1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertanian merupakan sektor yang sangat penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional. Salah satu upaya untuk mengakselerasi perekonomian nasional adalah dengan mengembangkan kegiatan agroindustri yang secara sistematis terkait erat dengan sektor pertanian. Kegiatan agroindustri mencakup sistem agribisnis yang komprehensif, meliputi subsistem hulu dan hilir. Subsistem hulu mencakup rangkaian kegiatan mulai dari penyediaan sarana produksi hingga usahatani, sedangkan subsistem hilir mencakup pengelolaan yang meliputi pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah yang siap dipasarkan (Herdiyadi, 2016).

Indonesia memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan agroindustri, mengingat negara ini merupakan salah satu produsen komoditas pertanian utama. Keragaman sumber daya alam dan kondisi geografis yang unik memungkinkan Indonesia menghasilkan berbagai macam produk pertanian yang dapat diolah menjadi produk bernilai tambah tinggi. Provinsi Aceh, sebagai salah satu wilayah di ujung utara Pulau Sumatera, memiliki kontribusi signifikan dalam pengembangan agroindustri nasional. Sektor pertanian di Aceh didominasi oleh beberapa komoditas unggulan seperti kelapa sawit, karet, kopi, dan tanaman pangan lainnya. Khususnya dalam industri pertanian, Aceh telah mengembangkan berbagai unit pengolahan yang mengubah bahan mentah menjadi produk yang siap dipasarkan.

Sejalan dengan potensi besar yang dimiliki oleh Provinsi Aceh dalam pengembangan agroindustri, Kabupaten Bireuen merupakan salah satu daerah yang memiliki banyak Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang berperan penting dalam perekonomian lokal. UMKM di Bireuen tidak hanya berkontribusi dalam menciptakan lapangan kerja, tetapi juga berfungsi sebagai penggerak utama dalam pengolahan hasil pertanian, yang sejalan dengan upaya meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal dan komoditas unggulan seperti kopi, padi, dan tanaman pangan, UMKM di Kabupaten Bireuen berinovasi untuk menghasilkan produk yang lebih kompetitif dan menarik di pasar.

Berikut adalah data UMKM di Kabupaten Bireuen yang menunjukkan kontribusi signifikan mereka terhadap sektor pertanian dan pengolahan hasil pertanian.

Tabel 1. Jumlah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah *Formal* dan *Non Formal* di Kabupaten Bireuen

Kecamatan	**Unit usaha**	
	Formal	***Non Formal***
Samalanga	71	123
Simpang Mamplam	49	155
Pandrah	47	75
Jeunieb	49	138
Peulimbang	27	52
Peudada	63	101
Juli	150	185
Jeumpa	109	358
Kota Juang	300	290
Kuala	63	33
Jangka	62	470
Peusangan	386	200
Peusangan	31	158
Peusangan Siblah Krueng	47	114
Makmur	46	45
Gandapura	105	103
Kutablang	129	185
Total	**1.734**	**2.785**

Sumber : Dinas Pertanian dan Perkebunan Kabupaten Bireuen 2023

Berdasarkan data tersebut, dapat dilihat bahwa Kecamatan Kota Juang, sebagai salah satu pusat kegiatan ekonomi di Kabupaten Bireuen, memiliki jumlah unit usaha yang signifikan, baik dalam kategori *formal* maupun *non-formal*. Dengan total 590 unit usaha, Kota Juang menjadi salah satu kecamatan dengan konsentrasi UMKM tertinggi di daerah ini. Salah satu usaha yang berada di daerah ini adalah industri Kecap Asin Cap Siwah. Kecap Asin Cap Siwah merupakan satu-satunya industri yang memproduksi kecap asin di Kabupaten Bireuen.

Industri Kecap Asin Cap Siwah merupakan salah satu usaha mikro yang berhasil memanfaatkan bahan baku lokal yang diproduksi oleh Ruslan Kasem, yang telah beroperasi sejak tahun 1999. Usaha kecap asin ini memanfaatkan kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) sebagai bahan baku utama, yang diolah dengan metode tradisional untuk menghasilkan Kecap Asin berkualitas tinggi. Kecap Asin Cap Siwah telah membangun reputasi yang baik di kalangan konsumen lokal.

Pengolahan kedelai menjadi produk olahan seperti kecap dapat memperpanjang masa simpan kedelai, mengingat sifat produk pertanian yang cenderung mudah rusak. Oleh karena itu, pengolahan kedelai menjadi kecap asin merupakan pilihan yang tepat. Selain itu, tingkat konsumsi kecap asin per kapita di Indonesia menunjukkan variasi yang signifikan setiap tahunnya, yang dapat mempengaruhi permintaan terhadap produk kecap asin. Berdasarkan data dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas, 2023), konsumsi kecap asin di Indonesia mencerminkan kebiasaan dan preferensi kuliner yang beragam. Berikut adalah tabel yang menunjukkan rata – rata konsumsi kecap asin per kapita di Indonesia.

