

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Yogyakarta merupakan salah satu kota yang memiliki potensi untuk pengembangan industri pengolahan pangan. Industri pengolahan pangan di Yogyakarta pada tahun 2015 memiliki jumlah 2.437 usaha, artinya industri pangan lebih banyak daripada industri lainnya yang ada di Kota Yogyakarta. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Banyaknya Usaha, dan Tenaga Kerja Industri Kecil dan Menengah di Kota Yogyakarta, 2015

No	Jumlah Usaha	Usaha (Unit)	Tenaga Kerja (orang)
1	Pangan	2.437	8.439
2	Sandang dan kulit	735	4.684
3	Kimia dan bahan bangunan	768	4.663
4	Logam dan elektronika	412	3.969
5	Kerajinan	1.057	5.724
	Jumlah	5.409	27.479

Sumber : Dinas Perindagkoptan Kota Yogyakarta, 2016

Industri pengolahan pangan salah satunya ada yang menggunakan bahan baku kedelai sebagai proses pengolahan. Kedelai merupakan komoditas yang penting karena termasuk salah satu tanaman pangan yang dibutuhkan setelah beras dan jagung. Kedelai menjadi sumber gizi protein yang utama bagi kesehatan, meskipun sebagian besar mengimpor karena kebutuhan yang semakin tinggi.

Kebutuhan kedelai dari tahun ke tahun semakin meningkat dan berdasarkan data Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan DIY pada tahun 2014 konsumsi kedelai mencapai 32.734 ton biji kering. Namun kemampuan produksi dalam negeri hanya mampu memasok kebutuhan 19.579 ton terhadap kebutuhan dan

sisanya dipenuhi dari impor. Kebutuhan impor kedelai pada tahun 2011-2014 dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Kebutuhan Impor Kedelai di DIY Pada Tahun 2011-2014

Tahun	Impor (Ton)
2011	17.026
2012	9.587
2013	7.951
2014	18.283

Sumber : Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Daerah Istimewa Yogyakarta, 2015.

Pada tabel 2 menunjukkan bahwa perkembangan kebutuhan impor kedelai tidak selalu meningkat setiap tahunnya, namun terjadi peningkatan yang tinggi pada tahun 2014 yaitu sebesar 18.283 ton. Hal tersebut menyebabkan produsen lebih memilih kedelai impor daripada kedelai lokal karena harga kedelai lokal 10.000/kg namun pada kedelai impor hanya 8.500/kg (jogjatribunnews.com, 2015).

Tempe merupakan produk olahan dari kedelai yang dikonsumsi masyarakat karena mengandung protein, asam esensial, vitamin B kompleks dan serat (Tri Wahyuni, 2009). Tempe juga mudah ditemukan dimanapun mulai dari pasar tradisional, pasar modern bahkan pada lingkungan tempat terdekat. Untuk mengetahui rata-rata pengeluaran dan konsumsi kedelai per kapita di Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata Konsumsi dan Pengeluaran Per Kapita Untuk Kebutuhan Konsumsi Tempe di Yogyakarta Tahun 2014-2016

Tahun	Rata-rata Konsumsi dan Pengeluaran(kg)
2014	0,841
2015	0,797
2016	0,84

Sumber : BPS, 2014-2016.

Tabel 3 menunjukkan bahwa konsumsi tempe mengalami fluktuatif dikarenakan jumlah penduduk yang semakin bertambah, kesadaran masyarakat akan kebutuhan gizi, serta berkembangnya berbagai industri yang menggunakan bahan baku dari kedelai.

Industri tempe yang ada di Kelurahan Pandeyan Kecamatan Umbulharjo merupakan industri berskala rumah tangga dimana sebagian tenaga kerjanya hanya dari dalam keluarga dan menggunakan modal sendiri. Tempe dikemas menggunakan plastik dan daun pisang. Limbah produksi tempe dapat dimanfaatkan sebagai makan ternak.

Industri tempe yang telah dijalankan secara turun temurun ini berusaha mempertahankan kualitas seperti rasa dan tekstur tempe tanpa mencampurkan bahan kimia berbahaya. Pengusaha tempe kedelai di Kelurahan Pandeyan dalam menjalankan usaha memiliki kendala yaitu harga kedelai yang fluktuasi. Fluktuasi harga kedelai menjadi masalah utama bagi produsen, jika harga kedelai tinggi maka produsen harus mengeluarkan biaya lebih besar sehingga mengharuskan produsen melakukan upaya untuk menyiasati kondisi ini.

Harga kedelai dari tahun ke tahun mengalami naik turun. Pada bulan Juli 2017 harga kedelai Rp 8.200 per kg kemudian pada bulan Oktober 2017 mengalami penurunan harga Rp 7000 per kg. Pada bulan Desember 2017 harga kedelai mulai turun kembali pada kisaran Rp 6.500 per kg sampai dengan Rp 6700 per kg. Harga kedelai mulai melonjak naik menjadi Rp 8.500 per kg pada bulan Januari-Februari 2018. Pada bulan Maret-April 2018 mulai turun kembali menjadi harga kedelai sekitar Rp 7.000 hingga Rp 7.600 per kg.

Di samping itu, peralatan teknologi yang digunakan dalam memproduksi dapat dikatakan masih sederhana seperti tempat perebusan dan perendaman kacang kedelai masih menggunakan drum oli. Namun ada proses produksi yang sudah modern seperti pengusaha telah menggunakan kompor dan gas LPG untuk proses produksi saat perebusan, dan mesin pengupas kulit ari kedelai. Proses produksi masih bergantung pada alam. Pada saat musim penghujan proses fermentasi membutuhkan waktu yang lebih lama dari biasanya sehingga waktu yang ditargetkan dapat menjadi mundur dan membutuhkan ragi lebih banyak supaya tidak berjalan lambat. Dari masalah tersebut tentu akan mempengaruhi besarnya penerimaan, pendapatan dan keuntungan yang akan diperoleh pada pengusaha tempe.

Selain itu juga usaha industri rumah tangga di Kelurahan Pandeyan untuk manajemen tidak melakukan pencatatan secara detail namun hanya sebatas angan-angan dan mengingat input yang dibelinya saja. Padahal pencatatan sangat dibutuhkan karena mampu membantu menentukan keputusan pada kegiatan usaha dalam mengetahui berapa besar tingkat penerimaan dan pendapatan dari hasil produksi setiap satu kali produksi, dan output yang dihasilkan dari proses produksi.

Berkaitan dengan permasalahan tersebut, maka peneliti ingin mengkaji lebih detail mengenai :

1. Berapa besarnya biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan dalam usaha industri tempe skala rumah tangga di Kelurahan Pandeyan Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta?

2. Apakah usaha industri tempe berskala rumah tangga layak untuk dikembangkan di Kelurahan Pandeyan Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta?

B. Tujuan Penelitian

1. Menganalisis besarnya biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan dalam usaha industri tempe skala rumah tangga di Kelurahan Pandeyan Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta.
2. Menganalisis kelayakan usaha industri tempe berskala rumah tangga dengan menggunakan *r/c ratio* di Kelurahan Pandeyan Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta.

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi pihak industri tempe, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pemikiran dan pertimbangan bagi pengusaha tempe untuk peningkatan usaha.
2. Bagi pihak lainnya yang membutuhkan, diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan informasi pada berbagai masalah yang sama dimasa yang akan mendatang.
3. Bagi pemerintah dari hasil penelitian ini mampu sebagai bahan pertimbangan dalam menyusun kebijakan yang lebih baik di masa mendatang, khususnya dalam pengembangan usaha industri skala rumah tangga.