

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

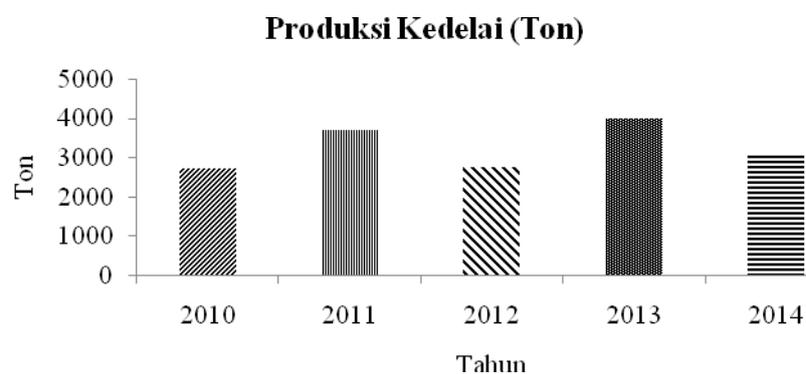
2.1. Kedelai

Kedelai (*Glycine max (L) Merrill*) merupakan tanaman semusim, berupa semak rendah, tumbuh tegak, berdaun lembut dengan beragam morfologi. Menurut Adisarwanto (2005) kedudukan tanaman kedelai dalam sistematik tumbuhan (taksonomi) dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

Divisi	: <i>Spermatophyta</i>
Subdivisi	: <i>Angiospermae</i>
Klas	: <i>Dicotyledonae</i>
Subklas	: <i>Archihlamydae</i>
Ordo	: <i>Polypotales</i>
Famili	: <i>Leguminosae (Papilionaceae)</i>
Sufamili	: <i>Papilionoideae</i>
Genus	: <i>Glycine</i>
Species	: <i>Glycine max (L) Merrill</i>

Pertumbuhan kedelai bisa optimal karena morfologi tanaman kedelai didukung oleh komponen utamanya yaitu akar, batang, daun, bunga, polong, dan biji. Akar-akar pada tanaman kedelai dapat mengikat nitrogen dari udara dengan bantuan bakteri *Rhizobium sp*, sehingga unsur nitrogen bagi tanaman tersedia dalam tanah bisa meningkatkan kesuburan tanah (Andrianto dan Indarto, 2004).

Biji kedelai mempunyai nilai gizi yang baik karena kedelai kaya akan sumber protein nabati yang tinggi, sumber lemak, vitamin, dan mineral. Rata-rata kandungan protein dari kedelai adalah 35 persen, bahkan dalam varietas unggul kandungan proteinnya mencapai 40 – 44 persen. Kandungan lemak pada kedelai sekitar 18 – 20 persen yang terdiri dari asam-asam lemak tak jenuh yang bebas kolesterol. secara umum kedelai merupakan sumber vitamin B, karena kandungan vitamin B1, B2, niasin, piridoksin dan golongan vitamin B lainnya banyak terdapat di dalamnya (Adisarwanto, 2005). Konsumsi kedelai dapat memperbaiki gizi masyarakat melalui konsumsi bentuk segar maupun melalui bentuk olahan seperti tahu, tempe, tauco, kecap, susu dan lain sebagainya (Kertaatmaja, 2001).



Ilustrasi 1. Produksi Kedelai di Kabupaten Pati
Sumber : Badan Pusat Statistik (2015).

Ilustrasi 1 menjelaskan bahwa produksi kedelai di Kabupaten Pati dalam rentang tahun 2010 – 2014 mengalami fluktuasi. Produksi tertinggi dicapai pada tahun 2013 sebesar 3.988 ton kedelai. Produksi terendah pada tahun 2010 sebesar 2.723 ton kedelai dan tahun 2014 produksi kedelai menurun sebesar 930 ton kedelai.

2.2. Penggunaan Kedelai

Bagi masyarakat Indonesia sangat umum untuk mengonsumsi makanan olahan dari kedelai, seperti tempe dan tahu sebagai salah satu sumber protein nabati. Hal ini disebabkan karena kedelai memiliki kandungan protein yang tinggi dan gizi yang lengkap. Kedelai dapat digunakan untuk berbagai macam keperluan, antara lain makanan manusia, makanan ternak, dan untuk bahan industri (Cahyadi, 2007). Permintaan dan nilai jual kedelai akan meningkat apabila hasil olahannya banyak dibutuhkan (Salim, 2013).

