

**ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI TEMPE“MURNI”
SKALA RUMAH TANGGA DI KAMPUNG BRATAN,
KECAMATAN LAWEYAN KOTA SURAKARTA**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian Pada
Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis Universitas Islam Batik
Surakarta**



Oleh

USAMAH ABDUL AZIZ

NPM 2019060007

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM BATIK SURAKARTA
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul
ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI TEMPE“MURNI”
SKALA RUMAH TANGGA DI KAMPUNG BRATAN,
KECAMATAN LAWEYAN KOTA SURAKARTA

Yang dipersiapkan dan disetujui oleh :

USAMAH ABDUL AZIZ

NPM 2019060007

Telah dipertahankan dan disetujui oleh Tim Pembimbing

Pada tanggal :

Dan dinyatakan diterima sebagai persyaratan yang diperlukan
Untuk Memperoleh gelar Sarjana Pertanian



Susunan Pembimbing

Universitas Islam Batik Surakarta

Pembimbing Utama

Fakultas Pertanian

Dekan

Tria Rosana Dewi, S.P, M.Si

NIDN.0610018701

Ir. Mohamad Ihsan, MP

NIP. 19620519 1988031 002

Pembimbing Pendamping

Umi Nur Solikah, S.P., M.Si

NIDN.0613108502

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul
ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI TEMPE“MURNI”
SKALA RUMAH TANGGA DI KAMPUNG BRATAN,
KECAMATAN LAWEYAN KOTA SURAKARTA

Yang dipersiapkan dan disetujui oleh :

USAMAH ABDUL AZIZ

NPM 2019060007

Telah dipertahankan dan disetujui oleh Tim Penguji

Pada tanggal :

Dan dinyatakan diterima sebagai persyaratan yang diperlukan

Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian

Susunan Tim Penguji
Ketua

Universitas Islam Batik Surakarta
Fakultas Pertanian

Dekan

Tria Rosana Dewi, S.P, M.Si

NIDN.06100187701

Sekretaris

Ir. Mohamad Ihsan, MP

NIP. 19620519 1988031 002

Umi Nur Solikah, S.P., M.Si

NIDN.0613108502

Anggota

Rehino Yanu Seto, S.Pt, M.Agr

NIDN. 0605019501

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Usamah Abdul Aziz

NPM : 2019060007

Menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa skripsi yang berjudul **ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI TEMPE “MURNI” SKALA RUMAH TANGGA DI KAMPUNG BRATAN, KECAMATAN LAWEYAN KOTA SURAKARTA** adalah betul-betul hasil karya sendiri dan penelitian telah dilaksanakan di Desa Bratan RT 02 RW 09, Kecamatan Laweyan Kota Surakarta. Hal-hal yang bukan karya saya dalam skripsi ini, diberi tanda citasi dan ditunjukkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi dan gelar yang saya peroleh dari skripsi tersebut.

Surakarta,
Yang membuat pernyataan

Usamah Abdul Aziz

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Puji syukur kami panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas rahmat, petunjuk dan kehendak-Nya sehingga masih diberikan kesempatan untuk menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Analisis Usaha Agroindustri Tempe “MURNI” Skala Rumah Tangga di Desa Bratan, Kecamatan Laweyan Kota Surakarta”. Adapun tujuan dari penyusunan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Islam Batik Surakarta.

Dalam mengadakan penelitian sampai penyusunan skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bimbingan, petunjuk dan bantuan berupa apapun yang tidak ternilai harganya, oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat :

1. Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan karunia-Nya yang begitu besar kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penelitian ini hingga selesai.
2. Bapak Ir. Mohamad Ihsan, MP selaku Dekan Fakultas Pertanian di Universitas Islam Batik Surakarta.
3. Ibu Irma Wardhani, S.TP, M.Si selaku kepala Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Batik Surakarta.
4. Tria Rosana Dewi, S.P., M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah berkenan meluangkan waktu, pikiran dan tenaga untuk melakukan bimbingan dan pengarahan dalam proses penyusunan skripsi.
5. Umi Nur Solikah, S.P., M.Si selaku ketua Komisi Sarjana Fakultas Pertanian Universitas Islam Batik Surakarta dan dosen pembimbing II, serta dosen pembimbing akademik yang telah berkenan meluangkan waktu, pikiran dan tenaga untuk melakukan bimbingan dan pengarahan dalam proses penyusunan skripsi.
6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Pertanian, khususnya Program Studi Agribisnis serta seluruh staf dan karyawan Universitas Islam Batik Surakarta atas ilmu dan pelayanan yang telah diberikan selama masa perkuliahan di Universitas Islam Batik Surakarta.

