

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan perekonomian Indonesia mengalami pergeseran dari sektor pertanian ke sektor industri. Sektor industri mempunyai peranan penting dalam memperluas kesempatan kerja, meningkatkan pendapatan perkapita, keterampilan, mendukung pembangunan daerah dan memanfaatkan sumber daya alam, energi, dan manusia. Hubungan antara sektor pertanian dan industri melalui pengembangan industri pengolahan hasil pertanian disebut sebagai agroindustri. Agroindustri merupakan aktivitas industri yang menjadikan bahan baku dari pemanfaatan hasil pertanian, merancang dan mempersiapkan mesin dan peralatan pertanian serta menciptakan jasa yang mendukung kegiatan pemasarannya (Faisal, 2022). Agroindustri sebagai suatu usaha pada dasarnya dilaksanakan untuk memperoleh keuntungan sebesar-besarnya melalui proses pengolahan bahan mentah menjadi produk setengah jadi hingga menjadi produk akhir (Fadillah, 2023). Oleh karena itu, salah satu agroindustri hasil pertanian yang populer sampai saat ini adalah unit usaha tempe.

Agroindustri merupakan sektor industri yang mengolah hasil-hasil pertanian menjadi produk akhir yang siap dikonsumsi atau digunakan. Hubungan antara agroindustri dengan tempe sangat erat karena tempe adalah produk pangan yang dihasilkan melalui proses pengolahan bahan baku pertanian, yaitu kedelai. Pengembangan industri makanan diharapkan akan mampu menyerap hasil pertanian yang diproduksi dan memberikan nilai tambah terhadap produk pertanian, membuka kesempatan kerja, dan sumber penghasilan sekaligus menyediakan produk pangan dari olahan kedelai semakin beragam (Soehyono dkk., 2017).

Tempe adalah makanan tradisional khas Indonesia yang terbuat dari kacang kedelai yang diproses melalui fermentasi dengan ragi. Tempe ditemukan di Klaten, Jawa Tengah sekitar abad ke-16. Kata tempe berasal dari bahasa Jawa kuno yaitu “Tumpi” yang berarti makanan berwarna putih, sedangkan kata kedelai berasal dari kata “Dhele” yang berarti hitam (Sulistianto, 2017). Tempe terus menjadi makanan yang menemani masyarakat Indonesia dari waktu ke waktu. Bahkan saat

ini tempe didaftarkan ke UNESCO agar diakui sebagai *Intangible Cultural Heritage of Humanity* karena untuk menjaga warisan budaya takbenda dari Indonesia (Warisan Budaya Takbenda Indonesia, 2017). Tempe merupakan jenis pangan bernutrisi tinggi yang sangat terkenal karena mudah didapat, mudah diolah, dan murah. Hal ini dibuktikan bahwa makanan tempe lebih banyak dikonsumsi dibandingkan dengan makanan olahan kedelai lainnya.

Tabel 1 Rata-rata Konsumsi Olahan Kedelai Indonesia per Kapita 2019-2023

Jenis makanan	Satuan	Konsumsi (kg/kapita/tahun)				
		2019	2020	2021	2022	2023
Kedelai (Segar)	kg	0,043	0,048	0,045	0,037	0,037
Tahu	kg	2,771	2,785	2,874	2,707	2,771
Tempe	kg	3,621	3,643	3,796	3,656	3,735
Oncom	kg	0,998	0,943	1,014	0,984	1,009
Kecap	liter	0,749	0,741	0,784	0,817	0,836
Jumlah		8,182	8,159	8,514	8,208	8,388

Sumber: Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS), BPS (2023)

Berdasarkan Tabel 1 rata-rata konsumsi olahan kedelai Indonesia tahun 2019 sampai 2023 dapat dilihat bahwa hampir 50 persen kedelai diubah menjadi makanan olahan berupa tempe. Konsumsi tempe setiap tahunnya cenderung sama. Hal ini menunjukkan bahwa tempe digemari masyarakat sebagai lauk makanan karena memiliki kandungan protein yang tinggi, dan menjadikan peluang besar pada perajin tempe untuk mengembangkan usahanya. Namun pemenuhan kebutuhan akan kedelai yang merupakan bahan baku utama dalam pembuatan tempe, tahu, dan olahan makanan lainnya masih harus diimpor dari luar. Hal ini disebabkan oleh konsumsi kedelai yang tinggi sehingga hasil produksi kedelai dalam negeri belum mampu mencukupi permintaan produsen tempe (Fadillah, 2023).

