



ANALISIS KEUNTUNGAN PENGRAJIN TEMPE (Studi Kasus Pengrajin Tempe Di Jalan Sanan Kota Malang)

Yoris Moragie

Universitas Katolik Widya Karya Malang

Korespondensi penulis: yorismoragie@gmail.com

Abstract. *Tempe is a typical Indonesian food, even tempeh is also known to the international community According to Hermana (1985), tempe is a processed soy protein rich. The purpose of this research is 1) to know the socio-economic factors that affect the profits of tempe craftsmen in Sanan Malang City, 2) to know how the influence of socio-economic factors to the advantage of skilled artisans Sanan Malang, 3) To know whether in Making tempe provide benefits or not to tempe craftsmen in Sanan Malang. The hypothesis of this research are: 1) The cost of raw materials and the amount of production is expected to affect the profit of pengerajin tempe in Sanan Malang City, 2) Allegedly socio-economic factors (education, age, number of family dependents, amount of production, Raw materials) affect the profits of tempe craftsmen in Sanan Malang. 3) tempe craftsmen in Sanan Malang city advantageous.*

Keywords: *Tempe, Profit Analysis*

Abstrak. Tempe merupakan makanan khas Indonesia, bahkan tempe juga dikenal masyarakat internasional. Menurut Hermana (1985), tempemerupakan produk olahan kedelai yang kaya akan protein. Tujuan dari penelitian ini adalah 1) untuk mengetahui faktor-faktor sosial ekonomi yang mempengaruhi keuntungan pengrajin tempe di Sanan Kota Malang, 2) untuk mengetahui bagaimana pengaruh faktor-faktor sosial ekonomi tersebut terhadap keuntungan pengrajin tempedi Sanan Kota Malang, 3) Untuk mengetahui apakah dalam pembuatan tempe memberikan keuntungan atau tidak kepada pengrajin tempe di Sanan Kota Malang. Hipotesis dari penelitian ini adalah: 1) Biaya bahan baku dan jumlah produksi diduga berpengaruh terhadap keuntungan pengerajin tempe di Sanan Kota Malang, 2) Diduga faktor-faktor sosial ekonomi (pendidikan, umur, jumlah tanggungan keluarga, jumlah produksi, jumlah tenaga kerja, biaya bahan baku) mempengaruhi keuntungan pengrajin tempe di Sanan Kota Malang. 3) pengrajin tempe di Sanan Kota Malang menguntungkan.

Kata kunci: Tempe, Analisis Keuntungan

LATAR BELAKANG

Menurut Hermana (1985), tempe merupakan produk olahan kedelai yang nilai gizinya menjadi meningkatkan terutama protein. Tahapan pengolahan kedelai melalui tahap (1) penghilangan kulit ari, (2) pematuan kadar air, inokulasi ragi tempe (peragian), pembungkusan, fermentasi dan penjualan. Hingga saat ini kedelai masih menjadi bahan utama dalam pembuatan tempe.

Bahan baku yang sering digunakan dalam pembuatan tempe adalah kedelai impor karena bijinya lebih besar, selain bijinya yang besar kedelai impor lebih mudah didapat dan selalu ada di pasaran. Berbeda dengan menggunakan bahan kedelai lokal yang persediaannya hanya semusim, sehingga menyulitkan pengrajin untuk mendapatkan bahan baku. Pembuatan tempe kedelai merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan nilai tambah produk kedelai menjadi tempe. Pengrajin atau pengusaha kecil tempe tahu sebagai kegiatan ekonomi cukup memberikan sumbangan ekonomi bagi keluarga yang secara tidak langsung merupakan sumbangan bagi perekonomian setempat. Tempe mempunyai peran yang cukup penting dalam perekonomian Indonesia, terutama ditinjau dari segi pemenuhan kalori, protein, dan perbaikan status gizi masyarakat, penyerapan tenaga kerja dan penyerapan tenaga kerja dan pemerataan kesempatan usaha (Fahri, 2006).

