

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dimana sebagian penduduknya adalah mayoritas petani. Kedelai merupakan salah satu hasil pertanian di Indonesia yang banyak dijadikan sebagai bahan makanan. Menurut ahli botani, kedelai adalah tanaman yang berasal dari Manchuria dan sebagian Cina, dimana terdapat beberapa jenis kedelai liar yang tergolong dalam spesies *Glycine Ussuriensis*. Tanaman ini kemudian menyebar ke daerah tropika dan subtropika serta dilakukan pemuliahan sehingga dihasilkan berbagai jenis kedelai unggul yang dibudidayakan. Dilihat dari segi pangan dan gizi, kedelai merupakan sumber protein yang paling murah di dunia. Selain menghasilkan minyak dengan mutu yang baik, berbagai varietas kedelai yang ada di Indonesia mempunyai kadar protein 30,53 sampai 44 persen, sedangkan kadar lemaknya 7,5 sampai 20,9 persen.

Kedelai mendapatkan perhatian yang sangat besar dari seluruh dunia karena berbagai keunggulan yang dimilikinya. Salah satunya adalah tanaman kedelai memiliki adaptabilitas agronomis yang tinggi sehingga dapat hidup di daerah tropis dan sub-tropis, juga di daerah lain dengan kondisi tanah dan iklim yang memungkinkan tanaman pangan lainnya untuk dapat tumbuh. Selain itu, kedelai mengandung protein dan lemak yang berkualitas tinggi, serta mengandung vitamin dan mineral dalam jumlah yang cukup tinggi.

Produk olahan kedelai dapat diklasifikasikan menjadi dua kelompok, yaitu makanan non-fermentasi dan makanan terfermentasi. Makanan terfermentasi dapat

berupa hasil pengolahan tradisional yang banyak terdapat di pasaran dalam negeri dan berpotensi besar sebagai sumber protein keluarga seperti tempe, kecap, dan taoco. Produk non-fermentasi dan hasil industri tradisional adalah tahu dan kembang tahu. Produk hasil olahan industri modern sebagian besar terdiri atas produk nonfermentasi. Beberapa di antara produk tersebut adalah minyak kedelai dan hasil olahannya, seperti tepung kedelai, isolate, dan konsetrat protein kedelai, serta daging sintetik atau TVP (*Texturized Vegetable Protein*). Umumnya, produk tersebut bukan merupakan produk jadi yang siap dimasak atau dikonsumsi, tetapi digunakan sebagai bahan dasar bagi industri pangan lainnya. Misalnya, digunakan sebagai bahan penolong dalam formulasi makanan, seperti roti, kue kering, *cake*, sup, sosis, *hamburger*, *meat loaves*, donat, margarin, *shortening*, minyak salad, bumbu dan sebagainya. Produk fermentasi hasil pengolahan industri modern, di antaranya yoghurt kedelai (*soyghurt*) dan keju kedelai (*soycheese*).

Kebutuhan akan protein nabati terus meningkat seiring dengan semakin bertambahnya jumlah penduduk, urbanisasi, dan peningkatan pendapatan. Salah satu komoditas pangan penghasil protein nabati adalah kedelai. Oleh karena itu, industri pangan berbahan baku kedelai akan terus berkembang. Sejalan dengan perkembangan tersebut, saat ini pemerintah sedang menggembor-gemborkan ekonomi kreatif termasuk dalam pengembangan industri rumah tangga. Pengembangan industri rumah tangga yang dilakukan pemerintah ini termasuk juga pengembangan industri yang bergerak dalam industri tahu.

Tahu adalah produk makanan berbahan baku kedelai yang kebanyakan diproduksi oleh industri rumah tangga. Tahu merupakan pekatan protein kedelai

dalam keadaan basah. Komponen terbesarnya terdiri atas air dan protein. Proses pembuatan tahu yaitu menghancurkan biji kedelai dalam air dingin atau panas. Tahap pengolahannya meliputi pembersihan, perendaman, penghancuran, pengeringan, pemanasan, serta penambahan rasa dan aroma. Tahu adalah menu penting serta aman dikonsumsi oleh semua golongan umur sebagai sumber protein yang relatif murah harganya.

Sebagai makanan rakyat, tahu mudah dijumpai di pasaran. Harganya relatif murah dan dapat dimasak dengan berbagai cara, seperti digoreng, dibacem, atau bahkan hanya direbus. Masyarakat menyukai tahu sebagai lauk-pauk dan juga sebagai cemilan. Kandungan protein tahu sangat berkualitas karena bahan dasar tahu adalah kedelai. Daya cerna tahu dalam tubuh dapat mencapai 85%-98% dan total protein yang dapat dimanfaatkan tubuh adalah sebesar 65%. Jumlah kalsium dalam tahu cukup tinggi yaitu 124 mg. Nilai itu hampir setara dengan kandungan kalsium susu. Kalsium sangat dibutuhkan tubuh, terutama pada masa kanak-kanak hingga menjelang dewasa. Pada rentang usia tersebut, massa tulang mengalami pematangan karena pengaruh asupan gizi dan juga karena aktivitas olahraga yang dilakukan (Purwaningsih, 2007).

Kecamatan Anjatan merupakan salah satu daerah di Kabupaten Indramayu yang mempunyai beberapa industri tahu di tiap-tiap desanya. Industri tahu di Kecamatan Anjatan masih mempertahankan proses produksi tahu dengan cara tradisional dan produk tahu yang khas seperti salah satunya yang ada di Desa Kedungwungu. Industri tahu di Desa Kedungwungu tidak hanya menghasilkan jenis tahu biasa yang ada pada umumnya, ada jenis lain yang hanya ada di Desa

Kedungwungu yaitu tahu goreng yang sudah diberi bumbu bawang atau sering disebut dengan nama tahu petingan.

Namun, terdapat beberapa masalah dalam produksi tahu di Kecamatan Anjatan, diantaranya masalah tenaga kerja. Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi tahu ini biasanya berasal dari keluarga atau kerabat terdekat produsen tahu tersebut. Pemilik industri tahu ini biasanya lebih percaya jika tenaga kerja yang mereka punya berasal dari keluarga atau kerabat sendiri. Industri tahu di Kecamatan Anjatan hanya mempekerjakan sedikit tenaga kerja yaitu rata-rata tidak lebih dari lima orang.

Tabel 1.1 Jumlah Tenaga Kerja Industri Tahu di Kecamatan Anjatan

No.	Desa	Unit Usaha	Tenaga Kerja (Orang)
1	Mangunjaya	-	-
2	Bugis	1	2
3	Bugis Tua	-	-
4	Salamdarma	1	4
5	Kedungwungu	5	23
6	Wanguk	3	11
7	Lempuyang	1	4
8	Kopyah	2	8
9	Anjatan Baru	-	-
10	Anjatan	1	2
11	Cilandak	-	-
12	Cilandak Lor	-	-
13	Cilandak Utara	1	2
Jumlah		15	56

Sumber: Pengusaha Industri Tahu Kecamatan Anjatan, diolah (2019)

Tabel 1.1 menunjukkan jumlah tenaga kerja yang dipekerjakan dalam industri tahu di Kecamatan Anjatan yaitu sebanyak 16 orang. Dari tabel 1.1 dapat dilihat jumlah tenaga kerja terbanyak ada di desa Kedungwungu, hal tersebut

karena desa Kedungwungu memiliki jumlah industri tahu paling banyak di Kecamatan Anjatan.

Masalah lainnya yaitu dari bahan baku utama yang digunakan dalam produksi tahu yaitu kedelai. Persediaan bahan baku kedelai menjadi masalah yang sering dihadapi oleh para produsen tahu di Kecamatan Anjatan. Selain itu, harga kedelai yang digunakan untuk memproduksi tahu tersebut tidak stabil bahkan sering mengalami kenaikan yang cukup besar sehingga berpengaruh terhadap produksi dan pendapatan para produsen tahu. Banyak produsen tahu di Kecamatan Anjatan yang mengalami kerugian dengan adanya masalah bahan baku kedelai. Jika harga jual tahu dinaikkan dengan mengikuti kenaikan harga bahan baku kedelai, maka permintaan konsumen terhadap tahu akan menurun. Jika harga jual tahu tetap, akan tetapi harga bahan baku kedelai naik, maka akan merugikan produsen tahu. Banyak industri tahu di Kecamatan Anjatan yang berhenti melakukan produksi pada saat harga kedelai sedang naik karena adanya kerugian yang terbilang besar, dan biasanya para produsen akan mulai memproduksi lagi pada saat harga kedelai kembali stabil.

Tabel 1.2 Jumlah Kebutuhan Kacang Kedelai Industri Tahu di Kecamatan Anjatan

No.	Desa	Unit Usaha	Kebutuhan Per Bulan (Kg)
1	Mangunjaya	-	0
2	Bugis	1	4.500
3	Bugis Tua	-	0
4	Salamdarma	1	2.400
5	Kedungwungu	5	25.000
6	Wanguk	3	10.350
7	Lempuyang	1	5.400
8	Kopyah	2	12.000
9	Anjatan Baru	-	0
10	Anjatan	1	900
11	Cilandak	-	0
12	Cilandak Lor	-	0
13	Cilandak Utara	1	4.500
Jumlah		15	65.050

Sumber: Pengusaha Industri Tahu di Kecamatan Anjatan, diolah (2019)

Tabel 1.2 menunjukkan jumlah kebutuhan kacang kedelai pada industri tahu di Kecamatan Anjatan. Dari tabel 1.2 dapat dilihat bahwa kebutuhan kacang kedelai terbanyak ada di desa kedungwungu yaitu 25.000 kg per bulan. Hal tersebut karena industri tahu di desa Kedungwungu merupakan desa dengan jumlah industri tahu terbanyak di Kecamatan Anjatan.