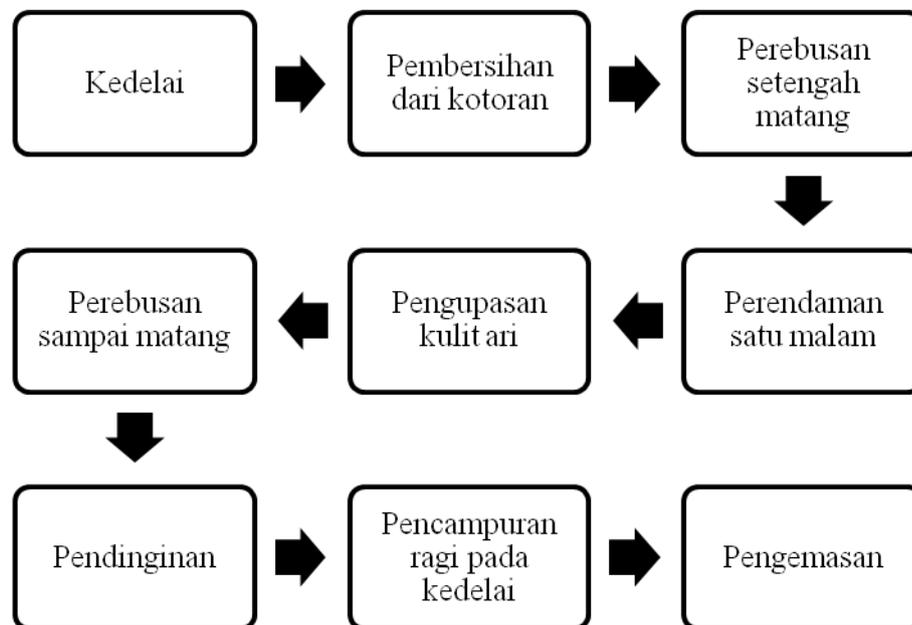
Kedelai merupakan bahan baku utama industri pengolahan pangan, biji kedelai mempunyai nilai guna yang cukup tinggi karena bisa dimanfaatkan sebagai bahan pangan seperti tahu, tempe, kecap, tauco dan susu sari kedelai (Rukmana dan Yuniarsih, 2005). Pengolahan kedelai dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu produk makanan nonfermentasi dan makanan terfermentasi. Hasil olahan fermentasi kedelai tradisional yang sangat terkenal adalah tempe dan kecap, sedangkan hasil olahan nonfermentasi hasil industri tradisional adalah susu kedelai, tahu dan tepung kedelai (Widowati, 2004).

2.2.1. Tempe

Tempe adalah makanan hasil fermentasi dari kedelai yang dibantu oleh kerja jamur *Rhizopus oligosporus*, tempe berasal dari Indonesia dan sekarang tempe sudah terkenal mendunia. Jumlah rata-rata konsumsi per kapita seminggu pada masyarakat Indonesia dari tahun 2016 mengalami peningkatan pada tahun 2017 yaitu 0,141 kg meningkat menjadi 0,147 kg (Badan Pusat Statistik, 2018).

Tempe merupakan sumber protein nabati yang harganya murah, mudah dibuat dan hampir mudah didapat di Nusantara ini (Suprapti, 2003). Proses peragian membuat bau langu pada kedelai hilang sehingga cita rasa tempe akan lebih enak dan aromanya lebih sedap (Purwaningsih, 2005).

Menurut Purwaningsih (2005) cara pembuatan tempe sangat mudah dan sederhana. Tidak perlu keahlian khusus dan teknologi yang tinggi untuk melakukan pembuatan tempe.



Ilustrasi 2. Proses Pembuatan Tempe.
Sumber: Santoso (2008).

