

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mayoritas profesi penduduk di negara Indonesia adalah petani, mulai dari petani padi, jagung, sawit, kedelai, merica, cengkeh dan lain sebagainya. Hal ini merupakan keniscayaan, mengingat negara Indonesia adalah negara agraris. Sektor pertanian juga masih memegang peran penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Oleh karena itu, meningkatkan pendapatan petani agar sektor pertanian tetap berjalan sangat diperlukan di Indonesia.

Banyak faktor yang menjadikan pembangunan pada sektor pertanian dianggap penting di Indonesia, yaitu antara lain karena Indonesia memiliki sumber daya alam yang beragam dan besar, kontribusi petani terhadap ekspor dan pendapatan nasional juga cukup besar, selain itu juga karena ada banyak penduduk Indonesia yang menggantungkan hidupnya pada sektor pertanian.

Perkembangan pada sektor pertanian tidak hanya berpengaruh pada usaha tani tetapi juga turut berpengaruh pada berbagai usaha kecil yang berperan dalam mengolah berbagai hasil usaha tani seperti tempe dan tahu yang merupakan salah satu menu lauk yang digemari oleh masyarakat Indonesia dari hampir semua kalangan.

Industri kecil memiliki peran dan adil yang besar terhadap roda

pertumbuhan perekonomian suatu bangsa. Sebagai contoh, negara adidaya kelas Amerika Serikat memiliki usaha kecil senilai 95% dari total usaha yang telah berjalan mantap sebesar 5,5 juta. Kondisi demikian juga dijumpai di beberapa negara besar lainnya seperti Jepang. Di negara Indonesia tercatat 35 (tiga puluh lima) juta total unit usaha, dan 99% adalah usaha kecil dan juga merupakan usaha mandiri. Akan tetapi cukup disayangkan bahwa kontribusi terhadap produk domestik bruto hanya mencapai angka 14%. Hal ini menjadi merupakan angin segar dan juga tantangan bagi para pengusaha kecil untuk terus meningkatkan peluang usahanya (Wiji Santoso dkk, 2010:45).

Hasil studi yang dilakukan oleh FAO menunjukkan bahwa laju pertumbuhan ekonomi di negara berkembang akan terus berkelanjutan. Konsekuensinya adalah meningkatnya permintaan bahan pangan dari produk penghasil energi kepada produk penghasil protein nabati ataupun hewani seperti tahu, tempe, telur, susu dan daging (Wiji Santoso dkk, 2010: 46).

Kebutuhan akan protein tersebut akan terus meningkat, terutama pada bahan makanan yang murah dan terjangkau. Kedelai, jika diperhatikan kandungan nilai gizinya maka akan didapati memiliki potensi yang sangat besar sebagai sumber utama protein yang murah dan terjangkau bagi masyarakat Indonesia. Bahkan, telah diketahui bahwa kedelai merupakan komoditas multi manfaat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi (Warisno dan Dahana, 2010:6)

Berdasarkan Data Pusat Statistik Tahun 2017 total produksi kedelai sebanyak 545.384 ton biji kering kedelai dan luas tanam 24.670 hektar. Salah satu provinsi yang juga memproduksi kedelai yaitu; Provinsi Sumatera Selatan dengan produksi sebanyak 6.741 ton biji kedelaikering.

Penggunaan kedelai untuk bahan pangan pada dasarnya dapat dikategorikan menjadi dua kelompok, yaitu bahan pangan yang diolah melalui proses fermentasi seperti kecap, tauco dan tempe; dan bahan pangan yang diolah langsung tanpa melalui proses fermentasi seperti touge, tahu, susu kedelai dan lain sebagainya. Berbagai sumber menyebutkan bahwa sebagian besar kedelai diolah menjadi bahan pangan berupa tahu dan tempe. Di pasar-pasar dapat terlihat jelas begitu banyak bahan olahan kedelai dalam bentuk tempe, tahu, dan touge. Pun demikian, di peinggir-pinggir jalan juga banyak dijumpai penjual gorengan yang selalu menyediakan tahu isi dan tempe goreng. Ini membuktikan bahwa tahu dan tempe merupakan makanan yang mudah diolah dan digemari banyak kalangan dari berbagai usia.

Tempe merupakan makanan tradisional yang telah dikenal di Indonesia, yang dibuat dengan cara fermentasi atau peragian. Sebagian besar industri tahu tempat usahanya berpusat di pedesaan dengan skala usaha kecil yang tergolong sebagai industri rumah tangga. Industri tahu memiliki peran cukup penting dalam pertumbuhan perekonomian dan pemenuhi gizi masyarakat Indonesia sebagai salah satu sumber kalori protein yang cukup besar. Selain itu, industri rumah tangga tahu juga dapat

menunjang perekonomian dari sisi pengetasan kemiskinan dengan membuka lapangan pekerjaan dan pemerataan kesempatan berusaha. Tahu merupakan bahan pangan nabati yang diperlukan untuk mencukupi gizi anak-anak dan masyarakat Indonesia secara umum, terutama dalam mencukupi kebutuhan proteintubuh.

Industri kecil pengolahan tempe selain berperan penuh dalam penyerapan produksi kedelai juga mampu menyerap banyak tenaga kerja dan menjadi sumber pendapatan masyarakat. Industri pengolahan tempe juga mampu menyerap bahan baku yaitu kedelai yang bergizi dan digemari masyarakat, bahkan sekarang ini tempe mulai dikenal dan diminati karena tempe merupakan salah satu makanan tradisional yang populer. Tempe meskipun harganya murah dan bentuknya sederhana ternyata bahan pangan ini mempunyai mutu yang istimewa dilihat dari segi gizi, ideal untuk makanan diet, rendah kandungan lemak dan bebas kolestrol, kaya mineral dan vitamin.

Perkembangan Industri pembuatan tempe saat ini dipengaruhi dengan banyak faktor, harga faktor produksi dan harga produksi tempe. Harga faktor produksi terhadap pendapatan disebarkan sebagai pasar industri tempe menggunakan kedelai dari import yang harganya kadang kala tidak tentu.

Di antara semua produk olahan kedelai, kandungan asam amino pada tahu cukup tinggi dan lengkap jika dibandingkan dengan produk olahan kedelai yang lainnya. Tahu mampu memenuhi 70 – 160% kebutuhan asam

amino pada tubuh manusia dan sesuai dengan saran atau anjuran dari WHO

Permasalahan yang dihadapi di Kecamatan Sukamaju yaitu adanya faktualisasi harga kedelai yang berpengaruh terhadap biaya produksi dengan pendapatan usaha pembuatan tempe. Pendapatan usaha pengolahan tempe sangat tergantung pada harga jual produk dan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tempe, semakin tinggi harga jual semakin rendah biaya maka semakin tinggi pendapatan usaha. Sebagian besar usaha industri tahu di wilayah Kabupaten Luwu Utara berpusat di Kecamatan Sukamaju. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian Analisis Biaya Produksi Dan Pendapatan Pengusaha Tahu Tempe Di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini ada 2, yaitu:

- a. Berapa besar biaya produksi dan pendapatan usaha pembuatan tahu tempe di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara?
- b. Apakah hasil usaha pembuatan tahu tempe di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara sudah memadai?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini ada dua, yaitu:

- a. Untuk menganalisis besarnya biaya produksi dan pendapatan pada usaha pembuatan tahu tempe di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara.

- b. Untuk mengetahui hasil usaha pembuatan tahu tempe di
- c. Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara apakah sudah memadai.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini ada dua, yaitu:

- a. Manfaat teoritis

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai sarana informasi untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan tentang biaya produksi dan pendapatan usaha tahu dan tempe di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara. Selain itu juga dapat dijadikan bahan kajian dalam penelitian mendatang terkait biaya produksi dan pendapatan usaha tahu dan tempe

- b. Manfaat praktis

Penelitian ini diharapkan memberikan masukan bagi para pengelola usaha rumah tangga dalam meningkatkan kinerja pembuatantahu dan tempe. Dan juga diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi para pengusaha pemula di bidang tahu dan tempe.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Teori Biaya Produksi

Produksi menurut Sukirno (2013) adalah menciptakan, menghasilkan, dan membuat. Kegiatan produksi tidak akan dapat dilakukan kalau tidak ada bahan yang memungkinkan dilakukannya proses produksi itu sendiri. Untuk bisa melakukan produksi, orang memerlukan tenaga manusia, sumber-sumber alam, modal dalam segala bentuknya, serta kecakapan. Semua unsur itu disebut faktor-faktor produksi (*factors of production*). Jadi, semua unsur yang menopang usaha penciptaan nilai atau usaha memperbesar nilai barang disebut sebagai faktor-faktor produksi.

Pengertian produksi lainnya yaitu hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input. Dengan pengertian ini dapat dipahami bahwa kegiatan produksi diartikan sebagai aktivitas dalam menghasilkan output dengan menggunakan teknik produksi tertentu untuk mengolah atau memproses input sedemikian rupa. Dengan pengertian ini dapat dipahami bahwa kegiatan produksi diartikan sebagai aktivitas dalam menghasilkan output dengan menggunakan teknik produksi tertentu untuk mengolah atau memproses input sedemikian rupa (Sukirno, 2002:193). sistem produksi terdiri atas:

- a. TenagaKerja
- b. Modal ataucapital
- c. Upah
- d. Bahan-bahan material atau bahanbaku

- e. Sumberenergy
- f. Tanah
- g. Infomasi
- h. Aspek manajerial atau kemampuankewirausahaan

Teori produksi modern menambahkan unsur teknologi sebagai salah satu bentuk dari elemen input. Keseluruhan unsur-unsur dalam elemen input tadi selanjutnya dengan menggunakan teknik-teknik atau cara-cara tertentu, diolah atau diproses sedemikian rupa untuk menghasilkan sejumlah output tertentu.

Teori produksi akan membahas bagaimana penggunaan input untuk menghasilkan sejumlah output tertentu. Hubungan antara input dan output seperti yang diterangkan pada teori produksi akan dibahas lebih lanjut dengan menggunakan fungsi produksi. Dalam hal ini, akan diketahui bagaimana penambahan input sejumlah tertentu secara proporsional akan dapat dihasilkan sejumlah output tertentu. Teori produksi dapat diterapkan pengertiannya untuk menerangkan sistem produksi yang terdapat pada sektor pertanian. Dalam sistem produksi yang berbasis pada pertanian berlaku pengertian input atau output dan hubungan di antara keduanya sesuai dengan pengertian dan konsep teori produksi.

Setiap perusahaan tentunya akan mendahului bisnisnya dengan mengadakan sejumlah input bagi proses produksinya hingga output tersebut berwujud. Input-iput tersebut diperoleh dari pasar faktor produksi, dengan sejumlah pengeluaran tertentu.

Pengeluaran tersebut disebut dengan Biaya Produksi, yaitu semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut.

Berkaitan dengan konsep tersebut, kita mengenal biaya eksplisit (*explicit cost*) dan biaya implisit (*implicit cost*) (Elistia, 2017).

- a. Biaya eksplisit adalah biaya-biaya yang secara eksplisit terlihat, terutama melalui laporan keuangan. Pengeluaran dengan uang untuk mendapatkan faktor produksi dan sejumlah bahan mentah. Biaya listrik, telepon dan air, demikian juga pembayaran upah buruh dan gaji karyawan merupakan biaya eksplisit. Kita dapat melihatnya dalam laporan keuangan.
- b. Biaya implisit adalah biaya kesempatan (*opportunity cost*), pembayaran yang ditaksir dan sulit diukur dengan sejumlah uang tertentu seperti keahlian wirausaha pemilik perusahaan, modal sendiri yang digunakan dan bangunan perusahaan yang dimilikinya.

2.1.1. Biaya Produksi

Biaya Produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut. Biaya produksi dimaksudkan untuk memenuhi segala kebutuhan dana demi terwujudnya suatu barang atau jasa yang siap dipasar.¹

Biaya produksi punya karakteristik yang berbeda dengan biaya operasional. Biaya operasional dikeluarkan perusahaan guna mengakomodasi

sistem manajerial perusahaan. Sementara, biaya produksi berfungsi untuk menopang kelancaran proses produksi barang siap jual. Biaya produksi dapat dibagi menjadi dua, yakni biaya produksi eksplisit dan biaya produksi implisit. Biaya eksplisit mengacu pada seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor-faktor produksi. Sementara, biaya implisit merupakan taksiran pengeluaran terhadap faktor-faktor produksi.

Secara umum, dalam pencatatan akuntansi, biaya produksi dibagi menjadi tujuh jenis, yaitu sebagai berikut:

a. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah nominal yang harus dikeluarkan perusahaan untuk memperoleh bahan baku dan mengolahnya hingga menjadi barang jadi.

b. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung atau biasa disebut *direct labour* merupakan dana yang harus dikeluarkan perusahaan sebagai upah para pekerjanya. *Direct labour* dalam lingkup biaya produksi hanya menghitung para pekerja yang berkaitan langsung dengan proses produksi

c. Biaya *overhead* pabrik

Biaya ini dikeluarkan untuk menunjang proses produksi. Walaupun tidak berkaitan langsung dengan proses produksi, biaya overhead membantu proses produksi berjalan dengan lancar. Contoh biaya

overhead, antara lain ATK, biaya tenaga keamanan, biaya sewa, biaya listrik, dan masih banyak lagi.

d. Biaya tetap bersifat pasti

Biaya tetap bersifat pasti ialah jumlah pengeluaran tidak akan mengalami perubahan walaupun kapasitas produksi barang mengalami peningkatan atau penurunan. Biaya tetap tidak akan mengalami pembengkakan dan punya nominal yang sama yang harus dikeluarkan. Adapun contoh biaya tetap, yaitu biaya sewa pabrik dan gaji bulanan karyawan.

e. Biaya variabel

Besaran biaya variabel sangat tergantung pada output perusahaan. Jika produksi barang meningkat, maka biaya pun akan bertambah. Begitu pula sebaliknya. Jenis ini hanya dibutuhkan saat proses produksi sedang berlangsung, seperti biaya bahan baku.

f. Biaya rata-rata

Average cost merupakan pengeluaran biaya produksi per unit yang diperoleh dengan membagi total pengeluaran dengan jumlah output produksi. Biaya rata-rata dilakukan guna menentukan keputusan produksi selanjutnya.

g. Biaya marginal

Biaya marginal merupakan biaya tambahan yang dikeluarkan perusahaan dengan tujuan meningkatkan produksi. Dengan biaya marginal, perusahaan bisa memprediksi jumlah output maksimum

yang bisa didapat selama proses produksi berlangsung. Kalkulasi biaya marginal dihitung dengan menambahkan variabel cost pada saat proses produksi. Perusahaan bisa menautkan fixed cost dengan biaya marginal saat hendak memproduksi output tambahan.

h. Biaya total

Biaya total didapatkan dengan menghimpun biaya variabel dan biaya tetap. Biaya bersifat menyeluruh ini akan menjadi informasi terkait jumlah total pengeluaran yang terjadi selama proses produksi. Biaya ini baru bisa diperhitungkan ketika perusahaan telah memiliki output berupa barang jadi yang siap untuk dijual. Perhitungan biaya total ini harus dilakukan setiap periode produksi terselesaikan agar bisa dilaporkan secepat mungkin.

2.1.2. Pendapatan

Pendapatan merupakan salah satu unsur yang paling utama dari pembentukan laporan laba rugi dalam suatu perusahaan. Banyak yang bingung mengenai istilah pendapatan. Hal ini disebabkan pendapatan dapat diartikan sebagai revenue dan dapat juga diartikan sebagai *income*, maka *income* dapat diartikan sebagai penghasilan dan kata revenue sebagai pendapatan penghasilan maupun keuntungan.

Pendapatan sangat berpengaruh bagi keseluruhan hidup perusahaan, semakin besar pendapatan yang diperoleh maka semakin besar kemampuan perusahaan untuk membiayai segala pengeluaran dan kegiatan-kegiatan yang

akan dilakukan oleh perusahaan. Selain itu pendapatan juga berpengaruh terhadap laba rugi perusahaan yang tersaji dalam laporan laba rugi maka, pendapatan adalah darah kehidupan dari suatu perusahaan.

Dalam kamus besar bahasa Indonesia (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 2015) dijelaskan bahwa pendapatan adalah hasil kerja (usaha atau sebagainya). Adapun menurut Kamus Manajemen (BN Marbun, 2012) pendapatan adalah uang yang diterima oleh perorangan, perusahaan dan organisasi lain dalam bentuk upah, gaji, sewa, bunga, komisi, ongkos dan laba.

Soekartawi (2012:132) menjelaskan bahwa pendapatan akan mempengaruhi banyaknya barang yang dikonsumsi, 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, akan tetapi setelah adanya penambahan pendapatan maka konsumsi beras menjadi kualitas yang lebih baik.

Menurut Boediono (2013) pendapatan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu:

1. Jumlah faktor-faktor produksi yang dimiliki yang bersumber pada, hasil-hasil tabungan tahun ini dan warisan atau pemberian.
2. Harga per unit dari masing-masing faktor produksi, harga ini ditentukan oleh penawaran dan permintaan di pasar faktorproduksi.

3. Hasil kegiatan anggota keluarga sebagai pekerjaan sampingan.

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.

2.2. Teori Pendapatan

Pendapatan merupakan salah satu cara dari indikator untuk mewujudkan atau meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Indikator yang digunakan untuk mengetahui tingkat kemiskinan di suatu wilayah dapat ditentukan pada keluarga pra sejahtera yang menggambarkan kemampuan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pokok dan tempat tinggal.

Menurut Suroto (2014) Teori pendapatan adalah seluruh penerimaan baik berupa uang maupun berupa barang yang berasal dari pihak lain maupun hasil industri yang dinilai atas dasar sejumlah uang dari harta yang berlaku saat itu. Pendapatan merupakan sumber penghasilan seseorang untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan sangat penting artinya bagi kelangsungan hidup dan penghidupan seseorang secara langsung maupun tidak langsung.

Pendapatan terdiri atas upah, gaji, sewa, deviden, keuntungan dan merupakan suatu arus yang diukur dalam jangka waktu tertentu misalnya:

seminggu, sebulan, setahun atau jangka waktu yang lama. Arus pendapatan tersebut muncul sebagai akibat dari adanya jasa produktif (Productive service) yang mengalir ke arah yang berlawanan dengan aliran pendapatan yaitu jasa produktif yang mengalir dari masyarakat ke pihak bisnis yang berarti bahwa pendapatan harus didapatkan dari aktivitas produktif.

2.2.1. Macam-macam Pendapatan

Komponen pendapatan yang dilaporkan dalam laporan laba dan rugi terdiri atas dua jenis, yaitu:

- Pendapatan atau penghasilan yang diperoleh dari hasil usaha utama atau usaha pokok dari sebuah perusahaan.
- Pendapatan atau penghasilan yang diperoleh dari hasil usaha sampingan (di luar usaha utama) dari sebuah perusahaan (Kasmir, 2012: 46).

2.2.2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pendapatan

Faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan menurut Mulyadi (2010: 127) ada empat, yaitu

- Produk, desain produk merupakan faktor penting yang mempengaruhi pendapatan, sebab konsumen akan tertarik dengan suatu produk apabila desain produknya menarik.
- Harga, yaitu sejumlah uang yang harus dibayar oleh konsumen saat membeli sebuah produk. Harga suatu produk juga mempengaruhi pendapatan, biasanya harga produk yang terjangkau akan lebih mudah diserap dipasar.

- Distribusi, yakni perantara produk dari produsen kepada konsumen, semakin luas jaringan pendistribusian sebuah produk maka semakin besar pula peluang pendapatannya.
- Promosi, yaitu kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan dengan tujuan utama mengenalkan produk kepada pasar dan konsumen, mempengaruhi dan menarik perhatian konsumen agar memilih produk yang dipromosikan.

2.3. Tahu dan Tempe

Tahu merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang digemari oleh semua kalangan. Tahu digemari oleh masyarakat Indonesia pada umumnya karena memiliki nilai gizi yang tinggi tetapi harganya murah dan terjangkau oleh semua kalangan. Bahan baku dari produk tahu adalah kacang kedelai.

Tahu dibuat pertama kali di dataran Cina oleh masyarakat tiong hoa dan sudah dikenal sejak 2200 tahun yang lalu, yaitu pada masa dinasti Han. Tahu pertamakali diperkenalkan di Indonesia oleh para pedagang imigran dari Cina yang menetap Indonesia (Linda Mariani, 2013: 5).

Cara memperoleh bahan baku kedelai oleh industri tahu adalah dengan memesan langsung dari pedagang kedelai yang ada di pasar bebas. Transaksi pembelian dilakukan secara langsung oleh produsen tahu dengan pedagang kedelai yang ada di pasar. Rata-rata industri tahu berskala kecil atau industri rumah tangga memperoleh bahan baku kedelai dengan membeli langsung di

pasar terdekat, meskipun ada juga sebagian kecil dan pada waktu tertentu yang memesan langsung dari para petani kedelai atau dari distributor kedelai.

Para produsen industri kedelai berskala sedang dan besar kebanyakan membeli kedelai sebagai bahan baku pembuatan tahu dari pemasok kedelai dan umumnya mereka juga menggunakan kedelai impor. Bagi para produsen industri tahu berskala sedang dan besar yang menggunakan bahan baku kedelai impor sangat dipengaruhi oleh harga kedelai di pasar internasional (Krisdiana R, 2010). Jika harga bahan baku di pasar internasional naik maka produsen hanya dapat meraup keuntungan kecil, dan demikian juga sebaliknya. Hal yang berbeda jika dibandingkan dengan para produsen tahu berskala kecil atau industri rumah tangga, mereka memperoleh bahan baku kedelai lokal yang diperoleh dari pasar dan pada umumnya harganya selalu stabil. Sehingga dengan demikian, para produsen industri rumah tangga tahu secara umum dapat meraup keuntungan hasil usahanya secara maksimal dan cukup konstan.

Manfaat tahu dan tempe bagi kesehatan adalah:

- Kaya *isoflavan* yang mendorong perkembangan seksual dan reproduksi
- Mengurangi resiko terserang kanker
- Menjaga kesehatan jantung
- Kaya protein, kalori dan serat.

Ketersediaan bahan baku kedelai untuk produksi tahu jelas sangat penting dalam menunjang kelancaran produksi tahu, baik pada skala industri kecil ataupun besar. Ketersediaan bahan baku kedelai di pasar bebas secara teknis tidak pernah surut dan selalu dapat memenuhi kebutuhan para produsentahu.

Tekstur dan rendemen tahu sangat ditentukan oleh jenis kedelai yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan tahu dan teknik pengolahan yang diterapkan pada setiap industri tahu. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Antarlina dkk (2011) yang menggunakan 12 jenis varietas unggul kedelai dan varietas impor bobot 100 biji menunjukkan kadar protein biji memiliki pengaruh positif dengan bobot tahu. Tercatat bahwa bobot tahu dari 12 varietas unggul tersebut menghasilkan tahu yang lebih baik dan teksturnya lebih keras jika dibandingkan dengan kedelai impor.

Di samping itu, warna tahu yang dihasilkan dari olahan kedelai varietas unggul juga memiliki warna yang putih cerah jika dibandingkan dengan tahu hasil olahan dengan bahan baku kedelai impor. Warna biji kedelai impor relatif lebih kusam jika dibandingkan dengan kedelai lokal, hal tersebut terjadi karena kedelai impor terlalu lama disimpan sebelum dipasarkan keluar. Berbeda dengan kedelai lokal yang setelah dipanen langsung dipasarkan sehingga biji kedelai masih dalam keadaan utuh dan baik.

Proses pembuatan tahu merupakan proses yang kontinue. Secara garis besar, proses pembuatan tahu yang lazim dilakukan ialah dimulai dengan pemilihan bahan baku kedelai (ada yang menggunakan bahan baku impor dan

lokal), perendaman kedelai, penggilingan kedelai, pemasakan, penyaringan, penggumpalan dan pencetakan. Proses pembuatan tahu ini merupakan proses yang umum dilakukan oleh masyarakat pengrajin tahu.

a. Perendaman

Perendaman biji akan memperlunak struktur sel sehingga akan mengurangi energi yang diperlukan selama penggilingan. Struktur sel yang lunak juga akan mempermudah ekstraksi sari dari ampasnya. Waktu perendaman tergantung suhu air perendam, umur dan varietas kedelai. Penyerapan air lebih cepat jika menggunakan air panas, tetapi jika air yang digunakan terlalu panas (lebih dari 55 0C) dapat menyebabkan kedelai setengah matang sehingga susu kedelai yang dihasilkan menurun. Proses perendaman umumnya dilakukan secara manual oleh pengrajin sendiri. Peralatan perendaman meliputi ember plastik dan sebagian merendamnya dalam keadaan masih terbungkus karung. Perendaman kedelai dilakukan dengan cara menuangkan kedelai kering kedalam bak perendaman (ember plastik) baik secara curah maupun dibungkus karung kemudian diberi air secukupnya. Perendaman yang umum dilakukan berkisar antara 3-4 jam untuk kedelai impor dan 4-5 jam untuk kedelai lokal (Ryan Fernanda Putra, 2019: 1).

b. Penggilingan

Biji kedelai tersebut kemudian digiling menjadi bubur kedelai. Penggilingan bertujuan untuk memperkecil ukuran partikel kedelai sehingga akan mempermudah ekstraksi protein kedalam susu kedelai. Selama

penggilingan dilakukan penambahan air dengan debit 1,8 liter per menit (Purwadi, 2017). Setiap penggilingan 10 kg kedelai kering akan menghasilkan bubur kedelai \pm 25-30 liter dengan berat sekitar 45-50kg.

c. Pemasakan

Bubur kedelai yang diperoleh sebagai hasil penggilingan selanjutnya dimasukan ke dalam bak masak dengan penambahan air lagi sehingga bubur kedelai menjadi encer. Bubur kedelai ini kemudian dimasak. Dari pengamatan, setiap 10 kg kedelai kering akan menghasilkan bubur masak sekitar 100-120 liter.

UKM tahu tradisional umumnya memasak bubur kedelai dengan cara tradisional. Mereka masih menggunakan metode pemanasan langsung pada wajan yang dipasang permanen diatas tungku. Proses pemasakan dimulai dengan memasukan sejumlah air ke dalam wajan pemasak, kemudian dipanasi. Setelah panas, bubur kedelai hasil proses penggilingan dimasukan ke dalam wajan tersebut dan dipanaskan hinggamendidih.

Proses pemasakan bubur kedelai mempengaruhi kualitas tahu yang dihasilkan. Proses pemanasan secara langsung pada wajan tersebut menyebabkan timbulnya kerak pada dinding dasar wajan. Kerak timbul karena suhu wajan yang tinggi sehingga endapan bubur kedelai mengerak. Bila diaduk kerak ini akan bercampur dengan bubur kedelai sehingga menjadi kotor dan berwarna gelap (kecoklatan). Kerak tersebut menimbulkan bau sangit yang akan menyebar ke seluruh bubur kedelai. Bau tersebut akan

terbawa hingga akhir proses, yaitu pencetakan. Tahu yang dihasilkan dari proses tersebut berwarna gelap dan berbau sangit.

d. Penyaringan

Bubur kedelai yang telah dimasak kemudian disaring untuk mendapatkan sari kedelai (susu kedelai). Penyaringan yang umum dilakukan dengan meletakkan bubur kedelai diatas kain belacu (mori kasar) ataupun kain sifon yang sengaja dipasang diatas bak penampung. Kemudian dilakukan pengepresan dengan memberikan papan penjepit dan diberi beban sekuat-kuatnya agar semua air yang berada pada bubur kedelai terperas semua. Bila perlu ampas saringan diperas lagi dengan menambahkan sejumlah air.

Penyaringan dilakukan dengan menaruh bubur kedelai pada keranjang yang dilapisi kain belacu, kemudian diaduk hingga cairannya keluar. Penyaringan dilakukan beberapa kali dengan penambahan sejumlah air untuk mendapatkan sari kedelai yang maksimal. Hasil utama penyaringan ini adalah sari kedelai, sedangkan hasil sampingannya berupa ampas yang banyak digunakan sebagai pakan ternak. Air sari bubur kedelai akan menetes dengan sendirinya ke bak penampung yang sekaligus sebagai bak proses penggumpalan. Setelah air sari bubur kedelai tidak menetes lagi, ampas dari bubur kedelai yang masih mengandung air sari bubur kedelai di-press dengan alat pengepress yang dibuat dari kayu. Hal tersebut dilakukan untuk mendapatkan sisa air sari bubur kedelai yang masih terdapat dalam ampas.

e. Pengasaman

Proses pengasaman atau lebih dikenal dengan penggumpalan belum menggunakan alat mesin. Penggumpalan atau pengasaman adalah proses selanjutnya setelah proses penyaringan bubur kedelai masak. Untuk menggumpalkan sari kedelai, para pengrajin menggunakan bahan asam. Bahan asam adalah sisa proses penggumpalan seharisebelumnya.

f. Pencetakan

Bubur kedelai yang telah digumpalkan selanjutnya dicetak menjadi tahu. Ada yang dicetak kotak-kotak persegi kecil dan ada juga yang dicetak kotak-kotak persegi dengan ukuran besar. Setelah itu tahu siap dipasarkan.

Selanjutnya proses pembuatan tempe. Bahan baku dari tempe adalah kedelai dan ragi. Adapun proses pengolahannya adalah sebagai berikut:

- a. Pertama, kedelai dicuci bersih dengan menggunakan air yang mengalir, kemudian kedelai direndam selama 5jam.
- b. Setelah selesai direndam, lalu cuci kembali rendaman kedelai sampai bersih.
- c. Langkah selanjutnya, rebus rendaman kedelai yang telah dicuci bersih selama 30 – 45 menit, setelah itu direndam kembali selama 8 jam atau satumalam.
- d. Langkah berikutnya, kupas kulit ari kedelai yang telah direndam semalam dengan menggunakan tangan atau memanfaatkan mesin, setelah itu cuci hinggabersih.

- e. Kukus selama 20 menit, kemudian angkat dan dinginkan sejenak lalu taburi ragi dan aduk hingga rata.
- f. Langkah selanjutnya adalah pengemasan, yaitu kedelai yang telah ditaburi ragi tersebut dibungkus menggunakan daun pisang atau plastik dan didiamkan (difermentasi) sampai satu 2 x 24 jam dengan suhu ruangan normal, jika suhu terlalu panas maka tempe tidak akan jadi secara sempurna. Setelah itu tempe siap dipasarkan dan dikonsumsi.

2.4. Industri Pengolahan

Industri Pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia, atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi/setengah jadi, dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dan sifatnya lebih dekat kepada pemakai akhir. Termasuk dalam kegiatan ini adalah jasa industri/makloon dan pekerjaan perakitan (Badan Pusat Statistik, 2021).

Jasa industri adalah kegiatan industri yang melayani keperluan pihak lain. Pada kegiatan ini bahan baku disediakan oleh pihak lain sedangkan pihak pengolah hanya melakukan pengolahannya dengan mendapat imbalan sejumlah uang atau barang sebagai balas jasa (upah makloon), misalnya perusahaan penggilingan padi yang melakukan kegiatan menggiling padi/gabah petani dengan balas jasa tertentu.

Perusahaan atau usaha industri adalah suatu unit (kesatuan) usaha yang melakukan kegiatan ekonomi, bertujuan menghasilkan barang atau jasa,

terletak pada suatu bangunan atau lokasi tertentu, dan mempunyai catatan administrasi tersendiri mengenai produksi dan struktur biaya serta ada seorang atau lebih yang bertanggung jawab atas usahatersebut.

Perusahaan Industri Pengolahan dibagi dalam 4 golongan yaitu: industri besar (banyaknya tenaga kerja 100 orang atau lebih), industri sedang (banyaknya tenaga kerja 20-99 orang), industri kecil (banyaknya tenaga kerja 5-19 orang), dan industri Rumah Tangga (banyaknya tenaga kerja 1-4 orang) (Badan Pusat Statistik, 2021).

Penggolongan perusahaan industri pengolahan ini semata-mata hanya didasarkan kepada banyaknya tenaga kerja yang bekerja, tanpa memperhatikan apakah perusahaan itu menggunakan mesin tenaga atau tidak, serta tanpa memperhatikan besarnya modal perusahaan itu.

Klasifikasi industri yang digunakan dalam survei industri pengolahan adalah klasifikasi yang berdasar kepada *International Standard Industrial Classification of all Economic Activities (ISIC) revisi 4*, yang telah disesuaikan dengan kondisi di Indonesia dengan nama Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) tahun 2009.

Kode baku lapangan usaha suatu perusahaan industri ditentukan berdasarkan produksi utamanya, yaitu jenis komoditi yang dihasilkan dengan nilai paling besar. Apabila suatu perusahaan industri menghasilkan 2 jenis komoditi atau lebih dengan nilai yang sama maka produksi utama adalah komoditi yang dihasilkan dengan kuantitas terbesar. Dapat di golongan sebagai berikut:

- a. Makanan
- b. Minuman
- c. Pengolahantembakau
- d. Tekstil
- e. Pakaianjadi
- f. Kulit, barang dari kulit dan alaskaki
- g. Kayu, barang dari kayu dan gabus (tidak termasuk furnitur) dan barang anyaman dari bambu, rotan dansejenisnya
- h. Kertas dan barang darikertas
- i. Pencetakan dan reproduksi mediarekaman
- j. Produk dari batu bara dan pengilangan minyakbumi
- k. Bahan kimia dan barang dari bahankimia
- l. Farmasi, produk obat kimia dan obatradisional
- m. Karet, barang dari karet danplastik
- n. Barang galian bukanlogam
- o. Logamdasar
- p. Barang logam, bukan mesin danperalatannya
- q. Komputer, barang elektronik dan danoptik
- r. Peralatanlistrik
- s. Mesin dan perlengkapanytdl
- t. Kendaraan bermotor, trailer dan semitrailer
- u. Alat angkutanlainnya
- v. Furnitur

w. Pengolahanlainnya

x. Jasa reparasi dan pemasangan mesin danperalatan

2.5. PenelitianTerdahulu

Berikut ini adalah penelitian terdahulu yang relevan dengan yang peneliti lakukan.

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil
1	Wiji Santoso, Pujiati Utami, Dumasari (2009)	Analisis Pendapatan dan Biaya Produksi Agroindustri Tahu di Desa Pandansari Kecamatan Ajibarang Kab. Banyumas	Biaya Produksi (X) Pendapatan (Y)	Hasil Penelitian menunjukkan bahwa (1) biaya produksi yang dikeluarkan untuk satu kali proses produksi usaha agroindustri tahu sebesar Rp 320.288. (2) pendapatan bersih sebesarRp 72.313
2	Andi Lelanovita Sardianti (2019)	AnalisisBiaya Produksi dan Pendapatan pada Industri Tahu “Sumber Rezeki” Desa Hungayona Kec. Tilamuta Kab. Boalemo	Biaya Produksi (X) Pendapatan (Y)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) biaaya produksi yang dikeluarkan oleh industri tahu “Sumber Rezeki” sebesar Rp 34.513.500. (2)
No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil
				pendapatan yang diperoleh sebesar Rp 16.986.500
3	Elly Willy Sidabutar dkk (2018)	Analisis Pendapatan Agroindustri	Biaya Produksi (X) Pendapatan	Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) total

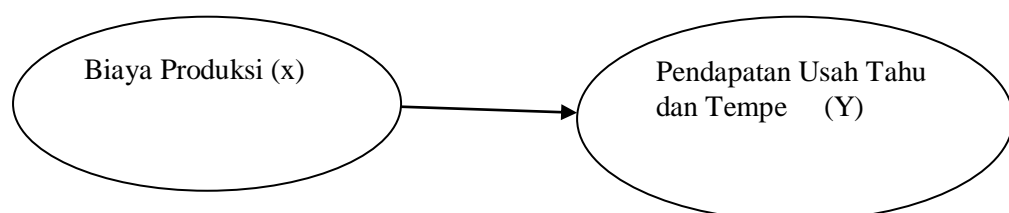
		Tahu Sumedang “Studi Kasus Agroindustri Tahu Sumedang Bapak Osm Andri” di Desa Tanah Merah Kec. Siak Hulu Kab.Kampar	(Y)	biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha tahu sumedang mentah sebesar Rp 66.854.685 dan tahu semudang gorang Rp 28.144.331 perbulan. (2) pendapatan bersih yang diperoleh adalah Rp 46 per potong.
4	Linda Mariani (2013)	Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Usaha Pembuatan Tahu di Gampong Purworejo Kec. Kuala Kab. NaganRaya.	Pendapatan (Y)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) pendapatan kotor usaha tahu sugiran sebesar Rp 360.000.000 per tahun. (2) pendapatan bersih sebesar Rp 65.646.666
5	Shabrina Rachmania (2020)	Analisis Struktur Biaya Usaha Produksi Tahu di UD. Mandiri Ciputat Tangerang Selatan	Biaya Produksi (X)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) produksi tahu dalam setahun membutuhkan biaya sebesar Rp 341.558.360. (2) Berdasarkan analisis
No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil
				B/C Ratio tingkat keuntungan UD. Mandiri adalah sebesar 0,24%
6	Jumiati Nurdin (2019)	Analisis Biaya dan Pendapatan	Biaya Produksi (X)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) segala

		Usaha Kerupuk Ampas Tahu pada Industri Pembuatan Tahu Makassar	Pendapatan (Y)	aktivitas produksi yang tidak dipengaruhi oleh volume produksi sebesar Rp 943.837 satu kali produksi dan biaya tidak tetap sebesar Rp680.000. (2) pendapatan bersih Industri Pembuatan Tahu Makassar sebesar Rp 1.876.163 satu kali produksi
7	Nursalis dkk (2017)	Analisis Pendapatan Agroindustri Tahu (Studi Kasus Pada Perusahaan Tahu Pusaka di Desa Simpang Kec. Bantarkalong Kab. Tasikmalaya)	Pendapatan (Y)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) biaya produksi sebesar Rp 4.262.719 dalam satu kali proses produksi. (2) pendapatan rata-rata sebesar Rp 8.424.000 dalam satu kali produksi
8	Lili Murnilawati (2017)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu pada Pabrik Tahu Boy Medan	Biaya Produksi (X)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> adalah Rp 16.952,42 per blabak tahu
9	Wan Nathasiya Zen Chairin	Analisis Pendapatan dan Kelayakan Home	Pendapatan (Y)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penerimaan usaha
No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil
		Industri Tahu (Studi Kasus: Binjai Barat)		pembuatan tahu per bulan sebesar Rp. 102.627.260 dan total biaya usaha sebesar Rp. 130.491.558. Makapendapatan

				usaha pembuatan tahu perbulannya di daerah penelitian yaitu Rp. 27.864.332,92 per bulan
10	Jusri (2020)	Analisis Kelayakan Finansial Usaha Tahu (Studi Kasus Pada Agroindustri Tahu Ajeng Mulya Abadi di Kelurahan Balang Kec. Binamu Kab. Jeneponto)	Pendapatan (Y)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penerimaan pada Usaha Tahu tersebut selama 3 tahun terakhir adalah Rp 5.325.000.000 dengan total biaya Rp 3.773.222.000 dan pendapatan bersih sebesar Rp 1.551.778.000

2.5. Kerangka Konseptual

Berdasarkan uraian di atas, yaitu analisis biaya produksi usaha tahu/tempe dan pendapatan usaha tahu/tempe maka peneliti akan melakukan penelitian melalui wawancara kepada pengusaha tahu tempe di Kecamatan Sukamaju terkait besarnya biaya setiap satu kali produksi. Selanjutnya peneliti juga akan melakukan wawancara kepada penguasaha tahu tempe terkait pendapatan kotor pada setiap satu kali produksi. Adapaun kerangka konseptual dalam penelitian ini dapat peneliti gambarkan sebagaiberikut:



2.7. Hipotesis

Adapun hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Diduga bahwa usaha pembuatan tahu tempe di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara mendapatkan pendapatan yang lebih besar dari biaya produksi.
- b. Diduga bahwa hasil usaha pembuatan tahu tempe di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara sudah memadai.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini direncanakan akan dilaksanakan di Desa Sukamaju Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara dengan alokasi waktu pelaksanaan penelitian selama 3 (Tiga) bulan, yaitu terhitung setelah ujian proposal penelitian.

3.2. Populasi dan Sampel

Populasi adalah keseluruhan dari subjek penelitian, sedangkan sampel adalah metode yang digunakan. Populasi dalam penelitian ini ialah laporan serta data yang disusun dan dibuat oleh perusahaan sejak perusahaan tersebut berdiri. Adapun sampel dalam penelitian ini adalah data yang laporan dibuat oleh produsen tahu di Desa Sukamaju Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara.

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara *purposive* atau secara sengaja, dengan pertimbangan bahwa kepala atau pemilik industri pembuatan tahu akan memberikan informasi produksi pembuatan tahu secara tepat sehingga data yang diperoleh pun akurat dan dapat dipertanggungjawabkan.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data skunder. Sumber data dalam penelitian ini adalah segala sesuatu yang

dapat memberikan informasi, keterangan atau bukti yang dapat menjelaskan tentang harmonisasi pernikahan beda agama. Sumber data dalam penelitian ini ada dua, yaitu antara lain:

3.3.1. Sumber data primer

Sumber data *primer* yang dimaksud dalam penelitian ini adalah hasil wawancara, pengamatan dan dokumentasi dari lapangan. Dalam hal ini adalah pelaku usaha tahu dan tempe yang berada di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara.

3.3.2. Sumber data skunder

Data *skunder* atau data pendukung dalam penelitian ini adalah bahan hukum penunjang atau pembanding yang diperoleh dari literatur-literatur seperti skripsi, tesis, jurnal, buku, artikel, dan karya ilmiah yang memiliki kaitan dengan produksi tahu dan tempe atau sumber lain yang berkaitan dengan masalah yang dibahas serta dapat menguatkan sumber utama sehingga tujuan penelitian ini dapat tercapai.

3.4. Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari :

Metode pengumpulan data yang peneliti gunakan dalam penelitian ini ada tiga, yaitu:

3.4.1. Observasi

Observasi ialah upaya pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap segala yang tampak pada objek penelitian (S. Margono,2005).

Observasi dalam penelitian ini digunakan untuk mengumpulkan data terkait fokus penelitian.

Tujuan dari observasi ini untuk mendeskripsikan kegiatan yang terlaksana, orang yang terlibat di dalamnya, waktu kegiatan dan makna yang diperoleh dari objek yang diamati. Adapun dalam pelaksanaan teknik observasi pada penelitian ini bertujuan untuk mengamati peristiwa sebagaimana yang terjadi di lapangan secara alamiah. Menurut Sugiono, observasi mengharuskan peneliti terlibat dengan kegiatan sehari-hari objek yang sedang diamati atau yang dijadikan sebagai sumber data dalam penelitian (Sugiyono dan Apri Nur Yanto, 2001). Dalam hal ini, Observasi peneliti lakukan di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara.

3.4.2. Wawancara

Wawancara adalah proses untuk memperoleh keterangan demi tujuan penelitian dengan cara berdialog dan melakukan tanya jawab serta bertatap muka secara langsung dengan yang bersangkutan (Nasution, 2002). Metode ini juga biasa disebut dengan *interview*. Tatap muka yang dimaksud di sini bukan terbatas pada pertemuan secara langsung dengan narasumber, tetapi juga termasuk dalam pengertian tatap muka adalah pertemuan secara virtual baik melalui video call atau voice call.

Penelitian dalam hal ini menggunakan teknik wawancara mendalam, yakni dengan menggali informasi dengan melakukan wawancara langsung dengan pelaku usaha tahu dan tempe yang berada di wilayah Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara.

3.4.3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah metode yang digunakan untuk mencari data terkait berbagai hal yang berupa catatan, transkrip, buku, agenda, surat kabar dan lain sebagainya (Suharsimi Arikunto, 2000). Dengan tekni dokumentasi ini peneliti dapat memperoleh informasi tambahan selain dari para narasumber, yakni berupa informasi tertulis atau dari dokumen yang ada pada informan dalam bentuk manuskrip.

Dokumentasi merupakan pengumpulan berbagai dokumen dan data-data yang diperlukan dalam memecahkan suatu permasalahan dalam penelitian untuk kemudian ditelaah secara mendalam dan seksama sehingga dapat mendukung dan menambah kepercayaan dalam pembuktian suatu permasalahan.

Teknik dokumentasi ini dalam sebuah penelitian digunakan sebagai sumber data pendukung. Selain itu, data dokumentasi juga diperlukan untuk melengkapi data yang diperoleh dari hasil wawancara dan observasi. Peneliti dalam hal ini menggunakan teknik dokumentasi untuk memperoleh data berupa arsip, catatan, dan buku yang berkaitan dengan persoalan yang diteliti.

3.5. Metode Analisis Data

Metode analisis dalam penelitian ini terbagi menjadi dua, yaitu analisis biaya produksi dan analisis pendapatan. Biaya produksi atau *Total Cost* (TC) merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel (Andi

Lelanovita Sardianti, 2019), secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut, yaitu $TC = TFC + TVC$.

Keterangan:

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

TFC = Total Biaya Tetap/ *Total Fixed Cost*(Rp)

TVC = Total Biaya Variabel/ *Total Variable Cost*(Rp)

Adapun untuk analisis pendapatan secara matematis digunakan rumus sebagai berikut:

$$\square = TR - TC$$

Keterangan:

\square = Pendapatan industri usaha pembuatan tahu

TR = Total Penerimaan/ *Total Revenue*(Rp)

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

3.6. Definisi Operasional

Definisi operasional variabel adalah pengertian variabel (yang diungkap dalam definisi konsep) tersebut. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah variabel bebas dan variabel terikat.

3.6.1. Variabel Bebas

1) Biaya produksi

Biaya produksi adalah besarnya biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi, dalam hal ini adalah produksi tahu tempe yang ada di Kecamatan Sukamaju.

2) Pendapatan

Pendapatan adalah uang yang merupakan hasil usaha. Untuk menghitung pendapatan dapat digunakan rumus: hasil penjualan dikurangi biaya produksi dan SDM. Pendapat dalam hal ini adalah hasil usaha produksi tahu tempe yang ada di Kecamatan Sukamaju.

3) Pengusaha tahutempe

Pengusaha tahu tempe adalah masyarakat yang menekuni usaha di bidang pembuatan tahu dan tempe.

3.6.2. Variabel Terikat

Produksi adalah menciptakan, menghasilkan, dan membuat. Kegiatan produksi tidak akan dapat dilakukan apabila tidak ada bahan yang dapat digunakan untuk proses produksi tahu dan tempe tersebut. Oleh sebab itu, keberadaan bahan pokok merupakan hal terpenting dari sebuah produksi.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kecamatan Sukamaju secara geografis terletak pada 2 0 24' 50" – 2 0 39' 2" Lintang Selatan dan 1200 23' 20" – 1200 33' 23" Bujur Timur dengan batas wilayah adalah sebagai berikut :

- Sebelah Utara : Kecamatan Mangkutana yakni
Kabupaten Luwu Timur
- Sebelah Selatan : Kecamatan Sukamaju Selatan
- Sebelah Timur : Kecamatan Bone-Bone
- Sebelah Barat : Kecamatan Mappedeceng.

Luas wilayah kecamatan Sukamaju sekitar 208,21 Km². Terdiri dari 14 Desa, dimana Desa yang paling luas wilayahnya adalah desa Tamboke dengan luas 63,11 km² atau sekitar 30,31 persen dari luas wilayah seluruh desa di kecamatan Sukamaju. Sedangkan desa yang memiliki wilayah terkecil adalah desa Wonosari sebesar 0,89 km² atau sekitar 0,43 persen dari total wilayah kecamatan Sukamaju

4.2. Sejarah Singkat Pendirian Usaha Tahu Tempe

Usaha Tahu dan tempe ini sudah berdiri dari tahun 1985 dengan alamat desa sukamaju Kec. Sukamaju. Pemilik usaha ini adalah ibu Miskati. Usaha tahu tempe ini merupakan sebuah usaha tahu tempe dalam skala kecil yang memproduksi tahu tempe untuk dipasarkan di sekitara wilayah

sukamaju. Dalam menjalankan usaha tahu tempnya ibu Miskati dibantu oleh 4 orang karyawannya.

4.3. Pemasaran

Pemasaran tahu dan tempe milik Miskati dilakukan langsung oleh Miskati. Sebagian besar hasil produksinya dipasarkan dengan cara berjualan di pasar-pasar, menitipkan tempe ke warung-warung kecil atau bahkan ada yang langsung didatangi oleh pembeli dirumahnya. Tempe yang dihasilkan sebagian besar masih dijual di dalam kota saja, misalnya di Pasar Sukamaju.

4.4. Produksi

Kegiatan usaha yang dijalankan oleh perusahaantahu dan tempe adalah memproduksi tahu dan tempe secara kontinu / terus-menerus. Peralatan yang digunakan untuk memperlancar proses produksi adalah sebagai berikut :

1. Mesin
2. Cetakan
3. Plastik
4. Lampu pelita

Selain peralatan diatas untuk membuat tahu dan tempe diperlukan bahan sebagai berikut :

1. Ragi
2. Kanji
3. Kedelai
4. Air

5. Cuka

6. Gula Merah

Adapun cara membuat tahu yaitu : Pertama-tama kacang kedelai di cuci bersih dan direndam selama satu hari. Setelah itu di cuci lagi dan ditiriskan dan digiling. Kemudian rebus hingga mendidih lalu saring dan ambil sarinya, gula merah kemudian campur cuka tunggu hingga menggumpal dan siap dicetak.

Sedangkan cara membuat tempe yaitu : Pertama cuci kacang kedelai terlebih dahulu kemudian rebus lalu direndam menggunakan air cuka selama satu malam dan digiling kasar. Kemudian direndam kembali selama satu malam, setelah itu direbus lagi dan ditiriskan. Kemudian dikeringkan, setelah itu dicampur ragi tunggu sampai dingin, setelah dingin kemudian dicampur kanji lalu masukkan kedalam plastic dan diamkan selama 2 malam.

4.5. Biaya Produksi

Setiap perusahaan sekecil apapun memerlukan anggaran biaya yang harus dihitung secara teratur agar perjalanan usahanya sesuai dengan harapan yaitu memperoleh keuntungan. Biaya produksi dalam penelitian ini terbagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variable .Biaya tetap pada usaha tahu dan tempe terdiri dari biaya upah tenaga kerja, biaya peralatan /penyusutan peralatan, sedangkan biaya variable antara lain yaitu Bahan baku dan biaya pengantaran

4.5.1 Biaya Tetap

4.5.1.1 Upah Tenaga Kerja

Tabel. 4.1 Upah Karyawan

Jumlah Karyawan Per Tahun	Biaya Gaji (Perorang/Perbulan)	Total Gaji (Pertahun)
4 Orang	Rp. 600.000	Rp. 28.800.000

Sumber. Data primer, 2022

Dari table diatas dapat dijelaskan bahwa jumlah karyawan usaha tahu dan tempe ibu Miskati sebanyak 4 orang dengan jumlah gaji per orang setiap bulannya sebesar Rp. 600.000. dan total gaji ke empat karyawan dalam setahun sebesar Rp. 28.800.000.

4.5.1.2 Biaya peralatan/Penyusutan Peralatan

Tabel 4.2 Biaya peralatan

Jenis Peralatan	Biaya Peralatan
Mesin	Rp.3.000.000

Sumber Data primer, 2022

Berdasarkan table diatas dapat dijelaskan bahwa Biaya peralatan untuk pengadaan mesin sebesar Rp. 3.000.000

Tabel 4.3. Biaya Penyusutan mesin

Jenis Peralatan	Biaya Penyusutan (Satu Bulan)	Biaya Penyusutan (Satu Tahun)
Mesin	Rp. 800.000	Rp. 9.600.000

Sumber Data primer, 2022

Berdasarkan table diatas dapat diketahui bahwa biaya penyusutan mesin sebesar Rp. 800.000. dan total jumlah dalam satu tahun sebesar Rp. 9.600.000.

4.5.2 Biaya Variabel

4.5.2.1 Biaya Bahan Baku

Tabel 4.4 Biaya Bahan Baku Pembuatan Tahu

Bahan Baku	Jumlah	Harga	Total Perbulan	Total Pertahun
Kacang Kedelai	7 kg	Rp. 70.000	Rp. 2.100.000	Rp. 25.200.000
Cuka	1 botol	Rp. 14.000	Rp. 420.000	Rp. 5.040.000
Gula Merah	1 Kg	Rp. 25.000	Rp. 750.000	Rp. 9.000.000
JUMLAH		Rp. 109.000	Rp. 3.270.000	Rp. 39.240.000

Sumber Data primer, 2022

Berdasarkan table diatas dapat diketahui biaya yang diperlukan untuk membeli bahan baku pembuatan tahu. Harga kedelai sebesar Rp.10.000/Kg dan dibutuhkan 7 kg untuk menghasilkan, kemudian Cuka 1 botol seharga Rp. 14.000 dan Gula merah 1 Kg seharga Rp. 25.000. Adapun Total Biaya bahan baku sebesar RP. 109.000 dalam satu hari . Kemudian total biaya bahan baku dalam satu bulan sebesar Rp. 3.270.000 dan untuk biaya bahan baku dalam satu tahun sebesar Rp. 39.240.000.

Tabel 4.4 Biaya Bahan Baku Pembuatan Tempe

Bahan Baku	Jumlah	Harga	Total Perbulan	Total Pertahun
Kacang Kedelai	7 kg	Rp. 70.000	Rp. 2.100.000	Rp. 25.200.000
Cuka	1 botol	Rp. 14.000	Rp. 420.000	Rp. 5.040.000
Ragi	1 Kg	Rp. 30.000	Rp. 900.000	Rp. 10.800.000
JUMLAH		Rp. 114.000	Rp. 3.420.000	Rp. 41.040.000

Sumber Data primer, 2022

Berdasarkan table diatas dapat diketahui biaya yang diperlukan untuk membeli bahan baku pembuatan tempe. Harga kedelai sebesar Rp.10.000/Kg dan dibutuhkan 7 kg untuk menghasilkan, kemudian Cuka 1 botol seharga Rp. 14.000 dan ragi 1 Kg seharga Rp. 30.000. Adapun Total Biaya bahan baku sebesar RP. 114.000 dalam satu hari . Kemudian total biaya bahan baku dalam satu bulan sebesar Rp. 3.420.000 dan untuk biaya bahan baku dalam satu tahun sebesar Rp. 41.040.000.

4.5.2.2 Biaya Pengantaran

Tabel 4.5 Biaya pengantaran

Jumlah Pengantar	Upah pengantar (Satu Hari)	Upah pengantar (Satu Bulan)	Upah pengantar (Satu Bulan)
2 Orang	Rp. 100.000	Rp. 3.000.000	Rp. 36.000.000

Sumber Data primer, 2022

Berdasarkan dengan table diatas dapat diketahui biaya pengantaran sebesar Rp. 100.000 untuk 2 orang dalam satu hari. Kemudian total biaya pengantaran dalam satu tahun sebesar Rp. 3.000.000 dan untuk total biaya

pengantaran dalam satu tahun sebesar Rp. 36.000.000

4.5.2.3 Biaya lain-lain

Tabel 4.6 Biaya lain-lain

Jenis barang	Harga	Harga(1 bulan)	Harga (satu tahun)
Plastik	Rp. 20.000	Rp. 240.000	Rp. 2.880.000
Bensin	Rp. 50.000	Rp. 600.000	Rp. 7.200.000

Sumber Data primer, 2022

Berdasarkan table diatas dapat diketahui biaya tambahn lainnya yaitu biaya plastic seharga Rp. 20.000, kemudian untuk total harga plastic dalam satu bulan sebesar Rp. 240.000 dan untuk total harga plastic yang digunakan dalam satu tahun sebesar Rp. 2.880.000. Sedangkan Untuk biaya bensin seharga Rp. 50.000, kemudian untuk total harga bensin dalam satu bulan sebesar Rp. 600.000 dan untuk total harga bensin yang digunakan dalam satu tahun sebesar Rp. 7.200.000.

4.5.3. Total Biaya Produksi Tahu dan Tempe

Total biaya produksi tahu dan tempe dapat dihitung dengan cara menjumlahkan biaya tetap dan biaya variable. Adapun total biaya produksi dapat dilihat pada table berikut :

Tabel 4.7 Total biaya Produksi Tahu dan Tempe

Jenis Biaya Pengeluaran	Nilai (bulan)	Nilai (Tahun)
Biaya Tetap		
- Upah Tenaga Kerja	Rp. 2.400.000	Rp. 28.800.000
- Biaya Peralatan	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000
- Biaya Penyusutan	Rp. 800.000	Rp. 9.600.000

Biaya Variabel		
- Biaya Bahan Baku	Rp. 6.690.000	Rp. 80.280.000
- Biaya Pengantaran	Rp. 3.000.000	Rp. 36.000.000
- Biaya Lain-lain	Rp. 840.000	Rp. 10.080.000
JUMLAH	Rp. 16.730.000	Rp. 167.760.000

Sumber Data primer, 2022

Berdasarkan table diatas dapat diketahui total biaya produksi pembuatan tahu dan tempe bu miskati dalam satu bulan sebesar Rp. 16.730.000 dan dalam setahun total biaya produksi tahu tempe sebesar 167.760.000.

Total biaya produksi dapat juga di hitung dengan persamaan $TC = TFC + TVC$ yaitu : $TC = Rp. 41.400.000 + Rp. 126.360.000$
 $= Rp. 167.760.000$

Ket :

$TC = \text{Total Cost(Total Biaya)}$

$TFC = \text{Total Biaya Tetap}$

$TVC = \text{Total Biaya Variabel}$

4.6. Pendapatan Usaha Tahu dan Tempe

4.6.1 Pendapatan Usaha Tahu

Penerimaan dari industry rumahan pembuatan tahu bu miskati berasal dari penjualan tahu selama satu tahun. Dalam satu tahun produksi tahu mencapai 180.000 potong per tahun. Hal tersebut dapat dilihat pada table berikut :

Tabel. 4.8 Pendapatn Usaha Tahu

Jumlah Produksi Dalam satu tahun	Harga Perpotong	Penghasilan Dalam satu tahun
180.000 ptotong	Rp. 500	Rp.90.000.000

Sumber Data primer, 2022

Berdasarkan dari table diatas dapat diketahui bahwa usaha tempe bu miskati dapat memproduksi 180.000 potong tahu dalam satu tahun dengan harga jual sebesar Rp. 500 perpotong dan total penghasilan selama satu tahun sebesar Rp.90.000.000.

4.6.2 Pendapatan Usaha Tempe

Penerimaan dari industry rumahan pembuatan tempe bu miskati berasal dari penjualan tahu selama satu tahun. Dalam satu tahun produksi tahu mencapai 216.000 bungkus per tahun. Hal tersebut dapat dilihat pada table berikut :

Tabel. 4.9 Pendapatn Usaha Tempe

Jumlah Produksi Dalam satu tahun	Harga perbungkus	Penghasilan Dalam satu tahun
216.000 bungkus	Rp. 500	Rp. 108.000.000

Sumber Data primer, 2022

Berdasarkan dari table diatas dapat diketahui bahwa usaha tempe bu miskati dapat memproduksi 216.000 bungkus tempe dalam satu tahun dengan harga jual sebesar Rp. 500 perbungkus dan total penghasilan selama satu tahun sebesar Rp. 108.000.000.

4.6.3. Total Pendapatan Usaha Tahu dan Tempe

Setelah mengetahui besarnya penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan, selanjutnya diketahui besar pendapatan yang diperoleh pelaku usaha pembuatan tahu. Pendapatan diperoleh dengan mengurangkan total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan. Besar pendapatan pelaku usaha daerah penelitian dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel. 4.10 Total Pendapatan Usaha Tahu dan Tempe

Uraian	Jumlah (1 Tahun)
Penerimaan	Rp. 198.000.000
Total Biaya Produksi	Rp. 167.760.000

Sumber Data primer, 2022

Berdasarkan table diatas dapat diketahui bahwa jumlah penerimaan usaha tahu dan tempe dalam satu tahun sebesar Rp. 198.000.000 dan total biaya produksi selama satu tahun sebesar Rp. 167.760.000.

Dengan menggunakan rumus analisis pendapatan dapat diketahui besarnya pendapatan yang diterima dalam satu tahun sebagai berikut :

$$\begin{aligned}\Pi &= TR - TC \\ \Pi &= 198.000.000 - 167.760.000 \\ \Pi &= \text{Rp. } 30.240.000\end{aligned}$$

Ket :

Π = Pendapatan industry pembuatan tahu dan tempe

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Berdasarkan perhitungan diatas dapat dilihat bahwa biaya penerimaan lebih besar daripada biaya produksi, sehingga dapat dikatakan bahwa pendapatan usaha tahu dan tempe di Kec.Sukamaju Kab. Luwu Utara sudah memadai.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari uraian hasil dan pembahasan yang telah dikemukakan sebelumnya, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Biaya Penerimaan yang dihasilkan usaha tahu tempe ibu miskati lebih besar daripada biaya produksi sehingga dapat dikatakan bahwa usaha tersebut memberikan keuntungan bagi pemilik industry rumahan.
2. Usaha Produksi tahu dan tempe di Kec. Sukamaju Kab. Luwu Utara telah memadai dan memberikan harapan yang baik bagi para pembuata tahu dan tempe.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan dan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagi Tempat penelitian.

Agar pemilik industry rumahan tahu dan tempe mengembakangkan usahanya jadi lebih besar lagi sehingga mampu menyerap tenaga kerja penduduk setempat lebih banyak lagi

2. Bagi Pihak Kampus

Diharapkan agar dapat mengadakan kegiatan-kegiatan seperti, pelatihan atau seminar pada masing-masing fakultas untuk mengurangi kecemasan akademik selama mengerjakan skripsi bagi mahasiswa.

3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Karena dalam penelitian ini, Objek penelitian yang diteliti merupakan industry skala kecil diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk meneliti usaha tahu tempe dalam skala industri yang lebih besar lagi. Sehingga hasil penelitian yang dihasilkan lebih baik lagi.

DAFTAR RUJUKAN

- Amang dkk. 1996. *Ekonomi Minyak Goreng di Indonesia*. IPB Press, Jakarta.
- Arikunto, Suharsimi. 2000. *Prosedur Penelitian*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Badan Pusat Statistika. 2021. Dalam laman Badan Pusat Statistika: <https://www.bps.go.id/subject/9/industri-besar-dan-sedang.html#subjekViewTab1> diakses pada tanggal 08 September 2021.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Balai Pustaka, Jakarta.
- Elistia, 2017. *Teori Biaya Produksi*. Universitas Esa Unggul.
- Krisdiana R. 2005. Preferensi Industri Tahu dan Tempe dalam menggunakan Bahan Baku Kedelai di Jawa Timur.
- Kasmir. 2012. *Analisis Laporan Keuangan*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Marbun, BN. 2003. *Kamus Manajemen Pustaka*. Sinar Harapan, Jakarta.
- Margono, S. 2005. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Renika Cipta, Jakarta.
- Mariani, Linda. 2013. Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Usaha Pembuatan Tahu di Gampong Purworejo Kecamatan Kuala Kabupaten Nagan Raya (Studi Kasus pada Usaha Pembuatan Tahu Sugiran). *Skripsi*. Program Studi Agribisnis UIN Teuku Umar, Aceh Barat.
- Mulyadi. 2010. *Sistem Akutansi*. Penerbit Salemba Empat.
- Nasution. 2002. *Metodologi Research Penelitian Ilmiah*. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Pindyck, Robert dan Daniel L Rubinfeld. 2007. *Mikroekonomi edisikeenam*. Indeks, Jakarta.
- Purwadi, T. Dkk. 2008, *Studi Peningkatan Produktivitas Usaha dan Penanganan Limbah Tahu Industri tahu di Kabupaten Tegal*. Laporan Akhir Kegiatan. BAPEDA Tegal.
- Putra, Ryan Fernanda. 2019. *Proses Pembuatan Tahu*. Dalam laman

<https://alsintan.tp.ugm.ac.id/2019/09/12/proses-pembuatan-tahu/>
diakses pada tanggal 08 September 2021.

- Santoso, Wiji dkk. 2009. Analisis Pendapatan dan Biaya Produksi Agoindustri Tahu di Desa Pandansari Kecamatan Ajibarang Kabupaten Banyumas. *Jurnal Agritech Universitas Muhammadiyah Purwokerto* 11 (1).
- Sardianti, Andi Lelanovita. 2019. Analisis Biaya Produksi dan Pendapatan pada Industri Tahu “Sumber Rezeki” Desa Hungayona Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo. *Jurnal of Agritech Science Universitas Ichsan Gorontalo* 3 (1).
- Sarwono S dan Saragih. 2006. *Membuat Aneka Tahu*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Soekartawi. 2012. *Faktor-faktor Produksi*, Salemba Empat, Jakarta.
- Sugiyono dan Apri Nur Yanto (ed). 2007. *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta, Bandung.
- Sukirno, Sandono. 2002. *Makro Ekonomi Modern*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

