

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1. Kedelai

Kedelai merupakan tanaman pangan berupa semak yang tumbuh tegak. Kedelai berasal dari daerah Manshukuo (Cina Utara). Tanaman kedelai kemudian menyebar ke daerah Mansyuria, Jepang (Asia Timur) dan negara-negara lain di Amerika dan Afrika. Di Indonesia, tanaman ini dibudidayakan mulai abad ke-17 sebagai tanaman makanan. Selain itu, kedelai juga dikenal sebagai pupuk hijau karena dapat meningkatkan kesuburan tanah (Purwono, 2007). Kedelai memiliki kegunaan yang beragam, terutama sebagai bahan baku industri makanan kaya protein nabati dan sebagai bahan baku pakan ternak. Selain sebagai sumber protein nabati, kedelai dapat diolah menjadi berbagai makanan seperti susu kedelai, tahu, tempe, dan kecap (Amar, 2010). Taksonomi tanaman kedelai adalah sebagai berikut :

Kingdom : *Plantae*  
Divisi : *Magnoliophyta*  
Kelas : *Magnoliopsida*  
Ordo : *Fabales*  
Famili : *Fabaceae*  
Genus : *Glycine*  
Spesies : *Glycine max* (L), Merill

Kandungan utama kedelai adalah protein dan karbohidrat yang sangat tinggi, masing-masing di atas 30%. Bahkan untuk beberapa jenis tertentu, kandungan proteinnya di atas 40%. Kedelai juga mengandung lemak yang cukup tinggi yaitu 18%. Berbeda dengan lemak kolesterol, lemak dalam kedelai merupakan lemak tidak jenuh yang baik untuk kesehatan. Selain itu, lemak kedelai juga mengandung lesitin dan fitosterol yang berperan sebagai antioksidan dan menekan pembentukan kolesterol di dalam tubuh manusia (Warisno dan Dahana, 2010).

## **2.2. Tahu**

Tahu merupakan suatu produk yang terbuat dari hasil penggumpalan protein kedelai. Dalam perdagangan dikenal 2 jenis tahu yaitu tahu biasa dan tahu Cina. Kedua jenis tahu ini berbeda dalam bentuk dan cara pembuatannya (Purwaningsih, 2007). Tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyaringan kedelai yang telah digiling dengan penambahan air. Penggumpalan protein dilakukan dengan cara penambahan cairan biang atau garam-garam kalsium. Pada pembuatan tahu diperoleh ampas dan cairan hasil penggumpalan tahu sebagai hasil sampingan (Saragih, 2001).

## **2.3. Tempe**

Tempe merupakan makanan tradisional yang telah lama dikenal di Indonesia. Rujukan pertama mengenai tempe ditemukan pada tahun 1875. Bahkan, dalam Serat Centini (tulisan bersejarah pada awal abad ke-19) telah ditemukan kata tempe. Kata itu menunjukkan bahwa makanan tradisional ini

sudah dikenal sejak beradab-abad lalu dalam tatanan budaya makanan masyarakat Jawa khususnya Yogyakarta dan Surakarta (Sarwono, 2010). Tempe adalah pangan asli Indonesia yang dibuat dari bahan baku kedelai melalui proses fermentasi oleh *Rhizopus sp.* Pembuatan tempe terdiri dari beberapa tahap yaitu sortasi, perebusan, perendaman, pengupasan kulit, peragian dan fermentasi. 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).

#### **2.4. Agroindustri**

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian (Indarwanta, 2011). Agroindustri merupakan kegiatan pemanfaatan hasil pertanian menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi. Perlunya pengembangan industri khususnya agroindustri adalah karena sektor pertanian membutuhkan industri ekstraktif yang mampu mengolah seluruh hasil-hasil pertanian dan sektor industri membutuhkan bahan baku dalam proses pengolahannya (Dewanti dan Santoso, 2012).

Agroindustri penting dilakukan dalam rangka meningkatkan nilai tambah, terutama pada saat produksi melimpah dan harga produk rendah, juga untuk produk yang rusak atau bermutu rendah, maka disinilah saat yang tepat untuk mengolahnya lebih lanjut (Rahman, 2015). Agroindustri adalah kegiatan dengan ciri : 1). Meningkatkan nilai tambah, 2). Menghasilkan produk yang dapat

dipasarkan atau digunakan untuk dimakan, 3). Meningkatkan daya simpan dan, 4). Menambah pendapatan dan keuntungan produsen (Tarigan, 2007).

Industri rumah tangga adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga maupun suatu badan yang bertujuan untuk memproduksi barang maupun jasa untuk diperniagakan secara komersial (Indarti, 2020). Klasifikasi industry berdasarkan jumlah pekerjanya yaitu : (1). Industri rumah tangga dengan pekerja 1-4 orang, (2). Industri kecil dengan pekerja 5-19 orang, (3). Industri menengah dengan pekerja 20-99 orang dan (4). Industri besar dengan pekerja 100 orang atau lebih (Prasnowo *et al.*, 2019).

## **2.5. Nilai Tambah**

Nilai tambah adalah nilai yang ditambahkan oleh produsen terhadap bahan baku melalui suatu proses produksi atau penambahan input lain terhadap bahan baku yang digunakan selama proses produksi (Zulkarnain *et al.*, 2013). Nilai tambah yang dihasilkan dihitung dalam satuan Rp/kg. Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap pemilik faktor produksi. Hakikatnya nilai tambah merupakan nilai produksi dengan bahan baku dan bahan penunjang yang dipergunakan dalam proses produksi (Rahman, 2015).

Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Sebagai contoh petani yang berusaha tani kedelai. Apabila petani tersebut menjual hasil produksi dalam bentuk kedelai, hasilnya akan lebih kecil dibandingkan dengan hasil kedelai yang sudah diolah menjadi tahu atau tempe. Yang artinya, usaha pembuatan tahu atau tempe dapat menghasilkan nilai tambah yang lebih

baik dibandingkan dengan kedelai yang tidak dilakukan pengolahan. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional seperti perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian. Sumber-sumber nilai tambah dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumberdaya alam dan manajemen). Karena itu, untuk menjamin agar proses produksi terus berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Nur, 2013). Besarnya nilai tambah yang diketahui juga dapat digunakan untuk mengetahui informasi mengenai besarnya pendapatan bagi tenaga kerja langsung serta keuntungan tanpa memperhatikan biaya tetap (Ngamel, 2012).

Nilai tambah suatu produk merupakan hasil dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong. Nilai tambah adalah nilai yang ditambahkan kepada barang dan jasa yang dipakai oleh unit produksi dalam proses produksi sebagai biaya antara. Nilai yang ditambahkan ini sama dengan balas jasa atas ikut sertanya faktor produksi dalam proses produksi (Tarigan, 2014). Apabila komponen biaya antara yang digunakan nilainya semakin besar, maka nilai tambah produk tersebut akan semakin kecil. Begitu pula sebaliknya, jika biaya antaranya semakin kecil, maka nilai tambah produk akan semakin besar (Mangifera, 2016).

Faktor-faktor yang mendorong terciptanya nilai tambah yaitu : (1). Kualitas artinya produk dan jasa yang dihasilkan sesuai atau lebih dari ekspektasi yang diharapkan oleh konsumen, (2). Fungsi, dimana produk dan jasa yang dihasilkan sesuai dengan fungsi yang diminta dari masing-masing pelaku, (3). Bentuk, produk yang dihasilkan sesuai dengan bentuk yang diinginkan konsumen, (4). Tempat, produk yang dihasilkan sesuai dengan tempat, (5). Waktu, produk yang dihasilkan sesuai dengan waktu, (6). Kemudahan, dimana produk yang dihasilkan mudah dijangkau oleh konsumen.

Kelebihan dari analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami adalah : (1). Dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output, dan produktivitas, (2). Dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi, (3). Prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat diterapkan pula untuk subsistem lain di luar pengolahan, misalnya untuk kegiatan pemasaran. Analisis nilai tambah pada metode Hayami juga memiliki kelemahan yaitu : (1). Pendekatan rata-rata tidak tepat jika diterapkan pada unit usaha yang menghasilkan banyak produk dari satu jenis bahan baku, (2). Tidak dapat menjelaskan produk sampingan, (3). Sulit menentukan pembanding yang dapat digunakan untuk menyimpulkan apakah balas jasa terhadap pemilik faktor produksi tersebut sudah layak. Metode Hayami lebih baik karena dapat dipergunakan untuk suatu rangkaian perusahaan yang terkait dalam rantai pasok. Dengan metode ini dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output, dan produktivitas. Dapat juga diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi. (Hidayat *et al.*, 2012).

## 2.6. Penelitian Terdahulu

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No	Judul	Metode	Hasil
1.	Analisis Komparatif Nilai Tambah Produk Olahan Tahu dan Tempe di Desa Sukajadi Kecamatan Hinai Kabupaten Langkat.  Rumapea, 2017.	Metode yang digunakan yaitu metode analisis deskriptif untuk menjelaskan cara pengolahan kacang kedelai sampai menjadi tahu dan tempe. Metode hayami untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kacang kedelai sampai menjadi tahu dan tempe.	Hasil nilai tambah kacang kedelai menjadi lebih tinggi daripada nilai tambah kacang kedelai menjadi tahu.
2.	Analisis Komparasi Nilai Tambah Dalam Berbagai Produk Olahan Kedelai Pada Industri Rumah Tangga di Kota Medan.  Sorga <i>et al.</i> , 2013.	Metode yang digunakan yaitu metode Hayami untuk mengetahui nilai tambah pada pengolahan kedelai menjadi tahu, tempe dan susu kedelai.	Nilai tambah tempe lebih besar dibandingkan susu kedelai dan tahu.
3.	Analisis Profitabilitas Serta Nilai Tambah Usaha Tahu dan Tempe (Studi kasus di Kecamatan Tegal Gundil dan Cilendek Timur Kota Bogor)  Tunggadewi, 2009.	Metode analisis yang digunakan untuk analisis profitabilitas usaha adalah perhitungan titik impas, Marginal Income Ratio (MIR), dan Marginal of Safety (MOS) yang dihasilkan berdasarkan data produksi, penjualan, dan biaya. Sedangkan untuk analisis nilai tambah, metode analisis yang digunakan adalah metode Hayami.	Usaha tahu mampu menghasilkan profit yang lebih besar dibandingkan usaha tempe. Hasil perhitungan analisis nilai tambah menunjukkan usaha tahu memiliki nilai tambah yang besar dibandingkan tempe.

- 
4. Analisis Agroindustri Metode yang digunakan Nilai tambah tempe Kedelai di Kecamatan yaitu metode Hayami lebih besar Seberida Kabupaten untuk mengetahui nilai dibandingkan nilai Indragiri Hulu Provinsi tambah pada Agroindustri tambah tahu. Riau tahu dan tempe.

Gunanda, 2016.

---