

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia disebut sebagai negara agraris karena sebanyak 31% penduduk Indonesia mempunyai mata pencaharian di bidang pertanian (Badan Pusat Statistik, 2017). Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang mempunyai kontribusi penting dalam meningkatkan perekonomian dan pemenuhan kebutuhan masyarakat. Sektor pertanian merupakan sektor tertinggi kedua yang berkontribusi dalam PDB Indonesia yaitu sebesar 13,45% (Badan Pusat Statistik, 2015). Sebagai negara agraris dengan produksi hasil-hasil pertanian yang beragam, diharapkan dapat menunjang pendapatan nasional. Sehingga, diperlukan adanya sektor industri yang ditopang oleh sektor pertanian.

Kedelai merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang sangat dibutuhkan oleh penduduk Indonesia dan dipandang penting karena merupakan sumber protein, nabati, lemak, vitamin dan mineral. Kedelai juga dikenal sebagai pupuk hijau karena dapat meningkatkan kesuburan tanah (Purwono, 2007). Total produksi kedelai di Indonesia sebesar 982.598 ton, sedangkan kebutuhan kedelai nasional mencapai 3,36 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2018). Hal tersebut menyebabkan adanya defisit akan kebutuhan kedelai nasional, sehingga mengharuskan pemerintah melakukan kegiatan impor kedelai. Kedelai yang pemenuhan kebutuhannya secara nasional didominasi impor, seharusnya digunakan bagi kegiatan yang mampu memberikan nilai tambah yang tinggi.

Kedelai tidak hanya digunakan bagi kegiatan konsumsi secara langsung, tetapi juga mengarah pada aktifitas yang dapat meningkatkan nilai tambah bagi komoditas tersebut. Sebagai salah satu contohnya adanya industri pengolahan kedelai menjadi produk olahan tahu dan tempe.

Tahu dan tempe termasuk dalam hasil produk olahan dari kedelai. Tahu sering kali disebut daging tidak bertulang karena kandungan gizinya, terutama mutu protein setara dengan daging hewan. Bahkan, protein tahu lebih tinggi dibandingkan protein kedelai (Saragih, 2001). Tempe adalah pangan asli Indonesia yang dibuat dari bahan baku kedelai melalui proses fermentasi oleh *Rhizopus sp.* Selain sebagai zat gizi, tempe juga memiliki manfaat untuk menjaga kesehatan tubuh. Tempe mengandung senyawa anti bakteri yang aktif melawan bakteri gram positif dan bakteri penyebab diare (Haliza *et al.*, 2016). Oleh karena itu upaya meningkatkan asupan protein untuk tubuh, dapat dilakukan dengan melakukan peningkatan konsumsi pada produk olahan kacang kedelai berupa tahu dan tempe. Berdasarkan hal tersebut serta seiring dengan peningkatan jumlah penduduk Indonesia, kebutuhan konsumsi protein harian masyarakat Indonesia yang berasal dari kedelai pun ikut meningkat.

Kabupaten Grobogan merupakan salah satu daerah penyumbang produksi kedelai terbesar di Jawa Tengah. Total produksi kedelai tahun 2018 di Kabupaten Grobogan mencapai 54.065 ton, sedangkan total produksi kedelai Provinsi Jawa Tengah sebesar 129.794 ton. Hal tersebut menunjukkan bahwa sebanyak 37% produksi kedelai di Jawa Tengah dihasilkan dari Kabupaten Grobogan (Badan Pusat Statistik Jawa Tengah, 2015). Melihat adanya potensi produksi kedelai yang

cukup baik di Kabupaten tersebut, maka perlu diupayakan untuk memberikan ruang terhadap berkembangnya industri dengan memanfaatkan potensi produksi kedelai yang ada.

Potensi industri tahu dan tempe di Kecamatan Purwodadi Kabupaten Grobogan cukup besar karena jumlah produksi kedelai di Kecamatan tersebut cukup tinggi yaitu sebesar 3.089 ton pada tahun 2018 (Badan Pusat Statistik Grobogan, 2019), mengingat pula sebagian besar produksi kedelai diolah menjadi bahan pangan yang siap dikonsumsi baik secara langsung maupun tidak langsung seperti tahu dan tempe. Adanya industri juga merupakan penggerak utama dalam perkembangan sektor pertanian (Budiman *et al.*, 2014). Selama ini nilai tambah hasil pertanian belum dimanfaatkan dengan baik, padahal dengan perkembangan teknologi sangat memungkinkan terbukanya peluang baru untuk menghasilkan produk-produk pertanian yang berkualitas. Hasil pertanian yang mudah rusak juga dapat dijadikan alasan untuk mengembangkan hasil pertanian dengan menciptakan nilai tambah menjadi suatu produk (Pratama, 2015). Analisis nilai tambah dari produk olahan kedelai penting dilakukannya untuk dapat mengetahui tinggi rendahnya nilai tambah yang dihasilkan suatu usaha tersebut. Selain itu dengan dilakukannya analisis nilai tambah ini dapat untuk mengukur balas jasa yang diterima pelaku sistem (pengolah) dan kesempatan kerja yang dapat diciptakan oleh sistem tersebut. Sehingga, dari besaran nilai tambah yang dihasilkan dapat ditaksir besarnya balas jasa yang diterima faktor produksi yang digunakan dalam proses pengolahan tersebut.

1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menganalisis nilai tambah pengolahan kedelai menjadi tahu dan tempe (usaha pembuatan tahu dan tempe) pada *home industry* di Kecamatan Purwodadi Kabupaten Grobogan.
2. Menganalisis perbandingan nilai tambah pengolahan kedelai menjadi tahu dan tempe pada *home industry* di Kecamatan Purwodadi Kabupaten Grobogan.

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi pengrajin tahu dan tempe dapat digunakan sebagai sumber informasi dalam menciptakan nilai tambah yang sesuai, sehingga mendapatkan keuntungan yang maksimal.
2. Bagi pemerintah daerah dan instansi terkait dapat digunakan sebagai sumber informasi terkait pengembangan industry tahu dan industry tempe di Kecamatan Purwodadi Kabupaten Grobogan.
3. Bagi pihak lain yang tertarik dengan penelitian komoditas kedelai dapat digunakan sebagai sumber referensi untuk penelitian selanjutnya.