

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu komoditas hasil pertanian terbesar di Indonesia adalah kedelai. Saat ini kedelai sudah menjadi salah satu tanaman multiguna sebab dapat digunakan sebagai pangan, pakan, maupun bahan baku berbagai industri manufaktur dan olahan. Bagian terpenting dari tanaman ini adalah bijinya. Menurut sejarahnya kedelai merupakan tanaman asli dari daratan Cina dan telah dibudidayakan oleh manusia hingga saat ini. Sejalan dengan semakin berkembangnya perdagangan antar negara yang terjadi pada awal abad ke-19, menyebabkan tanaman kedelai juga ikut tersebar ke berbagai negara termasuk Indonesia. Masuknya kedelai di Indonesia diduga dibawa oleh para imigran Cina yang mengenalkan beberapa jenis masakan yang berbahan baku biji kedelai (Adisarwanto, 2005:84).

Kedelai memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi terutama protein dan mineral, sehingga produk olahan kedelai merupakan sumber asupan gizi yang diminati sebagian besar masyarakat Indonesia karena secara ekonomis masih terjangkau. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya asupan gizi bagi kesehatan mendorong masyarakat untuk mengkonsumsi produk-produk olahan kedelai dan telah memacu pertumbuhan ekonomi melalui sektor industri berbasis kedelai.

Kebutuhan kedelai yang terus bertambah setiap tahunnya mendorong upaya pemerintah untuk terus meningkatkan produksi kedelai baik secara intensifikasi maupun ekstensifikasi. Namun sangat disesalkan keberadaan Indonesia sebagai negara Agraris tidak mampu memenuhi kebutuhan kedelai dalam negeri dan harus mengimpor kedelai dari luar. Disamping itu, kedelai impor juga dapat dibeli dengan harga satuan/kg-nya lebih murah. Peluang positif terbuka untuk produktifitas kedelai impor terletak pada bentuk serta harganya yang lebih murah dibanding dengan kedelai lokal. Walaupun demikian kualitas gizi dari kedelai lokal tidak kalah saing.

Selain itu, menurunnya hasil kedelai dalam negeri disebabkan karena lahan pertanian telah banyak digunakan untuk pembangunan beberapa gedung, pabrik, dll. Sehingga lahan kerja bagi petani juga semakin berkurang. Padahal sektor pertanian memiliki nilai multifungsi yang besar bagi ketahanan pangan, kesejahteraan petani, dan menjaga kelestarian hidup. Hal inilah yang tentunya menjadi masalah bagi pemerintah disaat hendak berupaya meningkatkan hasil dan kualitas kedelai akan tetapi lahan untuk bekerja semakin berkurang. Sehingga suplay kedelai impor tetap terus bertambah karena kebutuhan akan kedelai terus meningkat. Peningkatan konsumsi kedelai didalam negeri secara otomatis meningkatkan impor kedelai karena produksi didalam negeri belum mampu memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap kedelai bahkan produksi kedelai di dalam negeri cenderung turun (Efendy, dkk, 2017:2).

Salah satu faktor yang mempengaruhi ketahanan pangan Indonesia adalah nilai tukar rupiah. Bila nilai tukar rupiah melemah maka harga bahan pangan impor otomatis tinggi atau mahal. Saat ini nilai tukar rupiah terhadap dolar menembus Rp 13.430 per dolar. Nilai tukar rupiah yang melemah berpengaruh terhadap ketersediaan kedelai dan harga kedelai yang semakin tinggi. Di tingkat importir saat ini harga kedelai mencapai Rp 7.300 - Rp 7.600 per kilogram (kg) yang kemudian dijual oleh para distributor seharga Rp 7.800 per kg kepada industri-industri pengrajin tahu tempe yang mengkonsumsi sekitar 84 persen dari kebutuhan kedelai nasional. Sedangkan harga rata-rata eceran kedelai di tingkat nasional sebesar Rp 11.300 per kg, yang merupakan harga jual pengecer kepada sekitar 16 persen kebutuhan di luar industri tahu dan tempe (Budi, 2016:2).

Sebagian berpendapat bahwa kedelai lokal lebih unggul dari pada kedelai impor dalam hal pembuatan bahan baku tahu. Rasa tahu lebih lezat, rendemennya pun lebih tinggi, dan resiko terhadap kesehatan cukup rendah karena bukan benih transgenetik. Walaupun demikian kelemahan kedelai lokal yaitu pada pembuatan bahan baku untuk tempe karena ukuran kecil atau tidak seragam dan kurang bersih, kulit ari kacang sulit terkelupas saat proses pencucian kedelai, proses peragian pun lebih lama, lalu setelah berbentuk tempe proses pengukusan lebih lama empuknya bahkan kurang empuk (Ozal,2012:1).