7. Pemilik industri Bapak Mulyadi yang telah memberikan izin dan data yang penyusun butuhkan selama penelitian.
8. Untuk kedua orangtuaku terima kasih telah memberikan semangat, doa, kasih sayang dan dukungan yang luar biasa.
9. Teman-teman Fakultas Pertanian khususnya Prodi Agribisnis angkatan 2019, atas kebersamaan dan memberikan masukan serta dukungannya selama ini.
10. Dan yang terakhir untuk semua pihak yang telah membantu penyusunan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan, untuk itu dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun guna memperbaiki skripsi ini. Semoga bimbingan, petunjuk, bantuan, saran serta amal baik dari bapak, ibu serta saudara-saudara yang telah diberikan dengan rasa tulus ikhlas, Allah Yang Maha Pemurah berkenan melimpahkan pahala yang setimpal.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta,

Usamah Abdul Aziz

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Penelitian Terdahulu	5
B. Tinjauan Pustaka	5
1. Kedelai	5
2. Tempe	7
3. Proses Produksi.....	8
4. Industri Rumah Tangga.....	9
5. Analisis Usaha	10
6. Biaya	10
7. Pendapatan	11
8. Penerimaan.....	12
9. Keuntungan	12
10. Efisiensi	13
C. Kerangka Pemikiran	13
D. Hipotesis	15
E. Pembatasan Masalah.....	15
F. Devinisi Operasional Variabel	15

BAB III Metode Penelitian	17
A. Metode Dasar Penelitian	17
B. Metode Penentuan Lokasi Penelitian	17
C. Metode Penentuan Sampel	18
D. Jenis dan Sumber Data	18
E. Metode Pengumpulan Data.....	18
F. Metode Analisis Data.....	19
BAB IV Kondisi Umum Daerah Penelitian	22
A. Keadaan Geografis	22
B. Kondisi Umum Tempe “Murni”	24
BAB V Hasil dan Pembahasan	27
A. Analisis Biaya, Penerimaan, Keuntungan, Pembuatan Tempe “Murni” 27	
1. Biaya.....	27
2. Penerimaan	30
3. Keuntungan.....	31
B. Analisis Usaha Tempe “Murni”	31
BAB IV Penutup	32
A. Kesimpulan.....	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Komposisi Kimia Biji Kedelai Kering per 100gram	7
Tabel 2 Data Primer	17
Tabel 3 Jumlah Penduduk Kampung Bratan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	23
Tabel 4 Jumlah Penduduk Kampung Bratan Berdasarkan Mata Pencaharian.....	23
Tabel 5. Penyusutan Peralatan	27
Tabel 6 Biaya Tetap	28
Tabel 7 Biaya Variabel	29
Tabel 8 Biaya Total.....	29
Tabel 9 Rata-rata produksi, rata-rata harga/bungkus dan rata-rata penerimaan usaha pembuatan tempe “Murni” di Kampung Pajang Kecamatan Laweyan Kota Surakarta	30
Tabel 10 Keuntungan Usaha Tempe “Murni”	31
Tabel 11 Efisiensi Usaha Tempe “Murni”	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Skema Pemikiran	14
Gambar 2 Struktur Organisasi Pembuatan Tempe “Murni”	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian

Lampiran 2. Kuisiner Penelitian

Lampiran 3. Dokumentasi

ABSTRAK

Usamah Abdul Aziz. 2019060007. 2022. **Analisis Usaha Agroindustri Tempe “MURNI” Skala Rumah Tangga di Kampung Bratan, Kecamatan Laweyan Kota Surakarta.** Dibimbing oleh Tria Rosana Dewi, S.P, M.Si dan Umi Nur Solikah, S.P., M.Si. Fakultas Pertanian Universitas Islam Batik Surakarta.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses produksi, besarnya biaya, pendapatan, keuntungan dan efisiensi skala rumah tangga dari usaha tempe “Murni” di Kampung Bratan, Kecamatan Laweyan Kota Surakarta. Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Penentuan lokasi pada penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu di usaha tempe “Murni” di Kampung Bratan Kecamatan Laweyan Kota Surakarta. Metode pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan pencatatan. Analisis data yang digunakan yaitu dengan analisis biaya, pendapatan, keuntungan serta analisis efisiensi usaha.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya total usaha tempe “Murni” di Kmpung Bratan Kecamatan Laweyan Kota Surakarta selama satu bulan sebesar Rp 68.980.314,- Penerimaan adalah Rp 75.300.000,- per bulan dan keuntungan diperoleh sebesar Rp 6.319.686,- per bulan. Usaha Tempe “Murni” di Desa Bratan Kecamatan Laweyan Kota Surakarta yang dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan dengan R/C rasio lebih dari 1 yaitu sebesar 1,09 yang berarti setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan akan memberikan penerimaan sebesar 1,09 kali dari biaya yang telah dikeluarkan.

Dari penelitian ini dapat disarankan usaha tempe “Murni” lebih banyak lagi meningkatkan produksi dan jangkauan pemasaran agar pendapatannya lebih meningkat.

Kata Kunci: Agroindustri, Skala Rumah Tangga, Tempe

ABSTRACT

Usamah Abdul Aziz. 2019060007. 2022. ***Business Analysis of House Scale "MURNI" Tempe Agroindustry at Bratan Village, Laweyan District, Surakarta City.*** Supervised by Tria Rosana Dewi, S.P, M.Si and Umi Nur Solikah, S.P., M.Si. Faculty of Agriculture, Islamic Batik University of Surakarta.

The purpose of this study is to determine the production process, costs, income, profits and house-scale efficiency of "Murni" tempeh business in Bratan Village, Laweyan, Surakarta. The basic research method used was descriptive method. The place selection of this study was done on purpose that is the "Murni" tempeh business in Bratan Village, Laweyan, Surakarta. The methods of collecting data was done by observation, interviews, and recording. The Analysis of the data used is the analysis of costs, income, profits and analysis of business efficiency.

