungan, berkelanjutan, dan bertahap menuju kearah yang lebih baik. Proses pembangunan yang ada harus disesuaikan dengan potensi yang dimiliki masing-masing daerah (Sudaryanto dan Syafa'at, 2002).

Pembangunan pertanian diarahkan untuk meningkatkan produksi pertanian guna memenuhi kebutuhan pangan dan industri dalam negeri, meningkatkan ekspor, meningkatkan pendapatan petani, memperluas kesempatan kerja dan mendorong pemerataan kesempatan berusaha (Soekartawi, 2001). Kacang kedelai (*Glicine max L Merrill*) merupakan salah satu tanaman hortikultura bernilai ekonomis tinggi yang memberikan andil cukup besar bagi pembangunan.

Di Indonesia, kedelai menjadi sumber gizi protein nabati utama, namun Indonesia tetap harus mengimpor kedelai hal ini terjadi karena kebutuhan Indonesia yang tinggi akan kedelai putih. Kedelai putih bukan asli tanaman tropis sehingga hasilnya selalu lebih rendah dari pada di Jepang dan Cina. Pemanfaatan utama kedelai adalah dari biji yang dapat dibuat menjadi tahu (tofu), bermacam-macam saus penyedap (salah satunya kecap), tempe, susu kedelai, tepung kedelai, minyak kedelai dan tauco. Hasil olahan kedelai seperti tahu dan tempe merupakan makanan menyehatkan dan mengandung zat gizi seperti protein tinggi, karbohidrat, lemak, mineral serta vitamin (Soehardjo, 2001).

Kedelai memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama protein dan mineral. Produk olahan kedelai merupakan sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena secara ekonomis masih terjangkau. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pemenuhan gizi bagi kesehatan, mendorong masyarakat untuk mengkonsumsi produk-produk olahan kedelai telah memacu pertumbuhan sektor industri berbasis kedelai (Salim, 2012).

Jika dilihat dari sisi ketersediaannya, produksi kacang kedelai di Indonesia hanya dapat memenuhi sebagian kebutuhan kacang kedelai nasional. Produksi kedelai nasional dari tahun 2015 sampai dengan tahun 2017 mengalami penurunan, pada tahun 2015 produksi kedelai mencapai 963.183 ton, pada tahun 2016 mencapai 859.653 ton dan pada tahun 2017 produksi kacang kedelai nasional terus menurun hingga mencapai 538.728 ton. Jumlah produksi kacang kedelai nasional pada tahun 2017 yang hanya sebesar 538.728 ton, belum dapat mencukupi tingkat konsumsi kedelai nasional pada tahun yang sama. Tingkat konsumsi kedelai di Indonesia cenderung meningkat mulai dari tahun 2013 sampai tahun 2017 (Badan Pusat Statistik, 2018).

Konsumsi kedelai nasional yang terus mengalami pertumbuhan dan tidak dapat diimbangi oleh pertumbuhan produksi domestik membuat pemerintah terpaksa terus mengimpor bahan makanan tersebut dari luar negeri. Melemahnya nilai tukar rupiah hingga Rp 14.800/dolar Amerika Serikat dapat berdampak terhadap harga kedelai domestik. Pasalnya lebih dari separuh kebutuhan kedelai domestik berasal dari impor. Impor kedelai dari tahun ke tahun menunjukkan kenaikan. Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa impor kedelai sejak 2015-2020 mengalami kenaikan kecuali tahun 2018 terjadi sedikit penurunan, seperti terlihat pada (Lampiran 1). Sejak tahun 2015, impor kedelai terus berada di angka 2 juta ton. Masuk ke tahun 2016 jumlah impor kedelai mencapai 2,26 juta ton, dan melonjak tajam di tahun 2017 dengan jumlah 2,67 juta ton. Kemudian di tahun 2018 jumlah impor kedelai sedikit turun menjadi 2,58 juta ton. Namun, di tahun 2019 jumlahnya meningkat lagi menjadi 2,67 juta ton. Untuk periode Januari-Juni 2020, impor kedelai telah mencapai 1,28 juta ton atau senilai dengan US\$ 0,51 Miliar. Di sisi lain, produksi lokal tidak bisa

mendukung kebutuhan kedelai nasional yang hanya 860 ribu sedangkan konsumsi kedelai nasional mencapai 2,67 juta ton sehingga neraca kedelai nasional mengalami defisit sebesar 1,81 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2020).

