

**ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI TAHU
DI KELURAHAN TEMBILAHAN KOTA
(Studi Kasus Usaha Tahu Pak Aciu)**

Nina Sawitri¹, Asmawati¹

¹Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UNISI

Email: ninasawitri@gmail.com

ABSTRAK

Salah satu usaha agroindustri yang berkembang cukup baik di Kelurahan Tembilahan Kota adalah usaha agroindustri tahu Pak Aciu. Usaha ini mengolah kacang kedelai menjadi produk turunannya yaitu tahu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan dan efisiensi usaha dari agroindustri tahu Pak Aciu. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis biaya, analisis penerimaan, analisis keuntungan dan analisis efisiensi usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Biaya total rata-rata yang dikeluarkan pengusaha tahu adalah sebesar Rp20.896.022,22, (2) Penerimaan rata-rata per bulan yang diperoleh adalah sebesar Rp28.080.000,00, (3) Keuntungan rata-rata per bulan yang diperoleh sebesar Rp7.183.977,78, (4) Nilai efisiensi usaha adalah sebesar 1,34. Usaha agroindustri tahu Pak Aciu sudah efisien yang ditunjukkan dengan nilai R/C rasio lebih besar dari satu. Hasil ini menunjukkan bahwa setiap Rp1,- biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha industri tahu memberikan penerimaan sebesar Rp 1,34 dan memberikan keuntungan sebesar Rp 0,34.

Kata Kunci : agroindustri, tahu, keuntungan, efisiensi

ABSTRACT

One of the agroindustry that developed quite well in Tembilahan District is a tofu agroindustry business Mr. Aciu who process soy bean into a derivative product that is tofu. The aims of study is to determine the cost, revenue, profit and business efficiency of tofu agroindustry Mr. Aciu. The methods used are the total cost analysis, revenue, profit and analysis of business efficiency. The results show that: (1) Average total cost is Rp20.896.022,22/month, (2) The average revenue is Rp28.080.000,00/month, (3) The average profit is Rp7.183.977,78/month, (4) The value R/C ratio is 1,34. Agroindustry tofu Mr. Aciu have efficient showed by value R/C ratio more than one. The result show that every one rupiah of cost spent will give revenue Rp 1,34 and will give profit Rp 0,34.

Keywords: agroindustry, tofu, profit, efficiency.

I. PENDAHULUAN

Dalam kerangka pembangunan pertanian, agroindustri merupakan penggerak utama perkembangan sektor pertanian, terlebih dalam masa yang akan datang posisi pertanian merupakan sektor andalan dalam pembangunan nasional sehingga peranan agroindustri akan semakin besar. Dengan kata lain, dalam upaya mewujudkan sektor pertanian yang tangguh, maju dan efisien sehingga mampu menjadi leading sektor dalam pembangunan nasional, harus ditunjang melalui pengembangan agroindustri, menuju agroindustri yang tangguh, maju serta efisien (Kartasasmita, 2011).

Salah satu daerah yang telah banyak mengembangkan usaha agroindustri adalah Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. Agroindustri yang ada di Kabupaten Indragiri Hilir berperan penting dalam perekonomian yaitu peningkatan pendapatan, penyerapan tenaga kerja dan pengentasan masyarakat dari kemiskinan. Disamping itu, potensi yang cukup besar dalam mendukung persebaran industri, dan mendukung strukturisasi perekonomian ke arah yang lebih maju.

Usaha agroindustri yang cukup berkembang di Kabupaten Indragiri Hilir adalah agroindustri tahu terutama di Kelurahan Tembilahan Kota. Usaha ini merupakan salah satu usaha yang mengolah kacang kedelai menjadi produk turunannya yaitu tahu. Perkembangan industri tahu dilihat dari aspek produksi dan aspek pasar semakin lama tumbuh semakin berkembang besar sehingga mampu memenuhi permintaan pasar yang ada di Kota Tembilahan.

Tahu sangat di gemari oleh masyarakat, selain rasanya yang enak, tahumemiliki kandungan protein yang baik sertaharga yang relatif murah sehingga berbagai lapisan masyarakat mampu untuk membeli tahu. Tahu mudah didapatkan di berbagai tempat mulai dari pasar tradisional hingga pasar modern.

Usaha agroindustri tahu Pak Aciu adalah salah satu usaha tahu yang ada di Kelurahan Tembilahan Kota. Usaha ini berdiri sejak tahun 1994. Alasan pengusaha memilih usaha tahu sebagai sumber penghasilan keluarga adalah karena usaha ini merupakan usaha turun temurun yang telah dijalankan dari generasi sebelumnya. Alasan lainnya adalah permintaan pasar yang tinggi terhadap tahu.

Tahu yang di produksi oleh Pak aciu adalah tahu putih. Dalam melakukan kegiatan produksi, Pak Aciu menggunakan tenaga kerja berjumlah empat orang. Setiap harinya pengrajin mampu mengolah kacang kedelai sekitar 60Kg dan menghasilkan 12 ember tahu, masing-masing ember berisi 300 buah tahu dengan ukuran 6 x 4 cm dan ketebalan 2,5 cm untuk masing – masing tahu. Dalam menjalankan usaha tentu saja berhadapan dengan berbagai masalah diantaranya keterbatasan teknologi pengolahan, semakin mahalnya harga bahan baku dan bahan penunjang, adanya pesaing usaha sejenis yang banyak bermunculan dan lain sebagainya.

Tujuan usaha pada umumnya adalah memperoleh keuntungan sebesar-besarnya dengan jalan memaksimalkan keuntungan, meminimalkan biaya, memaksimalkan penjualan, meningkatkan efisiensi dan lain

sebagainya. Hal ini juga menjadi tujuan dari usaha agroindustri tahu Pak Aciu. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka perlu dilakukan analisis usaha agar pengusaha dapat mengetahui potensi usaha yang dijalankannya. Analisis usaha yang dapat dilakukan pada suatu usaha antara lain analisis biaya, analisis penerimaan, analisis keuntungan, analisis efisiensi usaha dan sebagainya. Hasil dari analisis yang telah dilakukan akan mempengaruhi keputusan yang akan diambil oleh pengusaha dan mempengaruhi kelangsungan hidup usaha tersebut. Berdasarkan uraian tersebut maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui biaya, penerimaan dan keuntungan yang diperoleh dari usaha agroindustri tahu Pak Aciu dan untuk mengetahui efisiensi dari usaha agroindustri tahu Pak Aciu di Kelurahan Tembilahan Kota.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Agroindustri

Agroindustri berasal dari kata *agricultural* dan *industri* yang berarti suatu industri yang menghasilkan suatu produk dengan menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya, maka agroindustri merupakan bagian (subsistem) agribisnis. Agroindustri merupakan suatu sistem terintegrasi yang melibatkan sumber daya hasil pertanian, manusia, ilmu dan teknologi uang dan informasi. Produk agroindustri dapat berupa produk akhir yang siap di konsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya. Agroindustri merupakan bagian dari kompleks industri pertanian sejak produksi bahan pertanian primer, industri pengolahan atau transformasi sampai

penggunaannya oleh konsumen. Agroindustri merupakan kegiatan yang saling berhubungan (interlasi) produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran dan distribusi produk pertanian (Soekartawi, 2001). Agroindustri dibagi menjadi agroindustri hulu dan hilir. Agroindustri hulu yakni subsektor industri yang menghasilkan sarana produksi pertanian, seperti pupuk, pestisida, herbisida, dan lain-lain. Agroindustri hilir yaitu subsektor industri yang mengolah hasil-hasil pertanian, seperti minyak goreng, ikan kaleng, sayuran kaleng, abon ikan asin, dan lain sebagainya.

