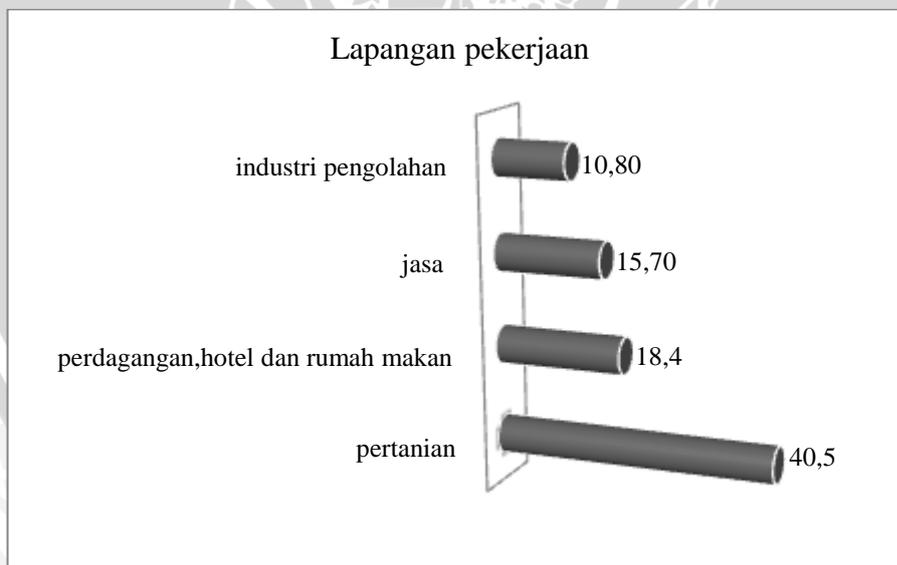


I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertanian merupakan salah satu sektor penting bagi Indonesia. Sektor ini merupakan basis pertumbuhan perekonomian karena menjadi penyedia lapangan pekerjaan terbesar bagi penduduk Indonesia terutama di daerah pedesaan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistika (2010) (BPS) dinyatakan 40,50 persen lapangan usaha berada di sektor pertanian. Selain itu beberapa sektor lain yang memberikan lapangan pekerjaan terbesar yaitu: sektor perdagangan, hotel, dan rumah makan 18,40 persen, sektor jasa 15,70 persen, dan sektor industri pengolahan 10,80 persen dapat dilihat dalam gambar 1. Salah satu kontribusi pertanian merupakan salah satu sektor yang masih tetap dapat bertahan dalam kondisi krisis. Suprihatin (2004) menyatakan pada puncak krisis tahun 1998, ekonomi Indonesia mengalami pertumbuhan negatif sebesar -13,45 persen, sedangkan sektor pertanian masih dapat tumbuh sebesar 0,43 persen. Besarnya peranan pertanian di bidang ekonomi mengharuskan pertanian tetap dipertahankan.



Gambar 1. Sektor lapangan usaha berdasarkan BPS (2010)
Sumber: Data BPS 2010 (diolah)

Sektor pertanian tidak dapat berdiri sendiri dalam menyokong ekonomi Indonesia. Dalam Soekartawi (1993) sektor pertanian memiliki hubungan erat

dengan sektor industri. Semakin tingginya teknologi keterkaitan antara pertanian dan industri semakin besar. Kedua sektor tersebut dapat dikembangkan secara bersama-sama melalui agroindustri, karena kegiatan agroindustri dapat mendorong terciptanya struktur pertanian yang tangguh. Agroindustri juga memiliki kemampuan untuk mentransformasikan struktur ekonomi nasional dari pertanian ke industri.

Agroindustri mampu menyerap tenaga kerja, meningkatkan devisa negara, mampu menumbuhkan industri serta mampu meningkatkan pendapatan bagi pelakunya (Soekartawi, 2005). Data Dinas Perindustrian dan Perdagangan tahun 2003 menunjukkan bahwa jumlah perusahaan yang terlibat dalam agroindustri meningkat. Pada tahun 2000 agroindustri sebanyak 2.673 perusahaan, 2004 berkembang menjadi 2.924 perusahaan dengan total tenaga kerja pada tahun 1999 sebesar 735.388 dan pada tahun 2003 telah mencapai 744.777. Dari sisi investasi pada tahun 1999 sebesar 26.729 milyar rupiah, 2003 menjadi 27.850 milyar.

Peranan agroindustri dalam kegiatan ekspor-impor juga menunjukkan perkembangan. Dengan menggunakan ukuran berat/tonase, pada tahun 2000 diekspor 5.442 metrikton setara dengan 2.743 juta dolar, meningkat menjadi 5.937 metrikton setara dengan 3.769 juta dolar pada tahun 2003. Dari sisi impor juga mengalami kenaikan pada tahun 2000 dari 1.835 metrikton senilai 696 juta dolar menjadi 3.217 metrikton senilai 1.217 juta dolar pada tahun 2003. Dari sisi investasi dalam agroindustri menunjukkan peningkatan, yaitu dari total investasi sebesar 26.729 milyar rupiah pada tahun 1999 menjadi 27.850 milyar rupiah pada tahun 2003. Data-data tersebut menunjukkan peningkatan dalam berbagai aspek pengembangan agroindustri (Djamhari, 2004).

Salah satu agroindustri yang layak untuk dipertimbangkan adalah agroindustri tempe. Dalam Soetrisno dan Sapuan (1996) dinyatakan bahwa tempe merupakan makanan yang berasal dari Indonesia khususnya Pulau Jawa yang memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan produk lain. Banyaknya jenis tempe yang berkembang merupakan salah satu bukti bahwa tempe berasal dari pulau Jawa. Tempe yang masih berkembang hingga saat ini antara lain: tempe *lamtoro*, tempe *gude*, tempe *benguk* dan lainnya. Dari berbagai jenis tersebut yang paling banyak dikonsumsi adalah tempe kedelai. Tempe kedelai merupakan

olahan kedelai yang difermentasi jamur *Rhizopus oligosporus*. Hasil fermentasi tersebut membuat tempe memiliki rasa dan aroma khas.

Dalam Detik food (2011) disebutkan bahwa tempe merupakan bahan pangan yang memiliki protein nabati yang tinggi 100 gram tempe mengandung 18,3 protein, sedangkan 100 gram daging mengandung 18,8 dan 100 gram telur mengandung 12,2 protein. Protein tempe hampir sama dengan daging, sehingga tempe bisa dijadikan sebagai makanan sehat pengganti daging. Berbagai macam kandungan nutrisi dalam tempe, antara lain: asam amino esensial, asam lemak esensial, serat pangan, kalsium, zat besi, vitamin B kompleks, serat, dan antioksidan. Nutrisi tersebut menjadikan tempe bagus untuk jantung, mencegah diabetes tipe 2, anti kanker prostat sampai mencegah diare. Kandungan lemak pada tempe juga rendah. 100 gram tempe memiliki 4 gram lemak berupa 14, 5% asam lemak jenuh dan 17.3% asam lemak tak jenuh. Asam lemak tak jenuh inilah yang mampu mengikis plak pada pembuluh darah yang bisa mengurangi resiko tekanan darah tinggi dan jantung koroner serta kanker.

Banyaknya manfaat tempe telah diketahui oleh beberapa kalangan, khususnya kalangan menengah keatas. Konsumsi tempe mulai meningkat seiring dengan tersebarnya informasi tentang keunggulan tempe. Menurut Hardinsyah (2010) mengacu data Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) 2009 menyatakan bahwa konsumsi tempe setiap orang per tahun meningkat dari 7,9 kg pada 2007 menjadi 8,5 kg. Peningkatan terjadi pada kalangan masyarakat menengah atas. Paradigma tempe sebagai makanan inferior sudah mulai hilang dikalangan masyarakat moderen. Bukan hanya di Indonesia, di beberapa negara lain tempe mulai populer. Walaupun harga tempe mahal namun minat masyarakat tetap tinggi dalam mengkonsumsinya.

Meskipun tempe telah populer di kalangan masyarakat menengah keatas bahkan di Luar negeri, tetapi pada masyarakat menengah kebawah tempe masih dianggap sebagai makanan inferior. Era globalisasi menjadikan kesempatan bagi masyarakat untuk bertukar informasi termasuk dalam hal pemasaran produk makanan. Saat ini makanan asing sudah merebut pasar yang ada di Indonesia. Makanan asing sering dianggap lebih bergengsi. Jika hal itu terus dibiarkan maka akan mengikis jati diri dan budaya bangsa Indonesia salah satunya tempe.

Soetrisno (1996) menyatakan bahwa tempe dulu digunakan sebagai makanan sehari-hari dan digunakan juga dalam acara-acara keagamaan. Seiring berjalannya waktu tempe sering digantikan dengan makanan lain seperti daging dan ikan. Melihat kondisi yang demikian seharusnya timbul kesadaran untuk menjaga tempe sebagai salah satu potensi bangsa.

