

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri pengolahan kedelai di Indonesia adalah salah satu industri pangan yang banyak diusahakan di Indonesia. Industri pengolahan kedelai menjadi salah satu industri yang banyak diusahakan karena kedelai dapat diolah menjadi berbagai macam produk, antara lain kecap, tahu, tempe, oncom, susu kedelai, kembang tahu, dll. Selain banyaknya produk yang dapat dihasilkan dari pengolahan kedelai, berkembangnya industri pengolahan kedelai di Indonesia juga dikarenakan kedelai merupakan bahan pangan nabati yang kandungan gizinya cukup tinggi. Jumlah kandungan gizi kedelai dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Komposisi Kimia Kedelai Kering per 100 gram

No.	Kandungan Zat Gizi	Jumlah
1.	Kalori (kkal)	331,0
2.	Protein (gram)	34,9
3.	Lemak (gram)	18,1
4.	Karbohidrat (gram)	34,8
5.	Kalsium (mg)	227,0
6.	Besi (mg)	8,0
7.	Fosfor (mg)	585,0
8.	Vitamin A (SI)	110,0
9.	Vitamin B1 (mg)	1,1

Sumber: Direktorat Gizi Depkes (1972)

Kebutuhan kedelai untuk konsumsi diproyeksikan akan meningkat rata-rata 2,44% per tahun (Sudaryanto dan Swastika, 2007). Hal ini semakin membuktikan bahwa perkembangan industri kedelai akan semakin meningkat setiap tahunnya untuk memenuhi jumlah konsumsi kedelai.

Tahu merupakan salah satu produk hasil olahan kedelai yang diperoleh dari hasil penggumpalan protein filtrat bubur kedelai baik dengan

batu tahu maupun dengan asam. Tahu mempunyai daya cerna yang tinggi yaitu sekitar 95% karena serat dan karbohidrat yang bersifat larut dalam air sebagian besar terbuang pada proses pembuatannya, sehingga tahu dapat dikonsumsi dengan aman oleh semua golongan usia, termasuk orang yang mengalami gangguan pencernaan (Shurtleff dan Aoyagi 2001). Konsumsi tahu yang dapat dijangkau oleh semua golongan usia menunjukkan bahwa tahu merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki pasar yang luas.

Menurut Biro Pusat Statistik (2013), pada tahun 2010-2013, produksi tahu di Indonesia meningkat dari 8,54 juta kg per kapita menjadi 8,81 juta kg per kapita. Adanya peningkatan produksi tahu dari tahun ke tahun, membuktikan bahwa tingkat konsumsi tahu oleh masyarakat Indonesia cukup tinggi. Tingginya tingkat konsumsi tahu oleh masyarakat Indonesia disebabkan karena tahu mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi, terutama kandungan proteinnya. Sebagai bahan pangan dengan kandungan protein yang tinggi, tahu memiliki keunggulan jika dibandingkan daging. Tahu dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat karena harganya relatif murah dan mudah didapat. Protein yang terkandung dalam tahu pun juga dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan protein, walaupun jenis protein yang terdapat dalam tahu berbeda dengan jenis protein yang terdapat dalam daging. Kandungan gizi tahu berdasarkan berat kering dapat dilihat pada Tabel 1.2.

Tabel 1.2. Kandungan Gizi Tahu Berdasarkan Berat Kering

No.	Kandungan Zat Gizi	Jumlah
1.	Protein (%)	7,9
2.	Lemak (%)	4,1
3.	Karbohidrat (%)	0,4
4.	Air (%)	86,7
5.	Mineral (%)	0,4

Sumber: Direktorat Gizi Depkes (1993)

Tahu juga memiliki tingkat konsumsi yang paling tinggi daripada produk olahan kedelai lainnya seperti tempe, tauco, oncom, dll. Prospek pengembangan industri tahu dapat dilihat dari besarnya kuantitas dan nilai barang hasil produksi tahu. Pada Tahun 2003 untuk produk tahu (Rp. 19,319 milyar) merupakan nilai yang tertinggi bila dibandingkan dengan produk hasil olahan kedelai lainnya seperti tempe (Rp. 5,907 milyar), oncom (Rp. 188,067 juta), tauco (Rp. 601,217 juta), dan kecap (Rp. 3,114 milyar). Rata-rata konsumsi tahu pada tahun 2008-2011 dapat dilihat pada Tabel 1.3.