Soekartawi (2000), menyebutkan terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi agroindustri dalam negeri. Permasalahan tersebut antara lain yaitu kurang tersedianya bahan baku yang cukup dan kontinu, kurang nyataanya peran agroindustri di perdesaan karena berkonsentrasinya agroindustri di perkotaan, dan kurang konsistennya kebijakan pemerintah terhadap agroindustri. Selain itu, kurangnya fasilitas permodalan (perkreditan) dan walaupun ada prosedurnya amat ketat dan kualitas produksi dan prosesing yang belum mampu bersaing juga menjadi bagian dari masalah yang dihadapi oleh agroindustri dalam negeri.

2.2. Tahu

Kata tahu berasal dari bahasa Cina yaitu *tao-hu* atau *teu-hu*. *Tao* atau *teu* berarti kedelai, Sementara *hu* berarti lumat atau menjadi bubur. Di Jepang, tahudikenal dengan *namatohu*, sedangkan dalam bahasa Inggris disebut *soybean curd* atau juga *tofu* (Supriatna, 2005).

Tahu diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein, yaitu “akan menggumpal bila bereaksi dengan asam”. Penggumpalan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan serentak di seluruh bagian cairan sari kedelai, sehingga sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai akan terperangkap di dalamnya. Pengeluaran air yang terperangkap tersebut dapat dilakukan dengan memberikan tekanan. Semakin besar tekanan yang diberikan, semakin banyak air dapat dikeluarkan dari gumpalan protein. Gumpalan protein itulah yang kemudian disebut dengan tahu, selain mengandung protein, tahu juga mengandung zat gizi lain yang diperlukan oleh tubuh seperti lemak, vitamin dan mineral. Kadar lemak tahu memang tidak tinggi sekitar 4,3 persen, namun lemak tahu tergolong bermutu tinggi karena 80 persen dari asam lemak penyusunnya terdiri dari asam lemak tak jenuh. Kadar lemak jenuh tahu hanya sekitar 15 persen dan tidak mengandung kolesterol. Kedelai juga mengandung asam linolenat yang tinggi yang termasuk asam lemak esensial. Di samping itu juga terdapat lesitin yang dapat mengurangi penimbunan asam lemak lain maupun kolesterol yang terakumulasi dalam organ tubuh seperti pembuluh darah. Oleh karena itu, tahu sangat baik untuk diet bagi orang yang berkolesterol tinggi (Suprapti, 2005).

Bahan baku utama pembuatan tahu adalah kacang kedelai, terutama kedelai kuning. Kedelai merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak dikonsumsi oleh aneka industri pangan dan rumah tangga di Indonesia. Di Indonesia, kedelai

telah banyak diolah menjadi aneka produk makanan bernilai tinggi seperti tahu, tempe, kecap, tauco, oncom, susu kedelai, dan lain-lain. Kedelai memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama protein dan mineral, sehingga produk olahan kedelai merupakan sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena secara ekonomis masih terjangkau. Meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya pemenuhan gizi bagi kesehatan, mendorong masyarakat untuk mengonsumsi produk-produk olahan kedelai telah memacu pertumbuhan sektor industri berbasis kedelai (Salim, 2012).

Menurut Saragih (2004) dalam proses pembuatan tahu, digunakan bahan pembantu agar bahan baku (kedelai) dapat diproses lebih lanjut. Bahan pembantu yang digunakan adalah pengumpal dan air. Penggumpal digunakan untuk mengendapkan protein dan larutan padat pada sari kedelai. Beberapa bahan penggumpal yang dapat digunakan yaitu batu tahu atau sioko, biang tahu (*whey*), dan Glucono-Delta-Lacton (GDL). Sedangkan menurut Supriatna (2005) bahan penggumpal yang digunakan untuk pembuatan tahu bagi usaha yang sudah rutin produksinya dan bagi usaha yang baru akan memulai usahanya, bahan penggumpal yang digunakan adalah asam cuka makanan (asam asetat) pekat.

Air sangat mempengaruhi mutu tahu, oleh karena itu air yang digunakan harus memenuhi persyaratan untuk industri pangan, seperti tidak berwarna, tidak berbau, jernih, tidak berasa, tidak mengandung besi dan mangan, serta bebas dari jasad renik patogen.

