**BAB. I**

**PENDAHULUAN**

**1.1 Latar BelakangMasalah**

Pembangunan sektorindustrisecaranasionaldiarahkanuntukmendorongterciptanyastrukturekonomi yang seimbang dan kokoh yang meliputiaspekperubahanekonomi. Faktor perhatianpembangunansektorekonomidirasaperludiberikan pada subsektorindustrikecil dan kerajinan yang memilikipotensi dan perananpenting. Keberadaan yang sebagianbesar di daerahpedesaantentunyamenjadiindustrikecil dan kerajinaninimemberikansumbanganbagidaerahnya.

Sektor industrimerupakansektor yang melakukansuatukegiatanproduktif yang mengolahbahanmentahmenjadibarangjadiataubarangsetengahjadi. Industri keciltelahterbuktimenjadi salah satusektorindustri yang kuatakanterpaandarisuatukrisisekonomi. Di Indonesia sendirikhususnya, perananindustrikecil sangat pentingbagikeberlangsunganperekonomian Indonesia. Produkdomestikbruto (PDB) industrikeciltidakmemberikankontribusi yang sangat besar, namunketikaterjadikrisis, industrikeciladalahindustri yang masihtetapberlangsung dan menyeraptenagakerja (Kotler, 2001).

Industri kecilmemperkuatkedudukanpengusahanasional dan merupakan modal bagipembangunan. Hasilnyadapat di jual di pasarandalam negeri yang terbatas. Industri kecilumumnyamengkhususkan di pada produksibarang-barangkonsumsi dan inidalam batas-batas tertentumelepaskansebagianbebanimpor dan menghematdevisa dan akhirnyaindustrikecilmerupakansumber yang cukuppentingbagipenghasilan Negara (Dawam, 1994).

Agribisnisbersama-samaagroindustrimerupakanpendekatan yang ditempuhuntukpengembanganpertanianindustri pada masa yang akan dating karenaindustripengolahanhasilpertanian (agroindustri) yang ditanganisecarautuh, mulaidariprospekproduksi, mengolahhasil, pemasaran dan aktivitas lain berkaitandengankegiatanpertanian (agribisnis) bukansajamampumenyerapbanyaktenagakerja dan meningkatkannilaitambah (Soekartawi, 2001).

Kacang-kacanganmerupakanhasiltanamanpentingbagimanusiamaupaunhewankarenamerupakansumber protein yang pentingbagipertumbuhan. Campurandaribeberapajeniskacang-kacangandapatmenghasilkansumber protein hewan. Biasanyakacang-kacangan di perdagangkanatau di simpandalambentukbijitanpakulit, misalnyakedelai dan kacanghijau (Soedjono, 1999).

Kedelaiberasaldari wilayah Cina. Masyarakat Cina telahmembudidayakankedelaisejakberabad- abadtahun yang lalu. Di Cina, kedelai di anggapsebagai salah satudari lima macamtanamanterpentingdalamkehidupanmasyarakat. Kedelaimerupakanbahanmakanan yang banyak di kenalmasyarakatkarenaharganyaterjangkau, rasanyaenak dan gurih, dan nilaigizinyatinggi. Kedelai yang telah di matangkanbisalangsung di konsumsiataubisa di olahdahulumenjadiberbagaimacammakanan dan minuman yang enak dan menyegarkan. Sebagaibahanmakanan, kedelailebihbaikdari pada kacangtanahkarenakandungan protein dan lemak pada kacangtanah. Kandungan lemak kedelaitidakbegitutinggi, yaknisekitar 16-20 %. (Sirossiris, 2010).

Diantarabahanmakananpenting yang dibuatdaribijikedelaiadalahtempe, tahu, tauco, kecap, susu, dan sebagainya. Kedelaimengandung protein 35% bahkan pada varietasunggulkadarproteinnyadapatmencapai 40-43 %. Jika di bandingkandenganberas, jagung, tepungsingkong, kacanghijau, daging, ikan segar, dan telurayam, kedelaimempunyaikandungan protein yang lebihtinggi, hampirmenyamaikadar protein susu slim kering. Kebutuhan protein sebesar 55 gram/haridapatterpenuhidenganmakanan yang berasaldari157,14 gramkedelai (Suhaeni, 2007).

**Tabel 1.1. Perbandingan Antara Kadar Protein KedelaidenganBeberapa Bahan Makanan**

**Bahan makanan Protein {% Berat}**

Susu slim kering 36,00

Kedelai 35,00

Kacanghijau 22,00

Daging19,00

Ikan segar 17,00

Telurayam 3,00

Jagung9,20

Beras 6,80

Tepungsingkong1,10

*Sumber :Unimed, Digilib 2011*

Tahu adalahmakanan yang terbuatdarikacangkedelai yang difermentasikan dan di ambilsarinya. Berbedadengantempe yang aslidari Indonesia, tahuberasaldari Cina, sepertihalnya kecap, tauco, bakpao, dan bakso. Tahu yang terbuatdarikedelaiinimemilikibanyakmanfaatjika di konsumsisecara rutin. Di antaranyamampumenurunkankadarkolesterolburuk (LDL) tampamenurunkankolesterolbaik (HDL) sehinggabisaberdampak pada penurunanresikopenyakitjantung. Membuattahuharusmelewatibeberapatahapanmulaidari proses perendamanbahanbaku, penggilingan, pengendapansampai proses mencetak dan siap di pasarkan. Tahu putihadalahmasakandaritahu yang di goreng yang banyak di temukan di Indonesia, Malaysia, Singgapura (Atjehpost, 2013).

