

ANALISIS USAHA PEMBUATAN TEMPE (Studi Kasus pada Usaha Pembuatan Tempe “Bapak Joko Sarwono”) DI KELURAHAN BINUANG KECAMATAN BINUANG KABUPATEN TAPIN

Hairun¹, Suslinawati¹, dan Ana Zuraida¹

¹Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan
Email : anazuraidauniska@gmail.com

ABSTRACT

The aim of research to know technically Enterprises Making Tempe Mr. Joko Sarwono and to find out the revenue costs, benefits and feasibility of making tempeh as well as the problems faced in Tempe Making Enterprises factory. The data collected is in the form of primary and secondary data. Primary data was collected through direct interviews with entrepreneurs tempe, using questions that have been prepared beforehand. Results of research on Analysis of Business making tempe in Subdistrict Binuang Tapin district in April 2016 is the amount of average production per day 40 boards tempe with the production value of Rp. 25,000,000, - per month and variable costs of making tempe Rp.19,600,000, - or Rp 784,000, - per day and fixed costs Rp. 3,128,250, - or Rp. 125,130, - per day, for a month tempe reception is Rp.25,000,000, - or Rp 1,000,000, - per day and profits of Rp. 2,271,750,- or Rp. 90,870, - per day so that the value of R / C Ratio obtained for 1.10 means $RCR > 1$ means the tempe making business profitable and worth the effort.

Keywords: Tempe, business analysis, Revenue cost ratio

PENDAHULUAN

Agroindustri merupakan rangkaian kegiatan agribisnis berbasis pertanian yang saling berkaitan dalam suatu sistem produksi, pembuatan, distribusi, pemasaran dan berbagai kegiatan atau jasa penunjangnya. Bagi Indonesia sejauh pada aspek produksi tingkat kemandirian kita masih cukup tinggi karena sebagian besar produk agroindustri yang dikonsumsi penduduk utamanya berasal dari agroindustri dalam negeri (Adisarwanto, 2005). Kabupaten Tapin sebagai daerah pertanian, usaha pertanian merupakan mata pencarian utama penduduknya, memiliki potensi dalam sektor industri pembuatan hasil pertanian. Sesuai kondisi potensi daerah Kabupaten Tapin. Industri Kecil Menengah adalah kelompok usaha yang mampu menyerap banyak tenaga kerja dan menjadi sumber pendapatan masyarakat. Diduga pengembangan usaha industri kecil tempe di Kecamatan Binuang Kabupaten Tapin belum optimal disebabkan keterbatasan permodalan, keterampilan usaha, sarana produksi, manajemen dan pemasaran. Padahal peningkatan jumlah penduduk dan

perekonomian masyarakat yang meningkat setiap tahunnya merupakan kondisi yang menguntungkan untuk industri kecil tempe. Oleh karena itu diperlukan analisa pengembangan usaha dan strategi pengembangan usaha yang tepat, sehingga menjadi industri kecil berkelanjutan. Analisis finansial jelas mempunyai posisi yang sangat penting dilakukan dalam pengambilan keputusan dalam mengembangkan usahanya, dan keterampilan yang dilakukan oleh seseorang dalam berusaha, diantaranya analisis finansial yang perlu dilakukan pada usaha pembuatan tempe Bapak Joko Sarawono. Prospek usaha pembuatan tempe ini sangat baik dan menguntungkan. Hal ini terlihat dari produk tempe yang sangat digemari oleh segala lapisan masyarakat, bahkan sekarang ini tempe mulai dikenal dan diminati, karena tempe merupakan salah satu makanan tradisional yang populer. Meskipun harganya murah dan bentuknya sederhana ternyata tempe mempunyai mutu yang istimewa dilihat dari segi gizi, ideal untuk makanan diet, rendah kandungan lemak jenuh dan bebas kolesterol, kaya mineral dan vitamin. Kandungan gizi kedelai per

100 gram yaitu Kalori 331 kkal, Air 7,5 gram, Protein 34 gram, Lemak 18,1 gram, Karbohidrat 34,8 gram, Kalsium 227 mg, Fosfor 585 mg, Besi 8 mg, Vitamin A 110 SI dan Vitamin B1 1,1 MG. Untuk daerah Kecamatan Binuang Kabupaten Tapin terdapat Industri Pembuatan Tempe (Hartoyo, 2005). .Dipandang perlu untuk melakukan penelitian di tempat usaha pembuatan tempe Bapak Joko Sarwono Kelurahan Binuang Kecamatan Binuang Kabupaten Tapin, usaha ini berpotensi untuk dikembangkan dan belum pernah dilakukan penelitian sebelumnya.

METODE PENELITIAN

Waktu dan tempat penelitian

Penelitian ini dilakukan di Pabrik Pembuatan Tempe milik Bapak Joko Sarwono yang berada di wilayah Kelurahan Binuang Kecamatan Binuang Kabupaten Tapin Provinsi Kalimantan Selatan. Penelitian ini berlangsung dari bulan Pebruari 2016 sampai dengan bulan April 2016, yaitu mulai dari persiapan, pengumpulan data sampai dengan tahapan penyusunan laporan.

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan metode survei dengan studi kasus. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan pengrajin tempe, dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan terlebih dahulu. Data primer tersebut terdiri dari identitas pengrajin dan penyelenggara usaha pembuatan tempe yang meliputi, proses pembuatan tempe, pembiayaan, penerimaan, pendapatan keuntungan, dan kelayakan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari dinas-dinas atau instansi yang ada hubungannya dengan penelitian ini. Data sekunder keadaan umum daerah penelitian jumlah produksi tempe di kelurahan Binuang.

Variabel data yang diperlukan

Variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah :

1. Teknis produksi, mulai dari persiapan bahan dan peralatan sampai dengan pencetakan tempe
2. Jumlah produksi, bahan-bahan yang digunakan untuk produksi usaha tempe yang dihasilkan selama penelitian (1 bulan)

3. Biaya produksi, biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan dan tenaga kerja (Tenaga kerja tetap dan tidak tetap) , dan konsumsi tenaga kerja sedangkan biaya variabel terdiri dari bahan baku (kedelai) ,bahan penolong (kayu bakar , premium dan listirik, ragi tempe)
4. Harga jual dengan cara pertai (pengecer), dijual sendiri dipasar.
5. Permasalahan yang dihadapi usaha pembuatan tempe.

Analisis Data

Data yang yang diperoleh kemudian diolah, selanjutnya dianalisis secara deskriptif, dan dilakukan analisis finansial yaitu:

1. Total pembiayaan pada usaha pembuatan tempe digunakan rumus sebagai berikut (Syarifuddin, 2004)

$$TC_T = FC_T + VC_T$$

Keterangan:

TC_T = Biaya Total / *Total Cost* (Rp)

FC_T = Biaya Tetap / *Fixed Cost* (Rp)

VC_T = Biaya Variabel / *Variabel Cost* (Rp)

T = Tempe

2. Biaya Penyusutan barang atau alat yang dihitung sebesar penyusutan Maka untuk menghitung biaya penyusutan digunakan metode garis lurus (*straight line method*) dalam penentuan besarnya penyusutan, dinyatakan dengan rumus berikut :

$$P = \frac{Na - Ns}{Ue}$$

Keterangan :

P = Biaya Penyusutan

Na = Nilai baru

Ns = Nilai sisa

Ue = Umur ekonomis

3. Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual, secara matematis dirumuskan sebagai berikut (.syarifuddin 2004).

$$TR_T = Y_T \cdot P_T$$

Keterangan :

TR_T = Penerimaan Total (Rp)

Y_T = Produksi (papan tempe)

P_T = Harga Tempe/papan (Rp)

4. Keuntungan diperoleh dari selisih antara penerimaan dengan biaya total (Syarifuddin, 1997) yang dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi_T = TR_T - TC_T$$

Keterangan :

