

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia termasuk salah satu negara penghasil kedelai dan juga memiliki areal penanaman yang cukup luas. Ironisnya sampai saat ini Indonesia masih mengimpor kedelai dari negara lain untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Selain karena tingkat kebutuhan dalam negeri yang selalu meningkat tak tercukupinya kebutuhan kedelai dalam negeri juga disebabkan oleh produktifitasnya yang masih rendah.

Sejarah pengembangan kedelai di Indonesia tergolong unik karena dibalik pengalaman petani yang sangat panjang, kemajuannya sangat lambat walaupun telah mengusahakan kedelai sejak abad 17, hingga sekarang sebagian besar petani kedelai tetap menerapkan teknologi sederhana. Sejak tahun 1746 kedelai banyak ditanam di Jawa dan Bali hingga saat ini petani belum pernah memposisikan kedelai sebagai komoditas utama dalam sistem usahatannya. Petani Amerika Serikat yang baru mulai menanam kedelai pada tahun 1925-1930, atau petani Brasil yang mulai menanam kedelai pada tahun 1960an, telah menjadikan kedelai sebagai tanaman utama dalam usaha agribisnis skala besar (Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, 2011).

Permintaan kedelai di Indonesia terdiri dari dua bagian utama yaitu untuk konsumsi langsung dan untuk bahan baku bungkil kedelai. Kedelai merupakan sumber gizi yang baik sekali bagi manusia. karena kedelai utuh mengandung 35 sampai 38% protein bahkan pada varitas unggul kadar proteinnya dapat mencapai 40 sampai 43%. Dibandingkan dengan beras, jagung, daging, ikan, telur dan yang tertinggi dari segala kacang-kacangan tradisional lainnya (Adisarwanto, 2002).

Produk kedelai sebagai bahan olahan pangan berpotensi dan berperan dalam menumbuhkembangkan industri kecil menengah bahkan sebagai komoditas ekspor. Berkembangnya industri pangan berbahan baku kedelai membuka peluang

kesempatan kerja, dimulai dari budidaya, panen, prosesing, transportasi, pasar sampai pada industri pengolahan. Agar produksi kedelai dan olahannya mampu bersaing di pasar global, maka mutu kedelai dan olahannya masih harus ditingkatkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan pembinaan dan pengembangan dalam proses produksi, pengolahan dan pemasarannya, khususnya penerapan jaminan mutu terpadu sejak tahapan budidaya hingga penanganan pascapanen. Kedelai dapat diolah menjadi tempe, keripik tempe, tahu, kecap, susu dan lain-lain.

Tempe merupakan makanan hasil fermentasi antara kedelai dan jamur. Rasanya yang lezat harganya yang murah dan mudah didapat menjadikan tempe sebagai makanan populer di Indonesia. Tempe sangat baik untuk diberikan kepada segala kelompok umur sehingga dapat dikategorikan sebagai makanan untuk semua umur. Bahan baku utama tempe adalah kedelai.

Industri tempe merupakan industri kecil yang mampu menyerap sejumlah besar tenaga kerja baik yang terkait langsung dalam proses produksi maupun yang terkait dengan perdagangan bahan baku yang merupakan masukan maupun produk hasil olahannya. Industri tempe pada umumnya dikelola dalam bentuk industri rumah tangga, sehingga perkembangannya selalu dihadapkan dengan permasalahan antara lain bahan bakunya yaitu kedelai.

Pada umumnya tempe digunakan sebagai lauk-pauk dan sebagai makanan tambahan atau jajanan. Potensi tempe dalam meningkatkan kesehatan dan harganya relatif murah memberikan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang dapat dijangkau oleh segala lapisan masyarakat.

Di Kabupaten Gorontalo kedelai diolah menjadi berbagai macam produk olahan diantaranya tahu, tempe, kopi kedelai sedangkan di Kecamatan Telaga pada umumnya kedelai diolah oleh industri rumah tangga menjadi tahu dan tempe, akan tetapi belum ada informasi ilmiah tentang penggunaan dan distribusi bahan baku untuk industri rumah tangga tersebut serta keuntungan yang diperoleh. Hasil olahan industri ini kemudian dipasarkan ke konsumen guna memperoleh keuntungan.

Berdasarkan uraian di atas maka akan dilakukan penelitian dengan judul “*Analisis Distribusi dan Keuntungan Industri Rumah Tangga Tempe di Kecamatan Telaga*”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas yang menjadi permasalahan yaitu :

1. Bagaimana distribusi bahan baku tempe pada industri rumah tangga Kecamatan Telaga?
2. Berapa keuntungan usaha tempe pada industri rumah tangga di Kecamatan Telaga?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui distribusi bahan baku tempe pada industri rumah tangga di Kecamatan Telaga
2. Mengetahui keuntungan usaha tempe pada industri rumah tangga di Kecamatan Telaga

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat :

1. Memberikan informasi kepada peneliti agar dapat menjadi bahan pertimbangan dalam mengusahakan industri tempe
2. Memberikan informasi kepada instansi terkait agar dapat mengetahui apakah usaha yang mereka jalankan memiliki keuntungan.
3. Memberikan informasi kepada pengusaha agar usaha yang mereka jalankan memiliki keuntungan