Berdasarkan Tabel 2 perkembangan harga kedelai impor di Indonesia selama tahun 2023 hingga 2024, sebagaimana tercantum dalam laporan Panel Harga Badan Pangan Nasional (2024). Pada tahun 2023, harga berfluktuasi dengan titik tertinggi Rp13.600,00/kg di bulan Januari, lalu menurun hingga Rp12.800,00/kg di bulan September, dan kembali naik ke Rp13.510,00/kg pada bulan Desember, jika dibandingkan harga di tahun 2024 lebih stabil. Harga awal tahun sebesar Rp13.250,00/kg terus menurun hingga mencapai Rp12.400,00/kg di bulan Juni, lalu tidak mengalami perubahan hingga akhir tahun. Perbandingan antar tahun menunjukkan bahwa tahun 2023 memiliki tingkat variasi harga yang

lebih tinggi, sementara tahun 2024 mencerminkan kestabilan. Hal ini menunjukkan perbedaan kondisi pasar antar periode yang mungkin dipengaruhi oleh faktor pasokan maupun eksternal lainnya, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Perkembangan Harga Kedelai Impor Tahun 2023-2024

Bulan	Harga 2023 (Rp/kg)	Harga 2024 (Rp/kg)
Januari	13.600,00	13.250,00
Februari	13.600,00	13.150,00
Maret	13.590,00	13.100,00
April	13.500,00	13.000,00
Mei	13.200,00	12.500,00
Juni	13.000,00	12.400,00
Juli	12.820,00	12.400,00
Agustus	12.850,00	12.400,00
September	12.800,00	12.400,00
Oktober	13.000,00	12.400,00
November	13.300,00	12.400,00
Desember	13.510,00	12.400,00

Sumber: Panel Harga Badan Pangan Nasional (2024)

Rumah Tempe Indonesia merupakan unit usaha yang berada di bawah naungan Koperasi Produsen Tempe Tahu Indonesia (KOPTI) Kabupaten Bogor dan dibentuk dengan kolaborasi antar Mercy Corps dan Forum Tempe Indonesia (FTI). Rumah Tempe Indonesia merupakan *unit usaha* pengolahan makanan berbahan kedelai, khususnya tempe, berbentuk UMKM yang diresmikan pada tanggal 6 Juni 2012. Rumah Tempe Indonesia memiliki pola usaha pengolahan tempe untuk melakukan perubahan produksi yang higienis, ramah lingkungan dan sesuai dengan standar aturan industri pangan. Didirikannya Rumah Tempe Indonesia untuk menginspirasi perajin dan konsumen untuk bangga menjadi “bangsa tempe”.

Rumah Tempe Indonesia satu-satunya produsen tempe higienis di Indonesia, salah satu produk unggulannya adalah Tempekita, yaitu tempe segar. Menurut Sukhaeri selaku Direktur di Rumah Tempe Indonesia, tempe segar merupakan hasil olahan kedelai yang telah melalui proses fermentasi dengan kapang *Rhizopus sp.* yang diproduksi dalam kondisi baru jadi sehingga belum mengalami penyimpanan jangka panjang maupun pengolahan lanjutan. Kandungan gizi pada tempe segar didukung oleh proses produksi yang menerapkan standar *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Good Hygiene Practice* (GHP), penerapan kedua standar tersebut mampu menghasilkan tempe dengan kualitas unggul, penampilan lebih baik, dan masa simpan yang lebih

panjang. Tempe segar pada Rumah Tempe Indonesia didukung dengan sertifikat *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan halal, yang memastikan produk bebas dari kontaminasi dan memenuhi persyaratan mutu tempe sesuai SNI Nomor 3144:2009. Tempe segar pada Rumah Tempe Indonesia bukan hanya sekedar produk pangan, tetapi juga simbol upaya modernisasi tempe tradisional agar tetap relevan dengan kebutuhan pasar global tanpa kehilangan identitas lokal.

