

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Profil dan Potensi Tempe Kedelai

Kedelai (*Glycine max* (L) Mer.) merupakan salah satu komoditi penting bagi masyarakat Indonesia. Kedelai adalah sumber protein nabati yang lebih murah dibandingkan sumber protein lainnya seperti daging, susu, dan ikan. Kadar protein biji kedelai berkisar 35%, karbohidrat 35%, dan lemak 15%. Selain itu, kedelai juga mengandung mineral seperti kalsium, fosfor, besi, vitamin A dan B (Rohmah dan Saputro, 2016). Apabila cukup tersedia di dalam negeri akan mampu memperbaiki gizi masyarakat melalui konsumsi kedelai segar maupun melalui konsumsi kedelai olahan seperti tahu, tempe, tauco, kecap, susu dan lain sebagainya (Kertaatmaja, 2001). Kedudukan tanaman kedelai dalam sistemik tumbuhan (taksonomi) diklasifikasikan sebagai berikut:

Kingdom : *Plantae*

Divisi ★ : *Spermatophyta*

Sub-divisi : *Angiospermae*

Kelas : *Dicotyledonae*

Ordo : *Polypotales*

Famili : *Leguminosae (Papilionaceae)*

Sub-famili : *Papilionoideae*

Genus : *Glycine*

Spesies : *Glycine max* (L) Merill. sinonim dengan *G. Soya* (L.) Sieb dan Zucc. atau *Soya max* atau *S. hispida*.

Manfaat dari kedelai sendiri sangat beragam dalam tatanan kehidupan manusia. Penanaman kedelai dapat meningkatkan kesuburan tanah, karena akar-akarnya dapat mengikat Nitrogen dari udara dengan bantuan bakteri *Rhizobium sp.* sehingga unsur nitrogen bagi tanaman tersedia dalam tanah. Limbah tanaman kedelai berupa brangkasan dapat dijadikan bahan pupuk organik penyubur tanah. Limbah dari bekas proses pengolahan kedelai, misalnya ampas tempe, ampas kecap dan lain-lain, dapat dimanfaatkan untuk bahan makanan tambahan (konsentrat) pada pakan ternak. (Rukmana, 1996). Pengolahan kedelai dapat dikelompokkan menjadi dua macam, yaitu dengan fermentasi dan tanpa fermentasi. Pengolahan melalui fermentasi akan menghasilkan kecap, oncom, tauco dan tempe. Bentuk olahan tanpa melalui fermentasi adalah yuba, sere, susu kedelai, tahu, tauge dan tepung kedelai (Kasryno et al, 1998).

Tempe adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan menggunakan kapang *rhizopus* ("ragi tempe"). Selain itu terdapat pula makanan serupa tempe yang tidak berbahan kedelai yang juga disebut tempe. Kata "tempe" diduga berasal dari bahasa Jawa Kuno. Pada zaman Jawa kuno terdapat makanan berwarna putih terbuat dari tepung sagu yang disebut tumpi. Tempe yang juga berwarna putih terlihat memiliki kesamaan dengan makanan tumpi tersebut (Badan Standarisasi Nasional, 2012)

Nilai gizi dari tempe sendiri tergolong tinggi. Tempe dapat diperhitungkan sebagai sumber makanan yang baik gizinya karena memiliki

kandungan protein, karbohidrat, asam lemak esensial, vitamin, dan mineral. Gizi utama yang hendak diambil dari tempe adalah proteinnya karena besarnya kandungan asam amino (Muhajirin, 2007). Kadar protein dalam tempe 18,3 gram per 100 gram. Tempe juga mengandung beberapa asam amino yang dibutuhkan tubuh manusia. Di dalam tempe kandungan gizinya lebih baik dibandingkan dengan kedelai dan produk turunan lainnya. Kandungan tersebut diantaranya ialah Vitamin B2, Vitamin B12, Niasin dan juga asam pantotenat, bahkan hasil analisis, Gizi tempe menunjukkan kandungan niasin sebesar 1,13 mg/100 gram berat tempe yang dimakan. Menurut Dwinaningsih (2010) dalam (Dewi dan Aziz, 2011), kelompok vitamin yang terdapat di dalam tempe terdiri atas dua jenis yaitu yang larut di dalam air (Vitamin B kompleks) dan larut lemak (Vitamin A, D, E dan K). Komposisi gizi tempe dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 4. Kandungan Gizi Tempe

