

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KEDELAI MENJADI SUSU KEDELAI PADA SKALA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI KOTA MEDAN

Aminah Nur^{*)}, Liliy Fauzia^{**)} dan Siti Khadijah^{**)}

*) Alumni Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Departemen Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara
Jl. Prof. A. Sofyan No. 3 Medan

Hp. 085761294445, Email : aminahnur12@yahoo.com

***) Staf Pengajar Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan susu kedelai di daerah penelitian, untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kedelai menjadi susu kedelai, dan untuk mengetahui berbagai masalah yang terdapat dalam usaha pengolahan kedelai menjadi susu kedelai di daerah penelitian. Metode penelitian yang digunakan adalah dengan menggunakan rumus perhitungan nilai tambah. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Penelitian dilakukan pada tahun 2013 di enam kecamatan di kota Medan. Hasil penelitian di peroleh bahwa proses pembuatan susu kedelai di daerah penelitian masih tergolong sederhana. Dan berdasarkan hasil perhitungan analisis nilai tambah, nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kedelai menjadi susu kedelai di daerah penelitian masih tergolong rendah dengan rasio nilai tambah < 50% (37,8%). Masalah-masalah yang terdapat pada usaha pengolahan kedelai menjadi susu kedelai di daerah penelitian yaitu proses pengolahan yang masih menggunakan alat yang sederhana, keterbatasan modal dan jangkauan pemasaran yang masih terbatas.

Kata Kunci : *Kedelai, Susu Kedelai, Nilai Tambah.*

ABSTRACT

The objective of the research was to find out the process of making soybean milk, to analyze the amount of the value-added of processing soybean into soybean milk, and to find out various problems in the processing of soybean into soybean milk at the research area. The research used value-added calculation formula. It was conducted in six subdistricts of Medan in 2013. The data consisted of primary and secondary data. The result of the research showed that the process of making soybean milk at the research area was in low standard. Based on the result of the value-added calculation analysis, it was found that the value-added of making soybean into soybean milk at the research area was in low standard with the value-added ratio of < 50% (37.8%). The problems faced by soybean processing business to become soybean milk at the research area were simple processing equipment, limited capital, and limited marketing segment.

Keywords: *Soybean, Soybean Milk, Value-Added.*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Komoditas pertanian pada umumnya mempunyai sifat mudah rusak sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Di Indonesia, hampir seluruh komoditas hasil pertanian dapat diolah, salah satunya adalah kedelai. Kedelai merupakan salah satu komoditas pangan utama disamping padi dan jagung. Kedelai merupakan salah satu tanaman sumber protein yang penting bagi manusia, terutama untuk kebutuhan protein nabati (Suprpto, 2001).

Susu kedelai merupakan salah satu produk olahan yang berbahan baku kedelai. Susu kedelai akhir-akhir ini telah banyak dikenal sebagai susu alternatif pengganti susu sapi. Hal ini dikarenakan susu kedelai memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dengan harga relatif lebih murah jika dibandingkan dengan sumber protein lainnya. Sama seperti produk olahan kedelai lainnya, dalam proses pengolahan kedelai menjadi susu kedelai juga akan menciptakan nilai tambah dan juga meningkatkan nilai guna dari produk tersebut (Cahyadi, 2007).

Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka identifikasi masalah yang dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengolahan kedelai menjadi susu kedelai di daerah penelitian?
2. Bagaimana nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kedelai menjadi susu kedelai di daerah penelitian ?
3. Apa saja masalah-masalah yang terdapat dalam usaha pengolahan kedelai menjadi susu kedelai di daerah penelitian ?

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui proses pengolahan kedelai menjadi susu kedelai di daerah penelitian.
2. Untuk menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kedelai menjadi susu kedelai di daerah penelitian.

3. Untuk mengetahui masalah-masalah yang terdapat dalam usaha pengolahan kedelai menjadi susu kedelai di daerah penelitian.

TINJAUAN PUSTAKA

Landasan Teori

Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional seperti perlakuan yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian. Menurut Hayami, *et all* (1987), analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu.