Tempe yang baik adalah tempe yang bentuknya keras dan kering, serta di dalamnya tidak mengandung kotoran dan campuran bahan lain. Kedelai yang akan dibuat tempe sebaiknya dipilah biji kedelai yang berwarna kuning, tua serta mengkilat. Daya tahan tempe paling lama dua hari, karena lebih dari dua hari jamur tempe akan mati, selanjutnya akan tumbuh jamur atau bakteri-bakteri lain

yang dapat merombak protein yang menyebabkan tempe menjadi busuk (Sarwono, 2010). Tempe banyak mengandung asam amino esensial, asam lemak esensial, vitamin B dan serat. Nilai gizi tempe secara kuantitatif sedikit lebih rendah dari pada nilai gizi kedelai, namun nilai gizi tempe secara kualitatif lebih tinggi karena tempe mempunyai nilai cerna yang lebih baik (Widianarko, 2002).

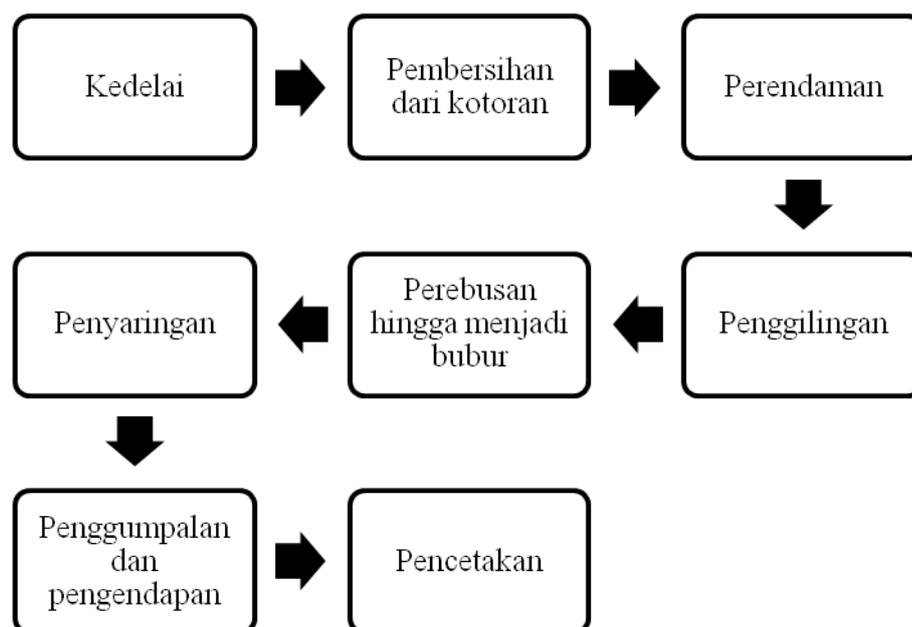
2.2.2. Tahu

Tahu adalah makanan yang terbuat dari kedelai yang diambil sarinya yang dicetak berbentuk kotak dan teksturnya padat. Masyarakat Indonesia menggemari makanan tahu, karena tahu salah satu jenis lauk pauk yang mudah didapat, murah, dan bergizi tinggi. Jumlah rata-rata konsumsi per kapita seminggu pada masyarakat Indonesia dari tahun 2016 mengalami peningkatan pada tahun 2017 yaitu 0,151 kg meningkat menjadi 0,157 kg (Badan Pusat Statistik, 2018). Tahu diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein, yaitu akan mengumpul bila bereaksi dengan asam (Suprapti, 2005). Pengumpulan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan bersamaan diseluruh bagian cairan sari kedelai, sehingga sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai akan terkumpul di dalamnya. Gumpalan protein yang dihasilkan akan dicetak menjadi tahu (Muslimin dan Ansar, 2010).

Ada beberapa hal penting yang perlu diperhatikan dalam pembuatan tahu antara lain, kebersihan lingkungan kerja, menjaga kualitas tahu, serta memilih peralatan yang cocok dan tepat. Kualitas dan kuantitas tahu sangat dipengaruhi oleh varietas yang digunakan, proses pemeraman, tipe bahan koagulasi, serta

tekanan dan suhu koagulasi (Adisarwanto, 2005). Selain itu dari proses produksi tahu ini terdapat hasil sampingan berupa limbah yang dapat menjadi produk turunan dari tahu. Hasil sampingan dari tahu ini salah satunya adalah kulit kedelai dan ampas tahu untuk campuran makan ternak, selain itu ampas tahu juga bisa dibuat untuk bahan dasar pembuatan tempe gembus (Sarwono, 2010).

