

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Dalam perekonomian setiap usaha dituntut untuk tumbuh dan terus berkembang sehingga pada tahapan tertentu dilakukan ekspansi usaha dalam rangka pengembangan. Proses pembangunan ekonomi pada suatu negara dapat menimbulkan kesempatan yang besar bagi seluruh kegiatan ekonomi, termasuk industri dari berbagai skala usaha. Untuk pengembangan usaha diperlukan suatu perencanaan yang sudah terukur dalam analisis kelayakan bisnis.

Pembangunan ekonomi Indonesia dalam pelaksanaannya memerlukan kemampuan modal dan potensi yang harus dimanfaatkan untuk dapat membantu, membimbing, dan meningkatkan kemampuan yang lebih besar bagi golongan ekonomi yang rendah. Supaya cita-cita pembangunan dapat tercapai, maka diperlukan suatu wadah perekonomian rakyat yang dapat meningkatkan kegiatan ekonomi masyarakat dan meningkatkan produktivitas usaha.

Terdapat salah satu wadah perekonomian masyarakat yang berazaskan kekeluargaan serta bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan anggota khususnya dan masyarakat pada umumnya yang biasa dikenal sebagai koperasi tercantum dalam Undang-Undang Dasar 1945 pada pasal 33 ayat (1) menyatakan bahwa :

“Perekonomian disusun sebagai usaha bersama berdasar atas asas kekeluargaan.”

Koperasi sebagai gerakan ekonomi rakyat harus lebih dikembangkan dan ditingkatkan lagi kemampuannya. Koperasi harus dibangun oleh masyarakat yang mempunyai kebutuhan yang sama dan mengelolanya secara bersama. Kebutuhan yang terus berkembang dikalangan masyarakat saat ini ialah kebutuhan pangan yang semakin meningkat salah satunya bahan pangan dari kedelai yaitu tempe.

Pada saat ini perkembangan industri tempe sudah berkembang, hal ini dapat dilihat dari banyaknya industri tempe yang berskala besar maupun kecil. Dengan banyaknya industri tersebut maka akan meningkatkan persaingan, oleh karena itu banyak industri yang berlomba–lomba untuk meningkatkan kualitas produksinya.

Tempe merupakan salah satu kebutuhan pangan masyarakat. Tempe dikenal sebagai makanan sehari–hari karena selain sebagai sumber protein nabati yang menyehatkan, tempe juga dikenal dengan harganya yang murah dan terjangkau oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Menurut Badan Standardisasi Nasional, konsumsi tempe per orang dalam satu tahun di Indonesia saat ini diperkirakan rata-rata mencapai sekitar 6,45 kg. Salah satu industri tempe yang berkembang saat ini adalah Koperasi Produsen Tahu Tempe Indonesia (KOPTI).

Koperasi Produsen Tahu Tempe Indonesia (KOPTI) merupakan perkumpulan koperasi yang dijadikan wadah untuk menghimpun dan menggerakkan daya kreasi dan

potensi serta membina produsen pengolah bahan baku makanan dari kedelai yang terdiri dari perajin tempe dan tahu.

Koperasi Produsen Tahu Tempe Indonesia (KOPTI) Kota Bandung berfokus pada bidang usaha perdagangan kedelai kepada anggota. KOPTI ini berperan sebagai penyalur bahan baku utama pembuatan tahu dan tempe kepada setiap anggota di 5 sentra pelayanan usaha, yaitu di Bojongloa, Babakan, Cibolerang, Sukahaji, Antapani dan Gudang Kopti Kota Bandung.

KOPTI Kota Bandung memiliki jumlah anggota sebanyak 570 perajin. Setiap tahunnya perajin memiliki permintaan sebesar 4.200.000 kg kedelai tiap tahunnya untuk diproduksi. Namun koperasi tidak dapat memenuhi semua kebutuhan anggota, dan hanya dapat menjual sekitar 266.000 kg pasokan bahan baku kepada perajin. Pasokan kedelai yang didapatkan oleh KOPTI Kota Bandung berasal dari Puskpoti Jabar yang diimpor langsung dari Amerika berjenis kedelai bola merah. Dengan kondisi seperti ini, KOPTI Kota Bandung belum sepenuhnya menunjang keberhasilan usaha anggota.

Keberhasilan usaha dapat ditunjang dengan beberapa faktor, yaitu :

a. Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia berperan untuk menentukan faktor produksi, mengembangkan, dan menjalankan usaha.

b. Modal

Modal dapat diartikan sebagai sejumlah uang yang dapat digunakan untuk memproduksi suatu produk.

c. Material

Material ialah faktor produksi yang sangat penting pada suatu kegiatan yang bersifat produktif. Material ini dapat berupa tanah untuk dijadikan tempat, sumber-sumber alam, dll.

d. Metode

Metode adalah faktor produksi yang meliputi ide-ide atau inisiatif yang bersifat produktif, pengambilan keputusan, penanggungan resiko, dll. Hal ini untuk mengkoordinasikan faktor-faktor produksi dengan baik.

Berdasarkan faktor produksi metode, koperasi mempunyai andil besar dalam pengambilan keputusan yang bertujuan untuk dapat tercapainya pelayanan yang maksimal pada anggota. KOPTI Kota Bandung memiliki ide baru untuk mendirikan unit usaha baru Rumah Produksi Tempe yang bertujuan untuk membantu anggota yang kesulitan dalam memproduksi tempe serta menciptakan tempe yang higienis.

Dapat kita ketahui bahwa tempat produksi tempe yang ada di Indonesia pada umumnya terkesan kumuh, menggunakan air sungai, sirkulasi udara yang tidak bagus, dan proses produksi yang tidak higienis. Begitu pun dengan anggota KOPTI Kota Bandung terlihat bahwa tempat produksinya belum bisa dikatakan bersih dan higienis. Jika proses produksi tempe tetap diolah oleh masing-masing anggota dengan

cara yang seperti itu, maka kualitas produk tempe yang dihasilkan tidak akan meningkat. Berkaitan dengan hal tersebut KOPTI Kota Bandung merencanakan untuk membangun Rumah Produksi Tempe.

Dengan adanya Rumah Produksi Tempe ini dapat menciptakan lingkungan produksi yang bersih dan higienis. Rumah produksi tempe diharapkan dapat menghasilkan kualitas tempe yang baik dan unggul. Jika dapat menghasilkan tempe yang berkualitas, maka KOPTI akan dapat bersaing dengan industri lainnya dan dapat menghasilkan keuntungan yang lebih besar. Dengan adanya Rumah Produksi Tempe, anggota tidak perlu melakukan produksi di rumah masing-masing sehingga akan terjadi pengurangan biaya proses produksi yang lebih rendah sehingga anggota akan mendapatkan penghasilan yang lebih optimal. Selain itu juga diharapkan dapat menciptakan lingkungan rumah yang bersih. Oleh sebab itu, Rumah Produksi Tempe penting untuk didirikan supaya anggota mendapatkan kualitas tempe yang memenuhi standar keamanan pangan. Rumah tempe cocok didirikan karena banyak anggota KOPTI yang sebagai produsen tempe tidak bisa menghasilkan tempe berkualitas dikarenakan kurangnya alat atau teknologi dalam proses pembuatan tempe. Diharapkan setelah adanya rumah produksi tempe akan dirancang proses produksi yang modern sehingga semua anggota mendapatkan kualitas tempe yang sama. Adanya rumah produksi tempe diharapkan dapat menunjang dari segi produktivitas anggota dan pihak koperasi mengalami peningkatan pendapatan sehingga kesejahteraan anggota pun tercapai.

