

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor industri merupakan bagian dari subsistem agribisnis yang memiliki peranan penting dalam upaya peningkatan pendapatan, penyerapan tenaga kerja, memberikan dampak positif bagi sektor lain, memberikan nilai tambah terhadap produk pertanian serta mampu meningkatkan devisa Negara. Kegiatan agroindustri tidak hanya sebatas pengolahan sederhana, akan tetapi mencakup semua kegiatan mulai dari perlakuan pasca panen hasil produk pertanian sampai ke jenjang pengolahan lanjutan dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari hasil produk pertanian primer sampai ke peningkatan mutu dan semua itu merupakan lingkup dalam kegiatan agroindustri (Suwarta et al., 2022).

Agroindustri merupakan industri yang mengubah bentuk produk pertanian menjadi produk yang mempunyai nilai tambah dengan menjadikan produk pertanian sebagai bahan baku utama dalam pengolahannya. Agroindustri sendiri merupakan subsistem agribisnis yang mengutamakan hasil pertanian dengan adanya perlakuan tambahan seperti pengolahan untuk menghasilkan peningkatan nilai tambah. Peran agroindustri terhadap perekonomian sangat signifikan setiap tahunnya, agroindustri memiliki peluang yang baik dalam membuka kesempatan kerja dengan memberikan kontribusi yang stabil (Anggarainingsih et al., 2022).

Kontribusi yang diberikan berupa penyediaan pangan, kontribusi terhadap produk domestik bruto dan penyerapan pekerja. Sektor pertanian dan sektor industri merupakan perpaduan yang selaras dalam mendukung kondisi ekonomi

menjadi lebih maju. Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok masyarakat yang pemenuhannya menjadi hak masyarakat Indonesia dan salah satu komoditas tanaman pangan yang paling penting dikonsumsi adalah kedelai (Fertiwi, 2018).

Tempe merupakan makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Makanan ini kaya akan nilai gizi terutama protein, selain harganya terjangkau dibandingkan dengan sumber protein yang berasal dari hewani rasanya pun sangat digemari, selain sebagai lauk pauk juga untuk hidangan kudapan (“Proses Pembuatan Tempe Tradisional,” 2019). Penelitian menunjukkan bahwa tempe awalnya dibuat tanpa daun atau kemasan. Namun seiring berjalannya waktu, tempe dimasukkan ke dalam lembaran dan kertas kado karena beberapa alasan : Penyimpanan: lembaran atau kertas kado digunakan untuk menjaga mutu tempe dan melindungi tempe dari debu dan kotoran yang dapat mempengaruhi mutu tempe, Pemasaran: lembaran atau bungkusnya juga digunakan untuk pemasaran. Tempe daun biasanya lebih mahal dibandingkan tempe plastik, sehingga daun digunakan untuk meningkatkan nilai ekonomi tempe, Gizi Keseimbangan: daun atau bungkusnya juga berperan sebagai bagian dari tempe dan memberikan nutrisi tambahan bagi tubuh. Oleh karena itu, tempe daun merupakan produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dan nilai gizi lebih baik dibandingkan tempe plastik.

Umumnya di pasar-pasar tradisional di Indonesia banyak menjual tempe yang dibungkus dengan daun pisang dan plastik. Masyarakat Indonesia masih meyakini bahwa tempe yang dibungkus dengan daun pisang memiliki kualitas yang lebih baik, terutama aroma yang dihasilkan. Namun, seiring perkembangan teknologi, masyarakat mulai beralih menggunakan *plastic poliethilen* sebagai

pembungkus tempe karena lebih praktis dan efisien. Penggunaan bungkus yang berbeda mungkin saja mempengaruhi jenis mikroorganisme yang tumbuh pada tempe. 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 (Hairun et al., 2018).

Beberapa usaha pengolahan tempe yang terdapat di Rokan Hulu dari tahun 2018 sampai tahun 2022 yang tercatat di Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Rokan Hulu tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Industri Kecil Menengah Tempe Di Rokan Hulu

No	Kecamatan	Jenis Industri Kecil Menengah	Jumlah Industri kecil Menengah				
			2018	2019	2020	2021	2022
1.	Rambah Hilir	Tempe	3	3	3	3	4
2.	Tambusai Utara	Tempe	5	4	5	5	5
3.	Ujung Batu	Tempe	1	-	1	2	2
4.	Pagaran Tapah	Tempe	4	4	3	4	5
5.	Rambah Samo	Tempe	1	1	1	-	1
6.	Kabun	Tempe	2	3	3	3	2
7.	Kunto darussalam	Tempe	8	9	8	9	9
8.	Bangun Purba	Tempe	-	-	5	5	6
9.	Rambah	Tempe	-	-	-	-	1
Total industri Kecil Menengah			24	24	29	31	35

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Rokan Hulu (2023)

Table 1 menunjukkan bahwa industri tempe di Rokan Hulu yang memiliki 16 Kecamatan hanya 9 Kecamatan saja yang memiliki industri tempe dan Kecamatan Kunto Darussalam termasuk industri tempe yang banyak bila dibandingkan dengan Kecamatan lainnya yang ada di Rokan Hulu. Terkhususnya di Kecamatan Rambah Hilir untuk industri tempe sendiri masih sedikit yang tercatat di Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Rokan Hulu.

