

**ANALISIS AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE BU SITI DI  
DESA BULUH RAMPAI KECAMATAN SEBERIDA  
KABUPATEN INDRAGIRI HULU**

**ANALYSIS OF AGROINDUSTRY CRISPY CHIPS TEMPE BU  
SITI IN BULUH RAMPAI VILLAGE SEBERIDA DISTRICT  
INDRAGIRI HULU REGENCY**

**Nur Meganingsih<sup>1)</sup>, Evy Maharani<sup>2)</sup>, Shorea Khaswarina<sup>2)</sup>  
Hp.085274159171; E-mail: nurmeganingsih\_agb10\_snmpn@y7mail.com**

**Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Riau  
Jln. HR. Subrantas KM 12,5 Kampus Bina Widya, Simpang Baru  
Pekanbaru, Riau 28293**

**ABSTRACT**

The purpose of this study were to determine the amount of production costs, the added value and income of the entrepreneur crispy chips tempe Bu Siti in Buluh Rampai village, Seberida district Indragiri Hulu Regency. This research was conducted from April 2014 until July 2014. The data collection technique was case method to agroindustry entrepreneur of crispy chips Bu Siti in Buluh Rampai village. The analysis scopes of this research were costs, revenue, and added value analysis. The results of this research showed that at Mei 2014 the total cost crispy chips tempe was Rp. 27.544.183. Revenue to entrepreneur was Rp.36.064.161,50 and profit to entrepreneur was Rp.8.519.978,17. Profitability value meant that crispy chips tempe was a profitable industry because the value of profitability 1,31 Ratio of R/C value meant that every Rp.1,00 costs in the production process of crispy chips tempe will provide Rp.1,31 income. The added value of crispy chips tempe was Rp. 17.809,49/kg.

**Keywords: chrispy chips tempe, agroindustry, efficiency, added value**

**PENDAHULUAN**

Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki beberapa sektor yang menjadi andalan yang mampu menopang kehidupan masyarakat. Salah satu sektor yang menjadi andalan tersebut adalah sektor pertanian. Pembangunan pertanian harus disertai dengan pengembangan industri, baik industri hulu maupun industri hilir.

Pengembangan sektor pertanian ini selanjutnya tidak hanya untuk meningkatkan jumlah produksi saja, tetapi juga meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan penyerapan tenaga kerja, meningkatkan keterampilan pengusaha serta dapat meningkatkan pendapatan produksi dari produk tersebut yaitu dengan cara melakukan usaha agroindustri.

---

<sup>1</sup> Mahasiswa Fakultas Pertanian UR

<sup>2</sup> Dosen Fakultas Pertanian UR

Agroindustri merupakan industri pengolahan yang berbahan baku utama dari produk pertanian. Agroindustri berperan sebagai penghubung antara sektor pertanian dan sektor industri, yang dalam pengembangannya tidak terlepas dari dukungan ilmu pengetahuan dan teknologi, apalagi dalam agroindustri ini diharapkan muncul produk-produk baru yang memiliki nilai tambah dan juga mempunyai jangkauan pemasaran yang cukup luas di dalam era persaingan dan globalisasi seperti saat ini.

Selain itu sektor ini merupakan salah satu subsistem agribisnis yang memiliki peranan besar dalam meningkatkan pendapatan, penyerapan tenaga kerja lebih banyak, memberikan dampak positif terhadap sektor lain, memberikan nilai tambah dari produk pertanian serta meningkatkan devisa negara.

Lingkup agroindustri tidak hanya kegiatan pengolahan sederhana, tetapi menyangkut keseluruhan kegiatan mulai dari penanggulangan pasca panen produk pertanian sampai tingkat pengolahan lanjutan dengan maksud untuk meningkatkan nilai tambah dimulai dari produk primer hingga peningkatan mutu dan semuanya termasuk dalam lingkup kegiatan agroindustri.

