

**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH
AGROINDUSTRI TEMPE DAN TAHU
(Studi Kasus : Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na- IX -X,
Kabupaten Labuhanbatu Utara)**

SKRIPSI

OLEH :

MHD RIZKI HAMDANI

178220141



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2024**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 20/6/24

Access From (repository.uma.ac.id)20/6/24

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri
Tempe dan Tahu” (Studi : Desa Pulo Jantan , Kecamatan Na-
IX-X, Kabupaten Labuhanbatu Utara)


Nama : Mhd Rizki Hamdani


NPM : 178220141

Fakultas : Pertanian


Disetujui Oleh :


Komisi Pembimbing


(Prof. Dr. Ir. Suswati, MP)
Pembimbing I


(Ir. Gustami Harahap, MP)
Pembimbing II

Diketahui Oleh:


(Dr. Siswa Panjang Hernosa, M.Si)
Dekan

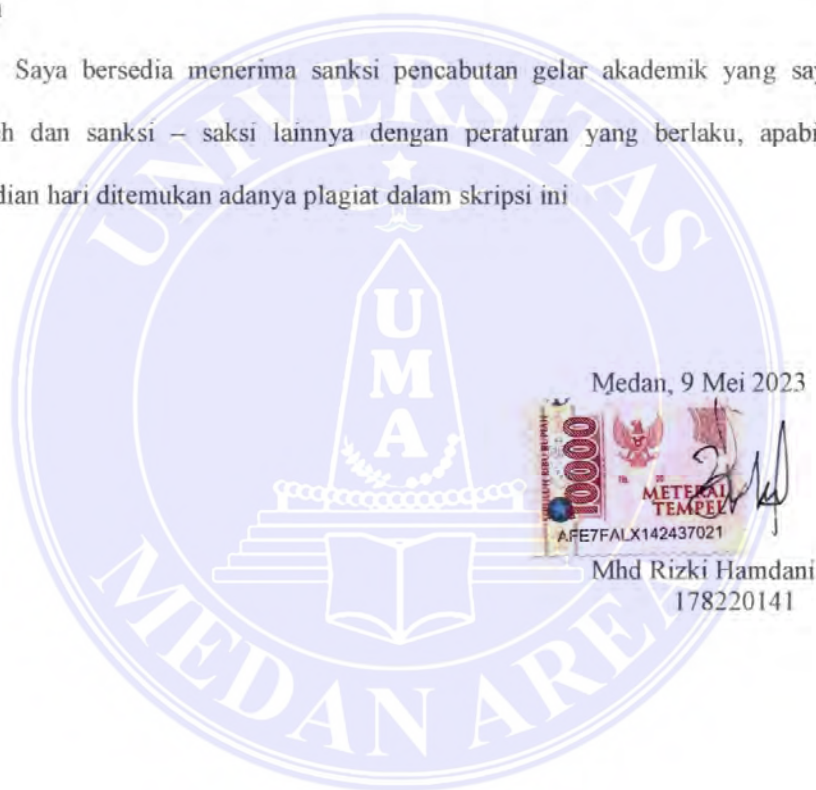

(Marizha Nurcahyani, S.ST, M.Sc)
Ketua Program Studi

Tanggal Lulus : 24 Agustus 2023

HALAMAN PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun ssebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya sendiri . Adapun bagian - bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi – saksi lainnya dengan peraturan yang berlaku, apabila kemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini



Medan, 9 Mei 2023

Mhd Rizki Hamdani
178220141

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagia civitas akademik Universitas Medan Area saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mhd Rizki Hamdani

NPM : 178220141

Program Studi : Agribisnis

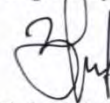
Fakultas : Pertanian

Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak bebas Royalti Nonoklusif (*Non- Exclusive Royalty Free righth*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul “Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Tempe dan Tahu” (Studi kasus : Desa Pulo Jantan , Kecamatan Na-Ix-X, Kabupaten Labuhanbatu Utara) Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) Dengan hak bebas royalti Noneklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan , mengalih media, formatkan, mengelolah dalam bentuk pangkalan data (data base) ,merawat, penulis/pencipta, dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Medan
Pada tanggal : 10 Mei 2023
Yang menyatakan



Mhd Rizki Hamdani

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Desa Pulo Jantan Kecamatan Na-IX-X Kabupaten Labuhanbatu Utara sebagai Usaha Kecil Menengah (UKM). Salah satu industri pengolahan kedelai yang potensial adalah industri tempe dan tahu. Pengolahan tempe merupakan salah satu produk potensial yang dapat dikembangkan karena hingga 50% konsumsi kedelai Indonesia digunakan untuk pembuatan tempe, 40% untuk tahu dan 10% untuk produk lainnya. Terdapat beberapa industri yang berada di Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na-IX-X, Kabupaten Labuhanbatu Utara salah satunya industri bapak Angga yang bergerak pada industri tahu dan tempe, dengan menggunakan kedelai sebagai bahan baku produksinya. Industri bapak angga melayani permintaan di sekitar wilayah Kabupaten Labuhan Batu Utara. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Hayami. Metode pendekatan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dan metode kuantitatif. Hasil dari penelitian yang diperoleh adalah adanya perbedaan nilai tambah kedelai pada produksi tahu dan tempe sebesar 44% atau sekitar Rp41.831/kg kedelai yang diolah pada UKM Bapak Angga dan berbeda sebanyak 55% (sekitar Rp41.498/kg kedelai) yang diolah pada UKM Ibu Suarni.

Kata Kunci: kedelai, produksi tahu-tempe, pendapatan, kecamatan Na- IX - X

ABSTRACT

This research was conducted in Pulo Jantan Village, Na-IX-X District, North Labuhanbatu Regency as a Small and Medium Enterprise (SME). One of the potential soybean processing industries is the tempe and tofu industry. Tempe processing is one of the potential products that can be developed because up to 50% of Indonesia's soybean consumption is used for making tempeh, 40% for tofu and 10% for other products. There are several industries located in Pulo Jantan Village, Na-IX-X District, North Labuhanbatu Regency, one of which is the Makmur Sejahtera industry, which operates in the tofu and tempeh industry, using soybeans as a raw material for its production. Prosperous Prosperous Industry serves requests around the North Labuhan Batu Regency area. The method used in this study is the Hayami method. The approach method in this research is a qualitative method and a quantitative method. The results of the research obtained are that there is in the added value of soybeans in the production of tofu and tempeh is 44% different (around IDR 41,831/kg of soybeans) processed at UKM Mr. UKM Suarni.

Keywords: glycine max, tahu-tempe Production, Income, Na - IX - X

RIWAYAT HIDUP

Penulis memiliki nama Mhd Rizki Hamdani lahir di Dusun 3 Desa Simpang Marbau, Kecamatan Na-IX-X Kabupaten Labuhanbatu Utara, Provinsi Sumatera Utara pada tanggal 02 Oktober 1998. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Abdul Hamid Tanjung dan Ibu Saminah. Penulis memiliki dua adik yang perempuan bernama Nurmidah Risdwiyana dan yang laki-laki bernama Risfandy Tri Ramadhan. Pendidikan yang telah ditempuh penulis yaitu pada tahun 2010 menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SDN 115509 Simpang Marbau. Tahun 2013 menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP N 1 Na-IX-X Aek Kota batu. Tahun 2016 menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA N 1 Merbau di jurusan IPS dan pada tahun 2017 diterima di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area Program Studi Agribisnis.. Kemudian pada tahun 2020 penulis mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Perkebunan Kelapa sawit PT Sidodadi kecamatan sei rempah kabupaten serdang bergadai dan pada tahun 2022 penulis melakukan Penelitian Skripsi dengan judul “Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Tempe dan Tahu (studi kasus: Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na-IX-X, Kabupaten Labuhanbatu Utara)”

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Tempe dan Tahu”(Studi Kasus: Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na-IX-X, Kabupaten Labuhanbatu Utara)

Skripsi ini merupakan salah satu syarat kelulusan serta satu pada program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

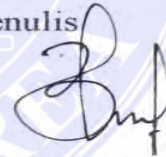
1. Prof. Dr. Dadan Ramdan, M.Eng, M,Sc selaku Rektor Fakultas Universitas Medan Area
2. Dr. Siswa Panjang Hernosa,S.P, M.Si selaku Dekan Falkutas Pertanian Universitas Medan Area.
3. Marizha Nurcahyani, S.ST, M.Sc selaku Ketua Prodi Agribisnis Universitas Medan Area dan selaku Dosen Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa pendidikan di Program Studi Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
4. Prof. Dr. Ir. Suswati, M.P selaku ketua komisi pembimbing yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa penyusunan skripsi ini.
5. Ir. Gustami Harahap, M.P selaku anggota komisi pembimbing yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa penyusunan skripsi.
6. Orang tua tercinta ayah dan Mama yang telah banyak memberikan dorongan moril maupun materi serta memberikan semangat dan motivasi kepada anaknya sebagai penulis skripsi.

