

**ANALISIS PREFERENSI AGROINDUSTRI TEMPE DALAM PEMILIHAN KEDELAI**  
**(Agroindustri Tempe Di Kota Tasikmalaya Kota Tasikmalaya)**  
*Analysis of Tempe Preference in Soybean Selection*  
*(Agroindustry Tempe In Kecamatan Cipedes Kota Tasikmalaya)".*

**Oleh :**  
**Dea Wahyuni**

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran, *email:*  
*deawahyuni82@yahoo.com*

**Abstrak**

Tempe merupakan salah satu produk olahan dari bahan kedelai yang merupakan bahan pangan rakyat yang cukup populer di Indonesia. Preferensi penggunaan karakteristik kedelai untuk berbagai industri pangan olahan relatif berbeda. Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui karakteristik kedelai yang di inginkan dalam agroindustri tempe dan mengidentifikasi atribut karakteristik kedelai yang dianggap penting dari oleh produsen tempe di Kota Tasikmalaya. Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Cipedes Kota Tasikmalaya..

Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan melibatkan 38 orang pengrajin tempe. Data diolah dengan analisis Fishbein sehingga di dapatkan hasil bahwa Secara keseluruhan karakteristik kedelai dalam agroindustri tempe memiliki nilai 12,05 hampir mendekati angka 15,55 dengan bobot baik. Dari penelitian ini didapatkan bahwa Atribut karakteristik kedelai yang sangat dipertimbangkan pada agroindustri tempe adalah ukuran biji, warna kulit biji, ketebalan kulit biji, harga kedelai dan bentuk biji. Karakteristik kedelai yang disukai oleh produsen tempe Kota Tasikmalaya seperti ukuran biji yang besar, warna biji kuning cerah, kulit biji yang tebal, harga kedelai yang murah dan bentuk biji yang bulat.

**Kata kunci:** *Agroindustri, Kedelai, Tempe*

**PENDAHULUAN**

Salah satu penyebab terjadinya peningkatan permintaan kedelai karena banyaknya permintaan kedelai di Indonesia yang digunakan sebagai bahan baku utama pada industri olahan. Melihat kandungan gizi yang dimiliki, kedelai memiliki potensi yang amat besar sebagai sumber utama protein nabati bagi masyarakat Indonesia. Krisdiana dan Heriyanto (2000) mengungkapkan bahwa preferensi penggunaan karakteristik kedelai untuk berbagai industri pangan olahan relatif berbeda. Industri tahu menginginkan kedelai berukuran sedang hingga besar, berkadar pati tinggi, berwarna kuning, dan berkulit tipis. Industri tahu menyukai kedelai yang berukuran besar, berwarna kuning, dan berkulit tebal. Industri susu kedelai membutuhkan kedelai berukuran kecil hingga besar, kadar pati tinggi, dan diharapkan baru dipanen. Perkembangan harga kedelai dalam negeri sedikit banyak dipengaruhi oleh perkembangan harga kedelai dunia. Sentra Produksi kedelai Indonesia salah satunya berada pada Provinsi Jawa Barat. Adanya sentra produksi kedelai di Tasikmalaya maka muncullah berbagai pengolahan makanan yang bersumber dari bahan kedelai. Tempe merupakan salah satu produk olahan dari bahan

kedelai, tempe merupakan bahan pangan rakyat yang cukup populer di Indonesia. Industri tempe masih dapat berkembang serta memiliki peluang yang cukup besar, muncullah beberapa industri untuk pengolahan kedelai salah satunya adalah industri tempe.

Industri tempe merupakan industri yang terkait langsung dengan komoditi kedelai. Tempe telah dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sejak lama. Industri tempe mampu menyerap sejumlah tenaga kerja baik yang terkait secara langsung dalam proses produksi maupun yang terkait dengan perdagangan masukan dan keluaran industri pengolahan tersebut (Amang, 1996). Rendahnya produksi kedelai lokal menyebabkan ketidak cukupan kedelai lokal memenuhi permintaan industri pengolahan kedelai. Hal ini menyebabkan semakin bergantungnya industri-industri pengolahan kedelai pada kedelai impor (Zakiah, 2011). Berdasarkan latar belakang tersebut memberikan dorongan bagi peneliti untuk dapat meneliti lebih jauh tentang analisis preferensi agroindustri tempe dalam pemilihan kedelai.

## METODE PENELITIAN

Objek yang dikaji dalam penelitian ini adalah preferensi Agroindustri tempe dalam pemilihan kedelai. Tempat penelitian dilaksanakan di Kecamatan Cipedes Kota Tasikmalaya. Pemilihan lokasi ini ditentukan berdasarkan pertimbangan bahwa Kecamatan Cipedes merupakan sentra pengrajin tempe di Kota Tasikmalaya.