Saragih (2004) secara umum proses pembuatan tahu hampir sama, yaitu sortasi/pemilihan bahan baku (kedelai), perendaman kedelai selama 3-4 jam, pencucian kedelai, penggilingan dan pengenceran, perebusan dilakukan hingga mendidih selama 30 menit, penyaringan, penggumpalan, percetakan, pengirisan dan pengemasan hanya saja pada tahapan proses penggumpalan, para perajin tahu berbeda-beda, hal ini yang mempengaruhi cita rasa maupun tekstur tahu yang dihasilkan.

2.3. Biaya

Biaya adalah nilai dari semua masukan ekonomik yang diperlukan, yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan sesuatu produk (Prasetya, 1995). Biaya produksi adalah nilai dari semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut (Sukirno, 2005).

Biaya adalah sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh produsen atau pengusaha untuk membiayai kegiatan produksi. Biaya diklarifikasikan menjadi biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*) (Supardi, 2000).

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah, terlepas dari perubahan tingkat aktivitas dalam kisaran relevan tertentu. Tidak sebagaimana halnya biaya variabel, biaya tetap tidaklah terpengaruh oleh perubahan aktivitas selama periode tertentu. Sebagai contoh, pajak bumi dan bangunan, gaji manajer pabrik dan premi asuransi lazimnya tidak berubah seiring fluktuasi keluaran

pabrik. Biaya tetap akan terus saja dikeluarkan walaupun tingkat keluaran pabrik anjlok hingga titik nol.

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah keseluruhannya berubah sebanding dengan perubahan tingkat aktivitas bisnis. Dengan demikian, apabila tingkat aktivitas meningkat 10 persen, maka jumlah biaya variabel juga ikut meningkat sebesar 10 persen. Contoh-contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung.

Mulyadi (2005), Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya depresiasi/penyusutan adalah jumlah dana penyusutan disesuaikan dengan jumlah dana yang dihitung setiap tahunnya berdasarkan metode yang digunakan (Ibrahim, 2003).

2.2. Penerimaan (Revenue)

Mailya (2009), penerimaan (*revenue*) adalah penerimaan produksi dari hasil penjualan outputnya. Untuk mengetahui penerimaan total diperoleh dari output atau hasil produksi dikalikan dengan harga jual output. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produk yang bersangkutan, maka penerimaan total yang di terima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil.

2.3. Keuntungan

Keuntungan (*profit*) adalah tujuan utama dalam pembukaan usaha yang direncanakan. Semakin

besar keuntungan yang diterima, semakin layak usaha yang dikembangkan. Keuntungan usaha adalah selisih antara nilai penjualan yang diterima dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang-barang yang dijual tersebut untuk mencapai laba ekonomi yang maksimum. Perusahaan berusaha untuk membuat selisih antara penerimaan total dengan biaya ekonomi totalnya sebesar mungkin (Ibrahim, 2003).

Muhammad (2005), Keuntungan atau laba adalah menunjukkan nilai lebih (hasil) yang diperoleh dari modal yang dijalankan. Setiap kegiatan yang dijalankan perusahaan tentu berdasarkan modal yang dijalankan. Dengan modal itulah keuntungan atau laba diperoleh. Hal inilah yang menjadi tujuan utama dari setiap perusahaan.