KAJIAN TEORITIS

1. Proses Pembuatan Tempe

Menurut BSN (2012), secara garis besar proses pembuatan tempe dilakukan melalui tiga tahapan penting yaitu:

- a. perendaman biji kedelai
- b. Pencucian
- c. Perebusan
- d. Pengupasan
- e. Penirisan
- f. Peragian
- g. Pengemasan
- h. Fermentasi
- i. Pemasaran

2. Konsep Keuntungan

Keuntungan merupakan hasil berupa uang atau hasil materi lainnya yang dicapai oleh penggunaan kekayaan atau jasa-jasa manusia lewat suatu kegiatan usaha. Keuntungan usaha kuliner sangat dipengaruhi oleh jumlah produk yang terjual dalam satu kurun waktu, sehingga kualitas produk dan kestabilan harga jual harus menjadi prioritas yang dilakukan manajemen. Menurut Wilson (2007), keuntungan usaha adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya dan dapat dirumuskan dalam model persamaan sebagai berikut:

$$I = TR - TC$$

Dimana:

I = income (keuntungan usaha)

TR = total revenue (total penerimaan) TC = total cost (total biaya)

Menurut Wilson (2007) total penerimaan merupakan sejumlah produk yang terjual dan dikalikan dengan harga masing-masing produk, kemudian diakumulasikan. Sedangkan total biaya merupakan akumulasi dari biaya variabel dan biaya tetap. Keuntungan usaha menjadi pusat perhatian pemilik dalam mengelola usahanya, karena pendapatan usaha mempunyai fungsi untuk memenuhi keperluan sehari-hari dan memberikan kepuasan kepada pengusaha supaya dapat menjalankan dan melanjutkan usahanya.

METODE PENELITIAN

1. Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di Jalan Sanan Kota Malang. Penelitian ini dilakukan dengan sengaja, yaitu karena banyaknya pengerajin tempe di Sanan Kota Malang. Sehingga diasumsikan yaitu di Sanan Kota Malang. Sanan dipilih karena banyaknya pengusaha tempe selain itu juga lokasi penelitian mudah dijangkau sehingga apa yang diperlukan untuk menganalisis permasalahan dapat diperoleh.

2. Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan berupa:

- a. Observasi, yaitu pengumpulan data dengan mengamati langsung dilapangan. Teknik ini dilakukan melalui dua jalur yaitu observasi langsung dan observasi tidak langsung. Observasi langsung adalah pengumpulan data melalui pengamatan langsung ditempat kejadian. Observasi tidak langsung adalah pengumpulan data melalui pengamatan dan pencatatan gejala-gejala objek yang dilakukan secara langsung ditempat kejadian, objek penelitian yang pelaksanaannya tidak secara langsung pada obyeknya. Untuk objeknya sendiri dalam penelitian ini adalah pengerajin tempe di Sanan Kota Malang.
- b. Dokumentasi, yaitu cara pengumpulan data dengan jalan mengumpulkan data melalui keterangan secara tertulis yang merupakan dokumen- dokumen yang

ada hubungannya dengan data yang dibutuhkan dalam penelitian. salah satu data yang diperlukan adalah data dari Ketua Paguyupan Pengrajin tempe di Sanan Kota Malang.

- c. Wawancara langsung dengan pihak yang bersangkutan. Yang dimaksud dari wawancara dalam penelitian ini adalah pengrajin tempe yang ada di Sanan Kota Malang.
- d. Kuisioner, yaitu suatu teknik atau alat pengumpul data dengan jalan mengajukan daftar pertanyaan mengenai masalah yang hendak diteliti kepada responden untuk dijawab. Kuisioner ini ditujukan kepada Pengrajin tempe yang ada di Sanan Kota Malang

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Biaya dan Pendapatan

Pendapatan pada pembuatan tempe merupakan keuntungan yang diperoleh dari total biaya penerimaan penjualan tempe setelah dikurangi total biaya yang dikeluarkan. Biaya pada pembuatan tempe meliputi biaya variabel, biaya tetap dan penerimaan pada pembuatan tempe. Rata-rata produksi pembuatan tempe 50 alir dengan harga jual rata-rata sebesar Rp 17.019,00. besarnya penerimaan, total biaya dan pendapatan pada pembuatan tempe dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Analaisis Biaya Dan Pendapatan Pembuatan Tempe Dengan Jumlah Produksi 50 Alir Tempe

	Parameter	Jumlah Fisik	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
A	Penerimaan	50	17.019,00	850.950,00
B	Biaya			
1.	Biaya Varabel			
	Kedelai (Kg)	94	6.550 ,00	615.700,00
	Ragi(Bungkus)*	0,2	4.000 ,00	800,00
	Tenaga Kerja (Orang)	5	30.000,00	150.00,000
	Plastik**	0,5	7.500,00	3.750,00
	Elpiji (Tabung 3 Kg)***	3	18.000,00	54.000,00
	Jumlah Biaya Variabel			824.250,00
2	Biaya Tetap			
	Kompor			1.659,00