Tempe merupakan produk olahan yang berasal dari Pulau Jawa. Adapun beberapa tempat yang menjadi sentra olahan tempe antara lain: di Kelurahan Krobokan, Kota Semarang. Daerah tersebut banyak industri kecil atau rumah tangga yang memproduksi tempe. Jumlah agroindustri tempe di kota tersebut sebanyak 49 agroindustri. Daerah lain yang memproduksi tempe adalah Desa Citeureup, Kecamatan Citeureup, Kabupaten Bogor. Desa tersebut merupakan sentra agroindustri tempe terbesar di Kota Bogor. Untuk daerah Jawa Timur beberapa daerah yang memproduksi tempe adalah Sanan, Kota Malang, di daerah Sanan agroindustri tempe telah berkembang menjadi produk olahan lain seperti keripik tempe. Desa Beji, Kecamatan Junrejo, Kota Batu merupakan daerah yang memproduksi tempe, dengan jumlah 220 agroindustri.

Kota Batu khususnya Desa Beji Kecamatan Junrejo adalah salah satu pusat industri tempe di Jawa Timur. Tempe merupakan agroindustri unggulan di Desa Beji. Menurut Basri *dalam* Syahza (2007) dijelaskan bahwa pengembangan produk unggulan di suatu daerah akan membuka peluang usaha yang akan menjadi sumber pendapatan yang nantinya akan memberikan tambahan penghasilan bagi masyarakat. Agroindustri ini telah berkembang sejak puluhan tahun yang lalu. Sebagian besar usahanya telah berjalan secara turun temurun. Agroindustri tempe merupakan salah satu mata pencarian utama penduduk desa Beji.

Tempe sebagai agroindustri utama di Desa Beji memiliki potensi untuk dikembangkan, hal ini dikarenakan produk olahan tempe telah berkembang, konsumsi tempe sudah mulai meningkat seiring diketahuinya manfaat tempe, dan minat masyarakat terhadap tempe sangat besar, sehingga produksi tempe masih berpotensi untuk dikembangkan. Tapi ada beberapa hal yang perlu dipertimbangkan dari industri tersebut. Harga bahan baku cukup mahal, permodalan yang digunakan produsen sangat terbatas sehingga produsen tidak

dapat menambah kuantitas produksi. Sedangkan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk produksi baik biaya tetap dan biaya variabel sangat tinggi. Agroindustri skala kecil dan skala mikro menggunakan biaya tetap yang relatif sama. Untuk biaya variabel agroindustri skala kecil membutuhkan pengeluaran yang lebih besar dibandingkan dengan agroindustri skala mikro, karena tenaga kerja dan kuantitas bahan baku yang digunakan berbeda. Namun dari segi output agroindustri skala kecil menghasilkan kuantitas produksi yang lebih banyak dibandingkan dengan agroindustri skala mikro. Besarnya kuantitas produksi dan biaya yang dikeluarkan akan berpengaruh terhadap besar nilai tambah, pendapatan dan efisiensi. Sehingga perlu diteliti terkait nilai tambah, besar pendapatan yang diterima dan efisiensi usaha baik bagi skala kecil dan skala mikro.

1.2 Rumusan Masalah

Agroindustri yang diharapkan perkembangannya adalah agroindustri skala kecil dan mikro. Model agroindustri tersebut mampu menyerap tenaga kerja yang relatif banyak. Disamping itu jumlah agroindustri banyak menyebar ke pedesaan. Pengembangan agroindustri skala kecil dan mikro memberikan lapangan usaha yang besar, serta memberikan nilai tambah (Supriyati, 2006).

Di Desa Beji telah berkembang agroindustri tempe sejak puluhan tahun yang lalu. Berdasarkan penelitian pendahuluan diketahui bahwa agroindustri tempe merupakan sektor utama perekonomian masyarakat di Desa Beji. Sebagian besar masyarakat bekerja sebagai produsen tempe. Dari data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Batu (Disperindag) diketahui agroindustri tempe di Desa Beji sebanyak 220 agroindustri, 9 agroindustri termasuk dalam agroindustri skala kecil dan 211 termasuk dalam agroindustri skala mikro.

Agroindustri skala kecil diharapkan dapat memberikan nilai tambah yang tinggi, sehingga dapat memberikan sumbangan terhadap peningkatan Pendapatan Domestik Bruto (PDB). Beberapa faktor yang mempengaruhi besar nilai tambah, pendapatan dan efisiensi dalam agroindustri tempe, antara lain: kesediaan bahan baku, modal, tenaga kerja, harga output, nilai input lain. Masing-masing faktor tersebut dapat mempengaruhi besarnya nilai tambah dan nantinya akan berpengaruh terhadap keuntungan yang diperoleh produsen.

