

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya mengantungkan hidup pada sektor pertanian. Selain sebagai penyedia lapangan pekerjaan, sektor pertanian juga berperan sebagai penyumbang devisa negara serta sebagai penyedia kebutuhan pangan dalam negeri. Produk pertanian mempunyai peran penting bagi masyarakat, salah satunya adalah sebagai bahan baku dalam kegiatan industri, baik industri besar industri menengah, industri kecil maupun industri rumah tangga (Ahmadi, 2016 :1)

Tahu adalah salah satu produk yang menjadi kebutuhan pangan disebagian besar masyarakat. Tahu tersebar di banyak pasar, mulai dari pasar tradisional hingga supermarket. Biasanya, tahu dihidangkan sebagai lauk atau pelengkap makanan utama pada menu makan sehari-hari. Tahu sangat familiar sebagai salah satu sumber protein nabati dan dapat dijadikan substitusi daging dan telur dalam memenuhi kebutuhan protein, disamping itu, harga tahu juga relatif lebih terjangkau dibandingkan daging dan telur (Warisno dan Dahana, 2017:7)

Tahu merupakan bahan makan yang cukup digemari karena murah dan bergizi. Tahu merupakan produk koagulasi protein kedelai, oleh karena itu kualitas dan kuatntitasnya sangat dipengaruhi oleh varientas yang digunakan, proses pemeraman (*heating process*), tipe bahan koagulasi serta tekanan dan suhu koagulas. Tahu mengandung protein antara 6-9 persen dengan kadar air 84-88 persen. Tahu dapat dibuat bermacam-macam produk turunan, antra 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 (Aulia R Giska, 2012: 2)

Tingkat konsumsi tahu di Indonesia mencapai 18,6 % kg/kapita/tahun di wilayah perkotaan dan 13% kg/kapita/tahun di wilayah pedesaan. Kebutuhan konsumsi tahu yang semakin meningkat ini menyebabkan banyak bermunculan

industri-industri tahu skala rumah tangga yang menyediakan jasa pembuatan tahu bagi pedanan tahu. Pembuatan tahu tidak memiliki keahlian dari seseorang dengan latar belakang ilmu pengetahuan tertentu. Tidak hanya itu investasi industri ini juga relatif tidak terlalu tinggi (Rahayu , 2012 :10)

Tahu merupakan salah satu makanan tradisional yang populer. Selain rasanya enak, harganya murah dan nilai gizinya pun tinggi. Bahan makanan ini diolah dari kacang-kacangan khususnya kacang kedelai. Meskipun berharga murah dan bentuknya sederhana, ternyata tahu mempunyai mutu yang istimewa dilihat dari segi gizi. Hasil-hasil studi menunjukkan bahwa tahu kaya protein bermutu tinggi yang sifat komplementasi proteinnya, ideal untuk makanan diet, rendah kandungan lemakjenuh dan bebas kholesterol, kaya mineral dan vitamin, makanan alami yang sehat dan bebas dari senyawa kimia yang beracun (Rusdi, 2011:2)

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

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 besar industri kecil maupun dalam skala industri rumah tangga. Industri merupakan kegiatan manusia untuk mengubah bentuk dari hasil usaha pertanian sehingga dapat 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* Safrudin 2015 : 2).

Salah satu industri kecil yang potensial untuk dikembangkan adalah pabrik pembuatan tahu, hal ini terjadi karena produk tahu sangat familier di masyarakat Gorontalo, dimana semua strata sosial mengonsumsi tahu sebagai salah satu makan pokok. Hal ini sudah terlihat pada setiap pasar baik pasar tradisional, pasar

modern maupun pedagang keliling menjual produk tahu. Banyaknya industri pangan yang ada di Kabupaten Gorontalo Utara pada tahun (2017) adalah 793 unit usaha, dengan jumlah tenaga kerja 5,498 orang, serta nilai investasi sebesar Rp 14,968,099. Dan salah satu industri Rumah tangga adalah industri pengolahan tahu (Dikoperrindag Kabupaten Gorontalo Utara 2017)

Industri rumah tangga tahu di Kabupaten Gorontalo Utara yang tersebar di beberapa Kecamatan yaitu di kecamatan Kwandang terdapat 2 (dua) unit usaha Tahu, Kecamatan Anggrek terdapat dua (2) unit usaha, Kecamatan Atinggola terdapat 3 (tiga) unit usaha, Kecamatan Tolinggula terdapat 3 (tiga) unit usaha.

Berdasarkan data tersebut di atas maka industri rumah tangga tahu di Kabupaten Gorontalo Utara adalah salah satu industri yang menjadi sumber pendapatan masyarakat. Sehingga hal ini menjadi hal menarik untuk dilakukan penelitian untuk menghitung nilai pendapatan yang di peroleh dari industri rumah tangga tahu tersebut.

Desa Popalo Kecamatan Anggrek terdapat sebuah industri rumah tangga tahu yang telah berdiri kurang lebih 2 tahun dengan jumlah tenaga kerja 4(empat) orang, dengan jumlah produksi rata-rata bahan baku kedelai sebanyak 100 kg dalam sehari. Usaha industri rumah tangga tahu ini merupakan sebuah usah milik sendiri dimana semua karyawan yang bekerja pada usaha tahu ini merupakan anggota keluarga dari pemilik usaha tahu tersebut. Dalam operasional kegiatan waktu tersebut pemilik menyediakan bahan-bahan baku yang akan digunakan pada saat melakukan proses produksi yang meliputi kedelai dan juga peralatan yang digunakan sebagai penunjang kerja yang meliputi mesin, serta tenaga kerja yang dapat membantu menghasilkan produk atau membuat produk berupa tahu yang siap jual (Observasi Lapangan 2018).

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana struktur biaya dalam usaha pengolahan tahu Di desa Popalo Kecamatan Anggrek.

2. Berapa besarnya pendapatan dalam usaha pengolahan tahu di Desa Popalo Kecamatan Anggrek.

C. Tujuan Penelitian

1. Menghitung struktur biaya dalam usaha pengolahan tahu di Desa Popalo Kecamatan Anggrek
2. Menganalisis besarnya pendapatan dalam usaha pengolahan tahu di Desa Popalo.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi mahasiswa berguna untuk memberikan informasi bagi mahasiswa dalam penelitian tentang analisis usaha pengolahan tahu
2. Bagi pemilik usaha tahu memberikan informasi yang dapat di gunakan dsebagai bahan pemikiran dalam peningkatan usaha dan mampu memberikan pendapatan yang lebih baik.
3. Bagi pemerintah yaitu menjadi bahan pertimbangan untuk lebih mendukung para pemilik usaha untuk meningkatkan pendapatan.