Pengrajin olahan tempe daun di Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu merupakan usaha *home industry* yang masih belum mengetahui berapa nilai keuntungan rata-rata ataupun efisiensi dari usaha tersebut. Berdasarkan pernyataan tersebut maka peneliti sangat tertarik untuk meneliti usaha tempe daun dengan judul "Analisis Keuntungan Dan Efisiensi Usaha Tempe Daun Di Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas, maka dapat dirumuskan masalah pokok yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Berapakah biaya produksi, penerimaan, dan keuntungan yang diperoleh dari usaha pembuatan Tempe Daun di Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu
2. Bagaimana Efisiensi usaha pembuatan Tempe Daun di Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui biaya produksi, penerimaan, dan keuntungan usaha pembuatan Tempe Daun di Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu
2. Menganalisis Efisiensi usaha pembuatan Tempe Daun di Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Sebagai salah satu syarat dalam penyelesaian studi tingkat sarjana pada Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian
2. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi salah satu referensi bagi penelitian selanjutnya, terutama yang mengkaji topik yang sama
3. Bagi usaha industri, membantu memberikan informasi kepada pengrajin tentang pengembangan pengolahan Kedelai dimasa yang akan datang sehingga mampu memberikan pendapatan yang lebih baik.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dilakukan oleh Cahyaningrum et al., (2022) membahas tentang Efisiensi Usaha Pada Produk Tempe Kedelai Non-Gmo Di Rumah Kedelai Grobongan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besar biaya, penerimaan, keuntungan, dan efisiensi usaha produk tempe kedelai non-GMO di Rumah Kedelai Grobongan. Metode dasar yang digunakan adalah metode deskriptif dan analisis. Penelitian dilakukan di Rumah Kedelai Grobogan dengan menggunakan metode penentuan lokasi secara sengaja (*purposive*). Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dan analitis. Data yang telah terkumpul mula-mula disusun dan dijelaskan. hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan, yaitu biaya produksi tempe kedelai non-GMO di Rumah Kedelai Grobogan dalam satu periode sebesar Rp 17.633.100,00, penerimaan sebesar Rp 20.679.000,00, dan keuntungan sebesar Rp 3.045.900,00 sehingga dapat dikatakan menguntungkan. Aspek teknis dilihat bahwa nilai R/C Ratio usaha produk tempe kedelai non-GMO di Rumah Kedelai Grobogan sebesar 1,17. Nilai R/C Ratio >1 menunjukkan bahwa usaha produk tempe kedelai non-GMO di Rumah Kedelai Grobogan layak untuk diusahakan. Nilai R/C Ratio sebesar 1,17 berarti dengan mengeluarkan biaya sebesar 1 satuan akan menghasilkan penerimaan sebesar 1,17 satuan. Tingkat efisiensi usaha adalah sebesar 1,17 yang berarti efisien sehingga usaha tempe kedelai non-GMO di Rumah Kedelai Grobogan layak diusahakan.

Penelitian yang dilakukan Andini, (2020) berjudul Analisis Harga Pokok Produksi, Keuntungan Dan Bauran Pemasaran Agroindustri Tempe Di Kelurahan Yosodadi, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produksi, keuntungan agroindustri tempe dan bauran pemasaran tempe di Kelurahan Yosodadi, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro. Penelitian ini menggunakan metode sensus untuk klaster agroindustri rumah tangga menurut BPS yang diklasifikasikan menjadi 2 tingkatan yaitu kecil dan sedang. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*). Populasi dalam penelitian ini sebanyak 18 agroindustri tempe. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik agroindustri tempe di Kelurahan Yosodadi, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro. Pengumpulan data dilaksanakan pada bulan Agustus 2019. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Metode analisis data menggunakan deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) harga pokok produksi agroindustri tempe di Kelurahan Yosodadi, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro pada klaster kecil sebesar Rp 3.031,88 per kilogram dan pada klaster sedang sebesar Rp 3.521,97 per kilogram, (2) agroindustri tempe di kelurahan Yosodadi, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro merupakan industri yang menguntungkan karena nilai R/C untuk semua klaster lebih dari 1, keuntungan atas biaya total untuk klaster kecil sebesar Rp 2.471.409,25 dan klaster sedang sebesar Rp 3.470.409,07, (3) bauran pemasaran yang diterapkan oleh agroindustri tempe di Kelurahan Yosodadi, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro tidak menggunakan metode klaster karena jenis dan harga produk di semua agroindustri hampir sama.

Penelitian yang dilakukan Leiwakabessy & Hae, (2022) berjudul *Keuntungan Home Industri Tahu dan Tempe di Kelurahan Klawalu Distrik Sorong Timur Kota Sorong*, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keuntungan usaha home industri tahu tempe di kelurahan Klawalu Distrik Sorong Timur Kota Sorong. Metode yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung oleh pemilik usaha dengan menggunakan kuesioner. Data sekunder diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Koperasi. Data di analisis menggunakan analisis deskriptif di mana data disajikan secara tabelaris dan kemudian dibahas secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa industri tahu tempe di kelurahan Klawalu Distrik Sorong Timur Kota Sorong memperoleh keuntungan sebesar Rp.1.420.473 perbulan keuntungan ini diperoleh dengan mengurangi penerimaan sebesar Rp.2.011.050 perbulan dengan biaya total Rp 595.290 perbulan. Berdasarkan hasil perhitungan analisis revenue cost ratio (R/C) diperoleh bahwa nilai R/C rata-rata untuk Home Industri Tahu dan Tempe di Kelurahan Klawalu Distrik Sorong Timur yaitu sebesar 1.4. Berdasarkan kriteria jika $TR/TC > 1$ maka usaha tersebut menguntungkan dan efisien

