

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Protein adalah salah satu zat gizi penting yang dibutuhkan oleh tubuh karena berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur serta bahan bakar dalam tubuh. Protein tertinggi terdapat pada daging, telur dan ikan yang merupakan sumber protein hewani, namun harga daging, telur dan ikan yang mahal membuat masyarakat di Indonesia tidak dapat mengkonsumsi daging setiap hari. Kedelai merupakan salah satu bahan pangan yang menjadi sumber utama protein dan minyak nabati dunia. Oleh karena itu masyarakat di Indonesia dapat mengganti daging, telur dan ikan dengan kedelai atau bahan pangan olahan kedelai yang memiliki harga lebih ekonomis untuk memenuhi kebutuhan gizi mereka.

Tahu merupakan produk olahan dari kedelai yang diambil sarinya dan difermentasikan. Menurut Siregar dkk (2014) bahan pangan olahan kedelai ini kaya akan protein, dimana kadar protein per gram pada tahu lebih tinggi dari kadar protein per gram pada kedelai. Protein nabati pada tahu memiliki kandungan asam amino yang lengkap sehingga baik untuk pemenuhan gizi masyarakat di Indonesia. Kandungan gizi pada 100 gram tahu mengandung 68 kkal energi; 7,8 gram protein; 4,6 gram lemak; 1,6 gram karbohidrat; 124 mg kalsium; 63,0 mg fosfor (DGDK, 1993). Bila dilihat dalam persentase, maka komposisi kandungan tahu adalah 70 - 90% air, 5-15% protein, 4-8% lemak, dan 2-5% % karbohidrat.

Industri tahu yang berkembang di masyarakat didominasi oleh industri rumah tangga dan industri kecil menengah. Industri tahu memberikan sumbangan terhadap penyerapan tenaga kerja disekitar wilayah industri tahu. Peluang pengembangan industri tahu masih tinggi, hal ini dapat dilihat berdasarkan data dari survei sosial ekonomi nasional tahun 2002-2012, konsumsi rata-rata tahu di Indonesia menempati posisi tertinggi kedua setelah tempe sebagai bahan pangan olahan kedelai dengan rata-rata konsumsi 7,28 kg per kapita per tahun (BPS, 2013). Seperti industri-industri lain industri tahu juga memiliki kendala yang dihadapi, kendala yang dihadapi oleh industri tahu adalah harga bahan baku utamanya yaitu kedelai yang tidak menentu. Perkembangan harga kedelai dapat dilihat pada tabel 1.1 berikut:

Tabel 1.1
Perkembangan Harga Kedelai di Tingkat Konsumen Tahun 2000-2014

Tahun	Produsen (Rp/Kg)	Konsumen (Rp/Kg)
2000	2.696	3.479
2001	2.992	3.797
2002	3.084	4.283
2003	3.278	3.766
2004	3.499	3.993
2005	3.876	4.228
2006	4.036	4.472
2007	4.588	4.847
2008	6.212	7.788
2009	6.588	8.525
2010	6.664	8.912
2011	7.254	9.779
2012	7.514	10.316
2013	6.905	11.049
2014	8.326	10.120

Sumber: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, Kementerian Pertanian, 2015

Pabrik tahu Pondok Pesantren An-Nafi'iyah di Desa Kampak Kecamatan Geger Kabupaten Bangkalan merupakan salah satu industri tahu berbasis pondok pesantren yang telah berdiri sejak tahun 1993, hingga saat penelitian ini dilakukan pabrik tahu Pondok Pesantren An-Nafi'iyah telah memasarkan produknya pada enam kecamatan di wilayah Kabupaten Bangkalan. Kegiatan produksi tahu dilakukan mulai dari pembelian bahan baku kemudian mengolah bahan baku hingga menjadi produk jadi. Dalam kegiatan produksi perusahaan banyak mengeluarkan biaya-biaya seperti biaya bahan baku, tenaga kerja dan sebagainya. Besaran total biaya produksi akan mempengaruhi hasil pendapatan pada perusahaan. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk menjawab seberapa besar pendapatan yang diperoleh pabrik tahu Pondok Pesantren An-Nafi'iyah.

1.2 Rumusan Masalah

Berkaitan dengan uraian yang telah dijelaskan pada latar belakang, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Biaya produksi apa saja yang dikeluarkan oleh pabrik tahu Pondok Pesantren An-Nafi'iyah?

2. Bagaimanakah analisis pendapatan pada pabrik tahu Pondok Pesantren An-Nafi'iyah?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas dapat ditemukan tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui biaya produksi yang dikeluarkan oleh pabrik tahu Pondok Pesantren An-Nafi'iyah.
2. Mengetahui analisis pendapatan pada pabrik tahu Pondok Pesantren An-Nafi'iyah.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat diantaranya:

1. Bagi penulis
Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan menerapkan ilmu pengetahuan yang penulis dapatkan dibangku kuliah khususnya dalam pengelolaan biaya produksi.
2. Bagi pembaca
Semoga penelitian ini bermanfaat untuk pembaca dalam menambah wawasan pengetahuan dan menambah referensi bacaan bagi pembaca.
3. Bagi perusahaan
Penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk pabrik tahu Pondok Pesantren An-Nafi'iyah sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil kebijakan perusahaan.