The results of this study showed that the total cost of "MURNI" tempe business at Bratan Village, Laweyan District, Surakarta for one month is IDR 68,980,314. month. Revenue is IDR 75,300,000 per month and profits are IDR 6,319,686 per month. The "Murni" Tempe business at Bratan Village, Laweyan, Surakarta which has been running so far has been efficient as indicated by an R/C ratio of more than 1, which is 1.09, which means that every Rp. 1.00 in costs incurred will provide revenue of 1.09 times the amount spent.

From this research, it can be suggesting that tempe business "Murni" can increase the production and marketing so the income will increase.

Keywords: Agroindustry, Household Scale, Tempe

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sektor pertanian adalah sektor yang paling utama dalam perekonomian bangsa Indonesia. Hampir semua sektor di Indonesia tidak pernah lepas dari sektor pertanian. Bangsa Indonesia memiliki potensi yang sangat baik, sehingga menjadikan flora dan fauna bisa tumbuh dan berkembang dengan baik. Indonesia merupakan salah satu Negara agraris, karena Indonesia penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Oleh karena itu bangsa Indonesia membutuhkan proses pembangunan yang bertumpu pada sektor pertanian. Pembangunan merupakan suatu proses yang telah direncanakan dan juga merupakan serangkaian kegiatan yang saling berkesinambungan, berkelanjutan dan bertahap menuju yang lebih baik. Proses pembangunan harus disesuaikan dengan potensi yang dimiliki oleh masing-masing daerah. Pembangunan sektor pertanian merupakan bagian pembangunan nasional. Karena visi dan misi pembangunan pertanian dirumuskan dalam kerangka dan mengacu pada visi misi pembangunan nasional salah satunya adalah kebijakan pembangunan agroindustry (Sudaryanto, 2002).

Kebijaksanaan pengembangan agroindustry menempatkan sektor pertanian yang berwawasan agroindustry sebagai poros penggerak perekonomian. Sistem agroindustry merupakan serangkaian dari berbagai subsistem penyedia sarana dan prasarana produksi termasuk bibit yang unggul subsistem budidaya yang menghasilkan produksi pertanian, subsistem pengolahan atau agroindustry, subsistem pemasaran dan distribusi, serta subsistem jasa-jasa pendukungnya. Nilai tambah terbesar dari suatu rangkaian usaha-usaha pertanian tersebut, tercipta pada subsistem pengolahan atau agroindustry (Prakosa, 2002).

Pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agroindustry setelah komponen produksi pertanian. Banyak pula dijumpai petani yang tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai sebab,

padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting karena dianggap dapat meningkatkan nilai tambah (Soekartawi, 1991).

Agroindustri diharapkan dapat menjadi peran yang sangat penting untuk pembangunan daerah, baik dalam pembangunan pemerataan perekonomian maupun untuk stabilitas nasional. Kehadiran agroindustri di pedesaan diharapkan dapat meningkatkan komoditas pertanian, karena sektor agroindustri dapat mengubah hasil pertanian menjadi yang lebih bermanfaat lagi subsistem budidaya yang menghasilkan produksi pertanian, subsistem pengolahan atau agroindustri, subsistem pemasaran dan distribusi, serta subsistem jasa-jasa pendukungnya. Nilai tambah terbesar dari suatu rangkaian usaha-usaha pertanian tersebut, tercipta pada subsistem pengolahan atau agroindustri (Prakosa, 2002).

Kacang kedelai merupakan komoditas pertanian yang sering digunakan untuk bahan industri. Kebutuhan kacang kedelai semakin meningkat seiring dengan banyaknya permintaan industri yang menggunakan bahan dasar kedelai. Secara tradisional pengelolaan kedelai sangat mudah akan tetapi di era modern seperti saat ini pengelolaan kedelai biasa berbagai macam seperti pembuatan tempe, tahu, kecap dan juga susu kedelai (Hermana, 1998).

Pembuatan tempe merupakan salah satu penambahan pengelolaan produk kedelai menjadi tempe. Tempe merupakan makanan yang sudah ada sejak dulu di Indonesia. tempe dibuat dengan cara difermentasi yang dilakukan dengan menggunakan bantuan jamur *Rhizopus Oligosporus* dan *Rhizopus Oryzae* atau yang biasa dikenal dengan ragi tempe (Salim E, 2013).

Kandungan gizi yang terdapat dalam tempe menjadikan tempe sebagai hidangan yang bergizi yang dulu hanya sebagai makanan kelas bawah sekarang menjadi makanan yang disukai oleh beberapa kalangan, bahkan tempe juga disajikan dihotel mewah, hal ini menjadikan nilai jual menjadi tinggi (Sukhaeri, 2017).

Saat ini agroindustri merupakan sarana untuk pengembangan ekonomi pedesaan guna memanfaatkan hasil pertanian yang dimiliki di pedesaan. Diharapkan industri kecil juga bias menambah protein nabati dan ketenagakerjaan (Siagian, 2002).

Kampung Bratan Kecamatan Laweyan Kota Surakarta terdapat industri rumah tangga yang bergerak di bidang pengelolaan kedelai, salah satunya adalah usaha pengelolaan kedelai menjadi tempe. Usaha pembuatan tempe di Kampung Bratan Kecamatan Laweyan Kota Surakarta berskala industri rumah tangga.

