

**TUGAS MAKALAH
PENGANTAR EKONOMI MIKRO
“LAPORAN PENELITIAN TERHADAP BARANG
PRODUKSI KEDELAI”**



OLEH : Kelas 2A3

1. Lie lengkung kusumawati (12130210220)
2. Awal toriq as'ad (12130210223)
3. Meiva nanda petrilia (12130210289)
4. Mohammad hasnan agil azizi (12130210235)
5. Deni kitba agrestina (12130210246)
6. Moch robin arianto (12130210195)

DOSEN PEMBIMBING : BAJU PRAMUTOKO, SE., MM.

**UNIVERSITAS ISLAM KADIRI
TAHUN PELAJARAN 2012/2013**

Jln sersan suharmadji no. 38 kediri

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke Hadirat Tuhan yang Maha Esa karena berkat, rahmat dan karunianya, kami dapat menyelesaikan tugas makalah pengantar ekonomi mikro yang berjudul “ PENELITIAN TERHADAP HARGA BARANG PRODUKSI KEDELAI”

Terima kasih kami ucapkan kepada bapak Bayu Pramutoko,SE.,MM yang telah memberikan tugas ini sehingga kami dapat menambah pemahaman kami tentang “bagaimana cara melakukan penelitian dengan baik” Terima kasih pula kami ucapkan kepada teman-teman yang telah membantu kami dalam menyusun makalah ini.

Adapun tujuan disusunnya makalah ini adalah untuk memenuhi tugas dari bapak Baju Pramutoko,SE.,MM. Banyak kendala yang kami alami dalam menyusun Laporan makalah ini.Namun, itu semua tidak menyurutkan niat kami untuk menyelesaikan makalah ini.

Kami telah berupaya menyempurnakan makalah ini, namun seperti kata pepatah, “ Tak ada gading yang tak retak” maka kami sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari teman-teman dan orang lain yang sudi meluangkan waktunya untuk menyimak isi dari makalah ini.

Sekali lagi, kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu kami sehingga makalah ini dapat terselesaikan.Kami sangat berharap makalah ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	1
KATA PENGANTAR.....	2
DAFTAR ISI.....	3
BAB I PENDAHULUAN	
LATAR BELAKANG.....	4
a) Metode penulisan makalah.....	5
b) Perumusan masalah.....	6
BAB II PEMBAHASAN	
PENGERTIAN EKONOMI MIKRO.....	7
HASIL OBSERVASI	8
a) Harga-harga yang terjadi pada bahan produksi kedelai.....	9
b) Sejauh manakah harga kedelai tersebut.....	10
c) Penyebab terjadinya naik atau turunnya harga.....	11
d) Laba yang diperoleh penjual.....	12
e) Kenginan pedagang terhadap harga.....	13
BAB III KATA PENUTUP	
KATA PENUTUP.....	14

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar belakang masalah

ekonomi mikro adalah suatu ilmu yang mempelajari perilaku individu dan masyarakat dalam menentukan pilihan (alokasi) atas sumber daya yang langka dalam upaya meningkatkan kualitas hidupnya.

Ekonomi mikro juga mempelajari tentang pemasaran barang dan jasa

Kami sebagai mahasiswa dilatih bagaimana cara mengatasi permasalahan yang ada pada pelajaran ekonomi mikro, dengan cara praktek lapangan secara langsung.

Oleh karena itu kami mendapat tugas untuk meneliti pada produksi “kedelai”

Dan penelitian ini kita dasarkan atau adanya keterkaitan pada pelajaran ekonomi mikro yang kami pelajari.

Bertujuan agar dapat mempermudah kita dalam memahami masalah-masalah ekonomi mikro yang kaitannya dengan harga barang produksi.

Dan untuk membuktikan bahwa masalah ekonomi mikro itu benar-benar terjadi disekitar masyarakat dan lingkungan terdekat kita sendiri.

a) Metode penulisan makalah

Metode wawancara

b) perumusan masalah

- Apakah ada kenaikan harga terhadap bahan produksi kedelai?
- Berapa persenkah kenaikan harga bahan produksi kedelai?
- Apa penyebab kenaikan harga kedelai tersebut?
- Bagaiman laba yang diperoleh penjual?
- Apa yang diinginkan penjual terhadap harga bahan produksi kedelai?