2.4. Efisiensi Usaha

Rahardi (2004), bahwa R/C rasio menunjukkan pendapatan kotor (penerimaan) yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan untuk memproduksi, sekaligus menunjang kondisi suatu usaha. Ukuran kondisi tersebut sangat penting karena dapat dijadikan penilaian terhadap keputusan perusahaan dan kemungkinan pengembangan usaha tersebut. Tujuan utama dari suatu usaha adalah untuk memperoleh pendapatan yang besar, disamping tujuan yang lebih utama adalah untuk mencapai suatu tingkat efisiensi yang tinggi. Pendapatan yang tinggi tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi, karena kemungkinan penerimaan yang besar tersebut diperoleh dari investasi yang besar. Efisiensi mempunyai tujuan memperkecil biaya produksi

persatuan produk yang dimaksudkan untuk memperoleh keuntungan yang optimal. Cara yang ditempuh untuk mencapai tujuan tersebut adalah memperkecil biaya keseluruhan dengan mempertahankan produksi yang telah dicapai untuk memperbesar produksi tanpa meningkatkan biaya keseluruhan. Salah satu pengukur efisiensi adalah R/C rasio.

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

III. METODE PENELITIAN

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan April sampai dengan bulan Juni 2017 pada usaha pengolahan tahu Pak Aciu di Kelurahan Tembilihan Kota. Pemilihan tempat dilakukan dengan sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan karena industri tersebut merupakan salah satu industri pengolahan tahu yang cukup berkembang di Kelurahan Tembilihan Kota dengan kapasitas produksi yang cukup besar.

3.2. Jenis dan Sumber Data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. data primer diperoleh

langsung dari responden melalui wawancara dengan pengusaha tahu menggunakan kuesioner. Data yang di peroleh meliputi identitas responden (nama, usia, pendidikan dan lain-lain), identitas usaha (nama usaha, jenis usaha, usia usaha dan lain-lain), biaya produksi, dan aspek penjualan.

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari sumber kedua, misalnya dari instansi (lembaga) pemerintahan, swasta ataupun instansi yang terkait seperti Badan Pusat Statistik, Kantor Kelurahan, dan Dinas Pertanian. Data yang di peroleh meliputi catatan atau dokumentasi perusahaan berupa (absensi, gaji, laporan keuangan), dan data kondisi umum daerah penelitian berupa (keadaan alam, keadaan penduduk, keadaan perekonomian, keadaan pertanian dan keadaan perindustrian).

3.3. Populasi dan Sampel

Pendekatan penelitian yang dipilih dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif dengan strategi penelitian *case study research* (penelitian studi kasus), maka teknik sampling penelitian adalah dengan menggunakan non probability sampling (teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang atau kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel) (Sugiyono, 2005). Jadi jumlah sampel (objek) yang di gunakan dalam penelitian ini hanya satu sampel yaitu pengusaha pada usaha agroindustri tahu Pak Aciu di Kelurahan Tembilahan kota, Teknik pengambilannya menggunakan purposive sampling (teknik pengambilan sampel dengan pertimbangan atau tujuan tertentu).

3.4. Metode Analisis Data

3.4.1. Analisis Biaya

Biaya dalam usaha agroindustri tahuterdiri dari biaya variabel (*variable cost*) dan biaya tetap (*fixed cost*) Biaya variabel (*variable cost*) terdiri dari biaya pembelian kedelai, tenaga kerja luar keluarga (TKLK), solar, kayu bakar, asam tahu, dan transportasi. Biaya tetap (*fixed cost*) terdiri dari biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan penyusutan atas peralatan dan bangunan tempat memproduksi. Biaya total merupakan penjumlahan antara biaya tetap total (TFC) dan biaya variabel total (TVC). Formulasi biaya total sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya total usaha

agroindustri tahu (Rp)

TFC = Total biaya tetap usaha

agroindustri tahu (Rp)

TVC = Total biaya variabel usaha

agroindustri tahu (Rp)

Biaya penyusutan peralatan dihitung dengan metode garis lurus (*Straight Line Method*) dengan rumus sebagai berikut:

$$D = \frac{C - SV}{UL}$$

Keterangan:

D = Nilai Penyusutan Alat (Rp/Unit/Tahun)

C = Harga Beli Alat (Rp/Unit)

SV = Nilai Sisa Alat (Rp/Unit) 20% dari nilai beli

UL = Masa Pakai Alat (Tahun)