Banyaknya unit pembuatan tempe berskala rumah tangga dapat memberikan keuntungan karena mampu menyerap tenaga kerja dan dapat bersaing ditengah persaingan pembuatan tempe dan gejolak kenaikan harga kedelai. Kenyataan inilah yang mendorong peneliti untuk mengadakan suatu penelitian yang berjudul “Analisis Usaha Agroindustri Tempe “Murni” Skala Rumah Tangga di Kampung Bratan Kecamatan Laweyan Kota Surakarta”.

B. Rumusan Masalah

Industri rumahan atau kecil banyak ditemui di daerah pedesaan yang memiliki peran penting dalam perekonomian nasional, untuk memperkokoh struktural perekonomian nasional, peningkatan efisiensi industri secara keseluruhan, serta dapat meningkatkan pendapatan dan penyerapan tenaga kerja. Salah satu usaha industri rumahan yaitu agroindustri tempe. Agroindustri tempe merupakan salah satu usaha kelompok rumah tangga yang mengelola kedelai menjadi tempe. Salah satu usaha tempe yang terdapat di Kampung Bratan Kecamatan Laweyan Kota Surakarta yaitu usaha tempe “Murni”. Usaha ini sudah berjalan cukup lama, Usaha agroindustri tempe ini berfungsi untuk menyerap tenaga kerja serta meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar. Agroindustri ini memiliki potensi yang bagus dilihat dari bahan baku maupun permintaan terhadap produk tempe.

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah yang akan penulis teliti yaitu:

1. Berapa biaya total produksi, penerimaan dan keuntungan usaha pembuatan tempe “Murni” di Kampung Bratan, Kecamatan Laweyan, Kota Surakarta??
2. Bagaimana efisiensi pembuatan tempe “Murni” skala rumah tangga tempe “Murni” di Kampung Bratan, Kecamatan Laweyan, Kota Surakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui biaya total produksi, penerimaan dan keuntungan skala rumah tangga tempe “Murni” di Kampung Bratan, Kecamatan Laweyan, Kota Surakarta.
2. Untuk mengetahui efisiensi pembuatan tempe “Murni” skala rumah tangga di Kampung Bratan, Kecamatan Laweyan, Kota Surakarta.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti dan pembaca di harapkan penelitian ini dapat menambah pengetahuan serta sebagai tambahan refrensi dan juga sebagai salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian di Universitas Islam Batik.
2. Bagi pihak terkait, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam langkah yang diambil dalam mengatur usaha tempe skala rumah tangga.
3. Bagi instansi terkait untuk lebih mendukung kepada pelaku usaha industri rumah tangga, agar usaha para pelaku usaha industri rumah tangga bisa berkembang lebih pesat.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Penelitian Terdahulu

Utami (2004) *Analisis Usaha Pembuatan Tahu di Desa Pengkol Kecamatan Karanggede Kabupaten Boyolali* dapat diketahui bahwa industri tahu skala rumah tangga dapat meningkatkan pendapatan keluarga pedesaan. Hal ini dibuktikan dengan rata-rata keuntungan perbulan yang diperoleh dari usaha pembuatan tahu sebesar Rp 518.700,078 untuk tahu putih dan Rp 846.233,765 untuk tahu goreng. Selain itu dapat diketahui juga bahwa industry tahu sudah efisien. Hal ini dibuktikan dengan nilai rasio R/C lebih besar dari satu baik itu tahu putih maupun tahu goreng.

Aulia (2012), dengan judul penelitian Analisis Nilai Tambah Strategi dan Pemasaran Usaha Industri Tempe di Kota Medan dapat diketahui Nilai tambah yang dihasilkan usaha industri tahu cina sebesar Rp.2.284,816/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 22,83%. Nilai tambah yang dihasilkan usaha industri tahu sumedang mentah sebesar Rp. 2.735, 385/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 24,03%. Dan nilai tambah yang dihasilkan usaha industri tahu sumedang goring sebesar Rp. 17.692,22/kg, dengan rasio nilai tambah 54,96%.

Wiyono (2015) dengan judul Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Tempe pada Industri Rumah Tangga (Wajianto) di Desa Ogurandu Kecamatan Bolano Lamburu Kabupaten Parigi Mauton. Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif dan kualitatif. Hasil pembahasan dan penelitian penerimaan yang diperoleh industri rumah tangga “Wijianto” dalam memproduksi tempe selama tahun 2014 sebesar Rp 28.000.000, pendapatan sebesar Rp 10.414.000 dan nilai tambah sebesar Rp 10.337/Kg untuk setiap proses produksi sebanyak 1 Kg kedelai akan menghasilkan 0,7 Kg tempe.

B. Tinjauan pustaka

1. Kedelai

Kedelai termasuk dalam *falimi* kacang-kacangan, adapun klasifikasinya sebagai berikut :

Kingdom : *Plantae*
Divisi : *Spermatophyta*
Sub-divisi : *Angiospermae*
Kelas : *Dicotyledonae*
Ordo : *Polypetales*
Sub-famili : *Papilionoideae*
Famili : *leguminosae*
Genus : *Glycine*
Species : *Glycine max*
(Purwaningsih E, 2005).

