
Herry Nur Faisal, Yuniar Hajar Prasekti, 2022. Analisis Usaha Industri Tempe Kedelai di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung.
Journal Viabel Pertanian. (2022), 16(2) 114-122

ANALISIS USAHA INDUSTRI TEMPE KEDELAI DI DESA KACANGAN KECAMATAN NGUNUT KABUPATEN TULUNGAGUNG

Diterima:

18 Juli 2022

Revisi:

24 November 2022

Terbit:

27 November 2022

¹Herry Nur Faisal, ²Yuniar Hajar Prasekti

^{1,2}Fakultas Pertanian Universitas Tulungagung

Email: ¹herrynf81@gmail.com, ²yuniarhajarp@gmail.com

ABSTRAK

Tempe merupakan sumber protein dan serat yang sangat bermanfaat bagi tubuh kita. Masyarakat kita masih sangat menggemari tempe, meskipun masuk dalam golongan bahan pangan tradisonal. Apalagi bagi vegetarian tempe sangat dibutuhkan untuk mengganti protein hewani. Dalam proses pembuatan tempe yang dijalankan dengan menganalisis struktur biaya yang dilakukan serta menganalisis penerimaan dan pendapatan usaha pembuatan tempe. Adapun pembuatan tempe yang pertama adalah pemilihan biji kedelai kualitas bagus, selanjutnya proses pembersihan kotoran dengan dicuci, direndam, lalu proses perebusan hingga proses fermentasi. Diketahui dari hasil penelitian pendapatan usaha pembuatan tempe di Desa Kacangan pada masing-masing responden diketahui berdasarkan selisih antara biaya yang dikeluarkan dengan biaya yang diterima. Pendapatan yang diterima oleh pengusaha tempe di Desa Kacangan pada bulan April 2022 Rp 57.647.000,- dengan masing-masing responden pendapatan rata-rata sebesar Rp 19.215.666. Total biaya yang dikeluarkan pada pembuatan tempe adalah sebesar Rp 3.360.000/hr. Penyediaan bahan-bahan menjadi proporsi terbesar yang dikeluarkan mencapai 82,75%. Pada analisis ini biaya tenaga kerja dalam keluarga masuk dalam perhitungan sebagai komponen biaya produksi. Diketahui perhitungan dari hasil pendapatan usaha tempe rata-rata setiap hari Rp 1.120.000. berdasarkan perhitungan R/C ratio di dapatkan bahwa R/C ratio produksi tempe di Desa Kacangan menghasilkan R/C ratio di atas 1, artinya secara ekonomi usaha tempe layak untuk dikembangkan yang mana setiap penambahan rasio dari satuan biaya produksi akan meningkatkan perolehan sejumlah 2,33%.

Kata Kunci: Analisis usaha, industri, tempe kedelai

ABSTRACT

Tempe is a source of protein and fiber that is very beneficial for our body. Our society is still very fond of tempe, even though it is included in the traditional food group. Especially for vegetarians, tempe is needed to replace animal protein. In the process of making tempe which is carried out by analyzing the cost structure carried out and analyzing the receipts and revenues of the tempe making business. The first making of tempe is the selection of good quality soybean seeds, then the process of cleaning the dirt by washing, soaking, then the boiling process to the fermentation process. It is known from the results of research on the business income of making tempe in Kacangan Village in each respondent is known based on the difference between the costs incurred and the costs received. The income received by tempe entrepreneurs in Kacangan Village in April 2022 was IDR 57,647,000 with each

Herry Nur Faisal, Yuniar Hajar Prasekti, 2022. Analisis Usaha Industri Tempe Kedelai di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung.
Journal Viabel Pertanian. (2022), 16(2) 114-122

respondent having an average income of IDR 19,215,666. The total cost incurred in making tempe is Rp 3,360,000/hr. The provision of ingredients became the largest proportion issued reaching 82.75%. In this analysis, labor costs in the family are included in the calculation as a component of production costs. It is known that the calculation of the results of tempe's operating income averages IDR 1,120,000 every day. Based on the calculation of the R/C ratio, it is found that the R/C ratio of tempeh production in Kacangan Village produces an R/C ratio above 1, meaning that economically the tempe business is feasible to be developed, where every additional ratio of the unit cost of production will increase by 2.33%.