Desain penelitian menggunakan desain kuantitatif dengan pendekatan analisis data secara deskriptif dalam menggambarkan karakteristik pemilihan kedelai. Selain itu model analisis multiatribut Fishbein digunakan untuk menganalisis preferensi agroindustri terhadap atribut-atribut kedelai yang menjadi pertimbangan dalam memilih kedelai. Desain penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah desain kuantitatif.

Dalam penelitian ini yang menjadi populasi adalah produsen agroindustri tempe di Kecamatan Cipedes yaitu sebanyak 62 industri tempe. Dengan teknik pengambilan sampel yaitu Sample Acak Sederhana (*Sample Random Sampling*). Teknik yang digunakan untuk pengambilan sampel adalah Menurut slovin dalam Nugraha (2007) menentukan sampel dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

Keterangan :

n : jumlah sampel

N : ukuran sampel

e : toleran terjadinya galat 10%

$$n \approx \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

$$n = \frac{62}{1 + 62(0,10)^2}$$

$$n = 38,27 \approx 38$$

Berdasarkan perhitungan diatas didapat jumlah sampel. Sehingga total keseluruhan sampel adalah 38 Agroindustri.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil penelitian, Responden laki-laki 86,6 % sedangkan responden perempuan hanya 13,2 %. pengrajin tempe di Kecamatan Cipedes, umur rata-rata 46-50 tahun yang tergolong dalam usia produktif, usaha pembuatan tempe dapat terus berjalan sehingga mampu menambah pendapatan sehari-hari dan dapat meningkatkan kesejahteraan hidup. sebagian besar pendidikan

formal responden hanya sampai tingkat Sekolah Dasar yaitu sebesar 47,4 %.

Tingkat pendidikan responden masih tergolong rendah. 47.4% responden berada pd tingkat SD, 18,4% SMP, dan sisanya 34,2% SMA. yang mendapatkan pendidikan sampai Perguruan Tinggi. Menurut mereka, pendidikan bukan menjadi prioritas utama sebab keterbatasan ekonomi keluarga.

Usaha pembuatan tempe sudah dikenal dari zaman dahulu sehingga sebagian besar masyarakat sudah tidak asing lagi dengan cara membuat tempe. pengrajin mengawali usahannya secara turun temurun sebesar 89,5 %. Hal ini dikarenakan pengrajin ingin meneruskan dan menjalankan usaha yang diwariskan oleh orang tua mereka. Sedangkan sisanya 4 perajin atau 10,5% memilih mengusahakan usaha pembuatan tempe kedelai karena melihat banyaknya permintaan pasar konsumen tempe.

### Keragaan Agroindustri Tempe

#### 1. Proses Pengadaan Faktor Produksi

Menurut Gumbira Sa'id (2001), produksi agribisnis dapat diartikan sebagai seperangkat prosedur dan kegiatan yang terjadi dalam penciptaan produk agribisnis produk usaha pertanian, perikanan, peternakan, kehutanan ataupun hasil olahan dari produk-produk tersebut. Adapun yang dimaksud dari faktor produksi antara lain modal, tenaga kerja, bahan baku, bahan penunjang dan peralatan.

#### 2. Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan dalam memproduksi tempe adalah kedelai. Kedelai yang digunakan adalah kedelai yang merupakan kedelai impor. Perajin lebih menyukai kedelai impor dari pada kedelai lokal karena kualitas kedelai impor lebih terjamin. Ukuran kedelai impor lebih besar dari pada kedelai lokal serta kedelai impor warnanya lebih kuning dan bersih. Untuk kedelai sebagian besar perajin membeli di toko-toko terdekat yang berada di Tasikmalaya, kedelai yang di toko berasal dari Jakarta. Kebutuhan bahan baku agroindustri tempe dalam satu kali produksi rata-rata 50 kg-150 kg kedelai. Dalam satu kali produksi membutuhkan waktu 3 hari hingga menjadi tempe siap dipasarkan. Harga 1 kg kedelai di toko sebesar Rp.6.700 – Rp.7.000. Kenaikan dan penurunan harga kedelai di pengaruhi langsung oleh harga kedelai dunia.

**ANALISIS PREFERENSI AGROINDUSTRI TEMPE DALAM PEMILIHAN KEDELAI**  
(Agroindustri Tempe Di Kota Tasikmalaya Kota Tasikmalaya)  
**DEA WAHYUNI**

Mahalnya harga kedelai membuat para pengrajin mengurangi jumlah produksi dan mengurangi ukuran tempe yang diproduksi, beberapa pengrajin juga mencampur kedelai nya dengan ampas tahu untuk membuat tempe. Biasaya pengrajin tempe yang mencampur dengan ampas tahu sebanyak 10 kg di pres lagi menjadi 6 kg ampas tahu di campur dengan 40 kg kedelai

### **3. Pengadaan Bahan Penunjang**

Bahan penunjang merupakan pelengkap dari bahan baku yaitu sebagai penunjang untuk terciptanya proses produksi dari bahan baku utama. Suatu proses produksi lazimnya tidak dapat berjalan apabila ketersediaan bahan penunjang tidak tercukupi. Bahan penunjang di bagi menjadi dua golongan, bahan tambahan dan bahan bakar.