Tabel 1.3. Rata-rata Konsumsi Kacang Kedelai dan Turunannya per Kapita per Minggu di Indonesia pada Tahun 2008-2011

Produk	Rata-rata (kg)			
	2008	2009	2010	2011
Kedelai	0,001	0,001	0,001	0,001
Tahu	0,162	0,160	0,134	0,164
Tempe	0,156	0,152	0,133	0,155
Tauco	0,006	0,004	0,004	0,006
Oncom	0,023	0,012	0,009	0,004

Sumber: BPS Pusat (2012)

Berdasarkan data konsumsi (BPS Pusat tahun 2008-2011) bahwa rata-rata konsumsi per kapita per minggu tahu nasioanal mencapai jumlah tertinggi setiap tahunnya, sehingga dapat diketahui bahwa minat masyarakat terhadap tahu lebih besar daripada produk turunan kedelai yang lainnya. Alasan lain yang mendukung berkembangnya industri pengolahan tahu di Indonesia yaitu karena proses pengolahannya sederhana dan tidak membutuhkan modal yang terlalu besar, sehingga memungkinkan industri ini dapat berkembang dari skala produksi kecil (*home industry*) hingga perusahaan besar. Ketersediaan bahan baku berupa kedelai juga mudah diperoleh karena kedelai dapat tumbuh subur di Indonesia.

Tahu yang diproduksi akan dikemas dengan ukuran 6 cm x 6 cm berisi 4 potong tahu per kemasan. Tahu yang telah dikemas ini akan

dipasarkan oleh perusahaan melalui distributor dan pedagang besar. Perusahaan memilih distributor dan pedagang besar sebagai agen pemasaran karena biasanya para distributor dan pedagang besar membeli produk dalam jumlah yang besar. Industri pengolahan tahu ini akan didirikan di Jalan Mastrip, Kedurus, Surabaya, Jawa Timur. Lokasi tempat didirikannya perusahaan tahu ini memiliki akses transportasi yang mudah dijangkau karena terletak di jalan raya utama, sehingga memudahkan dalam proses distribusi bahan baku dan memudahkan dalam memperoleh utilitas seperti air, listrik, dan solar. Selain itu, lokasi perusahaan juga dekat daerah pemasaran karena wilayahnya dekat dengan pemukiman warga dan pasar tradisional, sehingga mempermudah proses pemasaran dan dapat menghemat pengeluaran perusahaan dari segi biaya dan waktu. Ketersediaan tenaga kerja untuk industri pengolahan tahu ini juga mudah diperoleh dari warga yang tinggal di pemukiman sekitar perusahaan. Masih banyaknya lahan kosong di daerah Kedurus juga memungkinkan perluasan perusahaan tahu yang akan didirikan.

Perusahaan juga akan mendistribusikan produk ini ke seluruh pedagang besar di wilayah Surabaya dan sekitarnya. Pemilihan wilayah pemasaran di Surabaya dan sekitarnya dikarenakan lokasi perusahaan berada di wilayah Surabaya, sehingga jika pemasaran dilakukan pada wilayah yang lebih jauh akan memperbesar pengeluaran biaya dan waktu. Hal lain yang mendasari pemilihan Surabaya sebagai wilayah pemasaran adalah karena kota Surabaya merupakan salah satu kota di provinsi Jawa Timur dengan pertumbuhan ekonomi yang pesat, sehingga memungkinkan proses pemasaran dapat berkembang dengan baik.

1.2. Tujuan

1. Merancang pengolahan kedelai menjadi tahu dengan kapasitas produksi 500 kg kedelai kering per hari.
2. Menghitung biaya produksi dan mengevaluasi kelayakan ekonomi dari pengolahan yang telah dirancang.