Kacang kedelai di Indonesia dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebanyak 50% dalam bentuk tempe, 40% dalam bentuk tahu, dan sisanya 10% dalam bentuk produk lain (seperti tauco, kecap, dan lain-lainnya). Konsumsi tempe rata-rata per orang pertahun di Indonesia saat ini diduga sekitar 6,45 kg (Badan Standardisasi Nasional, 2012). Dengan demikian, Tahu dan tempe merupakan salah satu jenis makanan olahan kacang kedelai yang dapat menambah asupan protein bagi tubuh.

Di wilayah Sumatera Barat produksi kedelai dari tahun ke tahun mengalami penurunan yang sangat drastis. Produksi kedelai di Sumatera Barat per hektarnya berkisar dari 1,15 ton hingga 1,32 ton sedangkan di luar negeri bisa mencapai 2,3 ton hingga 3 ton per hektar. Menurut Kepala Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Sumatera Barat, Candra, kebutuhan kedelai untuk masyarakat Sumatera Barat mencapai 2.892 ton per tahun. Sedangkan produksi kedelai Sumatera Barat per tahunnya hanya berkisar di angka 1.400 ton. Imbasnya, produsen tahu dan tempe lokal bergantung pada kedelai daerah lain (Chania, 2017).

Setiap pengusaha dalam menjalankan usahanya tentu saja mempunyai tujuan untuk memperoleh laba yang sebesar-besarnya dengan cara memaksimalkan pendapatan, meminimumkan biaya, memaksimalkan penjualan dan lain sebagainya. Analisis usaha merupakan pendekatan yang sangat penting bagi usaha untuk menentukan strategi yang cocok digunakan untuk memperoleh keuntungan. Melalui hasil analisis ini dapat dicari langkah pemecahan berbagai kendala yang dihadapi oleh pengusaha. Analisis usaha bertujuan untuk mencari titik tolak untuk memperbaiki hasil dari usaha tersebut. Hasil analisis ini dapat digunakan sebagai pedoman dalam perencanaan pengelola usaha, baik menambah maupun mencari pemecahan terhadap berbagai kendala (Surya, 2009).

Dalam sebuah usaha yang dijalankan selalu ada resiko yang harus siap diterima oleh pengusaha tersebut. Oleh karena itu, analisis usaha sangat diperlukan dalam menjalankan sebuah usaha untuk mengetahui berapa besar biaya yang harus dikeluarkan

dan berapa besar tingkat pendapatan yang diperoleh oleh pengusaha dalam menjalankan usaha tersebut.

B. Rumusan Masalah

Sekarang ini banyak bermunculan industri kecil di kota maupun di pedesaan. Industri rumah tangga dan industri kecil diharapkan dapat berkembang menjadi industri besar sehingga nantinya dapat menjadi tonggak perekonomian negara. Salah satunya adalah usaha pembuatan tempe kedelai di Kelurahan Pisang Kecamatan Pauh Kota Padang. Usaha pembuatan tempe kedelai ini merupakan usaha pengolahan makanan yang memanfaatkan kedelai untuk diolah lebih lanjut menjadi tempe kedelai dan masih bersifat tradisional. Walaupun masih bersifat tradisional, usaha pembuatan tempe kedelai ini dapat bertahan diantara usaha lain yang lebih besar dan didalam gejolak harga kedelai yang cenderung tinggi.