π_T = Keuntungan usaha tempe (Rp/bulan)

TR_T = Penerimaan Total usaha tempe (Rp/bulan)

TC_T = Biaya Total usaha tempe (Rp/bulan)

Adapun untuk mengetahui sejauhmana usaha memberikan kelayakan atau tidak, digunakan analisis *Revenue Cost Ratio* (RCR) yaitu, merupakan perbandingan antara penerimaan total dengan biaya total, secara matematis dapat dituliskan sebagai berikut (Soekartawi, 1995).

$$RCR_T = TR_T / TC_T$$

Keterangan :

RCR_T = Kelayakan Usaha pembuatan tempe /*Revenue Cost Ratio*

TR_T = Penerimaan Total usaha pembuatan tempe (Rp)

TC_T = Biaya Total usaha tempe (Rp)

Dengan kaidah pengambilan keputusan adalah bila $RCR > 1$, usaha yang dikelola layak diusahakan; bila $RCR = 1$, usaha yang dikelola impas. Bila $RCR < 1$, usaha tersebut tidak layak.

Difinisi Operasional

Definisi operasional yang digunakan dalam penelitian sebagai berikut:

1. Biaya tetap adalah biaya yang memang harus tetap ada dan tetap harus dikeluarkan, biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan, upah tenaga kerja, dan konsumsi tenaga kerja dalam 1 kali periode usaha pembuatan tempe .
2. Biaya variabel adalah biaya yang sifatnya berubah sesuai dengan besarnya produksi pembuatan tempe yang dihasilkan dalam 1 bulan, terdiri dari bahan baku (kacang kedelai), bahan penolong (Premium, Listrik, kayu bakar, Ragi).
3. Total biaya adalah nilai dari semua input atau korbanan yang digunakan dalam proses produksi

pembuatan tempe yang diukur dalam satuan rupiah.

4. Penerimaan usaha pembuatan tempe, merupakan hasil perkalian antara produksi tempe yang diperoleh selama satu kali periode (selama 1 bulan) dengan nilai harga tempe per potong atau perbuah.
5. Keuntungan adalah selisih antara nilai seluruh penerimaan yang diperoleh dengan semua biaya yang telah dikeluarkan dalam penyelenggaraan kegiatan produksi (Rp perbulan).
6. Kelayakan usaha pembuatan tempe merupakan perbandingan antara penerimaan yang diperoleh selama satu kali periode (satu bulan) produksi dengan biaya total dikeluarkan dalam kegiatan usaha pembuatan tempe.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Faktor-Faktor Pendukung Produksi Usaha Tempe

Faktor pendukung yang harus dipersiapkan untuk menjalankan usaha pembuatan tempe adalah sebagai berikut:

1. Tempat

Tempat adalah suatu wadah atau bangunan dimana kegiatan usaha pembuatan tempe dilaksanakan sehingga terlindung dari panas atau hujan, sekaligus sebagai tempat penyimpanan hasil produksi dan semua peralatan yang dibutuhkan selama kegiatan usaha berjalan.
2. Prasarana Penunjang Produksi

Prasarana penunjang produksi usaha pembuatan tempe berupa:

 - a. Mesin digunakan sebagai alat pemecah dan pemisah kulit ari kacang kedelai.
 - b. Baskom besar, alat ini digunakan sebagai tempat perendaman kacang kedelai
 - c. Ember, alat ini digunakan untuk timba air.
 - d. Tong penampungan air kapasitas 1200 liter untuk cadangan air bersih.
 - e. Drum, alat ini digunakan sebagai tempat perebusan kacang kedelai.
 - f. Tungku tempat perebusan kacang kedelai
 - g. Mesin Pompa Air sebagai alat penghisap air dari sumur gali ke Tong penampungan air bersih.

- h. Papan cetakan, papan cetakan ini digunakan sebagai tempat pencetak tempe dengan lebar 25 cm, panjang 100 cm dan tebal 3 cm.
- i. Daun pisang sebagai bahan alas dan pembungkus kacang kedelai yang sudah diberi ragi.

3. Bahan baku

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan tempe yaitu kacang kedelai USA Soybean No. 1.

Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja dalam usaha pembuatan tempe ini adalah sebanyak 3 orang terdiri dari satu orang yang merupakan pemilik atau tenaga kerja tidak tetap (TKDK), sebagai teknisi dan pengawas dalam usaha pembuatan tempe, dua orang tenaga kerja (TKLK) tenaga kerja tetap yang melaksanakan proses pembuatan dari penyortiran kacang kedelai, perebusan sampai dengan siap proses peragian dan sebagai distributor kepada pelanggan pengicer di pasar. Kualifikasi pendidikannya, 1 orang tamatan SD, 1 orang SMP. Dilihat dari tingkat pendidikan formal yang dicapai tenaga kerja dapat digolongkan pada tingkat pendidikan yang cukup tinggi. Waktu kerja pembuatan tempe pada pabrik Joko Sarwono setiap hari mulai pukul 08.00 s/d 14.00 Wita, sedangkan pemasaran hasil produk tempe kepasar didistribusikan pada pagi hari yaitu pada pukul 05.00 Wita. Dalam sebulan perusahaan beroperasi hanya 24–25 hari kerja, sedangkan waktu istirahat diberikan secara bergantian tiap harinya yaitu pada saat jam makan pagi dan makan siang. Sistem Upah ditetapkan oleh pemilik pabrik yaitu sistem harian. Pemberian upah berdasarkan jam kerja mulai pukul 08.00 sampai dengan pukul 14.00 Wita di pabrik pembuatan tempe sebesar Rp 40.000,00 per hari.

Kegiatan Penyelenggaraan Usaha

Bahan Baku

Bahan baku pembuatan tempe berupa kacang kedelai, Kacang kedelai yang digunakan untuk pembuatan tempe adalah kacang kedelai USA Soybean No. 1. Alasan para pengusaha tempe memilih kedelai dari USA atau impor, karena kadelai lokal ukuran biji kecil tidak seragam dan kulit kacang sulit terkelupas saat proses pencucian, proses pengukusan lebih lama dibandingkan dengan kedelai impor. Bahan baku kacang kedelai dibeli di Banjarmasin, harga pembelian kacang kedelai per

tiga bulan terakhir berkisar Rp 7.500 per kilogram. Pemakaian rata-rata bahan baku kedelai per hari sebesar 100 kilogram, sehingga keperluan kedelai dalam satu bulan keperluan bahan baku rata-rata 2.500 kilogram. Setiap harinya produksi tempe rata-rata sebesar 40 papan (setiap 2,5 kilogram kedelai menghasilkan satu papan tempe) semua produksi tempe tersebut dijual di pasar. Usaha pembuatan tempe telah berjalan selama ± 9 tahun. Jumlah pemakaian dan nilai kedelai selama periode bulan Maret 2016 sebanyak 2.500 kg dengan nilai Rp. 7.500,- /kg, jadi biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku selama bulan Maret 2016 (selama 25 hari kegiatan produksi) adalah Rp. 18.750.000,-.

Bahan Penolong

Bahan penolong merupakan bahan yang digunakan sebagai penunjang kegiatan produksi tempe. Bahan ini terdiri dari kayu bakar, Bahan Bakar (Premium), Minyak Tanah, Listrik dan Ragi. Penggunaan kayu bakar, minyak tanah, premium rata-rata selama periode bulan Maret 2016 (selama 25 hari proses produksi).

Tabel 1. Jumlah Pemakaian Bahan Penolong Selama Periode bulan Maret 2016 (selama 25 hari proses produksi) .

Bahan	Banyaknya	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Kayu Bakar	5 Kobik	50.000	250.000
Minyak tanah	6 liter	10.000	60.000
Premium	25 liter	8.000	200.000
Daun pisang	25 ikat	12.500	312.500
Ragi tempe	2,5 bungkus	25.000	62.500
Total			885.000

Sumber : Pengolahan Data (2016)

Tabel 1. menunjukkan bahwa biaya penolong berasal dari biaya kayu bakar sebesar Rp. 250.000,- Minyak tanah yaitu Rp. 60.000,- premium yaitu Rp.200.000,- Daun pisang yaitu Rp. 312.500,- dan ragi tempe Rp.62.500,-.

Mesin dan Peralatan

Pembelian mesin dan Peralatan untuk pertama kalinya dilakukan saat akan memulai mendirikan usaha pembuatan tempe, sedangkan kalau sudah beroperasi maka mesin dan peralatan akan diganti bila tidak dapat berfungsi lagi. Mesin dan peralatan

mampu bertahan selama 10 tahun, maka pemeliharaan dan perbaikan mesin dilakukan bila terjadi gangguan atau kerusakan dan mesin tidak dapat berjalan dengan semestinya. Daftar mesin dan alat yang digunakan untuk usaha pembuatan tempe dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 2. Mesin dan Peralatan yang Digunakan untuk Pembuatan Tempe pada Pabrik Bapak Joko Suwarno.

No.	Mesin dan peralatan	Kuantitas
1.	Bangunan tempat produksi	1 buah
2.	Mesin pemecah kedelai	1 buah
3.	Baskom besar	6 buah
4.	Ember	3 buah
5.	Tong penampungan air (1200 l)	2 buah
6.	Drum	4 buah
7.	Tungku drum	3 buah
8.	Mesin pompa air	1 unit
9.	Papan cetakan	45 buah
10.	Timbangan	1 unit

Kegiatan Produksi

Produksi dilakukan setiap hari, kegiatan ini rutin dilaksanakan mulai jam 08.00 – 13.00 oleh oleh dua orang karyawan sebagai pekerja produksi dari penimbangan kacang, perebusan, perendaman kacang, dan ditiriskan dan siap untuk proses peragian, proses peragian kacang kedelai dan pencetakan tempe dilakukan oleh Bapak Joko Suwarno sendiri, tahapan-tahapan dalam proses pembuatan tempe adalah sebagai berikut:

- a. Kacang kedelai dibersihkan dari bahan-bahan lain yang tercampur, kemudian cuci hingga bersih.
- b. Perendaman kacang kedelai yang telah dicuci bersih selama 3 jam dengan air panas yang sudah mendidih untuk proses hidrasi agar kacang kedelai dapat menyerap air sebanyak mungkin.
- c. Biji kacang kedelai kemudian dilakukan penggilingan untuk memecah dan pemisahan kulit ari.
- d. Kacang kedelai kemudian, cuci atau bilas dengan menggunakan air bersih.
- e. Kacang Kedelai kemudian di kukus / rebus sampai empuk.
- f. Setelah kacang kedelai terasa empuk, tuangkan kacang kedelai tersebut pada tampah atau tempat penirisan yang telah dibersihkan, lalu diangin

angin sambil di aduk hingga kedelai tersebut terasa hangat.

- g. Penaburan ragi tempe yang telah disiapkan sedikit demi sedikit sambil diadukduk supaya merata takaran (0,5 gram ragi tempe untuk 2 kg kedelai) jadi dalam proses peragian kacang kedelai dalam satu hari 100 kilogram kedelai memerlukan ragi sebanyak 50 gram.
- h. Persiapan papan cetak atau daun pisang untuk membungkus, kalau bungkus tempe yang digunakan daun pisang maka sebelum digunakan daun tersebut diberi lubang-lubang kecil dengan menggunakan lidi atau garpu.
- h. Tahapan pencetakan kedelai yang telah diberi ragi tempe kedalam cetakan.
- i. Proses fermentasi kacang kedelai disimpan atau diperam selama selama beberapa hari yaitu 1-2 hari hingga diperoleh tempe.

Perhitungan Biaya Penerimaan, Keuntungan dan Kelayakan Usaha Pembuatan Tempe

Biaya

Biaya adalah sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh produsen atau pengusaha tempe untuk mengongkosi kegiatan produksi. Dalam proses produksi, faktor-faktor produksi dikombinasikan, diproses dan kemudian menghasilkan suatu hasil akhir yang biasanya disebut produk. Biaya produksi dimaksudkan sebagai jumlah kompensasi yang diterima oleh pemilik unsur-unsur produksi yang digunakan dalam proses produksi yang bersangkutan yaitu:

Biaya Tetap

Biaya Tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang tetap ada dan tetap harus dikeluarkan, tanpa terikat pada ada atau tidaknya haril produksi tempe yang diperoleh. Biaya tetap terdiri dari penyusutan aktiva tetap, konsumsi tenaga kerja yang total biaya dapat dilihat pada Tabel 3.

Komponen biaya tetap yang paling besar nilainya berdasar data pada Tabel 3. adalah biaya upah tenaga kerja sebesar Rp. 2.000.000,- adalah merupakan upah tenaga kerja sebanyak dua orang sebesar Rp. 1.000.000,- per orang per bulan dan biaya yang paling kecil adalah biaya listrik sebesar Rp 100.000,- Total biaya tetap adalah Rp. 3.128.250,- .

Tabel 3. Jumlah Biaya Tetap pada Usaha Pembuatan Tempe Bapak Joko Sarwono selama Periode Bulan (Maret 2016)

No.	Komponen biaya	Total biaya (Rp)
1.	Sewa bangunan	250.000
2.	Listrik	100.000
3.	Penyusutan peralatan	128.250
4.	Konsumsi tenaga kerja	650.000
5.	Upah tenaga kerja	2.000.000
Total biaya tetap		3.128.250

Biaya Variabel

Biaya variabel (*Variabel Cost*) adalah biaya yang besar kecilnya berhubungan sangat erat dengan besar kecilnya output yang akan diperoleh. Komponen biaya yang termasuk biaya variabel usaha pembuatan tempe ini meliputi biaya untuk pembelian bahan baku yang berupa kedelai sebesar Rp. 18.750.000,- selama periode bulan Maret 2016 (selama 25 hari produksi), bahan penolong yang terdiri dari kayu bakar 5 kobik selama 1 bulan dengan harga Rp 50.000,- /kobik = Rp. 250.000,- , Minyak tanah 6 liter Rp 10.000,-/liter = Rp 60.000,- Primium sebanyak 25 liter Rp 8.000,- /liter =Rp 200.000,- Listrik Rp 100.000,- Daun pisang Rp. 312.500,- selama 1 bulan dan Ragi Tempe Rp. 62.500,- . Jumlah biaya variabel sebesar Rp 19.635.000,- selama 1 bulan atau rata-rata Rp 785.000,- per hari. Perkomponen biaya serta jumlah biaya variabel selama periode bulan Maret 2016 dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Jumlah biaya variabel Per Komponen Biaya pada Usaha Pembuatan Tempe Bapak Joko Sarwono selama periode Bulan Maret 2016 (selama 25 hari produksi).

Komponen biaya	Volume	Satuan (Rp)	Total biaya (Rp)
Bahan baku	2.500 Kg	7.500	18.750.000
Bahan penolong	1 Bulan	885.000	885.000
Total			19.635.000

Berdasarkan Tabel 4. Diketahui biaya variabel yang paling besar adalah bahan baku yang diperlukan 100 kg/hari atau 2.500 kg perbulan dengan harga Rp 7.500,- per kilogram. Pada saat penelitian ini dilakukan terjadi penurunan harga bahan baku sebesar Rp. 1.500,- per kilogram yaitu dari harga Rp. 9.000,- per kilogram menjadi Rp.

7.500,- per kilogram, penurunan bahan baku mempengaruhi penerimaan dan keuntungan Bapak Joko Sarwono.

Biaya Total

Biaya total adalah penjumlahan dari total biaya tetap dengan total biaya variabel. Pada usaha pembuatan tempe ini biaya tetapnya sebesar Rp. 3.128.250,- sedangkan biaya variabel periode bulan Maret 2016 sebesar Rp. 19.635.000,- sehingga total biaya sebesar Rp. 22.763.250,- atau rata-rata Rp. 910.530,- per hari.

Penerimaan

Penerimaan pada hakikatnya adalah hasil penjualan produk yang dihasilkan dikalikan dengan harga satuan produk. Penerimaan merupakan perkalian antara produksi tempe yang dijual dengan harga penjualan produksi tempe. Tempe yang dijual dalam bentuk papan, setiap satu papan tempe berisikan sebanyak 25 potong tempe dengan harga Rp. 1.000,- per potong atau Rp. 25.000,- per papan. Dalam 100 kg kacang kedelai rata-rata menghasilkan tempe sebanyak 40 papan per hari, jadi hasil penjualan tempe sebesar Rp. 1.000.000,- per hari atau Rp. 25.000.000,- per bulan.

Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh dari suatu kegiatan produksi merupakan selisih antara seluruh penerimaan dengan biaya total yang diperoleh dengan semua biaya yang telah dikeluarkan atau dikorbankan dalam penyelenggaraan kegiatan produksi tempe. Untuk lebih jelasnya, keuntungan usaha pembuatan tempe yang dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Keuntungan Usaha Pembuatan Tempe Bapak Joko Sarwono selama Periode Bulan Maret 2016 (selama 25 hari produksi).

No.	Uraian	Total (Rp)
1.	Penerimaan	25.000.000
2.	Biaya tetap	3.128.250
3.	Biaya variabel	19.635.000
Keuntungan		2.236.750

Berdasarkan Tabel 5 penerimaan selama periode bulan Maret 2016 dari hasil usaha

pembuatan tempe didapatkan penerimaan sebesar Rp. 25.000.000,- Total biaya tetap adalah sebesar Rp. 3.128.250,- sedangkan biaya variabel sebesar Rp. 19.635.000,-. Jadi selama periode bulan Maret 2016 (25 hari produksi) dari hasil usaha pembuatan tempe milik Bapak Joko Sarwono didapatkan keuntungan sebesar Rp. 2.236.750,- maka rata-rata keuntungan per hari adalah sebesar Rp. 89.470,- per hari. Dilihat dari rata-rata keuntungan per hari maka usaha pembuatan tempe Bapak Joko Sarwono mendapat keuntungan yang lebih rendah dibandingkan dengan Bapak Sunar, penerimaan dari penjualan tempe selama satu bulan sebesar Rp. 31.250.000,- dan biaya tetap sebesar Rp. 804.000,-, sedangkan biaya variabel sebesar Rp.26.500.000 ,- hasil penelitian dari usaha tempe Bapak Sunar selama satu bulan produksi tempe menghasilkan 3.750 papan tempe dengan harga per papan sebesar 25.000,- dengan jumlah penerimaan sebesar Rp. 31.250.000,-, sedangkan biaya produksi sebesar Rp. 27.304.000,- dengan keuntungan sebesar Rp.3.946.000,- atau Rp.157.840,- per hari.

Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha dapat diukur dengan menggunakan analisis *Revenue Cost Ratio* (RCR), yaitu perbandingan anatar jumlah penerimaan (*Revenue*) dengan biaya (*Cost*). Bila nilai RCR lebih besar daripada satu maka usaha tersebut layak, bila nilai RCR sama dengan satu berarti usaha tersebut tidak mengalami keuntungan atau kerugian dan apabila nilai RCR kurang dari satu, maka usaha tersebut tidak layak untuk diteruskan. Secara matematis dapat digunakan rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{RCR} &= \text{Penerimaan} / \text{biaya total} \\ &= 25.000.000 \text{,-} / 22.763.250\text{-} \\ &= 1,10 \end{aligned}$$

Hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp.1,00 biaya yang dikeluarkan untuk usaha pembuatan tempe Bapak Joko Suwarno akan memberikan penerimaan sebesar Rp. 1,10. Karena $\text{RCR} > 1$ maka dapat ditarik kesimpulan bahwa usaha pembuatan tempe ini layak untuk diteruskan dan menguntungkan.