Salah satu faktor yang mempengaruhi nilai tambah adalah penyusutan, yaitu biaya penggantian untuk keausan dan kelapukan modal dalam produksi, penyusutan dalam arti ini yaitu konsumsi modal dan pemakaian modal. Dengan memperhatikan penyusutan tersebut, ada 2 konsep nilai tambah yaitu nilai tambah *netto* dan nilai tambah *brutto*. Nilai tambah *netto* adalah nilai yang memperhitungkan penyusutan yang terjadi, sedangkan nilai tambah *brutto* adalah nilai yang tidak memperhatikan penyusutan (Sicat dan Arndt, 1991).

Studi Terdahulu

Nuraini (2008), Analisis Nilai Tambah Agroindustri minyak kelapa di Kecamatan Muara Batu Kabupaten Aceh Utara, (Studi Kasus Pada CV. Sengco Oil Dakuta). Agroindustri pengolahan minyak kelapa di CV. Sengco Oil Dakuta memberikan nilai keuntungan sebesar Rp 559.46 per Kilogram Kopra yang digunakan. Sedangkan dalam satu bulan proses produksi hanya berkisar antara 3-4 kali proses produksi disebabkan karena bahan baku utama (kopra) yang tidak mencukupi dan bahan juga harga yang tinggi mencapai Rp 3000 per kilogram sehingga agroindustri ini tidak dapat berproduksi setiap harinya. Nilai tambah yang dinikmati oleh pengusaha dari usaha agroindustri sebesar Rp 562.27 per kilogram bahan baku yang digunakan nilai tambah ini merupakan komponen dan selebihnya sebagai pendapatan tenaga kerja yang mencapai Rp 2.8 per kilogram.

Rahmawati (2009), Kajian Nilai Tambah Produk Agribisnis Kedelai pada Usaha Aneka Tahu Maju Lestari di Kecamatan Landasan Ulin, Kota Banjarbaru. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah yang diperoleh selama setahun sebesar Rp 267.308.150 . Untuk nilai tambah per kg kedelai diperoleh sebesar 1302 /kg.

Zulkifli (2012), Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah pada Agroindustri Keripik Ubi di Kecamatan Tanah Luas Kabupaten Aceh Utara. Hasil penelitian yaitu agroindustri pengolahan keripik ubikayu memberikan keuntungan yang diterima adalah sebesar Rp 4.340.625 per lima kali proses produksi selama satu bulan. Nilai tambah yang dinikmati pengusaha dari agroindustri sebesar Rp 5.495,00 per kilogram bahan baku yang dimanfaatkan. Nilai tambah ini merupakan keuntungan yang didapatkan oleh agroindustri keripik ubi kayu dalam 1 kilogram penggunaan bahan baku.

Hipotesis Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah, tinjauan pustaka, dan kerangka pemikiran maka hipotesis dalam penelitian ini disusun sebagai berikut :

1. Proses pengolahan kedelai menjadi susu kedelai yang dilakukan masih tergolong sederhana.
2. Nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kedelai menjadi susu kedelai pada usaha industri rumah tangga di daerah penelitian masih rendah.

METODE PENELITIAN

Metode Pengambilan Sampel

Metode pengambilan sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah metode sensus, yaitu dengan mengikutsertakan semua populasi yang ada menjadi sampel penelitian.

Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini, terdiri atas: data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung kepada responden, yaitu pemilik usaha pengolahan kedelai menjadi susu kedelai dengan menggunakan kuesioner yang dibuat terlebih dahulu. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi atau dinas yang terkait dengan penelitian seperti BPS, Badan Ketahanan Pangan, dan Dinas Pertanian. Selain itu dikumpulkan juga data sekunder yang bersumber dari buku-buku dan laporan penelitian.

Metode Analisis Data

Untuk Hipotesis 1 dianalisis dengan analisis deskriptif, yaitu dengan menjelaskan dari awal pengolahan kedelai sampai menjadi susu kedelai yang dilakukan oleh responden.

Adapun pengolahan dikatakan sederhana jika dalam pengolahan tersebut menggunakan alat-alat yang sering dipakai sehari-hari atau belum menggunakan mesin-mesin pengolahan yang canggih. Pengolahan dikatakan modern apabila dalam pengolahan tersebut menggunakan mesin yang canggih dan berkapasitas tinggi (Sicat dan Arndt, 1991).

Untuk hipotesis 2 dianalisis dengan menggunakan rumus perhitungan nilai tambah *netto* yaitu:

$$NT = NP - (NBB + NBP + NPP)$$

Keterangan :

NT = Nilai Tambah (Rp/Kg)

NP = Nilai Produk (Rp/Kg)

NBB = Nilai Bahan Baku (Rp/Kg)

NBP = Nilai Bahan Penunjang (Rp/Kg)

NPP = Nilai Penyusutan Peralatan (Rp)

(Suryana, 1990).

Kriteria uji :

- jika Rasio Nilai Tambah ≥ 50 , maka nilai tambah tinggi
- jika Rasio Nilai Tambah < 50 , maka nilai tambah rendah

(Sudiyono, 2004).

Definisi Operasional

1. Susu kedelai adalah susu yang terbuat dari kacang kedelai. Susu kedelai diperoleh dengan cara penggilingan biji kedelai yang telah direndam dalam air.
2. Input adalah bahan baku utama yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan kg.
3. Output adalah jumlah susu kedelai yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi dihitung dalam satuan kg.

4. Harga input adalah rata-rata harga beli bahan baku (kacang kedelai) di daerah penelitian.
5. Harga output adalah rata-rata harga jual output (susu kedelai) di daerah penelitian.
6. Skala rumah tangga adalah industri yang mempunyai tenaga kerja 1 sampai 4 orang.
7. Bahan Penunjang adalah semua bahan selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Satuan pengukuran untuk sumbangan input lain adalah rupiah per kg bahan baku.
8. Nilai produk (nilai output) menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input dan diukur dalam satuan rupiah per kg produk olahan.
9. Nilai tambah *netto* adalah nilai tambah yang memperhitungkan nilai penyusutan peralatan (Rp/Kg).
10. Rasio nilai tambah menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai output dan dinyatakan dalam persen (%).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pengolahan Kedelai menjadi Susu Kedelai di Daerah Penelitian

Ada 2 jenis metode proses/tahapan dalam pembuatan susu kedelai yang dilakukan di daerah penelitian. Perbedaannya terletak pada saat proses setelah penggilingan. Sebagian responden langsung menyaring kedelai yang sudah digiling, dan sebagian lagi melakukan penambahan air, baru kemudian menyaringnya.

Untuk lebih mengetahui proses pembuatan susu kedelai, berikut disajikan penjelasan mengenai tahapan proses pengolahan kedelai menjadi susu kedelai:

1. Pencucian I

Proses pertama yang dilakukan dalam pengolahan kedelai menjadi susu kedelai adalah pencucian kacang kedelai. Kacang kedelai dicuci sampai bersih untuk mengeluarkan kotoran-kotoran yang terikut ke dalam kacang kedelai.

2. Perendaman

Pada proses perendaman ini, kedelai direndam sampai air rendamannya meresap ke dalam kacang, agar memudahkan dalam proses penggilingan serta pati yang

dihasilkan dari kacang kedelai akan lebih banyak. Perendaman ini dilakukan selama kurang lebih 8 jam.

3. Perebusan

Kacang kedelai yang telah direndam selama kurang lebih 8 jam, kemudian direbus sampai kacang kedelai mengembang dan sudah lunak. Dalam proses perebusan inipun tidak menggunakan bahan-bahan tambahan, cukup dengan menggunakan air saja. Lama perebusan biasanya disesuaikan dengan banyak sedikitnya kedelai yang direbus. Namun normalnya sampai air dalam rebusan mendidih (berkisar 20-30 menit).

4. Pencucian II

Setelah kacang kedelai direbus sampai mengembang dan lunak, maka langkah selanjutnya adalah pencucian yang ke II. Pada proses pencucian yang kedua ini, kacang kedelai dicuci untuk membuang kulit kedelai yang sudah terkelupas pada saat perebusan, sehingga memudahkan dalam proses penggilingan.

5. Penggilingan

Kacang kedelai yang telah selesai dicuci kemudian digiling sampai halus dan patinya keluar. Alat yang digunakan untuk proses penggilingan ini di daerah penelitian adalah blender atau ada juga yang menggunakan mesin penggiling.

6a. Penyaringan

Pada metode I, setelah selesai digiling atau diblender, langkah selanjutnya adalah penyaringan. Proses penyaringan ini bertujuan untuk memisahkan ampas kedelai dari sari pati kedelai (susu kedelai).

