

I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pangan memiliki potensi yang sangat besar. Pelaku usaha industri olahan pangan tersebar di seluruh kabupaten dan kota di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Industri olahan pangan DIY berlokasikan di sentra maupun di luar sentra.

Kota Yogyakarta memiliki IKM (Industri Kecil Menengah) olahan pangan sebanyak 3.142 unit usaha dengan nilai produksi sebesar Rp.194.274.578.000,-. Kabupaten Bantul memiliki IKM olahan pangan sejumlah 7.736 unit usaha dengan nilai produksi sebesar Rp. 351.977.640.000,-. Kabupaten Sleman memiliki IKM olahan pangan sebanyak 6.457 unit usaha dengan nilai produksi sebesar Rp. 364.871.660.000,-. Sementara itu, terdapat 12.804 unit usaha IKM olahan pangan di Kabupaten Kulonprogo dengan nilai produksi sebesar Rp. 1.312.262.879.000,- dan terdapat 10.059 unit usaha di Gunungkidul Rp. 353.759.048.000,-. IKM olahan pangan DIY berlokasi di sentra maupun non sentra.

Penghasilan ekonomi di kota Yogyakarta sebagian besar masyarakatnya dari usaha industri pangan. Tidak sedikit dari masyarakat kota Yogyakarta yang mengandalkan pendapatan sehari-harinya dari usaha industri tersebut. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2017) industri adalah suatu unit atau kesatuan produksi yang terletak pada suatu tempat tertentu yang melakukan kegiatan mengubah bahan baku dengan mesin kima atau dengan tangan menjadi produk baru, atau mengubah barang-barang yang kurang nilainya menjadi barang yang nilainya dengan maksud untuk mendekatkan produk tersebut pada konsumen akhir.

Industri pangan di kota Yogyakarta terdapat industri berskala besar, sedang, kecil, dan pangan. Pangan terdiri dari dua jenis yaitu pangan segar dan pangan olahan. Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung atau dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan. Sedangkan pangan olahan merupakan hasil proses menggunakan suatu metode sehingga menghasilkan olahan pangan yang lebih memiliki cita rasa (UU RI Nomor 18, 2012). Berdasarkan definisi tersebut, salah satu jenis pangan segar yaitu kedelai.

Salah satu komoditi potensial pada cabang industri ini adalah tahu dan tempe merupakan produk olahan berbahan baku kedelai ini memiliki potensi yang sangat tinggi, mengingat tahu dan tempe sudah merupakan kebutuhan sehari-hari bagi masyarakat. Tempe merupakan salah satu hasil olahan dari kedelai yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena harganya yang murah dan kandungan gizi yang ada didalamnya. Kandungan gizi yang terdapat pada tempe adalah protein, karbohidrat, lemak, dan vitamin (Mukhoyaroh, 2015). Kandungan gizi yang terdapat di dalam lebih baik dan lebih mudah dicerna dibandingkan dengan kandungan gizi yang terdapat pada kedelai. Hal tersebut karena terjadi fermentasi pada proses pembuatan tempe (Sitoresmi, 2012). Kota Yogyakarta memiliki banyak industri terdapat industri dengan berskala besar dan kecil.

Kabupaten Sleman kini memiliki Rumah Tempe Indonesia (RTI) yang menjalankan proses produksi tempe higienis (Slemankab, 2022). RTI ini adalah yang ke empat di dalam negeri, setelah sebelumnya telah dibangun di Bogor, Jakarta, dan Gunung Kidul. Pabrik tempe yang berlokasi di Jl. Sidomoyo Km.1 Krandon Sidomoyo Godean Sleman Yogyakarta masih merupakan uji coba dengan kapasitas

produksi saat ini hanya 30 Kg per hari. Namun demikian, bahwa kedepannya produksi tempe RTI akan ditingkatkan hingga mencapai 5 kwintal per hari. Aktivitas pembuatan tempe memang berlangsung dengan prosedur yang sangat higienis, sehingga tempe yang dihasilkan memiliki keunggulan tersendiri. Dari rasa, enak, dari segi umur tidak cepat busuk dan bila digoreng minyak tidak cepat kotor/keruh. Pada Kelurahan Sidoagung, Kecamatan Godean, Kabupaten Sleman ini juga terdapat banyak masyarakat yang memproduksi home industry tempe

Kelurahan Sidoagung merupakan salah satu Kelurahan yang ada di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa ini memiliki potensi yang tinggi untuk lebih mengembangkan usaha industri baik dalam skala besar maupun skala kecil karena kondisi kelurahan yang cukup strategis salah satunya dekat dengan pasar dan padat penduduk. Dengan adanya potensi tersebut dapat membantu pendapatan perekonomian para pengrajin industri tempe rumah tangga di Kelurahan Sidoagung.

Usaha industri tempe ini masih tergolong industry rumah tangga yang memperkerjakan 1-4 orang tenaga kerja yang biasanya beranggotakan anggota keluarga sendiri. Industry tempe rumahan ini juga dapat disebut sebagai industri tempe tradisional, tempe diminati masyarakat, selain harganya murah juga memiliki kandungan protein nabati yang tinggi. Tempe mengandung berbagai nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, dan mineral.

Kelurahan Sidoagung sendiri Sudah terdapat beberapa industri Tempe rumahan, Perkembangan industri kecil yang ada di Kelurahan Sidoagung tersebut sangat memberikan pengaruh positif terhadap peningkatan perekonomian masyarakat sekitar yang dimana menyerap banyak tenaga kerja sehingga mengurangi pengangguran.

Di Kelurahan Sidoagung terdapat 18 produsen tempe setiap produsennya memproduksi 600-1200 bungkus tempe perhari. Dengan melihat hal tersebut perlu adanya kajian akan kelayakan industri usaha pengerajin tempe kedelai. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk menghitung besarnya penerimaan, pendapatan, keuntungan,dan kelayakan yang akan diperoleh pada pengerajin tempe di kelurahan Sidoagung.

B. Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui biaya, pendapatan, dan keuntungan usaha tempe di Kelurahan Sidoagung.
2. Mengetahui kelayakan usaha tempe di Kelurahan Sidoagung.

C. Kegunaan Penelitian

1. Bagi pemerintah daerah setempat, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran atau pertimbangan dalam menyusun suatu kebijakan disektor industri khususnya pada sub sektor industri bahan pangan.
2. Bagi pengerajin tempe, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan mengenai kelayakan industri tempe yang akan dijelankannya
3. Bagi pihak lain, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai tambahan informasi dan referensi untuk penelitian selanjutnya.
4. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan peneliti terkait dengan bahan yang dikaji.