7. Adik saya (Nurmidah Risdwiana dan Risfandy Tri Ramadan) yang sudah banyak memberikan saya motivasi dan mendoakan agar semangat dalam mengerjakan skripsi ini.
8. Bapak/Ibu instansi terkait di Desa Pulo Jantan Kecamatan Na-IX-X yang telah membantu memberikan data-data yang diperlukan dalam penelitian ini.
9. Teman-teman satu perjuangan yang telah memberikan doa dan dukungan serta motivasi kepada penulis. Serta seluruh teman-teman di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area khususnya teman-teman satu angkatan 2017 Agribisnis maupun Agroteknologi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan dan masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dan juga bermanfaat bagi para pembaca penelitian selanjutnya.

Medan, 09 Mei 2023

Penulis



Mhd Rizki Hamdani
17.822.0141

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT	v
RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.5 Kerangka Pemikiran	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengertian Industri.....	10
2.2 Penggolongan Sektor Industri	10
2.2.1 Industri Besar	11
2.2.2 Industri Sedang.....	11
2.2.3 Industri Kecil.....	11
2.3 Kedelai (<i>Glycine max</i>)	11
2.4 Tempe	12
2.5 Tahu	13
2.6 Nilai Tambah.....	13
2.7 Penelitian Terdahulu	17
BAB III METODOLOGI	
3.1 Lokasi Penelitian.....	18
3.2 Metode Penelitian	18
3.2.1 Biaya Variabel	19
3.2.2 Penerimaan	20
3.2.3 Pendapatan.....	20
3.3 Populasi dan Sampel	23
3.4 Teknik Pengumpulan Data	24
3.5 Teknik Analisis Data.....	24
3.6 Defenisi Oprasional Variable	24
BAB IV GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	
4.1 Letak dan Profil Usaha	27
4.2 Produk Olahan Kedelai	27
4.3 Proses Produksi Hasil Olahan Kedelai.....	28
4.3.1 Tahu.....	28

4.3.2 Tempe.....	30
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Hasil Penelitian.....	34
5.1.1 Biaya Variabel	34
5.1.2 Biaya Tetap.....	39
5.1.3 Total biaya operasional.....	40
5.1.4 Penerimaan	41
5.1.5 Pendapatan.....	42
5.1.6 Analisis Nilai Tambah.....	44
5.2 Pembahasan.....	45
5.2.1 Output, Input dan Harga	45
5.2.2 Penerimaan dan Pendapatan	48
5.2.3 Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi.....	51
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan.....	54
6.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....	52



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penggunaan Bahan baku dan Bahan Penolong Pengolahan Tahu dan tempe pada UKM tempe dan tahu di Desa pulo jantan	4
2.	Total Biaya Bahan Baku Utama Produksi Tahu dan Tempe.....	35
3	Total Biaya Bahan Penolong Produksi Tahu dan Tempe.....	35
4	Biaya Gaji Kerja Produksi Tahu dan Tempe.....	36
5	Biaya Lainnya Pengolahan Tahu dan Tempe	36
6	Total Biaya Variabel Produksi Tahu dan Tempe.....	37
7	Biaya Penyusutan Pengolahan Tahu	38
8	Biaya Penyusutan Pengolahan Tempe	39
9	Total Biaya Operasional Produksi Tahu dan Tempe	40
10	Total Penerimaan Produksi Tahu dan Tempe.....	41
11	Pendapatan Produksi Tahu dan Tempe desa pulo jantan	41
12	Perhitungan Nilai Tambah Hayami di desa Pulo Jantan.....	43
13	Biaya Output, Input dan Harga pada produksi tempe UKM Bapak Angga/Hari	46
14	Biaya Output, Input dan Harga pada produksi tahu UKM Ibu suarni/Hari .	46
15	Pendapatan Usaha Industri Tempe pada UKM Bapak angga selama/bulan	49
16	Rincian Produksi Tempe dan Tahu UKM Bapak angga	50
17	Rincian Produksi Tempe dan Tahu UKM Ibu Suarni.....	51

DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	UKM Bapak Angga dan UKM Ibu Suarni.....	67
2.	Dokumentasi Produksi Tahu.....	67
3.	Dokumentasi Produksi Tempe.....	68



DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1.	Konsioner penelitian	55
2.	Surat pengantar riset	64
3.	Surat selesai riset	65



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertanian merupakan sektor penting dalam pertumbuhan ekonomi nasional. Hal ini dikarenakan sebagian besar masyarakat Indonesia bermata pencaharian sebagai petani, dan sektor pertanian menempati posisi strategis terkait dengan fungsinya untuk mencapai berbagai tujuan, antara lain mencapai swasembada pangan, meningkatkan sumber devisa negara, dan meningkatkan pendapatan petani, yang merupakan kelas masyarakat terbesar. Pengembangan sektor pertanian dalam mendukung industrialisasi pangan didasarkan pada pendekatan agrobisnis, termasuk agroindustri, yang dapat memperkuat keterkaitan mata rantai produksi, penanganan pasca panen, pengolahan dan pemasaran untuk menambah nilai produk pertanian.

Perkembangan industri pangan di Indonesia ditopang oleh sumber daya alam pertanian, baik nabati maupun hewani, yang mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal atau regional. Saat ini di beberapa negara Asia, banyak makanan yang diadopsi dari jenis makanan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal tersebut maka jumlah dan jenis pangan semakin meningkat. Indonesia memiliki banyak industri pengolahan hasil pertanian, salah satunya adalah industri pengolahan kedelai. Proses pengolahan kedelai menjadi berbagai makanan umumnya merupakan proses yang mudah dan peralatan yang digunakan cukup dengan peralatan rumah tangga biasa.

Kedelai merupakan bahan baku penting yang strategis di Indonesia, karena kedelai merupakan salah satu tanaman pangan terpenting setelah padi dan jagung. Komoditas ini mendapat perhatian lebih dari pemerintah dalam kebijakan pangan nasional. Pada tahun 2018, luas panen kedelai di Indonesia adalah 680.372 ha. Pada tahun 2017 luas panen Kedelai hanya 355,799, sehingga mengalami peningkatan sekitar 91,22%. Maka dari itu luas panen mempengaruhi produksi kedelai di Indonesia, untuk produksi kedelai pada tahun 2018 sebesar 982,598 Ton, pada tahun 2017 sebesar 538,728 Ton, sehingga mengalami peningkatan dari tahun 2017-2018 sekitar 82,39% (Kementrian Pertanian RI, 2018).

Bukan hanya di Indonesia, pada Provinsi Sumatera Sumut juga mengalami peningkatan yang signifikan dari tahun 2017 sampai 2018. Pada tahun 2018 luas panen sebesar 25,950 Ha dan pada tahun 2017 sebesar 6,007, berarti dalam luas panen mengalami pertumbuhan sebesar 332.00%. Produksi kedelai pada tahun 2018 sebesar 32,758 Ton yang sebelumnya pada tahun 2017 hanya 7,778 Ton, maka dari itu pertumbuhan 2018 terhadap 2017 sebesar 321.16% (Kementrian Pertanian RI, 2017).

