

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan pasar kedelai terbesar di Asia dengan mengimpor sebanyak 67,28% atau 1,96 juta ton kebutuhan kedelai dalam negeri, sedangkan sisanya 32,72% diproduksi melalui dalam negeri produksi kedelai. Hal ini karena dalam negeri produksi kedelai tidak mampu memenuhi permintaan untuk kedelai dari produsen tempe, tahu dan produk olahan kedelai lainnya (Puspita *et al.*, 2020).

Kedelai merupakan tanaman pangan utama strategis terpenting setelah padi dan jagung (Risyanto & Mahdoh, 2018). Kedelai merupakan sumber utama protein nabati yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Produksi kedelai di Indonesia pada tahun 2018 dengan jumlah 982.598 ton. Salah satu penghasil kedelai di Indonesia adalah Kabupaten Gresik (BPS, 2019). Salah satu produk olahan kedelai yang cukup populer adalah tempe.

Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang terbuat dari kedelai yang difermentasi dengan menggunakan ragi. Ragi ini dapat berasal dari beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus oligosporus*, *Rh. oryzae*, *Rh. stolonifer* (kapang roti), atau *Rh. arrhizus* (Surbakti *et al.*, 2020). Tempe yang diperoleh dari hasil fermentasi ini menjadi suatu produk yang memiliki nilai tambah karena memberikan nilai gizi kepada masyarakat terutama kandungan protein yang tinggi.

Perubahan kedelai menjadi tempe menunjukkan adanya proses nilai tambah. Nilai tambah suatu produk sangat penting untuk meningkatkan harga jual produk tersebut. Nilai tambah merupakan suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses (Fitry *et al.*, 2017). Peningkatan nilai tambah komoditas pertanian terjadi di setiap mata rantai pasok dari hulu ke hilir berawal dari petani berakhir pada konsumen akhir. Nilai tambah komoditas pertanian dapat dilakukan dengan penyediaan bahan baku berkualitas dan berkesinambungan serta melibatkan para pelaku dalam rantai pasok.

Rantai pasok kedelai menjadi tempe dalam agroindustri tempe menunjukkan aliran dari kedelai yang dipasok dalam agroindustri dan diolah menjadi tempe yang selanjutnya didistribusikan hingga ke konsumen akhir. Peranan rantai pasok agroindustri tempe meliputi pengadaan bahan baku kedelai dari produsen hingga

ke agroindustri tempe kemudian yang mengolah menjadi produk tempe yang di distribusikan sampai ke tangan konsumen akhir (Ajusa *et al.*, 2020). Agroindustri tempe masih dapat berkembang dan memiliki peluang cukup besar (Wahyuni, 2017). Pengembangan agroindustri tempe ini diharapkan terus berkesinambungan sehingga hasil pertanian berupa kedelai dari petani akan menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Oleh sebab itu penelitian terkait analisis nilai tambah masih sangat diperlukan dengan melakukan analisis dalam suatu rantai pasok.

Analisis rantai pasok tempe bisa dilakukan di industri PaK Dikin, Industri Aderina, Industri Makmur, Industri Hikmah merupakan salah satu UMKM yang melakukan proses produksi pembuatan tempe kedelai masih menggunakan cara tradisional. Empat industri ini yang bergerak di bidang pengolahan tempe kedelai yang terletak di kecamatan gresik. Usaha tempe memiliki prospek yang sangat besar, mengingat tempe merupakan makanan yang populer di masyarakat.

Penelitian yang akan dilakukan memiliki perbedaan terkait obyek penelitian dan analisis yang dilakukan. Namun, penelitian ini juga memiliki persamaan terkait penggunaan metode Hayami dalam melakukan analisis nilai tambah. Pertimbangan menggunakan metode Hayami karena masih merupakan metode yang paling tepat dalam mengukur dan menganalisis nilai tambah terutama untuk industry kecil. Keuntungan menggunakan metode hayami yaitu dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output, dan besarnya produktivitas dan dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi, dari empat industri tempe bisa dibandingkan nilai tambah, salah satu industri nilai tambah yaitu metode Hayami.

Penelitian ini memiliki daya tarik tersendiri karena menganalisis nilai tambah kedelai yang diolah menjadi tempe kedelai dan menganalisis struktur jaringan dalam rantai pasok kedelai menjadi tempe, sehingga memberikan motivasi bagi pelaku usaha yang ingin megembangkan usaha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana nilai tambah kedelai yang diolah menjadi tempe?
2. Bagaimana struktur jaringan dalam rantai pasok kedelai menjadi tempe?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dikemukakan di atas maka tujuan penelitian ini adalah sebagaimana berikut:

1. Untuk menganalisis nilai tambah kedelai yang diolah menjadi tempe.
2. Untuk menganalisis struktur jaringan dalam rantai pasok kedelai menjadi tempe.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memiliki pengetahuan tentang analisis nilai tambah dan rantai pasok dalam suatu agroindustri
2. Memberikan motivasi bagi pelaku usaha yang ingin mengembangkan usaha.
3. Sebagai bahan pertimbangan untuk meningkatkan nilai tambah dalam rantai pasok tempe, sebagai makanan khas Indonesia.