Dari segi modal, sebagian besar produsen di desa Beji menggunakan modal sendiri yang sangat terbatas. Keterbatasan dari segi modal akan berpengaruh terhadap pengembangan usaha. Semakin besar usaha maka keuntungan yang akan didapat semakin besar. Bagi agroindustri skala kecil modal yang disediakan oleh produsen lebih besar dibandingkan dengan agroindustri skala mikro, sehingga pengembangan jumlah produk dapat dilakukan.

Faktor yang kedua adalah bahan baku. Agroindustri tempe berbahan baku kedelai, dimana kedelai lokal tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan produsen. Produsen tempe banyak menggunakan kedelai impor dimana harga kedelai lebih murah serta kuantitas yang lebih tinggi hanya saja secara kualitas kurang baik. Ketersediaan kedelai impor sebenarnya mencukupi, namun dari segi harga sering terjadi fluktuasi. Agroindustri skala kecil menggunakan bahan baku yang lebih banyak dan lebih tahan terhadap fluktuasi harga.

Besar kecilnya jumlah tenaga kerja tergantung pada besar kecilnya skala usaha. Tenaga kerja di Desa Beji cukup mudah didapat, namun upah tenaga kerja cukup tinggi jika dibandingkan dengan pendapatan produsen. Sebagian besar skala usaha tempe Desa Beji merupakan skala usaha kecil dan mikro. Skala usaha mikro menggunakan tenaga kerja berkisar antara 2-4 orang dan skala usaha kecil menggunakan tenaga kerja 5 orang atau lebih. Semakin besar tenaga kerja akan semakin besar jumlah produksi yang dihasilkan namun pengeluaran juga akan bertambah.

Harga jual output akan berpengaruh terhadap nilai tambah, dengan harga jual yang rendah sedangkan input produksi semakin meningkat akan memperkecil pendapatan produsen. Ketika harga bahan baku naik produsen tidak dapat segera merespon kenaikan harga output. Kenaikan harga output akan menjadikan pelanggan berpindah ke produsen yang lain. Produsen tempe di Desa Beji hanya menjadi penerima harga (*price taker*). Kondisi demikian dialami oleh produsen dengan skala usaha mikro maupun skala usaha kecil, hanya saja skala usaha kecil memproduksi dengan kuantitas yang lebih banyak dan sasaran pasar yang relatif lebih luas.

Selain harga jual harga input lain dan teknologi dalam pengolahan akan mempengaruhi besar nilai tambah. Di desa Beji teknologi yang digunakan relatif

sederhana. Produksi yang dilaksanakan secara tradisional dan manual akan memperkecil pendapatan produsen. Agroindustri kecil dan mikro pada umumnya telah menggunakan teknologi yang sama yaitu penggunaan alat pemecah kulit selebihnya pengerjaan secara manual.

Agroindustri skala kecil membutuhkan biaya variabel yang berupa biaya tenaga kerja, bahan baku, dan biaya input lain yang lebih besar. Biaya tenaga kerja merupakan salah satu biaya yang paling besar yang harus ditanggung oleh produsen. Input produksi skala mikro relatif lebih kecil dibandingkan dengan agroindustri skala kecil, yang mengakibatkan rendahnya output yang dihasilkan, namun biaya-biaya yang dikeluarkan terutama biaya tenaga kerja jauh lebih rendah dibandingkan dengan agroindustri skala kecil. Biaya – biaya dan output produksi tersebut sangat berpengaruh terhadap keuntungan, efisiensi dan nilai tambah baik bagi industri skala kecil maupun skala runah tangga, untuk itu perlu dikaji beberapa pokok permasalahan yaitu:

1. Apakah nilai tambah agroindustri tempe skala kecil lebih besar dibandingkan dengan agroindustri tempe skala mikro?
2. Apakah pendapatan agroindustri tempe skala kecil lebih besar dibandingkan dengan agroindustri tempe skala mikro?
3. Apakah agroindustri tempe skala kecil lebih efisien dibandingkan dengan agroindustri tempe skala mikro?

1.3 Tujuan Penelitian

Secara umum penelitian ini dilakukan untuk :

1. Menganalisis nilai tambah agroindustri tempe berdasarkan skala usaha (skala kecil dan mikro).
2. Mengetahui besar keuntungan agroindustri tempe berdasarkan skala usaha (skala kecil dan mikro).
3. Mengetahui tingkat efisiensi agroindustri tempe berdasarkan skala usaha (skala kecil dan mikro).

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk:

1. Informasi bagi pembaca mengenai agroindustri tempe.
2. Sebagai bahan masukan bagi pengusaha tempe dan pemerintah setempat untuk melanjutkan dan mengembangkan usaha.
3. Sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan tempe.