Kota Padang memiliki beberapa industri pembuatan tempe kedelai yang tersebar di beberapa wilayah, salah satunya berada di Kelurahan Pisang. Pisang merupakan salah satu kelurahan yang ada di kecamatan Pauh Kota Padang Sumatera Barat Indonesia. Pisang adalah salah satu daerah sentra produksi tempe yang ada di Kota Padang. Salah satu usaha tempe yang ada di Pisang adalah usaha tempe A-zaki Padang. Usaha tempe A-zaki Padang termasuk kedalam industri tempe yang memiliki kapasitas produksi tempe terbesar no dua di kota Padang setelah tempe HB (Lampiran 2). Usaha tempe A-zaki Padang ini memiliki ciri khusus atau kekhasan pada tempennya yaitu terletak pada proses produksi dan packagingnya. Pada proses produksi Usaha tempe A-zaki Padang melakukan dua kali perendaman kedelai karena dengan melakukan dua kali perendaman maka bakteri jahat akan hilang dan kualitas tempe akan padat dan bagus. Pada bagian packagingnya tempe dikemas dengan menggunakan plastik yang sudah bermerek A-zaki bukan menggunakan daun pisang hal itu dilakukan karena untuk menjaga agar tempe tetap steril dan tidak mudah terkontaminasi dengan hal apapun sehingga kebersihannya tetap terjaga. Usaha tempe A-zaki Padang juga merekrut orang-orang yang ada disekitar tempat usahanya sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat yang ada disekitar usaha tersebut.

Pandemi Covid-19 membuat pengusaha tempe A-zaki Padang mengalami penurunan pendapatan yang sangat drastis, mulai dari kesulitan dalam mengakses bahan baku yang berasal dari luar negeri, menurunnya permintaan terhadap tempe sampai pengurangan tenaga kerja. Selain hal tersebut dampak yang dihadapi pengusaha tempe A-zaki Padang akibat pandemi covid-19 adalah banyak tempe yang dibuat oleh pengusaha tempe tersebut tidak laku dijual hal itu karena dampak dari PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar). Penurunan produksi yang dilakukan oleh pelaku usaha tempe A-zaki Padang akibat pandemi covid-19 mulai dari 10.740 bungkus pada bulan Januari 2020, 10.500 bungkus pada bulan Februari 2020, 10.350 pada bulan Maret 2020, 8.420 pada bulan April 2020 hingga 7.100 bungkus pada bulan Mei 2020. Penurunan produksi pada usaha ini mencapai 34% sehingga terjadi penurunan pendapatan pada usaha tersebut, dapat dilihat pada (Lampiran 3). Selain penurunan pendapatan, harga bahan baku untuk pembuatan tempe berfluktuasi, dimana pada bulan Januari 2020 harga bahan baku kedelai sebesar Rp. 6.800/kg, Pada bulan Februari naik menjadi Rp 7.200/kg dan bulan Mei harga kedelai melonjak tajam hingga Rp 9.000/kg. Namun pada bulan Juni harga bahan baku kedelai turun menjadi Rp 8.400/kg dan di bulan Agustus turun kembali menjadi Rp 7.500/kg. Diakhir tahun harga bahan baku kedelai naik kembali hingga 9.200/kg, kenaikan harga kedelai membuat pengusaha tempe sangat kesulitan dalam menjalankan usahanya. Untuk mempertahankan agar usaha tersebut tetap berjalan pemilik usaha tempe A-zaki Padang terpaksa memberhentikan satu orang karyawannya. Dampak yang ditimbulkan pandemi covid-19 sangat besar terhadap industri rumah tangga termasuk pengusaha tempe A-zaki Padang.

Berdasarkan hasil survey pendahuluan yang telah dilakukan, menurut keterangan dari pemilik usaha, sejauh ini usaha yang telah dilakukan mengalami masalah dalam harga pembelian bahan baku yaitu kedelai impor dari Amerika Serikat yang selalu mengalami perubahan seiring dengan harga pasar apalagi pada saat terdampak pandemi covid-19 harga bahan baku naik menjadi Rp 9.000/kg, dapat dilihat pada (Lampiran 4). Akibat dari kenaikan harga bahan baku, pendapatan yang diperoleh pemilik usaha tidak stabil dan pemilik usaha tidak dapat langsung menaikkan atau

merubah harga produk yang dihasilkannya, begitupun terhadap ukuran produk itu sendiri. Hal ini bertujuan untuk menjaga loyalitas konsumen kepada pemilik usaha.

