

I. PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Sektor pertanian merupakan sektor utama dalam perekonomian bangsa Indonesia. Hampir semua sektor yang ada di Indonesia tidak lepas dari sektor pertanian. Sebagai negara agraris, sebagian besar penduduk Indonesia, menjadikan sektor pertanian sebagai sumber penghidupan. Oleh karena itu, perlu adanya pembangunan nasional yang bertumpu pada pembangunan pertanian. Pembangunan merupakan proses perubahan yang direncanakan dan merupakan rangkaian kegiatan yang berkesinambungan, berkelanjutan, dan bertahap menuju kearah yang lebih baik. Proses pembangunan yang ada harus disesuaikan dengan potensi yang dimiliki masing-masing daerah.

Pembangunan Pertanian merupakan bagian integral dari Pembangunan Nasional, karena visi dan misi pembangunan pertanian dirumuskan dalam kerangka dan mengacu pada visi dan misi pembangunan nasional, salah satunya adalah kebijakan dalam pengembangan agribisnis. Suatu Nilai tambah terbesar dari suatu rangkaian usaha-usaha pertanian tercipta pada subsistem pengolahan atau agroindustri (Wardani, 2008).

Pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah komponen produksi pertanian. Banyak dijumpai petani yang tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai hal, padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting karena dapat meningkatkan nilai tambah (Wardani, 2008). Pengolahan komoditas agribisnis yang sering dipakai oleh para produsen adalah pengolahan kacang- kacangan, umbi- umbian, dan buah- buahan. Pengolahan kacang- kacangan banyak dijumpai di hampir seluruh daerah di

Indonesia, hal ini dikarenakan masih banyak masyarakat yang mengkonsumsinya sehari-hari. Kacang-kacangan yang masih menjadi bahan pokok untuk diolah adalah kacang kedelai (Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Kulon Progo, 2017).

Penggunaan kedelai umumnya dimanfaatkan untuk konsumsi masyarakat dan masukan dalam industri rumah tangga pengolahan kedelai. Kedelai yang dikonsumsi masyarakat sebagian besar dalam bentuk olahan dan hanya sebagian kecil yang dikonsumsi langsung (Wardani, 2008). Jumlah konsumsi rumah tangga untuk komoditas kedelai dalam rentan waktu 2007 adalah 0,104 kg, sedangkan tahun-tahun berikutnya sampai tahun 2011 menurun di angka 0,52 kg per konsumsi rumah tangga (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2012). Sejalan dengan pertambahan jumlah penduduk maka permintaan akan kedelai semakin meningkat.

Pembuatan tempe kedelai merupakan salah satu usaha dalam peningkatan nilai tambah produk kedelai menjadi tempe kedelai. Tempe kedelai merupakan makanan tradisional yang telah lama dikenal di Indonesia. Tempe dibuat dengan cara fermentasi atau peragian. Dalam proses fermentasi terlibat tiga faktor pendukung, yaitu bahan baku yang diurai (kedelai), mikroorganisme (kapang tempe), dan lingkungan tumbuh (suhu, pH, kelembaban). Pembuatannya merupakan industri rakyat sehingga hampir setiap orang dapat dikatakan mampu membuat tempe sendiri (Wardani, 2008). Industri tempe di daerah Kulon Progo sendiri tergolong banyak dan hampir merata di setiap kecamatannya. Berikut ini beberapa industri rumah tangga tempe kedelai yang tersebar di Kabupaten Kulon Progo.

Tabel 1. Jumlah unit industri tempe kedelai di Kabupaten Kulon Progo

No	Kecamatan	Jumlah Industri Rumah Tangga
1	Galur	50
2	Girimulya	76
3	Kalibawang	73
4	Kokap	49
5	Lendah	111
6	Nanggulan	124
7	Panjatan	42
8	Pengasih	247
9	Samigaluh	106
10	Sentolo	321
11	Temon	58
12	Wates	52

Sumber : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kulon Progo 2017

jumlah keseluruhan 1.309 unit industri rumah tangga tempe kedelai dan yang terbanyak ada di Kecamatan Sentolo.

Pada saat ini jenis kacang yang mendominasi pasar adalah kacang kedelai, yang sebagian besar masih impor. Kacang-kacangan lokal Indonesia seperti kacang hijau, kacang merah, kacang kecipir, kacang tunggak, kacang jogo, kacang komak dan koro-koroan justru masih belum banyak tergalai penggunaan dan pemanfaatannya. Menurut (Ekafitri & Isworo, 2014) telah banyak usaha yang dilakukan untuk mengangkat kacang-kacangan lokal Indonesia, Tetapi hasilnya masih belum maksimal, apalagi untuk dapat disejajarkan dengan kedelai. Oleh karena itu diperlukan suatu usaha pemanfaatan kacang-kacangan lokal dalam bentuk sumber pangan lainnya seperti koro benguk sebagai alternatif sumber protein nabati yang murah dan dapat terjangkau oleh masyarakat Indonesia (Ekafitri & Isworo, 2014).