Keywords: Business analysis, industry, soybean gizzard

PENDAHULUAN

Sektor perindustrian sebagai salah satu penyokong terbesar devisa negara memiliki andil yang berpengaruh dalam menciptakan lapangan kerja, pendapatan yang meningkat, terciptanya ketrampilan, mendukung pembangunan daerah serta pemanfaatan sumber daya manusia dan alam. Pemberdayaan agroindustri dapat menjadi tumpuan untuk meningkatkan pertumbuhan industri mikro/kecil sekaligus menghapus kemiskinan.

Sektor pertanian yang dikembangkan pada industrialisasi pangan didasarkan pada metode agribisnis termasuk agroindustri dengan harapan memperkuat hubungan mata rantai produksi, pengolahan, penanganan pasca panen dan pemasaran guna mengoptimalkan nilai tambah dari hasil pertanian (Soleh, 2003). Agroindustri merupakan aktivitas industri yang menjadikan bahan baku dari pemanfaatan hasil pertanian, merancang dan mempersiapkan mesin dan peralatan pertanian serta menciptakan jasa yang mendukung kegiatan pemasarannya. Industri tempe menjadi salah satu agroindustri yang cukup potensial karena harga yang terjangkau dan kandungan gizinya dapat membebaskan kekurangan malgizi (Malnutrition) bagi masyarakat miskin (Hariyanto, 2011). Dahulu tempe hanya terkenal di Pulau Jawa dengan bahan utama kedelai yang dihidangkan setiap hari. Seiring waktu berjalan, tempe dikenal di seluruh wilayah Indonesia sehingga sering disebut makanan Nasional (Wirakusuma, 2005).

Walaupun industri kecil tetapi mampu menampung tenaga kerja dengan jumlah besar baik secara langsung pada proses produksi atau pemasaran bahan baku dan hasil produksi. Industri tempe berperan besar dalam pemerataan lapangan kerja, menciptakan usaha dan meningkatkan penghasilan. Setelah tahun 1998 diperkirakan prospek industri tempe meningkat pesat sesuai permintaan hingga per tahun mencapai 4%.

Pendapatan pengrajin tempe bergantung pada penjualan dan biaya produksi. Pemasaran yang dilaksanakan pengrajin tempe belum optimal dalam membawa keuntungankarena harga yang relatif rendah dan biaya untuk produksi semakin tinggi akibat krisis ekonomi. Kondisi ini sangat berpengaruh pada efisiensi para pengrajin tempe yang menjadikan mereka tidak mampu melakukan produksi kembali. Biaya riil sarana produksi dan tenaga kerja merupakan biaya produksi (Gustiyana dalam Wanda, 2015: 603).

Penelitian yang dilakukan seseorang memperlihatkan keadaan tempe mengarah pada sifat statis yakni dengan kondisi yang ada, pengrajin industri tempe merasa cukup dengan bekal ketrampilan dan pengetahuan yang diterimanya dari kenalan atau keluarga. Namun, kesimpulan seperti ini tentu belum sesuai karena ada perkiraan sifat statis muncul dari karakteristik industri tersebut. Situasi ini sangat berpengaruh pada pemasaran tempe sehingga posisi industri tempe terancam memburuk dan dianggap belum mampu mencapai keuntungan yang optimal dalam industri tempe. Hal ini dapat diakibatkan kurang menariknya sistem pemasaran yang masih menerapkan metode tradisional, kemasan yang tidak menarik dan tidak tahan lama, lokasi penjualan yang kurang strategis dan tidak bersih.

Herry Nur Faisal, Yuniar Hajar Prasekti, 2022. Analisis Usaha Industri Tempe Kedelai di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung.
Journal Viabel Pertanian. (2022), 16(2) 114-122

Terjadinya ketergantungan industri tempe pada kedelai impor karena hasil dari produksi tempe memiliki rasa dan penapilan yang lebih menarik/unggul, tidak ada rasa pahit dan bau khas atau langu yang ada pada tempe dengan bahan kedelai lokal. Meningkatnya harga kedelai impor berdampak besar pada industri tempe karena bahan baku memiliki prosentase sebesar 82,99% dari total biaya produksi. Biaya produksi merupakan seluruh unsur yang digunakan selama proses produksi baik berupa jasa atau benda. Biaya produksi berupa kompensasi yang diperoleh dan dikeluarkan secara tunai atau non tunai selama produksi berlangsung (Daniel dalam Wanda, 2015: 603).

