

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor industri pengolahan merupakan salah satu penyumbang dalam memantapkan perekonomian di Indonesia. Industri pengolahan pangan

merupakan industri yang bergerak dalam pengolahan hasil pertanian, baik nabati maupun hewani menjadi produk pangan olahan, yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal. Berkembangnya produk lokal membuat jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyak jumlahnya (Soleh 2003).

Salah satu industri pengolahan yang banyak dijalankan adalah industri olahan kedelai. Industri pengolahan kedelai sendiri dapat dimulai dengan teknologi yang sederhana, modal yang relatif kecil dan tidak membutuhkan keahlian tinggi. Salah satu produk pangan hasil olahan kedelai yang sudah cukup dikenal di Indonesia adalah tahu. Di samping itu, harganya yang murah tahu juga memiliki nilai protein yang tinggi (Hadiyanti 2014).

Industri tahu yang ada di Indonesia umumnya menggunakan bahan dasar kedelai impor. Kedelai impor sendiri memiliki polong yang besar dari pada kedelai lokal, selain itu kedelai impor menghasilkan sari tahu yang lembut. Pemilihan ini karena kedelai impor memiliki kualitas yang lebih baik dari kedelai lokal, selain itu kedelai lokal juga bersifat musiman, meskipun harga kedelai impor lebih mahal dari pada kedelai lokal. Kedelai impor juga sering mengalami fluktuasi. Rata-rata harga kedelai impor pada awal bulan Januari 2018 seharga Rp

8.833,- sedangkan rata-rata harga pada akhir bulan Januari 2018 seharga Rp8.333,-. Perubahan harga kedelai yang sewaktu-waktu ini akan mempengaruhi jumlah produksi tahu dan harga tahu. Hal ini yang berimbas pada industri kecil yang menggunakan bahan dasar tahu sebagai bahan utamanya. Salah satu yang terkena imbas adalah industri rumah tangga tahu aci di Kota Tegal.

Industri olahan kedelai yang ada di Kota Tegal adalah industri tahu aci. Tahu aci merupakan makanan khas Kabupaten Tegal dan Kota Tegal. Awalnya tahu aci ini merupakan makanan khas berasal dari Kabupaten Tegal. Semetara itu, seiring berjalannya waktu kini tahu aci merupakan salah satu makanan khas Kota Tegal.

Kecamatan Tegal Timur merupakan salah satu Kecamatan yang memiliki *home* industri tahu aci terbanyak di Kota Tegal. Kecamatan Tegal Timur sendiri memiliki 31 usaha tahu aci yang terbagi menjadi 5 kelurahan, dari 31 usaha tahu aci hanya 3 yang memiliki skala usaha yang besar, yang lainnya hanya usaha kecil. Industri tahu aci skala besar memiliki nama dan ijin dagang, selain itu industri tahu aci skala besar membuat tahu dengan ciri khas rasa sendiri. Industri rumah tangga tahu aci skala kecil, umumnya membeli tahu kepada pengrajin tahu serta jumlah produksi tahu aci yang lebih sedikit dibandingkan dengan skala besar. Di samping itu, usaha tahu aci skala kecil masih menggunakan gerobak dipinggir jalan yang tersebar di beberapa Kecamatan. Meski usaha kecil namun mereka mampu memproduksi kurang lebih 700 biji tahu aci dalam seharinya, sedangkan untuk skala besar pada hari biasa akan memproduksi 3000 biji, untuk hari libur dan perayaan hari besar jumlah produksi meningkat 3 kali lipat dari hari

biasanya. Perbedaan harga bahan baku kedelai import yang sewaktu-waktu inilah yang akan mempengaruhi jumlah produksi ini yang membuat penulis untuk meneliti tentang kelayakan usaha tahu aci dari 2 kategori tersebut

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui biaya dan keuntungan usaha Tahu Aci di Kota Tegal
2. Mengetahui kelayakan usaha Tahu Aci di Kota Tegal

C. Kegunaan Penelitian

1. Penelitian ini sebagai sarana dalam peningkatan kompetensi diri, baik dari segi pengetahuan maupun ketrampilan dalam menganalisis potensi serta permasalahan pada Analisis kelayakan usahan tahu aci
2. Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan bagi pemerintah dan pihak yang membutuhkannya.
3. Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya.