

Permintaan dan Penawaran Produk Tempe di Kota Makassar, Sulawesi Selatan

Demand and Supply of Tempe Products in Makassar City, South Sulawesi

Sitti Rahbiah^{1*}, Aminah², Siti Fatmawati¹, Muhammad Fiqih Oktavian Hattah³

^{*}) Email korespondensi: sittirahbiah.busaeri@umi.ac.id

¹ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia,
Jl. Urip Sumoharjo km 05, Panaikang, Kec. Panakkukang, Makassar, 90231

² Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia,
Jl. Urip Sumoharjo km 05, Panaikang, Kec. Panakkukang, Makassar, 90231

³ Program Studi Management, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Indonesia,
Jl. Urip Sumoharjo km 05, Panaikang, Kec. Panakkukang, Makassar, 90231

ABSTRAK

Sektor pertanian sangat penting dalam pertumbuhan ekonomi salah satunya dengan mengolah hasil pertanian menjadi produk yang bermanfaat, seperti tempe yang diolah dari bahan baku kedelai. Penelitian bertujuan: 1) Mendeskripsikan karakteristik penjual dan pembeli tempe; 2) Mendeskripsikan jumlah tempe yang dijual oleh pedagang dan jumlah yang dibeli oleh konsumen; 3) Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tempe; dan 4) Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi penawaran tempe. Penelitian dilaksanakan di Pasar Pa'baeng-Baeng dan Pasar Terong di Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan pada bulan Juli–Desember 2022. Sampel pedagang tempe sebanyak 50 orang dan sampel pembeli sebanyak 200 orang. Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif dan analisis regresi linear berganda. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik responden pembeli tempe berusia rata-rata 40 tahun, tingkat pendidikan rata-rata SMA (56,82%), jenis kelamin perempuan yg terbanyak (83,64%), dan dominan bekerja sebagai ibu rumah tangga (46,81%). Karakteristik responden pedagang tempe berdasarkan usia yaitu rata-rata 41 tahun, tingkat pendidikan rata-rata SMA, dan jenis kelamin dominan adalah laki-laki (74,00%). Rata-rata tempe yang dibeli oleh konsumen sebanyak 19 bungkus/bulan, dan rata-rata tempe yang terjual sebanyak 3.504 bungkus/bulan. Secara simultan (Uji-F) signifikan terhadap permintaan tempe, dengan koefisien determinasi (R^2) sebesar 62,1%. Faktor-faktor yang berpengaruh signifikan secara parsial (Uji-t) adalah semua variabel yang diuji yaitu harga tempe, pendapatan pembeli, jumlah tanggungan keluarga, intensitas kebutuhan, selera dan harga barang substitusi. Secara simultan (Uji-F) signifikan terhadap penawaran tempe, dengan koefisien determinasi (R^2) sebesar 60,3%. Faktor-faktor yang berpengaruh signifikan secara parsial (Uji-t) terhadap penawaran tempe yaitu harga ditingkat produsen, ekspektasi harga di masa datang, jumlah produsen, dan jumlah konsumen. Sedangkan yang tidak signifikan yaitu harga ditingkat pedagang.

Kata kunci: Pasar Terong; tempe; kedelai; ekspektasi.

ABSTRACT

The agricultural sector is vital economic growth; one is by processing agricultural products into valuable products, such as tempeh, from raw soybean materials. The research aims to 1) Describe the characteristics of sellers and buyers of tempeh; 2) Describe the amount of tempeh sold by traders and the amount purchased by consumers; 3) Analyze the factors that affect the demand for tempeh; and 4) Analyze the factors that affect the supply of tempeh. The research was conducted in Pa'baeng-Baeng Market and Terong Market in Makassar City, South Sulawesi. The sample of tempeh traders was 50 people, and the sample of buyers was 200. The analysis methods used were descriptive analysis and multiple linear regression analysis. The results showed that the