Harga kedelai impor yang meningkat berdampak di beberapa wilayah pengrajin usaha tempe berhenti produksi dan berganti usaha yang lain. Diperkirakan hal ini terjadi karena dampak fluktuasi harga kedelai dan terbatasnya modal yang dimiliki untuk membeli kedelai. Namun, ternyata dengan situasi seperti ini beberapa pengrajin usaha tempe di beberapa wilayah Indonesia mampu mensiasatinya. Mereka masih bertahan dan mampu berkembang, berdasarkan pengamatan di beberapa wilayah ditemukan pengrajin tempe dengan daya tampung produksi riil sebesar 2.000 kg bahan baku per hari, kapasitas ini jauh diatas rata-rata industri tempe. Sementara sebagian besar masih berada di bawah 100 kg setiap harinya.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa biaya produksi yang dikeluarkan untuk usaha industri tempe di Desa Kacangan, berapa pendapatan pengusaha industri tempe di Desa Kacangan dan apakah industri tempe menguntungkan untuk dijalankan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, untuk mengetahui pendapatan pengusaha industri tempe dan untuk mengetahui apakah usaha industri tempe menguntungkan untuk dijalankan.

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Penelitian ini berlokasi di industri pembuatan tempe di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung. Pemilihan lokasi sengaja dilakukan dengan alasan di Desa Kacangan lebih dari 3 orang yang memproduksi tempe sejak 10 tahun terakhir.

Populasi dan Pemilihan Sampel

Metode sensus diterapkan dalam pengambilan sampel, dimana tiga orang pengrajin usaha tempe dijadikan sampel.

Metode Pengambilan Data

Dua macam sumber yang digunakan antara lain data primer didapatkan melalui interview dengan bersama responden dengan deretan pertanyaan yang telah disiapkan dan data sekunder berupa data umum yang didapatkan dari instansi terkait.

Metode Analisis Data

Aktivitas selanjutnya melakukan tabulasi dan analisis pada data yang terkumpul sesuai tujuan penelitian melalui analisis deskriptif dan statistik. Selanjutnya juga dilakukan analisis R/C Ratio (Return and Cost Ratio) dengan mengukur secara sistematis perbandingan dan imbalan pendapatan dan biaya (Soekartawi, 1995). Berikut perumusan R/C Ratio:

$$a = \{ (Py.Y) / (FC + VC) \}$$

Keterangan:

$$a = R/C$$
$$R = Py.Y$$
$$C = FC + VC$$

Ketetapan perhitungan R/C ratio adalah sebagai berikut :

1. Apabila R/C ratio >1, sehingga usaha tempe tersebut memberikan keuntungan jika diusahakan.
2. Apabila R/C ratio =1, sehingga usaha tempe tersebut tidak menguntungkan dan tidak merugikan jika diusahakan.
3. Apabila R/C ratio <1, sehingga usaha tempe tersebut tidak memberikan keuntungan jika diusahakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan tempe yang diawali dengan proses penyediaan bahan baku sampai menjadi produk siap jual, dan proses pembuatan tempe yang dijalankan, menganalisis struktur biaya yang dilakukan serta menganalisis penerima dan perolehan dari usaha pembuatan tempe.

Adapun proses pembuatan tempe berawal dari penyeleksian biji kedelai lalu dihilangkan dari kotoran selanjutnya dicuci, direbus, direndam, dicuci ulang dan direbus kembali untuk mematikan bakteri, proses selanjutnya kedelai di angin-anginkan hingga permukaan kedelai kering, setelah itu ditaburi ragi dan dicampur, campuran tersebut di cetak sesuai kebutuhan kemudian di dinginkan atau di angin-anginkan.

Pembahasan

Tubuh kita membutuhkan protein dan serat sebagai penyeimbang, tempe mempunyai kandungan serat dan protenin yang tinggi sehingga tempe sangat bermanfaat bagi tubuh kita. Tempe merupakan makanan tradisional yang banyak diminati oleh masyarakat kita terutama bagi vegetarian sebagai pengganti protein hewani.

Proses pembuatan tempe

Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan tempe: 70 kg kedelai, 70 gram ragi instan dan air secukupnya. Peralatan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan tempe adalah: tampah besar, ember, pengaduk kayu, keranjang, rak bambu, cetakan, panci, tungku atau kompor, penyaring dan plastik.

