

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang Masalah

Dengan seiring kemajuan-kemajuan yang dicapai di sektor industri nasional maupun pada tingkat regional,perkembangan industri kecil di kabuten Ngawi telah mengalami kemajuan yang cukup menggembirakan. Hal ini tercermin dalam peningkatan jumlah unit usaha,tenaga kerja,nilai investasi,nilai produksi dan nilai tambah yang di hasilkan serta semakin berkembangnya jenis dan produk industri kecil di wilayah Kabupaten Ngawi. Perkembangan ini menunjukkan adanya peningkatan minat wirausaha warga masyarakat .

Usaha kecil yang ada di pedesaan maupun di tempat-tempat lain,biasanya mengalami berbagai hambatan dalam menghasilkan volume produksi,sehingga pendapatan dari industri kecil juga menjadi rendah. Di samping itu industri kecil harus bersaing dengan industri lainnya yang berskala besar maupun menengah. Hal ini menyebabkan terjadinya suatu persaingan yang tidak sehat. Industri yang besar memiliki modal besar dan teknologi canggih akan mudah berkembang dibanding dengan industri kecil yang memiliki modal pas-pasan dan teknologi yang terbatas. Oleh karena itu,agar industri kecil dapat berkembang,maka hendaknya dilakukan kerja sama antara industri kecil,menengah dan besar. Usaha kerja sama yang di lakukan baik sesama industri kecil,menengah dan besar harus tetatp di upayakan agar semakin meningkat. Hal ini akan dpat di lakukan dengan caraindustri besar membantu pemasaran hasil industri kecil atau dengan cara memasok bantuan berupa bahan baku dan bahan pembantu serta alat-alat untuk meningkatkan produksi.

Pembinaan terhadap pengusaha industri juga di arahkan pada masalah harga dan peningkatan kualitas produksi. Salah satu bentuk pembinaanya berupa konsultasi peningkatan mutu yang mencakup beberapa aspek dalam kegiatan produksi antara lain, pemasaran permodalan, kualitas perhitungan harga pokok serta administrasi pembukuan sederhana. Melalui pembinaan yang di berikan pemerintah ini diharapkan usaha-usaha kecil ini akan semakin maju dan berkembang menopang perekonomian daerah. Selain itu usaha-usaha kecil juga mampu menyerap tenaga kerja sehingga akan mengurangi jumlah pengangguran.

Mintopurwo (2000:45), pada industri kecil yang memproses bahan mentah menjadi barang jadi tentu terdapat kegiatan produksi. Kegiatan produksi tidak akan terwujud dan terlaksana tanpa adanya alat atau benda yang digunakan untuk memproduksi suatu barang. Dalam kegiatan produksi dibutuhkan tempat untuk produksi. Benda-benda atau alat-alat yang di gunakan untuk terselenggaranya proses produksi disebut faktor-faktor produksi. Jadi faktor produksi adalah setiap benda atau alat yang digunakan untuk menciptakan, menghasilkan benda atau jasa.

Ayu Mutiara (2010:2) Faktor-faktor produksi disebut juga sumber daya ekonomi, atau alat produksi yang meliputi “faktor produksi alam, faktor produksi tenaga kerja, faktor produksi modal dan faktor produksi ketrampilan”. Dalam proses produksi, faktor-faktor produksi harus digabungkan, artinya antara faktor produksi yang lainnya tidak dapat berdiri sendiri tetapi harus di kombinasikan. Faktor-faktor yang mempengaruhi berkembangnya suatu industri meliputi “modal, tenaga kerja, bahan mentah atau bahan baku, transportasi, sumber energi atau bahan bakar, tenaga kerja dan pemasaran”.

Input merupakan jumlah produksi yang di hasilkan dalam suatu perusahaan. Semakin banyak input yang dihasilkan berarti semakin besar pula perusahaan tersebut. Input dapat berpengaruh terhadap produksi suatu barang atau jasa. Selain itu besarnya jumlah input yang di hasilkan akan berdampak pada input bahan baku yang di butuhkan. Semakin besar input produksi yang di hasilkan maka input bahan baku yang di butuhkan juga semakin banyak. Besarnya jumlah kapasitas produksi juga tidak lepas dari bahan bakar yang di gunakan dalam proses produksi, hal ini semakin banyak kapasitas produksinya tententunya membutuhkan bahan bakar untuk proses produksi yang tidak sedikit dan dalam proses produksi juga tidak lepas dari jumlah tenaga kerja yang digunakan.

Tenaga kerja merupakan segala kegiatan manusia baik jasmani maupun rohani yang di tujukan untuk kegiatan poduksi. Faktor tenaga kerja memegang peranan penting dalam berbagai dan jenis serta tingkatan kegiatan produksi. Dalam kegiatan produksi tidak lepas dari tenaga kerja karena yang sangat dominan untuk melancarkan kegiatan produksi hingga memperoleh hasil produksi dari suatu kegitan produksi adalah tenaga kerja. Dengan tenaga kerja kegiatan produksi itu akan cepat terselesaikan dengan baik. Apabila tenaga kerja itu dididik dengan baik hingga menjadi tenaga kerja yang profesional yaitu tenaga kerja yang memiliki ketrampilan dan kemampuan sehingga mampu bekerja lebih produktif pasti hasil produksi yang di peroleh akan sesuai dengan target yang di tentukan. Oleh karena itu faktor tenaga kerja selalu di tingkatkan kemampuan dan ketrampilan yang baik melalui pendidikan formal maupun non formal.

Semakin terbatasnya lapangan kerja dewasa ini, di tambah lagi banyaknya karyawan yang mengalami PHK di berbagai perusahaan, menyebabkan banyak munculnya wirausahawan baru. Bidang yang di pilih biasanya yang tidak

memerlukan modal besar serta teknologi yang tidak terlalu rumit. Salah satu bidang wirausaha yang banyak di pilih antara lain usaha home industri tempe. Mereka mendapatkan informasi proses pembuatan tempe biasanya secara mandiri. Minimnya pengetahuan akan proses pembuatan tempe yang benar, turut memberikan andil pada semakin rendahnya kualitas tempe yang beredar, terutama yang di berbagai pasar tradisional. Untuk dapat memproduksi tempe di perlukan komponen-komponen produksi, diantaranya adalah bahan baku, bahan bakar.

Dalam home industri yang didirikan Bapak Susanto tidak memiliki karyawan yang setiap harinya membantu dalam proses produksi pembuatan tempe. Dengan tanpa adanya tenaga kerja, home industri ini tetap berkembang dengan bantuan kedua orangtuanya.

Tempe adalah makanan yang populer di negara kita. Meskipun merupakan makanan yang sederhana, tetapi tempe mempunyai atau mengandung sumber protein nabati yang cukup tinggi. Tempe, adalah salah satu jenis panganan yang hampir setiap orang mengetahuinya, panganan yang di kembangkan dengan proses fermentasi kacang kedelai ini, menjadi salah satu jenis panganan murah yang memiliki protein tinggi.

Tempe adalah makan yang di buat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kacang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus*, *Rhoryzae*, *Rh.stolonifer* (kapang roti), atau *Rh.arrhizus*, sehingga membentuk padatan kompak berwarna putih. Sediaan fermentasi ini secara umum dikenal sebagai ragi tempe. Warna putih pada tempe di sebabkan adanya miselia jamur yang tumbuh pada permukaan biji kedelai. Tekstur kompak juga disebabkan oleh miselia jamur yang fermentasi, tetapi umumnya para peneliti menganggap bahwa *Rhizopus sp* merupakan jamur yang paling dominan. Jamur yang tumbuh pada kedelai tersebut menghasilkan enzim-enzim

yang mampu merombak senyawa organik kompleks menjadi senyawa yang lebih sederhana tersebut dengan cepat dapat di pergunakan oleh tubuh.

Pada dasarnya proses pembuatan tempe merupakan proses penanaman mikroba jenis jamur *Rhizopus sp* pada media kedelai, sehingga terjadi proses fermentasi kedelai oleh ragi tersebut. Hasil fermentasi menyebabkan tekstur kedelai menjadi lunak, terurainya protein yang terkandung dalam kedelai menjadi lebih sederhana, sehingga mempunyai daya cerna lebih baik dibandingkan produk pangan dari kedelai yang tidak melalui proses fermentasi.

Tempe terbuat dari kedelai dengan bantuan jamur *Rhizopus sp*. Jamur ini akan mengubah protein kompleks kacang kedelai yang sukar dicerna menjadi protein sederhana yang mudah dicerna karena adanya perubahan-perubahan kimia pada protein, lemak, dan karbohidrat. Selama proses fermentasi kedelai menjadi tempe, akan dihasilkan antibiotika yang akan mencegah penyakit perut seperti diare.

Kedelai sebagai bahan baku tempe, selain mengandung zat gizi tetapi secara alami mengandung *zat anti* gizi antara lain *trypsin inhibitor*, asam *fitat*, *saponin* serta anti gizi yang lain. *Trypsin inhibitor* adalah senyawa yang menghambat aktivitas tripsin. Padahal tripsin adalah enzim pencernaan protein yang di hasilkan oleh pankreas. Jika tripsin terblokir oleh *trypsin inhibitor* maka aktivitas tripsin dalam mencerna protein menjadi terhambat, artinya protein yang terdapat dalam makanan menjadi tidak dapat dicerna oleh tubuh atau sia-sia terbuang. Sedangkan asam fitat akan mengikat mineral seng, besi dan kalsium dalam makanan dan berdampak pada ketidakterersediaan mineral tersebut pada makanan. Saponin banyak terdapat pada kulit kedelai Yang menyebabkan rasa pahit. Sebenarnya, senyawa-senyawa *anti*gizi tersebut di atas dapat dinetralkan atau inaktivasi dengan pemanasan yang sempurna.

Selain kedelai, komponen produksi tempe yang lain adalah bahan bakar (minyak tanah/kayu). Permasalahannya adalah harga biaya produksi mengalami kenaikan harga yang cukup signifikan, sedangkan harga jual tempe di pasar relatif tidak berubah atau sulit dinaikan. Kedelai dengan nilai tukar dollar terhadap rupiah. Untuk itu perlu program pemerintah guna peningkatan produksi kedelai yang diarahkan untuk dapat memenuhi kebutuhan kedelai nasional yang cenderung mengalami peningkatan sejalan dengan peningkatan penduduk dan pendapatan masyarakat serta meningkatnya pengetahuan masyarakat terhadap kandungan gizi, beberapa produk makanan yang berbahan baku kedelai. Diantara produk kedelai, konsumsi tahu dan tempe meningkat lebih cepat dibandingkan dengan biji kedelai dan keperluan lainnya.

Harga kedelai sekarang ini naik sampai kisaran Rp. 7.500- hingga Rp. 8.000,- per kilogram dari sebelumnya hanya Rp.6.000,- hingga Rp.7.000,- per kilogram. Akibatnya banyak pengusaha/pengrajin tempe (terutama yang pemula) yang berimprovisasi pada tahapan proses tahapan proses pembuatan untuk menekan biaya produksi. Tetapi mungkin karena ketidaktahuan mereka, justru improvisasi yang mereka lakukan akan menghasilkan produk tempe yang berkualitas rendah dan bahkan bisa jadi bersifat anti gizi.

Kenaikan harga bahan baku, bahan bakar, dan upah tenaga kerja sebagai komponen biaya produksi ini tentu akan dapat berimbas pada harga jual produk tempe di pasar. Namun produsen tidak berani menaikkan harga yang terlalu tinggi kepada konsumen. Penjual tempe mengurangi ukuran tempe yang di jual ke konsumen dengan harga yang tidak naik besar atau bahkan cenderung tetap sebagai strategi untuk meningkatkan biaya produksi. Kondisi seperti ini di alami oleh para pengusaha home industri tempe di desa Karangtengah Prandon Kecamatan Ngawi Kabupaten Ngawi.

