

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kegiatan produksi tidak akan terwujud dan terlaksana tanpa adanya alat atau benda yang digunakan untuk memproduksi suatu barang. Dalam kegiatan produksi dibutuhkan tempat untuk produksi, peralatan produksi dan orang yang melakukan produksi. Apa itu produksi? Kata produksi berasal dari bahasa Inggris *to produce* yang artinya menghasilkan. Jadi, produksi berarti kegiatan menghasilkan atau menciptakan barang dan jasa. Individu atau kelompok yang melakukan proses produksi disebut produsen. Sedangkan, barang atau jasa yang dihasilkan dari produksi disebut produk. Lengkapnya, pengertian produksi adalah kegiatan yang dilakukan oleh orang atau badan (produsen) untuk menghasilkan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa. Sebagai contoh, petani bekerja di sawah untuk menghasilkan barang dan jasa dan nelayan pergi ke laut untuk menangkap ikan. Petani dan nelayan termasuk produsen. Dalam arti yang lain, produksi dapat juga didefinisikan sebagai kegiatan untuk menambah nilai guna barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia.

Sedangkan, pengertian produksi dalam ekonomi mengacu pada kegiatan yang berhubungan dengan usaha penciptaan dan penambahan kegunaan atau utilitas suatu barang dan jasa. Berdasarkan semua pengertian produksi ini, pada dasarnya kegiatan produksi mengacu pada dua konsep berikut ini:

1. Kegiatan menghasilkan barang dan jasa: Dalam pengertian ini, kegiatan produksi adalah menghasilkan barang dan jasa yang belum ada sehingga bertambah jumlahnya atau memperbesar ukurannya. Contoh: usaha pertanian, peternakan, dan perikanan.
2. Kegiatan menambah nilai guna barang dan jasa: Dalam pengertian ini, kegiatan produksi juga termasuk kegiatan menambah nilai guna barang dan jasa sehingga nilai guna barang dan jasa tersebut menjadi lebih tinggi. Contoh: membuat tempe dari kedelai, membuat keripik singkong dari singkong atau membuat pakaian dari kain.

Kegiatan produksi dapat berlangsung jika tersedia faktor produksi. Apa itu faktor produksi? Faktor produksi adalah segala sesuatu yang dibutuhkan untuk memproduksi barang dan jasa. Faktor produksi terdiri atas alam (natural resources), tenaga kerja (labor), modal (capital), dan keahlian (skill) atau sumber daya pengusaha (entrepreneurship). Faktor produksi alam dan tenaga kerja disebut faktor produksi asli (utama), sedangkan modal dan tenaga kerja disebut faktor produksi turunan.

1. Faktor Produksi Alam: Faktor produksi alam ialah semua kekayaan yang terdapat di alam semesta yang dapat digunakan dalam proses produksi. Faktor produksi alam sering pula disebut faktor produksi asli. Faktor produksi alam terdiri atas tanah, air, sinar matahari, udara, dan barang tambang.
2. Faktor Produksi Tenaga Kerja: Faktor produksi tenaga kerja (labor) ialah faktor produksi insani secara langsung maupun tidak langsung

menjalankan kegiatan produksi. Faktor produksi tenaga kerja dikategorikan sebagai faktor produksi asli. Meskipun mesin-mesin telah banyak menggantikan manusia sebagai pelaksana proses produksi, namun keberadaan manusia mutlak diperlukan.

3. Faktor Produksi Modal: Faktor produksi modal adalah faktor penunjang dalam mempercepat atau menambah kemampuan dalam memproduksi. Faktor produksi modal dapat berupa mesin-mesin, alat pengangkutan, sarana pengangkutan, atau bangunan.
4. Faktor Produksi Keahlian: Faktor produksi keahlian adalah keahlian atau keterampilan yang digunakan seseorang dalam mengkoordinasikan dan mengelola faktor produksi untuk menghasilkan barang dan jasa.

Dalam arti luas, pengertian industri adalah segala kegiatan ekonomi yang bersifat produktif atau menghasilkan keuntungan. Dalam arti sempit, pengertian industri adalah usaha manusia mengolah bahan mentah atau bahan baku menjadi bahan setengah jadi atau barang jadi sehingga memperoleh keuntungan atau profit.

Berdasarkan etimologi, kata “industri” berasal dari bahasa Inggris “*industry*” yang berasal dari bahasa Prancis Kuno “*industrie*” yang berarti “aktivitas” yang kemudian berasal dari bahasa Latin “*industria*” yang berarti “kerajinan, aktivitas”.