Penelitian yang dilakukan Indirwan et al., (2022) membahas tentang *Analisis Efisiensi Teknis Dan Faktor Yang Mempengaruhinya Di Agroindustri Keripik Tempe Di Kota Malang*. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis efisiensi teknis dan faktor yang mempengaruhinya di agroindustri keripik tempe di Kota Malang. Jenis data dan sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer serta data sekunder. Data primer didapatkan dengan melakukan dokumentasi, wawancara, serta observasi. Data sekunder didapatkan dari berbagai

literatur yang ada. Metode pengambilan data yang digunakan pada penelitian ini ialah dengan menggunakan *purposive sampling* dan pada akhirnya didapatkan sebanyak 39 sampel yang dipakai sebagai responden penelitian. Analisa data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis kuantitatif. Untuk menganalisis tujuan pertama dan kedua menggunakan analisa kuantitatif. Analisa kuantitatif digunakan untuk mengetahui nilai efisiensi teknis dan faktor yang mempengaruhi kenaikan efisiensi teknis terhadap usaha agroindustri keripik tempe. Untuk mengetahui secara pasti nilainya, metode yang dipakai ialah Data *Envelopment Analysis* serta *Regresi Tobit*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat sebanyak 18 responden yang telah mencapai full efisien, 15 responden mencapai efisien, 6 responden belum mencapai efisien. Untuk faktor sosial ekonominya didapatkan bahwa umur, lama usaha, serta jumlah hari kerja berpengaruh signifikan terhadap peningkatan efisiensi teknis.

Penelitian mengenai topik ini juga dilakukan Aktiva dan Damayanti, (2023) membahas tentang Analisis Keuntungan Dan Nilai Tambah Kedelai (*Glycine max (L) Merrill*) Menjadi Tempe (Studi Kasus Di UMKM Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju). Tempe adalah jenis makanan ciri khas Indonesia yang diketahui banyak orang di dunia. Umumnya tempe digunakan sebagai lauk dan makanan tambahan. Tempe berpotensi meningkatkan kesehatan dan harganya relatif murah sehingga menjadi alternatif makanan bergizi dan terjangkau masyarakat. Industri tempe merupakan industri kecil yang menyerap sejumlah besar tenaga kerja, baik terkait langsung dalam proses produksi maupun terkait dengan perdagangan bahannya. Prospek industri tempe sangat baik, pertumbuhan permintaan tempe setelah tahun 1998 mencapai 4% per tahun. Tujuan penelitian

ini adalah mengetahui besarnya keuntungan dan kelayakan usaha industri rumah tangga tempe serta nilai tambah kedelai menjadi tempe di Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju. Metode penelitian menggunakan metode survei dengan kajian mendalam (*In Depth study*). Hasil perhitungan menunjukkan usaha pembuatan tempe kedelai memberikan keuntungan Rp5.396.793 per satu bulan proses produksi (30) kali. Sedangkan keuntungan yang diperoleh setiap kilogram bahan baku kedelai sebesar Rp 3.598, Tingkat keuntungan 54,5%. Nilai tambah yang diperoleh dari kedelai menjadi tempe adalah sebesar sebesar Rp 6.598 per kilogram bahan baku kedelai. Usaha pembuatan tempe kedelai ini dapat dikatakan layak untuk diusahakan karena hasil dari R/C adalah 1,29 yang berarti setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp 1,29.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Kedelai

Kedelai merupakan salah satu bahan baku utama pembuatan tempe industri, tempe merupakan industri kecil yang mampu menyerap sejumlah besar tenaga kerja baik yang terkait langsung dalam proses produksi maupun yang terkait dengan perdagangan bahan yang merupakan masukan maupun produk hasil olahannya berikut adalah klasifikasi kedelai.

Klasifikasi kedelai:

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Spermatophyta</i>
Subdivisi	: <i>Angiospermae</i>
Kelas	: <i>Dicotyledoneae</i>
Ordo	: <i>Rosales</i>

Famili : *Leguminosae*

Genus : *Glycine*

Kandungan gizi kedelai per100 gram yaitu Kalori 331 kcal, 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 Banyak orang mengenal produk tempe daerah tersebut dengan sebutan tempe daun. Hal yang membedakan tempe daun dengan produk tempe lainnya terlihat dari kemasan pembungkusnya.

Tempe biasa dibungkus dengan plastik sedangkan untuk tempe daun dibungkus dengan tiga lapisan. Lapisan pertama dari daun pisang, kemudian lapisan kedua dan ketiga dari daun pisang (Febriadi dan Balkis, 2022).

Harga pasaran tempe daun saat ini berkisar antara Rp 5.000,00 bungkus-1. Harga tempe relatif murah walaupun saat ini harga bahan baku (kedelai) semakin lama semakin mahal. Walau dengan kondisi tersebut, para pengrajin tempe tetap bertahan menjalankan usahanya. Usaha pembuatan tempe ini merupakan industri rumah tangga yang telah lama ada karena usaha ini turun-temurun dilakukan oleh keluarga pengrajin tempe. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis mendalam terhadap kegiatan produksi yang telah pengrajin tempe lakukan. Analisis yang dapat dilakukan meliputi perhitungan biaya produksi, penerimaan, pendapatan, apakah penggunaan bahan baku (kedelai) berpengaruh terhadap tingkat produksi tempe, serta berapa produk total, produk rata-rata, dan produk marginal.

