

## 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. Indonesia yang dikenal sebagai negara agraris merupakan negara yang terdiri dari kepulauan dan memiliki keanekaragaman sumberdaya hayati, sehingga menjadikannya berpotensi dalam pengembangan usaha sektor agribisnis serta sebagai salah satu bentuk kontribusi dalam peningkatan perekonomian. Agribisnis merupakan kegiatan usaha dalam bidang pertanian, dimana meliputi kegiatan produksi, pengolahan, hingga 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.

Bentuk hasil dari usaha pengembangan usaha produk olahan adalah produk bahan makanan yang dapat dihasilkan dari berbagai macam bahan baku, salah satunya adalah kedelai. Krisdiana (2017) mengatakan bahwa hampir 90 % kedelai

## PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

di Indonesia digunakan sebagai bahan baku pangan dalam bentuk tempe, tahu, kecap, tauco dan susu kedelai, dan 10 % sisanya digunakan untuk bahan pakan ternak dan benih. Dari hal tersebut dapat dilihat bahwa dalam kalangan masyarakat Indonesia produk olahan berbahan baku kedelai yang terkenal adalah produk pangan tempe. Hampir seluruh kalangan masyarakat Indonesia menggemari produk pangan olahan kedelai tersebut.

Tempe adalah salah satu produk makanan fermentasi dengan penambahan jamur *Rhizopus oligosporus* berbahan baku kedelai. Tempe merupakan produk pangan yang sederhana dan mudah dibuat, harganya sangat ekonomis, serta mudah didapat. Tempe menjadi produk pangan sumber protein yang juga dapat menjadi alternatif pengganti pemenuhan protein hewani. Produk pangan tempe banyak diusahakan dalam industri-industri skala rumah tangga. Industri rumah tangga merupakan industri dengan investasi kecil dan memiliki jumlah tenaga kerja yang sedikit. Nilai tambah dari pengolahan kedelai menjadi produk pangan tempe memberikan penambahan kualitas dari kedelai dan penambahan nilai ekonomis dari pengolahan menjadi suatu produk pangan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan.

Salah satu daerah di Indonesia yang terkenal dengan daerah sentra industri tempe adalah Kampung Sanan yang terletak di Kecamatan Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur. Sentra industri tersebut merupakan salah satu pusat kegiatan industri tempe dan kripik tempe yang cukup terkenal di Kota Malang. Hampir sebagian besar masyarakat Kampung Sanan melakukan kegiatan usaha pembuatan tempe. Prospek pengembangan usaha pembuatan tempe terbilang baik, terlebih tempe

merupakan produk yang digemari masyarakat sehingga tidak menutup kemungkinan permintaan terhadap produk pangan tempe akan meningkat di pasaran seiring dengan pertumbuhan penduduk yang meningkat.

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 adanya suatu penelitian lebih lanjut mengenai analisis usaha dan nilai tambah tempe di Kampung Sanan, Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dapat ditarik beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah kelayakan usaha tempe yang dilakukan oleh pengrajin tempe di Kampung Sanan, Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang ?

2. Bagaimanakah besaran nilai tambah dari pengolahan kedelai menjadi produk pangan tempe yang dilakukan oleh pengrajin tempe di Kampung Sanan, Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang ?

### 1.3 Tujuan

Berdasarkan beberapa rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka dapat ditarik beberapa tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui kelayakan usaha tempe yang dilakukan oleh pengrajin tempe di Kampung Sanan, Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang.
2. Untuk mengetahui besaran nilai tambah dari pengolahan kedelai menjadi produk pangan tempe yang dilakukan oleh pengrajin tempe di Kampung Sanan, Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang.

### 1.4 Manfaat

Berdasarkan beberapa tujuan tujuan yang telah dikemukakan, maka dapat ditarik beberapa manfaat sebagai berikut :

1. Diharapkan dapat bermanfaat bagi kaum akademis dimana dapat menambah pengetahuan serta wawasan melalui kegiatan penelitian dan menganalisis dalam bidang analisis usaha dan nilai tambah.
2. Diharapkan dapat bermanfaat bagi Fakultas Pertanian Universitas Katolik Widya Karya Malang dalam menjalin kerjasama dengan para pengrajin tempe

## PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

di Kampung Sanan, Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang.

3. Diharapkan dapat bermanfaat bagi para pelaku usaha pembuatan tempe dimana dapat menjadi sumber informasi mengenai suatu analisis usaha dan nilai tambah dari suatu produk.

