

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Pertanian merupakan sesuatu tipe aktivitas penciptaan yang didasarkan pada proses perkembangan tumbuhan dan hewan. Pertanian dalam arti kecil disebut *community farming*. Pertanian dalam arti luas meliputi kehutanan, peternakan, perkebunan, dan perikanan. (Soetriono dan Suwandari, 2016). Secara komprehensif, terjemahan hortikultura dapat diringkas menjadi 4 segmen yang tidak dapat dibedakan yang meliputi:

1. Ukuran penciptaan
2. Peternak atau visioner bisnis pedesaan
3. Tanah untuk usaha
4. Bisnis agraris

Menurut Firdaus (2012), bahan pangan merupakan kebutuhan dasar setiap individu. Bahan-bahan tersebut bukanlah hasil keajaiban, melainkan hasil kerja keras dan efisiensi banyak orang dalam suatu sistem yang meliputi kegiatan *input*, produksi (*farm*), pengolahan (*processing*) dan pemasaran pangan (faktor produksi). Dalam perjalanan waktu, proses produksi produk pertanian menjadi lebih kompleks dan spesifik, sehingga pemasok sektor input pertanian maju ke dimensi baru yang penting. Keberadaannya berdampak besar terhadap kuantitas dan kualitas produksi pertanian.

Salah satu bagian yang berkaitan dengan pertanian adalah bidang agribisnis. Menurut Maulidah (2012), dari segi ekonomi, agribisnis adalah usaha penyediaan

pangan. Metode investigasi skala penuh melihat agribisnis sebagai kerangka kerja mekanis yang disatukan dan item penting tertentu yang merupakan area keuangan lokal atau publik. Terlibat baik dalam subsistem agroindustri, cuma satu ataupun lebih subsistem dalam satu lini benda ataupun lebih dari satu lini benda. Industri tempe kacang merupakan jenis usaha, biayanya industri keluarga, dengan investasi rendah dan jumlah karyawan yang sedikit. Namun, industri tempe telah menjadi mata pencaharian bagi kaum muda, memenuhi kebutuhan pangan bergizi serta terjangkau untuk sebagian warga Indonesia. (Salim, 2012). Karena tempe adalah makanan yang rentang waktu kegunaannya sangat singkat, sekitar dua hari setelah dikumpulkan, penting untuk memperluas tempe menjadi produk olahan. Salah satu produk olahan tempe adalah tempe kacang.

Tempe yang dibuat dari bungkil kacang tanah ataupun yang disebut jadi tempe kacang merupakan pangan tradisional istimewa Malang. Metode penciptaan tempe bungkil kacang mencakup pembuatan ragi yang dilarutkan dalam air serta pemadatan (fermentasi) pada kondisi terbuka. Sebagian khasiat tempe kacang tanah antara lain, merendahkan kandungan trigliserida serta kolesterol total darah, menghindari kenaikan LDL, tingkatkan HDL dan merendahkan jumlah sel hepar serta foam cell (Pamungkas, *et al*, 2018).

Salah satu lokasi industri yang memproduksi tempe bungkil kacang adalah Desa Sekarpuro yang terletak di Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang. Industri tempe bungkil kacang Desa Sekarpuro telah melakukan produksi selama 20 tahun. Industri tempe bungkil kacang di Desa Sekarpuro ini pada awalnya memproduksi dengan bahan baku utama yaitu bungkil kacang tanah. Seiring dengan berjalannya

waktu, permintaan konsumen terhadap tempe bungkil kacang semakin tinggi dan permintaan dari konsumen tempe bungkil kacang harga yang didapatkan tetap sehingga mulai bermunculan bahan baku yang digunakan dalam produksi tempe bungkil kacang agar harga jual tetap dan permintaan konsumen stabil. Bahan baku tambahan yang digunakan dalam produksi tempe bungkil kacang adalah kedelai dan ampas tahu.

Penulis ingin mengembangkan penelitian ini dikarenakan pada penelitian sebelumnya lebih banyak mengembangkan pada keputusan konsumen saja. Maka penulis memilih judul “Analisis Perbandingan Ekonomis Produksi Pada Industri Tempe Bungkil Kacang Di Desa Sekarpuro, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang”. Ekonomis produksi yang dimaksudkan merupakan biaya yang dikeluarkan untuk produksi dalam usaha tersebut. Ekonomis produksi ini terdiri dari perhitungan harga pokok produksi, keuntungan dan nilai tambah suatu produk.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada paparan latar belakang, rumusan masalahnya adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi tempe bungkil kacang bahan baku murni dan bahan baku campuran yang digunakan di industri rumah tangga tempe bungkil kacang Desa Sekarpuro, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang?
2. Apakah industri rumah tangga tempe bungkil kacang bahan baku murni dan bahan baku campuran di Desa Sekarpuro, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang menghasilkan keuntungan?

3. Apakah tempe bungkil kacang bahan baku murni dan bahan baku campuran di industri rumah tangga tempe bungkil kacang Desa Sekarpuro, Kecamatan Pakis, Kota Malang menghasilkan nilai tambah?
4. Bagaimana perbandingan harga pokok produksi, keuntungan dan nilai tambah pada industri rumah tangga tempe bungkil kacang bahan baku murni dan bahan baku campuran di Desa Sekarpuro, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis merumuskan masalah tersebut adalah sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi tempe bungkil kacang bahan baku murni dan bahan baku campuran yang digunakan di Industri Rumah Tangga Tempe bungkil kacang di Desa Sekarpuro, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang.
2. Untuk mengetahui nilai tambah tempe bungkil kacang bahan baku murni dan bahan baku campuran yang dihasilkan per kilogram bahan bakunya di Industri Rumah Tangga Tempe bungkil kacang di Desa Sekarpuro, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang.
3. Untuk mengetahui keuntungan yang dihasilkan oleh industri rumah tangga tempe bungkil kacang bahan baku murni dan bahan baku campuran di Desa Sekarpuro, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang.
4. Untuk mengetahui perbandingan harga pokok produksi, keuntungan dan nilai tambah industri rumah tangga tempe bungkil kacang bahan baku murni dan bahan baku campuran di Desa Sekarpuro, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan penelitian ini adalah sebagai berikut.

##### 1. Bagi Industri Tempe bungkil kacang

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan acuan untuk mengetahui perbandingan harga pokok produksi yang dikeluarkan per alirnya, keuntungan yang dihasilkan oleh industri tempe bungkil kacang dan nilai tambah yang diberikan oleh bungkil kacang setelah diolah menjadi tempe bungkil kacang oleh masing-masing industri.

##### 2. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan sanggup jadi bahan tinjauan pustaka untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai perbandingan harga pokok produksi, keuntungan dan nilai tambah industri tempe bungkil kacang berdasarkan bahan baku yang digunakan oleh masing-masing industri.

##### 3. Bagi Masyarakat Umum

Penelitian diharapkan bisa menjadi sumber informasi terkait dengan perbandingan harga pokok produksi, keuntungan dan nilai tambah industri tempe bungkil kacang berdasarkan bahan baku yang digunakan