Tempe sebagai salah satu kuliner khas Indonesia. Sejarahnya, secara bahasa tempe diperkirakan berasal dari bahasa Jawa Kuno, yaitu tumpi. Tumpi adalah makanan berwarna putih yang terbuat dari tepung dan sagu yang dapat

ditemukan pada masyarakat Jawa Kuno. Untuk komposisi dari tempe itu sendiri sebagai berikut:

1. Protein: tempe adalah sumber protein nabati yang mudah diolah.
2. Lemak: tempe juga mengandung lemak namun jumlahnya kecil dibandingkan dengan beberapa jenis daging.
3. Karbohidrat: komposisi karbohidrat pada tempe sangat rendah.
4. Serat: tempe juga mengandung serat yang baik untuk sistem pencernaan.
5. Vitamin dan mineral: tempe juga mengandung vitamin dan mineral penting seperti vitamin B2, vitamin B12, kalium, potassium, magnesium, zinc, dan niacin.

Kata tempe juga bisa ditemukan dalam Serat *Centhini*, yang merupakan salah satu serat atau catatan kuno karya sastra Jawa asli Nusantara yang lengkap menyebut tentang dunia kuliner. Tempe berasal dan dikenal di Jawa, khususnya Yogyakarta Jawa Tengah yang bermigrasi ke seluruh Indonesia dan Surakarta. Adapun penyebaran cara pembuatan tempe ke luar Jawa yaitu melalui orang-orang Jawa yang bermigrasi ke seluruh Indonesia (Aryanta, 2022).

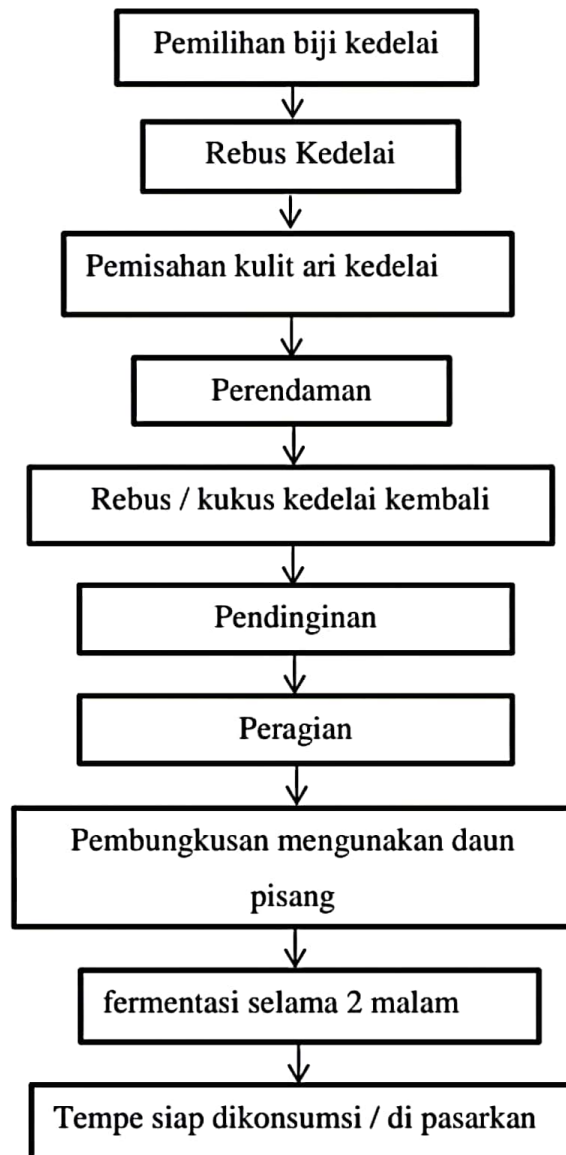
2.2.2 Teknik Pembuatan Tempe Daun

Indonesia memiliki keunikan dalam pembungkusan tempe menggunakan daun pisang, yang berperan melindungi tempe selama fermentasi dan memberikan aroma khas. Tempe, sebagai pangan fermentasi yang populer di Indonesia, memiliki proses produksi yang bervariasi antar wilayah dan perajin yang mana ukuran 1 kg kedelai menggunakan 1 gram ragi. Salah satu perbedaan signifikan adalah penggunaan kedelai pecah kulit dan kedelai utuh sebagai bahan baku dalam pembuatan tempe. Penelitian ini bertujuan membandingkan proses

produksi dan karakteristik tempe yang dihasilkan dari kedelai pecah kulit dan kedelai utuh (Kusumawati et al., 2020). Sebelum memulai pengolahan tempe daun, ada beberapa tahap yaitu :

1. Tahap pertama yaitu pemilihan biji kedelai dengan kualitas baik dengan kondisi bersih, supaya rasa dari tempe akan tetap terjaga.
2. Tahap kedua rebus kedelai dengan air mendidih. Proses perebusan kedelai biasanya membutuhkan waktu selama 1 jam agar benar-benar matang.
3. Tahap ketiga setelah kedelai melalui proses perebusan, lanjutkan ke proses pendinginan dan pemisahan kulit dari kedelai.
4. Tahap keempat perendaman kedelai satu malam agar melunakkan biji kedelai dan agar membuat biji kedelai menjadi mengembang.
5. Tahap kelima setelah dilakukan perendaman selamannya selanjutnya rebus atau kukus kedelai agar membunuh bakteri yang kemungkinan tumbuh selama perendaman.
6. Tahap keenam setelah kedelai dilakukan perebusan lalu ditiriskan dan didinginkan.
7. Tahap ketujuh setelah kita yakinkan kedelai dengan kondisi benar-benar sudah dingin barulah lakukan proses peragian yang raginya sudah kita haluskan sebelumnya.
8. Tahap kedelapan Setelah ragi sudah merata terhadap kedelai, maka bisa melanjutkan pada proses pembungkusan menggunakan daun pisang sebanyak tiga lapisan daun pisang.
9. Tahap kesembilan setelah siap pembungkusan di diamkan selama dua malam.