characteristics of tempeh buyer respondents were 40 years old on average, the average education level was high school (56.82%), the most female gender (83.64%), and predominantly worked as housewives (46.81%). The characteristics of tempeh trader respondents based on age are an average of 41 years, an average high school education level, and the dominant gender is male (74.00%). The average tempeh purchased by consumers is 19 packs/month, and the average tempeh sold is 3,504 packs/month. Simultaneously (F-test) is significant to the demand for tempeh, with a coefficient of determination (R²) of 62.1% that have a significant effect partially (T-test) are all the variables tested, namely the price of tempeh, buyer income, number of family dependents, intensity of need, taste, and price of substitute goods. F-test is significant to the supply of tempeh, with a coefficient of determination (R²) of 60.3%. The significant factor of effect partially (t-test) on the supply of tempeh are the price at the producer level, future price expectations, the number of producers, and the number of consumers. Meanwhile, the price at the trader level is insignificant.

Keywords: *Pasar Terong; tempeh; soybean; price expectation.*

I. PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan aktifitas ekonomi utama bagi negara Indonesia yang merupakan bahan baku utama sector industry. Sektor pertanian dapat dikatakan sebagai lokomotif penarik pertumbuhan sektor ekonomi lainnya. Pertumbuhan ekonomi dengan mengolah hasil pertanian menjadi suatu produk yang bermanfaat. Salah satu contoh pengolahan hasil pertanian adalah tempe yang diolah dari bahan baku kedelai (Foragri, 2012). Keberhasilan pembangunan di sektor pertanian berbasis ketersediaan pangan bagi seluruh rumah tangga dalam jumlah yang cukup, mutu dan gizi yang layak, aman dikonsumsi, merata serta terjangkau untuk setiap individu (Tambunan, 2008). Permasalahan utama dalam mewujudkan ketahanan pangan di Indonesia saat ini adalah terkait dengan fakta bahwa pertumbuhan permintaan komoditi pangan yang lebih cepat daripada pertumbuhan penyediaannya. Oleh karena itu, peningkatan produktivitas komoditi pangan harus ditingkatkan, salah satunya adalah kedelai. Kedelai merupakan sumber bahan pangan nabati dengan kandungan protein 39%, memegang peranan penting dalam berbagai aspek ekonomi di Indonesia. Di samping itu hasil olahan kedelai diperlukan masyarakat banyak, relatif lebih murah, dan mudah di jangkau. Data BPS (2021) menampilkan dinamika luas lahan, produksi dan produktivitas kedelai di Indonesia dalam periode 2017-2021. Luas lahan dan jumlah produksi cenderung meningkat dari tahun ke tahun, sementara produktivitas berfluktuasi dari tahun ke tahun dengan rata-rata 1,40 ton/ha (Tabel 1).

Tabel 1. Luas Lahan, Produksi, dan Produktivitas Kedelai di Indonesia Periode 2017-2021.

No.	Tahun	Luas Lahan (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (ton/ha)
1.	2017	437.682	624.945	1,43
2.	2018	520.201	752.184	1,45
3.	2019	620.554	780.719	1,26
4.	2020	702.893	972.210	1,38
5.	2021	650.069	958.021	1,47
Rata-rata				1,40

Ketika produksi kedelai domestik tidak mencukupi, pemerintah menetapkan kebijakan untuk impor kedelai. Masuknya kedelai impor ke dalam pasar kedelai nasional, mempengaruhi perilaku konsumen pasar untuk memilih kedelai impor, karena harganya yang jauh murah dibandingkan dengan kedelai lokal. Namun saat ini, pasokan kedelai baik domestik maupun impor sangat menurun. Akibatnya penawaran kedelai domestik tidak mampu memenuhi permintaan pasar, sehingga pemerintah mengambil kebijakan baru menurunkan pajak masuk yang dulunya sebesar 5-10% menjadi 0% pada saat ini, dengan harapan pasokan dalam negeri mampu memenuhi tingkat kebutuhan akan kedelai (Oktiningtyas *et al.*, 2009).