Ragi sebagai bahan penolong, sebagian besar pengrajin membeli dari toko untuk lebih dari satu kali produksi. Ragi yang di dapat dari toko digunakan untuk sekali produksi sekitar 2-3 sendok makan saja, tergantung cuaca. Ketika cuaca panas hanya membutuhkan 2 sendok ragi untuk 50 kg kedelai sedangkan pada saat musim hujan atau cuaca mendung memerlukan lebih banyak ragi sekitar 3 sendok makan untuk 50 kg kedelai. Harga ragi yang dijual di toko atau dipasar Rp.13.000/bungkusnya.

Air sebagai bahan tambahan juga di butuhkan dalam proses produksi tempe, air di gunakan untuk perebusan kedelai, perendaman dan pencucian kedelai. Dalam satu kali proses produksi pada agroindustri tempe pola air yang digunakan tidak dapat digunakaan dengan pasti, tidak ada biaya yang di keluarkan untuk pengadaan bahan penunjang berupa air ini karena air yang di gunakan untuk proses produksi biasanya di peroleh dari sumur.

Bahan penunjang lainnya adalah bahan bakar, pada agroindustri tempe Kecamatan cipedes ini menggunakan bahan bagakar kayu bakar dan gas. Sebagian pengrajin masih ada yang menggunakan kayu bakar alasan peggunaan ini karena menurut mereka lebih kecil pengeluarannya dengan menggukan kayu bakar dan rasa tempe yang di rebus dengan kayu bakar ini juga akan lebih terasa enak dan gurih di bandingkan dengan penggunaan gas. Dengan bahan bahan bakar berupa kayu bakar dalam proses perebusan kedelai

untuk 10 kali produksi memerlukan 1 mobil kayu bakar seharga Rp.120.000/mobil. Sedangkan pengrajin yang memilih menggukan gas dengan pertimbangan keselamatan dan kenyamanan serta nilai ekonomisnya. Para pengrajin yang menggunakan gas ukuran 3 kg seharga Rp.23.000 hanya dapat bertahan untuk 2 kali proses perebusan kedelai

### **Tenaga Kerja**

Tenaga kerja dalam faktor produksi mengandung unsur fisik, fikiran serta kemampuan yang dimiliki oleh tenaga kerja itu sendiri. Tenaga kerja sebagai faktor produksi mengandung arti bahwatnaga kerja tersebut merupakan subsistem produksi, dalam pengertian apabila faktor tenaga kerja tidak ada, maka produksi suatu barang/ tanaman dan ternak tidak akan terjadi atau sistem produksi tersebut tidak akan berjalan ( Abdul Rojak 2005). Tenaga kerja pada agroindustri tempe Kecamatan Cipedes rata-rata hanya mempekerjakan anggota keluarga mereka di lihat dari proses produksi tempe yang tidak rumit dibutuhkan tenaga kerja 2 orang atau 3 orang saja dalam memproduksi kedelai 50-150 kg kedelai setiap hari nya.

### **Bangunan dan Peralatan**

Bangunan merupakan sesuatu yang di dirika dan dapat di gunakan untuk berbagai aktifitas. Bangunan sebagai faktor produksi di denevisikan sebagai tempat dimana aktivitas proses produksi dari suatu sistem produksi di lakukan. Secara umum bangunan tempat pengolahan tempe yang di gunakan pengrajin ini merupakan bangunan milik sendiri kebanyakan pengrajin mengusahakan pengolahannya di rumah sendiri dengan menyediakan ruangan untuk pengolahan. Ruangan untuk pengolahan biasanya bibagi menjadi ruangan tempat perebusan, ruangan tempat pembungkusan dan ruangan tempat fermentasi tempe tapi sebagian pengrajin juga ada yang menggunakan satu ruangan saja untuk seluruh proses produksinya di lakukan di ruangan itu. Peralatan adalah kelengkapan yang di gunakan untuk melakukan sesuatu dan merupakan sarana penunjang yang sangat penting dalam proses produksi tempe.

