

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang sedang mengalami perkembangan di bidang ekonomi. Negara kita saat ini sedang bersaing ketat dengan negara ASEAN lainnya untuk mengembangkan ekonomi di bidang industri. Keberadaan industri kecil dan menengah tersebar memberikan andil besar bagi peningkatan pendapatan penduduk Indonesia. Dengan hasil bumi yang melimpah, masyarakat Indonesia mulai berinisiatif mengembangkan olahan makanan dari hasil pertanian. Pertanian di Indonesia dulu hanya di arahkan untuk pencukupan makanan atau pangan. Padahal pertanian dapat menyediakan bahan mentah untuk industri pengolahan, ukuran-ukuran, kayu anyaman, dan lain-lain, di samping untuk bahan bangunan. Selain itu, pertanian juga dapat di arahkan untuk meningkatkan devisa sekaligus memproduksi barang substitusi impor. Seiring dengan perkembangan zaman dan kemajuan penguasaan ilmu dan teknologi, mengakibatkan terjadinya kecenderungan pola transportasi dari pertanian ke industri. Dimana sektor pertanian cenderung mengalami laju pertumbuhan yang menurun, sedangkan sektor industri termasuk industri pengolahan hasil pertanian, terjadi laju pertumbuhan yang meningkat. Sebagian besar penduduk Indonesia berasal dari dan menguntungkan hidupnya dari sektor pertanian, dan merupakan pendukung ketahanan pangan nasional (Mangunwidjaja dan Sailah, 2002).

Tahu merupakan salah satu makan olahan dari kedelai yang menjadi salah satu makan yang sangat di minati masyarakat Indonesia. Selain harganya terjangkau, tahu juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Tahu yang di produksi masyarakat Tasikmalaya adalah tahu putih dan tahu kuning.

Industri tahu yang ada di Kota Tasikmalaya merupakan industri bersekala kecil dan menengah, dimana sebagian besar tenaga kerjanya adalah keluarga dan masyarakat sekitar. Teknologi yang digunakan dalam produksi tahu ini masih menggunakan teknologi tradisional yang sederhana, dan hasil produksinya di pasarkan langsung oleh perajin ke pasar-pasar setempat dan sampai ke pasar induk, dan ada juga konsumen yang datang langsung ke tempat produksi

Berdasarkan data Potensi Industri Makanan Olahan Kota Tasikmalaya Tahun 2009-2015 terdapat 35 industri tahu, berikut data yang di dapat dari Dinas Perindustrian Perdagangan (Diperindag) Kota Tasikmalaya:

Tabel 1.1
Jumlah Industri Tahu di Kota Tasikmalaya
Tahun 2009-2015

No.	Kecamatan	Unit Usaha					Jumlah
		2009	2010	2011	2014	2015	
1.	Kawalu	-	-	-	-	-	0
2.	Tamansari	-	-	-	-	-	0
3.	Indihiang	13	-	-	-	-	13
4.	Cihideung	13	-	-	-	1	14
5.	Mangkubumi	1	-	-	1	-	2
6.	Bungursari	3	-	-	-	-	3
7.	Purbaratu	-	-	1	-	-	1
8.	Cipedes	-	-	-	-	1	1

9.	Cibeureum	1	-	-	-	-	1
10.	Tawang	-	-	-	-	-	0

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tasikmalaya
Data diperoleh dari bidang kepegawaian bagian informasi data

Berdasarkan data diatas, usaha industri tahu paling banyak di Kota Tasikmalaya terdapat di Kecamatan Cihideung dengan jumlah 15 usaha perajin industri tahu. Kecamatan Indihiang terdapat 13 usaha perajin industri tahu. Kecamatan Mangkubumi terdapat 2 usaha perajin industri tahu. Kecamatan Bungursari terdapat 3 usaha perajin industri tahu. Kecamatan Purbaratu terdapat 1 usaha perajin industri tahu. Kecamatan Cipedes terdapat 1 usaha perajin industri tahu. Kecamatan Cibeureum terdapat 1 usaha perajin industri tahu. Sedangkan Kecamatan Tawang, Kawalu, dan Tamansari tidak terdapat adanya usaha perajin industri tahu.

Produksitahu merupakan salah satu industri yang mempunyai posisi yang strategis dan potensial, karena dilihat dari aspek permodalan, usaha kecil menengah ini tidak memerlukan modal yang besar, sehingga pembentukan usaha ini tidak sesulit perusahaan besar. Kedua aspek tenaga yang diperlukan tidak menuntut pendidikan formal atau tinggi tertentu. Sebagian besar tenaga kerja yang diperlukan dalam produksitahu didasarkan atas pengalaman (*learning by doing*) yang pada usaha kecil menengah. Ketiga, aspek lokasi, sebagian besar industri kecil berlokasi di pedesaan dan tidak memerlukan infrastruktur sebagaimana perusahaan besar. Ke empat aspek ketahanan, peranan industri tahu menengah terbukti memiliki ketahanan yang kuat (*strong survival*) ketika Indonesia dilanda krisis ekonomi.

