

BAB I

PENDAHULUAN

Bab I pendahuluan berisi tentang hal-hal yang mendasari dilakukannya penelitian ini. Meliputi latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan batasan masalah.

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan ekonomi sebagai suatu ukuran kuantitatif adanya pembangunan ekonomi di suatu wilayah. Pembangunan ekonomi adalah serangkaian usaha dan kebijaksanaan yang bertujuan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat, memperluas lapangan kerja, pemerataan distribusi pendapatan masyarakat, meningkatkan pertumbuhan ekonomi regional dan mengusahakan pergeseran kegiatan ekonomi dari sektor primer ke sektor sekunder dan tersier. Salah satu penggerak pembangunan ekonomi di negara-negara berkembang termasuk Indonesia adalah sektor industri pengolahan berbasis pertanian. Sebagai negara agraris yang bertumpu pada sektor pertanian, maka prioritas pemerintah dalam pembangunan sektor industri pengolahan yang utama adalah untuk menopang sektor pertanian (agroindustri) dan sektor-sektor lainnya (Isbah and Iyan, 2019).

Pembuatan tempe kedelai merupakan salah satu usaha dalam peningkatan nilai tambah produk kedelai menjadi tempe kedelai. Tempe kedelai merupakan makanan tradisional yang telah lama dikenal di Indonesia. Tempe diyakini sebagai jenis pangan yang mudah didapat dan bernilai gizi tinggi. Nilai gizi tercermin dari berbagai nutrisi yang diperlukan oleh tubuh terutama adalah protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Kandungan protein yang terdapat dalam tempe sangat tinggi bila dibandingkan dengan produk olahan kedelai lainnya, apalagi bila dibandingkan dengan produk olahan kedelai yang diekstrak seperti halnya kecap atau sari kedelai (Rahayu et al., 2016).

Menurut penelitian John P. Slette dan Ibnu E. Wiyono dalam Suhartono & Tandean (2017), menyatakan bahwa industri tempe mengkonsumsi 88% total

persediaan kedelai di Indonesia. Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi salah satu pasar kedelai terbesar di Asia. Tingginya permintaan masyarakat terhadap produk tempe dikarenakan tempe adalah produk yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) 2015, rata-rata kebutuhan kedelai per tahu adalah 2,2 juta ton. Ironisnya pemenuhan kebutuhan kedelai sebanyak 67,99% harus diimpor dari luar negeri. Hal ini terjadi karena produksi dalam negeri tidak mampu mencukupi permintaan produsen tempe dan tahu (Nuryati, et al., 2016).

Di Kabupaten Bojonegoro terdapat berbagai industri yang bergerak di berbagai bidang, salah satunya adalah industri pengolahan bahan makanan. Berikut ini beberapa industri pengolahan bahan makanan yang terdapat di Kabupaten Bojonegoro:

Tabel 1.1 Jumlah Unit Usaha Pengolahan Bahan Makanan

Jenis Usaha	Jumlah Unit Usaha
Aneka Camilan	21
Aneka Jajanan Pasar	68
Aneka Keripik	85
Aneka Kerupuk	944
Aneka Kue	552
Gapit	29
Kecap	3
Keripik Pisang	23
Keripik Singkong	98
Ledre	285
Marning Jagung	37
Olahan Ikan	151
Susu Kedelai	36
Tahu	742
Telur Asin	15
Tempe	2165

(Sumber : Dinas Perindustrian dan Tenaga Kerja Kabupaten Bojonegoro 2019)

Berdasarkan data diatas dapat dilihat bahwa usaha pembuatan tempe merupakan industri pengolahan bahan makanan terbesar di Kabupaten Bojonegoro.