Berbeda dengan tempe, tahu proses produksinya tidak memerlukan waktu hingga berhari-hari, proses produksi tahu hanya membutuhkan waktu satu hari untuk menjadi produk tahu. Proses pembuatan tahu terdiri atas tiga tahap, yaitu tahap persiapan, tahap proses produksi, dan tahap *finishing* (Suprapti, 2005).



Ilustrasi 3. Proses Pembuatan Tahu.
Sumber: Sarwono dan Saragih (2004).

2.3. Industri Rumah Tangga dan Industri Kecil

Sektor industri mempunyai kaitan yang erat dengan sektor pertanian, karena sektor pertanian menghasilkan barang mentah yang harus diolah oleh industri

menjadi barang setengah jadi atau barang jadi. Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan (Kasmir, 2006). Kegiatan industri kecil lebih-lebih rumah tangga yang jumlahnya sangat banyak di Indonesia, memiliki kaitan yang dekat dengan mata pencaharian pertanian di daerah pedesaan serta tersebar diseluruh tanah air. Kegiatan ini umumnya merupakan pekerjaan sekunder para petani dan penduduk desa yang memiliki arti sebagai sumber penghasilan tambahan dan musiman (Rahardjo dalam Wardani, 2008). Jumlah pelaku industri rumah tangga dan industri kecil tempe dan tahu di Kabupaten Pati sebanyak 1035 (Dinas Perdagangan dan Perindustrian, 2013).

Industri rumah tangga merupakan perusahaan atau industri pengolahan yang menggunakan atau mempunyai tenaga kerja sebanyak 1 – 4 orang (Badan Pusat Statistik, 2014). Industri rumah tangga adalah rumah usaha produk barang dengan jenis kegiatan ekonomi yang dipusatkan di rumah keluarga dan tenaga kerja berasal dari anggota keluarga sendiri dan masyarakat sekitar. Begitu juga pimpinan, pemilik atau pengelola industri ini merupakan kepala rumah tangga atau anggota keluarga yang dipercaya. Suatu usaha dikatakan sebagai industri rumah tangga jika memiliki kriteria (1) kegiatan industri dilakukan pada rumah tangga atau keluarga; (2) tenaga kerja yang dipekerjakan tidak lebih dari empat orang; (3) peralatan yang digunakan yaitu mulai dari manual hingga alat semi otomatis (Abrianto, 2012). Industri kecil adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga maupun suatu badan dan mempunyai tenaga kerja sebanyak 5 – 19 orang (Badan Pusat Statistik, 2014). Industri kecil yang

mengolah hasil pertanian mempunyai peranan yang penting, dapat meningkatkan nilai tambah dan kualitas hasil, meningkatkan penyerapan tenaga kerja, meningkatkan ketrampilan produsen dan meningkatkan pendapatan produsen (Tunggadewi, 2009).

2.4. Preferensi

Preferensi dapat diartikan kecenderungan dalam memilih atau prioritas yang diinginkan. Preferensi sangat menentukan keputusan dalam memilih suatu produk dari berbagai pilihan produk yang ada (Widyawati, 2009). Konsumen dalam mengambil keputusan mengenai produk apa yang akan dibeli atau dikonsumsi akan dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain faktor budaya (budaya, subbudaya, dan kelas sosial), faktor sosial (kelompok referensi, keluarga, serta peran dan status sosial), faktor pribadi (usia, pekerjaan, keadaan ekonomi, kepribadian, gaya hidup, dan konsep diri) (Kotler, 2007).

Preferensi adalah selera subyektif, yang diukur dengan utilitas berbagai barang-barang yang ada. Konsumen individu memiliki preferensi dan determinasi yang didasarkan pada budaya, pendidikan, dan selera individu diantara sejumlah besar faktor lainnya (Eroglu, 2013). Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi preferensi, antara lain keistimewaan yang berkaitan langsung dengan barang yaitu ukuran, bentuk, warna, rasa, merk, kemasan, dan undang-undang yang diperoleh perusahaan untuk mengeluarkan produk (Voicu, 2013).