Rumah Tempe Indonesia memiliki beberapa merek turunan dari hasil kerjasama dengan perusahaan lain seperti Tempe Kim's dan Tempe Sehat. Bahan baku yang digunakan oleh Rumah Tempe Indonesia adalah kedelai *Genetically Modified Organism* (GMO) dan kedelai Non GMO. Kedelai GMO merupakan kacang kedelai dengan hasil rekayasa genetika pada proses produksinya, sedangkan kedelai jenis Non GMO adalah kedelai yang pembudidayaannya tanpa menggunakan rekayasa genetika.

Rumah Tempe Indonesia menawarkan produk Tempekita dalam berbagai varian dan ukuran dengan kisaran harga yang kompetitif. Menurut Kotler dan Keller (2016) Harga adalah nilai yang mempertukarkan konsumen yang digunakan suatu produk atau jasa nilainya ditentukan oleh pembeli dan penjual melalui tawar-menawar, atau ditetapkan oleh penjual dengan harga yang sama kepada semua pembeli. Harga produk disesuaikan berdasarkan jenis bahan baku kedelai GMO dan non GMO, ukuran kemasan, serta periode distribusi dalam kurun waktu 2021 hingga 2023. Rincian harga selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Harga Produk Tempekita pada Rumah Tempe Indonesia 2021-2023

Jenis Produk	Satuan (gram)	Harga (Rp)
Tempekita GMO	450	8.000,00 s.d. 13.000,00
	250	5.000,00 s.d. 6.800,00
Tempekita Non GMO	450	14.000,00 s.d. 17.500,00
	250	8.000,00

Sumber: Data Primer Rumah Tempe Indonesia, (2023)

Dari Tabel 3 dapat diketahui bahwa harga produk 'Tempekita' pada Rumah Tempe Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya, dikarenakan harga bahan baku yaitu kacang kedelai yang berfluktuasi. Hal tersebut berdampak langsung terhadap penetapan harga jual serta pendapatan yang diperoleh dari produk Tempekita yang diproduksi oleh Rumah Tempe Indonesia. Menurut Ramadhan dkk., (2023) pendapatan merujuk pada total penerimaan yang dihasilkan dalam suatu periode waktu tertentu, yang berasal dari penjualan barang

atau jasa dalam suatu unit usaha. Rincian pendapatan dari produk Tempekita pada periode 2021 hingga 2023 disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4 Jumlah Produksi dan Pendapatan Tempekita pada Rumah Tempe Indonesia Tahun 2021-2023

Bulan	Pendapatan Tempekita (tahun)					
	2021		2022		2023	
	Qty (Pcs)	Jumlah (Rp)	Qty (Pcs)	Jumlah (Rp)	Qty (Pcs)	Jumlah (Rp)
Januari	3.625	33.087.500,00	14.747	123.596.400,00	18.110	170.215.300,00
Februari	2.901	26.209.000,00	20.809	167.927.400,00	16.856	163.165.500,00
Maret	5.442	49.732.000,00	25.411	202.311.600,00	17.693	176.949.400,00
April	6.606	61.065.000,00	18.232	159.511.000,00	13.005	124.598.600,00
Mei	5.229	50.169.000,00	15.162	131.371.500,00	19.558	190.473.800,00
Juni	9.879	89.523.000,00	16.100	142.096.500,00	15.769	143.628.600,00
Juli	25.691	226.138.500,00	24.739	209.277.500,00	18.616	173.673.000,00
Agustus	25.008	214.857.500,00	13.290	76.636.500,00	18.028	172.705.300,00
September	16.546	143.500.100,00	14.414	122.943.500,00	16.048	148.934.340,00
Oktober	21.864	192.521.600,00	14.584	123.270.100,00	16.295	150.886.100,00
November	15.313	133.853.900,00	13.070	103.570.700,00	14.652	139.580.700,00
Desember	14.616	127.520.400,00	12.609	112.875.000,00	11.314	113.584.200,00
Total	152.720	1.204.677.400,00	203.167	1.675.387.700,00	195.944	1.868.394.840,00

