

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dapat dilihat dari kontribusinya dalam meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, dan mendorong tumbuhnya industri lain. Meskipun peranan agroindustri sangat penting, pembangunan agroindustri masih dihadapkan pada beberapa tantangan. Agroindustri merupakan suatu kegiatan atau aktivitas yang mengolah bahan baku yang berasal dari tanaman atau hewan. Mendefinisikan agroindustri dalam dua hal yaitu pertama agroindustri sebagai industri yang berbahan baku utama dari hasil pertanian dan kedua agroindustri sebagai suatu tahapan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri (soekartawi,2000)

Kedelai merupakan salah satu komoditi pertanian yang banyak dikonsumsi oleh aneka industri pangan dan rumah tangga di Indonesia. Di Indonesia, kedelai telah banyak diolah menjadi aneka produk makanan bernilai tinggi seperti tahu, tempe, kecap, tauco, oncom, susu kedelai, dan lain-lain(Salim,2012). Kedelai memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi terutama protein dan mineral. Produk olahan kedelai merupakan sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena secara ekonomis masih terjangkau. Meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pemenuhan gizi kesehatan, mendorong masyarakat untuk mengkonsumsi produk-produk olahan kedelai telah memacu pertumbuhan industri berbasis kedelai (Salim,2012)

Tahu sebagai salah satu makanan dari olahan kedelai yang terus berinovasi mulai dari gorengan yang dijual pedagang kaki lima hingga tahu yang digunakan sebagai makanan olahan pada menu restoran besar. Masyarakat Indonesia kurang berminat untuk mengkonsumsi kedelai langsung sehingga mereka lebih menyukai produk olahan dari kedelai yaitu salah satunya adalah tahu.

Tahu merupakan salah satu jenis makanan sumber protein dengan bahan dasar kacang kedelai yang sangat digemari oleh masyarakat indonesia. Tahu mempunyai sejarah yang panjang di Tiongkok, tempat asal sejak 3000 tahun lalu teknologi pembuatan tahu secara cepat menyebar ke Jepang, Korea dan Asia tenggara. Meskipun hanya merupakan satu produk olahan kacang kedelai, tahu merupakan produk yang paling banyak dikonsumsi secara umum. Tahu merupakan unsur penting dalam makanan sehari-hari di Indonesia dan dimasak dengan berbagai variasi sesuai daerah setempat (Suprapti,2005). Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai, diolah dengan fermentasi dan diambil sarinya. Dengan kata lain tahu merupakan dadih kedelai,

yaitu susu kedelai yang dibuat menjadi kental (*curd*) kemudian dicetan dan di pres (FG Winarmo, 1993)

Tahu merupakan salah satu makanan tradisional yang populer. Selain rasanya yang enak, harganya murah dan nilai gizinya pun tinggi. meskipun meskipun harganya murah dan bentuknya sederhana, ternyata tahu memiliki mutu yang istimewa dilihat dari segi nilai gizi yang terdapat pada tahu. Tahu memiliki kandungan kandungan gizi yang sangat tinggi bahkan kalsium yang terkandung didalam tahu setara dengan kandungan kalsium susu yaitu sebanyak 124 mg. Tahu sarat dengan kandungan asam folfat yang bermanfaat mencegah penyakit jantung, *stroke*, *alzheimer* (pikun), dan pembentukan sel darah merah. Tahu kaya akan kandungan protein dan asam amino. Kedua zat gizi ini sangat baik untuk pembentukan, pemeliharaan dan perbaikan sel-sel tubuh, pembentukan antibodi, meningkatkan kecerdasan otak anak. Tahu berbahan dasar kacang kedelai yang banyak mengandung isoflavonoid, genestein yang merupakan sebagai antioksidan dan fitosterol yang baik untuk menurunkan kadar kolesterol total, dan meningkatkan kadar HDL (kolesterol baik), sedangkan saponin, asam fitat, dan protease inhibitor pada tahu dapat menyebabkan pengroposan tulang. Tahu juga mengandung semua asam amino esensial dan kaya akan mineral, seperti magnesium, kalsium, dan zat besi. Zat zat gizi ini sangat penting untuk kesehatan saraf, perkembangan otak dan pertumbuhan (Anggraeni dan Surbakti, 2008). Kandungan gizi dalam tahu memang masih kalah dengan kandungan gizi lauk pauk hewani seperti daging dan ikan. Namun, dengan harga yang lebih murah masyarakat lebih cenderung mengkonsumsi tahu.

Berdasarkan data yang diperoleh dari buletin konsumsi pangan tahun 2014 menunjukkan bahwa kebutuhan kedelai nasional mencapai 2,2 juta ton pertahun dan jumlah tersebut akan diserap oleh pengrajin tahu dan tempe sebesar 83,7 % atau sekitar 1.849.843 ton , sedangkan tingkat konsumsi tahu mencapai 7,30kg/kapita/th. Jumlah ini lebih dari empat kali lipat dibandingkan dengan jumlah konsumsi daging ayam dan daging sapi yang merupakan sumber protein hewani. Hal itu disebabkan harga tahu dan tempe lebih terjangkau jika dibandingkan dengan harga daging. Oleh karena itu penelitian dan pengembangan yang berkaitan dengan industri tahu sangat perlu untuk terus dilakukan agar industri tahu dapat terus berkembang.

Sebagian besar produk tahu di Indonesia dihasilkan dari industri yang terdapat di pulau jawa. Pengolahan produk olahan kedelai menjadi tahu memberikan ruang terhadap berkembangnya industri tahu di kota Bondowoso. Di kota bondowoso sendiri banyak terdapat industri tahu baik industri rumah tangga, industri kecil ataupun industri menengah. Salah satunya adalah UD. Sumber rejeki, perusahaan ini bertempat di Jalan raya wonosari glidung kabupaten Bondowoso. Dalam sehari perusahaan UD. Sumber

Rejeki dapat menghabiskan kedelai sebanyak 5 kwintal perhari. UD. Sumber Rejeki memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 35 orang, jika di klasifikasikan berdasarkan jumlah tenaga kerja maka UD. Sumber rejeki ini termasuk Usaha menengah atau sedang.

Marimin (2005) menyatakan bahwa pemecahan masalah yang kompleks tidak dapat dilakukan menggunakan penyebab tunggal, tetapi dengan menerapkan pendekatan sistem yang dapat memberikan dasar untuk memahami penyebab ganda dari suatu masalah dalam kerangka suatu sistem.

Berdasarkan uraian diatas, penulis bermaksud untuk melakukan penelitian tentang pemodelan sistem produksi tahu di UD. Sumber Rejeki Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang akan dijawab memalui penelitian ini, yaitu :

1. Apakah faktor-faktor yang membentuk sistem produksi Tahu pada UD. Sumber Rejeki ?
2. Bagaimana model sistem dinamis produksi Tahu pada UD. Sumber Rejeki selama satu tahun?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah di paparkan di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagaiberikut :

1. Menjelaskan faktor-faktor yang membentuk sistem produksi tahu pada UD. Sumber Rejeki.
2. Mengetahui model sistem dinamis produksi Tahu pada UD. Sumber rejeki selama satu tahun.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah dijelaskan diatas maka didapatkan beberapa manfaat dari penelitian ini, antara lain :

1. Bagi mahasiswa
Sebagai wawasan dan pengetahuan bagaimana pemodelan sistem dinamis produksi tahu.
2. Bagi Perusahaan
Sebagai dasar pengambilan keputusan bagi pihak manajemen yang berkaitan dengan kegiatan produksi tahu.