Kacang kedelai atau kedelai (*Glisin maks* (L). Merr.) merupakan tanaman polong-polongan asli Asia Timur yang termasuk dalam famili Fabaceae. Ini banyak dikonsumsi di negara-negara Asia Timur dan Asia Tenggara sebagai produk fermentasi dan non-fermentasi (Rizzo *et al.*, 2018). Masyarakat di wilayah ini mempercayai asupan harian makanan kedelai fermentasi dalam makanan membantu mencegah penyakit kronis dan meningkatkan kesejahteraan. Meskipun penduduk Asia merupakan konsumen utama kedelai dalam sejarahnya, tren konsumsi kedelai di negara-negara Barat terus meningkat, sejalan dengan meluasnya pola makan vegetarian dan persepsi mengenai dampak menguntungkan dari asupan kedelai dalam makanan sehari-hari (Huang *et al.*, 2016). Makanan berbahan dasar kedelai yang difermentasi telah dikaitkan dengan sumber nutrisi dan kualitas manfaat kesehatan yang sangat baik karena kandungan proteinnya yang tinggi dan kaya akan fitonutrien seperti isoflavon (Mukherjee *et al.*, 2016).

Kedelai merupakan salah satu tanaman pangan utama di Indonesia setelah padi dan jagung. Sebagian besar komoditas kedelai dikonsumsi setelah melalui olahan seperti tempe, tahu, susu kedelai dan kecap. Kebutuhan terhadap kedelai yang terus meningkat dari tahun ke tahun, paling besar dipengaruhi oleh pertumbuhan penduduk (Siregar *et al.*, 2005), khususnya untuk tempe. Dikonsumsi sebagai produk pengganti lauk dan makanan cemilan. Nilai gizi yang tinggi serta cita rasa yang enak menyebabkan permintaan terhadap tempe semakin meningkat setiap tahunnya (Sartika *et al.*, 2011).

Tempe merupakan salah satu warisan budaya bangsa Indonesia, yang juga digemari di luar negeri, terutama di Jepang, Amerika Serikat dan negara-negara Eropa. Sehingga hak paten atas tempe telah dimiliki Amerika Serikat dan Jepang (Noertjahyo, 2005). Tempe merupakan hasil fermentasi padat kedelai dengan bantuan cetakan starter yang disebut *Rhizopus spp.* Pembuatan tempe melalui beberapa tahapan pengolahan, seperti perendaman, pengupasan kulit, pencucian, perebusan, penirisan, pendinginan, inokulasi dengan starter, dan inkubasi pada suhu ruangan ($30\pm 2^{\circ}\text{C}$) (Rahayu *et al.*, 2015). Selama inkubasi kedelai, terjadi fermentasi yang ditandai dengan terbentuknya *compact cake*, dimana biji kedelai tertutup seluruhnya dan diikat oleh miselia kapang berwarna putih.

Sebagian besar produsen tempe di Indonesia merupakan produsen skala kecil dan menggunakan cara pembuatan tempe tradisional. Diperkirakan terdapat 81.000 produsen tempe yang memproduksi 2,4 juta ton tempe setiap tahunnya (Badan Standarisasi Nasional, 2012). Masyarakat Indonesia mengkonsumsi tempe sebagai pengganti daging karena harganya yang terjangkau. Pada awalnya dianggap sebagai makanan kelas rendah dibandingkan dengan makanan berprotein lainnya (misalnya telur, ikan, dan daging).

Namun, selama empat dekade terakhir, sikap terhadap tempe telah berubah. Ini banyak dikonsumsi sebagai makanan yang murah dan bergizi oleh masyarakat dari berbagai kelas sosial ekonomi, tidak hanya di pedesaan tetapi juga di perkotaan (Fidyasari *et al.*, 2021). Tradisi dan pengetahuan tentang tempe tidak hanya terbatas pada tempe kedelai, namun beberapa produk tempe dan kulinernya berasal dari sumber bahan lain yang tidak sepopuler tempe kedelai. Di beberapa daerah di Indonesia, bahan baku seperti ampas tahu, bungkil santan, dan kacang beludru telah digunakan sebagai bahan dasar pembuatan tempe (Vital *et al.*, 2018).

Terkhusus di Kota Makassar bertambahnya jumlah konsumen yang mengonsumsi pangan sumber protein nabati mengindikasikan adanya perubahan pola konsumsi pangan pada masyarakat di Kota Makassar. Tingkat pertumbuhan pendapatan masyarakat diyakini mempengaruhi pola konsumsi pangan masyarakat. Harga pangan sumber protein hewani yang relatif tinggi serta perkembangan pengetahuan masyarakat mengenai keunggulan protein nabati menyebabkan kecenderungan meningkatnya konsumsi rumah tangga terhadap sumber protein nabati seperti tempe, tahu dan produk olahan lainnya.

Penelitian ini bertujuan: 1) Mendeskripsikan karakteristik penjual dan pembeli tempe; 2) Mendeskripsikan jumlah tempe yang dijual oleh pedagang dan jumlah yang dibeli oleh pembeli perbulan; 3) Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tempe; dan 4) Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi penawaran tempe di Kota Makassar.

II. METODE PENELITIAN

1. Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan di Pasar Pa'baeng-Baeng dan Pasar Terong Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan. Lokasi tersebut adalah pasar tradisional yang utama dan menjadi tujuan produsen menjual tempe serta pasar yang ramai dikunjungi oleh para konsumen. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli – Desember 2022.

2. Alat dan Bahan

a. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh pedagang dan pembeli tempe di Pasar Pa'baeng-baeng dan Pasar Terong di Kota Makassar. Pengambilan sampel pedagang menggunakan metode *Purposive sampling* yaitu secara sengaja mengambil pedagang tempe sebanyak 25 orang per pasar yang memenuhi syarat sudah berdagang tempe minimal selama 6 bulan dan berumur minimal 18 tahun. Dengan demikian jumlah total pedagang adalah 50 orang. Sedangkan sampel untuk konsumen atau pembeli diambil secara *Accidental random sampling*, yaitu konsumen yang membeli pada saat peneliti ada di lokasi, yaitu memilih pembeli tempe sebanyak 4 orang pada setiap pedagang dengan syarat merupakan pembeli yang sudah membeli tempe minimal 2 kali dan berumur di atas 18 tahun. Total responden pada penelitian ini sebanyak 200 orang.

b. Metode Analisis Data

Analisis yang digunakan untuk menjawab tujuan 1 dan 2 dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif yaitu untuk mengetahui gambaran umum konsumen tempe yang ada di Kota Makassar. Metode analisis deskriptif dengan tabulasi sederhana ditujukan untuk memberikan informasi karakteristik responden permintaan tempe pada pembeli. Data dalam penelitian ini adalah data kualitatif, sehingga data tersebut diberi skala Likert, sehingga menjadi data kuantitatif. Responden akan menjawab pertanyaan-pertanyaan kualitatif dalam kuisisioner menggunakan skala likert:

- 1) Sangat Setuju (SS) diberi skor 5
- 2) Setuju (S) diberi skor 4
- 3) Kurang Setuju (KS) diberi skor 3
- 4) Tidak Setuju (TS) diberi skor 2
- 5) Sangat Tidak Setuju (STS) diberi skor 1 (Silalahi, 2012).

