

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agroindustri merupakan salah satu sektor penting dalam pembangunan ekonomi suatu negara, khususnya negara berkembang seperti Indonesia, (Haryuni dan I.C. Nobertus, 2024). Peneliti ahli utama dari pusat Riset Ekonomi Industri, Jasa, dan Perdagangan BRIN, Delima Hasri Azhari dalam Konferensi Tahunan Pengembangan Ekonomi (ACIED) tahun 2024 menegaskan pentingnya sektor agroindustri, sektor ini berkontribusi sebesar 12,53 persen terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia pada tahun 2023 dan menyerap 29,85 persen tenaga kerja per Februari 2024. Hal ini menunjukkan bahwa sektor ini bukan hanya fondasi ekonomi nasional tetapi juga penyedia lapangan kerja utama. (Badan Riset dan Inovasi Nasional, 2024)

Subsektor agroindustri yang memiliki potensi besar salah satunya adalah industri tahu. Industri tahu merupakan salah satu produk olahan berbasis kedelai, memiliki konsumen produk yang luas di Indonesia karena termasuk makanan bergizi dan sumber protein yang tinggi dengan harga terjangkau sehingga mencakup semua kalangan, mulai dari kalangan bawah, menengah dan atas (Sitanini, 2023).

Berdasarkan data dari Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Kuningan Tahun 2021 bahwa Agroindustri di Kabupaten Kuningan berperan penting dalam pemanfaatan tahu sebagai peluang usaha. Dapat dilihat pada Tabel 1, yang menunjukkan jumlah perusahaan dan pekerja di sektor agroindustri tahu di Kabupaten Kuningan pada tahun 2020. Tercatat sebanyak 279 usaha agroindustri tahu dengan total 703 pekerja, yang menjadikan komoditas tahu sebagai salah satu sektor utama dalam mendukung perekonomian lokal dan membuka peluang besar bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Tabel 1. Jumlah Perusahaan dan Pekerja Industri Di Kabupaten Kuningan Tahun 2020

No.	Komoditi	Agroindustri	
		Jumlah Usaha	Jumlah Pekerja
1.	Tahu	279	703
2.	Tape Ketan	117	494
3.	Tempe	201	342
4.	Rengginang	148	254
5.	Roti	125	456

Sumber : Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Kuningan (2021).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu usaha yang dapat dijalankan secara individu, kelompok, badan usaha kecil, atau rumah tangga. Dalam perekonomian Indonesia, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) ini adalah kelompok usaha yang memiliki jumlah paling besar juga tahan terhadap berbagai guncangan krisis ekonomi (Ulfah, 2016) Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

Menurut SNI 01-3142-1998, tahu adalah produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai (*Glycine sp.*) dengan cara pengendapan protein, dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan. Cara pengolahan tahu, pemasaran serta pengolahan limbahnya akan sangat mempengaruhi kualitas tahu. Dalam mendapatkan produk yang terjamin mutunya produsen harus lebih memperhatikan cara pembuatan tahu dan penanganan limbah yang baik agar lingkungan sekitar tetap aman dan tidak tercemar.

Limbah yang dihasilkan oleh industri tahu dibedakan menjadi 2 jenis, yaitu limbah padat dan limbah cair. Industri tahu umumnya menghasilkan limbah padat sekitar 40 persen dari total kapasitas produksi. Limbah padat yang dikenal dengan ampas tahu, memiliki serat makanan 42,8-52,1 persen, jumlah protein 23,14-33,4 persen dan lemak 7,81-12 persen (Sunartaty, R., dan Nurman, S. 2021). Pemanfaatan limbah padat perlu diperhatikan karena biasanya limbah padat hanya dijadikan pakan ternak padahal sebenarnya masih memiliki nilai guna yang cukup tinggi dan dapat dimanfaatkan menjadi bahan pangan. (Rahayu Sutriswati .E dkk., 2012).

Limbah padat yang dihasilkan oleh industri tahu memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan kembali terutama dalam skala Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Ampas tahu dapat diolah menjadi berbagai produk yang bernilai ekonomi tinggi dan membuka peluang bagi UMKM untuk mengembangkan usaha. Beberapa contoh pemanfaatan limbah ampas tahu sebagai bahan pangan diantaranya dijadikan oncom, keripik ampas tahu, tempe gembus dan masih banyak lagi.

Salah satu UMKM yang mengolah limbah padat dari hasil pengolahan tahu atau biasa disebut dengan ampas tahu yang kemudian dijadikan sebagai bahan baku utama yaitu UMKM Golono *Crispy* yang berada di Kecamatan Luragung Kabupaten Kuningan. Golono *crispy* merupakan makanan khas Kuningan berbahan dasar limbah ampas tahu. Ampas tahu yang bernilai rendah karena biasanya hanya digunakan untuk pakan ternak, dengan adanya pengolahan pada ampas tahu yang dijadikan sebuah produk golono *crispy* tentunya akan memberikan nilai ekonomis yang lebih tinggi, karena sudah menjadi produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh manusia juga ketahanan makanan jangka panjang.

Melalui pengolahan ampas tahu menjadi produk golono *crispy* maka akan diperoleh nilai tambah untuk ampas tahu itu sendiri. Se jauh ini pengolahan ampas tahu menjadi produk golono *crispy* belum ada yang membahas secara mendalam terkait peningkatan nilai ekonomis pada bahan baku. Oleh karena itu, diperlukannya analisis nilai tambah. UMKM Golono *Crispy* ini belum terdapat data sejauh mana pengolahan ampas tahu menjadi golono *crispy* meningkatkan nilai ekonomis bahan baku masih belum banyak dikaji secara spesifik sehingga diperlukannya analisis nilai tambah.

Hayami dkk., (1987) menyatakan bahwa nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Analisis nilai tambah penting dilakukan dalam pengolahan ampas tahu menjadi golono *crispy* karena dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai sejauh mana proses ini mampu meningkatkan nilai ekonomis bahan baku yang sebelumnya bernilai rendah. Analisis ini juga dapat memberikan data yang akurat sebagai dasar pengambilan keputusan dalam pengembangan usaha, seperti penentuan harga jual yang kompetitif. Berdasarkan penjelasan latar

belakang tersebut mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut terhadap nilai tambah ampas tahu menjadi golono *crispy* pada UMKM Golono *Crispy*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi ialah sebagai berikut :

1. Bagaimana teknis pengolahan ampas tahu menjadi golono *crispy*?
2. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan limbah ampas tahu menjadi golono *crispy*?
3. Berapa besar balas jasa faktor produksi yang dihasilkan dari pengolahan ampas tahu menjadi golono *crispy*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang serta identifikasi masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka diperoleh tujuan dari penelitiannya yakni :

1. Mendeskripsikan teknis pengolahan limbah ampas tahu menjadi golono *crispy*.
2. Menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan limbah ampas tahu menjadi golono *crispy*.
3. Menganalisis balas jasa faktor produksi yang dihasilkan dari pengolahan ampas tahu menjadi golono *crispy*.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna :

1. Bagi penulis, sebagai sarana untuk memperdalam pemahaman mengenai teknis pengolahan golono *crispy* dan nilai tambah pada produk UMKM.
2. Bagi pengusaha, sebagai informasi untuk dapat dikaji serta dievaluasi dalam meningkatkan usahanya.
3. Bagi pembaca, diharapkan hasil penelitian ini dapat berguna untuk ke depannya sebagai tambahan informasi maupun pengetahuan.