Salah satu industri pengolahan kedelai yang potensial adalah industri tempe dan tahu. Pada umumnya tempe dan tahu digunakan sebagai lauk pauk dan sebagai lauk atau snack. Manfaat tempe dan tahu bagi kesehatan serta harganya yang relatif terjangkau menjadi salah satu alternatif pilihan sumber pangan bergizi yang dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Tempe sangat baik untuk dikonsumsi oleh segala kelompok umur mulai dari bayi remaja, dewasa, maupun lansia. Tempe merupakan sumber protein nabati yang mengandung serat pangan, kalsium vitamin B12 dan zat besi. Beberapa manfaat mengkonsumsi

tempe yaitu menghambat pertumbuhan sel-sel ganas dalam tubuh, menurunkan kadar lemak dalam tubuh, membantu metabolisme hormon dalam tubuh, dan mengandung anti biotika dan antioksidan yang dapat membantuh menyembuhkan infeksi serta mencegah penyakit degeneratif (Sinaini, 2021)

Pengolahan tempe merupakan salah satu produk potensial yang dapat dikembangkan karena hingga 50% konsumsi kedelai Indonesia digunakan untuk pembuatan tempe, 40% untuk tahu dan 10% untuk produk lainnya (Hidayat & Muttalib, 2020). Industri UKM (usaha kecil menengah) tempe dan tahu di Desa pulo jantan, Kecamatan Na-IX-X Kabupaten Labuhanbatu Utara berdasarkan pengamatan dalam aspek manajemen sebagian besar tugas atau pekerjaan dalam bidang manajemen dikerjakan oleh pemilik yang merangkap beberapa pekerjaan karena sebagian besar tenaga kerja yang bekerja di unit usaha ini berasal dari anggota keluarga atau pun kerabat, sangat tidak memungkinkan bagi para pekerja memiliki kesempatan untuk maju. Hal ini dikarenakan kendali atau pemegang kekuasaan dalam perusahaan atau industri akan diberikan kepada anggota keluarga. Dan pada sektor usaha ini, tidak banyak memiliki jenjang jabatan.

Profil usaha kecil tahu dan tempe merupakan gambaran umum dari suatu perusahaan, dalam hal ini usaha tahu dan tempe. Profil ini menunjukkan modal kerja, ketersediaan bahan baku, sistem produksi, proses produksi, biaya produksi, saluran pemasaran dan pendapatan dalam proses kelangsungan usaha. Sumber modal yang digunakan UKM untuk membuat tahu dan tempe adalah modal sendiri untuk menunjang keberhasilan. Di desa Pulo Jantan terdapat 2 rumah industri pembuatan tempe dan 2 rumah industri pembuatan tahu. Satu pemilik memiliki 2 usaha yaitu tahu dan tempe. Jadi untuk rumah produksi tahu

dan tempe yang ada di desa Pulo Jantan hanya dimiliki oleh 2 orang saja yaitu bapak Angga dan ibu Suarni.

Terdapat beberapa industri yang berada di Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na-IX-X, Kabupaten Labuhanbatu Utara salah satunya industri pak angga dan bu suarni yang bergerak pada industri tahu dan tempe, dengan menggunakan kedelai sebagai bahan baku produksinya. Industri pak Angga dan bu Suarni melayani permintaan di sekitar wilayah Kabupaten Labuhan Batu Utara. Untuk memenuhi permintaan yang terus meningkat, industri bapak angga biasanya memesan dua ton bahan baku kedelai sekaligus, yang digunakan selama kurang lebih tiga minggu. Dalam satu kali produksi, perusahaan biasanya menggunakan sekitar 100 kg kedelai yang diolah menjadi tahu dan tempe. Stok bahan baku tersebut terkadang tidak dapat memenuhi permintaan pelanggan yang terus meningkat, sehingga perusahaan kembali melakukan pemesanan yang menimbulkan biaya tambahan, sebaliknya industri tahu bakak angga mengalami kelebihan stok bahan baku pada waktu-waktu tertentu, hal ini disebabkan berkurangnya permintaan dikaitkan dengan tahu dan tempe oleh konsumen. Selain itu, keterlambatan pengiriman bahan baku ke pedagang juga menghambat proses produksi tahu tempe untuk industri bapak angga.

Ketersediaan bahan baku merupakan hal terpenting dalam menjalankan suatu usaha. Ketika ketersediaan bahan baku terbatas, operasi tidak dapat dilakukan dengan baik dan operasi bahkan dapat dihentikan. Selain itu, ketersediaan bahan pendukung lainnya juga harus dipastikan.

Rata-rata jumlah bahan baku kedelai yang dibutuhkan Pak Angga dan Ibu Suarni dalam suatu proses produksi untuk membuat tahu dan tempe adalah

1,75 kwintal kedelai per hari untuk membuat tahu dan tempe. Perbandingan antara tahu kedelai dan tempe adalah 75 kg kedelai untuk pembuatan tahu dan 100 kg untuk pembuatan tempe, seperti terlihat pada Tabel 1:

Tabel 1. Jumlah Penggunaan Bahan baku dan Bahan Penolong Pengolahan Tahu dan tempe pada UKM tempe dan tahu di Desa pulo jantan

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah	
		Penggunaan	Nilai
1	Kedelai	175kg	1.225.000
2	Cuka	2L	30.000
3	Ragi	62,5 ons	3.750
4	Plastik 1,5kg & 0,5 kg	3 Pack	47.000
5	Kayu Bakar	1 Kali Produksi	100.000
Jumlah			1.405.750

Sumber: Olahan data primer 2022

Industri tahu dan tempe ini layak untuk dibudidayakan dan dikembangkan. Hal ini didukung oleh ketersediaan bahan baku lokal yang tersedia. Berdasarkan data yang diterima, industri tahu dan tempe bapak angga membeli bahan baku pembuatan tahu dan tempe di UD. Inti Sari . UKM ini membeli kedelai setiap bulan hingga 5,25 ton/bulan untuk kebutuhan satubulan.

Suatu perekonomian perusahaan menyediakan produk dan jasa, keduanya diproduksi oleh sistem produksi yang menggunakan mesin, energi, modal, dan tenaga kerja. Sistem produksi ini mengambil bahan baku dan mengubahnya menjadi produk jadi. Produksi membutuhkan bahan baku dan energi yang diperoleh dari sumber daya alamiah, dalam hal ini juga termasuk proses manufakturing yakni proses yang mengubah bahan baku menjadi barang jadi.

Usaha industri tahu dan tempe yang saat berkembang di masyarakat mayoritas adalah usaha industri rumah tangga dan industri kecil. Permasalahan

pokok yang saat ini sedang dihadapi adalah faktor modal yang minim, kenaikan harga bahan baku kedelai, terbatasnya wilayah pemasaran dan juga kurangnya pengembangan produk. Di sisi lain, dalam hal manajemen jarang menggunakan tenaga ahli dan hanya mengandalkan kemampuan manajemen pemilik. Hal ini juga berpengaruh terhadap hasil pekerjaan yang adahanya terdapat pemilik usaha dan pekerja yang melakukan kegiatan produksi. Hal ini dikarenakan sebagian besar tugas dikerjakan oleh pemilik yang bahkan ikut turun mengerjakan kegiatan produksi. Berdasarkan uraian dan masalah yang telah dijabarkan maka diadakan penelitian untuk memberikan peningkatan manajemen khususnya dalam perhitungan nilai tambah pada Industri UKM (Usaha Kecil & Menengah) tempe dan tahu di Desa pulo jantan, Kecamatan Na-IX-X Kabupaten Labuhanbatu utara, juga meningkatkan dampak ekonomi terhadap pelaku usaha dikarenakan pasar yang ada masih terbuka lebar, terlebih bisa memajukan kegiatan industri yang dipengaruhi oleh biaya produksi, untuk memberikan nilai tambah pada kedelai menjadi tempe dan tahu juga meningkatkan pendapatan dan lapangan kerja.