Analisis kuantitatif dalam penelitian ini menggunakan program *Statistical Product and Service Solutions* (SPSS) 17.0. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tempe diuji dengan menggunakan Analisis Regresi Linier Berganda dengan Persamaan I (Sukirno *et al.*, 2005).

$$Y_1 = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + e \dots \dots \dots (1)$$

Y_1 adalah jumlah permintaan tempe (Bungkus/Bulan), a adalah koefisien intersep (konstanta), X_1 adalah harga tempe (Rp/Bungkus), X_2 adalah pendapatan pembeli (Rp/Bulan), X_3 merupakan jumlah tanggungan keluarga (Jiwa), X_4 adalah intensitas kebutuhan (Bungkus), X_5 adalah selera, X_6 adalah harga barang substitusi (Rp), e adalah kesalahan pengambilan keputusan.

c. Uji F Simultan

Uji F digunakan untuk menguji apakah sekelompok variabel bebas (*independent variable*) secara bersama-sama berpengaruh nyata terhadap permintaan dan penawaran tempe sebagai variabel terikat (*dependent variable*). Hipotesis yang diajukan adalah H_0 : Variabel bebas secara bersama-sama tidak memiliki pengaruh yang nyata terhadap variabel terikat. H_1 : Variabel bebas secara bersama-sama memiliki pengaruh yang nyata terhadap variabel terikat. Pengujian hipotesis dapat dilakukan dengan cara membandingkan nilai Sig dengan $\alpha=0,05$, dengan kriteria jika nilai Sig $\geq \alpha=0,05$, maka H_1 ditolak H_0 diterima, dan nilai Sig $\leq \alpha=0,05$, maka H_1 diterima H_0 ditolak.

d. Koefisien Determinasi (R Square)

Koefisien determinasi digu untuk melihat faktor-faktor yang mempengaruhi penawaran tempe diuji dengan menggunakan analisis regresi linier berganda menurut Persamaan II (Sukirno *et al.*, 2005).

$$Y_2 = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + e \dots \dots \dots (2)$$

Y_2 adalah jumlah penawaran tempe (Bungkus/Bulan), a adalah koefisien *intersep* (konstanta), X_1 adalah harga kedelai (Rp/kg), X_2 adalah harga di tingkat produsen (Rp/bungkus), X_3 merupakan harga tempe (Rp/bungkus), X_4 adalah ekspektasi harga dimasa datang (Rp/bungkus), X_5 adalah jumlah penjual (Jiwa), X_6 adalah jumlah pembeli (Jiwa), dan e adalah kesalahan pengambilan keputusan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Pembeli dan Penjual Tempe

Karakteristik responden pembeli tempe berdasarkan usia yang paling muda adalah 20 tahun dan usia pembeli yang paling tua adalah 56 tahun dengan rata-rata usia 40 tahun. Jenis kelamin pembeli tempe yang dominan adalah perempuan yaitu sebanyak 164 orang (83,64%) dan laki-laki sebanyak 36 orang (16,36%), sebagian besar pembeli tempe memiliki pendidikan SMA sebanyak 111 orang (55,50%), sebagian besar pembeli tempe bekerja sebagai ibu rumah tangga sebanyak 83 orang (41,50%).

Karakteristik responden pedagang tempe berdasarkan usia yang paling muda adalah 20 tahun dan usia pedagang yang paling tua adalah 55 tahun dengan rata-rata usia 41 tahun. Jenis kelamin pedagang tempe dominan adalah laki-laki sebanyak 37 orang (74,00%) dan perempuan sebanyak 13 orang (26,00%). Pedagang tempe memiliki pendidikan dominan SMA sebanyak 24 orang (48,00%) dengan lama berdagang 1-17 tahun dengan rata-rata 11 tahun.

2. Jumlah Tempe yang Dibeli Oleh Konsumen dan Jumlah Tempe yang Dijual oleh Pedagang

Pembelian tempe adalah jumlah tempe yang dibeli oleh konsumen dalam satuan bungkus/bulan (Tabel 2).

Tabel 2. Jumlah Tempe yang Dibeli oleh Pembeli di Kota Makassar

Tempe Yang Dibeli (Bungkus/bulan)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
2 – 11	45	22,50
12 – 21	77	38,50
22 – 31	78	39,00
Total	200	100

Minimum : 2, Maksimum : 31 dan Rata-Rata : 19

Tabel 2 menunjukkan rata-rata tempe yang dibeli oleh konsumen sebanyak 19 bungkus perbulan, dengan pembelian minimum sebanyak 2 bungkus perbulan dan pembelian maksimum 31 bungkus tiap bulan.

