

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Teori Pemanfaatan**

Kata pemanfaatan berasal dari kata dasar manfaat yang berarti guna, faedah. Dalam Kamus Bahasa Indonesia Kontemporer disebutkan bahwa pemanfaatan memiliki makna “proses, cara atau perbuatan yang bermanfaat.”<sup>1</sup>

Menurut Poerwadarminto pemanfaatan adalah suatu kegiatan, proses, cara atau perbuatan menjadikan suatu yang ada menjadi bermanfaat. Istilah pemanfaatan berasal dari kata dasar manfaat yang berarti faedah, yang mendapat imbuhan pe-an yang berarti proses atau perbuatan memanfaatkan. Jadi Pemanfaatan adalah merupakan proses atau cara perbuatan yang dapat bermanfaat.<sup>2</sup>

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia pemanfaatan berasal dari kata dasar manfaat yang artinya guna, faedah. Kemudian mendapatkan imbuhan pean yang berarti proses, cara, perbuatan, pemanfaatan. Dengan demikian pemanfaatan dapat diartikan suatu cara atau proses dalam memanfaatkan suatu benda atau objek.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup>Peter Salim dan Yenny Salim, Kamus Besar Indonesia Kontemporer, Jakarta: Modren English Press 2002, hlm. 928

<sup>2</sup>Poerwadarminta W.J.S, Kamus Umum Bahasa Indonesia, Jakarta: PT.Balai Pustaka 2002, hlm. 125

<sup>3</sup>Dapartemen Pendidikan dan Kebudayaan, Kamus Besar Bahasa Indonesia, (Jakarta:Balai Pustaka, 2005), Hlm.711.

## B. Pendapatan

Pendapatan merupakan jumlah penghasilan yang diterima oleh penduduk atas prestasi kerjanya selama satu periode tertentu, baik harian, mingguan, bulanan ataupun tahunan. Pendapatan secara sederhana merupakan arus masuk aktiva kedalam perusahaan yang timbul dari penjualan barang dan jasa. Secara garis besar pendapatan adalah jumlah harta kekayaan awal periode ditambah keseluruhan hasil yang diperoleh selama satu periode dikurangi hanya yang dikonsumsi.<sup>4</sup>

Pendapatan adalah pendapatan uang yang diterima dan diberikan kepada subjek ekonomi berdasarkan prestasi-prestasi yang diserahkan yaitu berupa pendapatan dari profesi yang dilakukan sendiri atau usaha perorangan dan pendapatan dari kekayaan. Besarnya pendapatan seseorang bergantung pada jenis pekerjaannya.<sup>5</sup>

Soekartawi menjelaskan pendapatan akan mempengaruhi banyaknya barang yang dikonsumsi, bahwa sering kali dijumpai dengan bertambahnya pendapatan, maka barang yang dikonsumsi bukan saja bertambah, tapi juga kualitas barang tersebut ikut menjadi perhatian. Misalnya sebelum adanya penambahan pendapatan beras yang dikonsumsi adalah kualitas yang kurang baik,

---

<sup>4</sup>Sang Ayu Kadek Nopiani and Surya Dewi Rustariyuni, "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pelaku UKM Di Kota Denpasar," *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan UNUD* 9, no. 3 (2020): 689–718.

<sup>5</sup>Sadono Sukirno, *Teori Pengantar Mikro Ekonomi*, Rajagrafindo Persada, Jakarta, 2006, hal. 47

akan tetapi setelah adanya penambahan pendapatan maka konsumsi beras menjadi kualitas yang lebih baik.<sup>6</sup>

Pendapatan akan mempengaruhi banyaknya barang yang akan dikonsumsi dengan bertambahnya pendapatan maka barang yang dikonsumsi juga bertambah tapi juga kualitas barang tersebut ikut menjadi perhatian. Misalnya sebelum adanya penambahan pendapatan beras yang dikonsumsi adalah kualitas yang kurang baik, akan tetapi setelah adanya penambahan pendapatan maka konsumsi beras menjadi kualitas yang lebih baik.<sup>7</sup>