1.2 Perumusan Masalah

Permasalahan yang dihadapi adalah:

1. Berapa pendapatan agroindustri usaha tempe dan tahu?
2. Bagaimana nilai tambah kedelai agroindustri menjadi tempe dan tahu ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dari dilakukannya penelitian ini sebagai berikut:

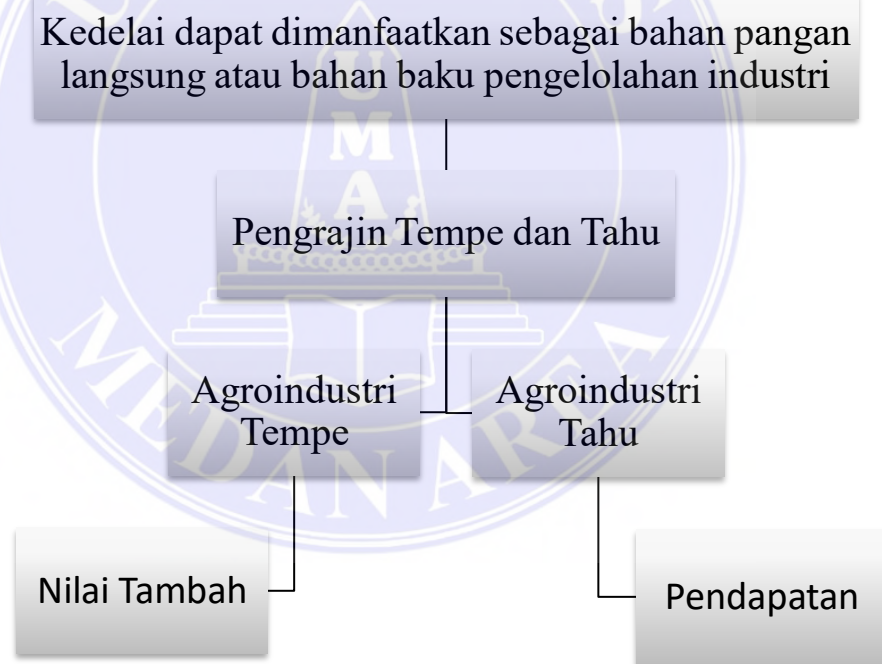
1. Untuk menganalisis pendapatan agroindustri tempe dan tahu
2. Untuk Menganalisis nilai tambah kedelai agroindustri tempe dan tahu

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapat dari dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan peneliti dan bagi pemilik usaha dalam mencari besarnya pendapatan dari industry tempe dan tahu, serta dapat dijadikan refrensi kajian bagi peneliti yang lain..
2. Media informasi yang bermanfaat bagi peneliti dan Industri pengolahan tempe dan tahu, khususnya industri tempe dan tahu Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na-IX-X Kabupaten Labuhan Batu Utara.

1.5 Kerangka Pemikiran



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

Didalam menganalisis nilai tambah produk industri tempe dan tahu di lokasi industri tempe dan tahu Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na-IX-X Kabupaten Labuhan Batu Utara, disajikan kerangka pemikiran dibawah ini:

Pengolahan tempe adalah salah satu produk yang potensial untuk dikembangkan karena sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dijadikan untuk memproduksi tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain.(Hidayat and Abdul Muttalib, 2020). Salah satu upaya yang dilakukan untuk mengembangkan atau meningkatkan industri pangan adalah dengan mengelola hasil pertanian seperti pengelolaan bahan baku pertanian menjadi produk yang secara ekonomis dapat memberikan nilai tambah yang lebih tinggi. Salah satu produk usaha yang banyak berkembang di kalangan masyarakat adalah industri tempe dan tahu.

Kelangsungan industri tempe dan tahu didukung oleh ketersediaan bahan baku dan permintaan pasar. Setiap usaha pasti akan mengalami masalah atau kendala yang dapat menghambat perkembangan usaha tersebut. Hal tersebut juga dialami oleh industri tahu dan tempe yang ada di Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na-IX-X Kabupaten Labuhan Batu Utara. Kendala yang dialami antara lain faktor modal yang minim, kenaikan harga bahan baku kedelai, terbatasnya wilayah pemasaran dan juga kurangnya pengembangan produk.

Permasalahan yang terjadi tersebut membuat penelitian ini penting untuk dilakukan. Penelitian ini akan membahas tentang analisis nilai tambah produk industri tempe dan tahu di lokasi industri tempe dan Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na-IX-X Kabupaten Labuhan Batu Utara. Seperti pernyataan yang dikemukakan oleh Sudiyono (2002) yang mengatakan bahwa jika sebuah produk memiliki nilai

tambah yang tinggi maka produk tersebut sangat layak untuk dikembangkan.

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai input dan nilai output. Nilai tambah dapat kita definisikan sebagai keuntungan yang hendak dicapai oleh suatu perusahaan dalam bidang usahanya. Dalam penelitian ini, nilai input yang diinginkan adalah lebih besar dari Rp.1.405.750. Hal ini dikarenakan jumlah Rp. 1.405.750 tersebut adalah jumlah nilai output kotor yang dihasilkan dari pembelian bahan baku dan bahan penolong pada pengolahan tahu dan tempe di desa Pulo Jantan.

Untuk dapat mengetahui nilai tambah kedelai pada pengolahan tahu dan tempe secara spesifik dan terperinci selanjutnya diperlukan analisis pendapatan, analisis efisiensi usaha dan juga analisis *Break Even Point* (BEP). Analisis pendapatan akan dipengaruhi oleh total dari penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Apabila penerimaan perusahaan lebih besar dari biaya yang dikeluarkan maka sebuah usaha tersebut akan memperoleh sebuah pendapatan. Dari hasil analisis pendapatan tersebut akan dapat diketahui sejauh mana tingkat efisiensi industri tahu dan tempe. Sedangkan analisis *Break Even Point* (BEP) adalah suatu analisis yang digunakan untuk mengetahui titik impas dari sebuah usaha tersebut, dimana usaha tersebut tidak mengalami kerugian dan tidak mendapatkan suatu pendapatan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2. 1 Pengertian Industri

Industri adalah sekelompok perusahaan sejenis yang terlibat dalam produksi barang dan jasa (Julianto and Suparno 2016). Menurut para ahli pengertian industri adalah:

George T. Renner (2004) mendefinisikan industri sebagai semua kegiatan manusia dalam bidang ekonomi yang produktif/menghasilkan barang dan uang. Sedangkan menurut I Made Sandi (2002), industri berusaha untuk menghasilkan barang jadi dengan bahan baku atau bahan baku melalui proses produksi budidaya dalam jumlah yang banyak, sehingga barang tersebut dengan harga yang semurah mungkin tetapi dengan kualitas yang setinggi-tingginya.

Terdapat beberapa definisi industri dari berbagai sumber dan teori-teori sebelumnya yang masih digunakan sampai sekarang dan menjadi acuan untuk menarik kesimpulan tentang definisi industri.

Pengertian industri menurut ilmu ekonomi:

- a. Ekonomi makro industri adalah proses yang dilakukan oleh perusahaan untuk menciptakan produk dengan nilai tambah.
- b. Ekonomi mikro industri adalah sekelompok perusahaan yang melakukan kegiatan serupa atau menghasilkan barang yang homogen.

2. 2 Penggolongan Sektor Industri

Sektor industri dapat dibagi menjadi beberapa jenis, dengan sektor industri utama tari dibagi menjadi tiga, yaitu industri besar, industri menengah dan industri kecil sebagai berikut:

2.2.1 Industri besar

Industri skala besar sendiri dapat diartikan, yaitu industri dengan jumlah karyawan lebih dari 100 orang. Ciri-ciri industri besar adalah memiliki modal besar yang dikumpulkan secara kolektif dalam bentuk persediaan, pekerja harus memiliki keahlian khusus, dan pemimpin usaha dipilih melalui uji bakat dan profesional.

2.2.2 Industri sedang

Industri menengah adalah industri yang mempekerjakan sekitar 20 hingga 99 orang. Ciri-ciri industri menengah memiliki modal yang cukup/sedang sampai besar, sedangkan tenaga kerja dengan keterampilan tertentu dan pemimpin bisnis memiliki kualitas kepemimpinan tertentu.

2.2.3 Industri kecil

Sektor yang jumlah pegawai/pekerjanya antara 5-19 orang. Modal relatif kecil karena modal disediakan oleh seorang pemilik atau sekelompok kecil pemilik modal, tenaga kerja berasal dari daerah sekitarnya atau masih ada proporsi yang relatif.

2. 3 Kedelai (*Glycine Max*)

Tanaman kedelai umumnya tegak, lebat, dan tahunan. Morfologi tanaman kedelai didukung oleh komponen utamanya yaitu akar, batang, daun, bunga, polong dan biji, sehingga pertumbuhannya dapat optimal.

Akar kedelai mulai muncul dari belahan kulit biji yang muncul di sekitar mesofil. Akar yang bertunas kemudian tumbuh dengan cepat ke dalam tanah, sedangkan dua bagian kotiledon terangkat ke permukaan tanah oleh pertumbuhan hipokotil yang cepat. Sistem perakaran kedelai terdiri dari dua jenis, yaitu akar

tunggang dan akar sekunder (*serat*) yang tumbuh dari akar tunggang. Selain itu, banyak juga yang sering membentuk akar adventif yang tumbuh dari dasar hipokotil. Pada umumnya akar adventif muncul karena adanya beban tertentu, seperti kelembaban tanah yang berlebihan.

Perkembangan akar sangat dipengaruhi oleh kondisi fisik dan kimia tanah, jenis tanah, cara pengelolaan lahan, kecukupan unsur hara dan ketersediaan air dalam tanah. Salah satu kekhasan sistem perakaran kedelai adalah interaksi simbiosis antara bakteri bintil akar (*Rhizobium japonicum*) dan akar tanaman kedelai, yang mengarah pada pembentukan bintil akar. Umbi akar memainkan peran penting dalam fiksasi nitrogen, yang dibutuhkan tanaman kedelai untuk pertumbuhan lebih lanjut (Sarwanto, 2008).

2.4 Tempe

Tempe merupakan masakan khas asli dari Jawa yang sangat terkenal hampir disetiap pelosok nusantara. Makanan olahan berbahan dasar kedelai banyak dijual di pasaran. Tempe digunakan sebagai salah satu lauk pauk terpenting oleh masyarakat Indonesia. Tempe atau tempe sendiri dalam bahasa asing adalah makanan yang terbuat dari biji kedelai yang difermentasi atau beberapa bahan lain dengan menggunakan berbagai jenis kapang *Rhizopus* seperti *R. oligosporus*, *R. oryzae*, *R. stolonifer* (jamur roti) atau *R. arrhizus*. Sediaan fermentasi ini biasa disebut sebagai "ragi tempe". Proses fermentasi pada kapang tempe menghasilkan enzim pencernaan sehingga nutrisi yang terkandung dalam tempe lebih mudah dicerna tubuh dibandingkan dengan yang ada pada kedelai (Ramayulis dan Susianto: 2013).

2.5 Tahu

Tahu kaya protein sudah lama dikonsumsi masyarakat Indonesia sebagai lauk. Tahu adalah makanan yang terbuat dari kedelai yang difermentasi dan ekstrak darinya. Berbeda dengan tempe asli Indonesia, tahu berasal dari China, begitu juga dengan kecap, tauco, bakpau dan bakso. Tahu adalah kata serapan dari bahasa Hokkien (tahu) (*hanyu pinyin: doufu*), yang secara harfiah berarti "kedelai yang difermentasi". Tahu pertama kali muncul di China sejak Dinasti Han sekitar 2.200 tahun yang lalu. Penemunya adalah Liu An (*Hanzi*), seorang bangsawan, cucu Kaisar Han Gaozu, Liu Bang, yang mendirikan Dinasti Han dan dikenal sebagai tahu di Jepang. Dibawa kembali oleh imigran Cina, makanan ini menyebar ke Asia Timur dan Asia Tenggara dan akhirnya ke seluruh dunia, dan di Kediri, tahu kuning adalah makanan khas. Ada juga cerita tentang tahu kuning, seperti halnya tempe, tahu dikenal sebagai makanan rakyat. Di Indonesia ada beberapa jenis tahu yang biasa dikenal dengan tempat pembuatannya, misalnya tahu Sumedang dan tahu Kediri (Rahmawati, 2013).

2.6 Nilai Tambah

Dalam dunia bisnis, selisih antara harga jual dan biaya produksi suatu produk disebut laba satuan. Dalam ilmu ekonomi, jumlah pendapatan unit, biaya penyusutan unit dan biaya upah unit disebut nilai tambah unit. Nilai tambah total dari semua unit yang terjual disebut nilai tambah total. Penciptaan nilai cenderung mengambil bagian yang besar di perusahaan yang terintegrasi seperti perusahaan manufaktur, sedangkan pangsa tidak terlalu besar di perusahaan yang kurang terintegrasi seperti pengecer. Nilai tambah total biasanya diperkirakan dengan menambahkan kompensasi karyawan dan laba sebelum pajak. Kompensasi

karyawan menggambarkan hasil yang dicapai pekerja dalam melakukan kegiatan produksi, sedangkan laba sebelum pajak menggambarkan seberapa besar keuntungan yang diperoleh dari modal awal. Dalam neraca nasional yang digunakan dalam ilmu ekonomi makro, nilai tambah menggambarkan kontribusi faktor-faktor produksi seperti modal (baik berupa barang maupun berupa tanah) dan tenaga kerja terhadap peningkatan nilai suatu produk dan pengaruhnya terhadap pendapatan yang diterima oleh pemilik faktor produksi (Wikipedia, 2019).

Nilai tambah adalah selisih antara biaya input dan nilai output. Nilai tambah di sepanjang rantai pasok dapat dilihat dalam bentuk perubahan bentuk barang yang meningkat, dan juga tidak berwujud dari layanan tambahan yang diberikan. Penciptaan nilai adalah penciptaan nilai total yang diciptakan pada tahap tertentu oleh faktor-faktor produksi, termasuk penciptaan nilai material melalui konversi bahan baku, tenaga kerja dan modal, serta penciptaan nilai tidak berwujud melalui modal intelektual (penggunaan pengetahuan) dan pertukaran. hubungan yaitu membangun hubungan kerjasama (Rizqiah dan Setiawan, 2014).

Menurut Tarigan (2004), nilai tambah suatu produk dihasilkan dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong. Nilai tambah adalah nilai tambah barang dan jasa yang digunakan sebagai biaya antara oleh unit produksi dalam proses produksi. Nilai tambah ini sesuai dengan balas jasa atas keikutsertaan faktor produksi dalam proses produksi. Menurut Makki dkk. (2001) nilai tambah produk lebih rendah jika komponen biaya antara yang digunakan memiliki nilai lebih tinggi. Sebaliknya, jika biaya antara menurun, nilai tambah produk semakin meningkat (Mangifera, 2015).

Ada tiga komponen pendukung dalam analisis penciptaan nilai, yaitu:

1. Hasil menunjukkan jumlah output yang dihasilkan oleh unit input.
2. Faktor koefisien kerja menunjukkan berapa banyak pekerjaan yang diperlukan untuk memproses unit input
3. Nilai produk menunjukkan nilai keluaran per unit masukan.

Menurut Anderson dan Hatt (1994), konsep nilai tambah sangat bergantung pada permintaan yang ada dan sering berubah sesuai dengan nilai yang diinginkan konsumen dalam suatu produk, pendapatan dan lingkungan merupakan banyak faktor yang mengubah preferensi konsumen terhadap suatu produk, seperti maupun di bidang pertanian. Sumber nilai tambah adalah manfaat dari faktor-faktor seperti tenaga kerja, modal, sumber daya alam dan manajemen. Faktor-faktor yang mendorong penciptaan nilai adalah (Ruauw, et al, 2012):

1. Kualitas artinya produk dan jasa yang dihasilkan sesuai atau lebih dari ekspektasi yang diharapkan oleh konsumen.
2. Fungsi, dimana produk dan jasa yang dihasilkan sesuai dengan fungsi yang diminta dari masing-masing pelaku.
3. Bentuk, produk yang dihasilkan sesuai dengan bentuk yang diinginkan konsumen.
4. Tempat, produk yang dihasilkan sesuai dengan tempat
5. Waktu, produk yang dihasilkan sesuai dengan waktu
6. Kemudahan, dimana produk yang dihasilkan mudah dijangkau oleh konsumen.