Penjualan tempe adalah jumlah tempe yang dijual oleh responden (pedagang tempe di Pasar Terong) dalam satuan bungkus/bulan, ditunjukkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah Tempe Yang Dijual Pedagang Tempe Perbulan

Tempe Yang Dijual (Bks/Bulan)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1.000 – 2.999	14	28,00
3.000 – 5.760	36	72,00
Total	50	100

Minimum : 1.000, Maksimum : 5.760 dan Rata-Rata : 3.508

Berdasarkan Tabel 3, rata-rata tempe yang dijual oleh pedagang tempe sebanyak 3.508 bungkus tiap bulannya dengan penjualan minimum 1.000 bungkus dan penjualan

maksimum 5.760 bungkus. Tempe yang paling banyak terjual yaitu 3.000-5.760 bungkus/bulan dengan jumlah responden 36 orang pedagang tempe.

3. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Tempe

Analisis regresi linear berganda digunakan untuk menguji hipotesis faktor-faktor harga tempe (X1), pendapatan pembeli (X2), jumlah tanggungan keluarga (X3), intensitas kebutuhan (X4), selera (X5) dan harga barang substitusi (X6) terhadap jumlah permintaan tempe (Y).

Tabel 4. Model Analisis Regresi Linear Berganda Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penawaran Tempe di Kota Makassar.

Variabel	Unstandardized B	Coefficients Std. Error
Constanta	-1299,717	1555,996
Harga Ditingkat Produsen(X1)	-0,833	0,395
Harga Ditingkat Pedagang (X2)	0,128	0,101
Ekspektasi Harga Dimasa Datang (X3)	0,353	0,119
Jumlah Produsen (X4)	1155,744	286,625
Jumlah Konsumen (X5)	0,570	0,237

Model Regresi:

$$Y = -1299,717 - 0,833X_1 + 0,128X_2 + 0,353X_3 + 1155,744X_4 + 0,570X_5 + e$$

Faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah penawaran tempe dapat disimpulkan bahwa variabel harga ditingkat pedagang, ekspektasi harga dimasa datang, jumlah produsen dan jumlah konsumen bertanda positif. Ini berarti arah hubungannya searah harga di tingkat pedagang, ekspektasi harga dimasa datang, jumlah produsen, dan jumlah konsumen meningkat maka jumlah penawaran tempe meningkat. Variabel harga di tingkat produsen bertanda negatif yang artinya arah hubungannya tidak searah, artinya jika harga di tingkat produsen meningkat maka jumlah penawaran tempe berkurang.

Nilai koefisien determinasi ditentukan dengan melihat nilai R square, dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Hasil Uji Koefisien Determinasi (R^2) Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penawaran Tempe di Kota Makassar

No	Uraian	Nilai
1.	R	0,777
2.	R Square	0,603
3.	Adjusted R Square	0,558
4.	Std. Error of The Estimate	1068,689

Tabel 5 menunjukkan nilai koefisien determinasi (R^2) adalah 0,603, artinya pengaruh harga di tingkat produsen, harga di tingkat pedagang, ekspektasi harga di masa datang, jumlah produsen, dan jumlah konsumen sebesar 60,3% dan sisanya sebesar 39,7% dijelaskan oleh variabel lain yang tidak diteliti.

Uji F digunakan untuk menguji signifikansi model regresi, ditunjukkan pada Tabel 6.