6b. Pemberian Air

Untuk metode II, kacang kedelai yang sudah digiling, kemudian diberi penambahan air. Penambahan air ini disesuaikan dengan kebutuhan dan jumlah kacang kedelai yang diolah menjadi susu kedelai. Setelah proses penambahan air, kemudian dilakukan penyaringan.

7. Pemasakan

Dari proses penyaringan tersebut dihasilkanlah sari pati kedelai yang biasa kita sebut dengan nama susu kedelai. Selanjutnya, susu kedelai ini dimasak lagi selama kurang lebih 10-15 menit. Pada saat pemasakan ini, susu kedelai harus

terus diaduk sampai mendidih. Setelah mendidih atau kurang lebih 10-15 menit dimasak, susu kedelai sudah siap untuk didinginkan.

8. Pendinginan

Susu kedelai yang sudah siap dimasak kemudian didinginkan. Proses pendinginan ini menggunakan lemari pendingin. Jika susu kedelai ingin dijual dalam keadaan masih hangat, maka proses pendinginan tidak perlu menggunakan lemari pendingin, cukup dengan dibiarkan saja di dalam panci dengan kondisi api kompor sudah dimatikan. Kira-kira 15 menit susu kedelai sudah berkurang suhunya sehingga menjadi hangat.

9. Pengemasan/Pembungkusan

Tahapan terakhir adalah pengemasan atau pembungkusan susu kedelai. Di daerah penelitian, susu kedelai belum diberi *labeling* atau *merk*, sehingga proses pengemasan dilakukan secara sederhana saja. Pengemasan dilakukan dengan berbagai jenis ukuran plastik sesuai dengan bobot susu kedelai yang akan dijual per bungkusnya. Bobot susu kedelai per bungkusnya berbeda-beda pada setiap responden. Ada yang berbobot 1,2 ons per bungkus, ada yang 1,3 ons, 1,5 ons dan yang terbesar adalah 2 ons per bungkus. Setelah selesai dibungkus, maka susu kedelai siap untuk dipasarkan.

2. Nilai Tambah yang Diperoleh dari Pengolahan Kacang Kedelai menjadi Susu Kedelai

Input adalah bahan baku yang digunakan selama satu periode produksi untuk diproses sampai menjadi susu kedelai dan dikur dengan satuan kg. Output adalah produk yang dihasilkan selama satu periode produksi yang diukur dalam satuan kg. Rata-rata penggunaan bahan baku (input) dan output yang dihasilkan di daerah penelitian dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Rata-Rata Penggunaan Input dan Output yang dihasilkan di Daerah Penelitian

Uraian	Penggunaan Bahan Baku/Input (Kg)	Output/Produk yang Dihasilkan (Kg)
Per Hari	5,8	21,71
Per Bulan	156,4	581,64

Sumber : *Lampiran 18, 2013 (diolah)*

Tabel 13 menunjukkan bahwa rata-rata jumlah output yang dihasilkan selama satu periode produksi (per hari) adalah sebesar 21,712 Kg susu kedelai, dengan mengolah kacang kedelai sebanyak 5,8 Kg. Sehingga faktor konversi yang didapat adalah sebesar 3,7. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 Kg kacang kedelai akan menghasilkan 3,7 kg susu kedelai. Faktor konversi merupakan perbandingan penggunaan bahan baku dengan output yang dihasilkan (konversi antar input dan output).

Tabel 14. Input Lain yang Digunakan dalam Pembuatan Susu Kedelai di Daerah Penelitian

No	Uraian	Biaya/hari (Rp)	Biaya/bulan (Rp)
1	Gula	47.730	1.287.680
2	Garam	421	11.360
3	Vanili	1.700	46.800
4	Daun Pandan	3.000	98.400
5	Air	3.000	73.600
6	Plastik	9.709	261.870
7	Karet	2.220	59.970
8	M.Lampu/Gas	9.685	73.600
9	Bensin	8.500	229.100
10	Listrik	5.256,8	134.600
11	Solar	4.650	217.350
12	Es Batu	3.500	85.400
Total		99.371,9	2.579.730
Penggunaan Bahan Baku (Kg)		5,8	156,4
Bahan Penunjang (Rp/kg)		17.133,1	513.993

Sumber : *Lampiran 5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16, 2013 (diolah)*

Proses pembuatan susu kedelai juga membutuhkan bahan-bahan penunjang (input lain) seperti gula, garam, vanili, daun pandan, air, plastik dan sebagainya. Tabel 14 menunjukkan bahwa sumbangan input lain dalam pengolahan susu kedelai yaitu sebesar Rp. 17.133,1/kg. Biaya penunjang yang paling tinggi adalah gula yaitu sebesar Rp.47.730, sedangkan biaya bahan penunjang yang paling rendah adalah garam, yaitu sebesar Rp.421.