Berikut ini tabel yang menampilkan perkembangan jumlah unit industri di Kota Tasikmalaya dari tahun 2009-2016:

Tabel 1.2
Perkembangan Jumlah Industri di Kota Tasikmalaya dari Tahun 2009-2016

No.	Komoditi Industri	UNIT USAHA (UU)							
		2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
		Jml	Jml	Jml	Jml	Jml	Jml	Jml	Jml
1	Bordir	1.221	1.250	1.281	1.315	1.356	1.371	1.387	1.396
2	Alas kaki (Kelom Geulis, Sandal, Sepatu)	460	483	494	504	509	513	519	523
3	Kayu Olahan (Meubel)	193	195	198	202	202	206	207	212
4	Makanan Olahan	487	498	514	519	525	534	545	553
Jumlah		2351	2.426	2.506	2.540	2.592	2.642	2.658	2.684

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tasikmalaya
Data diperoleh dari bidang kepegawaian bagian informasi data

Industri tahu termasuk kategori makanan olahan, dan merupakan sektor industri yang berkembang di Indonesia. Pada era sekarang pun tahu masih dijadikan makanan yang diminati masyarakat di semua kalangan, selain harganya terjangkau tahu juga mengandung banyak protein. Industri tahu di Kota Tasikmalaya mengalami peningkatan, awalnya industri tahu hanya terdiri dari beberapa unit usaha saja, namun sekarang terdapat 35 unit usaha tahu yang tersebar di beberapa kecamatan di Kota Tasikmalaya. Produksi tahu yang ada di Kota Tasikmalaya menggunakan kedelai lokal dan kedelai import. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas dari tahu tersebut.

Tabel 1.3 Rekapitulasi Potensi Industri Kota Tasikmalaya pada Tahun 2015

NO	KOMODITI	Unit Usaha (UU)	Pendapatan Investasi (Rp. 000)	Nilai Produksi/THN (Rp. 000)	Tenaga Kerja (Orang)
1	Bordir	22	4,545,053	28,298,640	287
2	Kerajinan Mendong	80	347,550	1,843,644	427
3	Kerajinan Bambu	28	54,473	45,960	54
4	Alas Kaki (Kelom Geulis, Sandal, Sepatu)	177	17,041,043	94,352,640	2,512
5	Kayu Olahan (Meubel)	43	1,715,480	15,513,870	219
6	Batik	0	0	0	0
7	Payung Geulis	0	0	0	0
8	Makanan Olahan	60	2,012,868	11,135,509	273
9	Bahan Bangunan	39	1,837,701	9,525,880	183
10	Pakaian Jadi	14	3,835,000	25,228,000	196
11	Percetakan	3	468,000	1,504,800	11
12	Lain-lain	6	2,321,000	10,798,666	100
JUMLAH		472	34,179,168	198,248,609	4,262

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tasikmalaya
Data diperoleh dari bidang kepegawaian bagian informasi data

Kota Tasikmalaya memiliki potensi *home industry* yang menghasilkan beraneka ragam produk kerajinan dan makanan olahan yang sangat luar biasa dan sebagian besar telah memenuhi gugus kendali mutu. Mayoritas masyarakat di Kota Tasikmalaya telah memanfaatkan “*home industry*” dalam memenuhi kebutuhan ekonomi, sehingga dengan bekal pengalaman, mereka telah memiliki keterampilan dan keahlian yang lebih dibandingkan dengan masyarakat lainnya.

Kota Tasikmalaya merupakan salah satu kota yang memiliki banyak usaha makanan olahan dengan beraneka ragam jenis makanan sebanyak 60 unit, dengan tenaga kerja sebanyak 273 orang. Salah satu makanan olahan yang di hasilkan di Kota Tasikmalaya adalah Tahu. Tahu merupakan salah satu makanan yang banyak di minati di masyarakat dari semua kalangan. Dengan bertambahnya jumlah penduduk

maka permintaan produksitahu di pasarmeningkat. Kawasan yang terdapat unit usahaproduksitahu di Kota TasikmalayaadalahkecamatanIndihiang, kecamtanCihideung, kecamatanMangkubumi, kecamatanBungursari, kecamatanPurbaratu, kecamatanCipedes, dankecamatanCibeureum. Saat ini unit usahaproduksitahuterdapat35 unit.

Dalam ilmu ekonomi bahwa elastisitas adalah perbandingan perubahan propesional sebuah variabel dengan perubahan variabel lainnya. Dengan kata lain elastisitas mengukur seberapa besar kepekaan atau reaksi konsumen terhadap perubahan harga.

