

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Tempe merupakan produk makanan yang cukup banyak diminati oleh masyarakat baik pada masyarakat pedesaan maupun perkotaan. Tempe termasuk kedalam kelompok bahan pangan pelengkap seperti lauk pauk. Produksi tempe hampir tersebar luas diseluruh wilayah Indonesia karena tempe dapat diolah baik menjadi lauk ataupun sebagai bahan campuran sayur mayur. Minat masyarakat terhadap tempe membuat banyak orang tertarik untuk membuat tempe. Usaha tempe sudah ada sejak dahulu dan masih ada sampai sekarang.

Tempe terbuat dari bahan baku berupa kedelai yang diolah sedemikian rupa hingga membentuk tempe. Pada proses pengolahan tempe langkah awal yang dilakukan adalah membeli kedelai dengan kualitas yang baik dengan ciri, utuh, kulit buah mulus dan tidak berkerut, bentuk kedelai agak lonjong. Setelah itu, kedelai di rebus selama kurang lebih 1-2 jam hingga kedelai lunak. Kemudian, cuci kembali kedelai sampai bersih dan dinginkan. Setelah itu, kedelai siap untuk di berikan ragi dan dfermentasikan selama kurang lebih 24 jam.

Pada umumnya, usaha tempe banyak dilakukan oleh industri rumahan maupun UMKM. UMKM merupakan suatu usaha mikro kecil dan menengah yang memiliki modal dibawah lima ratus Juta. UMKM menjadi salah satu penyokong perekonomian di Indonesia. UMKM Tempe merupakan salah satu yang masih aktif dalam melakukan produksi di daerah Lampung. Tempe merupakan salah satu makanan yang sangat di sukai oleh masyarakat khususnya di provinsi Lampung.

Industri-industri tempe baik dalam skala besar maupun kecil hampir ada di sebagian besar daerah di Wilayah Lampung. Kota Metro adalah salah satu kota madya yang ada di Provinsi Lampung. Kota Metro memiliki banyak sentra industri perumahan maupun pabrik-pabrik. Usaha Tempe di Kota Metro salah satunya ada di Kelurahan Yosodadi Metro Timur. Sentra Industri UMKM Tempe di Yosodadi, terletak di Jalan Gurame Kelurahan Yosodadi Metro Timur. Di Kawasan Sentra UMKM ini terdapat 8 UMKM dalam memproduksi Tempe.

Pendapatan tempe yang diperoleh pada UMKM di Kawasan sentra industri rumah tangga ini, tergantung dari penjualan produk dan harga pokok bahan baku. Apabila harga bahan baku meningkat maka pendapatan akan menurun karena tempe yang dijual memiliki harga yang relatif tetap meskipun harga kedelai naik. Apabila harga kedelai turun atau stabil maka pendapatan pun akan stabil atau bahkan mengalami kenaikan. Berdasarkan hasil pengamatan harga kedelai pada lima tahun terakhir diperoleh data sebagai berikut:

**Tabel 1. Harga Kedelai pada Tahun 2017-2021**

No	Tahun	Harga Kedelai (Per Kwintal)
1	2017	Rp. 1.150.000
2	2018	Rp. 1.250.000
3	2019	Rp. 1.300.000
4	2020	Rp. 1.200.000
5	2021	Rp. 1.200.000

Sumber: Bppp Kementerian Perdagangan Tahun 2021

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa dari tahun 2017-2019 harga kedelai di pasaran mengalami kenaikan. Meskipun harga kedelai naik, pihak pengusaha tempe di kelurahan Yosodadi tidak mengubah harga tempe yang telah diproduksinya. Hal ini mengakibatkan pendapatan tempe menurun. Kemudian pada tahun 2020 harga kedelai mengalami penurunan dan tetap stabil di tahun 2021. Dari hasil pengumpulan data awal terkait dengan UMKM Tempe di kawasan Yosodadi ini bahwa pendapatan yang maksimal dapat diperoleh ketika harga bahan baku atau kedelai relatif stabil. Pendapatan tempe di 8 UMKM yang ada di Yosodadi tampak dalam Tabel berikut:

