

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap sektor usaha terutama usaha produksi harus sangat memperhatikan kualitas baik dari proses produksi dan hasil produksi untuk dapat meningkatkan daya saing sehingga produk dapat diterima konsumen. Salah satu cara meningkatkan daya saing yaitu dengan melakukan proses pengoptimalisasian kualitas produksi.

Perkembangan ekonomi di dunia perusahaan tumbuh dengan pesat di Indonesia. Hal ini menimbulkan persaingan yang ketat di antara pengusaha. Keadaan ini menuntut perusahaan untuk bekerja lebih efisien demi menjaga kelangsungan usahanya. Timbulnya persaingan yang sangat tajam di antara perusahaan yang satu dengan yang sejenisnya dipicu oleh pertumbuhan dalam dunia usaha. Diperlukan penanganan yang serius agar suatu perusahaan mampu menjaga kelangsungan hidupnya dan dapat bersaing dengan bidang usahanya tersebut. Persaingan yang terjadi ini akan membawa akibat kepada konsumen, yaitu konsumen dihadapkan pada berbagai pilihan produk atau jasa baik dalam bentuk, ukuran, maupun mutu.

Memasuki era globalisasi seperti sekarang ini, dunia usaha dihadapkan dengan persaingan yang sangat ketat. Untuk itu, sebuah perusahaan harus memiliki strategi yang tepat dalam menghadapi persaingan yang semakin kompetitif dan bisa bertahan menghadapi persaingan tersebut. Pengusaha harus bisa melakukan antisipasi terhadap permintaan pasar yang terus meningkat dan biaya bahan baku yang meningkat juga, sehingga dapat memuaskan konsumen dan mampu bertahan dalam persaingan usaha.

Di Indonesia, terdapat berbagai macam makanan tradisional yang telah menjadi bagian penting dari budaya dan kehidupan sehari-hari salah satunya Tahu yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Tahu merupakan salah satu makanan pokok yang memiliki sumber protein tinggi. Selain sering disajikan sebagai lauk pauk dalam berbagai hidangan, tahu juga banyak dikonsumsi sebagai camilan yang digemari oleh berbagai kalangan. Seiring dengan meningkatnya permintaan pasar, industri produksi tahu menjadi peluang

usaha yang sangat potensial, khususnya bagi pelaku usaha di sektor mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

Agar usaha produksi tahu dapat menghasilkan keuntungan maksimal, diperlukan strategi optimasi dalam setiap tahap produksinya. Optimalisasi ini tidak hanya berfokus pada peningkatan jumlah produksi, tetapi juga mencakup aspek kualitas produk, efisiensi biaya operasional, serta pengelolaan sumber daya yang lebih efektif. Dengan menerapkan langkah-langkah optimalisasi yang tepat, pelaku usaha dapat meningkatkan daya saing produk tahu di pasar, memperluas jangkauan pemasaran, serta menciptakan usaha yang lebih berkelanjutan dan menguntungkan.

Dalam industri usaha kecil dan menengah seperti produksi tahu, optimalisasi produksi sangat membantu usaha dalam meningkatkan pendapatan. Optimasi adalah proses untuk mencapai hasil yang ideal atau optimal, dengan cara meningkatkan atau mengoptimalkan sesuatu yang sudah ada, atau merancang dan membuat sesuatu secara optimal. Menurut Siagian & al., (2020) optimasi adalah proses pencarian solusi yang terbaik, tidak selalu keuntungan yang paling tinggi yang bisa dicapai jika tujuan pengoptimalan adalah memaksimalkan keuntungan, atau tidak selalu yang paling kecil yang bisa ditekan jika tujuan pengoptimalan meminimalkan.

Salah satu makanan tradisional yang terbuat dari kedelai adalah tahu yang telah menjadi pilihan masyarakat sehari-hari. Menurut Dwiari, (2018) produksi tahu merupakan salah satu bentuk pengolahan pangan tradisional yang memanfaatkan protein kedelai. Proses ini melibatkan ekstraksi protein dari kedelai dan penggumpalan menggunakan koagulan alami atau kimia, yang kemudian dicetak dan dipres untuk menghasilkan tahu.

