

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara penghasil bumi yang beragam, mulai dari hasil laut, perkebunan, peternakan dan hasil pertanian yang sangat melimpah didukung dengan iklim yang memadai, karna Indonesia berada di garis katulistiwa yang memiliki iklim yang sangat cocok untuk daerah pertanian. Oleh karna itu pemerintah perlu melakukan pembangunan nasional disektor pertanian. Pembangunan merupakan proses perubahan yang direncanakan dan merupakan rangkaian kegiatan yang berkesinambungan, berkelanjutan, dan bertahap menuju kearah yang lebih baik. Proses pembangunan yang ada harus disesuaikan dengan potensi yang dimiliki masing-masing daerah.

Pertanian adalah kegiatan pemanfaatan sumber daya hayati yang dilakukan manusia untuk menghasilkan bahan pangan, bahan baku industri, atau sumber energy, serta untuk mengelola lingkungan hidupnya. Kegiatan pemanfaatan sumber daya hayati yang termasuk dalam pertanian bisa dipahami orang sebagai budidaya tanaman atau bercocok tanam (*cropcultivation*) serta pembesaran hewan ternak (*raising*), meskipun cakupannya berupa pemanfaatan mikro organisme dan bionzim dalam pengolahan produk lanjutan, seperti pembuatan keju dan tempe, atau sekedar ekstraksi semata, seperti peangkapan ikan atau eksploitasi hutan.

Pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah komponen produksi pertanian, Banyak pula dijumpai petani yang tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai sebab, padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting karena dianggap dapat meningkatkan nilai tambah (Soekartawi,1991:5).

Pembuatan tempe kedelai merupakan salah satu usaha dalam peningkatan nilai tambah produk kedelai menjadi tempe kedelai. Pertumbuhan permintaan yang pesat baik untuk konsumsi manusia maupun untuk pakan ternak disatu sisi, sedangkan disisi lain pertumbuhan produksi kedelai dalam negeri belum mampu memenuhi pertumbuhan permintaanya. Kesenjangan konsumsi dengan produksi

semakin besar, sehingga hal ini terpaksa di tutup dengan kedelai impor. Dalam upaya memacu peningkatan produksi kedelai untuk memenuhi permintaan dalam negeri dan substitusi impor yang meningkat. (Aditema, 2011: 19)

Pemanfaatan kedelai oleh masyarakat Indonesia adalah sebagai bahan pangan dan ransum ternak. Sebagai bahan pangan penggunaan kedelai dikategorikan menjadi dua kelompok, yaitu (i) pangan yang diolah melalui proses fermentasi seperti oncom, tempe, kecap, dan tauco, (ii) pangan tanpa melalui proses fermentasi seperti tahu, tauge, dan kedelai rebus

Tempe merupakan makanan hasil fermentasi antara kedelai dan jamur, rasanya yang lezat dengan harga yang terjangkau dan mudah didapat menjadikan tempe sebagai makanan populer Indonesia. Tempe sangat baik untuk di berikan kepada segala kelompok umur sehingga dapat dikategorikan sebagai makanan untuk semua umur, dan bahan baku utama tempe adalah kedelai. (Nurlela.2012: 2)

Industri tahu dan tempe merupakan industri kecil yang mampu menyerap sejumlah tenaga kerja baik yang terkait langsung dalam proses produksi maupun proses perdagangan bahan baku yang merupakan masukan maupun produk hasil olahannya, industri tempe pada umumnya dikelola dalam bentuk industri rumah tangga, sehingga perkembangan selalu dihadapkan dengan permasalahan antara lain bahan bakunya yaitu kedelai (Nurlela. 2012:2)

Pada dasarnya tahu dan tempe digunakan sebagai lauk-pauk dan sebagai makanan tambahan atau jajanan. Potensi tempe dalam meningkatkan kesehatan dan harganya relative murah memberikan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang dapat dijangkau oleh segala lapisan masyarakat. (Nurlela. 2012:2)

Pemanfaatan kedelai menjadi olahan tahu dan tempe di usaha kecil menengah (UKM) tahu dan tempe rina dalam sehari bisa menghabiskan 600 kg kedelai hanya untuk pembuatan olahan tahu dan menghasilkan 9 bak model papan tahu yang belum di iris. Sedangkan untuk olahan tempe dalam sehari bisa menghabiskan 50 kg kedelai dan menghasilkan 650 bungkus tempe.

Besarnya produksi yang dihasilkan oleh UKM tahu dan tempe rina dalam pembuatan tahu dan tempe maka untuk mempertahankan mutu kualitas tahu dan tempe untuk menghasilkan kualitas rasa yang diinginkan oleh para konsumen tahu dan tempe, pengolahan tempe dilakukan sebaik mungkin dan memperhatikan kualitas kedelai yang akan di olah menjadi bahan makanan yang mempunyai rasa dan kualitas yang diinginkan oleh setiap konsumen tempe. Maka dilakukan proses penyortiran biji kedelai yang berkualitas agar rasa yang di hasilkan dapat memuaskan para konsumen tahu dan tempe.

Berdasarkan urain di atas maka akan dilakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Usaha Pengolahan Tahu dan Tempe Rina Di Desa Hulawa Kecamatan Telaga”**

B. Rumusan Masalah

Berdasar uraian diatas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai Berikut : Bagaimana karakteristik usaha pengolahan Tahu dan Tempe Rina di Desa Hulawa Kecamatan Telaga?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan Rumusan masalah diatas, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah: Mengetahui karakteristik usaha pengolahan Tahu dan Tempe Rina di Desa Hulawa Kecamatan Telaga?

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan, serta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
2. Bagi Pemerintah, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi sumber pemikiran dan pertimbangan dalam menyusun suatu kebijakan menyangkut usaha kecil menengah terutama usaha pembuatan tempe kedelai.

3. Bagi pelaku usaha, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pemikiran dalam peningkatan usaha sehingga mampu memberikan pendapatan yang lebih baik lagi.

Bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya. atau penelitian sejenis tahu dan tempe.