Kedelai berbentuk polong dalam satu kedelai terdiri dari satu sampai empat polong. Kedelai yang masih muda bewarna hijau muda dan kedelai yang sudah tua berwarna kuning ke hijau-hijauan. Kedelai di lahan sawah ditanam bila musim hujan sudah mulai jarang. Ditanam untuk menggantikan tanam padi (Sarwono, 2010).

Kedelai dapat dimakan secara langsung ataupun diolah menjadi berbagai macam produk olahan maupun pakan ternak. Kedelai olahan biasanya dimasak atau diolah terlebih dahulu baik secara tradisional maupun modern untuk menghasilkan produk dari olahan kedelai. Kedelai juga bisa dikonsumsi tanpa perlu menjadi produk terlebih dahulu cukup dengan perebusan. Biasanya kedelai yang direbus ini kedelai yang polongnya masih hijau atau muda. Berbagai produk olahan dari kedelai adalah kecap manis, tahu, tempe, susu kedelai, tahu goyang dan masih banyak lagi (Salim, 2013).

Pada umumnya kandungan protein kacang-kacangan adalah 20%-25% , tetapi khusus kedelai mencapai 40%. Protein kedelai memiliki kandungan asam amino sulfur yang rendah, Metonin merupakan asam amino sulfur yang paling terbatas jumlahnya, kemudian disusul sistein dan threonin. Meskipun memiliki keterbatasan dalam kandungan asam amino sulfur, namun perbedaannya tidak begitu signifikan, mengingat kualitas protein kedelai setara dengan protein hewani (Cahyadi W, 2007).

Tabel. 1 Komposisi Kimia Biji Kedelai Kering per 100 gram

Komponen	Jumlah
Kalori (kkal)	331,0
Protein (gram)	331,0
Lemak (gram)	18,1
Karbohidrat (gram)	34,8
Kalsium (mg)	227,0
Fosfor (mg)	585,0
Besi (mg)	8,0
Vitamin A (SI)	110,0
Vitamin B (mg)	1,1
Air (gram)	7,5

Sumber : Sukhaeri, 2017.

Kedelai memiliki kandungan protein yang cukup baik untuk tubuh. Maka tidak heran jika kedelai mendapatkan perhatian yang sangat besar dari seluruh dunia karena berbagai keunggulan yang dimilikinya antara lain :

- a. Tananam kedelai memiliki kemampuan penyesuaian yang tinggi, sehingga dapat hidup di daerah tropis dan subtropis, juga di daerah lain dengan kondisi tanah dan iklim yang tidak memungkinkan tanaman pangan lainnya dapat tumbuh.
- b. Tanaman kedelai dapat memperbaiki sifat/kondisi tanah di tempat dia tumbuh. Bahkan dapat menyuburkan tanah, karena humus dari daunnya.
- c. Kedelai memiliki kandungan unsur gizi yang relative tinggi (Widowati, 2004).

2. Tempe

Suprapti (2003) mengungkapkan bahwa tempe adalah produk kedelai fermentasi asli Indonesia yang kaya akan komponen nutrisi. Selama fermentasi, mikroorganisme menghasilkan beberapa komponen bioaktif vital dan menurunkan agen anti-nutrisi. Perubahan biokimia terjadi selamam fermentasi kedelai dalam tempe yang meningkatkan kesehatan manusia.

Menurut Sarwono (2010) tempe kedelai mengandung protein sekitar 19,5 %. Selain itu, tempe juga mengandung lemak sekitar 4 %, karbohidrat 9,4%, vitamin B₁₂ antara 3,95 mg per 100 g tempe, adanya kandungan vitamin B₁₂ pada tempe dipandang sebagai sesuatu yang unik. Vitamin B₁₂ diduga berasal dari kapang yang tumbuh dalam tempe, tetapi ada pula yang mengatakan berasal dari unsur lain.

Bahan baku utama pembuatan tempe adalah kacang kedelai jenis kuning. Daya tahan tempe minim sekali, paling lama ya sekitar dua hari. Setelah itu membusuk. Namun tempe yang membusuk masih bisa diolah menjadi sayuran dan bumbu sayuran. Karena bahan baku tempe adalah kacang kedelai maka tempe mempunyai nilai gizi yang tinggi. Tempe yang baik ialah yang tidak banyak campurannya, misalkan ampas kedelai, onggok, dan lain. Selain itu tempe yang baik terbuat dari kacang kedelai yang tidak busuk dan tidak banyak batu-batu kecilnya, dan dipilah biji kedelai yang tua serta berkilat dan agak berminyak (Purwaningsih E, 2005).

3. Proses Produksi

Berikut ini adalah proses pembuatan tempe kedelai:

- a. Kedelai yang akan dibuat tempe direndam dalam kuali besar selama 2-3 jam atau sampai kedelai membesar dari ukuran semula.
- b. Kedelai yang sudah direndam, kemudian direbus sampai matang dan kulit kedelai bisa dikelupas dengan mudah.
- c. Meletakkan kedelai yang sudah direbus kedalam tumbu, kemudian diinjak-injak sampai kedelainya pecah dan semua kulitnya terkelupas. Setelah itu kedelai dicuci sampai bersih dari kotoran.
- d. Kedelai yang sudah dikupas dipisahkan dengan kulitnya, kemudian direndam ke dalam ember besar selama satu malam sampai kedelainya keluar lendir sehingga jika dipegang akan terasa licin.
- e. Kedelai yang sudah membesar, kemudian dicucui sampai bersih agar tempe tidak membusuk.
- f. Setelah dicuci, kedelai dikukus atau direbus kembali selama 3 jam atau sampai kedelainya lunak.

- g. Setelah kedelai dikukus atau rebus, kemudian ditiriskan dan diratakan diatas nampan agar cepet dingin . Setelah kedelai dingin, diberi ragi secukupnya kemudian di aduk-aduk atau dibolak-balik agar ragi merata.
- h. Setelah diberi ragi, kedelai kemudian dibungkus dengan plastik.
- i. Kedelai yang sudah dibungkus kemudian dibiarkan selama dua hari.
- j. Tempe kedelai siap untuk dipasarkan.

4. Industri Rumah Tangga

Manfaat dari industri kecil yaitu untuk menciptakan peluang usaha yang luas dengan pembiayaan yang relatife lebih murah, industri kecil memiliki kedudukan yang bersifat melengkapi dengan industri besar karena industri rumahan menghasilkan yang relatife murah dan sederhana (Kasmir, 2006).

Kegiatan industri kecil rumahan yang memiliki jumlah yang sangat besar di Indonesia yang memiliki agroindustri yang dekat dengan mata pencaharian petani yang deket dengan pedesaan dan tersebar di seluruh di Indonesia. Kegiatan ini umumnya merupakan pekerjaan sekunder petani dan penduduk desa yang memiliki arti sebagai sumber mata pencaharian tambahan dari musiman (Tohar M, 2000).

Secara umum menurut Saleh (1986) secara umum perusahaan dalam skala kecil baik usaha perseorangan maupun persekutuan memiliki daya tarik dan kelebihan, diantaranya:

- a. Pemilik merangkap manager perusahaan dan merangkap semua fungsi manajerial seperti *finance*, administrasi dan *marketing*.
- b. Resiko usaha menjadi beban pemilik.
- c. Bebas menentukan harga produksi atas barang dan jasa.
- d. Pemiliknya menerima seluruh labanya
- e. Umumnya mampu untuk survive.
- f. Pertumbuhannya lambat, tidak teratur, terkadang terlalu cepat dan bahkan premature.

Industri tempe termasuk bagian unit usaha yang mengelola kedelai menjadi tempe. Industri tempe tergolong usaha rumahan karena hanya

memperkerjakan sekitar 1-4 orang. Menurut Abdurachmat dan Maryani (1997) dilihat dari segi jumlah satuan-satuan perusahaan, industri terbagi menjadi 4 bagian, antara lain:

- a. Industri rumah tangga memiliki 1- 4 orang pekerja.
- b. Industri kecil memiliki 5- 19 orang pekerja.
- c. Industri sedang memiliki 20-99 orang pe kerja.
- d. Industri besar memiliki 100 orang lebih pekerja.

5. Analisis Usaha

Menurut Hermanto (1993) analisis usaha yang dimaksud ialah untuk mengetahui pengelolaan secara menyeluruh sebagai sebuah jaminan untuk agunan bank. Informasi ini sangat penting bagi pengelola dalam kedudukannya terkait dengan pajak usaha, pajak kekayaan dan kredit. Tiga unsur diatas merupakan unsur utama yang berkaitan dengan analisis usaha secara keseluruhan merupakan analisis keuangan tentang penerimaan (*cash flow*) dan arus biaya, neraca (*balance sheet*) dan pertelaan pendapatan (*income statement*).

6. Biaya

Biaya merupakan nilai dari semua masukan ekonomik yang diperlukan yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan suatu produk. Analisis biaya terdiri dari tiga konsep yang berbeda. Pertama, konsep biaya alat luar, yaitu biaya total luar secara nyata. Kedua, konsep biaya mengusahakan, yaitu biaya alat luar dan tenaga keluarga. Konsep terakhir yaitu konsep biaya menghasilkan, yaitu biaya mengusahakan ditambah biaya modal sendiri (Prasetya, 1995).

Biaya merupakan sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh produsen atau produsen untuk mengongkosi kegiatan produksi. Dalam proses produksi, faktor-faktor produksi dikombinasikan, diproses dan kemudian menghasilkan suatu hasil akhir yang biasanya disebut produk (Kardiman, 2003).

Biaya produksi dimaksudkan sebagai jumlah kompensasi yang diterima oleh pemilik unsur-unsur produksi yang digunakan dalam proses produksi yang bersangkutan (Minto Purwo, 2000).

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tetap dalam arti bahwa produksinya nol, kecil atau besar biayanya tidak berubah. Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang besarnya tergantung volume produksi (Gilarso, 1994).

Ada tiga pengelompokan biaya yaitu :

- a. Biaya Tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang nilainya tidak akan berubah dari satu proses produksi ke proses produksi berikutnya walaupun volume produksi yang dihasilkan berubah-ubah.
- b. Biaya Variabel (*Variable Cost*) adalah biaya yang jumlah, nilai dan komposisi biaya variabel ini dapat diubah apabila volume atau komposisi barang yang akan dihasilkan dalam satu proses produksi akan berubah (Kadarsan, 1992)
- c. Biaya Total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel (Gasperz, 1999) dapat ditulis sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC (*Total Cost*) = Biaya total

TFC (*Total Fixed Cost*) = Total biaya tetap

TVC (*Total Variable Cost*) = Total biaya variable

7. Pendapatan

Pendapatan merupakan sebuah tujuan utama suatu perusahaan. Sebagai suatu organisasi yang berorientasi *profit* maka pendapatan mempunyai peranan yang sangat besar. Pendapatan merupakan faktor penting dalam suatu perusahaan, karena pendapatan akan mempengaruhi tingkat laba yang diharapkan dan akan menjamin kelangsungan hidup perusahaan.

Menurut Harmanto F (1993) bahwa pendapatan merupakan kenaikan atau bertambahnya asset dan penurunan atau berkurangnya liabilitas

perusahaan yang merupakan akibat dari aktivitas operasi atau pengadaan barang dan jasa kepada masyarakat atau konsumen pada khususnya.

Menurut Sohib (2018) pendapatan merupakan aliran masuk aktivitas yang timbul dari penyerahan barang/jasa yang dilakukan oleh suatu unit usaha selama periode tertentu.

Dilihat dari berbagai definisi diatas, maka dapat disimpulkan bahwa pendapatan adalah jumlah masukan yang didapat atas jasa yang diberikan oleh suatu perusahaan yang bisa meliputi penjualan produk kepada para pelanggan yang diperoleh dalam suatu aktivitas operasi suatu perusahaan untuk meningkatkan nilai asset serta menurunkan liabilitas yang timbul dalam penyerahan barang.

8. Penerimaan

Menurut Soekartawi (1995) penerimaan merupakan perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR (*Total Revenue*) =Penerimaan total

Q (*Quantity*) =Jumlah produk yang dihasilkan

P (*Price*)=Harga produk

Penerimaan (revenue) adalah jumlah pembayaran yang diterima perusahaan dari penjualan barang atau jasa. Revenue dihitung dengan mengalikan kuantitas barang yang terjual dengan harga satuannya. Pada awal operasi, umumnya sarana produksi tidak dipacu untuk memproduksi penuh, tetapi naik perlahan-lahan sampai segala sesuatunya siap untuk mencapai kapasitas penuh. Oleh karena itu, perencanaan jumlah revenue harus disesuaikan dengan pola ini (Soeharto, 1999).

9. Keuntungan

Keuntungan atau laba pengusaha adalah penghasilan bersih yang diterima oleh pengusaha, kemudian dikurangi dengan biaya produksi. Atau

dengan kata lain, laba pengusaha adalah beda antara penghasilan kotor dan biaya-biaya produksi (Tohir, 1983).

Keuntungan dapat dinyatakan dengan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan

TR (*Total Revenue*) = Total penerimaan

TC (*Total Cost*) = Total biaya tetap

10. Efisiensi

Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan besarnya penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi, yaitu dengan menggunakan R/C rasio atau Return Cost Ratio (Soekartawi, 1995).

Dalam perhitungan analisis, sebaiknya R/C dibagi dua, yaitu R/C yang menggunakan biaya yang secara riil dikeluarkan pengusaha dan R/C yang menghitung semua biaya, baik biaya yang riil dikeluarkan maupun biaya yang tidak riil dikeluarkan (Soekartawi, 1995).

$$\text{Efisiensi} = \frac{R}{C}$$

Keterangan :

R = Penerimaan

C = Biaya total

Kriteria yang digunakan dalam penentuan efisiensi usaha adalah:

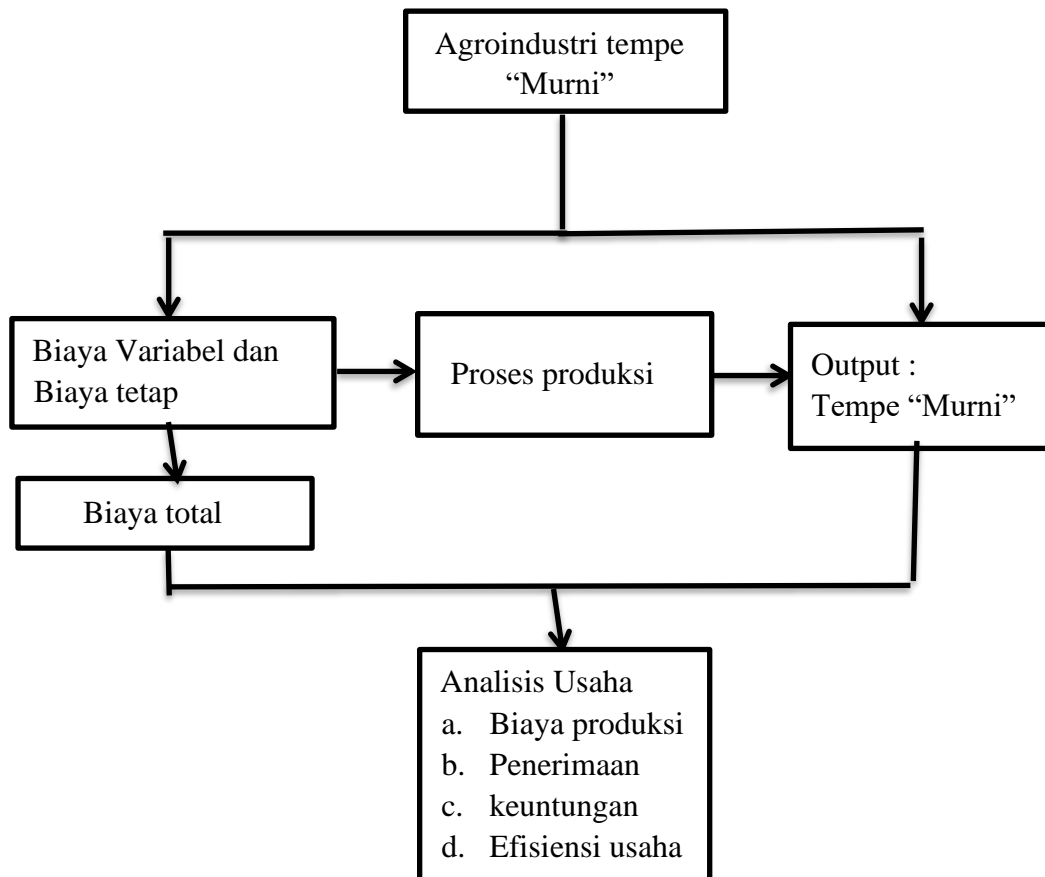
- a. $R/C > 1$ berarti usaha yang dijalankan sudah efisien
- b. $R/C = 1$ berarti usaha yang dijalankan belum efisien atau usaha mencapai titik impas .
- c. $R/C < 1$ berarti usaha yang dijalankan tidak efisien (Soekartawi, 1995).

