

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia memiliki kekayaan sumber daya alam pangan yang melimpah, salah satunya adalah biji-bijian yang mengandung nutrisi penting untuk mendukung kebutuhan gizi dalam pola makan sehari-hari. Biji-bijian memiliki keunggulan berupa harga yang terjangkau namun tetap memberikan manfaat kesehatan dengan kandungan gizi yang baik dan berbagai mineral yang dibutuhkan tubuh (Liuspiani *et al.*, 2020). Salah satu olahan dari kedelai yang cukup populer adalah tempe.

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara produsen tempe terbesar di dunia dan juga merupakan pasar kedelai terbesar di Asia (Alvina *et al.*, 2019). Di Indonesia, sekitar 50% digunakan untuk produksi tempe, sementara 40% untuk produksi tahu, dan sisanya 10% diolah menjadi tauco, kecap, dan sejenisnya. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan tempe memiliki potensi besar sebagai produk agroindustri yang dapat terus dikembangkan (A. F. Hidayat & Muttalib, 2020).

Tempe merupakan makanan yang dibuat dari kedelai melalui proses fermentasi dengan bantuan jamur *Rhizopus oligosporus* (Panjaitan *et al.*, 2024). Makanan ini memiliki ciri khas berupa warna putih, tekstur yang padat, serta cita rasa yang unik (Amin *et al.*, 2024). Selain kaya protein, tempe memiliki harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan sumber protein lainnya seperti daging, susu, atau telur (Fortunatus *et al.*, 2023). Oleh karena itu, tempe menjadi salah satu pilihan alternatif masyarakat dalam memenuhi kebutuhan protein nabati.

Tempe sering dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan gizi, sehingga tingginya permintaan dapat menjadi peluang dalam pengembangan industri tempe. Selain itu, meningkatnya kesadaran akan kesehatan membuat konsumen cenderung memilih produk pangan premium yang memberikan manfaat ganda bagi tubuh (Rizal *et al.*, 2023). Tempe mengandung berbagai zat gizi, seperti asam lemak, berbagai vitamin, mineral, dan antioksidan, yang mendukung kesehatan tubuh secara keseluruhan (Nurhayatun *et al.*, 2020).

Meskipun permintaan pasar terus meningkat seiring tren pola hidup sehat, kualitas tempe sering diragukan oleh sebagian orang karena proses produksinya yang masih bersifat tradisional dan bergantung pada metode manual. Teknik produksi konvensional yang kurang efisien ini tidak hanya membatasi skala

produksi, tetapi juga dapat memengaruhi kualitas dan konsistensi produk, sehingga tempe kerap dianggap sebagai makanan murah.

Rumah Tempe Indonesia (RTI), yang berlokasi di Bogor, Jawa Barat, merupakan pelopor pengembangan industri tempe modern di Indonesia. Didirikan pada September 2011 dan diresmikan pada 6 Juni 2012, RTI merupakan unit usaha di bawah naungan Koperasi Produsen Tahu Tempe Indonesia (KOPTI). Pembentukannya diinisiasi oleh Forum Tempe Indonesia (FTI), Koperasi Produsen Tempe Tahu Kabupaten Bogor (KOPTIKA Bogor), dan Mercy Corps, dengan tujuan untuk memperkenalkan tempe sebagai produk yang lebih bernilai dan mampu bersaing di pasar global.

RTI mengedepankan prinsip keberlanjutan, higienitas, dan inovasi melalui penerapan proses produksi yang terstandarisasi dengan dukungan teknologi modern. Upaya ini bertujuan untuk mengatasi tantangan terkait kualitas dan kebersihan produk tempe, sehingga RTI mampu bersaing di pasar domestik maupun internasional dengan produk yang memenuhi standar yang tinggi. Melalui penerapan teknologi canggih, RTI juga berupaya meningkatkan efisiensi produksi dan mengurangi ketergantungan pada metode tradisional yang dapat menghambat pertumbuhan industri.