Tabel 6. Pengaruh Secara Simultan (Uji F) Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penawaran Tempe di Kota Makassar

Model	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig
Regression	76473193,03	5	15294638,61	13,392	0,000**
Residual	50252264,97	44	1142096,931		
Total	1267254558,0	49			

Tabel 6 menunjukkan nilai signifikansi variabel harga di tingkat produsen (X1), harga di tingkat pedagang (X2), ekspektasi harga di masa datang (X3), jumlah produsen (X4), dan jumlah konsumen (X5) terhadap jumlah penawaran tempe (Y) sebesar $0,000 < \alpha = 0,05$. Ini berarti semua variabel secara keseluruhan (simultan) berpengaruh signifikan terhadap jumlah penawaran tempe.

Dilakukan uji signifikansi model regresi, yaitu untuk menguji apakah variabel harga ditingkat produsen (X1), harga ditingkat pedagang (X2), ekspektasi harga dimasa datang (X3), jumlah produsen (X4) dan jumlah konsumen (X5) berpengaruh secara individual terhadap jumlah penawaran tempe (Y), ditunjukkan pada Tabel 7.

Tabel 7. Pengaruh Secara Parsial (Uji- t) Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penawaran Tempe di Kota Makassar.

Variabel	Unstandardized B	Coefficients Std. Error	Coefficients Std. Beta	T	Sig.
Constanta	-1299,717	1555,996		-0,835	0,408
Harga Ditingkat Produsen(X1)	-0,833	0,395	-0,229	-2,109	0,041
Harga Ditingkat Pedagang (X2)	0,128	0,101	0,137	1,273	0,210
Ekspektasi Harga Dimasa Datang (X3)	0,353	0,119	0,358	2,955	0,005
Jumlah Produsen (X4)	1155,744	286,625	0,461	4,032	0,000
Jumlah Konsumen (X5)	0,570	0,237	0,277	2.403	0,021

Tabel 7 menunjukkan bahwa pengaruh secara parsial Uji-t yaitu Nilai signifikansi harga di tingkat produsen (X1), ekspektasi harga dimasa datang (X3), jumlah produsen (X4), dan jumlah konsumen (X5) terhadap jumlah penawaran tempe (Y) $< \alpha = 0,05$. Sedangkan Nilai signifikansi harga ditingkat pedagang (X2) terhadap jumlah penawaran tempe (Y) sebesar $0,210 > \alpha = 0,05$, artinya secara parsial tidak berpengaruh signifikan terhadap jumlah penawaran tempe (Y).

Hal ini sejalan dengan penelitian Nainggolan et al., (2012) yang menjelaskan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi penawaran tempe yaitu, harga ditingkat produsen, ekspektasi harga dimasa datang, jumlah produsen dan jumlah konsumen berpengaruh signifikan terhadap penawaran tempe.

IV. KESIMPULAN

Karakteristik pembeli tempe di Kota Makassar berdasarkan usia yang paling muda adalah 20 tahun dan paling tua adalah 56 tahun dengan rata-rata usia 40 tahun. Jenis kelamin pembeli tempe yang dominan adalah perempuan yaitu sebanyak 164 (82%), dengan dominan pendidikan SMA sebanyak 111 (55,50%), sebagian besar pembeli tempe bekerja sebagai ibu rumah tangga (IRT) sebanyak 83 orang (41,50%).

Karakteristik pedagang tempe di Kota Makassar berdasarkan usia yang paling muda adalah 20 tahun dan paling tua adalah 55 tahun dengan rata-rata usia 41 tahun. Jenis kelamin pedagang tempe dominan adalah laki-laki sebanyak 37 orang (74,00%), dengan pendidikan dominan SMA sebanyak 24 orang (48,00%) dengan lama berdagang paling lama 1-7 tahun dengan rata-rata 11 tahun.

Rata-rata tempe yang dibeli oleh konsumen sebanyak 19 bungkus/bulan dan rata-rata tempe yang terjual sebanyak 3.504 bungkus/bulan, yang jumlah permintaan ini dipengaruhi oleh harga tempe, pendapatan pembeli, jumlah tanggungan keluarga, intensitas kebutuhan, selera, dan harga barang substitusi. Faktor-faktor yang berpengaruh signifikan secara parsial terhadap Jumlah permintaan tempe yaitu harga ditingkat produsen, ekspektasi harga dimasa datang, jumlah produsen dan jumlah konsumen. Sedangkan harga di tingkat pedagang tidak berpengaruh terhadap jumlah penawaran tempe.