**Tabel 2. Pendapatan UMKM Tempe di Kawasan Sentra Tempe Yosodadi**

Nama Pemilik UMKM	Produk	Kuantitas Produksi	Pendapatan Kotor Rata-rata per Minggu
Bapak Waris	Tempe	300 Pcs	Rp. 3.500.000
Bapak Tukidal	Tempe	300 Pcs	Rp. 3.500.000
Bapak Marus	Tempe	200 Pcs	Rp. 3.300.000
Bapak Khoirudin	Tempe	300 Pcs	Rp. 3.500.000
Bapak Zainuri	Tempe	200 Pcs	Rp. 3.300.000
Bapak Tuhri	Tempe	1000 Pcs	Rp. 12.600.000
Bapak Muslimin	Tempe	500 Pcs	Rp. 6.000.000
Bapak Khoirunas	Tempe	300 Pcs	Rp. 3.500.000

Sumber: Kawasan Sentra UMKM Tempe Yosodadi Tahun 2021

Berdasarkan tabel 2 pendapatan UMKM Tempe pada masing-masing UMKM berbeda-beda. Pada UMKM milik bapak Waris jumlah produksi yang dihasilkan adalah 300 bungkus, harga jual dari tempe yaitu Rp. 10.000/6 bungkus. Sehingga pendapatan rata-rata perminggu adalah Rp.500.000 x 7 hari

= Rp. 3.500.000. Demikian halnya pada UMKM milik bapak Tukidal, bapak Marus, bapak Khoirudin, bapak Muslimin, dan Bapak Khoirunnas. Sedangkan pada bapak Tuhri jumlah produksi tempe mencapai 1000 bungkus. Berbeda dengan UMKM milik lainnya, pada UMKM bapak Tuhri memiliki 2 jenis produk tempe yakni tempe bungkus plasti dengan bungkus daun. Pada tempe bungkus plastik harganya sama dengan yang lainnya yaitu 10.000/6 bungkus, sedangkan pada tempe bungkus daun harganya 3.000/bungkus. Hal ini membuat pendapatan bapak Tuhri semakin besar. UMKM milik bapak Tuhri merupakan salah satu penghasil tempe yang paling besar di Sentra Industri Tempe Kelurahan Yosodadi. Pada UMKM milik bapak Tuhri ini mampu menghasilkan jumlah tempe yang cukup banyak yakni mencapai 1000 biji/pcs tempe setiap harinya dengan penghasilan mencapai 12.600.000 setiap minggunya.

Tempe merupakan olahan makanan yang terbuat dari kedelai. Proses pembuatan tempe diawali dengan pencucian kedelai, merebus kedelai, dan diakhiri dengan proses peragian kedelai atau fermentasi kedelai yang sudah diolah. Produksi kedelai merupakan salah satu cara bagi masyarakat untuk meningkatkan nilai jual produk dengan mengolah kedelai menjadi tempe. Produksi tempe pun telah menjadi usaha yang cukup menjanjikan untuk masyarakat ekonomi bawah. Selain itu, tempe menjadi olahan makanan yang banyak diminati oleh masyarakat karena harganya terjangkau dengan kandungan gizi dan protein yang cukup tinggi.

Dalam melakukan usaha, tentunya faktor pendapatan menjadi suatu perhatian utama. UMKM Tempe merupakan usaha pembuatan tempe dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan yang lebih tinggi dibandingkan hanya dengan menjual kedelai saja. Perusahaan dalam memenangkan suatu persaingan dan mencapai hasil yang diinginkan maka perlu untuk membuat perencanaan untuk mengoptimisasi keuntungan dengan mengendalikan biaya dan meningkatkan hasil penjualan produk. "Optimasi Produksi yaitu manajemen produksi pada suatu perusahaan akan selalu berusaha untuk mengatur dan merencanakan penggunaan faktor- faktor produksinya agar mampu memproduksi dengan biaya minimum dengan mencapai keuntungan pada tingkat tertentu" (Jamiko, 2019).

