

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tahu merupakan makanan yang populer di masyarakat Indonesia walaupun asalnya dari Cina. Kepopuleran tahu tidak hanya terbatas karena rasanya enak, tetapi juga mudah membuatnya dan dapat diolah menjadi berbagai bentuk masakan serta harganya murah. Selain itu tahu memiliki kandungan gizi terutama protein yang tinggi, yaitu 10,9 gram per 100 gram tahu (Mahmud,1990 : 1). Kandungan protein tahu yang tinggi ini setara mutunya dengan mutu protein hewani. Tahu juga mengandung zat gizi yang penting lainnya, seperti lemak, vitamin, dan mineral dalam jumlah yang cukup tinggi.

Tahu sebagai salah satu makanan dari olahan kedelai yang terus berinovasi, mulai dari gorengan tahu yang di jual di pinggir jalan hingga sekarang digunakan pada menu-menu masakan di restoran besar. Masyarakat Indonesia kurang minat mengkonsumsi kacang kedelai langsung tanpa diolah, mereka lebih menyukai produk olahannya, salah satunya adalah tahu.

Tahu merupakan bahan makanan yang cukup digemari karena murah dan bergizi. Tahu merupakan produk koagulasi protein kedelai, oleh karena itu, kualitas dan kuantitasnya sangat dipengaruhi oleh varietas yang digunakan, proses pemeraman (*heating process*), tipe bahan koagulasi, serta tekanan dan suhu koagulasi. Tahu mengandung protein antara 6-9 persen dengan kadar air 84-88 persen. Tahu dapat dibuat bermacam-macam produk turunan, antara lain tahu gorling, tahu isi, *stick* tahu, *burger* tahu dan sebagainya. Kualitas kedelai sebagai bahan baku tidak terlalu ditekankan, yang terpenting tersedia secara kontinu. Namun demikian, kedelai impor lebih disukai karena bentuknya seragam dan tidak tercampur dengan kotoran, sedangkan biji kedelai lokal mempunyai bentuk, warna dan ukuran yang tidak seragam (Adisarwanto, 2002) *dalam* (Aulia R Giska, 2012 : 21).

Hasil dari kegiatan usahatani yang tidak dapat langsung dikonsumsi akan diolah menjadi produk olahan. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan manfaat dan nilai ekonomis dari produk pertanian. Pengolahan hasil pertanian dilakukan dalam

kegiatan industri baik industri skala besar, skala kecil, maupun skala rumah tangga. Perindustrian merupakan kegiatan manusia untuk merubah bentuk dari hasil usaha pertanian atau pengumpulan sehingga dapat lebih memenuhi kebutuhan manusia. Hasil dari industri pengolahan hasil pertanian dapat berupa makanan yang menjadi kebutuhan manusia seperti beras, tahu, tempe, dan sebagainya (Supriyono, 2004) *dalam* (Apriliana, 2008 : 1).

Usaha industri tahu yang berkembang dimasyarakat adalah industri rumah tangga dan industri kecil. Permasalahan pokok yang saat ini menghambat perkembangan industri kecil adalah faktor pertama pengaruh modal kerja yang sangat minim, faktor kedua kenaikan harga bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tahu, faktor ketiga pemasaran untuk menyalurkan tahu dari produsen ke konsumen pada industri kecil masih merupakan masalah, karena kurangnya informasi pasar terkait dengan pola permintaan konsumen. Selain itu kemampuan dalam strategi pemasaran pada industri rumah tangga ini masih kurang, karena umumnya pengusaha tahu industri kecil kurang atau tidak mengetahui produk yang sedang gencar di pasaran. Bahkan terkadang pengusaha tidak mampu menghasilkan produk dengan mutu yang sesuai dengan tuntutan pasar, selera konsumen, dan kurang mampu memproduksi dalam jumlah yang besar dalam waktu cepat sehingga permintaan pasar tidak dapat dipenuhi.

Salah satu industri kecil yang potensial untuk dikembangkan adalah pabrik pembuatan tahu, hal ini terjadi karena konsumen tahu sangat luas, mencakup semua strata sosial. Tahu tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat kelas bawah dan menengah saja, akan tetapi juga kelas atas. Ini terlihat telah masuknya di pasar swalayan. Banyaknya industri pangan yang ada di Provinsi Gorontalo pada tahun 2011 adalah 4.562 unit usaha, dengan jumlah tenaga kerja sebesar 10.078 orang, serta nilai investasi sebesar Rp. 28 milyar. Dimana industri yang bergerak pada pengolahan tahu berjumlah 83 unit usaha, dengan jumlah tenaga kerja 200 orang, serta jumlah investasi besar Rp. 590 juta (Dikoperrindag Provinsi Gorontalo, 2011 : 2).

Menurut Dikoperrindag Provinsi Gorontalo (2013) di Kota Gorontalo jumlah industri tahu tersebar di beberapa Kelurahan di Kota Gorontalo. Di Kelurahan

Ipilo terdapat empat (4) unit usaha, Kelurahan Heledulaa Utara dan Moodu terdapat tiga (3) unit usaha, Kelurahan Limba B dan Kelurahan Bugis terdapat dua (2) unit usaha, Kelurahan Tenda terdapat satu (1) unit usaha.

Unit-unit usaha yang tergolong usaha rumah tangga dan kecil dan saat ini lebih banyak menggunakan bahan baku kedelai impor serta produk tahu memiliki pasar potensial. Mengingat usaha tahu pada umumnya dilakukan pada berbagai skala usaha dan memiliki karakteristik dan struktur biaya yang berbeda yang pada gilirannya akan mempengaruhi terhadap keuntungan.

Usaha pengolahan tahu Putri Liana yang ada di Kelurahan Moodu merupakan usaha milik sendiri, dimana sebagian besar penggunaan tenaga kerjanya adalah tenaga kerja keluarga dengan jumlah tenaga kerja 6 orang. Di satu tempat usaha pembuatan tahu terdapat 2 tempat dalam memproduksi tahu. Tahu Putri Liana yang diproduksi oleh tenaga kerja Kelurahan Moodu adalah tahu putih. Selain menjual tahu, limbah hasil pembuatan tahu yang biasa disebut dengan ampas tahu dapat dijual dan dimanfaatkan sebagai pakan ternak.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Berapa besarnya biaya dan penerimaan dalam usaha pengolahan tahu Putri Liana di Kelurahan Moodu.
2. Berapa besarnya pendapatan dalam usaha pengolahan tahu Putri Liana di Kelurahan Moodu.

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menganalisis besarnya biaya dan penerimaan dalam usaha pengolahan tahu Putri Liana di Kelurahan Moodu.
2. Menganalisis besarnya pendapatan dalam usaha pengolahan tahu Putri Liana di Kelurahan Moodu.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di fakultas pertanian Universitas Negeri Gorontalo, sekaligus bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti
2. Bagi pemerintah daerah, hasil penelitian ini dapat menjadi sumbangan pemikiran dan bahan pertimbangan dalam menyusun kebijakan yang lebih baik di masa datang, terutama dalam pengembangan usaha kecil
3. Bagi pelaku usaha, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pemikiran dalam peningkatan usaha dan mampu memberikan pendapatan yang lebih baik.
4. Bagi pihak lain yang membutuhkan, diharapkan dapat menjadi bahan pustaka dan informasi untuk masalah yang sama dimasa datang.