Optimasi produksi merupakan salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk mengatasi suatu permasalahan. Optimasi produksi bertujuan untuk meningkatkan efisien dalam penggunaan sumber daya, seperti bahan baku, tenaga kerja, dan peralatan, sehingga dapat menghasilkan output yang lebih besar dengan biaya yang lebih rendah. Dalam konteks produksi tahu, optimasi dapat dilakukan melalui penerapan teknologi sederhana, seperti mesin penggiling kedelai yang lebih efisien, manajemen bahan baku yang lebih

baik, serta pelatihan tenaga kerja untuk meningkatkan keterampilan produksi. Dengan demikian di harapkan produktivitas usaha dapat meningkat, yang pada akhirnya berdampak pada peningkatan pendapatan pelaku usaha.

Pembuatan produksi tahu yang digunakan pada UD. VALIS LASE masih belum optimal sehingga masih mengandalkan tenaga manusia dan peralatan sederhana. Cara ini mencakup serangkaian tahapan penting dalam pembuatan tahu, dimulai dari pemilihan dan pembersihan kedelai, perendaman untuk melunakkan biji kedelai, serta penggilingan untuk menghasilkan bubur kedelai. Selanjutnya, bubur kedelai tersebut direbus dan disaring guna memisahkan ampas dari sari kedelai. Proses berikutnya adalah koagulasi atau penggumpalan, yang bertujuan untuk membentuk curd tahu sebelum masuk ke tahap pencetakan dan penekanan guna memperoleh tekstur yang padat. Setelah itu, tahu dipotong sesuai ukuran yang diinginkan, didinginkan untuk menjaga kualitasnya, lalu dikemas dan disimpan sebelum didistribusikan ke pasar.

Dalam menjalankan suatu usaha, salah satu tujuan utama adalah meningkatkan pendapatan untuk mencapai kesuksesan dan keberlanjutan. Menurut Anshari & M, (2019) pendapatan usaha merupakan arus kas masuk atau kenaikan dalam aset pemilik atau penyudahan beban entitas atau gabungan keduanya dalam masa tertentu yang diperoleh dari produksi barang, menyediakan layanan untuk kegiatan implementasi lainnya berupa gerakan pokok perusahaan yang sedang berjalan.

Usaha UD. VALIS LASE salah satu tempat pembuatan tahu yang berada di Kota Gunungsitoli, Jalan Di Ponegoro Sifalaete Tabaloho, Kecamatan Gunungsitoli Kota Gunungsitoli. Produk tahu yang dihasilkan dikenal masyarakat memiliki tekstur kenyal di dalamnya karena proses pembuatannya yang khas, dan sering disajikan gorengan. Demikian juga di kalangan pasar yang di mana sangat populer dan laris dikarenakan kualitas produk yang menarik bagi konsumen. Selain itu, masyarakat gunung sitoli memanfaatkan tahu sebagai bahan baku untuk berbagai masakan tradisional yang kaya rasa. Tahu sering kali di olah menjadi tahu isi, tahu petis, atau bahkan menjadi bahan pelengkap dalam hidangan seperti soto, gado – gado,

dan masakan tradisional lainnya. Keanekaragaman olahan tahu ini membuatnya semakin digemari dan digunakan dalam berbagai kesempatan, baik sebagai makanan utama maupun sebagai cemilan.

Berdasarkan hasil observasi sementara beberapa fenomena yang ada pada UD. VALIS LASE merupakan kedelai, bahan baku utama dalam produksi tahu dimana ketersediaan kedelai yang terbatas khususnya di Pulau Nias, hal ini mengharuskan UD. VALIS LASE memesan kedelai di luar Pulau Nias, namun harga kedelai yang berfluktuasi dapat mempengaruhi pendapatan usaha. Proses produksi tahu masih belum optimal dilakukan karena masih menggunakan tenaga kerja yang kurang pengetahuan dalam pengolahan produksi tahu dan masih menggunakan peralatan sederhana, sehingga mempengaruhi proses produksi.