Dalam kegiatan produksi, pada umumnya banyak para usahawan kesulitan dalam menemukan formulasi yang pas untuk menghasilkan output atau hasil yang diinginkan. Terkadang para usahawan juga belum memiliki pertimbangan

dan melakukan suatu perencanaan produksi yang kurang matang sehingga banyak terjadi pembengkakan biaya. Proses produksi agar menghasilkan suatu laba atau keuntungan yang optimum maka perlu untuk dioptimalisasikan dalam aspek produksi maupun biaya (Sahara dan Kurnia, 2017).

Berdasarkan uraian di atas maka dapat dipahami bahwa pendapatan yang diperoleh pada pengusaha tempe tergantung dari bagaimana optimalisasi dan usaha yang dilakukan oleh pemilik UMKM dalam rangka mendapatkan tambahan penghasilan. Masalah bahan baku yang cenderung fluktuatif mengakibatkan pendapatan yang diperoleh juga tidak stabil. Oleh sebab itu, optimalisasi pendapatan perlu dilakukan dengan berbagai cara seperti pemasaran, menambah jumlah produksi, melakukan inovasi, dan memanfaatkan limbah agar bernilai ekonomis. Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang membahas terkait bagaimana optimalisasi pendapatan yang dilakukan oleh UMKM produk tempe di Kawasan Sentra Tempe Kelurahan Yosodadi yang dituangkan dengan judul "Optimalisasi Pendapatan Home Industri Tempe di Kelurahan Yosodadi Metro Timur".

## **B. Identifikasi Masalah**

Bedasarkan latar belakang penelitian di atas terkait dengan UMKM tempe ditemukan beberapa masalah diantaranya yaitu

- 1) Penjualan tempe yang tidak stabil
- 2) Sulitnya mendapatkan bahan bahan baku yang juga mengalami kenaikan harga
- 3) Harga tempe yang relatif murah
- 4) Terjadinya perubahan-perubahan permintaan tempe setiap hari.

## **C. Perumusan Masalah**

Bedasarkan latar belakan penelitian yang ada, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana cara optimalisasi Pendapatan UMKM Tempe di Sentra Indusitri Tempe Yosodadi Metro Timur ?

## **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis optimalisasi pendapatan pada UMKM Tempe di Daerah Yosodadi Kota Metro.

## **E. Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini diharapkan memiliki banyak manfaat atau kegunaan baik untuk peneliti, pembaca, dan juga untuk pengusaha tempe. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

### **1. Manfaat Teoritis**

Secara teori, hasil penelitian yang dibahas dalam penelitian ini dapat bermanfaat dalam bidang ilmu pengetahuan. Ilmu-ilmu dalam kegiatan ekonomi dalam upaya memaksimalkan keuntungan bagi para pengusaha UMKM.

### **2. Manfaat Praktis**

- a. Penelitian ini bermanfaat bagi penulis sebagai sarana dalam mengembangkan pengalaman, aplikasi atau penerapan untuk penelitian secara ilmiah di lapangan, dan bermanfaat untuk kegiatan belajar usaha tempe. .
- b. Bagi pembaca penelitian ini diharapkan dapat membantu memberikan pengetahuan terkait dengan optimalisasi laba bagi pengusaha tempe ataupun pengusaha kecil dan menengah yang setara.
- c. Bagi pelaku usaha UMKM tempe, penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk pertimbangan dalam mengelola produksi tempe agar dapat menghasilkan laba yang maksimal..

## **F. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan dalam penelitian ini terdiri atas :

### **BAB I PENDAHULUAN**

Dalam bab ini berisikan tentang latar belakang penelitian, perumusan Masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian dan sistematika Penulisan.

### **BAB II KAJIAN LITERATUR**

Dalam bab ini akan dijabarkan mengenai dekripsi teori yang berisikan tentang pendapatan, UMKM, hasil penelitian terdahulu dan persamaan maupun perbedaan penelitian, serta kerangka pemikiran.

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Dalam bab ini akan dijabarkan mengenai metode penelitian yang terdiri atas jenis dan metode penelitian, objek dan lokasi penelitian, jenis dan teknik pengumpulan data, dan alat analisis.

#### BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini akan di jabarkan mengenai hasil penelitian dan pembahasan penelitian.

#### BAB V PENUTUP

Dalam bab ini berisi kesimpulan dan saran penelitian

#### DAFTAR PUSTAKA DAN LAMPIRAN.