Yang dimaksud dengan nilai tambah (*added value*) adalah nilai tambah suatu komoditi karena melalui proses pengolahan, pengangkutan atau penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam pengolahan, nilai tambah dapat

didefinisikan sebagai perbedaan antara nilai produk dan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin hanyalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku. Margin ini terdiri dari komponen faktor produksi yang digunakan, yaitu tenaga kerja, input lain dan remunerasi bagi pengusaha manufaktur (Hayami et al., 1987). Analisis nilai tambah yang diberikan oleh metode Hayami dapat memberikan beberapa informasi penting, antara lain (Ruauw, dkk, 2012):

- a) Perkiraan nilai tambah, dalam rupiah
- b) Rasio nilai tambah terhadap nilai produk jadi
- c) Imbalan jasa tenaga kerja, dalam rupiah
- d) Bagian tenaga kerja, dalam persen
- e) Pendapatan yang diterima perusahaan, dalam rupiah
- f) Tingkat pendapatan perusahaan, dalam persen
- a. Sulit menentukan pembandingan yang dapat digunakan untuk menyimpulkan apakah balas jasa terhadap pemilik faktor produksi tersebut sudah layak.

Dalam metode Hayami, rendemen menunjukkan jumlah produk olahan yang dibuat dari satu kilogram bahan baku. Koefisien kerja menunjukkan berapa banyak pekerjaan yang diperlukan untuk memproses unit input. Nilai produk menunjukkan nilai keluaran yang dihasilkan dari suatu unit masukan. Nilai input lainnya meliputi nilai semua biaya selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama produksi (Jufri, 2019).

2.7 Penelitian Terdahulu

Dalam penelitian terdahulu ini diharapkan peneliti dapat melihat perbedaan antara penelitian yang telah dilakukan dengan penelitian yang dilakukan.

Pertama adalah penelitian oleh BASTIAN, (2022) dengan Optimalisasi Penggunaan Faktor Produksi Usaha Tempe Dan Tahu Di Kota Tebing Tinggi (Studi Kasus Di Usaha Ibu Mayanti)". mengoptimalkan produksi usaha ibu Mayanti adalah biaya bahan baku, modal dan biaya kayu bakar dan meningkatkan batas faktor kendala yang ada keuntungan maksimum yang dapat diperoleh dari penjualan tempe dan tahu.

Penelitian yang kedua oleh HAMDANI, (2023) dengan judul "Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Kedelai Agroindustri Tempe Dan Tahu (Studi Kasus : Desa Pulo Jantan , Kecamatan Na-Ix-X, Kabupaten Labuhanbatu Utara) Dalam penelitian ini peneliti menyimpulkan bahwa bertambahnya nilai tambah kedelai pada pendapatan UKM Bapak angga dan UKM ibu suarni yang diolah menjadi tempe dan tahu. Dari kedua penelitian di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa perbedaannya dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah objek kajiannya. Kedua penelitian itu mengkaji tentang industri tahu tempe dengan memfokuskan. Adapun penelitian kali ini memfokuskan kepada kajian manajemen produksi tahu tempe dalam meningkatkan pendapatan usaha.

BAB III

METODOLOGI

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na-IX-X, Kabupaten Labuhanbatu Utara. Kabupaten Labuhanbatu Utara terletak diantara 99.25.00°-100.05.00° Bujur Timur dan 01°8'02°58' Lintang Utara dengan ketinggian 0-700 meter , dengan batas batas daerah yaitu

- Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Kampung Selamat
- Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Panigoran
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Simpang Marbau
- Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Padang Halaban

Subyek penelitian adalah pengusaha tempe dan tahu di daerah desa Pulo Jantan. Penelitian ini dilakukan selama 3 bulan yaitu September – November 2022.

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian induktif. Metode penelitian induktif adalah metode penelitian yang dimulai dengan mengumpulkan data terlebih dahulu, kemudian dari data tersebut ditarik kesimpulan atau generalisasi yang lebih umum. Penelitian ini menggunakan metode sensus. Jumlah usaha pembuatan tempe di Desa Pulo Jantan adalah 2 pengusaha. Pengambilan data dilakukan melalui cara wawancara dan observasi.

1. Wawancara Peneliti memberikan pertanyaan kepada responden berdasarkan kuesioner yang telah disusun sebelumnya. Wawancara digunakan untuk memperoleh informasi secara detail tentang kondisi di lokasi penelitian. Data primer yang diambil terdiri dari jumlah kedelai, sumbangan input lain, tenaga

kerja, dan peralatan produksi.

2. Observasi Observasi adalah pengamatan langsung terhadap kondisi usaha tempe pada masing-masing responden. Misalnya pengamatan langsung pada proses pembuatan tempe. Adapun pendekatan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk menggambarkan kehidupan ekonomi atau produksi tahu dan tempe yang ada di desa Pulo Jantan yang menjadi tempat penelitian. Sedangkan pendekatan kuantitatif digunakan untuk menganalisis usaha dan beberapa perhitungan yang dilakukan dalam penelitian tersebut. Analisis kuantitatif meliputi analisis biaya, penerimaan, pendapatan, profitabilitas, analisis efisiensi usaha dan analisis nilai tambah.

3.2.1 Biaya Variabel (*Variabel Cost*)

Dalam hal ini diperlukan analisis biaya untuk mengetahui gambaran umum dan penjelasan mengenai biaya dalam produksi dan juga pendapatan industri tahu dan tempe. Biaya dalam usaha agroindustri tahu dan tempe terdiri dari biaya variabel (*variable cost*) dan biaya tetap (*fixed cost*). Biaya variabel (*variable cost*) terdiri dari biaya pembelian kedelai, tenaga kerja luar keluarga (TKLK), solar, kayu bakar, asam tahu, dan transportasi. Biaya tetap (*fixed cost*) terdiri dari biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan penyusutan atas peralatan dan bangunan tempat berproduksi.

Biaya total merupakan penjumlahan antara biaya tetap total (TFC) dan biaya variabel total (TVC). Formulasi biaya total sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya total usaha agroindustri tempe dan tahu (Rp/bulan)

TFC = Total biaya tetap usaha agroindustri tempe dan tahu (Rp/bulan)

TVC = Total biaya variabel usaha agroindustri tahu (Rp/bulan)

Biaya penyusutan peralatan dihitung dengan metode garis lurus dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Penyusutan} = \frac{HP - NS}{n}$$

Keterangan:

HP = Harga perolehan (*cost*)

NS = Nilai sisa (*residu*)

n = Taksiran hasil produksi (*unit*)

3.2.2 Penerimaan (*Revenue*)

Penerimaan total (*total revenue*) dari suatu usaha dapat diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produksi tahu dan tempe yang dihasilkan (*terjual*) dengan harga tahu dan tempe. Jadi variabel dari penerimaan adalah jumlah tahu dan tempe yang sudah terjual. Secara matematis penerimaan dituliskan dengan rumus:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan usaha agroindustri tempe dan tahu (Rp/bulan)

P = Harga tempe dan tahu (Rp/Kg)

3.2.3 Pendapatan

Pendapatan usaha pengusaha tahu dan tempe merupakan hasil akhir penerimaan dikurangi dengan biaya total produksi. Secara matematis pendapatan dituliskan dengan rumus:

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

Π = Pendapatan tempe dan tahu (Rp/bulan)

TR = Total Penerimaan tempe dan tahu(Rp/bulan)

TC = Total Biaya Produksi tempe dan tahu (Rp/bulan)

3.3 Populasi dan Sampel

Populasi didefinisikan sebagai suatu wilayah generalisasi yang terdiri dari objek-objek atau subjek-subjek yang memiliki kualitas dan karakteristik tertentu yang ditentukan oleh peneliti yang kemudian dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2015). Subjek populasi dalam penelitian ini adalah 2 pengusaha tempe dan tahu yang ada di Desa Pulo Jantan. Dan objek populasi adalah seluruh hasil produksi tempe dan tahu.

Sampel adalah bagian dari semua karakteristik yang dimiliki populasi (Sugiyono, 2018). Penentuan Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Sensus*. Metode *sensus* adalah teknik penentuan responden bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. misalnya orang tersebut yang di anggap paling paham tentang apa yang di harapkan, atau mungkin dia sebagai pengusaha sehingga akan memudahkan peneliti menjelajah obyek/ situasi sosial yang di teliti. (Sugiyono 2018).