Sumber: Data Primer Rumah Tempe Indonesia, (2024)

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa total pendapatan Rumah Tempe Indonesia dari penjualan produk Tempekita mengalami peningkatan setiap tahunnya. Pendapatan tertinggi terdapat pada bulan Juli dan Agustus tahun 2021 dengan total pendapatan pada bulan Juli sebesar Rp226.138.500,00 dan total penjualan Tempekita sebanyak 25.691 pcs, sedangkan bulan Agustus sebesar Rp214.857.500,00 dan total penjualan Tempekita 25.008 pcs. Namun, total pendapatan tahunan pada tahun 2022 dan 2023 menunjukkan tren peningkatan, pendapatan pada bulan Juli dan Agustus dalam kedua tahun tersebut justru mengalami penurunan dibandingkan bulan-bulan sebelumnya. Fluktuasi ini mengindikasikan bahwa meskipun kontribusi pendapatan tahunan tetap tinggi, kondisi pendapatan bulanan masih berada dalam kategori tidak stabil, yang dapat disebabkan oleh penurunan permintaan pasar atau kenaikan bahan baku kacang kedelai yang berfluktuatif sehingga mempengaruhi penjualan pada mitra yang telah bekerjasama dengan Rumah Tempe Indonesia. Berdasarkan permasalahan tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Analisis Usaha Tempe Segar ‘Tempekita’ pada Rumah Tempe Indonesia Bogor Jawa Barat”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut

- 1) Biaya apa saja yang dikeluarkan pada usaha produksi tempe segar ‘Tempekita’ di Rumah Tempe Indonesia?
- 2) Berapa besar pendapatan usaha produksi tempe segar ‘Tempekita’ yang diperoleh Rumah Tempe Indonesia?
- 3) Berapa tingkat *R-C Ratio*, *Break Even Point* (BEP), dan *Payback Period* (PP) pada usaha produksi tempe segar ‘Tempekita’ di Rumah Tempe Indonesia?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dapat ditentukan tujuan penelitian sebagai berikut

- 1) Mengidentifikasi biaya yang dikeluarkan pada usaha produksi tempe segar ‘Tempekita’ di Rumah Tempe Indonesia,
- 2) Menganalisis besar pendapatan usaha produksi tempe segar ‘Tempekita’ yang diperoleh Rumah Tempe Indonesia, dan
- 3) Menganalisis usaha produksi tempe segar ‘Tempekita’ dari aspek finansial dari *R-C Ratio*, *Break Even Point* (BEP), dan *Payback Period* (PP) di Rumah Tempe Indonesia.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan informasi yang dapat digunakan oleh beberapa pihak antara lain

- 1) Perusahaan Rumah Tempe Indonesia, hasil dari penelitian ini dapat menjadi informasi untuk mengetahui biaya-biaya yang dikeluarkan pada usaha produksi tempe dan pendapatan yang diperoleh sehingga dapat membantu pemilik usaha dalam melakukan perencanaan dan pengambilan keputusan yang berhubungan dengan usahanya,
- 2) Penulis, sebagai bahan perbandingan pembelajaran dalam menerapkan teori dan pengetahuan penulis selama perkuliahan dan memenuhi persyaratan kelulusan strata satu di Program Studi Agribisnis, Universitas Islam 45 Bekasi, dan
- 3) Bagi Pembaca, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan dan acuan untuk penelitian sejenis yang akan dilakukan selanjutnya.