

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agribisnis secara umum merupakan kegiatan usaha berbasis pertanian baik dari sektor hulu hingga sektor hilir yang mengacu pada sektor pangan. Agribisnis dalam terapannya merupakan ilmu untuk memperoleh keuntungan dalam kegiatan usaha yang dimulai dari budidaya, pasca panen, pengolahan, maupun pemasaran. Pengembangan agribisnis dalam kegiatan pengolahan dapat dilakukan guna meningkatkan nilai tambah suatu produk dan dapat menciptakan penyerapan kesempatan kerja, hal tersebut didukung oleh Sunarti dkk. (2017) yang mengatakan bahwa usaha agribisnis pengolahan sebagai suatu usaha untuk menciptakan nilai tambah bagi hasil komoditi pertanian yang dapat dihasilkan melalui produk olahan dalam bentuk setengah jadi maupun dalam bentuk barang jadi yang menjadikan produk-produk pertanian menjadi lebih beragam kegunaannya.

Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan bahan dan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut (Salsabila, 2018). Pengembangan melalui agroindustri seharusnya tidak hanya meningkatkan jumlah produksi, melainkan meningkatkan nilai tambah, kualitas produksi, penyerapan tenaga kerja, keterampilan pengusaha, dan peningkatan pendapatan untuk kesejahteraan masyarakat yang bertumpu pada sektor agroindustri. Agroindustri diharapkan mampu memunculkan inovasi berupa produk-produk baru yang memiliki nilai tambah dan jangkauan pemasaran yang luas. Perkembangan agroindustri saat ini banyak pengrajin yang menggunakan bahan utama yang mudah didapat di daerah masing-masing sehingga produk agroindustri menjadi suatu ikon dari daerah tersebut. Kota Malang merupakan salah satu penghasil tempe terbesar di Indonesia (Elia, 2017).

PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

Tempe merupakan makanan olahan dari kedelai yang menjadi sumber protein nabati yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Pemilihan tempe sebagai protein nabati karena nilai ekonomis dari tempe yang terjangkau. Rendahnya harga jual tempe, membuat pengrajin tempe melakukan inovasi berupa pengolahan tempe guna menaikkan harga ekonomisnya. Tempe adalah makanan khas Kota Malang, pada perkembangannya tempe diolah menjadi keripik tempe (Sunaryo dkk, 2018). Keripik tempe adalah makanan ringan berbahan dasar tempe yang diolah dengan cara dipotong tipis kemudian digoreng. Sentra industri keripik tempe berpusat di Dusun Sanan, Kecamatan Blimbing, Kota Malang.

Agroindustri keripik tempe yang dilakukan di Dusun Sanan tergolong jenis usaha mikro karena dijalankan dengan skala rumah tangga. Hal ini membuat tidak adanya kepastian akan kelayakan usaha yang telah dijalankan serta besaran nilai pemanfaatan tempe sebagai bahan baku. Berdasarkan uraian yang telah dikemukakan tersebut, suatu analisa pengembangan usaha perlu dilakukan untuk mengetahui apakah suatu usaha industri kecil dapat menjadi industri kecil yang berkelanjutan. Analisis usaha dan nilai tambah menjadi salah satu tolak ukur yang jelas dan mempunyai posisi yang sangat penting untuk dilakukan dalam hal pengambilan keputusan dalam mengembangkan suatu usaha dan keterampilan yang dilakukan oleh seorang pelaku usaha. Hal tersebut dilakukan mengetahui usaha yang dijalankan tersebut layak untuk diusahakan dan produk yang dihasilkan mengandung nilai tambah yang nantinya berkontribusi dalam pendapatan dan keuntungan usaha yang dilakukan. Berdasarkan hal, tersebut maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis biaya dan pendapatan agroindustri keripik tempe di Dusun Sanan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut ini :

1. Bagaimana kelayakan usaha agroindustri keripik tempe di Kelurahan Sanan ?

PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

2. Bagaimana besaran nilai tambah yang diberikan tempe setelah diolah menjadi keripik tempe di Kelurahan Sanan?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut ini

:

1. Mengetahui kelayakan usaha agroindustri keripik tempe di Kelurahan Sanan.
2. Mengetahui besaran nilai tambah yang diberikan tempe setelah diolah menjadi keripik tempe di Kelurahan Sanan.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang ingin diberikan adalah sebagai berikut ini :

1. Bagi agroindustri keripik tempe di Kelurahan Sanan

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan acuan untuk mengetahui seberapa layak agroindustri keripik tempe yang dijalankan dan nilai tambah yang diberikan oleh tempe setelah diolah menjadi keripik tempe.

2. Bagi akademisi

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan tinjauan pustaka untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai analisis usaha dan nilai tambah agroindustri keripik tempe.

3. Bagi masyarakat umum

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi sumber informasi yang layak mengenai usaha dan nilai tambah agroindustri keripik tempe.