10. Setelah tempe matang tempe bisa diperjual belikan. Proses pengolahan tempe daun dapat dilihat pada gambar gambar 1.



Gambar 1. Bagan Alir Pembuatan Tempe Daun

2.2.3 Analisis Usaha

2.2.3.1 Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan pengeluaran biaya terbesar bagi perusahaan manufaktur, oleh karena itu pihak manajemen harus melakukan suatu pengendalian biaya produksi dan mengoptimalkan pemanfaatannya secara rasional dan sistematis agar biaya produksi menjadi rasional dan efektif.

Biaya produksi dapat dikatakan efisien apabila pengeluaran biaya tersebut tidak terjadi suatu pemborosan serta mampu menghasilkan *output* produk dengan kuantitas dan kualitas yang baik, untuk itu diperlukan suatu usaha yang sistematis pada perusahaan dengan cara membandingkan prestasi kerja dengan rencana dan membuat tindakan tepat atas perbedaannya (Hidayat dan Salim, 2018).

Penelitian yang dilakukan Harefa et al., (2022) biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Biaya produksi adalah biaya-biaya yang dianggap melekat pada produk meliputi biaya, baik langsung maupun tidak langsung dapat didefinisikan dengan kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*.

Beban yang dibebankan ke persediaan barang dalam proses pada akhir periode termasuk dalam biaya produksi. 1. Biaya produksi, yang mungkin terkait dengan produk dan termasuk dalam persediaan, juga dikenal sebagai biaya produk. 2. Harga pokok produksi digunakan memperkirakan barang jadi dan barang yang masih dalam proses produksi, dibentuk oleh biaya produksi. Ini berfungsi sebagai alat untuk pelaporan eksternal serta untuk penetapan harga dan pilihan manajemen lainnya. 3. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan

selama proses pembuatan untuk buat sumber daya mentah jadi produk yang layak untuk dijual (Nisa, 2022).

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan biaya produksi merupakan biaya - biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi.

Biaya produksi memiliki 3 unsur utama yaitu: (Astarani, 2018)

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung adalah biaya dari bahan yang menyusun bagian kesatuan (*integral*) dari produk. Contoh dari bahan baku langsung adalah Kedelai yang digunakan untuk membuat tempe. Suatu biaya dikatakan sebagai bahan baku langsung apabila item bahan baku pada produk jadi mudah ditelusuri. Karakteristik biaya bahan baku langsung yaitu: (1) mudah dilihat, diidentifikasi, dan diukur dengan jelas, dan (2) dapat ditelusuri baik fisik maupun nilainya dalam produk yang dihasilkan. Bahan baku dapat diperoleh dengan 2 cara yaitu dengan cara membeli dari luar atau mengolah sendiri. Apabila bahan baku diperoleh melalui pembelian, maka harga faktur pemasok dan beban transportasi adalah biaya pembelian yang dikeluarkan oleh pembeli.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya bagi tenaga kerja yang melakukan proses pengolahan bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu. Tenaga kerja langsung ini berhubungan secara langsung dengan pelaksanaan proses produksi, sehingga apabila tenaga kerja langsung berhenti beraktivitas, maka proses produksi juga akan terhenti. Contoh dari tenaga kerja langsung dalam pembuatan tempe seperti

tenaga pemilihan biji kedelai, perebusan, peragian, dan pembungkusan. Penggunaan tenaga kerja langsung dapat dinyatakan dalam berapa jam tenaga kerja langsung yang digunakan untuk mengerjakan satu unit produk. Sedangkan satuan jam yang dapat dipakai dapat dinyatakan dalam jam tenaga kerja atau jam mesin. Biaya upah langsung terdiri dari: Gaji Pokok, Uang Lembur, Bonus, Tunjangan.

3. *Overhead* Pabrik

Overhead pabrik adalah biaya-biaya produksi lain, selain bahan langsung dan tenaga kerja langsung.

Adanya unsur-unsur produksi yang bersifat tetap dan tidak tetap dalam jangka pendek menyebabkan munculnya dua kategori biaya, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya dapat dibagi berdasarkan sifatnya, artinya mengaitkan antara pengeluaran yang harus dibayar dengan produk atau *output* yang dihasilkan yaitu: (Pantas et al., 2021)

- a. Biaya Tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang besarnya tidak tergantung pada jumlah produksi.
- b. Biaya Variabel (*Variabel Cost*) adalah biaya yang besarnya, tergantung pada tingkat produksi.
- c. Biaya Total (*Total Cost*) merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel dalam proses produksi

2.2.3.2 Penerimaan (*Revenue*)

Akbar et al., (2021) Produk yang dihasilkan perusahaan akan dijual ke pasar agar dapat dibeli oleh konsumen. Hasil penjualan disebut sebagai total penerimaan (*Total Revenue / TR = Quantity x Price*). Total penerimaan akan

naik apabila (a) jumlah barang yang terjual naik, harga tidak berubah; (b) jumlah barang yang terjual tetap, tetapi harga naik; (c) jumlah barang yang terjual maupun harga keduanya naik. Suratiyah, (2021) menyatakan bahwa Penerimaan merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk secara matematis jumlah penerimaan dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TR = Y \times PY$$

Ket :

TR = Penerimaan Total (Rp/Thn)

Y = Jumlah Produksi

PY = Harga dari hasil produksi (Rp/Thn)

2.2.3.3 Keuntungan

Analisis ini berlaku asumsi bahwa produsen memaksimumkan keuntungan baik jangka pendek maupun jangka panjang. Keuntungan adalah selisih antara penerimaan dan biaya keuntungan usahatani ditentukan oleh besarnya penerimaan (*total revenue*) dan biaya (*total cost*) (Sari et al., 2018).