### **Pendistribusian**

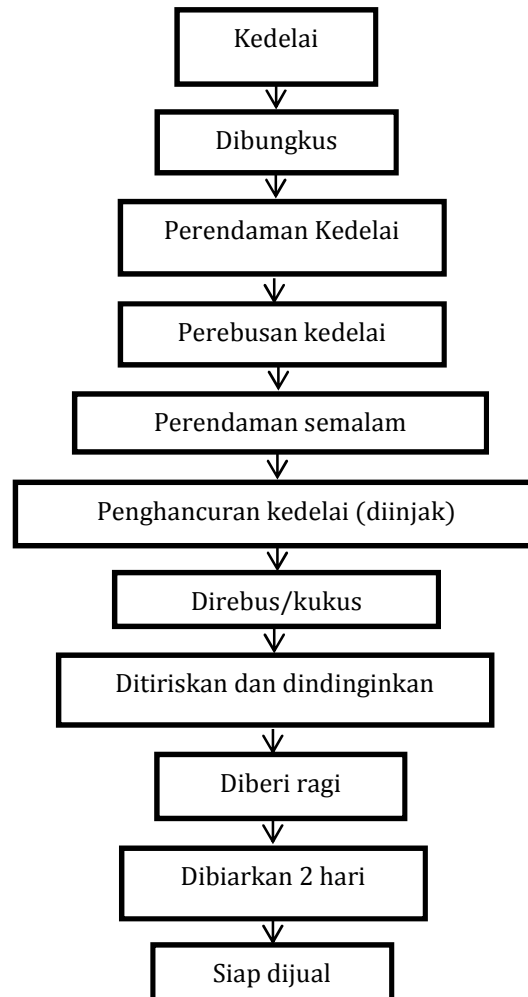
Setelah tahap produksi paling lama tempe hanya bias bertahan seama 2-3 hari jika tidak dimasukan kedalam temat pending. Sekalipun

di tempat pendinginan tempe hanya bias bertahan selama kurang lebih 8-10 hari saja. Sudah seharusnya seorang produseen tempe harus memiliki taktik tersendiri untuk menyalurkan. Setiap industri yang ada di Kecamatan Cipedes ini telah mempunyai segmentasi pasarnya tersendiri seperti pasar-pasar tradisional yang ada di Kota Tasikmalaya. Pemasaran tempe kedelai di Kecamatan Cipedes dilakukan langsung oleh perajin. Sebagian besar pengrajin memasarkan tempe produksinya dengan cara berjualan di pasar-pasar, menitipkan tempe ke warung-warung kecil atau bahkan ada yang langsung didatangi oleh pembeli dirumahnya. Tempe yang dihasilkan sebagian besar masih dijual di dalam kota saja, pasar Cikurubuk, pasar Resik, pasar Ciawi, pasar Cineang, pedagang sayuran, warung-warung, rumah makan, dan restoran. Preferensi dalam pemilihankarakteristik

kedelai dalam agroindustri tempe dapat dilihat dengan melakukan pembobotan tingkat kepentingan pemilihan karakteristik kedelai. Pembobotan nilai atribut pada penelitian ini dilakukan dengan memberikan pertanyaan kepada 38 responden terhadap pemilihan karakteristik kedelai yang disukai oleh responden.

#### Proses Pengolahan Faktor Produksi Tempe

Proses pengolahan biji kedelai mendapat nilai tambah yaitu biji kedelai menjadi tempe, proses pengolajan biji kedelai menjadi tempe ini termasuk dalam proses pengolahan yang cukup sederhana tidak memerlukan teknologi yang tinggi dan keahlian khusus untuk melakukan pengolahannya, berikut tahap-tahap pengolahan tempe pada gambar 1. Berikut ;



Gambar 1. Pembuatan Tempe Kecamatan Cipedes

**ANALISIS PREFERENSI AGROINDUSTRI TEMPE DALAM PEMILIHAN KEDELAI**  
(Agroindustri Tempe Di Kota Tasikmalaya Kota Tasikmalaya)  
**DEA WAHYUNI**

**Penilaian Responden Terhadap Karakteristik Kedelai**

Preferensi kedelai dalam pemilihankarakteristik kedelai dalam agroindustri tempe dapat dilihat dengan melakukan pembobotan tingkat kepentingan pemilihan karakteristik kedelai. Pembobotan

nilai atribut pada penelitian ini dilakukan dengan memberikan pertanyaan kepada 38 responden terhadap pemilihan karakteristik kedelai yang disukai oleh responden

**Tabel 1 Penilaian Responden Terhadap Karakteristik Kedelai**

No	Preferensi Karakteristik kedelai	Jumlah Responden (orang)
1	Ukuran biji besar	38
2	Ketebalan kulit biji	38
3	Tingkat kekeringan biji kering	38
4	Tingkat mengembang biji tinggi	38
5	Keseragaman Ukuran biji seragam	35
6	Bentuk biji bulat	34
7	Keseragaman bentuk seragam	33
8	Warna kulit biji kuning cerah	30
9	Warna kulit biji kuning	8
10	Keseragaman bentuk agak seragam	5
11	Bentuk biji bulat telur	4
12	Keseragaman Ukuran biji seragam	3