Tingkat pendapatan mempengaruhi tingkat konsumsi masyarakat. Hubungan antara pendapatan dan konsumsi merupakan suatu hal yang sangat penting dalam berbagai permasalahan ekonomi. Kenyataan menunjukkan bahwa pengeluaran konsumsi meningkat dengan naiknya pendapatan dan sebaliknya jika pendapatan turun, pengeluaran konsumsi juga turun. Tinggi rendahnya pengeluaran sangat tergantung kepada kemampuan keluarga dalam mengelola penerimaan atau pendapatannya.<sup>8</sup>

---

<sup>6</sup>Soekartawi, Faktor-faktor Produksi, Jakarta: Salemba Empat, (2012), hal. 132

<sup>7</sup>Suparyanto dan Rosad (2015), *Suparyanto dan Rosad (2015 5, no. 3 (2020): 248–253.*

<sup>8</sup>Mahyu Danil, “Pengaruh Pendapatan Terhadap Tingkat Konsumsi pada Pegawai Negeri Sipil di Kantor Bupati Kabupaten Bireuen”, *Journal Ekonomika Universitas Almuslim Bireuen Aceh*, Vol. IV No. 7: 9.

### C. Definisi Kedelai

Kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan dan merupakan sumber utama protein dan minyak nabati utama dunia. Kedelai merupakan tanaman pangan utama strategis terpenting setelah padi dan jagung. Begitu besarnya kontribusi kedelai dalam hal penyediaan bahan pangan bergizi bagi manusia sehingga kedelai biasa dijuluki sebagai *Gold from the Soil* atau sebagai *World's Miracle* mengingat kualitas asam amino proteinnya yang tinggi, seimbang dan lengkap. Konsumsi kedelai oleh masyarakat Indonesia dipastikan akan terus meningkat setiap tahunnya mengingat beberapa pertimbangan seperti bertambahnya populasi penduduk, peningkatan pendapatan per kapita, kesadaran masyarakat akan gizi makanan.<sup>9</sup>

Kedelai merupakan bahan makanan penting, dan telah digunakan sebagai bahan dasar pembuatan tempe, tahu, tauco, kecap, tauge dan sebagai bahan campuran makanan ternak. Tepung kedelai merupakan bahan baku untuk membuat mie, roti, kue dan lain-lain.<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup>Rizma Aldillah, "Proyeksi Produksi dan Konsumsi Kedelai Indonesia," *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, vol 8 no. 1 (2015): 9.

<sup>10</sup>Nasliyah Husna, Ainun Marliah, Taufan Hidayat, "Pengaruh Varietas dan Jarak Tanam Terhadap Pertumbuhan Kedelai (*Glycine Max* (L) Merrill), *jurnal Agrista*, Vol. 16 No. 1, 2012:22

#### **D. Ampas Kedelai**

Ampas kedelai merupakan produk samping pengolahan tahu atau susu kedelai pada industri tahu dan susu kedelai. Industri tahu diketahui adalah industri yang dikelola oleh masyarakat begitu juga dengan industri susu kedelai yang disebut juga sebagai industri rumah tangga.<sup>11</sup>Ampas kedelai selama ini banyak digunakan sebagai pakan ternak, maka untuk meningkatkan nilainya ampas kedelai dimanfaatkan pada produk pangan. Ampas kedelai merupakan produk samping pengolahan tahu atau susu kedelai yang masih memiliki kandungan gizi relatif cukup tinggi, namun memiliki waktu simpan yang singkat.