Tempe dari kacang koro (benguk) banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta, Kabupaten Wonogiri dan Kabupaten Sukoharjo. Produk tempe koro benguk mempunyai keunggulan yakni kandungan senyawa *bioaktif* kelompok *flavonoid*, teknologi pembuatannya sederhana, harganya murah,

mempunyai cita rasa yang bisa diterima konsumen serta mudah dimasak. Tempe koro benguk memiliki nilai pencernaan tinggi (mudah dicerna) dan bentuk antioksidannya bebas, karena senyawa antioksidan tersebut sudah terlepas dari senyawa gula melalui proses hidrolisis pada ikatan *-O- glikosidik* sehingga meningkatkan aktivitas antioksidan.

Kulon Progo merupakan salah satu kabupaten yang memiliki makanan khas berupa tempe koro benguk. Persebaran industri rumah tangga tempe benguk di Kulon Progo terbilang merata dengan data persebaran sebagai berikut:

Tabel 2. Jumlah unit Industri rumah tangga tempe benguk di Kabupaten Kulon Progo

No	Kecamatan	Jumlah Industri Rumah Tangga
1	Galur	17
2	Girimulya	6
3	Kalibawang	11
4	Kokap	7
5	Lendah	18
6	Nanggulan	13
7	Panjatan	8
8	Pengasih	38
9	Samigaluh	17
10	Sentolo	39
11	Temon	11
12	Wates	12

Sumber : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kulon Progo 2017

Terdapat total 197 industri rumah tangga tempe benguk di Kabupaten Kulon Progo yang tersebar di 12 kecamatan berbeda.

Setiap produsen mempunyai tujuan yang ingin dicapai yaitu bagaimana usaha yang dilakukan dapat memberikan keuntungan dengan menggunakan sumber daya yang ada (Fitriasari, 2010). Produsen berusaha untuk mengalokasikan penggunaan sumber daya tersebut dengan sebaik-baiknya agar memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya. Begitu juga dengan perajin tempe, dalam melakukan usahanya menginginkan memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya (Nur Meganingsih,

2014). Perlu adanya analisis usaha sehingga dapat meningkatkan keuntungan dan dapat meningkatkan kesejahteraan hidup perajin tempe benguk.

Pembuatan tempe sudah menjadi mata pencarian utama karena dinilai banyak memberi pemasukan untuk keuangan keluarga. Meskipun memiliki berbagai permasalahan dalam proses produksi tempe, namun masyarakat tetap menjalankan usahanya. Permasalahan tersebut berupa, jumlah petani kacang koro di Kulon Progo tidak banyak, sehingga apabila tidak musimnya akan sulit memenuhi pasar di kabupaten sendiri. Harga biji koro yang tinggi dan fluktuatif ketika tidak masa panen, membuat pengrajin harus mengambil dari daerah lain, hal ini akan mempengaruhi harga biji koro benguk dan pendapatan industri rumah tangga. Selain itu, tempat produksi yang masih tradisional membuat tidak semua produk tempe yang dihasilkan memenuhi syarat untuk dijual. Syarat tempe yang layak dijual antara lain ; tidak berbau, tidak busuk, dan tekstur tempe padat. Hal ini mempengaruhi usaha industri tempe benguk untuk meningkatkan produksi tahu yang akan berpengaruh terhadap penerimaan para pengrajin tempe benguk.

Hal inilah yang mempengaruhi peneliti untuk mengetahui analisis kelayakan dari usaha industri tempe benguk tersebut sehingga dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi para pengusaha industri tempe benguk dalam kelanjutan usahanya. Hal tersebut membuat perajin tempe dalam menjalankan usaha harus memperhatikan tentang kelayakan dari usaha yang dijalaninya.

B. Tujuan

1. Mengetahui besarnya total biaya, pendapatan, dan keuntungan, industri rumah tangga tempe benguk.

2. Mengetahui kelayakan industri rumah tangga tempe benguk khususnya di Desa Tuksono, Kecamatan Sentolo, Kulon Progo.

C. Kegunaan

1. Pengusaha, memberikan informasi dan masukan bagi investor yang ingin mengembangkan usaha tempe benguk.
2. Peneliti, untuk menambah pengetahuan serta wawasan peneliti.
3. Pemerintah, sebagai bahan sensus guna memperbarui data sensus yang ada.