**Tabel 2. Kategori Atribut Kepentingan dan Kondisi Real Karakteristik Kedelai**

Atribut	Kondisi Real			Kepentingan Atribut		
	Nilai	Kategori	Urutan	Nilai	Kategori	Urutan
Ukuran biji	1,26	Sangat penting	2	1,36	Sangat penting	1
Warna kulit biji	0,94	Penting	7	1,34	sangat penting	2
Ketebalan kulit biji	1,15	Penting	4	1,31	sangat penting	3
Harga kedelai	0,89	penting	9	1,28	Sangat penting	4
Bentuk biji	0,86	penting	10	1,23	Sangat penting	5
Harga Produk Tempe	1,42	Sngat penting	3	1,02	penting	6
Tekstur produk tempe	1,05	Penting	5	0,84	penting	7
Tingkat mengembang biji	0,92	Penting	8	0,81	penting	8
Ketersediaan bahan baku biji	1,39	sangat penting	1	0,76	penting	9
Tingkat kekeringan biji	0,81	Peting	11	0,71	penting	10
Keseragaman Ukran biji	0,97	Penting	6	0,39	cukup penting	11
Rasa Tempe	0,28	cukup penting	14	0,34	cukup penting	12
Keseragaman bentuk biji	0,34	cukup penting	13	0,23	cukup penting	13
Rendemen Produk	0,68	cukup penting	12	0,18	Cukup penting	14

Tingkat kepentingan atribut dianalisis dengan menggunakan metode *Fishbein* yaitu dengan melakukan pembobotan tingkat kepentingan atribut dan kondisi real atribut dari karakteristik kedelai pada agroindustri tempe. Penilaian atribut pada penelitian ini dilakukan dengan memberikan pertanyaan kepada responden terhadap kepentingan dan kondisi real, seberapa penting suatu atribut bagi responden atau seberapa besar harapan terhadap kondisi real di lapangannya pada agroindustri tempe. Kondisi real menggambarkan menggambarkan kenyataan yang ada di tempat penelitian. Kepentingan atribut menggambarkan harapan responden terhadap pemilihan karakteristik pemilihan biji kedelai yang akan digunakan untuk proses produksi tempe.

#### **Penilaian Responden Terhadap Atribut Ukuran Biji**

Ukuran biji kedelai yang dapat digolongkan dalam tiga kelompok, yaitu biji kecil (< 10 g/100 biji), berbiji sedang (10 – 12 gram/100 biji, dan berbiji besar (13 – 18 gram/100 biji) (Adisarwanto, 2008). Ukuran kedelai yang baik untuk pengolahan memiliki ukuran yang besar, sehingga saat dijadikan produk tempe akan menghasilkan hasil yang lebih banyak jumlahnya, dan hal ini mampu menghemat penggunaan kedelai sebagai bahan dasarnya. Berdasarkan Tabel 2. Nilai atribut dalam kondisi realnya ukuran biji bernilai 1,26 masuk dalam kategori sangat penting, memiliki urutan nomor dua.

#### **Penilaian Responden Terhadap Atribut Warna Kulit Biji**

Atribut kedua yang sangat penting dipertimbangkan oleh responden dalam melakukan pemilihan produk kedelai adalah atribut warna kulit biji. Warna kulit biji menjadi pertimbangan oleh responden karena warna kedelai akan memberikan pengaruh kepada hasil produksi dari pengolahan kedelai. Melihat dari segi warna kedelai hal ini menjadi parameter umum panen kedelai. Berbeda pada kondisi realnya. Menunjukkan nilai pada kondisi realnya sebesar 0,94 dalam kategori penting. Warna kulit biji yang disukai oleh responden adalah warna kuning cerah, warna kulit biji juga berpengaruh pada kualitas produksi tempe.

#### **Penilaian Responden Terhadap Atribut Ketebalan Kulit Biji**

Atribut ketiga sangat penting adalah ketebalan kulit biji untuk industri tempe dengan nilai 1,31. Ketebalan kulit biji sangat berpengaruh pada hasil produksi semakin tebal kulit biji maka semakin bagus kualitas tempe yang dihasilkan dan semakin padat. Sedangkan berdasarkan Tabel 2. dapat dilihat bahwa atribut ketebalan biji memiliki nilai 1,15 termasuk dalam kategori penting yang berada dalam urutan ke empat.

#### **Penilaian Responden Terhadap Harga Produk Kedelai**

Atribut harga merupakan atribut ke empat yang sangat penting dipertimbangkan oleh responden dalam pembelian produk kedelai. Perkembangan harga kedelai lokal cenderung mengikuti tren harga kedelai impor, namun harga kedelai impor di pasar domestik pada umumnya dijual dengan harga yang lebih mahal dibandingkan dengan harga kedelai lokal. Harga kedelai impor mencapai Rp.6.500 – Rp.7.000.

#### **Responden Terhadap Atribut Bentuk Biji**

Atribut bentuk biji merupakan atribut ke lima yang sangat penting di pertimbangkan oleh responden dalam memilih kedelai. Berdasarkan bentuk bijinya, kedelai dapat digolongkan menjadi kedelai bentuk Bulat, Bulat telur dan bulat pipih. Bentuk biji sangat mempengaruhi penggunaan kedelai sebagai bahan makanan. Berdasarkan Tabel 20. Kondisi real bentuk biji bernilai 0,86 dalam kategori penting berada pada urutan ke sepuluh. Bentuk biji juga berpengaruh pada proses dan kualitas tempe, bentuk biji yang disukai oleh responden pengrajin tempe adalah bentuk biji bulat.