Industri limbah tahu dan tempe berupa ampas kedelai masih terkandung zat gizi dan protein tinggi yang bila diolah kembali menjadi bahan tambahan masih mengandung zat gizi dan protein tinggi yang menunjukkan bahwa dalam 100 gram tepung ampas kedelai mengandung 21.53% protein. Artinya, jika diolah menjadi makanan akan mendatangkan keuntungan lebih terutama bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu ampas kedelai ini sangat aman untuk dibuat produk bahkan aman untuk dikonsumsi. Ampas tahu mempunyai nilai biologis lebih tinggi dari pada protein biji kedelai dalam keadaan mentah, karena bahan ini berasal dari kedelai yang

---

<sup>11</sup>Shanti Pujilestari 2019 Karakteristik kue semprong hasil formulasi tepung ampas kedelai (*Glycine max L.*) Shanti Pujilestari\* , Niken Larasati Universitas Sahid, Jakarta

telah dimasak sehingga masih mengandung zat gizi yang baik.<sup>12</sup>

Industri tahu merupakan salah satu unit usaha yang potensial, karena tahu merupakan makanan yang familiar di masyarakat. Pengolahan tahu menghasilkan limbah berupa ampas tahu berbentuk padat dan cair. Limbah ampas kedelai atau ampas tahu masih dapat digunakan menjadi produk kuliner. Salah satu produk kuliner sederhana dari pemanfaatan limbah ampas kedelai adalah kerupuk. Pembuatan kerupuk ini cukup sederhana dan dapat dilakukan dalam skala rumahan.

#### **E. Tepung**

Tepung merupakan salah satu alternatif bahan dasar dari tepung komposit dan terdiri atas karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin yang digunakan sebagai bahan pembuatan bihun. Tepung merupakan produk setengah jadi untuk bahan baku industri lebih lanjut. Selain terbuat dari tepung beras, bihun juga lebih sering diproduksi dari tepung jagung, tepung tapioka, tepung sagu, tepung kanji. Pada saat ini daya konsumtif masyarakat terhadap bihun semakin tinggi.

---

<sup>12</sup>Suryani, N., Erawati, C. M., & Amelia, S. (2018), "Pengaruh Proporsi Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). 11–25.

Permintaan produk bihun juga meningkat. Untuk itu, perusahaan produksi Bihun semakin meningkatkan kualitas produk Bihun khususnya dalam pemilihan bahan baku tepung untuk pembuatan bihun. Tepung adalah partikel padat yang berbentuk butiran halus bahkan sangat halus tergantung pada pemakaiannya. Tepung biasanya digunakan untuk bahan baku industri, keperluan penelitian, maupun dipakai dalam kebutuhan rumah tangga, misalnya membuat kue dan mie. Tepung dibuat dari berbagai jenis bahan nabati, yaitu dari bangsa padipadian, umbi-umbian, akar-akaran, atau sayuran yang memiliki zat tepung atau pati atau kanji. Contoh tepung nabati adalah tepung terigu yang berasal dari gandum, tepung tapioka yang berasal dari singkong, tepung maizena yang berasal dari jagung, tepung ketan yang berasal dari beras ketan. Tepung dapat juga dibuat dari bahan hewani, misalnya tepung tulang dan tepung ikan.<sup>13</sup>

Pengolahan ampas kedelai menjadi tepung dapat memperpanjang waktu simpan. Tepung ampas kedelai dapat digunakan sebagai bahan tambahan pembuatan berbagai makanan olahan, salah satunya mie dan biskuit yang merupakan satu olahan produk yang sangat digemari masyarakat Indonesia karena murah dan rasanya enak. Selain

---

<sup>13</sup>Elvina D Marbun, Lilis A Sinaga, Endang Ria Simanjuntak, Dodi Siregar, Joli Afriany,” Penerapan Metode Weighted Aggregated Sum Product Assessment Dalam Menentukan Tepung Terbaik Untuk Memproduksi Bihun”, Jurnal Riset Komputer (JURIKOM), Vol. 5 No. 1, Februari 2018 ISSN 2407-389X (Media Cetak) Hal: 24-28

Produk yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh proses produksi yang menjadi faktor penting akan kehalalan produk nantinya.