Tabel 15. Penggunaan Peralatan dan Biaya Penyusutan Peralatan

No	Peralatan	Biaya Penyusutan/hari (Rp)	Biaya Penyusutan/bln (Rp)
1	Mesin Giling/Blender	686,8	20.583,32
2	Ember/Baskom	248,3	7.450,04
3	Panci Rebusan	193,1	5.791,66
4	Sendok aduk	76,4	2.291,67
5	Saringan/Kain Saring	39,4	1.183,33
6	Tong Rendaman	218,3	1.091,68
7	Termos Es	118,1	3.541,67
8	Lemari Pendingin	1.100	32.999,99
9	Kompor/Kompor Gas	748,6	22.458,27
10	Cangkir/Gelas	33,2	650
Jumlah		3.462,2	98.041,63

Sumber : *Lampiran 3, 2013 (diolah)*

Biaya penyusutan merupakan biaya keausan pada alat-alat yang digunakan dalam proses produksi dihitung berdasarkan umur ekonomis. Pada hakikatnya, tujuan dari adanya biaya penyusutan ini adalah untuk biaya pemeliharaan peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Tabel 15 menunjukkan bahwa biaya penyusutan peralatan tertinggi yaitu pada lemari pendingin/kulkas sebesar Rp.1.100/hari atau sebesar Rp. 32.999,9/bulan, sedangkan biaya penyusutan terendah adalah cangkir/gelas yaitu sebesar Rp.33,2/hari atau sebesar Rp.650/bulan.

Nilai tambah *netto* yaitu nilai tambah yang dihitung dengan mengurangi nilai produk dengan nilai bahan baku, nilai bahan penunjang dan nilai penyusutan peralatan. Secara rinci harga input, harga output, nilai output, nilai tambah dan rasio nilai tambah susu kedelai dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Nilai Bahan Baku, Nilai Bahan Penunjang, Nilai Penyusutan, Nilai Produk dan Nilai Tambah Susu Kedelai di Daerah Penelitian

No	Uraian	Nilai (Rp/Kg) per Hari	Nilai (Rp) per Bulan
1	Nilai Bahan Baku	8.650	259.500
2	Nilai Bahan Penunjang	17.133,1	513.993
3	Nilai Penyusutan	3.462,2	98.041,63
4	Nilai Produk	46.990	1.409.700
5	Nilai Tambah	17.744,7	538.165,4

Sumber : *Lampiran 17, 2013 (diolah)*

Nilai tambah pada pengolahan kacang kedelai menjadi susu kedelai adalah sebesar Rp. 17.744,7/kg. Besarnya nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output sebesar 46.990/kg dengan biaya bahan baku (nilai bahan baku) sebesar 8.650/kg dan biaya sumbangan input lain (nilai bahan penunjang) sebesar 17.133,1/kg, serta biaya penyusutan peralatan sebesar Rp.3.462,2. Secara matematis, besarnya nilai tambah *netto* didapat dari :

$$\begin{aligned} \text{NT} &= \text{Rp.}46.990 - (\text{Rp.}8.650 + \text{Rp.}17.133,1 + \text{Rp.}3.462,2) \\ &= \text{Rp.}17.744,7/\text{kg per hari atau satu kali produksi} \end{aligned}$$

Besarnya nilai tambah yang didapat dari perhitungan sejalan dengan besarnya rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya. Rasio nilai tambah ini didapat dari pembagian antara nilai tambah dengan nilai output yang dinyatakan dalam persen (%). Rasio nilai tambah ini menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai output, artinya jika rasio nilai tambah > 50% maka nilai tambah lebih besar daripada nilai output dan nilai tambah tergolong tinggi, jika rasio nilai tambah \leq 50%, maka nilai tambah yang dihasilkan lebih kecil dari nilai outputnya dan nilai tambah tergolong rendah. Rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan susu kedelai ini adalah 37,8 %.