Produk pangan berbahan baku kedelai dapat dibagi menjadi dua kategori yaitu dalam bentuk hasil non fermentasi dan fermentasi. Contoh makanan non fermentasi berbahan baku kedelai diantaranya adalah kedelai rebus dapat langsung dimasak dalam bentuk polong kemudian disajikan, bubuk kedelai sebagai pelapis makanan berbahan baku beras atau diminum sebagai pengganti kopi, kecambah kedelai dimasak sebagai sayur, susu kedelai diminum, dan tahu disajikan setelah digoreng, atau bahan baku sup. Sedangkan produk kedelai hasil fermentasi terdiri dari Tempe, kecap, tauco. Dalam industri pengolahan hasil pertanian, kedelai merupakan bahan baku pakan ternak, minyak nabati, dll. Alasan utama kedelai diminati masyarakat luas adalah kandungan gizinya yang tinggi terutama protein serta berkhasiat sebagai obat untuk mengobati beberapa jenis penyakit berupa jantung dan mencegah kanker (Rukmana dan Yuniarsih, dalam Efendy, dkk, 2017:2).

Tahu adalah salah satu jenis makanan yang digemari oleh masyarakat karena murah dan bergizi. Kandungan protein dalam tahu antara 6-9% dengan kadar air 84-88%. Jenis makanan ini dapat digoreng, dibuat tahu isi, stick tahu, tahu burger, dan sebagainya. Tahap pengolahannya meliputi sortasi biji, pencucian, perendaman, penggilingan, pendidihan, penyaringan, dan penggumpalan. Kualitas kedelai sebagai bahan baku pembuatan tahu tidak terlalu ditekankan yang terpenting tersedia secara continue. Sesuai dengan hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Antarlina *et all* pada kutipan Irwan (2017:1) yang mencoba membuat tahu menggunakan 12 varietas unggul kedelai dengan varietas impor bobot 100 biji menunjukkan, kadar protein biji berhubungan positif dengan bobot tahu. Bahkan bobot varietas unggul lebih tinggi dan teksturnya lebih keras dibandingkan dengan kedelai impor (Deputi Bidang Ilmu Pengetahuan Hayati Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia dalam Septyari, 2005:6).

Olehnya, yang terpenting dalam produksi tahu adalah ketersediaan bahan baku. Disinilah hambatan yang sering ditemui oleh pengrajin (industri tahu) alasan utama mereka memilih kedelai impor karena persediaan yang cukup

banyak dengan harga yang lebih murah dibandingkan dengan kedelai lokal jenis varietas unggul yang masih sedikit dan harganya cukup mahal.

Harga kedelai lokal varietas unggul terbilang mahal diakibatkan oleh persediaan dalam negeri yang masih sedikit serta upaya pembenihan bibit unggul belum optimal sementara permintaan akan kebutuhan kedelai semakin lama semakin meningkat seiring bertambahnya jumlah penduduk disetiap tahunnya. Padahal kadar protein yang terdapat pada kedelai lokal lebih banyak dibanding kedelai impor karena bukan merupakan hasil transgenik dan campuran bahan lainnya melainkan melalui pengolahan secara organic sehingga aman untuk dikonsumsi sebagai bahan pangan.

Mengingat adanya peluang usaha dan memiliki pasar potensial serta berbagai perbedaan antara kedelai lokal maupun impor maka penulis berupaya untuk menganalisis perbedaan kedua varietas tersebut terhadap kualitas tahu yang dihasilkan. Sehingga dapat disimpulkan judul penelitian tersebut adalah "*Analisis Pemasaran Tahu Berbahan Baku Kedelai Impor dan Kedelai Lokal Di Kabupaten Bone Bolango*".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu:

1. Bagaimana saluran pemasaran tahu berbahan baku kedelai impor dan kedelai lokal di Kabupaten Bone Bolango?
2. Bagaimana perbandingan keuntungan yang diperoleh pengusaha tahu yang menggunakan kedelai impor dan kedelai lokal di Kabupaten Bone Bolango?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menganalisis saluran pemasaran tahu menggunakan kedelai impor dan kedelai lokal di Kabupaten Bone Bolango.
2. Membandingkan hasil keuntungan produksi tahu menggunakan kedelai impor dan kedelai lokal di Kabupaten bonebolango.

D. Manfaat Penelitian

Adanya penelitian tersebut diharapkan dapat memberikan manfaat berupa:

1. Sebagai tambahan ilmu pengetahuan bagi peneliti dan pembaca agar bisa membedakan kualitas kedelai impor maupun kedelai lokal
2. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi pengusaha industri tahu/tempe dalam mengembangkan usahanya
3. Dapat dijadikan literatur untuk kelengkapan informasi pada penelitian selanjutnya.