UD. VALIS LASE tidak hanya berfokus pada kualitas produk, tetapi juga berusaha menjaga hubungan baik dengan konsumen melalui pelayanan yang ramah dan responsif. Semua ini menjadikan UD. VALIS LASE sebagai salah satu tempat pembuatan tahu yang terkenal dan laris di kota Gunung Sitoli, dengan produk yang sangat di terima oleh berbagai kalangan masyarakat. Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti mengangkat judul penelitian **“Pengaruh Optimasi Produksi Tahu Terhadap Peningkatan Pendapatan Pelaku Usaha Pada UD. VALIS LASE**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang di tuliskan sebelumnya, maka permasalahan penelitian dapat diidentifikasi:

1. Bahan baku utama berupa kedelai masih mengimpor dari luar Pulau Nias
2. Proses produksi masih belum optimal dikarenakan masih menggunakan tenaga kerja yang kurang pengetahuan dalam pengolahan produksi tahu.

1.3 Batasan Masalah

Guna menghindari terjadinya kesimpangsiuran dalam pembahasan dan penganalisaan, maka luas penelitian yang dilakukan penulis hanya berfokus pada produksi tahu yang berpengaruh terhadap peningkatan pendapatan usaha. Alasan penulis hanya berfokus pada produksi tahu karena pengusaha

perlu memperluas jangkauan pasar agar tidak terjadinya ketidakstabilan pendapatan yang dialami oleh pelaku usaha.

1.4 Rumusan Masalah

Masalah diartikan suatu kesenjangan atau perbedaan antara teori dengan praktek maupun harapan yang diinginkan dengan kenyataan yang diperoleh. Dengan mengetahui permasalahan, maka tindakan yang diambil tepat dan tidak menyimpang dari persoalan yang terjadi.

Berdasarkan latar belakang penelitian diatas, maka permasalahan dalam penelitian ini dirumuskan yakni:

1. Apakah ada pengaruh optimasi produksi tahu terhadap peningkatan pendapatan pelaku usaha pada UD. VALIS LASE?
2. Seberapa besar pengaruh optimasi produksi tahu terhadap peningkatan pendapatan pelaku usaha pada UD. VALIS LASE?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan yang akan dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui apakah ada pengaruh optimasi produksi tahu terhadap peningkatan pendapatan pelaku usaha pada UD. VALIS LASE
2. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh optimasi produksi tahu terhadap peningkatan pendapatan pelaku usaha pada UD. VALIS LASE

1.6 Manfaat Penelitian

Selain adanya tujuan penelitian, hasil penelitian diharapkan dapat menghasilkan manfaat, di antaranya adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Yang merupakan tugas akhir yang menjadi salah satu syarat untuk memperoleh gelar serjana strata satu (S1) pada program studi manajemen di Fakultas Ekonomi Universitas Nias.

2. Bagi Fakultas Ekonomi

Sebagai bahan dalam mengembangkan ilmu manajemen khususnya Manajemen Operasional di lingkungan Fakultas Ekonomi maupun bagi Universitas.

3. Bagi Objek Penelitian

Sebagai bahan acuan dan masukan bagi UD.VALIS LASE dalam mengoptimasi produksi tahu untuk meningkatkan pendapatan.

4. Bagi Peneliti Lanjutan

Sebagai bahan referensi penelitian dan pengalaman dalam pengembangan kajian keilmuan.

1.7 Sistematika Penulisan

Untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai penelitian yang dilakukan, maka disusunlah sistematika penulisan yang berisi informasi mengenai materi dan hal yang dibahas dalam tiap-tiap bab. Adapun sistematika penulisan penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB I : Pendahuluan

Dalam bab ini dibahas mengenai latar belakang masalah, fokus penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan yang bertujuan untuk mempermudah dan menjelaskan hal-hal yang akan dipermasalahkan.

BAB II : Tinjauan Pustaka

Dalam bab ini menguraikan kajian teori, kerangka berpikir, dan penelitian terdahulu.

BAB III : Metode Penelitian

Dalam bab ini menguraikan tentang jenis penelitian, variabel penelitian, populasi dan sampel, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data, teknik analisis data, lokasi dan jadwal penelitian.