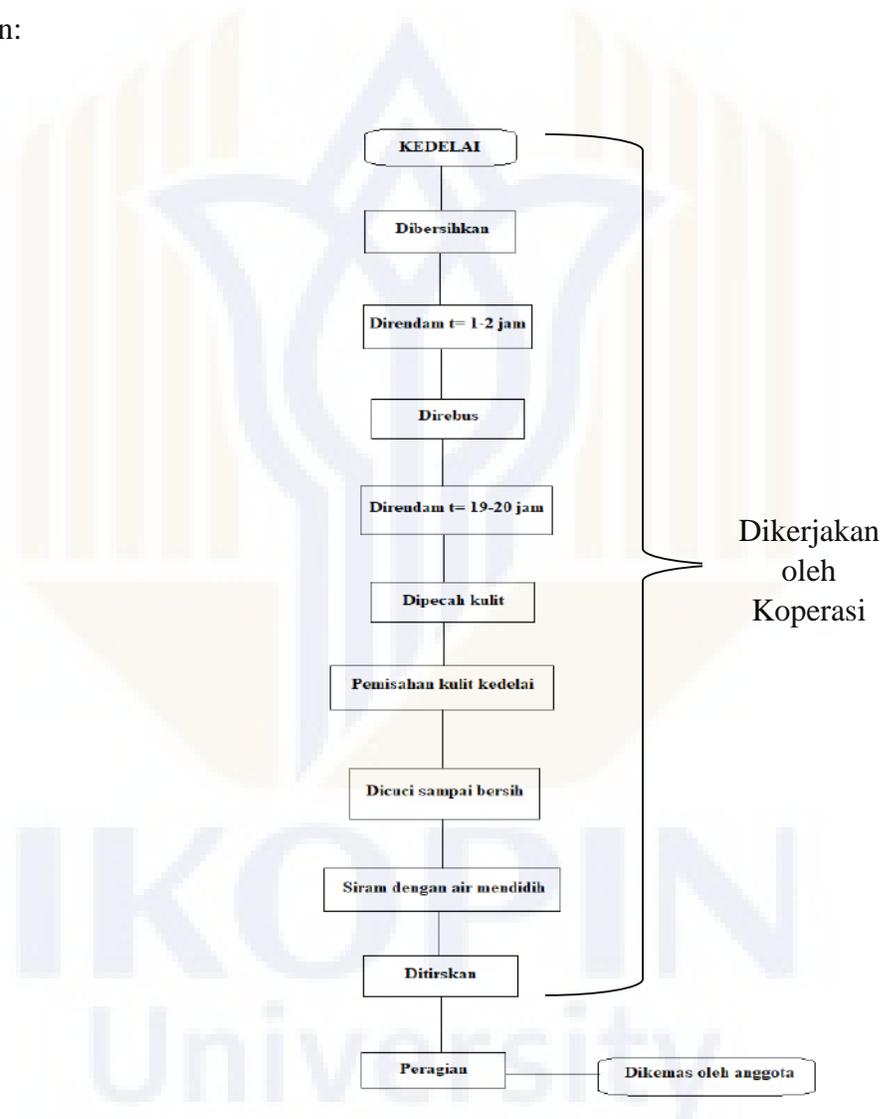
Salah satu rumah produksi tempe yang sudah berhasil yaitu Rumah Tempe Indonesia (RTI) yang dibawah naungan KOPTI Kota Bogor. Rumah Tempe Indonesia (RTI) merupakan produksi tempe yang menyehatkan dan merupakan percontohan tempe yang diproduksi secara higienis dan layak ekspor. Rumah Tempe Indonesia (RTI) ini dilengkapi dengan peralatan produksi yang modern dengan fasilitas ruang yang higienis diatas lahan 170m².

Rumah Tempe Indonesia (RTI) dibangun sebagai *role model* para perajin tempe agar produksi dapat memenuhi standar keamanan pangan. Pada saat ini RTI memproduksi hingga 1 ton kedelai dalam satu hari untuk menjadi puluhan tempe dengan berbagai merek dan terdapat beberapa merk perusahaan tempe yang memproduksi tempnya di RTI. Kegiatan produksi yang dilakukan oleh RTI menghasilkan tempe dengan kualitas premium untuk diekspor dan dipasarkan sendiri dengan merk “Tempe Kita”. Selain itu, RTI pun sudah menjadi parameter produksi tempe dunia dan sebagai acuan untuk tempat penelitian dari mancanegara.

KOPTI Kota Bogor telah menginspirasi dalam bidang produksi tempe, karena dengan adanya RTI yang memiliki fungsi sebagai pusat pembelajaran bagi anggota KOPTI dan produsen tempe lainnya. Begitu pun KOPTI Kota Bandung dapat menjadikan RTI sebagai acuan dalam proses pembuatan Rumah Produksi Tempe.