Industri tahu tersebut sudah dijalankan oleh masyarakat Kecamatan Anjatan sejak lama, bahkan sudah ada yang diturunkan kepada anak atau penerus mereka. Masalah yang dihadapi oleh para produsen tahu di Kecamatan Anjatan ini adalah lamanya usaha ini sering kali mempengaruhi kepercayaan konsumen. Konsumen lebih sering membeli tahu kepada produsen tahu yang sudah berdiri lama. Hal ini membuat produsen tahu di Kecamatan Anjatan yang belum berdiri lama mengalami kekurangan pasar sehingga mereka lebih sedikit dalam memproduksi tahu.

Tabel 1.3 Klasifikasi Lama Usaha Industri Tahu di Kecamatan Anjatan

No.	Klasifikasi Lama Usaha	Desa
1	Usaha Usia Muda	Wanguk
2	Usaha Usia Dewasa	Bugis, Lempuyang, Kopyah, Cilandak Utara, Anjatan
3	Usaha Usia Tua	Kedungwungu,

Sumber: Pengusaha Industri Tahu di Kecamatan Anjatan, diolah (2019)

Tabel 1.3 menunjukkan klasifikasi lama usaha industri tahu di Kecamatan Anjatan. Klasifikasi lama usaha dilihat dari seberapa lama usaha tersebut berdiri. Desa Wanguk merupakan desa yang memiliki industri tahu dengan usia usaha muda dan desa Kedungwungu merupakan desa yang memiliki industri tahu dengan usia usaha tua.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan, maka penulis akan melakukan penelitian dengan judul ***“Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Nilai Produksi Industri Tahu (Studi Kasus Kecamatan Anjatan Kabupaten Indramayu)”***.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan maka peneliti dapat merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh tenaga kerja, modal kerja, dan lama usaha secara parsial terhadap nilai produksi industri tahu di Kecamatan Anjatan Kabupaten Indramayu?
2. Bagaimana pengaruh tenaga kerja, modal kerja, dan lama usaha secara bersama-sama terhadap nilai produksi industri tahu di Kecamatan Anjatan Kabupaten Indramayu?

3. Bagaimana elastisitas nilai produksi tahu terhadap tenaga kerja, modal kerja, dan lama usaha di Kecamatan Anjatan Kabupaten Indramayu?

1.3 Tujuan Penelitian

Sejalan dengan rumusan masalah yang sudah dipaparkan, penelitian ini disusun dengan tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh tenaga kerja, modal kerja, dan lama usaha secara parsial terhadap nilai produksi industri tahu di Kecamatan Anjatan Kabupaten Indramayu.
2. Mengetahui pengaruh tenaga kerja, modal kerja, dan lama usaha secara bersama-sama terhadap nilai produksi industri tahu di Kecamatan Anjatan Kabupaten Indramayu.
3. Mengetahui elastisitas nilai produksi tahu terhadap tenaga kerja, modal kerja, dan lama usaha di Kecamatan Anjatan Kabupaten Indramayu.

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak, diantaranya sebagai berikut:

1. Bagi Pengusaha Industri Tahu

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan masukan dalam mengelola dan mengembangkan usahanya.

2. Bagi Pembuat Kebijakan (Lembaga/Instansi)

Penelitian ini diharapkan menjadi bahan masukan dan pertimbangan dalam pembuatan kebijakan yang strategis.

3. Bagi Pembaca

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan mengenai faktor-faktor yang menentukan nilai produksi.

1.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Anjatan. Kecamatan Anjatan terletak di bagian barat Kabupaten Indramayu. Sebelah utara Kecamatan Anjatan berbatasan dengan Kecamatan Sukra, sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Bongas, sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Haurgeulis, sedangkan sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Subang. Penelitian ini akan menggunakan data primer yang diperoleh dengan wawancara dan kuesioner serta di dukung dengan data sekunder yang diperoleh dari lembaga-lembaga terkait yang memiliki data yang valid dan dapat dipertanggungjawabkan.

2. Jadwal Penelitian

Penelitian ini dijadwalkan dari mulai terbitnya Surat Keputusan (SK) pada tanggal 4 September 2019 yang berlaku selama 6 bulan sampai tanggal 4 Februari 2020. Penelitian ini diperkirakan akan selesai dalam kurun waktu 5 bulan, dimulai dengan persiapan administrasi, pengajuan judul, pengumpulan data, pembuatan usulan penelitian, revisi usulan penelitian, kemudian dilanjutkan dengan pengolahan data dan penyusunan skripsi, serta diakhiri dengan sidang komprehensif.