Tahu makanankhas Indonesia yang sangat sederhananamun kaya giziterutama protein. Teksturnyakenyal dan lembutsertamemiliki rasa yang enak. Di Kota Merdan, tahumerupakanmakanan yang banyakdiminati oleh masyarakatsekitarkhususnya pada tahuputihsebagaicemilanseperti pada bakso.

Pada proses pembuatantahu, faktor-faktorproduksimemilikiperananpenting. Faktor-faktor yang di maksudantara lain sepertiketersediaanbahanbaku, bahanpenunjang, tenagakerja dan peralatan. Agar mendapatkanproduksi yang tinggi, pengrajintahuharuscermatdalampengunaanfaktor-faktorsepertibahanbaku, bahanpenunjang, tenagakerja dan peralatandalammenghasilkanproduksi. Semakinbesarbahanbakuindustri yang di usahakanmakakemungkinanhasilproduksi yang di perolehsemakintinggi. Begitu juga tenagakerjadibutuhkandalamjumlahrelatifbanyak dan jumlahbiayaproduksi yang terlalubesardenganharapanakanmendapatkanhasilproduksi yang tinggi.

Usaha pembuatantahu di daerahpenelitiandapatmembukalapanganpekerjaanbaru dan sudahtentuakandapatmemperbaikiperekonomian, karenadapatmerekrut orang-orang sekitaruntukbekerja. Sehinggadengandemikian juga akanmemperbaiki status sosialseseorang. Dari usahaituakanberdampaknaiknyapendapatandaripengusahatahuitusendiri.Analisis Faktor-Faktor yang MempengaruhiPendapatan Usaha Tahu (Studi Kasus : Pengusaha Tahu Kelurahan Sari Rejo Kecamatan Medan Polonia Kota Medan).

Dari latarbelakangdiatasmakaperlu di analisis

**1.2. IdentifikasiMasalah**

Identifikasimasalah pada penelitianiniadalah :

1. Harga bahanbaku yang senantiasamengalamikenaikan yang cukuptiinggisehinggaberdampakbagipengeluaranpengusaha
2. Modal pengusaha yang terbatassehinggaproduksitahuputihtidakmaksimal
3. Biayaproduksiproduksupengusahatinggidarimulaipenyediaantempathinggaproduksi
4. Permintaankonsumenakantahuputih yang menurundiakibatkanbanyaknyakonsumsipenggantisepertitempesehinggaberpengaruhterhadappendapatan yang di terimapengusaha
5. Pasar kurangdapatmenjaminpermintaankonsmen
6. Kurangnyapenguasaanterhadappengolahan dan pemasaran yang baik
7. Sarana pendukungtransportasi yang kurangmemadaiberpengaruhterhadapongkosproduksi
8. Selerakonsumen yang selaluberubah-rubah
9. Bahan bakupembuatantahuputih yang tidakselalutersedia pada saatdibutuhkan

**1.3. Batasan Masalah**

Batasan masalah pada penelitianiniyaituhanyamenganalisisFaktor-Faktor yang MempengaruhiPendapatanUsaha (Studi Kasus : Kelurahan Sari Rejo Kecamatan Medan Polonia Kota Medan)

**1.4. PerumusanMasalah**

Berdasarkanuraian pada latarbelakangmasalah di atas, makadapat di rumuskanbeberapamasalahsebagaiberikut :

1. Berapabesarpengaruhbiayaproduksibahanbaku, tenagakerja, bahanbakar dan peralatandalampembuatantahuputihterhadappendapatanusahakecil ?
2. Apakahindustrikeciltahuputih di daerahpenelitianlayak di usahakan ?

**1.5. Tujuan Penelitian**

1.Untuk menganalisispengaruhbiayaproduksibahanbaku, tenagakerja, bahanbakar dan peralatandalampembuatantahuterhadappendapatanusahakecil.

2. Untukmenganalisiskelayakanindustrikeciltahu di daerahpenelitian.

**1.6**. **Manfaat Penelitian**

1. Sebagaibahanimpormasibagi para pelakuusahaindustrikecildalamrangkamemasarkanhasilusahanyasehinggamendapatkankeuntungan yang diinginkan.
2. Sebagaibahanmasukanbagipemerintahdalammenentukanperanannyauntukmengembangkanindustrikecil.
3. Sebagaibahaninformasi dan referensibagipihak-pihak yang membutuhkan.

**1.7. Anggapan Dasar**

Yang menjadianggapandasardalampenelitianiniadalahbahwapengusahtahuputih di Kelurahan Sari Rejo Kecamatan Polonia Kota Medan belummemahami factor-faktor yang mempengaruhipendapatandarimengelolahusahatahu

**1.8.Hipotesis**

Hipotesis padapenelitianiniadalahsebagaiberikut :

1. Didugaadapengaruhbiayaproduksibahanbaku, tenagakerja, bahanbakar dan peralatandalampembuatantahuputihterhadappendapatanpengusaha
2. Diduga Industri keciltahuputih di daerahpenelitianlayak di usahakan