Analisis Konjoin adalah suatu teknik analisis yang secara spesifik digunakan untuk memahami bagaimana keinginan atau kesukaan konsumen

terhadap suatu produk atau jasa dengan mengukur tingkat kegunaan dan nilai kepentingan relatif berbagai atribut suatu produk (Santoso, 2010). Tujuan dasar penggunaan analisis Konjoin adalah untuk menentukan kombinasi-kombinasi fitur mana yang paling disukai atau diminati konsumen (Gilbert dan Churchill, 2005). Manfaat yang dapat diambil dari penggunaan analisis Konjoin ini adalah pelaku industri tahu dan tempe dapat mencari solusi kompromi yang optimal dalam merancang atau mengembangkan suatu produk.

2.5. Atribut Produk

Atribut produk adalah unsur-unsur produk yang dianggap penting oleh konsumen dan dijadikan dasar dalam pengambilan keputusan pembelian (Tjiptono, 2008). Setiap produk akan memiliki atribut yang berbeda dengan jenis produk yang lain. Atribut produk terdiri dari dua tipe, yaitu atribut fisik dan abstrak. Atribut fisik menggambarkan ciri-ciri fisik suatu produk sedangkan atribut abstrak menggambarkan karakteristik subjektif dari produk berdasarkan persepsi konsumen (Sumarwan, 2003).

Atribut dapat diidentifikasi melalui diskusi dengan manajemen dan tenaga ahli, menganalisis data sekunder, penelitian kualitatif, dan penelitian pendahuluan (Malhotra, 2004). Atribut produk terkait kedelai antara lain: ukuran kedelai, bentuk kedelai, warna kedelai, dan varietas kedelai (Sugiharti *et al.*, 2015).

2.5.1. Ukuran kedelai

Menurut Adie dan Krisnawati (2008) biji yang terdapat di dalam polong kedelai berjumlah 2 – 3 biji. Biji kedelai mempunyai ukuran bervariasi. Pengelompokan ukuran kedelai berbeda antar negara, di Indonesia kedelai dikelompokkan berukuran besar (berat >14 g/100 biji) berukuran sedang (10 – 14 g/100 biji), dan berukuran kecil (<10 g/100 biji). Biji sebagian besar tersusun oleh kotiledon dan dilapisi oleh kulit biji, antar kulit biji dan kotiledon terdapat lapisan endosperm (Adisarwanto, 2014).

Ukuran merupakan salah satu indikator bagi industri pengolahan kedelai. Ukuran kedelai yang besar cenderung digunakan untuk pengolahan makanan. Hasil olahan tempe lebih banyak jumlahnya jika menggunakan biji yang ukurannya besar, sehingga dapat menghemat penggunaan bahan baku kedelai (Wahyuni, 2017). Pelaku industri tempe sangat menyukai biji kedelai berukuran besar, karena kedelai besar ketika digiling tidak akan mudah rusak, berbeda pada pelaku industri tahu, ukuran kedelai tidak mempengaruhi kualitas dan kuantitas secara langsung (Sugiharti *et al.*, 2015).

2.5.2. Bentuk kedelai

Biji merupakan komponen morfologi kedelai yang bernilai ekonomis. Biji kedelai terbagi menjadi dua bagian utama, yaitu kulit biji dan janin (embrio). Bentuk biji kedelai beragam dari lonjong, agak gepeng hingga bulat, dan sebagian besar kedelai yang ada di Indonesia berkriteria lonjong dan bulat (Adie dan Krisnawati, 2008). Jumlah polong yang terbentuk pada setiap ketiak tangkai daun

sangat beragam, antara 1 – 10 buah setiap kelompok. Ukuran dan bentuk polong menjadi maksimal pada saat awal periode pemasakan biji (Nugroho *et al.*, 2007).

