

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kedelai termasuk tanaman pangan terpenting ketiga setelah padi dan jagung, komoditas ini kaya akan protein nabati yang diperlukan untuk mencukupi gizi masyarakat Indonesia dan harganya cukup terjangkau. Kedelai (*Glycine max L Merr*) adalah jenis kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein nabati yang tinggi, vitamin, sumber lemak, dan mineral (Adie, 2017). Tahun 2004 kebutuhan kedelai terus meningkat seiring dengan meningkatnya permintaan kedelai sebagai bahan industri pangan seperti tahu, tempe, susu kedelai, kecap, snack, dan tauco (Robiandani, 2018).

Kebutuhan kedelai di Indonesia terus mengalami peningkatan setiap tahunnya dikarenakan bertambahnya jumlah penduduk sehingga berdampak pada meningkatnya jumlah penggunaan kedelai di Indonesia. Meningkatnya kebutuhan terhadap komoditas kedelai dapat dikaitkan dengan semakin meningkatnya konsumsi masyarakat Indonesia terhadap produk olahan kedelai. Salah satu upaya yang dilakukan oleh pemerintah Indonesia untuk segera mengatasi semakin melebarnya kesenjangan antara produksi kedelai dalam negeri dan kebutuhan nasional kedelai ialah dengan melakukan impor (Kementerian Pertanian, 2020).

Kenaikan impor barang dari tahun ke tahun cukup berdampak besar bagi perekonomian Indonesia terutama terhadap neraca perdagangan kedelai yang selalu defisit setiap tahunnya (Risandi, 2022). Selain itu, ketergantungan impor kedelai juga akan mematikan sektor-sektor industri dan pertanian kedelai dalam negeri. Jika pasokan utama kedelai berasal dari pasar internasional, maka akan rentan mengalami ketidakstabilan pasokan karena harga pangan di pasar dunia kurang stabil. Situs Sistem Pemantauan Pasar dan Kebutuhan Pokok Kementerian Perdagangan menyebut bahwa, harga rata-rata kedelai impor mencapai Rp12.800 per kilogram. Dengan demikian, harga rata-rata nasional sepanjang bulan Februari tahun 2022 sebesar Rp12.600 per kilogram (Javier, 2022). Kebutuhan komoditas kedelai dalam negeri menurut hasil Survei Konsumsi Bahan Pokok 2017 mencapai 3,10 juta ton kedelai biji kering, atau sekitar 11,89 kilogram per kapita. Dibandingkan tahun 2015, penggunaan komoditas kedelai selama tahun 2017 mengalami peningkatan hingga mencapai sebesar 15,63 persen..Tabel 1.

Tabel 1. Penggunaan Komoditas Kedelai di Indonesia Tahun 2017

Konsumsi kedelai	Jawa Barat (ton)	Indonesia (ton)
Didalam rumah tangga (Sunsensus)	2.183,8	12.079,1
Di Luar Rumah Tangga (VKBP)	784.304,6	3.091.396,3
Total konsumsi	786.488,4	3.103.475,4

Sumber : Badan Pusat Statistik (2017)

Berdasarkan Tabel 1, Total penggunaan komoditas kedelai di Indonesia pada tahun 2017 sebanyak 31.103.475,4 ton. Penggunaan komoditas kedelai di yang tertinggi selama tahun 2017 adalah Provinsi Jawa Barat yang mencapai sebesar 786 ribu ton. Penggunaan komoditas kedelai tersebut tidak sebanding dengan kemampuan Indonesia untuk memproduksi kedelai. Kebutuhan kedelai tersebut baru bisa dipenuhi dari hasil produksi petani dalam negeri sekitar 963 ribu ton kedelai biji kering atau sekitar 30 persen dari total kebutuhan kedelai nasional. Untuk memenuhi kekurangan penyediaan kedelai dalam negeri tersebut perlu mengimpor dari negara lain. Kedelai impor sebagian besar merupakan kedelai yang berasal dari Amerika Serikat, diduga bahwa kedelai yang masuk tersebut sebagian besar merupakan produk Genetic Modified Organism (GMO). Indonesia telah memiliki Undang-Undang Nomor 21 Tahun 2005 tentang Keamanan Hayati Produk Rekayasa Genetika. Produk transgenik impor diantaranya adalah kedelai yang tidak diberi label karena dianggap aman dan biasa dikonsumsi sebagai bahan baku tahu dan tempe (Andayani, 2016). Selain itu, kualitas kedelai impor dianggap lebih baik dengan harga yang lebih murah dibanding kedelai lokal.