Penerimaan marjinal adalah penerimaan tambahan yang diterima perusahaan ketika perusahaan meningkatkan *output* sebanyak satu unit tambahan. Menentukan keuntungan secara ekonomi memerlukan sebuah fungsi, sehingga setiap pemecahan masalah ekonomi dapat dijabarkan dengan sistematis. Rumus sederhana diatas merupakan pengertian dari *Total Revenue* (penerimaan total) – *Total Cost* (biaya total). Hal ini tidak terlepas dari keuntungan, keuntungan atau laba dalam ekonomi umumnya yaitu: (Suratiyah, 2009)

$$\pi = TR - TC$$

Ket :

π = Keuntungan Industri Tempe Daun (Rp/Thn)

TR = Total Penerimaan (Rp/Thn)

TC = Total Biaya (Rp/Thn)

2.2.4 Analisis Efisiensi Usaha

Efisiensi merupakan aspek yang sangat penting bagi suatu industri atau perusahaan dalam mengukur skala produksinya, tidak terkecuali dalam kinerja produksi pada industri usaha tempe. Sehingga untuk kedepanya skala ini dapat dijadikan dalam penentuan bagi skala dalam proses produksinya. Seseorang produsen yang rasional tentunya tidak mungkin menambah inputnya, kalau tambahan *output* yang dihasilkan tidak menguntungkan atau tidak efisien (Kristianto, 2018).

Analisis usaha tani dapat berupa pembiayaan usaha, keuntungan usaha dan analisis kelayakan usaha yang terdiri dari analisis *Return Cost Ratio* (R/C) dan *Break even point* (BEP).

a. *Return Cost Ratio* (R/C)

Return Cost Ratio (R/C) adalah perbandingan antara total penerimaan dari hasil penjualan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Usaha peternakan dikatakan layak apabila nilai $R/C > 1$ berarti usaha tersebut memberi keuntungan (Taufik et al., 2023).

Adapun formula untuk menghitung R/C Ratio adalah :(Suratiah, 2009)

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Ket :

R/C = Rasio *revenue* dengan *cost*

TR = *Total Revenue* atau Total Penerimaan

TC = *Total Cost* atau Total Biaya

b. Break even point

(*Break even point*) adalah suatu keadaan di mana dalam suatu operasi perusahaan tidak mendapat untung maupun rugi/impas (penghasilan=total biaya).

Dilihat dari jangka waktu pelaksanaan sebuah proyek, terjadinya titik pulang pokok atau $TR = TC$ tergantung pada lama arus penerimaan sebuah proyek dapat menutupi segala biaya operasi dan pemeliharaan serta biaya modal lainnya (Ibrahim, 2009). Pada penelitian ini menggunakan dua jenis *break even point* yang meliputi:

1. *Break Even Point* Produk (Bungkus)

Perhitungan *Break Even Point* atas dasar produk atau bungkus dapat dilakukan dengan menggunakan rumus : (Suratiah, 2009)

$$BEP(Q) = \frac{FC}{P - V}$$

Di mana :

P = Harga jual per Bungkus

V = biaya variabel per Bungkus

FC = Biaya tetap

Q = Jumlah bungkus / kuantitas produk yang dihasilkan dan dijual

2. *Break Even Point* Harga (Rupiah)

Perhitungan *Break Even Point* atas dasar sales dalam rupiah dapat dilakukan dengan menggunakan rumus aljabar sebagai berikut : (Suratiah, 2009)

$$\text{BEP (rupiah)} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{P}}$$

Di mana :

FC = Biaya tetap

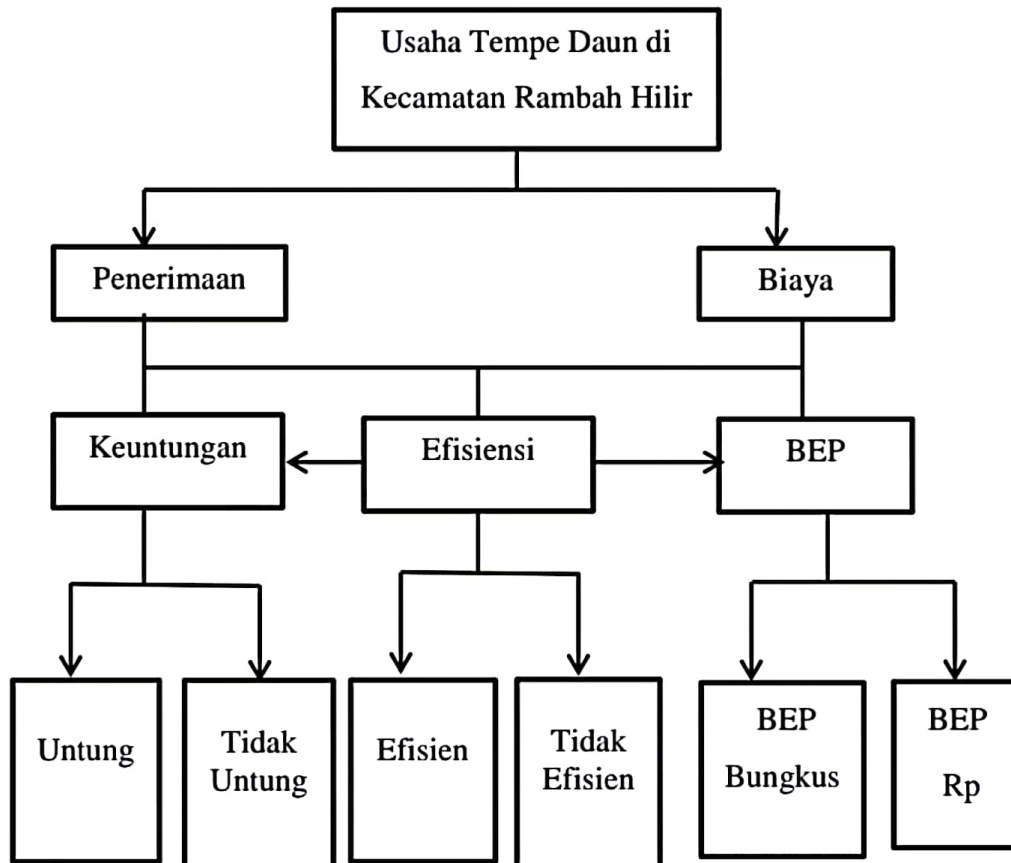
VC = Biaya variabel

P = Penjualan

2.3 Kerangka pikir

Berdasarkan kajian teori di atas, maka kerangka pikir yang mendasari penelitian di usaha Tempe Daun adalah usaha yang bergerak dalam pembuatan Tempe yang berbahan baku dari kedelai. Kedelai yang sudah dipilih terlebih dahulu dan melalui beberapa proses untuk menghasilkan suatu produk berupa Tempe Daun yang enak. Sejumlah produksi yang dihasilkan akan dijual kepada konsumen dengan harga tertentu sehingga diperoleh suatu penerimaan. Pada proses produksi Tempe Daun diperlukan biaya-biaya yang terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap yang kemudian disebut sebagai biaya total.

Total penerimaan yang diperoleh pada industri Tempe Daun tersebut dikurangi dengan total biaya sehingga diperoleh keuntungan akhir dari suatu industri. Sedangkan untuk mengetahui kelayakan apakah menguntungkan atau tidak merugikan secara ekonomi dapat dihitung dengan penerimaan total dibagi dengan total biaya.



Gambar 2. Kerangka Pikir

2.4 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah diduga bahwa Usaha Tempe Daun di Kecamatan Rambah Hilir menguntungkan dan efisien.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di wilayah Kecamatan Rambah Hilir, Kabupaten Rokan Hulu. Wilayah ini dipilih karena wilayah Kecamatan Rambah Hilir merupakan salah satu wilayah yang padat penduduk sehingga mempunyai kebutuhan pangan yang tinggi, dan merupakan sentral pembuatan Tempe Daun. Pengambilan data dilakukan pada Bulan Januari 2024 sampai Selesai.

3.2 Teknik Pengambilan Sampel

Penelitian menggunakan teknik sampling jenuh. Merupakan teknik untuk pengambilan sampel yang menggunakan seluruh anggota populasi sebagai sampel. Oleh karena itu, total jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini berjumlah 3 usaha tempe daun.

Tabel 2. Nama Usaha Tempe Daun Di Wilayah Rambah Hilir

NO	Responden	Lokasi Usaha Tempe Daun
1	Responden I	Rambah Muda
2	Responden II	Pasir Utama
3	Responden III	Pasir Utama

Sumber: Olahan Data (2024)

Metode penelitian ini menggunakan metode survei pada usaha tempe daun di Kecamatan Rambah Hilir yang terbagi di 13 desa, dan jumlah sampel sebanyak 3 usaha tempe daun yang terdapat pada Desa Rambah muda, dan Pasir Utama.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi sebagai berikut :

1. Metode Observasi

Observasi adalah suatu proses yang didahului dengan pengamatan kemudian pencatatan yang bersifat sistematis, logis, objektif, dan rasional terhadap berbagai macam fenomena dalam situasi yang sebenarnya, maupun situasi buatan (Kawasati, 2018). Metode ini juga digunakan oleh peneliti untuk melakukan pengamatan langsung terhadap wilayah maupun objek penelitian yang ada hubungannya dengan masalah penelitian ini. Tujuan observasi adalah mendapatkan informasi tentang usaha tempe daun di Kecamatan Rambah Hilir dengan melakukan pra survei di pasar tradisional Kecamatan Rambah Hilir.

2. Metode Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan tanya jawab langsung antara pengumpul data maupun peneliti terhadap narasumber atau sumber data (Kawasati, 2018). Wawancara dilakukan kepada responden pemilik industri tempe daun dengan pertanyaan yang sudah dipersiapkan sebelumnya untuk memperoleh data yang diinginkan melalui kuesioner yang telah di buat.

3. Metode Dokumentasi

Dokumentasi berasal dari kata dokumen, yang berarti barang tertulis, metode dokumentasi berarti tata cara pengumpulan data dengan mencatat data-data yang sudah ada. Metode dokumentasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menelusuri data historis (Kawasati, 2018). Data primer diperoleh dari wawancara langsung kepada pemilik industri tempe daun di Kecamatan

Rambah Hilir sedangkan data sekunder sendiri berasal dari studi pustaka dan data dari dinas/instansi terkait dengan penelitian yang dilakukan.