BAB II

KAJIAN OBYEK PENELITIAN

A. MANFAAT DAN KEGUNAAN KEDELAI

Mengenal tempe kedelai dan manfaatnya



B. Tempe adalah salah satu kekayaan kuliner asli Indonesia. Gizi dan rasanya, luar biasa! Sejak nenek moyang kita sudah mengenal tempe kedelai ini. Sampai saat ini sudah ada beberapa perusahaan menengah yang menggeluti pembuatan tempe kedelai, yang awalnya memang hanya pengusaha kecil saja.

Dari rasa khasnya saya rasa semuanya sudah pernah mencobanya. Saya ada pengalaman menarik dan mungkin sama dengan Anda. Sejak kecil saya sudah merasakan, sangat lezat dan mantap apalagi di nikmati pas tempe masih segar dan hangat. Tetapi sejak saya tinggal di jombang sampai saat ini belum pernah merasakan enakya tempe seperti dikediri, apa yang membedakan dari bungkusnya ya, mungkin iya? Kalau di kampung-kampung pembungkus tempe memang masih dari daun pisang dan membuatnya pun satuan (satu tempe satu bungkus), tetapi karena beberapa alasan dan mungkin karena pemangkasan biaya produksi untuk saat ini dikediri kota memakai pembungkus plastik dan satu bungkus bisa di potong beberapa bagian/beberapa porsi normal. Kalau menurut saya rasanya sudah tidak mantap lagi, itu menurut saya lho.

Tempe Kedelai Dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dengan jamur *Rhizopus oligosporus*. Keunikan Tempe kedelai adalah tempe yang paling banyak di seluruh Indonesia. Bahkan sudah dibuat di Jepang dan Belanda.

“Kandungan gizi (100 gram): Protein 20,8 gram, lemak 8,8 gram, serat 1,4 gram, kalsium 155 miligram, fosfor 326 miligram, zat besi 4 miligram, vitamin B1 0,19 miligram, karoten 34 mikrogram.”

C. Manfaat tempe kedelai:

- **Sebagai Pencegah Anemia & Osteoporosis**
Tempe dipercaya bermanfaat untuk mencegah anemia dan osteoporosis, dua penyakit yang banyak diderita wanita, sebab kodrat wanita yang harus mengalami haid, hamil serta menyusui bayi. Penyakit anemia ini dapat menyerang wanita yang malas makan, karena takut gemuk, sehingga persediaan dan produksi sel-sel darah merah dalam tubuh yang menurun, tempe juga dapat berperan sebagai pemasok mineral, vitamin B12 (yang terdapat pada pangan hewani), dan zat besi yang sangat dibutuhkan dalam pembentukan sel darah merah. Selain itu, tempe juga dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Senyawa protein, asam lemak PUFA, serat, niasin, dan kalsium di dalam tempe dapat mengurangi jumlah kolesterol jahat.
- **Mencegah Kanker Payudara dan Penuaan**
Di dalam tempe juga ditemukan suatu zat antioksidan dalam bentuk isofalvon. Seperti halnya vitamin C, E dan karotenoid, isoflavon merupakan antioksidan yang sangat dibutuhkan tubuh untuk menghentikan reaksi pembentukan radikal bebas. Dalam kedelai terdapat tiga jenis isoflavon, yaitu daidzein, glisitein, dan genistein. Pada tempe, di samping ketiga jenis isoflavon tersebut juga terdapat antioksidan faktor II (6,7,4 trihidroksi isoflavon) yang mempunyai sifat antioksidan paling kuat dibandingkan dengan isoflavon dalam kedelai.

Penelitian yang dilakukan di Universitas North Carolina, Amerika Serikat, menemukan bahwa genestein dan phytoestrogen yang terdapat pada tempe ternyata dapat mencegah kanker prostat, payudara dan penuaan (aging). Antioksidan ini disintesis pada saat terjadinya proses fermentasi kedelai menjadi tempe oleh bakteri *Micrococcus luteus* dan *Coreyne bacterium*.