Selain berfokus pada produksi, RTI juga menjalankan peran strategis sebagai pusat edukasi dan pelatihan bagi produsen tempe di seluruh Indonesia. Dengan menyediakan pelatihan dan pendampingan, RTI berkontribusi dalam peningkatan mutu dan daya saing industri tempe nasional secara menyeluruh. RTI mendorong para pengrajin yang belum menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) agar mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi sesuai standar internasional, sekaligus memperkenalkan praktik produksi yang lebih efisien dan ramah lingkungan untuk mendukung keberlanjutan industri tempe di masa depan.

Menurut beberapa peneliti Aprina *et al.* (2023), Samtono *et al.* (2024), Aktiva & Damayanti (2023), salah satu tantangan utama dalam industri tempe adalah fluktuasi harga bahan baku kedelai, yang merupakan komponen utama produksi. Dan juga ketidakmampuan kedelai lokal untuk memenuhi kebutuhan domestik telah menyebabkan ketergantungan pada impor dari negara lain (Agustina *et al.*, 2023). Selain itu, harga kedelai lokal yang cenderung lebih mahal

dibandingkan kedelai impor membuat kedelai impor lebih diminati oleh produsen (Nurahman & Kurniawati, 2021).

Kedelai impor juga dinilai memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan kedelai lokal (Maesaroh, 2022; Musyarrofah *et al.*, 2024). Hal ini disebabkan oleh karakteristik kedelai lokal yang cenderung memiliki kadar air yang lebih tinggi, penampilan fisik yang kurang memenuhi standar pasar, serta rentan membusuk, lebih kotor, dan tidak seragam (Izzati, 2024). Faktor-faktor tersebut semakin memperkuat ketergantungan produsen tempe terhadap kedelai impor untuk menjaga kualitas dan keberlanjutan produksi.

Menurut A'yyun (2023) dan Ardiansyah & Faridatussalam (2023), harga kedelai impor dipengaruhi oleh nilai kurs dolar yang sedang berlaku. Khairunisa (2022) menjelaskan bahwa harga kedelai impor terbentuk dalam pasar internasional. Ketika nilai tukar rupiah melemah, harga kedelai impor menjadi lebih mahal. Sebaliknya, jika nilai tukar rupiah menguat, harga kedelai impor akan lebih terjangkau. Depresiasi nilai tukar rupiah terhadap dolar menyebabkan kenaikan harga barang impor, termasuk kedelai (Hamzah & Santoso, 2020).

Selama lima tahun terakhir (2015-2019), Indonesia menerima pasokan kedelai impor terutama dari tiga negara di Amerika, dengan total pangsa impor mencapai 95,96% per tahun, atau rata-rata 6,53 juta ton per tahun (Triyanti, 2020). Pada Desember 2024, harga kedelai impor di tingkat pengrajin tahu dan tempe tercatat berada di kisaran Rp12.000 per kilogram (Anis, 2024). Menurut penelitian Musyarrofah *et al.* (2024) Kenaikan harga kedelai impor memiliki dampak negatif terhadap jumlah produksi tempe, di mana semakin tinggi harga kedelai impor, pemilik industri cenderung mengurangi volume produksi tempe.

Pendapatan Rumah Tempe Indonesia tergolong sangat besar untuk skala Usaha Kerja Mandiri (UKM). Dengan estimasi omzet tahunan yang mencapai Rp3 hingga Rp5 miliar, usaha ini menunjukkan bahwa produk tempe dapat memiliki nilai ekonomi yang sangat tinggi jika dikelola secara profesional. Pencapaian ini tidak lepas dari strategi produksi yang higienis, inovasi produk yang berkelanjutan, serta kemampuan membangun kepercayaan konsumen melalui kualitas dan branding yang kuat.

Selain itu, rencana Rumah Tempe Indonesia untuk bekerja sama dengan pemerintah dalam penyediaan tempe di Provinsi Jawa Barat sebagai bagian dari program Makan Bergizi Gratis (MGB) merupakan langkah strategis yang dapat memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan pendapatan secara signifikan. Kerja sama ini membuka peluang ekspansi usaha yang lebih besar, yang dapat mempercepat pertumbuhan dan memperluas dampak sosial dari usaha ini.