Dilihat dari aspek keuangan usaha tempe A-zaki Padang ini masih belum melakukan pencatatan keuangan yang baik dan benar sesuai dengan teori pencatatan akuntansi, sehingga usaha ini belum bisa mengidentifikasi biaya produksi, biaya pemasaran dan pendapatan secara mendetail setiap bulannya. Dalam mengelola keuangan, pemilik usaha setiap hari hanya melakukan pencatatan keuangan melalui pencatatan yang 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. Oleh karena itu, diperlukan suatu pencatatan atau pembukuan yang baik dan benar dalam menjalankan usaha sehingga pendapatan, keuntungan, kerugian dari usaha tersebut dapat diketahui secara pasti. Untuk itu pemilik usaha hendaknya memperhatikan keadaan usahanya, sampai sejauh mana usaha ini mampu menghasilkan keuntungan dan pada tingkat penjualan berapa usaha ini dapat menutupi biaya total untuk menghindari kerugian. Sebab prospek pengembangan usaha ini cukup menjanjikan di masa yang akan datang.

Pemilik usaha juga harus mengetahui pada titik berapa usaha ini mengalami titik impas (*Break Even Point*), karena dengan mengetahui titik impas suatu usaha dapat mengetahui berapa volume penjualan minimum agar usaha ini tidak menderita kerugian serta pemilik usaha dapat membuat pertimbangan yang matang terhadap usahanya, sehingga dengan pertimbangan tersebut pemilik usaha mengetahui masalah-masalah apa saja yang akan terjadi pada industrinya. Untuk mengatasi masalah tersebut pemilik usaha dapat memaksimalkan segala bentuk kegiatan produksi agar dapat memaksimumkan keuntungan.

Dalam menjalankan sebuah usaha tentunya pemilik usaha akan menghadapi berbagai macam masalah, hambatan, tantangan dan kendala. Oleh karena itu analisis usaha sangat diperlukan dalam menjalankan sebuah usaha agar usaha tersebut tetap berjalan sebagaimana mestinya. Bagi pemilik usaha tempe analisis usaha ini juga sangat penting, karena dengan adanya analisis usaha pemilik usaha bisa mengetahui

kondisi usahanya sekarang dan prospek pengembangan usaha untuk masa yang akan datang. Analisis usaha tersebut bisa digunakan oleh pemilik usaha sebagai pedoman untuk mengambil kebijakan pada usahanya, baik itu untuk jangka pendek maupun jangka panjang. Hasil analisis usaha ini juga dapat memprediksi kemungkinan perkembangan usaha dimasa yang akan datang, mengidentifikasi biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang yang pada akhirnya dapat menentukan berapa harga pokok produksi dan dapat menetapkan harga jual yang tepat sehingga usaha dapat memperoleh keuntungan yang maksimal.

Berdasarkan perumusan masalah diatas, ada beberapa hal yang perlu diteliti dalam menentukan analisis usaha tempe A-zaki Padang di Kelurahan Pisang Kecamatan Pauh Kota Padang, meliputi :

1. Bagaimana profil usaha tempe A-zaki Padang di Kelurahan Pisang Kecamatan Pauh Kota Padang ?
2. Berapa besar keuntungan yang diperoleh dan pada tingkat penjualan berapakah usaha tempe A-zaki Padang di Kelurahan Pisang Kecamatan Pauh Kota Padang mencapai titik impas ?

Berdasarkan permasalahan diatas dan untuk menjawab pertanyaan tersebut maka penulis merasa perlu melakukan penelitian dengan judul **Analisis Usaha Tempe A-zaki Padang Di Kelurahan Pisang Kecamatan Pauh Kota Padang.**

C. Tujuan Penelitian

Dari permasalahan diatas, maka ditetapkan tujuan penelitian, yaitu :

1. Mendeskripsikan profil usaha tempe Azaki Padang Di Kelurahan Pisang Kecamatan Pauh Kota Padang yang meliputi gambaran umum usaha, aspek operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan.
2. Menganalisis keuntungan yang diperoleh dan titik impas dari usaha tempe Azaki Padang Di Kelurahan Pisang Kecamatan Pauh Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

Hasil yang diperoleh dari kegiatan penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi penulis, penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan, serta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana (S1) di Fakultas Pertanian Universitas Andalas.
2. Bagi pelaku usaha, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pemikiran dalam peningkatan usaha sehingga mampu memberikan pendapatan yang lebih baik.
3. Bagi pemerintah, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi sumber pemikiran dan pertimbangan dalam menyusun suatu kebijakan menyangkut usaha tempe
4. Bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian sejenis.