- Mengandung antibiotika alami Jamur *Rhizopus* memproduksi zat antibiotika alami untuk melawan sejumlah organisme merugikan. Zat antibiotika alami dalam tempe ini bisa jadi obat untuk disentri bila dikonsumsi setiap hari.
 - Tinggi serat Satu sajian tempe mengandung serat yang sangat tinggi. Serat ini dibutuhkan untuk kesehatan saluran pencernaan sekaligus mencegah aneka penyakit kronis di masa depan.
- Menurut beberapa pakar, memang hormon ekstrogen dalam isoflavon kedelai bisa menghambat penuaan. Selain itu mengonsumsi kedelai untuk menjaga kecantikan selain murah juga aman, dibanding bahan kimiawi yang menjanjikan hasil cepat namun beresiko.

BAB III

PELAKSANAAN PENELITIAN

A. LOKASI : I

Lokasi penelitian : pasar gondang legi prambon
Nama pedagang : Bapak Jamilan
Pedagang : kedelai

1. Apakah ada kenaikan harga pada produksi kedelai ?

Kedelai yang diperjualbelikan oleh bapak Jamilan ternyata terjadi kenaikan harga, karena selain menjual tentunya bapak Jamilan juga menginginkan laba yang cukup, meskipun tidak maksimal, setidaknya cukup untuk digunakan dalam kehidupan sehari-hari, menjual kedelai adalah pekerjaan bapak Jamilan setiap hari, ia cukup bersemangat demi menghidupi keluarganya, untuk menjual kedelai ini bapak Jamilan membutuhkan tenaga ekstra, karena selain menjual kedelai, ia juga mengelolanya menjadi bahan produksi tempe dan tahu, setelah itu ia berdagang kepasar, maka wajar saja bila terjadi kenaikan harga pada produksi kedelai, karena selain pengaruh dari pusat produksi kedelai, atau mekanisme pasar (yang menentukan harga), penyebab kenaikan harga juga karena pengorbanan bapak Jamilan sebelum menjual barang tersebut, seperti pengelolaan kedelai tersebut, dan tenaga bapak Jamilan untuk membawa kedelai tersebut ke tempat dagang (pasar).

2. Berapa persenkah kenaikan harga ?

Kenaikan harga tidak melebihi dari sepuluh persen, karena jika harganya terlalu tinggi pembeli harus berpikir dulu untuk membeli barang yang dijual oleh bapak Jamilan , maka kenaikan harga juga harus sesuai dengan mekanisme pasar, kadang juga tidak sesuai, tapi harganya tidak terlalu jauh, karena bapak Jamilan juga mempunyai banyak saingan.

Jika saingan bapak Jamilan , menjual barang produksinya dibawah harga jual bapak Jamilan maka pembeli akan cenderung membeli kepada saingan bapak Jamilan .

Maka harga yang ditetapkan bapak warno sesuai dengan harga pasar.

3. Apakah penyebab kenaikan harga tersebut ?

Penyebab kenaikan harga barang produksi dikarenakan pemerintah mengimpor kedelai dari luar negeri dan untuk saat ini cuacanya kurang mendukung atau kurang baik, karena selain pengaruh cuaca juga disebabkan biaya transportasi dan biaya tenaga kerja yang disewa oleh pemerintah untuk membawa produksi kedelai kedalam negeri.

4. Bagaimanakah laba yang diperoleh pedagang ?

Laba yang diperoleh cukup bagus selama harga kedelai tidak menjulang naik, karena jika harga kedelai naik, maka pembeli cenderung memilih barang produksi yang lain, atau pembeli cenderung lebih sedikit.

Maka pedagang kedelai atau tempe dan tahu, lebih senang jika harga kedelai tidak mengalami kenaikan harga.

5. Apa yang diinginkan penjual terhadap harga barang produksi ?

Harga tidak naik, karena seperti yang dijelaskan pada bagian D, jika harga naik maka pedagang akan susah untuk memperoleh laba yang maksimal, pedagang menginginkan agar harga kedelai stabil, karena yang menentukan harga kedelai bukan pedagang, tapi mekanisme pasar.

Pedagang menginginkan bahwa pemerintah mau mengambil kedelai dalam negeri dan kedelai tidak akan langka dipasar, karena jika pemerintah mengharapkan impor dari luar negeri, berarti pemerintah kurang bijak, karena Negara kita adalah salah satu sumber dari pemroduksi kedelai.