Salah satu produk agroindustri yang keberadaannya cukup populer dan bersahabat dengan kondisi perekonomian kebanyakan kalangan masyarakat yaitu agroindustri keripik tempe yang berbahan baku kedelai yang telah diolah menjadi tempe.

Keripik tempe merupakan makanan ringan yang banyak disukai kalangan masyarakat. Keripik tempe ini merupakan oleh-oleh khas dari daerah Belilas khususnya Desa Buluh Rampai, selain itu keripik tempe ini

biasanya dijadikan cemilan dan sesajian acara. Oleh karena itu keripik tempe ini selalu digemari masyarakat karena kepraktisannya, gizi yang tinggi, mengandung banyak vitamin dan protein serta harga yang relatif terjangkau oleh masyarakat.

Namun agroindustri yang ada masih berskala kecil dan rumah tangga dengan penggunaan teknologi yang sederhana serta kepemilikan modal yang terbatas sehingga produksinya belum memadai secara kualitas maupun kuantitas. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis biaya produksi, nilai tambah dan pendapatan pengusaha keripik tempe Bu Siti di Desa Buluh Rampai Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

### **Tempat dan waktu penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Desa Buluh Rampai Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu. Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan yaitu bulan April 2014 hingga Juli 2014.

### **Metode Pengambilan Sampel dan Data**

Penelitian dilakukan dengan metode kasus pada pengusaha agroindustri keripik tempe di Desa Buluh Rampai. Pengambilan sampel dengan mengambil pengusaha dengan menggunakan metode kasus pada agroindustri keripik tempe Bu Siti.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner). Data sekunder diperoleh dari instansi atau lembaga yang terkait dengan penelitian ini seperti kantor BPP Kecamatan Seberida dan Kantor Desa Buluh Rampai.

## Prosedur Analisis Data

Data yang diperoleh dilapangan kemudian dilakukan pentabulasian dan selanjutnya dilakukan analisis sesuai dengan tujuan. Untuk menjawab tujuan menggunakan analisis biaya dan pendapatan dengan rumus sebagai berikut:

Rumus biaya total menurut Soekartawi (2005) dapat ditulis sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan : TC= Total biaya usaha agroindustri keripik tempe (Rp); TVC=Total biaya variabel usaha agroindustri keripik tempe (Rp/produksi); TFC= Total biaya tetap usaha agroindustri keripik tempe (Rp/produksi).

Pendapatan dihitung melalui pengurangan antara penerimaan dengan total biaya untuk satu kali produksi dihitung dengan rumus:

Penerimaan :

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan : TR=Total penerimaan usaha agroindustri keripik tempe (Rp/proses produksi); P= Harga per unit keripik tempe (Rp); Q= Jumlah produksi keripik tempe (Unit/proses produksi).

Keuntungan :

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:  $\Pi$ =Total keuntungan usaha agroindustri keripik tempe (Rp/proses Produksi); TR= Total penerimaan usaha agroindustri keripik tempe (Rp/proses produksi); TC=Total biaya usaha agroindustri keripik tempe (Rp/proses Produksi) (Firdaus,2010).

Untuk menghitung penyusutan peralatan digunakan metode garis lurus (*Stright Line Method*) dengan rumus:

**NB - NS**

$$NP = \frac{NB - NS}{UE}$$

Keterangan:NP = Nilai penyusutan (Rp/proses Produksi) dan (Rp/bulan); NB = Nilai beli alat (Rp/proses produksi) dan (Rp/bulan); NS = Nilai sisa (Rp/proses produksi) dan (Rp/bulan); UE = Umur ekonomi aset (tahun)

Menurut Soekartawi (2005), R/C ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan dan total biaya, yang menunjukkan nilai penerimaan yang diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan. Secara matematis R/C ratio dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$R/C = TR / TC$$

Keterangan : TR = Total penerimaan usaha agroindustri keripik tempe (Rp/Proses Produksi); TC = Total biaya usaha agroindustri keripik tempe (Rp/Proses Produksi)

Kriteria penilaian R/C ratio :

R/C < 1 = Usaha agroindustri mengalami kerugian

R/C > 1 = Usaha agroindustri memperoleh keuntungan

R/C = 1 = Usaha agroindustri mencapai titik impas.

Perhitungan BEP atas dasar unit produksi dapat dilakukan dengan menggunakan rumus:

$$BEP(Q) = \frac{TFC}{P/unit - VC/unit}$$

Keterangan: BEP (Q) = Titik impas dalam unit produksi keripik tempe; TFC= Biaya tetap usaha keripik tempe (Rp/proses produksi); P= Harga jual per unit keripik tempe (Rp); VC= Biaya tidak tetap per unit keripik tempe (Rp).

Perhitungan BEP atas dasar unit rupiah dapat dilakukan dengan menggunakan rumus:

$$BEP (Rp) = \frac{TFC}{1 - (VC/TR)}$$

Keterangan: BEP (Rp) = Titik impas (Rp); TFC= Biaya tetap usaha agroindustri keripik tempe (Rp/Produksi); VC = Biaya tidak tetap usaha agroindustri keripik tempe (Rp/Produksi); TR= Penerimaan total

usaha agroindustri keripik tempe (Rp/Produksi).

Menurut Hidayat (2009) untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada agroindustri keripik tempe pada penelitian ini, dilakukan dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Dengan Menggunakan Metode Hayami

Variabel	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	(5) = (3)/(2)
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	(7)
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x 100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) – (12a)
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13 b) = (13a)/(11a) x 100%
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi</b>	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a)/(14) x 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9)/(14) x 100%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a)/(14) x 100%

**Sumber:** Hayami, et all. Agricultural Marketing and Processing In Up Land Java 1989 dalam Hidayat (2009).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sejarah Usaha Agroindustri Keripik Tempe

Pengusaha yang menjadi responden adalah ibu Siti Kholifah yang melakukan usaha agroindustri keripik tempe selama 9 tahun. Diawali dengan hanya menjual tempe, kemudian terfikir untuk mengolah tempe menjadi keripik tempe. Dimana keripik tempe dapat memberikan nilai tambah dan memiliki daya simpan

lebih lama. Pengusaha melakukan produksi setiap hari dengan produksi sebesar 36,59 kg.

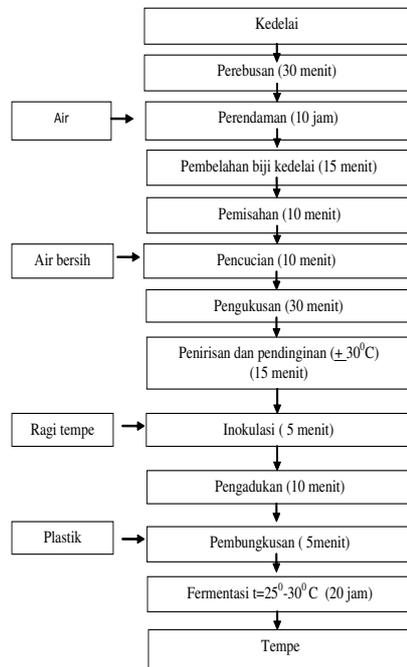
### Kondisi Usaha

Pengusaha sudah memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan dari Dinas Kesehatan tetapi belum memiliki label sehingga konsumen hanya mengenal dengan nama keripik tempe Bu Siti. Keripik tempe Bu Siti yang menggunakan irisan daun jeruk menjadikan ciri khas keripik tempe Bu

Siti. Skala usaha keripik tempe pengusaha merupakan industri rumah tangga (*home industry*) karena tenaga kerja pengusaha berjumlah 4 orang dan dalam melakukan proses produksi masih dengan cara manual.

### Aspek Teknis Proses Produksi Tempe Pengusaha

Pengusaha menyediakan bahan baku pembuatan keripik tempe sendiri, yaitu dengan membuat dan mengolah tempe sendiri. Adapun tahapan dalam pembuatan tempe yang dilakukan oleh pengusaha adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Tahapan Pembuatan Tempe Pengusaha

### Aspek Teknis Proses Produksi Keripik Tempe Pengusaha

Pengusaha secara manual melakukan pengirisan tempe dengan menggunakan pisau. Kemudian irisan-irisan tempe ini digoreng sehingga menjadi keripik tempe. Adapun tahapan dalam pembuatan keripik tempe yang dilakukan oleh pengusaha adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Tahapan Pembuatan Keripik Tempe Pengusaha

### Bahan Baku, Bahan Baku Penunjang dan Bahan Penunjang pada Pembuatan Tempe

Bahan baku pembuatan tempe adalah kedelai impor. Harga bahan baku yang digunakan yaitu harga bulan Mei 2014. Jumlah produksi tergantung banyaknya permintaan konsumen dan kebutuhan bahan baku tergantung produksi yang dilakukan pengusaha. Pengusaha tidak mengalami kesulitan dalam mendapatkan bahan baku karena pengusaha menyimpan atau membuat stok bahan baku.

Tabel 2. Penggunaan Bahan Baku, Bahan baku penunjang, Bahan Penunjang dan produksi pada Pembuatan Tempe pada Bulan Mei 2014.

	Intensitas Produksi (kali/bln)	30
<b>Penggunaan Bahan Baku pada Pembuatan Tempe</b>	Bahan Baku Kedelai (Kg/bln)	450
	Harga (Rp)	10.000
	Total Biaya(Rp)	4.500.000
<b>Penggunaan Bahan Penunjang (Ragi, Plastik, Kayu, Gas dan Bensin) pada Pembuatan Tempe</b>	Total (Kg/Bln)	19,50
	Harga (Rp)	620.000
	Total Biaya (Rp/Bln)	936.000
<b>Produksi tempe</b>	Produksi (Kg/bln)	630
	Harga Jual (Rp)	20.000
	Nilai (Rp)	12.600.000

Tabel 2 menunjukkan pengusaha menggunakan bahan baku yaitu 450 kg pada bulan Mei 2014. Hal ini dikarenakan banyaknya kebutuhan bahan baku yang diperlukan dalam satu kali produksi. Semua produk yang dihasilkan dalam satu kali produksi adalah pesanan pelanggan.

Penggunaan bahan baku penunjang tergantung dengan banyaknya penggunaan bahan baku. Sedangkan total bahan penunjang yang digunakan oleh pengusaha 15,60 dengan biaya sebesar Rp.780.000 pada bulan Mei 2014.

Banyaknya produksi tempe disebabkan oleh banyaknya penggunaan bahan baku. Produksi tempe yang dihasilkan oleh pengusaha menyebabkan tingginya pendapatan bersih yang diperoleh pengusaha.

Bahan-bahan selain bahan baku (kedelai) termasuk dalam sumbangan input lain, yang merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan diluar bahan baku yang mendukung kelancaran proses produksi.

### **Bahan Baku, Bahan Baku Penunjang dan Bahan Penunjang pada Agroindustri Keripik Tempe**

Bahan baku dalam pembuatan keripik tempe adalah tempe yang diukur dalam satuan kilogram. Banyaknya kebutuhan bahan baku tergantung banyaknya produksi yang dilakukan dalam membuat tempe serta banyaknya permintaan konsumen. Pengusaha tidak mengalami kesulitan dalam mendapatkan bahan karena pengusaha melakukan produksi tempe sendiri sebagai bahan baku.

Tabel 3. Penggunaan Bahan Baku, Bahan Baku Penunjang, Bahan Penunjang, dan Produksi pada Agroindustri Keripik Tempe pada Bulan Mei 2014.

<b>Bahan Baku (Tempe)</b>	Intensitas Produksi (kali/bln)	30
	Bahan Baku Kedelai (Kg/bln)	630
	Harga (Rp)	20.000
	Total Biaya(Rp)	12.600.000
<b>Bahan Penunjang (Tepung Beras, Telur, Minyak Goreng, Bumbu Adonan dan Penyedap Rasa Plastik Bungkus, Kayu, Gas, Label)</b>	Total (Kg/Bln)	881,56
	Harga (Rp)	633.000
	Total Biaya (Rp/PP)	276.666,67
	Total Biaya (Rp/Bln)	8.000.000
<b>Produksi tempe</b>	Produksi (Kg/bln)	1.097,60
	Harga Jual (Rp)	32.857,29
	Nilai (Rp)	36.064.161,50

Tabel 3 menunjukkan bahwa bahan baku tempe yang digunakan oleh pengusaha sebesar 630 Kg/bulan. Hal ini dikarenakan bahan baku kedelai dalam pembuatan tempe yang digunakan oleh pengusaha juga banyak yaitu sebesar 450 Kg. Banyaknya bahan baku yang digunakan oleh pengusaha menyebabkan biaya penggunaan bahan baku juga besar.

Pengusaha memproduksi keripik tempe sebanyak 1.097,60 kg. Dengan

harga jual yang ditetapkan oleh pengusaha sebesar Rp.32.857 per Kg. Total penggunaan bahan baku penunjang yaitu sebesar 850,31 dengan total biaya sebesar Rp.6.712.500. Penggunaan bahan baku menyebabkan banyaknya penggunaan bahan baku penunjang. Penggunaan bahan baku penunjang mempengaruhi keuntungan pengusaha.

Total penggunaan bahan penunjang pengusaha yaitu sebesar

31,25 dengan harga bahan penunjang terbesar yaitu Rp.580.000. Nilai penggunaan bahan penunjang ini akan sangat mempengaruhi pendapatan karena menjadi biaya produksi.

### Tenaga Kerja

Agroindustri keripik tempe menggunakan Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dan menggunakan Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK) dengan satuan Hari Orang Kerja (HOK). Upah untuk satu HOK yang dilakukan pengusaha adalah dengan pembayaran harian yaitu sebesar Rp. 30.000.

Tabel 4. Penggunaan Tenaga Kerja Dalam Keluarga Dan Tenaga Kerja Luar Keluarga Pada Pembuatan Tempe dan Keripik Tempe

Kegiatan	TKDK		TKLK	
	HOK	Upah (Rp)	HOK	Upah (Rp)
Pembuatan Tempe	1	30.000	-	-
Pengirisan	-	-	1	30.000
Penggorengan	-	-	1	30.000
Pengemasan	1	30.000	-	-

Tabel 4 menunjukkan bahwa pengusaha dalam penggunaan tenaga kerja untuk pembuatan tempe menggunakan Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dengan HOK sebanyak 1 HOK per proses produksi dengan biaya Rp.30.000. Pengusaha 1 dalam penggunaan tenaga kerja untuk pembuatan agroindustri keripik tempe menggunakan TKDK pada kegiatan pengemasan dengan 1 HOK per proses produksi dengan upah sebesar Rp.30.000.

Pembuatan keripik tempe yang dilakukan oleh Pengusaha tidak hanya menggunakan Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) namun juga

menggunakan Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK). Pada kegiatan pengirisan dan penggorengan pengusaha menggunakan 1 HOK TKLK, dengan upah sebesar Rp.30.000/HOK.

### Analisis Usaha Tempe

Analisis usaha pembuatan tempe menggunakan empat analisis data. *Pertama*, analisis biaya, pendapatan kotor, dan pendapatan bersih untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha. *Kedua*, analisis *Return Cost Ratio* (RCR) untuk mengetahui efisiensi usaha agroindustri pembuatan tempe yang dilakukan oleh pengusaha. *Ketiga*, analisis titik balik modal atau *Break Event Point* (BEP) untuk mengetahui kondisi hasil usaha yang diperoleh sama dengan modal yang dikeluarkan. *Keempat*, analisis nilai tambah untuk mengetahui nilai tambah bahan baku kedelai yang diolah menjadi tempe.

### Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih adalah jumlah keuntungan yang diperoleh dari selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap. Biaya tetap meliputi biaya penyusutan peralatan dan biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK). Sedangkan biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya bahan baku penunjang, biaya bahan penunjang dan biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK).

Tabel 5. Pendapatan Bersih Efisiensi Usaha Pada Pembuatan Tempe Pada Bulan Mei 2014.

No	Uraian	Nilai
1	Biaya Variabel (Rp)	5.436.000,00
A	Biaya Bahan Baku (Rp)	4.500.000,00
B	Biaya Bahan Penunjang (Rp)	936.000,00
C	Biaya TKLK	-
2	Biaya Tetap (Rp)	906.021,83
A	Biaya Penyusutan (Rp)	6.021,83
B	Biaya TKDK (Rp)	900.000,00
3	Total Biaya Produksi (Rp)	6.342.021,83
4	Produksi (Kg)	630,00
5	Harga (Rp)	20.000,00
6	Pendapatan Kotor (Rp)	12.600.000,00
7	Pendapatan Bersih (Rp)	6.257.978,17
8	Return Cost Ratio (RCR)	1,99
9	BEP Produksi	79,68
10	BEP Biaya	1.593.505,72

Tabel 5 menunjukkan biaya produksi untuk biaya variabel sebesar Rp.5.436.000 dengan biaya tetap sebesar Rp.906.021,83. Dengan perolehan pendapatan bersih sebesar Rp.6.257.978,17.

### Efisiensi Usaha

Berdasarkan Tabel 5 menunjukkan bahwa usaha pembuatan tempe oleh pengusaha mendapatkan nilai RCR sebesar 1,99. Artinya setiap Rp.1 biaya yang dikeluarkan akan memberikan pendapatan Rp.1,99 dan pendapatan bersih sebesar Rp.0,99. Ini menunjukkan bahwa usaha pembuatan tempe menguntungkan untuk terus diusahakan.

Analisis BEP menunjukkan pada saat memproduksi sebesar 79,68 kg dengan mengeluarkan biaya sebesar Rp.1.593.505,72 pengusaha telah memperoleh titik impas.

### Analisis Nilai Tambah

Pengusaha tempe yang melakukan pengolahan hasil dengan baik dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang telah diproses. Nilai tambah didapatkan dari besarnya nilai akhir produksi tempe dikurangi dengan besarnya nilai bahan baku dan

nilai bahan penunjang serta sumbangan input lain.

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah Pembuatan Tempe Pada Bulan Mei 2014

Variabel	Simbol	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>		
1. Output (Kg)	a	630,00
2. Input (Kg)	b	450,00
3. Tenaga Kerja (HOK)	c	30,00
4. Faktor Konversi	$d = a/b$	1,40
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	$e = c/b$	0,07
6. Harga Output (Rp/Kg)	f	20.000,00
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	g	30.000,00
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	h	10.000,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	i	2.093,38
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$j = d \times f$	28.000,00
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$k = j - h - i$	15.906,62
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$l (\%) = k/j \times 100\%$	56,81
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	$m = e \times g$	2.000,00
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$n (\%) = m/k \times 100\%$	12,57
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$o = k - m$	13.906,62
b. Tingkat Keuntungan (%)	$p (\%) = o/k \times 100\%$	87,43
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>		
14. Marjin (Rp/Kg)	$q = j - h$	18.000,00
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$r (\%) = m/q \times 100\%$	11,11
b. Sumbangan Input Lain (%)	$s (\%) = i/q \times 100\%$	11,63
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$u (\%) = o/q \times 100\%$	77,26

Tabel 6 menunjukkan bahwa perolehan nilai tambah oleh pengusaha yaitu sebesar Rp.15.906,62. Dengan nilai output sebesar Rp.28.000, harga bahan baku sebesar Rp.10.000 dan sumbangan input lain sebesar Rp.2.093,38.

Pendapatan tenaga kerja langsung pengusaha sebesar Rp.2.000 sehingga keuntungan yang diterima pengusaha sebesar Rp.13.906,62. Marjin sebesar Rp.18.000 dengan distribusi kepada faktor perolehan keuntungan pemilik usaha terbesar yaitu 77, 26%.

## Analisis Usaha Agroindustri Keripik Tempe

Tabel 7. Pendapatan Bersih Efisiensi Usaha Pada Agroindustri Keripik Tempe Pada Bulan Mei 2014.

No	Uraian	Nilai
1	Biaya Variabel (Rp)	26.637.500,00
A	Biaya Bahan Baku (Rp)	12.600.000,00
B	Biaya Bahan Penunjang (Rp)	12.237.500,00
C	Biaya TKLK	1.800.000,00
2	Biaya Tetap (Rp)	906.683,33
A	Biaya Penyusutan (Rp)	6.683,33
B	Biaya TKDK (Rp)	900.000,00
3	Total Biaya Produksi (Rp)	27.544.183,33
4	Produksi (Kg)	1.097,60
5	Harga (Rp)	32.857,29
6	Pendapatan Kotor (Rp)	36.064.161,50
7	Pendapatan Bersih (Rp)	8.519.978,17
8	Return Cost Ratio (RCR)	1,31
9	BEP Produksi	105,57
10	BEP Biaya	3.468.754,46

### Pendapatan Bersih

Tabel 7 menunjukkan biaya produksi untuk biaya variabel oleh pengusaha yaitu Rp.26.637.500. dengan biaya tetap sebesar Rp.906.683. Sehingga pendapatan kotor pengusaha sebesar Rp.36.064.161,50 dengan pendapatan bersih sebesar Rp.8.519.978,17.

### Efisiensi Usaha

Tabel 7 menunjukkan RCR oleh pengusaha sebesar 1,31, artinya setiap Rp.1 biaya yang dikeluarkan akan memberikan pendapatan Rp.1,31 dan pendapatan bersih sebesar Rp.0,31. Ini menunjukkan bahwa usaha pembuatan tempe menguntungkan untuk terus diusahakan.

Analisis BEP dilakukan oleh pengusaha menunjukkan pada saat pengusaha memproduksi tempe sebesar 105,57 kg dan pada saat mengeluarkan biaya sebesar Rp.3.468.754,46 pengusaha 1 telah memperoleh titik impas.

### Analisis Nilai Tambah

Pengusaha keripik tempe yang melakukan pengolahan hasil dengan baik dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang telah diproses.

Nilai tambah didapatkan dari besarnya nilai akhir produksi keripik tempe dikurangi dengan besarnya nilai bahan baku dan nilai bahan penunjang serta sumbangan input lain.

Proses pembuatan keripik tempe memerlukan input agroindustri baik bahan baku dan nilai bahan penunjang serta sumbangan input lain.

Tabel 8. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Keripik Tempe Pada Bulan Mei 2014.

Variabel	Simbol	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>		
1. Output (Kg)	a	1.097,60
2. Input (Kg)	b	630,00
3. Tenaga Kerja (HOK)	c	90,00
4. Faktor Konversi	$d = a/b$	1,74
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	$e = c/b$	0,14
6. Harga Output (Rp/Kg)	f	32.857,29
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	g	30.000,00
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	h	20.000,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	i	19.435,21
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$j = d \times f$	57.244,70
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$k = j - h - i$	17.809,49
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$l(\%) = k/j \times 100\%$	31,11
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	$m = e \times g$	4.285,71
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$n(\%) = m/k \times 100\%$	24,06
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$o = k - m$	13.523,77
b. Tingkat Keuntungan (%)	$p(\%) = o/k \times 100\%$	75,94
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>		
14. Marjin (Rp/Kg)	$q = j - h$	37.244,70
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$r(\%) = m/q \times 100\%$	11,51
b. Sumbangan Input Lain (%)	$s(\%) = i/q \times 100\%$	52,18
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$u(\%) = o/q \times 100\%$	36,31

Tabel 8 menunjukkan bahwa perolehan nilai tambah oleh pengusaha yaitu sebesar Rp.17.809,49. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Sumbangan input lain pengusaha sebesar 19.435,21 dengan harga bahan baku sebesar Rp.20.000.

Pendapatan tenaga kerja langsung pengusaha sebesar Rp.4.285,71 sehingga keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.13.523,77.

Perolehan marjin sebesar Rp.37.244,70. Pengusaha paling banyak mendistribusikan marjin untuk sumbangan input lain yaitu sebesar 52,18 %.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Hasil penelitian memberikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan keripik tempe melalui tahapan pembuatan tempe dengan bahan baku kedelai, pengolahan tempe menjadi keripik tempe hingga proses pengemasan. Pengusaha memproduksi keripik tempe setiap hari.
2. Total biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebesar Rp.27.544.183. Dengan pendapatan bersih sebesar Rp.8.519.978,17 per bulan. Agroindustri keripik tempe efisien dimana efisien usaha atau RCR lebih besar dari 1 yaitu 1,31. BEP yang dilakukan oleh Pengusaha yaitu pada saat pengusaha mengeluarkan biaya sebesar Rp.3.468.754,46 dan saat memproduksi keripik tempe sebesar 105,57 kg pengusaha telah memperoleh titik balik modal.
3. Nilai tambah pengusaha sebesar Rp.17.809,49 per kg tempe yang diolah menjadi keripik tempe. Keuntungan yang diperoleh pengusaha 1 adalah sebesar Rp.13.523,77 per kg keripik tempe. Marjin pada agroindustri keripik tempe pengusaha yaitu sebesar Rp.37.244,70 dan didistribusikan terbesar pada faktor sumbangan input lain yaitu sebesar 52,18 %.

### Saran

1. Agroindustri keripik tempe pengusaha 1 menunjukkan RCR paling tinggi jika dibandingkan dengan pengusaha lainnya. Pengusaha diharapkan lebih mengembangkan usaha (memperbesar produksi) keripik tempe ini.
2. Dengan melihat nilai tambah yang dihasilkan untuk per kilogram bahan baku kedelai dan tempe yang digunakan dalam agroindustri keripik tempe, jika pengusaha ingin memperoleh pendapatan yang lebih besar maka penambahan jumlah bahan baku dapat dipertimbangkan yang nantinya juga akan berpengaruh terhadap keuntungan yang diperoleh.
3. Pelatihan dan pembinaan bagi para pengusaha diharapkan dapat rutin dilakukan, sebab pada pengolahan agroindustri keripik tempe ini masih terkendala dalam penggunaan Sumber Daya Manusia (SDM). Potensi yang ada di Desa Buluh Rampai diharapkan dapat berkembang dengan maksimal serta meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan pengusaha.
4. Pengusaha sebaiknya memiliki izin usaha, sertifikat dari dinas kesehatan dan memiliki label agar produk keripik tempe dapat lebih leluasa memasuki pasar yang lebih besar dan agar keripik tempe lebih dikenal oleh konsumen.

### DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi, Wisnu.2007. **Kedelai Khasiat Dan Teknologi**. Bumi Aksara. Jakarta.
- Firdaus, Muhammad. 2010. **Manajemen Agribisnis**. Bumi Aksara. Jakarta.

- Hidayat, T. Ryan. 2009. **Analisis Nilai Tambah Pisang Awak (*Musa Paradisiaca*, L) Dan Distribusinya Pada Perusahaan “Na Raseuki” Dan “Berkah” Di Kabupaten Bireun, Pemerintah Aceh.** Skripsi Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/44869/A09trh.pdf>
- Soekartawi. 2005. **Agroindustri Dalam Perspektif Sosial Ekonomi.** PT. Raja grafindo Persada. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2005. **Agribisnis teori dan aplikasinya.** PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.