	Drum			1.589,00
	Mesin Pemecah kedelai			2.599,00
	Jumlah Biaya Tetap Per Hari			5.847,00
C	Total Biaya			833.387,00
	Keuntungan (A-B)*			17.563,00
	R/C	1,021		

Sumber: Data Primer Diolah (2017) Keterangan

* Penggunaan ragi selama 1 bulan (30 hari)

** penggunaan plastik selama 2 bulan (60 hari)

*** penggunaan Elpiji selama 2 hari

Keuntungan *asumsi umur peralatan adalah 1 tahun (365 hari)

-Untuk umur kompor dan drum 1 tahun (365 hari)

-Mesin pemecah kedelai 3 tahun (1095 hari) Biaya tetap sudah dikonverikan

Data lengkap dapat dilihat pada Lampiran 3 hal. 71

Melalui Tabel 13 diketahui besarnya keuntungan yang diperoleh dalam pembuatan tempe sebesar Rp 17.563,00 (tujuh belas ribu lima ratus enam puluh tiga rupiah) dan berdasarkan hasil analisis R/C ratio sebesar 1,021 hal ini berarti H_1 diterima dan H_0 ditolak. Total penerimaan yang diperoleh dari pembuatan 50 alir tempe adalah 1,021 kali lebih besar dari total biaya yang dikeluarkan. Dengan demikian maka usaha tempe secara finansial menguntungkan dan layak dikembangkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

- Berdasarkan R^2 adalah 0,396 berarti bahwa keuntungan pengrajin tempe dijelaskan 39,6 % variabel yang diteliti sedangkan sisanya 60,4 % dijelaskan oleh variabel lain diluar variabel yang diteliti.
- Berdasarkan analisis yang dilakukan, dengan menggunakan F-tabel, dengan perbandingan $4,222 > 1,697$ ($F_{hit} > F_{tabel}$) disimpulkan bahwa secara simultan variabel independent (biaya produksi (X1), jumlah tenaga kerja (X2), jumlah kedelai (X3), jumlah anggota keluarga (X4), pengalaman menjadi pengrajin tempe (X5), umur (X6), pendidikan (X7) memiliki pengaruh signifikan terhadap variabel dependent (keuntungan).
- Berdasarkan analisis yang dilakukan, dengan menggunakan t-tabel, dengan nilai sebesar 2,021, disimpulkan bahwa biaya produksi (X1) jumlah tenaga kerja

(X2), jumlah kedelai (X3) jumlah anggota keluarga (X4), pengalaman (X5), umur (X6), pendidikan (X7), tidak berpengaruh secara signifikan.

- d. Berdasarkan hasil analisis R/C ratio pada tabel diketahui nilai perbandingan antara penerimaan dan biaya produksi adalah 1,025 hal ini menunjukkan penerimaan 1,025 kali dari biaya yang dikeluarkan dalam pembuatan tempe di Sanan, Kota Malang menguntungkan.

2. Saran

- a. Salah satu faktor yang mempengaruhi adalah jumlah produksi, jika pengrajin meningkatkan produksi tempe maka secara otomatis variabel- variabel yang mempengaruhi juga ikut meningkat. Selain itu juga disarankan untuk terus berinovasi untuk menghindari kerugian dan melakukan kerja sama pihak paguyuban ataupun pihak pemerintah dalam penjualan ataupun memberikan inovasi untuk mengembangkan usaha.
- b. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjutan, karena variabel dalam penelitian ini belum mencakup seluruh aspek yang mempengaruhi keuntungan pengrajin tempe. Karena masih banyak variabel lain yang mempengaruhi keuntungan.
- c. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat meneliti variabel-variabel independen lain yang belum di masukan dalam penelitian ini misalnya:
 - Modal
 - Persediaan bahan baku
 - Distribusi pemasaran
 - Manajemen Produksi
 - Pendapatan diluar usaha

DAFTAR REFERENSI

BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2012. Tempe Persembahan Untuk Indonesia.

Wilson. 2007. Teori Dan Analisis Biaya. Penerbit Grafindo. Jakarta.