Mengingat penelitian ini adalah mengenai produksi tempe dan tahu, maka subjek sampel penelitian ini adalah dua pengusaha tempe dan tahu yakni Bapak Angga dan Ibu Suarni. Hal ini dikarenakan mereka berdua sama-sama mengolah kedelai menjadi tahu dan tempe. Dan objek sampelnya adalah produk tempe dan tahu yang dihasilkan oleh Bapak Angga dan Ibu Suharni selama 1 hari.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi dan pencatatan langsung di lapangan, termasuk data kebutuhan bahan baku harian selama satu bulan di tahun 2021. Data sekunder diperoleh dari literature (dan data input dan output lainnya, yang dikumpulkan rata-rata satu siklus produksi Nurfadilah, Armaini, and yetti, 2014).

3.5 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang akan digunakan dalam skripsi ini adalah analisis deskriptif dan analisis kuantitatif. Analisis deskriptif digunakan untuk mengetahui gambaran umum *home industry* tahu dan tempe. penelitian diselesaikan dengan analisis deskriptif yaitu menjelaskan dari awal pengolahan kedelai sampai menjadi produk olahan kedelai yaitu tahu, tempe, Untuk membuktikan hipotesis yang ketiga yaitu untuk melihat berapa besar nilai tambah dari proses pengolahan kacang kedelai sampai menjadi tahu dan tempe.

Adapun beberapa teknik analisis yang dilakukan yaitu

- 1) Teknik analisis Pendapatan dihitung dengan cara mengurangkan total penerimaan dengan total biaya, dengan rumus menurut Suratiyah (2006) sebagai berikut : $I = TR - TC$ (dimana : I = pendapatan/income, TR = total penerimaan, dan TC = biaya total)
- 2) Analisis Nilai Tambah Metode Hayami dipakai untuk menganalisa nilai tambah produk agroindustri tahu dan tempe. Terdapat dua cara mengukur nilai tambah menurut opini Hayani (1990) dalam Sudiyono (2004) yaitu nilai tambah untuk pemasaran dan nilai tambah untuk pengolahan. Tata cara penghitungan nilai tambah berdasarkan metode Hayami ditunjukkan pada Tabel 1.2.

Tabel 2. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (kg)	(1)
2. Input (kg)	(2)
3. Tenaga kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	$(5) = (3) / (2)$
6. Harga output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
b. Pangsa Tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13. a. Pendapatan (Rp/kg)	$(13a) = 11a - 12a$
b. Tingkat Pendapatan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$
Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$
Pendapatan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$

Sumber: Sudiyono, 2004

Beberapa perusahaan yang terikat dalam rantai pasok cocok memakai metode Hayami karena lebih baik digunakan. Melalui metode ini nilai produktivitas, nilai tambah dan nilai output. Tingkat balas jasa yang dibayarkan kepada pemilik unit usaha juga dapat dilihat. Bak semua metode lainnya, metode Hayami pun mempunyai kekurangan. Pertanyaan penelitian yang hendak diusulkan disini adalah bagaimana kekurangan atau kelemahan rumus perhitungan nilai tambah menurut metode Hayami dapat diatasi sehingga rumus tersebut dapat digunakan secara umum untuk agroindustri (Hidayat, dkk, 2014).

3.6 Definisi Operasional Variabel

Definisi operasional variabel merupakan suatu unsur definisi variabel-variabel penelitian yang di dalamnya terdapat batasan dan arti spesifik sebagai alat ukur suatu variabel, di mana variabel tersebut memiliki masing-masing indikator. Variabel penelitian perlu dirumuskan untuk menghindari kesalahan dalam pengumpulan data. Dalam definisi operasional terdapat beberapa hal yang diukur yaitu:

1. Nilai tambah yaitu selisih antara nilai produk yang dihasilkan (tahu dan tempe) dikurangi biaya bahan baku (kedelai) dan juga input lain dalam satu kali proses produksi dan dinyatakan dalam satuan (Rp/Kg/88 Hari)
2. Rasio nilai tambah yaitu prosentase hasil dari nilai tambah dibagi dengan nilai jual produk. Satuan dalam rasio nilai tambah yaitu (%/88 Hari)
3. Bahan baku yaitu bahan utama yang digunakan dalam suatu proses produksi dan dinyatakan dalam satuan (Kg/88 Hari)
4. Harga bahan baku yaitu besar nilai yang harus dikeluarkan dalam pembelian bahan – bahan dalam proses produksi. Satuannya dalam bentuk (Rp/Kg/88 Hari)
5. Faktor konversi yaitu besarnya nilai hasil produksi setiap harinya dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi (/88 Hari)
6. Harga produk rata – rata yaitu besar nilai jual rata – rata dari produk yang dihasilkan. Satuannya dalam satuan rupiah (Rp/88 Hari).
7. Tenaga kerja yaitu beberapa orang yang sedang melakukan kegiatan produksi. (Rp/88Hari)

8. Koefisien tenaga kerja yaitu perbandingan antara besarnya jumlah tenaga kerja dibagi dengan bahan baku yang diperlukan dalam satu kali proses produksi. (/88 Hari)
9. Upah rata – rata yaitu rata – rata dalam biaya yang telah dibayarkan kepada tenaga kerja. Satuannya dalam bentuk (Rp/HOK/88 Hari)
10. Input lain yaitu biaya yang telah dikeluarkan untuk setiap pembelian bahan baku penunjang dalam proses produksi. Satuannya dalam bentuk (Rp/Kg/88 Hari)
11. Biaya penyusutan peralatan yaitu pengurangan fungsi peralatan yang digunakan dalam setiap proses produksi sesuai dengan umur ekonomisnya. Satuannya dalam bentuk (Rp/88 Hari)
12. Nilai produk yaitu besarnya faktor konversi dibagi dengan harga produk rata – rata. Satuannya dalam bentuk (Rp/Kg/88 Hari)
13. Imbalan tenaga kerja yaitu besarnya upah yang telah diberikan kepada para tenaga kerja. Satuannya dalam bentuk (Rp/Kg/88 Hari)
14. Keuntungan yaitu hasil pengurangan antara total penerimaan (TR) dengan total biaya (TC). Biaya total hanya meliputi biaya variabel dari sumberdaya yang telah digunakan tanpa menghitung biaya tetap dari uang tersebut. Satuannya dalam bentuk Rupiah/88 Hari.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

- 1) Jumlah pendapatan yang diterima untuk industri pembuatan tahu rata-rata pendapatan yang diperoleh dari pengrajin tahu Rp. 131.840/hari dengan hitungan 1 kali produksi untuk pembuatan tahu pada 2 pengusaha tahu sebanyak 60 papan dengan ukuran satu papan tahu 40cm x 40cm yang biasa menghasilkan 200 potong tahu/papan dengan ketebalan tahu 2 cm dan ukuran tahu 4 cm x 4 cm bahan baku yang digunakan sebanyak 80 kg dan pembuatan tempe rata – rata pendapatan yang diperoleh dari pengrajin tempe sebesar Rp 1.353.230/hari hasil produksi dalam hitungan 1 kali produksi untuk tempe pada 2 pengusaha tempe adalah sebanyak 950 bungkus (dari 600 bungkus besar + 100 bungkus kecil (yang diasumsikan menjadi 50 bungkus besar) dengan ukuran 20 cm x 6 cm dan tebal tempe 4 cm dengan bahan baku 60 kg kedelai dan Maka total rata-rata dari pendapatan pengrajin tempe dan tahu di desa pulo jantan Rp.1.485.070.
- 2) Jadi dalam 1 kg kedelai yang di produksi menjadi tahu memiliki nilai tambah Rp10.000/Kg atau sebanyak 36% pada UKM Bapak Angga dan Rp5.333/kg atau sebanyak 23% pada UKM Ibu Suarni dan nilai tambah yang didapatkan tempe dalam 1 kg kedelai yang telah di produksi menjadi tempe yaitu sebesar Rp51.83/Kg atau sebanyak 80% pada UKM Bapak Angga dan Rp46.827/Kg sebanyak atau 78% pada UKM Ibu Suarni. dengan rata – rata rasio nilai tambah pada tahu 29,5 % dan pada tempe memiliki nilai tambah rata-rata 79 % adalah menguntungkan, sehingga layak untuk dikembangkan.