Zat Gizi	Kandungan	Satuan
Energi	201	kcal
Protein	20,8	g
Lemak	8,8	g
Karbohidrat	13,5	g
Serat	1,4	g
Abu (ASH)	1,6	g
Kalsium (Ca)	155	mg
Fosfor (P)	326	mg
Besi (Fe)	4	mg
Natrium (Na)	9	mg
Kalium (K)	234	mg
Tembaga (Cu)	0,57	mg
Seng (Zn)	1,7	mg
Thiamin (Vitamin B1)	0,19	mg
Riboflavin (Vitamin B2)	0,59	mg
Niasin (Niacin)	4,9	mg
Isoflavon	60,61	mg

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2023)

Tahapan proses pembuatan tempe terdiri dari beberapa tahapan diantaranya pencucian, perendaman, pembuangan kulit, perebusan, pendinginan, pencampuran laru, pembungkusan dan peragian. Mutu tempe ditentukan oleh bahan baku kedelai yang digunakan. Kedelai yang baik untuk tempe adalah yang keadaannya bersih, tidak busuk, cukup tua dan berkilat, serta agak berminyak. (Ningsih, 2006).

B. Industri

Pengertian Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi dan atau barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangunan dan perekayasaan industri yakni kelompok industri hulu (kelompok industri dasar), kelompok industri hilir, dan kelompok industri kecil. Bidang usaha industri adalah lapangan kegiatan yang bersangkutan dengan cabang industri yang mempunyai ciri khusus yang sama dan atau hasilnya bersifat akhir dalam proses produksi (UU RI No.5 Tahun 1984 tentang Perindustrian

Badan Pusat Statistik (BPS) mengelompokan industri ke dalam 4 golongan berdasarkan banyaknya pekerja, yaitu:

1. Industri rumah tangga, memiliki jumlah pekerja sebanyak 1-4 orang.
2. Industri kecil, memiliki jumlah pekerja sebanyak 5-19 orang.
3. Industri sedang, memiliki jumlah pekerja sebanyak 20-99 orang.
4. Industri besar, memiliki jumlah pekerja lebih dari 100 orang.

Departemen Perindustrian dan Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKMP) menggunakan besarnya modal yang ditanam disebuah badan usaha

sebagai kriteria pokok. Menurut definisi ini, industri kecil adalah badan usaha yang penanaman modalnya dalam badan usaha berupa mesin, peralatan dan gedung (dengan pengecualian penanaman modal berupa lahan) tidak melebihi Rp 200 juta. Selain itu pemilik usaha kecil harus seorang warga negara Indonesia. Bank Indonesia mempunyai definisi lain mengenai industri kecil, yakni industri yang asset netto nya bernilai kurang dari Rp 100 juta

Menurut Mubyarto (1999), industri kecil adalah industri yang berskala kecil dan industri rumah tangga yang diusahakan terutama untuk menambah pendapatan keluarga. Ciri-ciri industri kecil adalah sebagai berikut:

1. Unit-unit industri kebanyakan merupakan unit industri rumah tangga dan kerajinan.
2. Sebagian besar pekerja datang dari rumah sendiri yang kadang-kadang tidak digaji. Sekalipun demikian, pekerja mendapatkan upah tetapi sifat hubungannya dengan pengusaha adalah tidak resmi.
3. Teknologi yang digunakan umumnya masih bersifat sederhana dan kebanyakan dikerjakan dengan tangan.
4. Bahan baku sebagian besar didapatkan dari daerah atau tempat-tempat terdekat.
5. Cara memasarkan barang-barang yang dijual tidak dengan promosi, melainkan melalui perantara. Industri kecil dan industri rumah tangga adalah suatu bentuk perekonomian rakyat di Indonesia yang apabila dikembangkan akan mampu memecahkan masalah-masalah dasar pembangunan Indonesia seperti pengangguran, industri ini juga membantu tercapainya pertumbuhan ekonomi nasional (Soepomo T.et.al, 1991).