Dengan menggunakan skala mikro lebih mempermudah karena analisis – analisis dalam teori mikroekonomi bertitiktolak dari pandangan yang menganggap bahwa faktor – faktor produksi atau sumber produksi yang dimiliki masyarakat adalah terbatas, sedangkan keinginan manusia tidak terbatas. (Sadono Sukirno,

2006; 4). Hal ini sesuai dengan kedelai sebagai faktor produksi utama yang terbatas.

Pendapatan para pengrajin tempe sangat tergantung dari penjualan dan biaya yang dikeluarkan. Penjualan yang dilakukan pengrajin tempe belum mampu mendatangkan keuntungan yang optimal karena harganya yang murah, dan disisi lain biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku semakin besar dengan adanya krisis ekonomi. Keberadaan ini sangat mempengaruhi produksi usaha pengrajin tempe, sehingga banyak pengrajin tempe yang tidak mampu memproduksi lagi (Muhammad Nasrudin, 2013; 8).

Posisi industri tempe kian terpuruk akibat sistem penjualan secara tradisional dengan kemasan yang kurang menarik dan tempat penjualan yang kurang bersih dan kurang strategis. Kondisi ini sangat berpengaruh terhadap penjualan tempe sehingga kegiatan usaha tempe belum mampu memberikan keuntungan yang optimal.

Usaha tempe sangat tergantung pada kedelai impor. Ketergantungan dari kedelai impor ini terjadi karena tempe yang dihasilkan dari kedelai impor memiliki penampilan dan rasa yang lebih unggul, tidak menghasilkan bau langu atau bau khas yang terdapat pada tempe yang menggunakan kedelai lokal dan tidak menghasilkan rasa pahit.

Peningkatan harga kedelai impor memberikan dampak yang besar terhadap industri tempe dimana biaya bahan baku ini mengambil porsi sebanyak 82,99 persen dari total biaya produksi. Sejak tahun 2000 peningkatan harga kedelai

impor mengakibatkan pengrajin tempe di beberapa wilayah tidak memproduksi lagi dan pindah ke usaha lain. Hal ini diduga terjadi karena modal yang dimiliki terbatas untuk membeli kedelai akibat fluktuasi harga kedelai. Namun kondisi seperti ini ternyata masih dapat disiasati oleh beberapa pengrajin tempe di beberapa tempat di Indonesia. Beberapa pengrajin masih dapat bertahan dan bahkan berkembang.

Pada umumnya produsen tempe mendapatkan informasi proses pembuatan tempe biasanya secara mandiri. Minimnya pengetahuan akan proses pembuatan tempe yang benar, turut memberikan andil pada semakin rendahnya kualitas tempe yang beredar, terutama di berbagai pasar tradisional. Untuk dapat memproduksi tempe diperlukan komponen-komponen produksi, diantaranya adalah Modal, bahan baku dan tenaga kerja.

Kedelai (*Glycine max* L.) adalah salah satu komoditas utama kacang-kacangan yang menjadi andalan nasional karena merupakan sumber protein nabati penting untuk diversifikasi pangan dalam mendukung ketahanan pangan nasional. Kedelai merupakan bahan baku tempe, selain mengandung zat gizi tetapi secara alami mengandung zat anti gizi antara lain tripsin inhibitor, asam fitat, saponin serta anti gizi yang lain.

Tempe merupakan karya teknologi pangan Indonesia, khususnya daerah Jawa dengan sangat disukai oleh mayoritas penduduk Indonesia. Penggunaan kedelai untuk pangan dapat dikategorikan menjadi data kelompok yaitu pangan yang diolah melalui proses fermentasi antara lain tempe dan oncom, pangan yang diolah tanpa

melaui proses fermentasi tetapi kedelai dimasak (direbus) antara lain; tahu, tauco, dan kecap.

Tempe merupakan makanan kegemaran yang tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat kelas bawah dan menengah saja, melainkan makanan yang dikonsumsi kelas atas baik perdesaan maupun perkotaan. Data mengenai konsumsi tempe di daerah perdesaan dan perkotaan di Provinsi Lampung pada tahun 1999 dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Konsumsi Olahan Kedelai Rata-rata Per Kapita Seminggu Daerah Perkotaan dan Perdesaan di Provinsi Lampung (Kg/Minggu)

No	Jenis Produk	Perdesaan	Perkotaan
1	Tempe	169	175
2	Tahu	90	108
3	Kecap	21	43
4	Oncom	4	5
5	Tauco	1	4

Sumber : Susenas, Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2012

Tabel 1 menunjukkan bahwa tempe merupakan jenis makanan yang banyak dikonsumsi. Masyarakat perkotaan yang paling banyak mengonsumsi tempe, hal ini dikarenakan jumlah penduduk yang banyak dan heterogenitas masyarakat perkotaan.