3.4 Data Dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang berasal dari sumber asli atau pertama. Sumber data ini tidak tersedia dalam bentuk terkompilasi ataupun dalam bentuk file-file. Sumber data ini harus dicari melalui narasumber atau dalam istilah teknisnya responden, yaitu orang yang kita jadikan objek penelitian atau orang yang kita jadikan sebagai akan diperoleh dari hasil wawancara terhadap seseorang (informan) (Pratiwi, 2017). Data sekunder ialah “sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data”. Seperti data pendukung yang diperoleh dari hasil-hasil penelitian sebelumnya serta data-data dari instansi-instansi yang terkait dengan penelitian ini. Metode pengumpulan data sekunder yaitu dengan cara membaca dan mengutip berbagai literatur, yang berkaitan dengan permasalahan yang akan diteliti, laporan-laporan dan jurnal hasil penelitian yang berkaitan dengan penelitian ini serta bacaan-bacaan dari instansi-instansi pemerintah terkait, contohnya seperti dari orang lain atau dokumen-dokumen. Data sekunder bersifat data yang mendukung keperluan data primer. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah dokumen-dokumen jurnal (Pratiwi, 2017).

3.5 Analisis Data

Analisis data adalah suatu kegiatan yang dilakukan untuk memproses dan menganalisa data yang telah terkumpul. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan analisis deskriptif kuantitatif yang merupakan suatu bentuk analisis

diperuntukkan bagi data yang besar yang dapat dikelompokkan ke dalam kategori yang berwujud angka-angka. Metode analisis dalam bagian ini menggunakan :

3.5.1 Analisis Biaya

Nilai biaya dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut : (Suratiah, 2009)

$$TC = TVC + TFC$$

Ket :

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

TVC = Biaya Variabel (*Variable Cost*). (Rp/Thn)

TFC = Biaya Tetap (*Fixed Cost*). (Rp/Thn)

3.5.2 Analisis Penerimaan

Nilai produksi yang diperoleh dari perkalian antara produksi dengan harga (bulan) (Suratiah, 2009)

$$TR = Y \times PY$$

Ket :

TR = Penerimaan Total (Rp/Thn)

Y = Jumlah Produksi

PY = Harga dari hasil produksi (Rp/Thn)

3.5.3 Analisis Pendapatan Bersih`

Adapun formula untuk menghitung pendapatan bersih : (Suratiah, 2009)

$$\pi = TR - TC$$

Ket :

π = Keuntungan Industri Tempe Daun (Rp/Th)

TR = Total Penerimaan (Rp/Thn)

TC = Total Biaya (Rp/Thn)

3.5.4 Return Cost Ratio

Adapun formula untuk menghitung R/C Ratio adalah : (Suratiyah, 2009)

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Ket :

R/C = Rasio *revenue* dengan *cost*

TR = *Total Revenue* atau Total Penerimaan

TC = *Total Cost* atau Total Biaya

Kriteria Keputusan :

RC Ratio = 1 : Produksi Usaha Tempe Daun mengalami impas

RC Ratio > 1 : Produksi Usaha menguntungkan secara ekonomi dan penggunaan biaya produksi efisien

RC Ratio < 1 : Produksi Usaha Tempe Daun tidak menguntungkan

3.5.5 Break Even Point

Penelitian ini menggunakan dua jenis *Break Even Point* yaitu :

1. *Break Even Point* Produk (Bungkus)

Perhitungan *Break Even Point* atas dasar produk atau Bungkus dapat dilakukan dengan menggunakan rumus : (Suratiyah, 2009)

$$BEP (Q) = \frac{FC}{P - V}$$

Di mana :

P = Harga jual per bungkus

V = biaya variabel per bungkus

FC = Biaya tetap

Q = Jumlah bungkus / kuantitas produk yang dihasilkan dan dijual

2. *Break Even Point* Harga (Rupiah)

Perhitungan *Break Even Point* atas dasar sales dalam rupiah dapat dilakukan dengan menggunakan rumus aljabar sebagai berikut : (Suratiyah, 2009)

$$\text{BEP (rupiah)} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{P}}$$

Di mana :

FC = Biaya tetap

VC = Biaya variabel per unit

P = Penjualan per unit

3.6 Definisi Operasional

Konsep operasional adalah pengertian-pengertian atau batasan-batasan yang digunakan untuk menghindari kesalahan pemahaman dalam mendefinisikan beberapa variabel pengamatan. Beberapa konsep operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Biaya produksi adalah banyaknya Usaha Tempe Daun yang dihasilkan oleh industri selama satu bulan (bulan)
2. Biaya Variabel adalah biaya-biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan, sehubungan operasi atau kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan dan dinyatakan dalam (Rp)
3. Biaya tetap yaitu biaya yang dalam jarak kapasitas tertentu totalnya tetap, meskipun volume kegiatan perusahaan berubah atau tidak mempengaruhi biaya dalam jumlah produksi perusahaan.
4. Penerimaan adalah nilai produksi yang diperoleh dari perkalian antara produksi dengan harga (Rp/bulan).
5. Keuntungan adalah selisih antara penerimaan total biaya-biaya (*cost*)
6. *TC (Total Cost)*, adalah jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam satu kali produksi (Rp/proses produksi).

7. *Break Even Point* Produk (Unit) adalah keseimbangan antara jumlah produk yang dijual dan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk tersebut.
8. *Break Even Point* (Rupiah) adalah penghitung BEP yang dinyatakan dalam harga penjual (Rupiah).
9. *Revenue Cost Ratio* (RCR) adalah untuk mengukur kelayakan usaha suatu perusahaan dalam mengusahakan suatu komoditas tertentu.