Secara matematis rasio nilai tambah pada pengolahan kedelai menjadi susu kedelai sebagai berikut:

$$\text{Rasio Nilai Tambah} = \frac{17.744,7}{46.990} \times 100\% = 37,8 \%$$

3. Berbagai Masalah dalam Usaha Pengolahan Kedelai Menjadi Susu Kedelai di Daerah Penelitian

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan responden di daerah penelitian, maka didapatkan beberapa kendala dalam usaha pengolahan susu kedelai ini di daerah penelitian yaitu:

1. Proses pengolahan yang masih menggunakan alat yang sederhana.

Sebagian besar pengusaha susu kedelai di daerah penelitian masih menggunakan blender dalam proses pembuatan susu kedelai. Penggilingan kedelai dengan menggunakan blender membutuhkan waktu hingga 30-40 menit per kilogram kacang kedelai, sedangkan jika menggunakan mesin penggiling kedelai hanya membutuhkan waktu 10-15 menit per kilogram kacang kedelai. Hal ini menyebabkan kurang efektifnya waktu untuk memproduksi susu kedelai, karena

blender hanya memiliki kapasitas penggilingan yang relatif sedikit jika dibandingkan dengan mesin penggiling kedelai.

2. Keterbatasan Modal

Terbatasnya modal yang dimiliki oleh para pembuat susu kedelai di daerah penelitian menyebabkan tingkat produksi output (susu kedelai) juga masih terbatas, artinya tingkat produksi susu kedelai tidak bisa mencapai maksimum, sehingga keuntungan yang didapat juga tidak optimal.

3. Pemasaran yang masih terbatas

Jangkauan pemasaran yang masih terbatas pada daerah-daerah sekitar menyebabkan penjualan susu kedelai tersebut juga tidak mengalami peningkatan secara signifikan. Pemasaran hanya sampai di lingkungan terdekat dari pengusaha/pembuat susu kedelai. Selain itu, karena pemasaran yang masih sangat terbatas masyarakat masih banyak yang belum mengetahui manfaat dari mengkonsumsi susu kedelai sehingga mereka tidak tertarik untuk mengkonsumsinya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Proses pengolahan kacang kedelai menjadi susu kedelai pada skala industri rumah tangga di daerah penelitian masih tergolong sederhana.
2. Nilai tambah (*value added*) yang dihasilkan dari pengolahan kacang kedelai menjadi susu kedelai pada skala industri rumah tangga di daerah penelitian masih rendah dengan rasio nilai tambah < 50% (37,8%) untuk satu kali proses produksi atau per harinya.

Saran

Kepada Pemerintah

1. Pemerintah diharapkan dapat memfasilitasi para pengusaha susu kedelai skala industri rumah tangga dalam hal akses permodalan pengembangan usaha, antara lain berupa : Kredit Usaha Rakyat (KUR), kredit investasi, dan kredit modal kerja.
2. Pemerintah diharapkan dapat membina petani kedelai untuk bekerja sama dengan usaha pengolahan kedelai melalui pola kemitraan.

Kepada Pengusaha Susu Kedelai

1. Pengusaha diharapkan dapat mengembangkan variasi rasa dari susu kedelai, sehingga konsumen tidak merasa bosan dengan produk susu kedelai yang ditawarkan.
2. Pengusaha diharapkan agar memperluas jangkauan pemasaran dari susu kedelai tersebut dan penggunaan alat giling yang memiliki kapasitas lebih besar dari blender.

Kepada Peneliti Selanjutnya

Agar melakukan penelitian yang lebih terperinci tentang pendapatan riil pengusaha, B/C, dan studi kelayakan usaha pengolahan susu kedelai, serta analisis saluran pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Hayami, Y. *et all*. 1987. *Agricultural marketing and processing in upland Java. A perspective from a Sunda village*. Bogor: CGPRT Centre.
- Sicat, G. P. dan Arndt, H. W. 1991. *Ilmu Ekonomi untuk Konteks Indonesia*. LP3S. Jakarta.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang
- Suprpto. 2001. *Bertanam Kedelai*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Suryana, A. 1990. *Diversifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.