

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempe merupakan produk olahan makanan tradisional khas Indonesia yang terbuat dari kacang kedelai dan campuran bahan lain yang difermentasi dengan berbagai jenis kapang seperti *Rh.stolonifer*, *Rhizopus oligosporus*, *Rh. Arrhizus*, dan *Rh. oryzae*. Tempe dapat diolah menjadi aneka jenis makanan dan dikonsumsi oleh hampir seluruh masyarakat dari berbagai kalangan. Hal tersebut dikarenakan harga tempe di pasaran tergolong sangat ekonomis dan terjangkau bahkan untuk kalangan keluarga dengan perekonomian menengah kebawah sekalipun (Raswanti, 2018). Tempe juga sangat mudah untuk ditemui yang dapat dibeli mulai dari pasar tradisional hingga supermarket.

Disamping itu, tempe diketahui juga memiliki kandungan gizi yang baik. Kandungan nutrisi yang terdapat pada bahan makanan ini antara lain adalah karbohidrat, protein, lemak, kalsium, zat besi, dan berbagai jenis vitamin. Kelebihan dari tempe dibanding dengan kedelai adalah lebih mudah larut dalam air dan mudah dicerna serta komposisi gizinya tidak banyak berubah karena telah melalui proses fermentasi sehingga terjadi penyederhanaan komponen-komponen pada kedelai (Mukhoyaroh, 2015). Pada 100 gram tempe kedelai, terdapat 17,5 gram protein, 5,07 gram lemak, dan 7,7 gram karbohidrat (Ristia, 2015). Angka tersebut menunjukkan bahwa tempe dapat menjadi salah satu sumber protein nabati sebagai alternatif ataupun substitusi sumber protein hewani seperti daging ayam, sapi, kambing, sapi, dan telur (Permatasari, 2013).

Jawa Timur merupakan provinsi penghasil kedelai terbesar di Indonesia yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan tempe. Pada tahun 2015, produksi kedelai di Jawa Timur sebesar 344.998 ton atau mencakup sebesar 35,81% dari total produksi nasional (Badan Pusat Statistik, 2016). Kabupaten Ngawi pada tahun yang sama menghasilkan kedelai sebesar 16.783 ton atau sekitar 4,86% dari total produksi di Jawa Timur (BPS Provinsi Jawa Timur, 2018). Walaupun bukan merupakan basis produksi kedelai terbesar di Jawa Timur, potensi kedelai di Ngawi patut diperhatikan.

Selain dikonsumsi secara langsung dan diolah sederhana menjadi tempe goreng, dewasa ini seiring berkembangnya zaman menyebabkan munculnya berbagai inovasi produk olahan tempe. Inovasi olahan tempe tersebut seperti nugget tempe, bakso tempe, steak tempe, hingga coklat tempe. Cokelat tempe dapat dikatakan sebagai produk yang sangat inovatif karena menggabungkan cita rasa coklat yang manis dan tempe yang gurih (Hidayati, 2019). Peran tempe pada olahan coklat tempe adalah sebagai pengganti kacang almond atau kacang mete dalam komposisinya.

Saat ini, camilan coklat tempe banyak ditemui di berbagai lokasi di Indonesia terutama daerah Pulau Jawa seperti Kota Yogyakarta, Kota Malang, dan Kabupaten Ngawi. Produsen coklat tempe pada umumnya masih berskala kecil dan menengah mulai dari industri rumah tangga, UMKM, hingga produsen berbadan usaha CV. Pada umumnya produsen memasarkan produknya melalui outlet pribadi, pemasaran secara online melalui media sosial dan marketplace, supermarket, dan toko oleh-oleh. Selain rasa original, seiring berjalannya waktu coklat tempe juga hadir dalam aneka rasa seperti pandan, stroberi, apel, pisang, durian, dan lain-lain.

Awicho Cokelat Tempe merupakan salah satu UMKM yang bergerak di sektor olahan makanan ringan dengan memproduksi aneka jenis cemilan dengan coklat tempe sebagai produk unggulannya sesuai dengan namanya. UMKM ini beralamat di Desa Danguk RT/RW 06/01, Karangjati, Ngawi, Jawa Timur dan memiliki toko ritel di pusat Kecamatan Ngawi yaitu Jl Basuki Rahmat No 5. Usaha ini didirikan pada tahun 2017 oleh Ibu Musyarifah Nur Hidayati. Tiap bulannya usaha ini dapat menjual lebih dari 2.000 bungkus dengan omzet berada di kisaran Rp 20 juta. Awicho Cokelat Tempe mempekerjakan delapan karyawan yang merupakan masyarakat disekitar lokasi produksi (Sari, 2021).

Akan tetapi, terdapat permasalahan yang saat ini dialami oleh Awicho Cokelat Tempe. Salah satunya adalah kenaikan harga bahan baku terutama tempe karena kenaikan harga kedelai secara global dan pasokan kedelai impor yang menurun. Berdasarkan survei dan peninjauan lokasi, per September 2022 harga kedelai di beberapa lokasi pasar di Kabupaten Ngawi memiliki harga

rata-rata Rp 13.700 per kilogram. Kemudian, diketahui bahwa tempe 200-250 gram dijual dengan harga Rp 4.000-5.000. Secara persentase, harga kedelai mengalami kenaikan 20-22% dan tempe dengan kenaikan 10-15% dibanding tahun sebelumnya. Dengan begitu, kenaikan harga bahan baku tersebut menjadi permasalahan yang dapat mempengaruhi kelayakan usaha.

Selain terkait dengan kelayakan usaha, hal yang perlu diperhatikan adalah nilai tambah yang diperoleh dari usaha coklat tempe. Hal tersebut disebabkan karena coklat tempe merupakan produk turunan dari tempe. Analisis nilai tambah digunakan untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan suatu produk sehingga produsen dapat membandingkan keuntungan yang diperoleh (Iffan Maflahah, 2020).

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, peneliti tergerak untuk melakukan kajian mengenai kelayakan usaha dan nilai tambah coklat tempe di UMKM Awicho Cokelat Tempe Kabupaten Ngawi, Jawa Timur. Pertanyaan riset yang akan dijawab melalui penelitian ini adalah “Apakah usaha yang dilakukan oleh UMKM Awicho Cokelat Tempe layak dijalankan dan seberapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari usaha olahan coklat tempe tersebut?”.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui biaya, penerimaan, dan keuntungan usaha produk coklat tempe di UMKM Awicho Cokelat Tempe Kabupaten Ngawi, Jawa Timur
2. Mengetahui kelayakan usaha dan nilai tambah produk coklat tempe di UMKM Awicho Cokelat Tempe, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur.

C. Kegunaan Penelitian

1. Bagi UMKM: Sebagai referensi dan tambahan informasi yang bermanfaat untuk pengambilan keputusan dalam menjalankan operasional usaha
2. Bagi Pemerintah: Sebagai referensi dan rujukan dalam membuat kebijakan yang mengatur dan/atau mendukung usaha coklat tempe, khususnya di Kabupaten Ngawi, Jawa Timur.