Permasalahan yang sering dihadapi oleh industri kecil dan industri rumah tangga adalah dalam hal atau bidang permodalan, bidang pemasaran, bidang bahan baku, bidang tenaga kerja, dan bidang manajemen. Masalah yang menonjol pada bidang permodalan adalah kurangnya modal kerja untuk mengembangkan usaha dan terbatasnya akses ke lembaga keuangan seperti Bank. Pada bidang pemasaran masalah yang terjadi seperti kurangnya pemahaman dan menguasai teknologi untuk memasarkan produk sehingga jangkauan usaha tersebut menjadi terbatas. Kemudian pada bidang bahan baku masalah yang sering terjadi yaitu pada saat pembelian bahan baku yang harus dibayar secara langsung atau tunai. Selanjutnya pada bidang tenaga kerja, pemilik usaha biasanya sering mengganti karyawannya dalam rentang waktu yang cepat, dan sulit dalam membayar karyawan sesuai dengan UMK. Sedangkan pada bidang manajemen permasalahan yang banyak terjadi yaitu kemampuan kewirausahaan yang masih terbatas dan kurang mampu mengantisipasi peluang pasar. Manajemen perusahaan yang masih acak-acakan dan primitif membuat industri kecil dan rumah tangga menjadi sulit untuk maju.

Industri kecil memiliki beberapa potensi yang dikembangkan sebagai upaya mengurangi kemiskinan dan pengangguran. Potensi tersebut dapat dikembangkan, namun mengingat penurunan sektor pertanian dan alih fungsi lahan mengakibatkan sempitnya lahan dan keterbatasan elastisitas tenaga kerja. Maka dari itu sektor industri menjadi alternatif yang memadai. Ada beberapa sebab industri kecil lebih menguntungkan untuk dikembangkan, antara lain karena pengeluaran modal yang cukup terjangkau oleh kebanyakan

masyarakat, bahan baku mudah didapat, dan persyaratan dan keterampilan yang diperlukan tidak terlalu sulit. Selain itu, elastisitas penyerapan tenaga kerja pada sektor ini relatif cukup tinggi. (Muhammad A, 1995). Pengembangan industri-industri kecil dan rumah tangga merupakan suatu alternatif yang sangat diperlukan untuk meningkatkan pendapatan. Selain memberi manfaat pada segi ekonomi, pengembangan industri kecil dan rumah tangga juga memberikan manfaat sosial (Social Benefits) yang sangat berarti bagi perekonomian karena dapat menciptakan peluang usaha yang luas dengan pembiayaan yang relatif murah dan mengurangi angka pengangguran. Kemudian industri kecil juga mempunyai kedudukan komplementer terhadap industri besar, karena mampu menghasilkan produk yang relatif murah yang biasanya tidak dihasilkan oleh industri besar atau sedang.

C. Pendapatan Keluarga

Pada dasarnya tujuan orang bekerja adalah untuk menghasilkan pendapatan. Pendapatan merupakan balas jasa bekerja setelah menyelesaikan pekerjaannya. Besarnya pendapatan yang diterima oleh pekerja dipengaruhi jam kerja yang digunakan untuk menyelesaikan pekerjaannya. (Sulistyo, 1992) pendapatan adalah jumlah penerimaan yang diterima oleh para anggota Masyarakat untuk jangka waktu tertentu sebagai balas jasa atas factor-faktor produksi yang mereka sumbangkan dalam turut serta membentuk produk (Suparyanto, 2014).

Berdasarkan definisi di atas, maka perlu diketahui pendapatan keluarga. Pendapatan rumah tangga merupakan penghasilan dari keseluruhan

anggota rumah tangga yang disumbangkan untuk memenuhi keluarga atau perorangan anggota rumah tangga. Pendapatan seseorang dapat berubah ubah dari waktu ke waktu sesuai kemampuan mereka. Oleh sebab itu dengan berubahnya pendapatan seseorang akan berubah pula besarnya pengeluaran mereka untuk konsumsi suatu barang. Jadi pendapatan merupakan factor yang penting dalam mempengaruhi konsumsi seseorang atau Masyarakat terhadap suatu barang (Sukirno, 2002)

D. Kontribusi Pendapatan

Teori Kontribusi menurut Anne Ahira (2012), kontribusi bermakna keikutsertaan, keterlibatan, melibatkan diri maupun sumbangan. Berarti dalam hal ini kontribusi dapat berupa materi maupun Tindakan. Dengan adanya kontribusi berarti individu tersebut juga berusaha meningkatkan efisiensi dan efektivitas hidupnya. Hal ini dilakukan dengan cara menajamkan posisi perannya, sesuatu yang kemudian menjadi bidang spesialis, agar lebih tepat sesuai dengan kompetensi. Kontribusi dapat diberikan dalam berbagai bidang yaitu pemikiran, kepemimpinan, profesionalisme, finansial, dan lainnya.

Menurut Suryana (2004) berpendapat bahwa, Kontribusi pendapatan untuk kesejahteraan keluarga mengandung dua pengertian, yaitu :

1. Segala aturan atau tatanan untuk memudah seseorang atau kelompok dalam memenuhi kebutuhan hidup jasmani, rohani dan sosial.
2. Kondisi atau keadaan yang dapat mempermudah seseorang atau kelompok, atau masyarakat memenuhi kebutuhan hidupnya meliputi, pangan, sandang, papan, pendidikan, kesehatan, sosial dan lain sebagainya.

E. Pengertian Biaya

1. Biaya Tetap (Fixed Cost)

Saat penjualan dan output meningkat, biaya tetap perusahaan tetap konstan (dalam batas tertentu). Biaya tetap, seperti yang didefinisikan oleh Marewa (2012), tidak berfluktuasi dengan perubahan penjualan atau output. Selain itu, penurunan output menyebabkan biaya tetap per unit yang lebih tinggi (Mulyadi, 2005).

2. Biaya Variabel (Variable Cost)

Biaya variabel adalah biaya tidak pasti besarnya atau dapat dikatakan biaya yang bergantung dengan volume produksi atau tingkat penjualan. Menurut Marewa (2012) seperti contohnya yaitu biaya bahan baku yang sangat bergantung pada tingkat produksi suatu usaha.

3. Biaya Penyusutan Alat

Karena setiap aset atau instrumen memiliki umur ekonomi yang unik, biaya penyusutan tersebar sepanjang umur tersebut, seperti yang dinyatakan oleh Hery (2015). Akumulasi pengeluaran penyusutan bukanlah biaya untuk mengganti suatu barang, melainkan jumlah dari semua pembayaran yang jatuh tempo selama masa manfaat aset tersebut.