Provinsi Lampung merupakan daerah yang potensial untuk mengembangkan industri rumah tangga tempe. Dilihat dari banyaknya jumlah industri rumah

tangga tempe yang ada di Propinsi Lampung. Untuk mengetahui jumlah industri rumah tangga yang ada di Propinsi Lampung dapat dilihat di tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Industri Rumah Tangga Tempe di Propinsi Lampung

No	Kotamadya/ Kabupaten	Jumlah Industri Tempe (Unit)	Persentase (%)
1	Bandar Lampung	302	22,7
2	Metro	290	21,87
3	Lampung Utara	172	12,97
4	Lampung Selatan	169	12,75
5	Lampung Timur	63	4,75
6	Lampung Barat	57	4,29
7	Tanggamus	41	3,09
8	Way Kanan	39	2,94
9	Tulang Bawang	31	2,34
10	Lampung Tengah	162	12,22
Jumlah		1.326	100,00

Sumber : Dinas Koperasi dan Perdagangan Propinsi Lampung, 2012

Dari tabel diatas dapat dilihat jumlah industri tempe yang ada di Bandar Lampung sebanyak 302 buah atau sebesar 22,77 % dari total jumlah industri tempe di Propinsi Lampung. Implikasi dari banyaknya industri rumah tangga tempe adalah bahwa industri rumah tangga tempe sangat kompetitif dan baik untuk pemerataan kesempatan berusaha.

Pemerataan kebutuhan konsumsi tempe bagi masyarakat Lampung dipenuhi oleh sentra produksi tempe yang tersebar di berbagai wilayah pedesaan dan perkotaan. Wilayah yang dinilai memiliki prospek baik untuk pengembangan industri tempe

adalah Kota Bandar Lampung. Salah satu indikatornya yaitu banyaknya jumlah pengrajin industri kecil tempe yang tersebar diberbagai sentra produksi tempe itu sendiri antara lain daerah kelurahan Gunung Sulah, Kelurahan Gedung Pakuwon, Kelurahan Kampung Sawah, Kelurahan Surabaya, dan Kelurahan Mekar Sari. Untuk melihat persebaran industri tempe di kota Bandarlampung dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

Tabel 3. Persebaran Industri Tempe Di Kota Bandar Lampung

No.	Kelompok	Jumlah Industri rumah tangga tempe (buah)	Persentase (%)
1	Gunang Sulah I	37	12,25
2	Gunung Sulah II	22	7,28
3	Mekar Sari	59	19,53
4	Gedung Pakuwon	60	19,86
5	Surabaya	36	11,92
6	KampungSawah	88	29,14
Jumlah		302	100,00

Sumber: Primer Koperasi Tahu Tempe Indonesia Kota Bandar Lampung, 2012

Industri rumah tangga tempe di Bandar Lampung sebagian besar masih diusahakan dalam skala mikro. Sebagian besar para pengelola industri tersebut bergabung dalam Primer Koperasi Tempe Tahu Indonesia (Primkopti). Fungsi koperasi adalah sebagai pemasok bahan baku kedelai yang berkualitas baik dan pada umumnya menggunakan kedelai impor, hal ini disebabkan kualitas kedelai dalam negeri (produk kedelai domestik) memiliki kualitas rendah daripada kedelai impor.

Tempe merupakan protein nabati yang berasal dari tumbuhan. Dilihat dari gizinya, tempe banyak memiliki kandungan protein yang lebih besar setelah oncom yaitu sebesar 25 %. Kandungan komposisi unsur gizi dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Komposisi Unsur Gizi Dalam Produk-Produk Olahan Kedelai

No	Jenis makanan olahan kedelai	Protein (%)	Lemak (%)	Karbohidrat (%)	Air (%)
1	Tempe	25	5	4	66
2	Tahu	5	4	5,8	76
3	Kecap	2-10	0,1	17	57
4	Oncom	13	1,2	10	60
5	Tauco	38	20	20	14

Sumber : Balai Besar Industri Hasil Pertanian Bogor

Tempe selain untuk dikonsumsi oleh rumah tangga, tempe juga dapat digunakan sebagai bahan baku industri yaitu untuk pembuatan keripik tempe. Kelurahan Gunung Sulah merupakan salah satu sentra pengelolaan produksi tempe terbesar di Bandar Lampung. Pengrajin tempe di daerah Kotamadya Bandar Lampung tersebut dalam memproduksi baru menggunakan bahan baku kedelai rata-rata 100 - 150 kg per produksi (2hari).