Maka pedagang kedelai sangat berharap kepada pemerintah untuk mau mengambil hasil dari dalam negeri, dengan begitu pemerintah akan membantu masyarakat Indonesia dalam perekonomian.

B. LOKASI : II

Lokasi penelitian : pasar bandar

Nama pedagang : Bapak Juwarno

Pedagang : kedelai

1. Apakah ada kenaikan pada harga produksi kedelai?

Kedelai yang dijual oleh bapak juwarno berbeda dengan yang biasanya dijual oleh pedagang-pedagang lainnya, kedelai bapak juwarno jauh lebih baik mempunyai kualitas yang baik untuk dikonsumsi sehari-hari.

Maka jelas saja ada kenaikan harga pada produksi kedelai yang dijual oleh bapak juwarno.

2. Berapa persenkah kenaikan harga pada produksi kedelai?

Kenaikan harga tentu lebih tinggi dari pada yang dijual oleh pedagang-pedagang kedelai biasa, pada penelitian lokasi satu kenaikan harga tidak melebihi sepuluh persen, naah harga hasil pengolahan kedelai bapak juwarno, bisa saja mencapai sepuluh persen.

3. Apakah penyebab kenaikan harga tersebut?

Dari kualitas kedelai yang baik juga sangat berpengaruh akan kenaikan harga hasil produksi kedelai, karena bapak juwarno tidak hanya menjual satu jenis kedelai saja, tetapi berbagai macam yaitu :

- Kedelai kuning

Kedelai kuning yang kulitnya berwarna kuning, putih, atau hijau. Apabila dipotong melintang akan memperlihatkan warna kuning pada irisan keping bijinya. Kedelai kuning biasanya dijadikan tempe.

- Kedelai hitam

Kedelai yang kulit bijinya berwarna hitam, Kedelai hitam mengandung antisianin. Antisianin sangat potensial mencegah proses oksidasi yang terjadi secara dini dan menimbulkan penyakit degeneratif.

➤ Kedelai Edamame

yang sekarang sedang naik daun, Edamame terbukti mengandung isoflavon tertinggi dibandingkan jenis kedelai lain, Kandungan protein edamame mencapai 36%, jauh lebih tinggi dibanding olahan kedelai lain.

Edamame sangat ideal untuk Anda yang ingin mencari camilan rendah lemak, tetapi tinggi protein. Penganut vegetarian dan vegan yang ingin mendapatkan sumber protein juga disarankan mengonsumsi edamame karena kandungan proteinnya lengkap, mengandung sembilan asam amino esensial yang diperlukan tubuh. Edamame juga bagus untuk Anda yang ingin langsing. Karena, jenis kedelai ini tidak mengandung kolesterol dan sedikit lemak jenuh, plus kaya serat, vitamin C dan B, serta kalsium, zat besi atau magnesium, dan asam folat(f)

Selain kualitas kedelai, cuaca juga mempunyai pengaruh besar dalam kenaikan harga kedelai, karena bapak Juwarno memperoleh kedelai dari impor.

4. Bagaimana laba yang diperoleh oleh pedagang?

Karena bapak Juwarno menjual kedelai, bermacam-macam, dan berkualitas tinggi, maka laba yang diperoleh lumayan besar, berbeda dengan pedagang-pedagang biasa, yang hanya menjual kedelai satu macam saja, yaitu tempe atau tahu, yang diperoleh dari kedelai kuning.

5. Apa yang diinginkan pedagang?

Untuk saat ini bapak Juwarno menginginkan agar cuaca kembali membaik, agar tidak ada kesulitan untuk mengelola dan memperoleh kedelai.

BAB IV

ANALISA HASIL PENELITIAN

Pedagang kedelai saat ini cukup kesulitan, karena pengaruh dari cuaca yang kurang membai karena kedelai tidak kedelai tidak dihasilkan oleh orang Indonesia, melainkan impor dari luar.

Maka akibat dari buruknya cuaca tersebut, adalah kenaikan harga, tetapi meskipun harga naik, produksi kedelai (temped an tahu) tetap laku, karena temped an tahu termasuk makanan pokok masyarakat.