Usaha pembuatan tempe kedelai Kabupaten Bojonegoro merupakan industri skala rumah tangga yang pada awal pendiriannya terdorong motivasi untuk berusaha sendiri. Sebagian besar tenaga kerja dalam usaha ini berasal dari dalam keluarga. Walaupun skalanya masih kecil, tetapi usaha pembuatan tempe dapat dijadikan sumber pendapatan bagi masyarakat di Kabupaten Bojonegoro. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya unit usaha pembuatan tempe sebesar 2165 unit usaha yang tersebar di beberapa kecamatan di Kabupaten Bojonegoro berikut ini:

Tabel 1.2 Jumlah Unit Usaha Pembuatan Tempe Kedelai

Kecamatan	Jumlah Unit Usaha	Kecamatan	Jumlah Unit Usaha
Balen	140	Malo	26
Baureno	167	Margomulyo	35
Bojonegoro	77	Ngambon	21
Bubulan	15	Ngasem	80
Dander	60	Ngraho	45
Gayam	33	Padangan	67
Gondang	42	Purwosari	52
Kalitidu	30	Sekar	66
Kanor	101	Sugih Waras	95
Kapas	152	Sukosewu	59
Kasiman	62	Sumberrejo	137
Kedewan	33	Tambakrejo	66
Kedung Adem	223	Temayang	75
Kepohbaru	151	Trucuk	50

(Sumber : Dinas Perindustrian dan Tenaga Kerja Kabupaten Bojonegoro 2019)

Banyaknya unit usaha pembuatan tempe di Kabupaten Bojonegoro menunjukkan bahwa usaha pembuatan tempe kedelai skala rumah tangga yang sudah diusahakan selama beberapa tahun mampu memberikan keuntungan karena mampu menyerap tenaga kerja dan bertahan di tengah persaingan dengan industri pengolahan tempe yang lebih besar serta gejolak kenaikan harga kedelai. Industri kecil yang bermunculan di Kabupaten Bojonegoro ini diharapkan dapat di kembangkan lagi sehingga nantinya dapat meningkatkan perekonomian daerah. Salah satunya adalah usaha pembuatan tempe kedelai di Kecamatan Ngraho yaitu usaha tempe Bapak Juman. Usaha ini terletak di Desa Blimbinggede, Kecamatan Ngraho. Untuk

mengembangkan suatu usaha seperti pembuatan tempe ini tentunya diperlukan analisa kelayakan usaha untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan.

Sehingga peneliti akan melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Tempe di Desa Blimbinggede Kecamatan Ngraho Kabupaten Bojonegoro (Studi Kasus pada Usaha Pembuatan Tempe Bapak Jumani)**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah dijabarkan diatas, maka masalah yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini yakni apakah usaha pembuatan tempe milik Bapak Jumani sudah layak berdasarkan aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansialnya ?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui kelayakan usaha tempe Bapak Jumani berdasarkan aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansialnya.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai informasi tambahan bagi masyarakat yang ingin membuka usaha tempe di kabupaten Bojonegoro khususnya di kecamatan Ngraho.
2. Hasil penelitian ini dapat menambah referensi atau sumber informasi bagi pihak yang membutuhkan untuk melakukan penelitian lebih lanjut.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah yang digunakan pada penelitian kali ini adalah:

1. Dalam penelitian ini aspek-aspek yang dianalisa adalah aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansial.
2. Periode analisa hanya dilakukan selama 5 tahun.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam penelitian ini, pembahasan dan penyajian hasil penelitian akan disusun dengan sistematika sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini akan dijelaskan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian, serta sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini menjelaskan tentang pengertian dan teori-teori yang mendasari dan berkaitan dengan pembahasan skripsi ini yang digunakan sebagai pedoman dalam menganalisis dan menyelesaikan permasalahan. Terori-teori yang digunakan berasal dari literatur-literatur yang ada, baik dari perkuliahan maupun sumber lain yang relevan.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini diuraikan perihal jenis penelitian, sumber data, metode pengumpulan data, jenis dan sumber data, serta metode analisis data yang akan dipakai dalam melakukan penelitian.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini diuraikan prihal mengenai pengambilan data dan pengolahan data serta hasil analisa dari pengolahan data sebelumnya.

BAB V PENUTUP

Pada bab ini diuraikan mengenai kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dan memberikan saran-saran untuk pihak perusahaan yang bersangkutan serta pihak lain yang berkepentingan dengan penelitian ini.