Proses produksi tempe berbahan dasar kedelai adalah sebagai berikut

- Menyiapkan alat dan bahan.
- Memilih kedelai dengan kualitas baik
- Mencuci kedelai dengan air bersih dan mengalir
- Merebus kedelai yang sudah bersih kurang lebih selama 30 menit kemudian ditiriskan dan dinginkan kedelai dalam air rebusan
- Mencuci dan membuang kulit kedelai, kemudian kembali direbus menggunakan air bersih kurang lebih 90 menit, kemudian ditiriskan.
- Setelah benar-benar dingin dan kering taburkan ragi pada kedelai dan aduk secara perlahan.

Herry Nur Faisal, Yuniar Hajar Prasekti, 2022. Analisis Usaha Industri Tempe Kedelai di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung.
Journal Viabel Pertanian. (2022), 16(2) 114-122

- Membungkus kedelai menggunakan plastik tembus pandang, kemudian buat lubang-lubang secara merata dengan ditusuk-tusuk menggunakan lidi untuk ventilasi saat fermentasi.
- Menyimpan selama 23 – 30 jam hingga proses peragian terjadi secara sempurna.
- Tempe sudah siap untuk dijual.

Biaya Produksi Tempe

Data dari 3 Responden pembuatan tempe selama bulan Mei di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut membutuhkan kedelai sebanyak 5400 Kg dengan rata-rata kebutuhan kedelai per responden 1800 Kg. Penggunaan kedelai tertinggi adalah 70 Kg per hari atau 2100 kg per bulan dan penggunaan kedelai terendah adalah sebanyak 50 Kg per hari atau 1500 Kg per bulan. Lebih jelasnya dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 1 Daftar Nama Responden Pembuatan Tempe di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Bulan Mei 2022

No	Nama Responden	Usia	Kebutuhan Kedelai Per hari
1	YADI	55 th	70 Kg
2	FURQON	40 th	60 Kg
3	MUDINAH	60 th	50 Kg

Sumber : Data Sekunder, 2022

Aktivitas produksi dapat diperhitungkan melalui biaya produksi yang merupakan total biaya pengeluaran guna proses produksi barang dan jasa termasuk didalamnya biaya tetap (fixed cost) dan tidak tetap (variabel cost) tentunya tidak terlepas dari segala pengorbanan yang dilakukan.

Berikut beberapa biaya yang diperhitungkan oleh pengrajin usaha tempe di Desa Kacangan:

Biaya Tetap (fixed cost)

Yang termasuk dalam biaya tetap adalah biaya penyusutan dari peralatan yang digunakan untuk memproduksi tempe. Biaya penyusutan didapatkan dengan membandingkan harga pengadaan alat dengan masa penggunaan.

Pada produksi tempe di Desa Kacangan alat-alat yang digunakan berupa drum plastik, panci, tungku, keranjang bambu sebagai penyaring, para-para dan kompor.

Harga peralatan yang digunakan bervariasi sesuai jenis dan harga yang beredar di daerah tersebut.

Tabel 2 Rekapitulasi Biaya Tetap

No	Jenis Biaya Peralatan	Banyaknya	Harga	Ket
1.	Drum Plastik	4	360.000,00	Umur ekonomi 1½ th
2.	Tungku	4	300.000,00	Umur ekonomi 1½ th
3.	Panci	4	400.000,00	Umur ekonomi 1 ½ th
4.	Penyaring	2	50.000,00	Umur ekonomi 1th
5.	Para-para	3	150.000,00	Umur ekonomi 1 ½ th
Jumlah Sub Total			1.260.000,00	

Sumber : Data Sekunder, 2022

Herry Nur Faisal, Yuniar Hajar Prasekti, 2022. Analisis Usaha Industri Tempe Kedelai di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung.
Journal Viabel Pertanian. (2022), 16(2) 114-122

Biaya Tidak Tetap (variabel cost)

Yang termasuk biaya tidak tetap adalah tenaga kerja, bahan baku, biaya pengemasan dan pemasaran. Biaya bahan baku adalah biaya penyediaan bahan produksi tempe yaitu kedelai dan ragi.

Tabel 3 Rekapitulasi Biaya Variabel

No	Bahan Baku	Biaya Variabel	Jumlah	Biaya/Hr	Biaya/Bln
1.	70 Kg Kedelai	510.000	1	510.000	15.300.000
2.	60 Kg Kedelai	400.000	1	400.000	12.000.000
3.	50 Kg Kedelai	250.000	1	250.000	7.500.000
Jumlah			3	1.160.000	34.800.000
Jumlah Per Responden					11.600.000

Sumber : Data Sekunder, 2022

Data yang diperoleh dari 3 responden pembuat tempe sebanyak 180 Kg adalah Rp 1.160.000,-. Jumlah keseluruhan bahan baku pembuatan tempe di Desa Kacangan selama bulan Mei 2022 yang digunakan Rp 34.800.000,-. Rata-rata biaya bahan baku tiap responden Rp 11.600.000,-/bln.

