

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah penghasil kedelai edamame di provinsi Jawa Timur, menurut (Kementerian Pertanian RI, 2020), dari data lalu lintas ekspor di Badan Karantina Pertanian, tercatat total ekspor edamame secara nasional tahun 2019 mencapai 6.790,7 Ton. 66,6% total ekspor tersebut berasal dari Kabupaten Jember sehingga Kabupaten Jember memiliki potensi yang besar untuk mengembangkan produk kedelai edamame karena didukung oleh produksi kedelai edamame yang tinggi. Edamame yang tidak lolos ekspor disebut edamame afkir. Edamame afkir merupakan edamame yang tidak memenuhi standar kualitas untuk konsumsi langsung atau pengolahan lanjutan, biasanya karena cacat fisik, ukuran tidak seragam atau kerusakan. Dalam beberapa penelitian, edamame afkir dapat diolah menjadi produk olahan.

Pengolahan edamame berpotensi menghasilkan produk yang berkualitas dan memiliki nilai jual ekonomi yang lebih besar dikarenakan edamame sendiri terbukti mengandung zat-zat gizi, kalsium dan serat yang tinggi. Edamame mengandung antioksidan dan isoflavone. Konsumsi makanan yang kaya akan antioksidan dapat menguatkan system imun tubuh dan mengurangi risiko kanker. Isoflavon juga mengurangi risiko kanker prostat dan kanker payudara, menguatkan tulang dan gigi, mencegah sembelit, mencegah penyakit jantung, menurunkan tekanan darah, serta mengurangi gangguan saat menopause (Nilda Yulita Siregar, 2023). Bentuk upaya yang dilakukan untuk memanfaatkan edamame agar tidak terbuang dan memiliki harga jual yaitu melakukan diversifikasi produk kedelai edamame. Macam - macam diversifikasi produk kedelai edamame yaitu keripik edamame, susu edamame, selai edamame, snack bar edamame, biskuit edamame, pasta edamame, bubuk edamame, coklat edamame, edamame roasted, pie edamame. Salah satu produk diversifikasi yang bisa dijadikan alternatif pengolahan yaitu mie instan.

Mie instan merupakan makanan yang sangat populer di masyarakat Indonesia. Mie instan sangat mudah dijumpai di berbagai toko skala kecil hingga supermarket, dengan berbagai jenis yang menarik sebagai pilihan konsumen (Sari,2020). Harga mie instan juga sangat terjangkau disemua kalangan. Secara umum, mie dibagi menjadi dua jenis, yaitu mie basah dan mie kering. Mie basah adalah mie yang belum diolah lebih lanjut dan memiliki kandungan air yang tinggi sehingga bisa mempercepat kerusakan pada produk. Sedangkan mie kering merupakan mie yang telah mengalami pengeringan sampai kadar air mencapai 8-10%, tahan untuk di simpan dalam waktu yang lama karena kandungan air yang berkurang sehingga sulit di tumbuhi jamur dan kapang (Astawan, 2008). Melihat keunggulan tersebut, edamame menjadi bahan yang bagus dan cocok untuk dijadikan produk diversifikasi mie kering agar tahan lama dan juga memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan mie instan biasa yang menggunakan seratus persen tepung terigu. Pembuatan mie kering edamame dapat meningkatkan nilai gizi dan ekonomi produk, sehingga nilai tambahnya bisa dianalisis untuk melihat peningkatan nilai produk tersebut.

Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu produk pada saat diproses, disimpan, dan diangkut selama proses produksi (Mutmaini Hamidah, Abdul Hamid, 2015). Menurut (Hayami et.al 1987 *dalam* Yosifani et al., 2021) ada dua metode untuk mengukur nilai tambah, yakni nilai tambah dari proses pengolahan dan nilai tambah dari kegiatan pemasaran. Nilai tambah sebagai peningkatan nilai suatu komoditas karena adanya perlakuan yang diberikan pada komoditas tersebut. Dapat diketahui bahwa proses pengolahan akan meningkatkan nilai tambah dari suatu komoditas (Hayami et.al 1987 *dalam* Aji *et.al.*, 2018). Dengan adanya produk ini dapat dianalisis nilai tambah dengan tujuan penelitian ini dapat memberikan informasi dalam meningkatkan pendapatan dari produk mie kering edamame.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi pada produk mie kering edamame pada penelitian tersebut?
2. Berapa nilai tambah pada produk mie kering edamame?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui harga pokok produksi pada produk mie kering edamame.
2. Untuk mengetahui nilai tambah pada produk mie kering edamame.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberikan kontribusi pengetahuan serta referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai analisis nilai tambah dengan menggunakan bahan baku edamame.
2. Dapat dijadikan masukan dan sebagai bahan evaluasi untuk memproduksi bagi pelaku usaha yang sudah berjalan.