Bentuk biji sebenarnya bervariasi tergantung pada varietas tanaman yaitu bulat, agak gepeng, dan lonjong. Sebagian besar biji kedelai berbentuk bulat (Adisarwanto, 2005). Bentuk biji sangat mempengaruhi penggunaan kedelai sebagai bahan makanan. Pada pelaku industri tempe, bentuk biji berpengaruh pada proses dan kualitas tempe, bentuk biji bulat yang disukai oleh pelaku industri tempe (Wahyuni, 2017).

2.5.3. Warna kedelai

Warna kulit biji bervariasi dari kuning, hijau, coklat, hitam hingga kombinasi berbagai warna atau campuran (Adie dan Krisnawati, 2008). Kedelai kuning membutuhkan tanah yang lebih subur, serta memerlukan pengairan dan pemeliharaan lebih baik dari pada kedelai hitam. Kedelai hitam umumnya hanya digunakan untuk bahan baku kecap, sedangkan kedelai kuning untuk bahan baku tempe, susu kedelai, tahu serta makanan lainnya (Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluh Pertanian, 2009).

Warna kedelai akan memberikan pengaruh kepada produksi pengolah kedelai tempe dan tahu yang dihasilkan (Krisdiana, 2007). Warna kedelai kuning membuat tampilan tempe dan tahu akan menjadi lebih menarik. Pelaku industri tempe dan tahu menyukai kedelai kuning, karena apabila digoreng akan menghasilkan tempe dengan warna yang menarik dan menghasilkan tahu yang bersih (Sugiharti *et al.*, 2015).

2.5.4. Asal varietas kedelai

Varietas merupakan salah satu faktor yang turut menentukan produksi dan mutu benih yang dihasilkan. Varietas lokal juga sangat menentukan tinggi rendahnya produksi serta mutu benih yang dihasilkan (Suhartanti, 2010). Jenis atau varietas kedelai dan teknik pengolahan merupakan faktor penentu rendemen dan teksturnya. Varietas kedelai lokal yang biasa dipakai industri tempe dan tahu adalah Argomulyo, Burangrang, Kaba, Sinabung, Willis (Krisdiana, 2007). Kedelai impor yang biasa dipakai adalah varietas kedelai dari Amerika Serikat.

Rendahnya produksi kedelai lokal menyebabkan ketidakcukupan kedelai lokal memenuhi permintaan industri penggunaan kedelai. Kalangan industri tempe dan tahu cenderung memiliki kedelai impor sebagai bahan baku dibanding kedelai lokal meskipun kedelai impor memiliki kandungan protein yang lebih rendah dari kedelai lokal. Pasokan bahan baku kedelai impor lebih terjamin dan mudah dijumpai dipasaran (Zakiah, 2012). Pelaku industri tahu sebenarnya lebih menyukai kedelai lokal, karena kedelai lokal memiliki kandungan saripati yang lebih banyak, namun karena ketersediaan kedelai lokal yang tidak terjamin maka penelitian menunjukkan pelaku industri tahu lebih menyukai kedelai impor yang mudah didapat (Sugiharti *et al.*, 2015).

2.6. Penelitian Rujukan

Penelitian mengenai preferensi kedelai pada industri rumah tangga dan industri kecil tempe dan tahu di Kabupaten Pati merujuk pada beberapa penelitian terdahulu yang dirangkum dalam Tabel 1

Tabel 1. Penelitian Rujukan

No	Judul	Hasil Penelitian	Konsep yang Dirujuk pada Penelitian ini
1	Preferensi Industri Tahu dan Tempe terhadap Ukuran dan Warna Biji Kedelai (Krisdiana, 2007).	Industri tahu, kedelai yang diinginkan sebagian besar berwarna kuning dan sebagian kecil berwarna hijau, ukuran biji baik besar, sedang maupun kecil. Industri tempe, kedelai yang lebih disukai adalah yang berwarna kuning, ukuran biji besar. Metode penelitian menggunakan analisis deskriptif.	Atribut kedelai berupa ukuran dan warna.
2	Kajian Preferensi Produsen Tahu Tempe terhadap Bahan Baku Menyongsong Swasembada Kedelai 2014 di Karisidenan Surakarta (Sugiharti <i>et al.</i> , 2015)	Produsen tahu tempe lebih menyukai kedelai impor. Atribut kedelai yang dipertimbangkan produsen tahu adalah kebersihan, kandungan saripati, ukuran, keseragaman, warna, dan harga. Sedangkan produsen tempe secara berurutan adalah kebersihan, daya kembang, ukuran, warna, keseragaman, dan harga. Kedelai yang menjadi preferensi produsen tahu adalah kedelai yang bersih, kandungan saripatinya banyak, berwarna kuning. Sedangkan preferensi produsen tempe adalah kedelai yang bersih, daya kembang tinggi, warna kuning, ukuran besar dan seragam. Metode penelitian menggunakan Fishbein	Taraf kepentingan produsen tempe dan tahu terhadap kedelai ukuran dan warna.

Tabel 1. Lanjutan

No	Judul	Hasil Penelitian	Konsep yang Dirujuk pada Penelitian ini
3	Preferensi dan Permintaan Kedelai pada Industri dan Implikasinya terhadap Manajemen Usaha Tani (Zakiah, 2012).	Peningkatan harga tempe dan harga kedelai impor akan meningkatkan permintaan kedelai dan pengaruhnya secara statistik sangat signifikan. Peningkatan harga kedelai impor seharusnya akan menurunkan permintaan kedelai, namun dalam kajian ini permintaan kedelai tidak menurun dengan meningkatnya harga kedelai impor.	Kedelai impor tetap digunakan pelaku industri sebagai bahan baku utama dalam pengolahan kedelai karena ketersediannya yang terjamin.
4	Analisis Preferensi Agroindustri Tempe dalam Pemilihan Kedelai (Wahyuni, 2017).	Atribut karakteristik kedelai yang dipertimbangkan pada agroindustri tempe adalah ukuran biji besar, warna kulit biji kuning cerah, ketebalan kulit biji tebal, harga kedelai, yang murah dan bentuk biji bulat. Metode penelitian menggunakan Fishbein	Taraf kepentingan produsen tempe terhadap kedelai ukuran, warna, dan bentuk biji kedelai.

Penjelasan lebih lanjut penelitian rujukan antara lain:

Penelitian oleh Krisdiana (2007) yang berjudul Preferensi Industri Tahu dan Tempe terhadap Ukuran dan Warna Biji Kedelai. Bertujuan untuk mengidentifikasi preferensi pengguna (permintaan pasar) dan respon industri tahu dan tempe terhadap beberapa varietas unggul kedelai. Penelitian dilaksanakan di sentra produksi dan industri olahan kedelai di Jawa Tengah, yaitu Kabupaten Klaten, Wonogiri, Sragen, Sukoharjo, Solo, Karanganyar, Boyolali, Grobogan, Blora, dan Pati. Pada setiap kabupaten diambil lima industri tahu dan tempe.

Penelitian menggunakan metode survei dan sampel biji kedelai dibuat tahu dan tempe. Pada masing-masing industri tersebut ditunjukkan beberapa contoh varietas unggul kedelai dengan karakteristik biji sedang dan biji besar untuk dikaji dan dipilih sebagai bahan baku industri berdasarkan preferensi produk olahan. Untuk industri tahu, kedelai yang diinginkan sebagian besar berwarna kuning dan sebagian kecil berwarna hijau, ukuran baik besar, sedang maupun kecil, dan berkulit tipis. Varietas unggul yang dipilih adalah Argomulyo. Untuk industri tempe, kedelai yang lebih disukai adalah yang berwarna kuning, ukuran besar dan berkulit tipis, varietas unggul yang dipilih adalah Burangrang. Varietas unggul kedelai dengan kualitas biji bagus, dapat diterima oleh industri tahu dan tempe.