Untuk mendukung keberlanjutan produksi dan meningkatkan efisiensi operasional, perusahaan perlu melakukan analisis kelayakan pengembangan usaha secara menyeluruh. Analisis ini harus mempertimbangkan berbagai faktor, baik dari aspek finansial maupun non-finansial serta menganalisis sensitivitasnya. Dengan pendekatan yang tepat, Rumah Tempe Indonesia berpotensi untuk terus berkembang dan meningkatkan daya saingnya di pasar yang lebih luas.

Beberapa peneliti seperti, Yuniar *et al.* (2022), Purwanda & Permatasari (2022), Kafrina *et al.* (2023) menunjukkan bahwa usaha tempe dinilai layak berdasarkan tinjauan dari aspek produksi, pemasaran, dan keuangan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun ada tantangan terkait harga kedelai, usaha tempe tetap memiliki potensi yang baik, Namun, kelayakan usaha tidak hanya terbatas pada tiga aspek tersebut. Terdapat berbagai aspek yang perlu diperhatikan dalam kelayakan usaha, yaitu aspek hukum, lingkungan, pasar dan pemasaran, teknis, sumber daya manusia, serta keuangan (Kristian & Indrawan, 2019).

Studi kelayakan bisnis dilakukan untuk menilai apakah suatu usaha pantas untuk dijalankan atau tidak, memberikan arahan kepada pemilik bisnis dalam mengambil keputusan yang tepat, mengurangi potensi kerugian, dan mendukung perencanaan ide bisnis (Damayanti *et al.*, 2023). Analisis ini bertujuan untuk menilai potensi keuntungan atau kerugian, menentukan kelayakan pelaksanaan usaha, serta memastikan bisnis tersebut memberikan manfaat bagi pemangku kepentingan (stakeholder) (Faradiba & Musmulyadi, 2020).

Berdasarkan uraian di atas, maka diperlukan suatu analisis untuk mengetahui seberapa besar tingkat keberhasilan dari industri tempe di Rumah Tempe Indonesia baik dari aspek nonfinansial seperti hukum, lingkungan, pemasaran, teknis dan teknologi, serta manajemen dan sumber daya manusia (SDM) dan aspek finansial yang meliputi, aspek *Benefit Cost Ratio* (B/C Ratio),

Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), Break Even Point (BEP), Payback Period (PP) dan Analisis Sensitivitas.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, beberapa pertanyaan yang menjadi fokus penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kelayakan pengembangan usaha tempe yang dijalankan oleh Rumah Tempe Indonesia jika ditinjau dari aspek nonfinansial?
2. Bagaimana kelayakan pengembangan usaha tempe yang dijalankan oleh Rumah Tempe Indonesia jika ditinjau dari aspek finansial?

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Menilai kelayakan pengembangan usaha tempe yang dijalankan oleh Rumah Tempe Indonesia dengan mempertimbangkan aspek nonfinansial, seperti hukum, lingkungan, pemasaran, teknis dan teknologi, serta manajemen dan sumber daya manusia (SDM).
2. Menganalisis kelayakan pengembangan usaha tempe Rumah Tempe Indonesia dari segi finansial, aspek *Benefit Cost Ratio (B/C Ratio)*, *Net Present Value (NPV)*, *Internal Rate of Return (IRR)*, *Break Even Point (BEP)*, *Payback Period (PP)* dan Analisis Sensitivitas.

Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan dari hasil penelitian ini, antara lain

1. Bagi Peneliti: Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya, memberikan pemahaman yang mendalam mengenai aspek keuangan dan kelayakan usaha dan juga sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Trilogi.
2. Bagi Pemilik Usaha: Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengembangan usaha, memberikan wawasan tentang manajemen keuangan yang lebih baik, serta membantu dalam pengambilan keputusan strategi untuk meningkatkan profitabilitas dan keberlanjutan usaha Rumah Tempe Indonesia.