Selain kedelai, komponen produksi tempe yang lain adalah modal. Modal disini yang dimaksud adalah mesin, tampah, bakul, rak, dan pembungkus tempe. Kedelai yang digunakan pada umumnya adalah kedelai import yang harganya berfluktuatif, tergantung dari nilai tukar dollar terhadap rupiah. Harga kedelai sekarang ini sekitar Rp 10.000-an/kg. Akibatnya banyak pengusaha/pengrajin

tempe (terutama yang pemula) yang berimprovisasi pada tahapan proses pembuatan untuk menekan biaya produksi. Tetapi mungkin karena ketidaktahuan mereka, justru improvisasi yang mereka lakukan akan menghasilkan produk tempe yang berkualitas rendah dan bahkan bisa jadi bersifat antigizi.

Pengusaha tempe juga mulai resah dengan adanya kenaikan harga bahan dasar produksi yaitu kenaikan harga kedelai. Karena dengan adanya kenaikan bahan baku sangat mempengaruhi produksi tempe yang yang dihasilkan akibatnya banyak pengrajin tempe yang gulung tikar. Masyarakat berharap tempe yang merupakan bahan makan substitusi dari protein hewani yang dijadikan sebagian besar masyarakat sebagai lauk pauk harganya tidak terlalu tinggi dan masih terjangkau oleh masyarakat.

Penelitian ini mencoba meneliti secara mendalam tentang industri tempe yang ada di Kota Bandar Lampung yaitu Kelurahan Gunung Sulah dimana Primkopti di kelurahan ini sudah vakum bahkan tidak berjalan sudah sejak lama yang menyebabkan minimnya pengetahuan bagi pengrajin tempe di daerah ini. Hal yang akan diteliti adalah mengenai seberapa besar pengaruh modal, bahan baku dan tenaga kerja terhadap produksi tempe di Kelurahan Gunung Sulah dengan mengkaji Analisis Pengaruh Faktor-Faktor Produksi Pada Industri Tempe Skala Mikro Di Bandar Lampung.

B. Permasalahan

Dengan memperhatikan latar belakang masalah yang dikemukakan, maka dalam penelitian ini penulis akan mengemukakan beberapa permasalahan yang berhubungan dengan penelitian ini, yaitu :

Industri rumah tangga pembuatan tempe di Kota Bandarlampung mengalami kerugian akibat adanya kenaikan harga kedelai yang mengakibatkan hasil produksi menurun dan membuat banyak industri tempe berhenti berproduksi atau gulung tikar. Hasil dari penjualan tempe matang tidak dapat digunakan untuk menutup biaya produksi dan biaya tenaga kerja. Untuk dapat menutup biaya produksi dan membayar biaya tenaga kerja banyak pengusaha tempe yang berusaha menurunkan biaya produksi. Dengan biaya produksi yang minim tersebut maka banyak pengusaha tempe yang mengalami penurunan produksi, hal ini mengindikasikan adanya penurunan produktivitas industri rumah tangga pembuat tempe di kota Bandar Lampung.

C. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang dan permasalahan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah faktor Modal berpengaruh terhadap tingkat produksi pada industri mikro pembuat tempe di kota Bandar Lampung?
2. Apakah faktor Bahan baku berpengaruh terhadap tingkat produksi pada industri mikro pembuat tempe di kota Bandar Lampung?
3. Apakah faktor Tenaga kerja berpengaruh terhadap tingkat produksi pada industri mikro pembuatan tempe di kota Bandar Lampung?

D. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Sesuai dengan permasalahan yang telah dikemukakan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk :

1. Menganalisis pengaruh modal industri terhadap produksi tempe
2. Menganalisis pengaruh bahan baku terhadap produksi tempe.
3. Menganalisis pengaruh tenaga kerja terhadap produksi tempe

Penelitian ini pun berguna antara lain :

1. Memberikan masukan dan informasi tambahan yang berguna bagi perkembangan Industri tempe di Kota Bandar Lampung, khususnya di Kelurahan Gunung Sulah.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan masukan bagi pengembangan ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan produksi dan ketenagakerjaan.

E. Kerangka Pemikiran

Dalam industri kerajinan tempe skala mikro di Kelurahan Gunung Sulah, untuk menghasilkan output tempe diperlukan input atau faktor-faktor dalam proses produksi ini bisa berbentuk modal, bahan baku dan tenaga kerja. Teknologi yang digunakan untuk mengolah kedelai menjadi tempe relatif sangat sederhana yaitu melalui proses fermentasi dengan menggunakan ragi. Proses fermentasi ini memunculkan beberapa senyawa yang dapat menambah nilai gizi pada tempe.

