

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Kedelai merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang menjadi makanan pokok manusia guna mencukupi gizi sehari-hari dan digunakan sebagai bahan baku beberapa olahan makanan. Kedelai sudah lama dikenal masyarakat sebagai bahan baku pembuatan berbagai macam makanan olahan seperti tempe, tahu, peyek, susu kedelai dan lainnya.

Pertanian sebagai penyedia bahan baku, sedangkan industri mengolah hasil pertanian untuk memperoleh nilai tambah. Industri kecil mempunyai peranan yang sangat besar terhadap roda perekonomian suatu Negara. Industri kecil yang mengolah hasil-hasil pertanian (agroindustri) tahan terhadap dampak krisis ekonomi bersifat padat karya merupakan salah satu alternatif dalam membangun kembali perekonomian Indonesia saat ini. Industri kecil dapat menciptakan lapangan kerja, bagi masyarakat sekitar perusahaan, juga dapat menciptakan nilai tambah bagi produk pertanian khususnya pangan (Assauri, 2014).

Industri kecil mempunyai peranan yang sangat besar terhadap roda perekonomian suatu negara. Peranan usaha kecil itu dapat meningkatkan ekspor non migas, penyerapan tenaga kerja, meningkatkan kualitas sumberdaya manusia. Industri kecil yang mengolah hasil-hasil pertanian (agroindustri) tahan terhadap dampak krisis ekonomi bersifat padat karya merupakan salah satu alternatif dalam membangun kembali perekonomian Indonesia saat ini. Selain dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar perusahaan, juga dapat menciptakan nilai tambah bagi produk pertanian khususnya pangan.

Salah satu industri pengolahan yang banyak dijalankan adalah industri berbasis kedelai. Industri ini dapat dimulai dengan modal awal yang relatif kecil, teknologi sederhana dan tidak membutuhkan keahlian tinggi. Pengolahan kedelai dapat dikelompokkan menjadi dua macam, yaitu pengolahan dengan fermentasi dan tanpa fermentasi. Pengolahan dengan fermentasi akan menghasilkan kecap, oncom, tauco, tauge, dan tepung kedelai. Salah satu produk pangan hasil olahan

kedelai yang sudah cukup dikenal di Indonesia adalah tahu. Selain harganya yang cukup murah, tahu bernilai gizi tinggi (Hadiyanti, 2014).

Salah satu industri kecil yang potensial untuk dikembangkan adalah usaha pembuatan tahu, Menurut Sholikhah (2017) menyatakan peran industri kecil tahu terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat yang meliputi, menciptakan lapangan pekerjaan dan dapat menyerap banyak tenaga kerja, pendapatan masyarakat meningkat setelah menjadi pengrajin tahu, tingkat pendidikan masyarakat meningkat karena terjadinya peningkatan pendapatan menyebabkan masyarakat mampu menyekolahkan anak-anaknya kejenjang yang lebih tinggi. Hal ini terjadi karena konsumen tahu sangat luas, mencakup semua strata sosial. Tahu tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat kelas bawah dan menengah saja, akan tetapi juga kelas atas.

Tahu adalah salah satu makanan olahan kedelai yang banyak diminati masyarakat Indonesia. Selain memiliki rasa yang enak, harga tahu juga terjangkau bagi seluruh kalangan masyarakat. Kualitas tahu yang baik salah satunya memiliki komposisi protein yang tinggi (Gandhi, 2013). Tahu memiliki komponen protein nabati yang baik untuk kesehatan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2014). Oleh karena itu tahu menjadi komoditas pokok pangan yang harganya mempengaruhi kondisi perekonomian di Indonesia.

Tahu merupakan salah satu olahan pangan dari kedelai yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Setiap tahunnya konsumsi tahu di Indonesia terus meningkat hal ini ditunjukkan dari data BPS tahun 2014-2018 rata-rata konsumsi tahu perkapita seminggu dalam lima tahun terus mengalami peningkatan yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1. Rata-rata Konsumsi Tahu Perkapita Seminggu Dari Tahun, 2016-2020

Tahun	Konsumsi Tahu (Kg/Kapita)
2016	0,151
2017	0,157
2018	0,158
2019	0,160
2020	0,165

Sumber: BPS, 2021 (diolah)

Berdasarkan tabel diatas rata-rata konsumsi tahu perkapita seminggu dari tahu 2016-2020 terus mengalami peningkatan. Konsumsi tahu tertinggi yaitu pada tahun 2020 sebanyak 0.165 kg/minggu. Sementara konsumsi tahu terendah yaitu pada tahun 2016 sebanyak 0.151 kg/minggu.

Usaha tahu yang dikelola masyarakat umumnya merupakan industri dengan skala rumahan. Rata-rata masih dilakukan dengan teknologi yang sederhana. Proses produksi tahu masih menggunakan tungku yang mana berpotensi besar menimbulkan polusi (Masera et al, 2012) sehingga tingkat efisiensi penggunaan sumberdaya dirasakan masih rendah dan tingkat produksi limbah juga relatif tinggi serta kesadaran akan keselamatan kerja yang masih sangat minimal. Beberapa cara untuk meningkatkan daya saing tahu lokal diantaranya adalah dengan mengendalikan suplai serta harga kedelai, standarisasi mutu dan diversifikasi produk tahu. Kualitas tahu dapat ditingkatkan caranya dilakukan perbaikan pada proses produksi tahu (Fatoni et al, 2016).

Salah satu pengusaha tahu yang ada di Kecamatan Langsa Lama yang berperan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi tahu di Kota Langsa adalah usaha tahu Didit. Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan peneliti, ditemukan informasi bahwa usaha tahu Didit memproduksi jenis tahu putih yang digoreng. Proses pembuatan tahu masih tergolong konvensional dengan teknologi sederhana terutama pada peralatan dan mesin pengolahan. Modal yang digunakan adalah dana investasi pribadi pemilik untuk menjalankan usaha tersebut. Belum pernah dihitung biaya produksi, penerimaan dan pendapatan bersih serta kelayakan finansial usaha tahu goreng tersebut. Pengusaha tahu goreng tersebut seringkali mengeluh dengan hasil penjualan tahu yang terkadang tidak terserap oleh pasar, ditambah lagi dengan adanya kondisi kenaikan harga kedelai yang menjadi bahan baku utama pembuatan tahu putih serta minyak goreng sebagai bahan penolong untuk memproduksi tahu goreng. Permasalahan tersebut sangat mempengaruhi pendapatan usaha tahu goreng Didit. Berdasarkan uraian pada latar belakang, penulis merasa perlu melakukan penelitian tentang analisis finansial usaha tahu goreng Didit di Kecamatan Langsa Lama Kota Langsa.

## **1.2. Perumusan Masalah**

Apakah usaha tahu goreng Didit di Kecamatan Langsa Lama Kota Langsa layak untuk dijalankan dari aspek finansial?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Untuk menganalisis kelayakan usaha tahu goreng Didit di Kecamatan Langsa Lama Kota Langsa dari aspek finansial.

## **1.4. Kegunaan Penelitian**

1. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi S1 pada Fakultas Pertanian Universitas Samudra
2. Sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi pengusaha tahu di Kecamatan Langsa Lama Kota Langsa
3. Sebagai bahan informasi baik untuk pengusaha baru maupun untuk penelitian selanjutnya.