Desa karangtengah Prandon Kecamatan Ngawi Kabupaten Ngawi merupakan sentra industri tempe. Hasil observasi atau pengamatan awal menemukan bahwa terdapat lebih dari 50 tempat usaha home industri tempe berada di desa ini. Salah satunya adalah home industri tempe yang dikembangkan oleh Bapak Susanto. Usaha ini telah berjalan dari tahun 1980 yang awalnya didirikan oleh orangtuanya hingga saat ini. Usaha yang telah digeluti sejak lama ini tentu mengalami berbagai macam kendala dan hambatan. Namun berkat kegigihan Bapak Susantodan di bantu seluruh anggota keluarganya, usaha ini maju dan berkembang dan memberikan keuntungan pada saat ini. Kemajuan dan perkembangnya usaha yang dilakukan Bapak Susanto ini menarik untuk di teliti karena ketika harga kedelai naik drastis, banyak usaha yang gulung tikar. Sementara usaha home indusrti kedelai Bapak Suwanto masih tetep dapat bertahan.

Usaha yang sudah lama dikembangkan tentu sudah memiliki konsumtersendiri. Hal ini tentumembuat hasil penjualan produk akan tetap stabil meskipun terjadi perubahan biaya produksi yang di keluarkan pada home industri tersebut. Hasil pengamatan pada home industri tempe Bapak susanto di temukan bahwa setiap hari di butuhkan antara 40 hingga 50 kilogram kedelai yang akan diolah menjadi tempe. Kenaikan harga kedelai idealnya tentu dapat membuat kemampuan produksi menurun. Namun karena terdapat modal kerja yang cukup, maka produksi tetap berjalan seperti biasa meskipun terdapat perubahan harga kedelai. Dengan demikian hasil penjualan juga tidak mengalami perubahan yang berarti karena produk yang di jual sudah memiliki pasar tersendiri.

Berdasarkan penjelasan dan hasil pengamatan awal langsung pada lokasi peneliti, penulis tertarik untuk membuat sebuah penelitian dengan judul “ Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Harga Penjualan tempe (Studi Kasus Home

Industri Tempe Bapak Susanto Desa Karangtengah Prandon Kecamatan Ngawi Kabupaten Ngawi)".

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan di atas, maka masalah yang dapat di rumuskan dalam penelitian ini adalah:

Bagaimana hubungan antara biaya produksi terhadap hasil penjualan pada home industri Tempe Bapak Susantodi Desa Karangtengah Prandon Kecamatan Ngawi Kabupaten Ngawi Tahun 2013 sampai 2014 ?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

Untuk menganalisis pengaruh biaya produksi terhadap hasil penjualan pada industri Tempe Bapak Susanto di Desa Karangtengah Prandon Kecamatan Ngawi Kabupaten Ngawi.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini di harapkan dapat memberikan beberapa manfaat sebagai berikut:

1. Aspek akademis

Penulis dapat membandingkan antara teori-teori yang diterima dan yang dipelajari selama dalam kuliah dengan realita dalam paktik lapangan.

2. Aspek pengembangan ilmu pengetahuan

Bagi home industri tempe Bapak Susantodi Desa KarangTengah Prandon Kecamatan Ngawi Kabupaten Ngawi, hasil penelitian ini dapat di gunakan sebagai pengelolaan biaya produksi serta cara-cara untuk meningkatkan hasil penjualan.

3. Aspek praktis

Penelitian ini bermanfaat untuk mendalami permasalahan mengenai tentang kewirausahaan terutama pada fokus pengaruh biaya produksi terhadap hasil penjualan pada home industri dan memperluas mengenai ilmu pemasaran terapan secara praktis.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA