

Profitabilitas dan Nilai Tambah Industri Tahu-Tempe (Studi Kasus Industri Tahu Tempe Sari Utama, Kota Denpasar)

PUTU RAHAYU GANITRI*, I MADE ANTARA,
IDA AYU LISTIA DEWI

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Udayana,
Jl. PB. Sudirman Denpasar 80232
Email: *rahayuganitri19@gmail.com
antara_unud@yahoo.com

Abstract

Profitability and Value Added of Tofu-Tempe Industry (Case Study of the Main Tempe Sari Tofu Industry, Denpasar City)

Indonesia is an agrarian country which means that the agricultural sector plays an important role in the overall national economy. Agriculture in a broad sense consists of five sub-sectors, namely food crops, plantations, livestock, fisheries and forestry. One of the agricultural products from the food crop sector is soybeans. Soybean is a daily consumption need of the Indonesian population and most of the population consumes soybeans so that it has become a staple food. One of the foods made from soybeans that is a typical food of Indonesia is tofu and tempeh. Tofu and tempeh are mostly produced by home industries. The purpose of this study is to analyze the structure of the cost of tofu and tempeh, analyze the added value of tofu and tempeh as well as the profitability of the tofu and tempeh business. The method used is the analysis of costs, break-even points, profitability and value added. The problem raised from this study is that researchers try to see the level of profitability of tofu and tempeh businesses and the added value generated from processing soybeans into tofu and tempeh. The results of this study indicate that each of the tofu and tempeh businesses can generate profits but greater profits are obtained from the tofu business. Soybean processing that is done provides added value to tofu and tempeh.

Keywords: *profitability, value added, tofu, tempeh*

1. Pendahuluan

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris artinya sektor pertanian memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Hal ini dapat ditunjukkan dari banyaknya penduduk atau tenaga kerja yang hidup atau bekerja dalam sektor pertanian atau dari produk nasional yang berasal dari sektor pertanian. Pertanian

dalam arti luas terdiri dari lima sektor, yaitu tanaman pangan, perkebunan, peternakan, perikanan dan kehutanan (Soekartawi, 2016). Salah satu hasil pertanian dari sektor tanaman pangan adalah kedelai. Komoditas ini memiliki kegunaan yang beragam, terutama sebagai bahan baku industri makanan kaya protein. Selain sebagai sumber protein nabati, kedelai merupakan sumber lemak, mineral, dan vitamin serta dapat diolah menjadi berbagai makanan seperti tahu, tempe, tauco, kecap, dan susu (Zakaria, 2010).

Berdasarkan data Kementerian Pertanian (2017) produksi kedelai berturut-turut dari tahun 2014-2017 masing-masing sebesar 954.997 ton, 963.183 ton, 859.653 ton, 538.728 ton. Produksi kedelai di Indonesia yang terus menurun, hal ini terlihat dari penurunan pada tahun 2015 sebesar 963.183 ton menjadi 859.653 ton pada tahun 2016, yang kemudian pada tahun 2016 mengalami penurunan kembali sebesar 8599.653 ton menjadi 538.723 ton pada tahun 2017. Oleh karena itu Indonesia mengimpor sebagian besar persediaan kacang kedelai untuk memenuhi kebutuhan nasional.

Berdasarkan data BPS dari tahun 2013-2017, menyatakan bahwa rata-rata konsumsi perkapita seminggu untuk tahu dan tempe mengalami peningkatan setiap tahunnya. Konsumsi tahu di Indonesia berturut-turut dari tahun 2013-2017 masing-masing sebesar 0,135 kg, 0,136 kg, 0,144 kg, 0,151 kg, dan 0,157 kg. Konsumsi tempe di Indonesia berturut-turut dari tahun 2013-2017 masing-masing sebesar 0,136 kg, 0,133 kg, 0,134 kg, 0,141 kg, 0,147 kg. Melihat fenomena yang terjadi, konsumsi tahu dan tempe di Indonesia yang terus meningkat namun produksi kedelai di Indonesia mengalami penurunan setiap tahunnya mengakibatkan harga kacang kedelai naik sehingga banyak pengering tahu dan tempe yang mengalami kerugian.

Pengembangan agroindustri dapat menjadi pilihan yang strategis dalam menanggulangi permasalahan ekonomi dan pengentasan kemiskinan. Hal ini disebabkan adanya kemampuan yang tinggi dari sektor agroindustri dalam hal perluasan kesempatan kerja. Agroindustri penting dilakukan dalam rangka meningkatkan nilai tambah, terutama pada saat produksi melimpah dan harga produk rendah, juga untuk produk yang rusak atau bermutu rendah.

Salah satu industri yang sedang berkembang saat ini yaitu industri tahu tempe Sari Utama yang terletak di Kota Denpasar. Industri ini sudah berdiri sejak tahun 1990 dan masih berkembang hingga kini. Peningkatan nilai tambah yang dilakukan usaha tahu dan tempe Sari Utama meliputi pengembangan produk dengan pemberian merek atau label pada kemasan agar menarik perhatian konsumen. Dengan adanya kegiatan industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Industri pangan memiliki potensi untuk terus berkembang dengan meningkatkan nilai tambahnya. Nilai tambah pengolahan komoditi pertanian merupakan imbalan bagi produsen berupa keuntungan, dengan keuntungan yang

diperoleh maka produsen memiliki modal untuk dapat menjaga kesinambungan aktivitas dan pengembangan usahanya. Oleh karena itu nilai tambah yang diperoleh perlu didistribusikan dengan baik sehingga dapat meningkatkan produktivitas. Pengusaha dalam menjalankan usahanya tentu saja mempunyai tujuan untuk memperoleh laba sebesar-besarnya dengan jalan memaksimalkan pendapatan, meminimumkan biaya dan memaksimalkan penjualan (Soeparmoko, 2001).

Usaha tahu tempe Sari Utama yang merupakan industri berskala cukup besar seharusnya juga memperhatikan hal-hal tersebut. Namun, dalam kenyataannya seringkali pengusaha kurang memperhatikan besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan. Adanya masalah tersebut akan mempengaruhi kelangsungan usaha tahu tempe Sari Utama, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui besarnya tingkat profitabilitas pada usaha tahu tempe Sari Utama. Hal tersebut yang mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut mengenai profitabilitas dan nilai tambah dari kedelai sebagai bahan baku tahu dan tempe di usaha sebagai industri tahu dan tempe Sari Utama.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka disusun rumusan masalah sebagai berikut

1. Berapa profitabilitas yang diperoleh oleh usaha tahu dan tempe, dengan mengambil studi kasus pada usaha industri tahu dan tempe Sari Utama?
2. Berapa nilai tambah dari pengolahan kacang kedelai menjadi tahu dan tempe di industri tahu dan tempe Sari Utama?
3. Apa kendala-kendala yang dihadapi oleh usaha industri tahu dan tempe Sari Utama?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka dapat disimpulkan tujuan penelitian dalam analisis ini adalah untuk mengetahui hal-hal sebagai berikut.

1. Menganalisis profitabilitas yang diperoleh oleh usaha industri tahu dan tempe Sari Utama
2. Menganalisis nilai tambah dari pengolahan kacang kedelai menjadi tahu dan tempe pada usaha tahu dan tempe Sari Utama
3. Mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi oleh usaha tahu dan tempe Sari Utama dan menemukan solusi dari kendala tersebut.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberi manfaat berupa: masukan, kajian dan bahan pertimbangan bagi pemilik Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama sebagai masukan dalam menjalankan usahanya dan menjadi bahan referensi bagi peneliti lain untuk menunjang penelitian selanjutnya serta dapat memperkaya pengetahuan peneliti terhadap obyek penelitian yang sama.

2. Metode Penelitian

2.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Usah Industri Tahu Tempe Sari Utama yang terletak di Jalan Nusa Kambangan, Dauh Puri, Denpasar Barat, Kota Denpasar, Bali. Waktu Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni sampai dengan bulan Agustus 2019. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara *purposive* yaitu suatu metode yang dilakukan secara sengaja yang didasarkan atas pertimbangan– pertimbangan tertentu.

2.2. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan untuk penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif. Pada penelitian ini data kualitatif yang dicari adalah sejarah dan gambaran umum, proses pengolahan kedelai menjadi tahu dan tempe serta kendala teknis, ekonomi, social dan budaya pada Usaha Industri Tahu-Tempe Sari Utama. Data kuantitatif dalam penelitian ini yaitu data harga beli dan jumlah kacang kedelai, harga jual tahu-tempe, dan jumlah produksi tahu-tempe, nilai gaji tenaga kerja dan jumlah tenaga kerja, biaya overhead, biaya investasi seperti bangunan, mesin giling, dan peralatan lain yang digunakan dalam proses pembuatan tahu dan tempe pada Usaha Industri Tahu-Tempe Sari Utama.

2.3. Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam mengumpulkan data dalam penelitian ini antara lain metode observasi, wawancara, observasi, studi pustaka, dokumentasi.

2.4. Informan Kunci Penelitian

Informan kunci penelitian ini merupakan orang yang mengetahui dan memiliki berbagai informasi pokok yang diperlukan dalam penelitian. Penentuan informan kunci dipilih secara sengaja atau *purposive*. Informan kunci dari penelitian ini terdiri dari empat orang antara lain Pemilik Usaha, Pengelola Usaha dan dua orang karyawan Usaha Industri Tahu-Tempe Sari Utama.

2.5. Variabel Penelitian dan Metode Analisis Data

Variabel pada konsep struktur biaya menggunakan biaya tetap dan biaya variabel. Konsep *Break Even Point* menggunakan variabel BEP Rupiah, konsep profitabilitas menggunakan variabel *Marginal of Safety* (MOS) dan *Marginal of Income ratio* (MIR), analisis nilai tambah menggunakan variabel nilai tambah bruto, nilai tambah netto, nilai tambah bahan baku dan nilai tambah tenaga kerja. Analisis data dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif. Analisis data kuantitatif dilakukan untuk mengetahui nilai tambah dari pengolahan tahu dan tempe serta untuk mengetahui profitabilitas sedangkan analisis data kualitatif untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang terdapat di Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama.

3. Hasil Penelitian

3.1. Profitabilitas Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama

1. Penerimaan Usaha Tahu Tempe

Penerimaan usaha adalah total pemasukan yang diterima oleh Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama dari kegiatan produksi yang sudah dilakukan dan telah menghasilkan uang yang belum dikurangi oleh biaya-biaya yang dikeluarkan selama produksi. Penerimaan usaha diperoleh melalui perkalian antara harga jual tahu dan tempe dengan harga jual produk tahu dan tempe yang dijual. Berikut merupakan tabel penerimaan usaha tahu dan tempe dalam satu tahun produksi.

Tabel 1.
Penerimaan Tahu dan Tempe dalam Satu Tahun Produksi

Produk	Jumlah Produk (Q)	Harga Per-Unit (P)	Total Penerimaan (TR)
Tahu	2,448,000	Rp 250	Rp 612,000,000
Tempe Ukuran Kecil	300,000	Rp 1,000	Rp 300,000,000
Tempe Ukuran Sedang	125,880	Rp 1,500	Rp 188,820,000

Sumber: Data Primer (2020)

Berdasarkan tabel 1. terlihat penerimaan tahu dan tempe di Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama dalam satu tahun produksi. Produksi tahu dalam satu tahun produksi berjumlah 2.448.000 buah yang dimana satu potong tahu dijual dengan harga Rp 250/buah dan mendapatkan total penerimaan sebesar Rp 612.000.000/tahun. Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama memproduksi tempe dengan ukuran kecil dan sedang, produksi tempe dengan ukuran kecil dalam satu tahun produksi yaitu sebanyak 300.000 buah dengan harga jual Rp 1000 yang menghasilkan penerimaan sebesar Rp 300.000.000 sedangkan produksi tempe dengan ukuran sedang dalam satu tahun produksi yaitu sebanyak 125.880 buah dengan harga jual Rp 1.500 sehingga menghasilkan penerimaan sebesar Rp 188.820.000.

2. Break Even Point

Titik impas atau *break even* pada suatu usaha adalah keadaan atau kondisi usaha yang tidak memperoleh laba dan tidak menderita kerugian. Titik impas mampu memberikan informasi mengenai tingkat volume penjualan, serta hubungannya dengan kemungkinan memperoleh laba menurut tingkat penjualan bersangkutan. Penjualan pada tingkat tertentu akan menentukan besar kecil pendapatan yang diperoleh oleh suatu usaha. Setelah jumlah penerimaan dan biaya-biaya produksi diketahui maka akan dapat menghitung *break even point* Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama. Berikut merupakan titik impas dari Usaha Industri Tahu dan tempe Sari Utama.

Tabel 2.
Tabel *Break Even Point* Rupiah Usaha Tahu dan Tempe

Keterangan	Produk	
	Tahu	Tempe
BEP Rupiah	48,534,707	106.328.288

Sumber: Data Primer (2020)

Berdasarkan Tabel 2. dapat dilihat BEP Rupiah untuk usaha tahu dan Tempe di Usaha Tahu Tempe Sari Utama. Dalam keadaan impas atau *break even* laba usaha adalah nol atau tidak ada, yang menunjukkan tingkat minimum produksi dan pendapatan yang harus diperoleh agar usaha tidak merugi. Berdasarkan uraian perhitungan di atas terlihat bahwa pihak pengelola pada usaha tahu minimal pendapatan minimal yang harus diperoleh berdasarkan perhitungan titik impas adalah sebesar Rp 48.534.797 selama satu tahun. Sedangkan minimal pendapatan yang harus diperoleh untuk usaha tempe yaitu sebesar Rp 106.328.288. Apabila menghasilkan pendapatan yang kurang dari jumlah yang terdapat pada tabel maka usaha belum mencapai titik impas. BEP Rupiah pada usaha tempe lebih besar daripada usaha tahu lebih besar karena biaya variabel yang dikeluarkan dalam produksi tempe lebih besar daripada biaya variabel pada produksi tahu.

3. Profitabilitas

Analisis profitabilitas adalah suatu analisis yang mengukur seberapa besar kemampuan suatu usaha untuk memperoleh laba atau untung, yang dipengaruhi oleh biaya, harga jual dan volume penjualan. Seberapa besar kemampuan usaha tersebut menutup biaya tetap dan menghasilkan laba ini dapat terlihat melalui perhitungan *Marginal Income Ratio* (MIR) dan *Margin of Safety* (MOS) MIR merupakan pembagian antara selisih dari hasil penjualan dan Total Variable Cost (TVC) atau total biaya variabel, dengan hasil penjualan itu sendiri. Sedangkan MOS merupakan informasi tentang seberapa jauh volume penjualan boleh turun sehingga usaha tidak merugi. MOS merupakan ukuran tingkat keamanan bagi usaha dalam melakukan penurunan penjualan. Berikut merupakan hasil perhitungan MOS dan MIR pada Usaha Tahu Tempe Sari Utama.

Tabel 3.
Profitabilitas Usaha Tahu Tempe Sari Utama

Keterangan	Produk	
	Tahu	Tempe
MOS	46%	76%
MIR	91%	24%
II (Profitabilitas)	41%	18%

Sumber: Data Primer (2020)

Berdasarkan Tabel 3. dapat dilihat profitabilitas usaha tahu dan tempe pada Usaha Tahu Tempe Sari Utama. MOS untuk usaha tahu sebesar 46% yang menunjukkan bahwa tingkat penjualan bagi usaha tahu tidak boleh turun lebih dari 46 persen dari hasil penjualan aktual agar usaha yang bersangkutan tidak merugi. MIR sebesar 91 persen yang menunjukkan bahwa setiap satu tahun usaha tahu mampu memberikan 91 persen dari hasil penjualannya, untuk menutupi biaya tetap usaha dan mendapatkan laba. Sehingga dari MOS dan MIR tersebut maka diperoleh tingkat profitabilitas usaha tahu sebesar 41 persen. Ini berarti bahwa apabila usaha tersebut mampu menjual seluruh hasil produksi, maka laba atau profit yang diperoleh dari hasil penjualan adalah 41 persen. Pada usaha tempe yang dimana memiliki MOS sebesar 76 persen yang menunjukkan bahwa tingkat penjualan bagi usaha tempe tidak boleh turun lebih dari 76 persen dari hasil penjualan aktual agar usaha yang bersangkutan tidak merugi. MIR sebesar 24 persen yang menunjukkan bahwa setiap satu tahun usaha tempe mampu memberikan 24 persen dari hasil penjualannya, untuk menutupi biaya tetap usaha dan mendapatkan laba. Sehingga dari MOS dan MIR tersebut maka diperoleh tingkat profitabilitas usaha tempe sebesar 18%. Ini berarti bahwa apabila usaha tersebut mampu menjual seluruh hasil produksi, maka laba atau profit yang diperoleh dari hasil penjualan adalah 18 persen. Terlihat pada usaha tahu dan tempe yang dimana usaha tempe memiliki tingkat profitabilitas usaha yang lebih kecil, hal ini dikarenakan biaya produksi yang dikeluarkan pada usaha tempe lebih besar.

3.2. Analisis Nilai Tambah Usaha Tahu Tempe Sari Utama

Analisis nilai tambah usaha pengolahan kacang kedelai menjadi tahu dan tempe dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku yang digunakan dalam memproduksi tahu. Perhitungan analisis nilai tambah kacang kedelai menjadi tahu dapat dilihat pada Tabel berikut ini:

Tabel 4.

Analisis Nilai Tambah Kacang Kedelai menjadi Tahu dan Tempe di Usaha Tahu Tempe Sari Utama selama Satu Kali Produksi

No	Uraian	Tahu	Tempe
1	Nilai Produk Akhir (Rp)	2,000,000	1,380,000
2	Jumlah Bahan Baku (kg)	100	100
3	Biaya Bahan Baku (Rp/100kg)	760,000	760,000
4	Biaya Bahan Penolong (Rp)	20,000	150
5	Biaya Antara (4+5) (Rp)	780,000	760,150
6	Nilai Penyusutan Peralatan Produksi (Rp/produksi)	2,206	4,848
7	Jumlah Tenaga Kerja (JKO)	18	18
8	Nilai Tambah Bruto (1-5) (Rp)	1,220,000	619,850
9	Nilai Tambah Netto (7-6) (Rp)	1,217,794	615,002
10	Nilai Tambah per-Bahan Baku (10 : 2) (Rp/kg)	12,200	6,199
11	Nilai Tambah per-Tenaga Kerja (11 : 7) (Rp/JKO)	67,778	34,436

Sumber: Data Primer (2020)

Tabel 4. menunjukkan analisis nilai tambah kacang kedelai menjadi produk tahu dan yang meliputi nilai tambah bruto, nilai tambah netto, nilai tambah per bahan baku dan nilai tambah per tenaga kerja dari usaha tahu tempe Sari Utama.

1. Nilai Tambah Bruto

Nilai tambah bruto tahu sebesar Rp 1.220.000 diperoleh dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara. Analisis nilai tambah kacang kedelai menjadi tempe jadi pada Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama dengan nilai produk akhir sebesar Rp 1.380.000. Nilai produk akhir yang diterima oleh Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama ini adalah hasil penjualan produk tempe. Biaya antara sebesar Rp 760.150 yang terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 760.000, biaya bahan penolong sebesar Rp150. Biaya antara adalah biaya yang sekali habis digunakan dalam proses produksi dan bersifat tidak tahan lama dan jasa. Nilai tambah bruto sebesar Rp 619.850 diperoleh dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara.

2. Nilai Tambah Netto

Nilai tambah netto pada Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama pada produksi tahu sebesar Rp 11.217.794 Nilai tambah netto pada produksi tempe sebesar Rp 615.002 diperoleh dengan nilai tambah bruto sebesar Rp 619.850 dikurangi dengan nilai penyusutan, dimana nilai penyusutan diperoleh dari nilai awal peralatan dikurangi dengan nilai akhir peralatan dan dibagi dengan umur ekonomis yaitu sebesar Rp 4.848

3. Nilai Tambah Per-Bahan Baku

Nilai tambah per-bahan baku tahu pada Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama sebesar Rp 12.200/kg, artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku kacang kedelai yang digunakan dalam produksi memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp 12.200. Sedangkan nilai tambah per-bahan baku tempe pada Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama sebesar Rp 6.198/kg, artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku kacang kedelai yang digunakan dalam produksi memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp 6.198.

4. Nilai Tambah Per-Tenaga Kerja

Pada Tabel 5.6 diketahui bahwa rata-rata NTtk pada tenaga kerja tahu Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama adalah Rp 67.777/JKO. Hal ini berarti setiap satu jam kerja dapat memberikan nilai tambah sebesar Rp 11.296. Sedangkan NTtk pada tenaga kerja tempe adalah Rp 34.436/JKO. Hal ini berarti setiap satu jam kerja dapat memberikan nilai tambah sebesar Rp 5.739.

3.3. *Kendala yang Dihadapi oleh Usaha Industri Tahu-Tempe Sari Utama*

Kendala teknis yang dihadapi oleh Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama yang dimana proses pembuatan tempe pada tahap fermentasi masih dengan proses semi-tradisional yang masih bergantung pada cuaca. Apabila musim hujan maka proses produksi tempe menjadi lebih lama karena proses fermentasi memerlukan suhu kisaran 20°C–37°C. Proses fermentasi pada suhu yang stabil memerlukan waktu

satu hari, namun apabila sinar matahari kurang maka proses fermentasi dapat memakan waktu hingga 2-3 hari.

Kendala ekonomi yang dihadapi oleh Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama yaitu harga bahan baku kacang kedelai yang terkadang mengalami kenaikan dan biaya produksi menjadi terlampaui tinggi sehingga dapat mempengaruhi penerimaan di usaha tersebut. Hal yang dapat dilakukan untuk mengatasi naiknya harga biaya bahan baku dan besarnya biaya produksi agar usaha tidak mengalami kerugian yaitu dengan memperkecil ukuran tahu dan tempe tanpa harus menaikkan harga jual sehingga dapat menjaga konsumenn untuk tetap mau membeli tahu dan tempe sehingga kegiatan usaha masih tetap berjalan tanpa harus mengalami kerugian.

4. Kesimpulan dan Saran

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis profitabilitas dan nilai tambah Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama, maka dapat disimpulkan sebagai berikut Kegiatan Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama dapat menghasilkan keuntungan. Keadaan aktual kegiatan Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama melebihi perhitungan titik impas yang dibutuhkan. Tingkat profitabilitas usaha tahu adalah 41 persen dan tingkat profitabilitas pada usaha tempe adalah 18 persen. Pengolahan dari kacang kedelai menjadi tahu pada Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 1.220.000, nilai tambah netto sebesar Rp 1.217.794, nilai tambah per-bahan baku sebesar Rp 12.100/kg dan nilai tambah per-tenaga kerja sebesar Rp 67.777/JKO. Sedangkan pengolahan kacang kedelai menjadi tempe pada Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 619.850, nilai tambah netto sebesar Rp 615.002, nilai tambah per-bahan baku sebesar Rp 6.198/kg dan nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp 34.436/JKO. Kendala yang dihadapi oleh Usaha Industri Tahu Tempe Sari Utama yaitu kendala bahan baku yaitu persediaan bahan baku yang masih belum stabil karena masih bergantung pada satu pemasok kacang kedelai, apabila pemasok mengalami penurunan persediaan maka akan mempengaruhi jumlah produksi tahu dan tempe. Kendala dalam proses produksi yang dialami pada proses tempe masih bergantung pada sinar matahari. Apabila musim hujan maka proses produksi tempe menjadi lebih lama karena proses fermentasi memerlukan suhu kisaran 20°C–37°C.

4.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian yang telah dilakukan adalah usaha pengolahan kacang kedelai menjadi tahu dan tempe sebagai berikut hal yang dapat dilakukan untuk mengatasi naiknya harga biaya bahan baku dan besarnya biaya produksi agar usaha tidak mengalami kerugian yaitu dengan memperkecil ukuran tahu dan tempe tanpa harus menaikkan harga jual sehingga dapat menjaga konsumenn untuk tetap mau membeli tahu dan tempe sehingga kegiatan usaha masih tetap berjalan tanpa harus mengalami kerugian. Apabila masih terus bergantung pada

cuaca dalam proses fermentasi tempe, hal ini tentunya dapat menghambat proses produksi, maka dari itu untuk mengatasi hal ini usaha industri dapat menggunakan oven untuk membantu memperlancar proses produksi atau dengan melakukan pengendalian suhu dan kelembaban ruangan karena dapat mempengaruhi proses fermentasi pada tempe.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak yang telah mendukung terlaksananya e-jurnal ini yaitu terutama kepada Industri Tahu Tempe Sari Utama serta kepada keluarga, teman-teman dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Semoga penelitian ini bermanfaat sebagaimana mestinya.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistika. 2017. Produksi Kedelai Menurut Provinsi. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/871> diunduh pada tanggal 19 Februari 2019
- Badan Pusat Statistika. 2018. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2017.html> diunduh pada tanggal 19 Februari 2019
- Badan Pusat Statistika. 2019. Impor Kedelai Menurut Negara Asal Utama, 2010-2017. <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2015/impor-kedelai-menurut-negara-asal-utama-2010-2017.html> diakses pada tanggal 1 Mei 2019
- Soekartawi, 2009. *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. Rajawali Press. Jakarta
- Soekartawi, 2016. *Analisis Usahatani*. UI Press. Jakarta.
- Soeparmoko. 2001. *Ekonomika Untuk Manajerial*. BPFE. Yogyakarta.
- Tunggadewi, Andini Tribuana. 2009. Analisis Profitabilitas Serta Nilai Tambah Usaha Tahu dan Tempe (Studi Kasus di Kecamatan Tegal Gundil dan Cilendek Timur Kota Bogor). Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Valentina, Oxy. 2009. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karanganyar (Kasus pada KUB Wanita Tani Makmur). Skripsi. Universitas Sebelas Maret
- Zakaria, Amar K. 2010. Program Pengembangan Agribisnis Kedelai Dalam Peningkatan Produksi Dan Pendapatan Petani. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 29, No. 4, hal : 147-153
- Kementrian Pertanian 2017. Produksi Kedelai Menurut Provinsi. [http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017\(pdf\)/24-ProdKedelai.pdf](http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017(pdf)/24-ProdKedelai.pdf) diunduh pada tanggal 19 Februari 2019