F. Penelitian Terdahulu

No	Penulis dan Tahun	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1.	I Kadek Andre D, Ika Rafika, Muhtar Lutfi, Rita Suirlan, Andi Herman Jaya (2025)	<i>Analisis Pendapatan Usaha Tempe CV. Cahaya Tempe Di Desa Malei Kecamatan Pedongga Kabupaten Pasangkayu</i>	Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian pada CV. Cahaya Tempe, dapat disimpulkan bahwa pendapatan CV. Cahaya Tempe mencapai Rp8.906.254/bulan. Total penerimaan usaha ini lebih besar dibandingkan dengan biaya produksi yang dikeluarkan selama satu bulan. Total penerimaan per bulan adalah Rp180.000.000, sementara total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp171.093.746/bulan.
2.	Masahid, Danang Ananda Yudha, Yusdiantara(2024)	<i>Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Tempe (Studi Kasus Tempe Utama Kabupaten Bojonegoro)</i>	Berdasarkan hasil R/C ratio yang dikeluarkan Rp. 1,00 biaya yang dikeluarkan akan mendapat keuntungan sebesar Rp. 1,97 dan hal tersebut R/C lebih dari 1, dapat disimpulkan bahwa usaha bahwa ini dapat dikatan layak untuk dilanjutkan.
3.	Masahid, Fachruniza Widya Astuti (2015)	<i>Analisis Pendapatan Usaha Tempe Kedelai Studi Kasus di Desa Turirejo Kecamatan Jepon Kabupaten Blora Provinsi Jawa Tengah</i>	Berdasarkan hasil analisis penelitian RC – Ratio, diperoleh nilai RC-Ratio sebesar 2,01 terbukti efisien yaitu menguntungkan dan layak karena lebih besar dari 1.
4.	Rusmiyati, Felya Rindiani, Istikomah (2021)	<i>Analisis Pendapatan Dan Tingkat Keuntungan Usaha Tahu Tempe Di Desa</i>	Tingkat keuntungan usaha tahu dan tempe, diketahui penerimaan usaha adalah sebesar

No	Penulis dan Tahun	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
		<i>Batu Timbau Kabupaten Kutai Timur</i>	Rp.29.052.000,00 dengan total biaya produksi Rp. 15.967.701,39 sehingga didapat R/C ratio 1,8. R/C ratio bernilai lebih besar dari 1 maka dapat dikatakan bahwa usaha tahu dan tempe di Desa Batu Timbau adalah menguntungkan, sehingga layak untuk dikembangkan.
5.	Prastiwi Dewi, Edy Prasetyo, Bambang Mulyatno (2016)	<i>Analisis Efisiensi Ekonomi Dan Pendapatan Pengrajin Tempe Di Kabupaten Klaten</i>	Nilai R/C ratio atas biaya tunai maupun nilai R/C ratio atas biaya total adalah sebesar 1,37 dan 1,21 sehingga usaha produksi tempe di Kabupaten Klaten masih menguntungkan dan layak dijalankan
6.	Murni (2023)	<i>Analisis Biaya Standar Pada Industri Tempe UD. Bang Dhin di Kabupaten Bireuen</i>	Berdasarkan hasil wawancara menunjukkan bahwa belum ada penetapan harga standar terhadap bahan baku yang digunakan dalam proses produksi, namun hanya memiliki kuantitas standar bahan baku saja.
7.	Febiola Vanessa, Audrey Julia, Jean Fanny (2021)	<i>Analisis Keuntungan Industri Rumah Tangga Tempe "Bml" Di Kelurahan Kolongan Satu Kecamatan Tomohon Tengah Kota Tomohon</i>	Menghasilkan alokasi biaya bersama untuk produk tempe sebesar Rp. 3.167.940 dengan nilai R/C >1, yaitu sebesar 2,91 yang berarti industri rumah tangga tempe "BML" menerima keuntungan dan layak dipertahankan
8.	Brando Andri, Leonardus, Esry Olly (2024)	<i>Analisis Keuntungan Usaha Pembuatan Tahu Dan Tempe</i>	Keuntungan usaha pembuatan tahu dan tempe pada UD.

No	Penulis dan Tahun	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
		<i>Pada UD. Pembawa Berkah Di Kota Tomohon Selatan</i>	Pembawa Berkah di Kota Tomohon Selatan yakni, untuk tahu sebesar Rp4.318.000 dan untuk tempe sebesar Rp9.181.000. R/C rasio untuk usaha pembuatan tahu dan tempe pada UD. Pembawa Berkah di Kota Tomohon Selatan yakni, untuk tahu sebesar 1,25 dan untuk tempe sebesar 1,34

