

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang banyak dikaruniai kekayaan alam yang melimpah, terutama pada bidang pertaniannya. Hampir sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani. Masyarakat Indonesia hidupnya mengandalkan hasil cocok tanam, misalnya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari seperti makan, tempat tinggal, pakaian, obat, yang semuanya diperoleh dari hasil kekayaan alam yang dimiliki. Salah satu hasil pertanian yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat adalah kedelai.

Kedelai atau kacang kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi bahan dasar makanan dari Asia Timur seperti kecap, tahu, dan tempe. Berdasarkan peninggalan *arkeologi*, tanaman ini telah dibudidayakan sejak 3500 tahun yang lalu di Asia Timur. Kedelai adalah tumbuhan yang peka terhadap pencahayaan, dalam pencahayaan agak rendah batangnya akan mengalami pertumbuhan memanjang sehingga berwujud seperti tanaman merambat. Kedelai merupakan sumber utama protein nabati dan minyak nabati dunia. Penghasil kedelai utama didunia adalah Amerika Serikat, meskipun kedelai praktis baru dibudidayakan masyarakat luar Asia setelah 1910 (Anonim, 2013- a).

Kedelai yang telah dibudidayakan umumnya berbiji bulat lonjong tetapi ada juga yang bundar atau bulat agak pipih. Ukuran biji sangat beragam, tergantung dari asal varietas tanamannya. Berat biji diukur berdasarkan bobot tiap 100 butir biji kering yang berkisar antara 6-30 gram. Di Indonesia, berat biji kedelai digolongkan dalam tiga kategori, yaitu kecil (60-10 gram per 100 butir), sedang (11-12 gram per 100 butir), dan besar (13 gram ke atas per 100 butir). Di Amerika dan Jepang, biji kedelai dengan berat kurang dari 15 gram per 100 butir masih dianggap kedelai kecil. Buah kedelai berbentuk polong dengan jumlah biji 1-4 butir per polong. Kulit polong berbulu kulit polong berbulu. Warna polong kuning kecoklatan atau abu-abu. Dalam proses pemasakan, warna polong berubah menjadi tua. Polong yang berwarna hijau

berubah menjadi kehitaman, keputihan atau kecoklatan. Polong yang sudah kering mudah pecah dan melentingkan bijinya. Jumlah polong per tanaman sangat beragam. Hal ini tergantung dari varietas tanaman, kesuburan tanah, jarak tanam, dan cara perawatannya. Satu batang kedelai yang tumbuh tersendiri pada tanah yang subur dapat menghasilkan 100-250 polong, tetapi jika ditanam rapat dalam suatu pertanaman produksinya per pohon tidak lebih dari 30 polong (Sarwono, B. 2003).

Tempe merupakan hasil olahan dari kedelai yang lahir pada abad ke-1, tertulis pada surat centini, yang ditulis sekitar tahun 1815 di keratin Solo, orang Jawa telah memiliki budaya makan tempe. Sementara dalam *Encyclopedia van nederlandsch* (1992), tempe dilukiskan sebagai “kue” dan merupakan makanan kerakyatan (*volk's voedsel*). Tempe termasuk makanan sumber protein nabati karena kandungan proteinya cukup tinggi, yaitu 18,3 gram/100 gram tempe. Selain itu, tempe juga mengandung zat besi cukup tinggi. Setiap 100 gram tempe kering mengandung 10 mg zat besi. Tempe juga mengandung abu, kalsium, vitamin, dan beberapa asam amino yang dibutuhkan tubuh manusia (Santoso, Hieronymus Budi. 2008).

Tempe dapat dikonsumsi oleh anak-anak sampai orang tua, sebagai tambahan lauk makan. Harga yang murah menjadi salah satu pilihan masyarakat untuk mengkonsumsinya. Usaha tempe banyak menghasilkan keuntungan jika produsen mampu memperbaiki dari proses produksi, pengemasan, dan pemasaran menjadi lebih baik lagi, maka akan menambah nilai jual tempe tersebut. Sebelum melakukan perbaikan terhadap produk maka perlu dilakukan analisis terhadap proses produksi dan analisis terhadap usaha tempe, untuk mengetahui usaha ini tempe layak diusahakan atau tidak diusahakan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan Tempe “SUMBER REJEKI” di Desa Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana pemasaran Tempe “SUMBER REJEKI” di Desa Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana analisis usaha Tempe “SUMBER REJEKI” berdasarkan analisis *Break Event Point (BEP)*, *Revenue Cost Ratio (R/C)*, dan *Return On Investment (ROI)* di Desa Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?

1.3. Tujuan

Berdasarkan Rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan TA ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembuatan Tempe “SUMBER REJEKI” Di Desa Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Mengetahui pemasaran Tempe “SUMBER REJEKI” di Desa Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Mengetahui analisis usaha Tempe “SUMBER REJEKI” berdasarkan analisis *Break Event Point (BEP)*, *Revenue Cost Ratio (R/C)*, dan *Return On Investment (ROI)* di Desa Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

1.4. Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat TA ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pengetahuan baru bagi mahasiswa yang ingin mendirikan dan mengembangkan usaha tempe.
2. Memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat.