

ANALISIS BIAYA PRODUKSI TERHADAP PENDAPATAN PENGUSAHA TAHU TEMPE DI KECAMATAN SUKAMAJU KABUPATEN LUWU UTARA

Muhammad Ikbal¹⁾, Altri Wahida²⁾, Jumiati³⁾

^{1,2)}Dosen universitas Muhammadiyah Palopo

³⁾Mahasiswa universitas Muhammadiyah Palopo

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menguji apakah biaya produksi berpengaruh terhadap pendapatan pengusaha tahu dan tempe di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah metode Observasi yaitu melihat secara langsung dan mendokumentasi setiap apa yang sedang diteliti. Tujuan dari observasi ini untuk mendeskripsikan kegiatan yang terlaksana, orang yang terlibat di dalamnya, waktu kegiatan dan makna yang diperoleh dari objek yang diamati. Selain itu adapun metode kedua yaitu wawancara ini juga biasa disebut dengan interview. Dan metode ketiga yaitu 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. Responden dalam penelitian ini adalah pimpinan dan karyawan dari perusahaan tersebut. Hasil pengujian menunjukkan bahwa biaya produksiberpengaruhsignifikan terhadap pendapatan pengusaha tahu dan tempedi Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara. Kemampuan prediksi dari variabel tersebut terhadap pemberdayaan masyarakat di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara sebesar 29,8% sedangkan sisanya dipengaruhi oleh faktor lain dari luar.

Kata Kunci : Biaya Produksi,Pendapatan Pengusaha Tahu Dan Tempe

1. PENDAHULUAN

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.

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.

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 protein tubuh.

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.

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).

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.

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.

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 usaha tersebut.

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.

Penelitian Terdahulu

Wiji Santoso, Pujiati Utami, Dumasari 2009, "Analisis Pendapatan dan Biaya Produksi Agroindustri Tahu di Desa Pandansari Kecamatan Ajibarang Kab. Banyumas". Dari hasil Penelitiannya menunjukkan bahwa biaya produksi yang dikeluarkan untuk satu kali proses produksi usaha agro industri tahu sebesar Rp 320.288. pendapatan bersih sebesar Rp. 72.313.

Penelitian yang dilakukan oleh Andi Lelanovita Sardianti (2019) tentang " Analisis Biaya Produksi dan Pendapatan pada Industri Tahu "Sumber Rezeki" Desa Hungayona Kec. Tilamuta Kab. Boalemo. Menyimpulkan bahwa biaya produksi yang dikeluarkan oleh industri tahu "Sumber Rezeki" sebesar Rp 34.513.500.

Lili Murnilawati (2017), tentang "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu pada Pabrik Tahu Boy Medan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* adalah Rp. 16.952,42 perblok tahu.

2. Metode Penelitian

Dalam penelitian ini data yang dipergunakan adalah data primer dan sekunder, data primer yang dimaksud adalah , berupa data yang diperoleh dari studi lapangan dengan melakukan wawancara, pengamatan dan dokumentasi dari lapangan. Data sekunder yang dimaksud adalah, berupa data yang diperoleh dari laporan-laporan yang berhubungan dengan topic permasalahan yang sedang diteliti, serta buku literature yang berhubungan dengan penelitian ini. Data tersebut diperoleh dari laporan yang dibuat oleh produsen tahu di Desa Sukamaju Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara, selama 3 (tiga) periode dalam hitungan tahun, yaitu dari tahun 2020 sampai 2022.

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. yaitu variabel yang menerangkan, dengan tujuan untuk menganalisis biaya produksil terhadap pendapatan pengusaha tahu tempe di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara.

Koefisien Determinasi Yang Disesuaikan

Uji keragaman digunakan untuk melihat sejauh mana besar keragaman yang dapat diterangkan oleh variabel bebas terhadap variabel terikat. Uji ini digunakan juga untuk mengetahui seberapa kuat variabel yang dimasukkan ke dalam model dapat menerangkan model tersebut. Untuk mengetahui keragaman antar variabel dapat dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC.$$

Keterangan:

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

$TFC = \text{Total Biaya Tetap/ Total Fixed Cost (Rp)}$

$TVC = \text{Total Biaya Variabel/ Total Variable Cost (Rp)}$

Adapun untuk analisis pendapatan secara matematis digunakan rumus sebagai berikut:

$$\square = TR - TC$$

Keterangan:

\square = Pendapatan industri usaha

pembuatan tahu $TR = \text{Total Penerimaan/}$

Total Revenue (Rp)

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

3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Produksi

Kegiatan usaha yang dijalankan oleh perusahaan tahu 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.

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.

1. Biaya Tetap
2. 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.

3. 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.

5. Biaya Variabel

a. 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.

6. Biaya Pengantaran

Tabel 4.5 Biaya pengantaran

Jumlah	Upah	Upah	Upah
--------	------	------	------

Pengantar	pengantar (Satu Hari)	pengantar (Satu Bulan)	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

7. 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.

8. 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 = Total Cost(Total Biaya)

TFC = Total Biaya Tetap

TVC = Total Biaya Variabel

Pendapatan Usaha Tahu dan Tempe

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.

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.

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 :

$$\Pi = TR - TC$$

$$\Pi = 198.000.000 - 167.760.000$$

$$\Pi = \text{Rp. } 30.240.000$$

Ket :

Π = Pendapatan industry pembuatan tahu dan tempe

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

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.

4. PENUTUP

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 pembuatan tahu dan tempe.

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 BadanPusat Statistika: <https://www.bps.go.id/subject/9/industri-besar-dan-sedang.html#subjekViewTab1> diakses pada tanggal 08 September2021.

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 PembuatanTahu 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 Baiya Produksi dan Pendapatan pada Industri Tahu "Sumber Rezeki" Desa Hungayona Kecamatan Tilmuta 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.