Tabel 2. Rata-Rata Konsumsi Per Kapita Kecap Asin Di Indonesia, 2019 - 2023

Tahun	Rata – rata Konsumsi/ kapita/ Tahun (ml)
2019	749
2020	741
2021	784
2022	817
2023	836

Sumber : Susenas 2023

Berdasarkan data pada Tabel 2, rata-rata konsumsi per kapita kecap asin di Indonesia menunjukkan fluktuasi dalam lima tahun terakhir, dengan tren peningkatan yang cukup signifikan. Meskipun terjadi sedikit penurunan pada tahun 2020, konsumsi kecap asin mengalami kenaikan setiap tahun berikutnya, mencapai angka tertinggi sebesar 836 ml per kapita pada tahun 2023. Hal ini menunjukkan bahwa kecap asin tetap menjadi elemen penting dalam kuliner masyarakat Indonesia, terutama di Aceh. Penggunaan kecap asin yang konsisten dalam berbagai hidangan khas Aceh mencerminkan potensi pasar yang besar bagi produk kecap asin lokal, seperti Kecap Asin Cap Siwah.

Seiring dengan meningkatnya konsumsi kecap asin, terdapat peluang besar untuk mengembangkan industri pengolahan kedelai sebagai bahan baku utama. Oleh karena itu, penting untuk mengeksplorasi potensi pengolahan kedelai menjadi kecap asin, yang dapat meningkatkan keuntungan petani dan pelaku usaha lokal. Dengan menggunakan kedelai lokal dari petani di Kabupaten Bireuen dan Medan, produksi kecap asin diharapkan tidak hanya mendukung kesejahteraan petani setempat, tetapi juga meningkatkan daya saing produk di pasar serta mendorong keberlanjutan industri berbasis bahan baku lokal.

Pengolahan kedelai menjadi kecap asin tidak hanya memberikan nilai tambah yang signifikan, tetapi juga berpotensi meningkatkan keuntungan bagi pelaku usaha, seperti Bapak Ruslan, pemilik industri Kecap Asin Cap Siwah. Nilai tambah ini tercermin dalam peningkatan nilai ekonomi dari kedelai sebagai bahan baku yang diperoleh dengan harga lebih rendah menjadi kecap asin yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Meskipun harga dan ketersediaan kedelai tidak selalu stabil, usaha ini tetap dapat bertahan dan terus beroperasi hingga saat ini, berkat dukungan dari petani di sekitar Kabupaten Bireuen dan Medan yang menyediakan bahan baku berkualitas. Dengan demikian, kolaborasi antara petani dan pelaku usaha lokal menjadi kunci dalam mengembangkan industri kecap asin yang berkelanjutan.

Fenomena ini menarik untuk diteliti karena menunjukkan bagaimana industri kecap asin mampu bertahan di tengah tantangan fluktuasi harga dan ketersediaan bahan baku. Salah satu faktor utama yang mendukung keberlanjutan usaha ini adalah keuntungan yang dihasilkan serta nilai tambah dari proses pengolahan kedelai menjadi kecap asin. Oleh karena itu, penelitian ini berjudul "Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) Menjadi Kecap Asin Cap Siwah di Kabupaten Bireuen".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu:

1. Berapa besar keuntungan pada usaha pengolahan kedelai menjadi Kecap Asin Cap Siwah di Kabupaten Bireuen?
2. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh pada usaha pengolahan kedelai menjadi Kecap Asin Cap Siwah di Kabupaten Bireuen?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang diperoleh, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk menganalisis besarnya keuntungan pada usaha pengolahan kedelai menjadi Kecap Asin Cap Siwah di Kabupaten Bireuen.
2. Untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh pada usaha pengolahan kedelai menjadi Kecap Asin Cap Siwah di Kabupaten Bireuen.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti, memberikan wawasan mendalam dan pengalaman praktis dalam menganalisis keuntungan serta nilai tambah dari pengolahan kedelai menjadi produk olahan seperti kecap asin.
2. Bagi Pembaca, penelitian ini dapat menjadi referensi atau acuan bagi penelitian selanjutnya yang ingin mengkaji aspek keuntungan, nilai tambah, atau pengembangan produk olahan kedelai lainnya.
3. Bagi Perusahaan, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi perusahaan atau pelaku usaha dalam meningkatkan efisiensi produksi, meningkatkan nilai tambah produk, dan memperluas pasar Kecap Asin Cap Siwah.