

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Hampir seluruh komoditas hasil pertanian dapat diolah menjadi produk yang lebih ekonomis. Salah satu komoditas tanaman pangan yang penting untuk dikonsumsi adalah kedelai. Kebutuhan industri olahan seperti tahu, tempe, tauco, kecap, susu kedelai dan bahan baku pakan ternak setiap tahunnya mengalami peningkatan. Produksi kedelai pada tahun 2013 sebesar 780,16 ribu ton biji kering atau mengalami penurunan sebesar 62,99 ribu ton (7,47 persen) dibanding tahun 2012. Penurunan produksi tersebut terjadi di Jawa sebesar 81,69 ribu ton. Sebaliknya, produksi mengalami peningkatan sebesar 18,70 ribu ton di luar Jawa (Badan Statistik 2014).

Kedelai termasuk bahan pangan pokok yang kaya akan protein nabati, lemak dan vitamin selain padi dan jagung. Salah satu olahannya yaitu tahu. Tahu merupakan olahan yang bahan baku utamanya adalah kedelai, olahan tahu selalu mengalami perubahan inovasi mulai dari makanan ringan hingga menu masakan rumah makan. Sebagian besar masyarakat Indonesia menyukai bentuk olahan kedelai berupa tahu. Cahyadi (2007) menjelaskan bahwa kedelai mengandung protein 35%. Pada varietas unggul kadar proteinnya dapat mencapai 40-43%. Dibandingkan dengan beras, jagung, tepung singkong, kacang hijau, daging, ikan segar dan telur ayam, kedelai mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi, hampir menyamai kadar protein susu skim kering.

Nilai tambah adalah pertambahan nilai dari sebuah produk yang sudah mengalami proses pengolahan, pengangkutan atau penyimpanan dalam suatu produksi. Analisis nilai tambah kebanyakan diterapkan pada perusahaan-perusahaan besar, perusahaan kecil jarang melakukan perhitungan nilai tambah, tapi perusahaan kecil juga bisa menerapkan analisis nilai tambah. Beberapa tujuan dari analisis nilai tambah yaitu untuk mengetahui nilai tambah dari produk itu sendiri, dapat mengetahui laba, margin (nilai dikurangi harga bahan baku) dan juga bisa menggambarkan produktifitas tenaga kerja dan bahan baku (Hayami 1987).

Penelitian yang pernah dilakukan pada UD. Pranspul nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp 800,00 dengan rasio nilai tambah 3,1 % (Habibah 2012), sedangkan pada industri gula kelapa nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp 379,36 (Noeva 2005), Pada agroindustri petis udang nilai tambah yang dihasilkan setiap kg bahan baku adalah Rp 21.284,00 (Asmawati 2006) dan pada pengolahan keripik paru sapi pada UD. Alim diperoleh nilai tambah sebesar Rp 355.700,00 (Halqi 2014).

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penting dilakukan penelitian untuk mengkaji besaran nilai tambah produksi tahu sebagai informasi bagi pendiri usaha tahu.

1.2. BATASAN MASALAH

1. Penelitian ini dilakukan pada tiga pabrik tahu yaitu UD. Papareng, UD. Liridoillah dan perusahaan Sumber Rezeki.
2. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui nilai tambah dan tidak dilakukan analisis kelayakan.

1.3. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana rangkaian proses pengolahan kedelai menjadi tahu ?
2. Berapa besar nilai tambah kedelai setelah menjadi produk tahu ?

1.4. TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang ada, maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui rangkaian proses pengolahan kedelai menjadi tahu.
2. Untuk mengetahui nilai tambah dari proses produksi tahu di UD. Papareng, UD. Liridoillah dan perusahaan Sumber Rezeki.

1.5. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi perusahaan, untuk memberikan informasi yang berhubungan dengan nilai tambah pada produk tahu dan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan proses produksi.
2. Sebagai referensi bagi pembaca dan penulis lain yang tertarik dengan nilai tambah.
3. Penelitian ini sebagai tambahan pengetahuan tentang analisis nilai tambah bagi masyarakat biasa.