V. REFERENSI

- Badan Pusat Statistika. (2021). *Dinamika Luas Lahan, Produksi dan Produktivitas Kedelai Di Indonesia Periode 2017 – 2021*, diakses 20 Februari 2022.
- Badan Standarisasi Nasional (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta, pp. 1–24. Jakarta.
- Fidyasari, A., Raharjo, S.J., Adhihapsari, W., (2021). Optimizing the role of tempe makers in the development of kampung tempe potentials as the pioneer of food and climate sovereignty. *Engagement J Pengabdian Masyarakat* 5, 84–92. <https://doi.org/10.29062/engagement.v5i1.250>.
- Foragri. (2012). *Membangun Pertanian Modern*. Sebelas Maret University Press, Surakarta.
- Hanafi, F. I., Daris, E., Rochaeni, S. (2014). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Tempe di Kelurahan Jurangmangu Timur, Pondok Aren, Tangerang Selatan. *Agribusiness Journal*, 8(1), 45-58.
- Huang, H., Krishnan, H.B., Pham, Q., Yu, L.L., Wang, T.T.Y., (2016). Soy and gut microbiota: interaction and implication for human health. *J. Agric. Food Chem.* 64, 8695–8709. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.6b03725>.
- Mukherjee, R., Chakraborty, R., Dutta, A., (2016). Role of fermentation in improving nutritional quality of soybean meal — a review. *Asian-Australas. J. Anim. Sci.* 29, 1523–1529. <https://doi.org/10.5713/ajas.15.0627>.
- Nainggolan, B., Setiaman, L., Mey, L. S. (2012). Analisis Permintaan dan Penawaran Tempe di Desa Tanjung Selamat Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Agribizda*, 6(1), 29-37.

- Noertjahyo, J A. (2005). *Dari Ladang Sampai Kabinet Menggugat Nasib Petani*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Oktiningtyas, Ukich. (2009). *Analisis Dampak Impor terhadap Permintaan dan Penawaran Kedelai (Glycine max Merr) di Indonesia*. <http://lecture.brawijaya.ac.id/rosihan/>. (Diakses 08 November 2021).
- Prasetyo, R.E., Wuryaningsih, D.S., Eka, K. (2018). Tingkat Kepuasan dan Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Tempe Oleh Konsumen Rumahtangga di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, 6(4), 368-374.
- Rahayu, W.P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., Ardiansyah. (2015). *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Jakarta.
- Rizzo, G., Baroni, L., (2018). Soy, soy foods and their role in vegetarian diets. *Nutrients* 10. <https://doi.org/10.3390/nu10010043>.
- Sartika, Dwi Adetama. (2011). *Analisis Permintaan dan Penawaran Kedelai*. Skripsi. Fakultas Ekonomi UI, Depok.
- Siregar, Masdjidin. (2005). *Metode Alternatif Penentuan Tingkat Hasil dan Harga Kompetitif: Kasus Kedelai*. <http://www.litbang.deptan.go.id>
- Silalahi, U. (2012). *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: PT. Refika Aditama.
- Sukirno, Sadono. (2005). *Mikro Ekonomi, Teori Pengantar*. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Tambunan, T. (2008). *Ketahanan Pangan Di Indonesia, Mengidentifikasi Beberapa Penyebab*. Pusat Studi Industri dan UKM Universitas Trisakti. Jakarta.
- Vital, R.J., Bassinello, P.Z., Cruz, Q.A., Carvalho, R.N., De Paiva, J.C.M., Colombo, A.O., (2018). Production, quality, and acceptance of tempeh and white bean tempeh burgers. *Foods* 7, 136. <https://doi.org/10.3390/foods7090136>.