#### **Penilaian Responden Terhadap Harga Produk Tempe**

Atribut harga produk tempe merupakan atribut ke enam yang penting di pertimbangkan. Harga produk tempe adalah sejumlah uang yang dibayarkan oleh konsumen kepada produsen dengan menukarkan produk tempenya. Harga produk tempe berpengaruh pada harga bahan baku kedelai. Harga produk tempe sangat penting dalam kondisi realnya, nilainya 1,42 berada pada urutan nomor tiga. Harga produk tempe setiap agroindustri berbeda-beda berkisar antara rata-rata harga nya ukuran besar Rp. 5.000 - Rp.8.000, ukuran

**ANALISIS PREFERENSI AGROINDUSTRI TEMPE DALAM PEMILIHAN KEDELAI**  
(Agroindustri Tempe Di Kota Tasikmalaya Kota Tasikmalaya)  
**DEA WAHYUNI**

sedang Rp. 4.000 – Rp.2.000 dan ukuran kecil Rp.2.000- Rp. 800.

**Penilaian Responden Terhadap Atribut Tekstur Produk tempe**

Atribut produk tempe merupakan atribut ke tujuh yang penting untuk dipertimbangkan. Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Beberapa sifat tekstur dapat juga diperkirakan dengan menggunakan sebelah mata (berkedip) seperti kehalusan atau kekerasan dari permukaan bahan atau kekentalan cairan. Umumnya konsumen akan tertarik membeli produk produsen ketika rasa atau texture dari suatu produk tersebut bagus sebaliknya jika tekstur produk yang di buat tidak sesuai dengan yang diinginkan konsumen maka peminat akan berkurang. Pada Tabel 2. Pada nilai kondisi realnya untuk atribut tekstur produk tempe seilai 1,05, atribut tekstur tempe ini juga termasuk kategori penting. Tekstur sebuuah tempe dapat menarik konsumen untuk membeli produk tempe yang di produksi.

**Penilaian Responden Terhadap Tingkat Mengembang Biji**

Atribut ke delapan yang penting dalam memilih karakteristik kedelai adalah tingkat mengembangnya biji. Kedelai yang tingkat mengembangnya tinggi akan menghasilkan bentuk tempe yang bagus. Tingkat mengembangnya ini berpengaruh pada saat perendaman dan saat fermentasi. Berdasarkan Tabel 2. Kondisi real berada dalam kategori yang sama yaitu kategori penting dan sama dalam urutan ke delapan, dalam kepentingan atribut tingkat mengembang biji bernilai 0,92.

**Penilaian Responden Terhadap Ketersediaan Bahan Baku Biji**

Atribut ke sembilan yang penting untuk dipertimbangkan adalah ketersediaan bahan baku kedelai. Ketersediaan bahan baku sangatlah penting dalam proses produksi, bahan menentukan hidup dan matinya suatu industry (Soekartawi, 2005). Ketersediaan bahan baku biji salah satu atribut yang sangat penting dalam kondisi real ketersediaan biji bernilai 1,39 berada pada urutan pertama. Biji kedelai ini bahan utama dalam pembuatan tempe, biji yang digunakan oleh pengrajin di Kecamatan Cipedes ini menggunakan biji kedelai impor yang bisa di dapat dari toko.

**Penilaian Responden Terhadap Atribut Tingkat Kekeringan Biji**

Atribut ke sepuluh yang penting dalam mempertimbangkan pemilihan kedelai adalah tingkat kekeringan biji kedelai. Kekeringan biji kedelai berpengaruh pada saat proses perendaman biji, selama proses perendaman, biji mengalami proses hidrasi, sehingga kadar air biji naik sebesar kira-kira dua kali kadar air semula, yaitu mencapai 60-80 %. Pada Tabel 2. Atribut kondisi realtingkat kekeringan biji bernilai 0,18 dalam kategori penting dan berada pada urutan ke sebelas, tingkat kekeringan biji sangat penting untuk pengolahan tempe karena akan berpengaruh pada banyak nya kedelai yang akan diolah. Keringnya biji kedelai yang di produksi maka semakin banyak menyerap air saat proses perendama biji.

**Penilaian Responden Terhadap Keseragaman Ukran biji**

Ukuran biji yang seragam akan berpengaruh pada kualitas tempe yang dihasilkan, jika ukuran yang seragaman akan berpengaruh terhadap pemanfaatan kedelai, semakin besar biji kedelai yang di gunakan maka semakin sedikit kedelai yang akan di manfaatkan untuk proses produksi tempe. Pada Tabel 2. keseragaman ukuran biji bernilai 0,97 pada kategori penting urutan nomor enam, sedangkan dalam kepentingan atribut nilai keseragaman ukuran biji 0,39 ini termasuk dalam kategori cukup penting pada urutan 11.