Dalam industri tahu ini banyak memiliki hambatan, seperti modal produksi yang terbatas,faktor yang mempengaruhi kinerja suatu industri meliputi modal dan tenaga kerja. Modal dalam setiap kali melakukan produksi sangat berperan penting dalam menjalankan usaha. Olehkarena itu diperlukan sejumlah dana sebagai dasar ukuran finansial atas usaha yang digalakan.Sumber modal usaha dapat diperoleh dari modal sendiri, bantuan pemerintah, lembaga keuangan baik bank dan lembaga keuangan non bank. Permasalahan modal dalam tiap kali produksi meliputi sulitnya memperoleh pinjaman modal dan perawatan alat produksi.Menurut Bambang R. (2001) mengemukakan bahwa besar kecilnya modal akan mempengaruhi perkembangan usaha dalam pencapaian pendapatan. Modal tersebut meliputi baik modal dalam uang maupun dalam bentuk barang. Modal uang diputarkan melalui pembelian bahan baku pembuatan tahu, sedangkan modal berbentuk barang dapat berupa alat produksi tahu. Modal yang berupa biaya bahan baku sangat berpengaruh pada produksi tahu,menurut Salim

Munabi (2003) mengemukakan bahwa biaya bahan baku terdiri atas: (1) biaya kebutuhan bahan baku; (2) pembelian bahan baku; (3) persediaan bahan baku; dan (4) habis digunakan dalam produksi.

Bahan baku yang diperlukan dalam produksi tahu diantaranya kacang kedelai, kayu bakar, dan air. Kacang kedelai sangat berpengaruh pada produksi tahu, di mana para pelaku produksi untuk mendapatkan tekstur tahu yang baik dibutuhkan kacang kedelai import. Hal ini sangat berpengaruh pada harga naik turunnya kacang kedelai. Meningkatnya kacang kedelai tergantung pada kondisi besaran dolar, semakin besaran dolar meningkat semakin pula meningkatnya harga kacang kedelai. Hal ini mempengaruhi bentuk produksi tahu tanpa mengubah kualitas tahu tersebut.

Selain modal, tenaga kerja memiliki peran yang sangat dominan untuk melancarkan kegiatan usaha. Menurut Simanjuntak, P.J., (1981) bahwa karena manusialah yang menggerakkan semua sumber-sumber tersebut untuk menghasilkan barang. Penyediaan tenaga kerja pun sifatnya terbatas karena tidak semua penduduk merupakan tenaga kerja. Hanya baru penduduk yang telah mencapai umur minimum tertentu baru bisa dianggap sebagai tenaga kerja potensial atau angkatan kerja. Apabila tenaga kerja di didik dengan baik hingga menjadi tenaga kerja profesional yaitu tenaga kerja yang memiliki keterampilan dan kemampuan dalam kegiatan produksi. Tenaga kerja yang sudah memiliki keterampilan maka tidak menutup kemungkinan tenaga kerja tersebut produktif dan inovatif. Oleh karena itu, pelatihan-pelatihan baik formal maupun non-formal untuk tenaga kerja sangat berdampak positif bagi kelangsungan proses

produksi. Dengan adanya tenaga kerja berpengaruh juga terhadap hasil produksi tahu per-harinya. Semakin banyak tenaga kerja semakin banyak juga tahu yang di hasilkan.

Sesuai dengan latar belakang yang telah penulis uraikan, maka penulis mengambil judul penelitian yang berjudul **“PENGARUH MODAL DAN TENAGA KERJA TERHADAP PRODUKSI TAHU DI KOTA TASIKMALAYA”**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan pada latar belakang di atas, peneliti mendapatkan rumusan masalah utama dalam penelitian yaitu:

1. Bagaimana pengaruh modal dan tenaga kerja secara parsial terhadap produksi tahu di Kota Tasikmalaya?
2. Bagaimana pengaruh modal dan tenaga kerja secara simultan terhadap produksi tahu di Kota Tasikmalaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah peneliti paparkan, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Pengaruh modal dan tenaga kerja secara parsial terhadap produksi tahu di Kota Tasikmalaya.
2. Pengaruh modal dan tenaga kerja secara simultan terhadap produksi tahu di Kota Tasikmalaya.

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

Kegunaan penelitian ini adalah:

1. Secara akademik sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Siliwangi.
2. Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan di bidang perekonomian khususnya pada produksi tahu di kota Tasikmalaya
3. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh modal dan tenaga kerja terhadap produksi tahu di kota Tasikmalaya yang berguna bagi semua pihak yang terkait dan berkepentingan, serta hasil dari penelitian ini sebagai referensi atau acuan untuk penelitian yang lebih lanjut.
4. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya ilmu ekonomi khususnya ekonomi mikro mengenai teori produksi.
5. Sebagai referensi untuk para peneliti yang akan melakukan penelitian selanjutnya.

1.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kota Tasikmalaya dan data – data yang diperoleh merupakan data primer yang berasal dari pembuat tahu di Kota Tasikmalaya.