Penelitian oleh Sugiharti *et al.* (2015) yang berjudul Kajian Preferensi Produsen Tahu Tempe terhadap Bahan Baku Menyongsong Swasembada Kedelai 2014 Di Karisidenan Surakarta. Bertujuan untuk mengkaji preferensi produsen tahu dan tempe terhadap kedelai sebagai bahan baku dan mengkaji atribut kedelai (ukuran, kebersihan, warna, harga, kandungan pati dan keseragaman) yang menjadi preferensi produsen tahu serta atribut kedelai (ukuran, kebersihan, warna, harga, daya kembang dan keseragaman) yang menjadi preferensi produsen tempe. Penelitian dilakukan secara *purposive* di Kota Surakarta dan 6 kabupaten yang merupakan Eks Karesidenan Surakarta yaitu Kabupaten Karanganyar, Kabupaten Boyolali, Kabupaten Sukoharjo, Kabupaten Wonogiri, Kabupaten Sragen dan Kabupaten Klaten. Dari masing-masing daerah diambil 15 orang produsen tahu dan 15 orang produsen tempe sebagai sampel. Dari seluruh responden yang dijadikan sampel, hanya 208 yang bisa dianalisis. Penentuan responden

menggunakan metode *snowball sampling* dengan pertimbangan sampel frame tidak tersedia. Hasil analisis dengan menggunakan Multiatribut Fishbein menunjukkan baik produsen tahu maupun tempe lebih menyukai kedelai impor sebagai bahan baku dibanding kedelai lokal. Secara berurutan atribut kedelai yang dipertimbangkan produsen tahu dalam melakukan pembelian kedelai adalah kebersihan, kandungan saripati, ukuran, keseragaman, warna dan harga. Sedangkan yang dipertimbangkan produsen tempe dalam melakukan pembelian kedelai secara berurutan adalah kebersihan, daya kembang, ukuran, warna, keseragaman dan harga. Kedelai yang menjadi preferensi produsen tahu adalah kedelai yang bersih, kandungan saripatinya banyak dan berwarna kuning. Sedangkan kedelai yang menjadi preferensi produsen tempe adalah kedelai yang bersih, daya kembang tinggi (babar-Jawa), warna kuning, ukuran besar dan seragam.

Penelitian oleh Zakiah (2012) yang berjudul Preferensi dan Permintaan Kedelai pada Industri dan Implikasinya terhadap Manajemen Usaha Tani. Bertujuan menganalisis tentang faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi dan permintaan kedelai pada industri pengolahan kedelai di Kota Banda Aceh dan implikasinya terhadap upaya peningkatan manajemen usahatani kedelai. Kajian ini menggunakan dua jenis data yaitu data *time series* dan data primer yang diperoleh dari industri pengolahan kedelai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan harga tempe dan harga kedelai impor akan meningkatkan permintaan kedelai dan pengaruhnya secara statistik sangat signifikan. Peningkatan harga kedelai impor seharusnya akan menurunkan permintaan kedelai sebagai bahan

baku industri. Namun, dalam kajian ini permintaan kedelai tidak menurun dengan meningkatnya harga kedelai impor. Ini menunjukkan besarnya ketergantungan industri pengolahan kedelai di Kota Banda Aceh terhadap kedelai impor. Karena itu, perlu adanya manajemen usahatani kedelai kearah yang lebih baik melalui peningkatan teknologi mulai dari tahap produksi sampai pascapanen, membenahi saluran pemasaran, kelembagaan, serta kebijakan harga yang menguntungkan bagi petani.

Penelitian oleh Wahyuni (2007) yang berjudul Analisis Preferensi Agroindustri Tempe dalam Pemilihan Kedelai. Bertujuan untuk mengetahui karakteristik kedelai yang diinginkan dalam agroindustri tempe dan mengidentifikasi atribut karakteristik kedelai yang dianggap penting dari oleh produsen tempe di Kota Tasikmalaya. Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Cipedes Kota Tasikmalaya. Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan melibatkan 38 orang pengrajin tempe. Data diolah dengan analisis Fishbein sehingga didapatkan hasil bahwa Secara keseluruhan karakteristik kedelai dalam agroindustri tempe memiliki nilai 12,05 hampir mendekati angka 15,55 dengan bobot baik. Dari penelitian ini didapatkan bahwa atribut karakteristik kedelai yang sangat dipertimbangkan pada agroindustri tempe adalah ukuran biji, warna kulit biji, ketebalan kulit biji, harga kedelai dan bentuk biji. Karakteristik kedelai yang disukai oleh produsen tempe Kota Tasikmalaya seperti ukuran biji yang besar, warna biji kuning cerah, kulit biji yang tebal, harga kedelai yang murah dan bentuk biji yang bulat.