Rumah Produksi Tempe yang direncanakan oleh KOPTI Kota Bandung ini ialah membuat unit usaha baru karena dilihat dari peluang masih terdapat beberapa anggota yang tidak dapat memproduksi tempe setiap hari karena terkendala biaya,

alat, ataupun tenaga kerja. Produk yang akan dihasilkan dalam Rumah Produksi Tempe ini berupa produk tempe setengah jadi yang kemudian untuk pengemasan akan dibebaskan kepada anggota. Berikut adalah proses produksi tempe yang akan dijalankan:



Gambar 1. 1 Proses Produksi Tempe

Sumber: Rumah Tempe Indonesia

Proses produksi pada gambar 1.1 nantinya akan dijalankan oleh karyawan yang dipilih oleh pihak KOPTI sebanyak 4-5 orang anggota yang sudah paham mengenai proses produksi pembuatan tempe. Proses produksi yang akan dijalankan ini nantinya menggunakan sistem modern dari alat mesin yang terpilih.

Rumah Produksi Tempe diharapkan akan dapat membantu anggota supaya tidak perlu memproduksi dari awal dan mendapatkan produk tempe yang lebih berkualitas. Selain itu pun, Rumah Produksi Tempe ini bisa dijadikan tempat untuk anggota yang tidak aktif dapat aktif kembali karena anggota hanya perlu mengemas tempe yang sudah dioalah menjadi sebuah produk yang siap dijual.

Pendirian Rumah Produksi Tempe harus terukur dan cermat, untuk itu dalam rencana pendirian Rumah Produksi Tempe harus dilakukan melalui studi kelayakan, untuk mengetahui apakah investasi dan modal kerja yang digunakan layak atau tidak. Layak tidaknya unit usaha atau proyek yang akan didirikan dapat ditinjau dari beberapa aspek, seperti aspek pemasaran, produksi, organisasi, dan finansial.

Berdasarkan fenomena yang terjadi, koperasi yang akan membuat Rumah Produksi Tempe, harus melakukan perencanaan yang matang dan disusun dalam penelitian dengan judul **“Studi Kelayakan Rumah Produksi Tempe (Studi Kasus Pada Koperasi Tahu Tempe Indonesia Kota Bandung).**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan rumusan masalah dalam uraian latar belakang penelitian dan untuk memberikan batasan pada permasalahan yang diambil, maka permasalahan dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimanakah tanggapan anggota terhadap rencana pembuatan Rumah Produksi Tempe
2. Bagaimana kelayakan pembuatan Rumah Produksi Tempe ditinjau dari aspek pemasaran, aspek teknis, aspek organisasi dan manajemen, aspek finansial, serta manfaat yang didapatkan oleh anggota.

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka maksud dan tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.3.1 Maksud Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan maksud untuk menganalisis studi kelayakan pembuatan rumah produksi tempe di Koperasi Produsen Tahun Tempe (KOPTI) Kota Bandung.

1.3.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan gambaran dan menganalisis tentang :

1. Tanggapan anggota terhadap rencana pembuatan Rumah Produksi Tempe oleh Koperasi Produsen Tahu Tempe (KOPTI) Kota Bandung.
2. Kelayakan pembuatan Rumah Produksi Tempe ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis, aspek organisasi dan manajemen, aspek finansial, serta manfaat yang didapatkan oleh anggota.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini memiliki kegunaan bagi aspek teoritis maupun aspek praktis yang dapat diuraikan sebagai berikut :

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk pengembangan ilmu pengetahuan mengenai studi kelayakan yang ada di koperasi, khususnya dalam pembuatan rumah produksi pada sebuah koperasi produsen. Dan penelitian ini diharapkan berguna untuk peneliti lain sebagai sumber referensi sekaligus bahan pertimbangan apabila dikemudian hari dilakukan penelitian yang sama.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Kegunaan praktis dalam penelitian ini bermanfaat bagi pengurus, manager, atau pengelola Koperasi Produsen Tahu Tempe Indonesia (KOPTI) Kota Bandung. Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk memberikan rekomendasi terhadap proses pembuatan rumah produksi tempe.