C. Kerangka Pemikiran

Kedelai merupakan salah satu tanaman yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia. Salah satu hasil olahan kedelai yaitu tempe karena memiliki kadar gizi dan protein yang tinggi (Rukmana dan Yuniarsih 2005).

Usaha tempe mempunyai keuntungan. *Pertama* bisa membuka lapangan pekerjaan, *kedua* mempunyai nilai tambah karena kandungan didalam kedelai jika dilakukan pengelolaan. Usaha tempe harus mempunyai penanganan yang baik agar konsumen memiliki kepuasan terhadap pengelolaan kedelai menjadi tempe. Adapun cara mendapatkan hasil yang baik yaitu dengan cara memperhatikan alat-alat yang digunakan bahan yang digunakan serta kebersihan dari tempat usaha pembuatan tempe agar mendapatkan nilai yang bagus dari konsumen (Purwaningsih E, 2005).

Objek dalam penelitian ini adalah agroindustri tempe. Salah satu tujuan dari agroindustri tempe yaitu untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat dan juga meningkatkan pendapatan bagi pengusaha. Untuk mengusahakan agroindustri tersebut, selama proses produksi berlangsung diperlukan input atau biaya.



Gambar 1 Skema Pemikiran

D. Hipotesis

1. Diduga usaha produk tempe “Murni” di Kampung Bratan, Kecamatan Laweyan, Kota Surakarta menguntungkan.
2. Diduga usaha tempe “Murni” di Kampung Bratan, Kecamatan Laweyan, Kota Surakarta sudah efisien

E. Pembatasan Masalah

1. Analisis skala rumah tangga yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu biaya, penerimaan, keuntungan dan efisiensi usaha tempe “Murni” di Kampung Bratan, Kecamatan Laweyan, Kota Surakarta.
2. Penelitian ini menggunakan data periode selama satu bulan yaitu 5 Desember 2022 sampai 5 Januari 2023.

F. Devinisi Operasional Variabel

1. Analisis skala rumah tangga penyelidikan terhadap kelangsungan suatu usaha dengan meninjau dari berbagai hal yang meliputi biaya, penerimaan, keuntungan, profitabilitas dan efisiensi tempe “Murni”.
2. Tempe “Murni” adalah tempe yang berbahan dasar kedelai yang dicampur dengan ragi, kemudian dibungkus dengan plastik kemudian dibiarkan selama dua hari kemudian baru siap dijual.
3. Biaya total usaha adalah semua biaya yang dikeluarkan meliputi biaya tetap dan biaya variabel yang merupakan biaya keseluruhan mulai dari proses produksi, yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
4. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang besarnya tidak dipengaruhi oleh kuantitas produksi. Biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat dan biaya bunga modal investasi yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
5. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang besarnya berubah-ubah secara proposional terhadap kuantitas produksi yang dihasilkan. Biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya bahan tambahan, biaya bahan bakar, biaya tenaga kerja, biaya pengemasan dan biaya listrik yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).

6. Penerimaan diperoleh dengan cara mengalikan jumlah tempe yang terjual dengan harga jual tempe yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
7. Keuntungan adalah selisih antara total penerimaan dengan biaya total yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
8. Efisiensi adalah perbandingan antara penerimaan total dengan total biaya yang dikeluarkan, yang dinyatakan dalam angka. Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi adalah jika $R/C > 1$ maka usaha yang dijalankan sudah efisien, jika $R/C = 1$ maka usaha yang dijalankan belum efisien atau mencapai titik impas (BEP) dan jika $R/C < 1$ maka usaha yang dijalankan tidak efisien.