Permasalahan

Permasalahan yang dihadapi dalam menjalankan usaha pembuatan tempe Bapak Joko

Suwarno adalah harga bahan baku yang naik membuat produsen kesulitan dalam memproduksi tempe, sedangkan harga yang tidak mungkin untuk dinaikan. Hal itu menyebabkan keuntungan lebih kecil diterima dibandingkan pada saat harga normal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Teknis Usaha Pembuatan Tempe milik Bapak Joko Sarwono masih merupakan industri rumah tangga dalam pelaksanaan kegiatan pengolahan tempe dilakukan secara tradisional yaitu bahan baku dari kacang kedelai yang sudah dibersihkan kemudian kedelai direndam selama ± 3 jam kemudian digiling dengan mesin untuk memisahkan kulit, setelah bersih kemudian direbus atau dikukus kemudian ditiriskan dan siap diaduk dengan ragi tempe sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan, setelah proses pencampuran ragi sudah rata kacang kedelai dapat dicetak dan kemudian didiamkan selama 1 sampai 2 hari kemudian tempe siap dipasarkan.
2. Jumlah produksi per hari rata-rata 40 papan tempe dengan nilai produksi Rp. 25.000.000,- per bulan dan biaya variabel pembuatan tempe Rp. 19.635.000,- atau Rp. 785.400,- per hari dan biaya tetap Rp. 3.128.250,- atau Rp. 125.130,- per hari, penerimaan tempe selama 1 bulan (Maret 2016) yaitu Rp. 25.000.000,- atau Rp. 1.000.000,- per hari dan pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 2.236.750,- atau rata-rata Rp. 89.470,- per hari sehingga nilai R/C Ratio yang diperoleh sebesar 1,10 artinya RCR > 1 berarti usaha pembuatan tempe tersebut menguntungkan dan layak untuk diusahakan.
3. Permasalahan yang dihadapi pada Pabrik Usaha Pembuatan Tempe Bapak Joko Sarwono adalah harga bahan baku kacang kedelai yang terkadang naik dan biaya produksi yang terlampau tinggi sehingga mempengaruhi penerimaan dan keuntungan.

Saran

1. Untuk menekan biaya bahan baku impor seperti kacang kedelai yang biasanya menggunakan bahan baku impor, maka para pengusaha tempe bisa menggunakan bahan baku kacang kedelai lokal.

2. Untuk menjaga konsumen tetap membeli tempe maka harga tidak dinaikan tetapi ukuran tempe diperkecil dan pengusaha tempe tidak merugi sehingga kegiatan usaha pembuatan tempe tetap bisa berjalan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T, 2005. Kedelai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- AG, Kartasapoetra, 1998. Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian. Penerbit Bina Aksara, Jakarta.
- Boediono, 1982. Pengantar Ilmu Ekonomi . Yogyakarta.
- Fibrianti, 2007. Analisis Usaha dan Keuntungan Usaha. Fakultas Pertanian Lambung Mangkurat.
- Hartoyo, T, 2005. Susu Kedelai dan Aplikasi Pengolahannya. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Hieronimus, B.S., 2001. Pembuatan Tempe Kedelai. Bahan Makanan Bergizi Tinggi. Penerbit Kanisius. Jakarta
- Rahayu, 2005. Tempe dari kedelai dan Teknis Pengolahan. Jakarta.
- Kasim S, 1995. Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian. Buku I. Fakultas Pertanian UNLAM. Penerbit Lambung Mangkurat University.Press.Banjarbaru.
- Soekartawi, 1995. Analisis Usahatani. Penerbit Rajawali Press. Jakarta.
- Rosyidi, 1995. Pengantar Ekonomi Raja Grafindo Persada Jakarta.
- Sukirno, S., 1985. Pengantar Teori Mikro Ekonomi. Penerbit Fakultas EkonomiUI. Jakarta.