Tabel 4 Kebutuhan Bahan Baku Kedelai

No	Bahan Baku	Resp	Harga Kedelai	Jumlah
1	70 Kg	1	7200	504.000
2	60 Kg	1	7200	432.000
3	50 Kg	1	7200	360.000
Jumlah		3		1.296.000
Jumlah Per Responden				432.000

Sumber : Data Sekunder, 2022

Biaya tenaga kerja untuk produksi tempe di Desa Kacangan adalah biaya setiap bulan pada masing-masing tenaga kerja yang pekerjaan. Data diperoleh dari 3 responden pembuat tempe. Total biaya tenaga kerja yang digunakan untuk proses produksi tempe di Desa Kacangan bulan Mei 2022 total biaya yang dikeluarkan Rp 4.500.000,-. Rata-rata biaya tenaga setiap responden Rp 792.500,-/bln.

Tabel 5 Biaya Tenaga Kerja dan Transportasi

No	Keterangan	Biaya	Jumlah	Biaya/Hr	Biaya/Bln
1.	Tenaga Kerja	50.000	3	150.000	4.500.000
2.	Transport jual	8.500	3	25.500	255.000
Jumlah			6	175.500	4.755.000
Jumlah per responden					792.500

Sumber : Data Sekunder, 2022

Biaya menggunakan plastik untuk membungkus tempe, dalam satu bulan produksi untuk 3 responden adalah 950 pack dengan harga perpack Rp 4000,- sehingga biaya untuk pembelian plastik selama bulan April Rp 4.680.000,-. Rata-rata biaya pengemasan setiap responden adalah Rp 1.560.000,-/bln.

Herry Nur Faisal, Yuniar Hajar Prasekti, 2022. Analisis Usaha Industri Tempe Kedelai di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung.
Journal Viabel Pertanian. (2022), 16(2) 114-122

Tabel 6 Rekapitulasi Kebutuhan Biaya Plastik

No	Bahan Baku	Biaya Variabel	Jumlah	Biaya/Hr	Biaya/Bln
1.	70Kg	4000	8	32.000	2.240.000
2.	60Kg	4000	6	24.000	1.440.000
3.	50Kg	4000	5	20.000	1.000.000
Jumlah			19	76.000	4.680.000
Jumlah Per Responden					1.560.000

Sumber : Data Sekunder, 2022

Penerimaan

Pendapatan atau penghasilan adalah perolehan dari hasil penjualan barang dan jasa dalam rentang waktu tertentu yang diterima oleh pengusaha. Produksi dapat ditingkatkan dengan upaya meminimalisir biaya produksi seperti tenaga kerja, bahan baku, pengemasan dan penjualan.

Hasil kali produksi tempe dengan harga pemasaran tiap bungkus (Kg) dari perolehan produksi dipengaruhi oleh harga jual. Harga jual produk tempe di Desa Kacangan sebesar Rp 700,- per potong.

Tabel 7 Hasil Penjualan

No.	Bahan Baku	Out put	Harga Potong	Per/Hr	Per/Bln
1.	70 Kg	2000	700	1.400.000	42.000.000
2.	60 Kg	1500	700	1.050.000	31.500.000
3.	50 Kg	1300	700	910.000	27.300.000
Jumlah				3.360.000	100.800.000
Rata-rata				1.120.000	3.360.000

Sumber : Data Sekunder, 2022

Jumlah penerimaan yang diperoleh dari penjualan tempe selama bulan Mei 2022 adalah Rp 100.800.000,- rata-rata pendapatan setiap responden adalah Rp 3.360.000,-/bln

Tabel 8 Pendapatan Bulan Mei 2022

No.	Bahan Baku	Hasil Penjualan	Biaya	Selisih
1.	70 Kg	42.000.000	18.836.500	23.163.500
2.	60 Kg	31.500.000	14.664.500	16.835.500
3.	50 Kg	27.300.000	9.562.000	17.648.000
Jumlah		100.800.000	43.153.000	57.647.000
Rata-rata				19.215.666

Sumber : Data Sekunder, 2022

Perolehan produksi tempe di Desa Kacangan diketahui dari setiap responden memiliki selisih pendapatan dengan pengeluaran. Jumlah perolehan yang diterima pengrajin tempe di Desa Kacangan pada bulan Mei 2022 Rp 57.647.000,- rata-rata pendapatan setiap responden adalah Rp 19.215.666,-/bln.

Perhitungan Keuntungan

Berdasarkan dari data diatas seluruh biaya yang digunakan untuk produksi tempe sebesar Rp 3.360.000,-. Pengeluaran terbesar adalah untuk penyediaan bahan-bahan yang

Herry Nur Faisal, Yuniar Hajar Prasekti, 2022. Analisis Usaha Industri Tempe Kedelai di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung.
Journal Viabel Pertanian. (2022), 16(2) 114-122

mencapai 82,75 %. Pada analisis ini biaya tenaga kerja juga perhitungkan sebagai unsur biaya produksi. Tenaga kerja yang dipekerjakan merupakan tenaga kerja dalam keluarga.

Analisis pada hasil pendapatan dari produksi tempe diketahui rata-rata yang didapatkan Rp 1.120.000,- setiap harinya.

$$TR = Y \times Py$$

Dimana

$$TR = \text{Rp } 100.800.000$$

$$Y = \text{Rp } 144.000/\text{potong}$$

$$Py = \text{Rp } 700.-/\text{potong}$$

Penghasilan bersih dari usaha produksi tempe diperoleh dari selisih antara penghasilan kotor (penerimaan) dengan seluruh pengeluaran yang digunakan. Pendapatan produksi merupakan selisih antara perolehan dan seluruh biaya yang dapat diformulasikan sebagai berikut:

$$\text{Rumus : } Pd = TR - TC$$

Keterangan :

$$Pd = \text{Rp } 57.647.000,00$$

$$TR = \text{Rp } 100.800.000,00$$

$$TC = \text{Rp } 43.153.000,00$$

Jika dihitung dengan tingkat efisien, terlihat R/C Rasio perbandingan antara besarnya pendapatan dengan biaya. Melalui perhitungan di atas dapat diketahui:

$$\frac{R}{C}$$

Keterangan:

R = Return atau penerimaan total

C = cost atau biaya total

Produksi Tempe :

$$\frac{R}{C} = \frac{\text{Rp } 100.800.000}{\text{Rp } 43.153.000} = 2,33$$

Dari pengukuran R/C rasio terlihat hasil R/C rasio produksi tempe di Desa Kacangan menghasilkan R/C di atas 1. Ini berarti usaha produksi tempe di Desa Kacangan yang dilakukan sampel adalah efisien dan menguntungkan sehingga di simpulkan layak secara ekonomi layak untuk di kembangkan. Arti dari rasio tersebut menunjukkan apabila ada penambahan satuan biaya produksi juga meningkatkan perolehan sebesar 2,33%.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis dan hasil pengolahan data maka ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Biaya produksi usaha industri tempe di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung adalah Rp 57.647.000,-.
2. Nilai pendapatan usaha industri tempe di daerah penelitian adalah Rp 3.360.000.
3. Dari perhitungan $\frac{R}{C}$ rasio didapatkan nilai 2,33%. Artinya industri produksi tempe di daerah penelitian efisien/menguntungkan.

DAFTAR PUSAKA

Herry Nur Faisal, Yuniar Hajar Prasekti, 2022. Analisis Usaha Industri Tempe Kedelai di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung.
Journal Viabel Pertanian. (2022), 16(2) 114-122

Daniel dalam Wanda, (2015:603). *Biaya produksi atau biaya-biaya yang dikeluarkan oleh petani dalam proses produksi, baik secara tunai maupun tidak tunai.*

Gustiyanadalam Wanda, (2015:603). *Pendapatan Usahatani. Biaya produksi meliputi biaya riil tenaga dan biaya riil sarana produksi.*

Hariyanto Bambang, 2011, *Peluang Usaha Industri Tempe*, Jakarta : Bentara Cipta Prima.

Soleh, M. 2003. *Perbaikan mutu dan keamanan pangan Produk Olahan Hasil Industri kecil Melalui Analisa Bahaya dan Penentuan Titik Kendali.* Dalam Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian vol. 6 Januari 2003. Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (BPTP). Jawa Timur

Wirakusuma, Emma S. 2005. *Tempe makakan "Super" Asli Indonesia*, Jakarta: Penebar Swadaya