Bahan baku menjadi penting karena input ini menjadi unsur yang mutlak diperlukan dalam memproduksi suatu output. Kedelai, ragi, air, kayu bakar (bahan bakar) dan bahan untuk mengemas tempe seperti plastik ataupun daun pisang menciptakan produk suatu output tempe yang siap dipasarkan. Definisi bahan baku merupakan variable cost dalam kaitannya sebagai faktor produksi.

Input berupa modal merupakan input yang tidak dapat dipisahkan dalam proses produksi. Input ini dalam produksi tempe berupa modal. Definisi ini kembali diperjelas oleh Soekartawi (1994:6) dalam bukunya bahwa modal tetap adalah biaya yang tidak habis pakai dalam sekali proses produksi, sedangkan modal tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan habis pakai dalam sekali proses produksi.

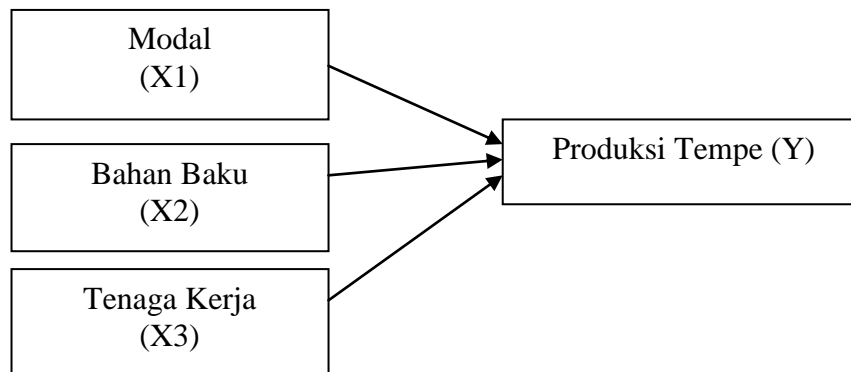
Pengertian modal dalam hal ini diartikan sebagai investasi pada alat-alat industri kecil yaitu berupa peralatan-peralatan. Peralatan-peralatan yang sering dilibatkan dalam proses produksi tempe merupakan peralatan sederhana seperti : bakul, tampah, rak kayu, drum perebusan dan sebagainya, namun secara ekonomis telah mampu memberikan masukan yang berarti bagi output produksi.

Tenaga kerja merupakan salah satu unsur vital dalam proses produksi. Menurut Undang-Undang No 14 tahun 1996, tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melaksanakan pekerjaan, baik didalam maupun diluar hubungan kerja, dengan alat produksi utamanya dalam proses produksi adalah tenaganya sendiri, baik tenaga fisik maupun pikiran (Manulang,1995:17). Tenaga kerja dilibatkan dalam proses produksi untuk menghasilkan tempe dengan memberikan produktivitasnya baik dengan tenaga fisik maupun pikiran. Jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi tempe ini rata-rata berasal dari dalam keluarga, oleh karena itu industri ini digolongkan sebagai industri kerajinan rumah tangga.

Dengan adanya faktor – faktor produksi berupa modal, bahan baku dan tenaga kerja maka dapat terjadilah kegiatan produksi.

Pada gambar 1 akan dijabarkan mengenai alur berfikir dalam penelitian industri rumah tangga tempe di kota Bandar Lampung.

Gambar 1. Alur Pemikiran



F. Hipotesis

Berdasarkan Latar Belakang, Permasalahan dan Kerangka Pemikiran tersebut diatas, maka dapat dirumuskan hipotesis sebagai berikut :

Diduga bahwa jumlah input modal, bahan baku dan tenaga kerja berpengaruh terhadap produksi tempe di Kelurahan Gunung Sulah.

G. Sistematika Penulisan

Dalam penyusunan skripsi ini akan dibuat kedalam pembagian sebagai berikut :

Bab I. Pendahuluan berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan

penulisan, kerangka pemikiran, hipotesis dan sistematika penulisan.

Bab II. Tinjauan pustaka berisikan tentang tinjauan-tinjauan ekonomu yang

memiliki relevansi dengan tulisan ini.

Bab III. Metode penelitian berisikan metode penelitian, jenis dan sumber

data, variabel operasional, alat analisis, pengujian hipotesis dan gambaran umum.

Bab IV. Hasil dan Pembahasan berisikan analisis hasil perhitungan dan pembahasan secara kualitatif dan kuantitatif.

Bab V. Simpulan dan Saran

Daftar Pustaka

Lampiran