6.2 Saran

Sebaiknya pengrajin tempe menurunkan biaya sumbangan input lain terutama pada biaya bahan bakar untuk meningkatkan nilai tambah tempe dan tahu. Nilai tambah tempe dan tahu juga dapat ditingkatkan dengan cara menaikkan harga jual tempe dan tahu. Hal ini dikarenakan tahu dan tempe dapat menambah nilai tambah yang cukup tinggi pada kacang kedelai dan memiliki peluang pasar yang luas.



DAFTAR PUSTAKA

- Bastian, Edo. 2022. "Optimalisasi penggunaan Faktor Produksi Usaha Tempe dan Tahu, Desa Tebing Tinggi, Kabupaten Serdang begadai".
<https://repositori.uma.ac.id/jspui/bitstream/123456789/18609/1/178220102%20-%20Mhd.%20Eddo%20Bastian%20-%20Fulltext.pdf>
- Hidayat, Agriananta Fahmi, and Surya Abdul Muttalib. 2020. "Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri Tempe Di Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur." *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* 8 (2): 230–35. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v8i2.190>.
- Julianto, Foengsitanjoyo Trisantoso, and Suparno. 2017. "Analisis Pengaruh Jumlah Industri Besar Dan Upah Minimum Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Di Kota Surabaya." *Ekonomi Dan Bisnis* 1 (2): 229–56.
- Kementerian Pertanian. 2018. "Analisis Faktor Faktor yang Mempengaruhi Impr Kedelai Di Indonesia". Jakarta: Kementerian Pertanian
- Magnifera, L. 2015. Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Pada Produk Batik Tulis Di Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta Abstract. 19, 24–33.
- Makki et al, 2001. Nilai Tambah Dalam Proses Produksi Barang Dan Jasa. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Nurfadilah, dkk. 2014. Pertumbuhan Bibit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dengan Perbedaan Panjang Stek dan Konsentrasi Zat Pengatur Tumbuh. *Jurusan Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Riau*.
- Rizqiah, F., & Slamet, A. S. 2016. Analisis Nilai Tambah dan Penentuan Metrik Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Pepaya Calina (Studi Kasus di PT Sewu Segar Nusantara). *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, 5(1), 71. <https://doi.org/10.29244/jmo.v5i1.12120>
- Ruauw, Eyverson. 2011. Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Usaha Grenda Bakery Lianli, Manado. *Jurnal ASE*.
- Rondonuwu, A dan Sulaeman. 2018. Analisis Pendapatan dan Usaha Industri Tahu Mitra Cemangi di Kota Palu. *J. Agrotekbis* 6 (5): 717² 723.
- Sandi, I Made. 2010. Replik Indonesia Geografi Regional. Jakarta: Puri Margasari.
- Sarwanto, A. 2008. Budidaya Kedelai Tropika. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Sinaini, La. 2021. "Analisis Nilai Tambah Kedelai Dalam Usaha Pengelolaan Tahu Dan Tempe Pada UD Bintang Barokah Di Kabupaten Muna." *Sport and Nutrition Journal* 3 (1): 32–38. <https://doi.org/10.1016/j.sasoi.2013.12.010>.
- Sudiyono, A. 2004. Pemasaran Pertanian. Edisi Kedua. UMM Press. Malang
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Bandung: Alfabeta.

- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, *Dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Susianto dan Rita Ramayulis. 2013. Fakta Ajaib Khasiat Tempe. Penerbar Plus.
- Tarigan, Robinson. 2004. Perencanaan Pembangunan Wilayah. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Trisntoso, F. dan S. 2016. Analisis Pengaruh Jumlah Industri Besar Dan Upah Minimum Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Di Kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 1(2), 229–256.
- Wahyudin, Agus, Fiky Yulianto Wicaksono, Aep Wawan Irwan, Ruminta, and Rizka Fitriani. 2017. “Respon Tanaman Kedelai (*Glycine Max*) Varietas Wilis Akibat Pemberian Berbagai Dosis Pupuk N, P, K, Dan Pupuk Guano Pada Tanah Inceptisol Jatinangor.” *Kultivasi* 16 (2): 333–39. <https://doi.org/10.24198/kltv.v16i2.13223>.
- Wantasen, Erwin, and Umar Papatungan. 2017. “Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Nilai Tambah Usaha Ternak Sapi Di Desa Tumaratas Kecamatan Langowan Barat.” *Zootec* 37 (2): 294. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16083>.
- Wardani, Citra Restu. 2018. “Analisis Usaha Pembuatan Tempe Kedelai Di Kabupaten Purworejo.” Universitas Sebelas Maret.
- Yoesti Silvana Arianti, and Lestari Rahayu Waluyati. 2019. “Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah Di Kabupaten Madiun.” *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis* 3 (2): 256–66. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.02.4>.
- Rondonuwu, A dan Sulaeman. 2018. Analisis Pendapatan dan Usaha Industri Tahu Mitra Cemangi di Kota Palu. *J. Agrotekbis* 6 (5): 717² 723.

LAMPIRAN 1

DAFTAR PERTANYAAN KUISIONER PENELITIAN DI UKM DESA PULO JANTAN

Identitas Responden

Nama :
Usia :
Jenis kelamin :
Pendidikan terakhir :
Jabatan :
Lama bekerja :
No Hp :

Pertanyaan Kuisisioner Terbuka :

1. Berapa Tahun Industri beroperasi?
2. Jenis kedelai apakah yang digunakan?
3. Berapa bahan baku mentah yang dibutuhkan setiap hari?
4. Air yang digunakan diperoleh dari mana?
5. Apakah pernah terjadi permasalahan terkait ketersediaan bahan baku utama?
6. Apakah industri memiliki perhitungan dan pencatatan nilai *input-output* serta nilai tambah?
7. Bagaimana karakteristik/kenampakan tahu dan tempe yang baik sesuai standar industri?
8. Berapa jumlah karyawan dalam industri?
9. Berapa jam proses produksi dilakukan?
10. Berapa jam kerja karyawan?
11. Apakah peralatan dan mesin yang digunakan telah sesuai standar?
12. Apakah melakukan perawatan dan pemeliharaan terhadap peralatan dan mesin?
13. Berapa berat limbah cair/padat yang dihasilkan setiap hari?

14. Apakah limbah pengolahan mencemari lingkungan sekitar?
15. Bagaimana sistem penjualan/pemasaran yang dilakukan?
16. Apakah ada kendala dalam menjalankan proses produksi?
17. Permasalahan apa yang menjadi kendala dalam industr?
18. Bagaimana upaya pengendalian dalam menghadapi masalah industri? Harus dilakukan stok kayu bakar di tambah
19. Hal apakah yang perlu dilakukan dalam pengembangan industri?
Penambahan cabang berbagai daerah



GAMBAR DOKUMENTASI



Foto bersama bapak Angga selaku pemilik pabrik Tempe dan Tahu



Foto bersama ibu suarni selaku usaha pabrik tempe dan tahu

8.1 Dokumentasi Produksi Tahu



Gambar 1. Proses produksi perendaman kedelai menjadi olahan tahu



Gambar 2. Produksi pencucian kedelai menjadin tahu



Gambar 3. Proses produksi penyaringan kedelai setelah dihaluskan untuk menjadi tahu



Gambar 4. proses produksi perebusan kedelai untuk olahan menjadi tahu



Gambar 5. Proses produksi percetakan tahu

Gambar 6. Proses produksi pemotongan tahu

8.2 Dokumentasi Produksi Tempe



Gambar 1. Proses pencucian kedelai menjadi menjadi tempe



Gambar 2. Proses pengupasan kulit kedelai menjadi tempe



Gambar 3. Proses produksi perebusan kedelai menjadi tempe



Gambar 5. Proses pengemasan dan fermentasi kedelai menjadi tempe menggunakan daun pisang dan plastik



Gambar 6. Daun pisang