Tahu merupakan produk makanan berbahan baku kedelai yang berasal dari China. Di Indonesia, tahu merupakan produk makanan yang dekat dengan masyarakat. Hampir semua kalangan masyarakat Indonesia dapat mengkonsumsi tahu, hal ini dikarenakan tahu mempunyai citarasa yang enak dan harganya cukup terjangkau. Tahu diolah menjadi berbagai produk makanan khas seperti tahu bakso, siomay, tahu goreng, gado-gado dan aneka camilan seperti keripik tahu dan lain-lain (Frieswati, 2016). Tahu merupakan makanan yang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi, Kandungan gizi dalam 100g tahu dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kandungan Gizi Tahu

Komposisi	Jumlah
Air	82,2
Energi (kal)	80
Protein (g)	10,9
Lemak (g)	4,7
Karbohidrat (g)	0,8
Kalsium (mg)	223
Fosfor (mg)	183
Serat (g)	0,1
Besi (mg)	3,4
Natrium (mg)	2
Kalium (g)	50,6
Beta-karoten (mcg)	118
Thiamin (mg)	0,01
Riboflavin (mg)	0,08
Niacin (mg)	0,1

Sumber: Data Komposisi Pangan (2018)

Industri tahu Mesa Jaya merupakan salah satu rumah produksi yang sedang berkembang, pada awalnya perusahaan ini hanya mengusahakan satu jenis tahu saja yaitu tahu goreng sejak tahun 2000. Usaha tahu Mesa Jaya mulai melakukan diversifikasi yaitu memproduksi beraneka ragam jenis tahu selain goreng antara lain tahu Jambi, tahu potong, dan tahu Bandung. Upaya diversifikasi yang dilakukan perusahaan ini adalah dalam rangka merespon pasar. Artinya jenis yang diusahakan ditujukan untuk memenuhi permintaan pasar yang selalu berubah sesuai dengan trend dan selera pasar (Utomo, 2013).

Saat melakukan usaha tahu tentunya mengandung sebuah risiko baik risiko teknis maupun risiko pasar. Salah satu kendala yang sangat berpengaruh pada proses produksi adalah naiknya beberapa harga baku seperti kedelai maupun fenomena minyak langka yang sempat terjadi pada Bulan April tahun 2022. Ramadan (2022), dalam tulisannya menyatakan meningkatnya harga minyak juga berpengaruh dengan kenaikan biaya produksi. Sehingga usaha yang menggunakan bahan minyak goreng beralih pada minyak goreng curah demi bertahan dalam usahanya. Mengusahakan berbagai jenis tahu akan menentukan jenis dan sumber risiko yang dihadapi makan diperlukan sebuah manajemen risiko untuk mencapai tujuannya. Kondisi ini memang berbeda jika dibandingkan dengan perusahaan besar karena secara sumber daya informasi dan sumber daya manusia, Industri ini masih memiliki kelemahan yaitu terbatasnya informasi mengenai pengetahuan dalam kegiatan produksi serta tenaga kerja tidak memiliki *soft skill*

problem solving. Manajemen risiko adalah sebuah usaha untuk mengetahui, menganalisis, serta mengandalkan risiko untuk memperoleh efektivitas dan efisiensi yang tinggi untuk setiap kegiatan yang ada di Industri tahu Mesa Jaya.

Usaha tahu Mesa Jaya menjual empat jenis tahu yaitu, Tahu Bandung, Tahu Jambi, Tahu potong dan Tahu goreng. Untuk harga usaha tahu Mesa Jaya mematok harga berbeda-beda, adapun untuk Tahu Bandung dan Tahu Jambi memiliki harga Rp200.000,00 per bak, tahu potong dan tahu goreng Rp190.000,00 per bak, untuk perbedaan harga terjadi karena ukuran tahu Bandung dan tahu Jambi memiliki ukuran yang lebih besar daripada tahu goreng dan tahu potong namun harga bisa berubah sewaktu- waktu karena naiknya biaya produksi. Hasil penjualan tahu Mesa Jaya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Penjualan Tahu Periode 2019-2021.