**Penilaian Responden Terhadap Atribut Rasa Tempe**

Atribut ke dua belas yang cukup penting dipertimbangkan dalam pemilihan kedelai ini adalah atribut rasa produk tempnya. Rasa tempe yang di dihasilkan dari proses produksi termasuk dalam kategori cukup penting sama halnya seperti pada kondisi real nya dalam kategori cukup penting, nilai sebesar 0,28 dan berada pada urutan ke empat belas. Rasa sangat memprngaruhi konsumen untuk membeli suatu produk.

**Penilaian Responden Terhadap Atribut Keseragaman bentuk biji**

Atribut ke tiga belas yang cukup penting untuk di pertimbangkan adalah atribut keseragaman bentuk biji. Keseragaman bentuk biji berpengaruh pada banyaknya jumlah kedelai yang digunakan untuk proses produksi, keseragaman bentuk biji ini biasanya dimiliki oleh kedelai impor sedangkan kedelai lokal

beragam atau campuran. Keseragaman bentuk biji dalam kondisi real termasuk dalam kategori cukup penting dengan nilai 0,34 pada urutan ke tiga belas juga, sama halnya dengan kepentingan atribut.

### Penilaian Responden Terhadap Rendemen Produk

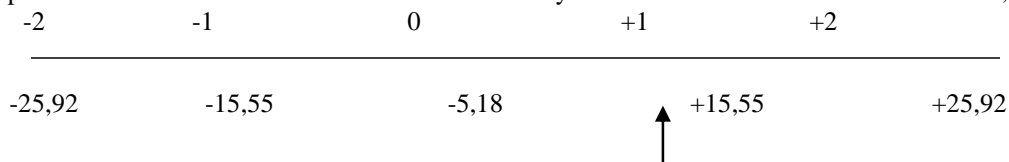
Atribut terakhir yang cukup penting dipertimbangkan adalah rendemen produk.

Rendemen produk adalah perbandingan berat akhir (berat ekstrak yang dihasilkan) dengan berat awal (berat biomassa sel yang digunakan) dikalikan 100%. Tempe dari biji kedelai dengan bobot besar memiliki rendemen (Antarlina, 2002). Rendemen (bobot) tempe dari kedelai impor mencapai 20% (Adie et al, 2008). Pada Tabel 2. Dapat dilihat nilai kondisi realnya atribut rendemen memiliki nilai 0,68 dengan kategori cukup penting.

**Tabel 3. Nilai sikap responden terhadap karakteristik kedelai pada agroindustri tempe**

No	Atribut	ei	bi	ei.bi
1	Ukuran biji	1,26	1,36	1,7136
2	Bentuk biji	0,86	1,23	1,0578
3	Warna kulit biji	0,94	1,34	1,2596
4	Tekstur produk tempe	1,05	0,84	0,882
5	ketebalan kulit biji	1,15	1,31	1,5065
6	tingkat kekeringan biji	0,81	0,71	0,5751
7	Rasa tempe	0,28	0,34	0,0952
8	Keseragaman bentuk	0,34	0,23	0,0782
9	Keseragaman Ukran biji	0,97	0,39	0,3783
10	Ketersediaan bahan baku biji	1,39	0,76	1,0564
11	Tingkat mengembang biji	0,92	0,81	0,7452
12	Harga produk tempe	1,42	1,02	1,1392
13	Harga kedelai	0,89	1,28	1,4484
14	Rendemen produk	0,68	0,18	0,1224
Total sikap responden				12,05

Total sikap responden terhadap atribut karakteristik kedelai pada agroindustri tempe di Kecamatan Cipedes Kota Tasikmalaya adalah 12,05.



Cat: +2 : Sangat baik                      -2 : Sangat tidak baik  
+1 : Baik                                      -1 : Kurang baik  
0 : Cukup



**ANALISIS PREFERENSI AGROINDUSTRI TEMPE DALAM PEMILIHAN KEDELAI**  
(Agroindustri Tempe Di Kota Tasikmalaya Kota Tasikmalaya)  
**DEA WAHYUNI**

Dari Gambar terlihat bahwa karakteristik kedelai dalam agroindustri tempe terletak pada range 0 dan +1 yang memiliki cukup dan baik. Secara keseluruhan karakteristik kedelai dalam agroindustri tempe memiliki nilai 12,05 hampir mendekati angka 15,55 dengan bobot baik. Dengan demikian karakteristik kedelai dalam agroindustri tempe di Kecamatan Cipedes menurut penilaian dipercaya dengan bobot nilai baik.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan hasil penelitian mengenai preferensi pemilihan kedelai dalam agroindustri tempe di Kota Tasikmalaya, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Preferensi karakteristik kedelai yang disukai oleh agroindustri tempe Kota Tasikmalaya seperti ukuran biji yang besar, warna biji kuning cerah, kulit biji yang tebal, harga kedelai yang murah dan bentuk biji yang bulat.
2. Atribut karakteristik kedelai yang di pertimbangkan pada agroindustri tempe Kota Tasikmalaya adalah ukuran biji, warna kulit biji, ketebalan kulit biji, harga kedelai dan bentuk biji..
3. Sikap pengrajin terhadap agroindustri tempe dinilai positif dan masuk dalam katagori baik.

#### **Saran**

Memberikan informasi sosialisasi kepada distributor kedelai yang ada di sekitaran Kota Tasikmalaya untuk menyediakan bahan baku kedelai seperti yang disukai oleh industri tempe dan memberikan sosialisasi kepada petani kedelai tentang varietas kedelai unggulan, bagaimana kedelai yang diinginkan dan dibutuhkan oleh pengrajin tempe sehingga dapat memproduksi kedelai lokal yang berkualitas seperti kedelai impor seperti kedelai ukuran bijinya besar, bentuk biji bulat berukuran seragam dan warna kulit biji yang kuning cerah.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Adisarwanto. 2008. *Budidaya Kedelai Tropika*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Badan Pusat Statistik dan Kementerian Pertanian. *Perkembangan Kebutuhan*

*Produksi dan Impor Kedelai di Indonesia. Tahun 2010-2014 Tahun 2015.*

KOPTI Tahu-Tempe 2016 Kota Tasikmalaya

Amang. 1996. *Ekonomi kedelai di Indonesia*. Jakarta: IPB Press

Zakiah. 2011. *Dampak Impor Terhadap Produksi Kedelai Nasional*. Jurnal MIMBAR, Vol. XXVIII, No. 1

Badan Pusat Statistik, (2011). *Statistik Indonesia 2011*. BPS Provinsi Jawa Barat

Nurmeyda, (2010). *Permintaan Industri Tempe Terhadap Kualitas Bahan Baku Kedelai di Kota Banda Aceh*. Skripsi Fakultas Pertanian Unsyiah, Banda Aceh

Kertaatmaja, S. 2001. *Penanganan Pasca Panen dan Pengolahan Biji Kedelai*. Departemen Pertanian Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.

Prasetyoningrum. 2007. *Analisis Usaha Pada Industri Tempe Kedelai "Sari Murni" di Kota Semarang*. Skripsi Fakultas Pertanian. UNS. Suraka

Kurniati, S. dan Nugrahaeni 2009. *Bekatul Kaya Akan Gizi*.

Suprapti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.

Cahyadi, W., 2007. *Kedelai, Alternatif Pemasok Protein*. <http://www.conectique.com> (17 Januari 2017).

Hasdi Aimon. 2015. *Prospek Konsumsi dan Impor Kedelai di Indonesia*. Jurnal Kajian Ekonomi, Juli, Vol III, No. 5

*Perkembangan harga kedelai lokal dan impor Indonesia*.Kementerian Perdagangan. 2016.

Adisarwanto, 2008. *Budidaya Kedelai Tropika*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- BSN. 1998. Standar Nasional Indonesia untuk Tempe Kedelai. SNI 01-3144-1998. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Kotler dan Keller, 2007. Manajemen Pemasaran, Edisi 12, Jilid 1, PT.Indeks, Jakarta.
- Schiffman dan Kanuk. 2007. Prilaku Konsumen. Edisi Kedua. Jakarta: PT. Indeks Gramedia
- Marwan. 1990. Marketing. Yogyakarta: BPFE – UGM,
- Adisarwanto. 2009. Kedelai. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kementerian Perdagangan. 2015. Harga kedelai lokal dan impor.
- Jeff Schmalz. 2013. Industrial Uses and Opportunities for Canadian Soybeans. Jurnal building the business of soy.
- Mohd. Harisudin. 2013. Pemetaan dan strategi pengembangan agroindustri tempe di Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 23
- Zakiah. 2012. Preferensi dan Permintaan Kedelai pada Industri dan Implikasinya terhadap Manajemen Usaha Tani. Jurnal Agrisepp Vol. (12), No. 1. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Suhemo dan Didik Hamowo. 2008. Karakteristik biji kedelai untuk produktifitas tahu dan tempe di Kendari, Sulawesi. Jurnal Teknologi dan Informasi Pertanian.
- Mujianto. 2013. Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo. Jurnal Vol.I No,1 Tahun 2013.
- Thula Sizwe Dlamini, and Tafadzwa Mutengwa dkk .2008. Soybeans production in South Africa. Research Article Dossier
- Devia Setiawati. 2013. Faktor- faktor yang mempengaruhi produksi tempe pada sentra industri tempe di Kecamatan Sukorejo Kabupaten Kendal.
- Harvita. 2007. Jenis-jenis Industri. Jakarta: PT. Indeks Gramedia