Bulan	Jenis Tahu dan Jumlah Penjualan (Bak)			
	Tahu Bandung	Tahu Jambi	Tahu potong	Tahu goreng
2019	6.570	6.570	6.205	7.665
2020	5.110	4.745	4.745	5.475
2021	5.475	5.110	5.110	6.570

(Data Primer, 2022)

Pada Tabel 5 disebutkan bahwa pada tahu Jambi dan tahu Bandung, terdiri dari 4 papan dalam satu bak tahu, 1 papan terdiri dari 100 potong tahu, kemudian pada tahu goreng dan tahu potong memiliki 5 papan dalam satu bak tahu, 1 papan tahu terdiri dari 100 potong tahu. Menurut pemilik usaha Tahu Mesa Jaya untuk setiap jenis tahu membutuhkan banyaknya kedelai yang berbeda-beda setiap harinya tergantung pada pesanan, namun rata-rata penggunaan kedelai untuk produksi perhari yang tertinggi adalah Tahu Jambi dan Tahu Bandung yaitu sekitar 300 kg kedelai yang dapat menghasilkan sekitar 13 bak tahu per hari dan untuk tahu goreng dan potong 250-280 kg per hari yang bisa menghasilkan 14 bak tahu. Dalam menjalankan usahanya Mesa Jaya tidak lepas dari adanya risiko sehingga dibutuhkan manajemen risiko yang terkelola dengan baik untuk mengurangi terjadinya dampak kerugian akibat sumber risiko. Teridentifikasi sumber risiko yang sering terjadi di Mesa Jaya antara lain, kerusakan mesin, kegagalan produksi, dan kelalaian karyawan.

Penerapan manajemen risiko yang terkelola dengan baik dapat memberikan kontribusi terhadap pencapaian tujuan, perbaikan kinerja maupun kualitas

pekerjaan terdapat risiko utama pada saat produksi tahu tersebut yaitu risiko *supply* dan risiko pemasaran sehingga dibutuhkan respons risiko seperti kerja sama dan dukungan dari berbagai unsur, *supplier*, distributor maupun pemerintah. Manajemen risiko dibuat untuk menurunkan level risiko tinggi ke level risiko yang dapat diterima sehingga dapat mencapai sasaran dan tujuan yang optimal, tetapi masih banyak industri kecil jarang melakukan manajemen risiko melalui sebuah riset. Untuk itu penelitian ini bertujuan mengetahui dan mengidentifikasi sumber-sumber risiko yang dihadapi Mesa Jaya dalam mengusahakan produksi tahu. Secara teoritis diversifikasi merupakan manajemen strategi untuk menekan risiko dengan cara mengusahakan beberapa aktivitas usaha atau *assessment*. Seperti telah dijelaskan di atas bahwa upaya diversifikasi yang dilakukan usaha tahu Mesa Jaya pada dasarnya bertujuan untuk mengetahui risiko produksi. Oleh karena itu timbul pertanyaan lain yang akan dijawab pada penelitian ini yaitu apa saja risiko produksi, dampak yang ditimbulkan dan bagaimana penanganan yang dilakukan pada industri tahu Mesa Jaya?

1.2 Rumusan Masalah

1. Risiko apa saja yang ada pada produksi tahu Mesa Jaya?
2. Dampak apa saja yang ditimbulkan dari sumber risiko produksi tahu Mesa Jaya?
3. Alternatif strategi apa saja yang dapat diterapkan untuk mengatasi risiko produksi di usaha tahu Mesa Jaya?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi sumber risiko yang dihadapi usaha Tahu Mesa Jaya.
2. Menganalisis dampak risiko yang disebabkan dari sumber-sumber risiko produksi pada usaha tahu Mesa Jaya.
3. Mengetahui alternatif strategi yang dapat diterapkan untuk mengatasi risiko produksi tahu di usaha tahu Mesa Jaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi usaha tahu Mesa Jaya, penelitian ini diharapkan berguna sebagai masukan dalam mengambil kebijakan manajemen pengendalian risiko.

2. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi sebagai bahan acuan dan bahan perbandingan mengenai manajemen risiko terkait dengan diversifikasi untuk penelitian selanjutnya.
3. Bagi penulis, penelitian ini merupakan media untuk menerapkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan.

1.5 Ruang Lingkup

1. Produk yang dikaji dan diteliti pada penelitian ini adalah tahu goreng, tahu potong, tahu Jambi, dan tahu Bandung yang diusahakan oleh usaha tahu Mesa Jaya.
2. Data yang digunakan merupakan data primer berupa hasil wawancara dan diskusi langsung kepada perusahaan dan data sekunder berupa data penjualan, harga jual dan data produksi tahu goreng, tahu potong, tahu Jambi, dan tahu Bandung selama kurun waktu bulan Januari sampai Juni 2022.