3.4.2. Analisis Penerimaan

Total penerimaan adalah perkalian antara Jumlah barang yang terjual dengan harga barang tersebut (Nicholson, 2006). Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Total penerimaan usaha agroindustri tahu

P = Harga jual usaha agroindustri tahu

Q = Total output/produk yang dihasilkan usaha agroindustri tahu

3.4.3. Analisis Keuntungan

Suparmoko (2006), keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya produksi yang dikeluarkan untuk proses produksi. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Keuntungan usaha agroindustri tahu

TR = Total Penerimaan usaha agroindustri tahu

TC = Total Biaya usaha agroindustri tahu

3.4.4. Analisis Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk berproduksi, yaitu dengan menggunakan R/C rasio atau *Return Cost Ratio* (Soekartawi, 2001). Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$RCR = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan usaha agroindustri tahu (Rp)

TC = Total biaya usaha agroindustri tahu (Rp)

Kriteria yang digunakan dalam penentuan efisiensi usaha adalah jika $TR/TC > 1$ berarti usaha yang dijalankan sudah efisien. $TR/TC = 1$ berarti usaha yang dijalankan belum efisien atau usaha mencapai titik

impas (BEP). $TR/TC < 1$ berarti usaha yang dijalankan tidak efisien.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Profil Usaha

Agroindustri tahu Pak Aciu didirikan oleh Pak Akong pada tahun 1994 di Kelurahan Tembilihan Kota. Kemudian pada tahun 2007 usaha tersebut diteruskan oleh anak dari Pak Akong yaitu Pak Aciu.

Pak Aciu seorang lulusan SMA dan memiliki karyawan sejumlah 4 orang. Pengusaha menjadikan usaha ini sebagai pekerjaan utama. Saat ini pemasaran tahu hanya di daerah Tembilihan.

Struktur organisasi pada usaha tahu Pak Aciu terbagi menjadi 2 bagian yaitu pimpinan dan karyawan. Pimpinan berfungsi untuk mengatur manajemen usaha secara keseluruhan sekaligus sebagai pengawas kegiatan produksi. Karyawan bertanggungjawab dalam kegiatan produksi hingga pemasaran.

4.2. Faktor – faktor Produksi

4.2.1. Modal Usaha

Modal merupakan salah satu faktor penting dalam mendirikan usaha, tanpa modal yang mencukupi maka usaha yang dibangun tidak akan berjalan sebagaimana mestinya. Sumber modal yang digunakan oleh pengusaha tahu secara keseluruhan merupakan modal pribadi dari pengusaha yang bersangkutan. Modal ini mula-mula sedikit, akan tetapi karena usaha ini memiliki keuntungan yang cukup maka keuntungan tersebut dipergunakan untuk menambah modal usaha.

4.2.2. Peralatan Usaha

Peralatan yang digunakan dalam usaha agroindustri tahu Pak Aciu masih tergolong sederhana.

Peralatan usaha yang digunakan meliputi:

- 1) Drum besi berfungsi untuk tempat pencucian, perendaman dan perebusan kacang kedelai
- 2) Mesin penggiling berfungsi untuk menggiling kacang kedelai
- 3) Tungku bakar berfungsi sebagai tempat pembakaran untuk memasak bubur kedelai
- 4) Sendok kayu berfungsi untuk mengaduk bubur kedelai saat perebusan
- 5) Kain saringan berfungsi untuk menyaring bubur kedelai setelah perebusan
- 6) Drum plastik berfungsi untuk menampung hasil endapan bubur kedelai hasil penyaringan
- 7) Blabak/Cetakan berfungsi untuk mencetak sari kedelai yang sudah menggumpal
- 8) Kain tipis berfungsi untuk melapisi blabak/cetakan
- 9) Pisau Stainlees berfungsi untuk memotong tahu
- 10) Ember besar berfungsi untuk tempat penyimpanan tahu yang siap dipasarkan

4.2.3. Tenaga Kerja

Usaha tahu Pak Aciu memiliki 4 orang tenaga kerja yang membantu dalam proses produksi, terdiri dari laki-laki dan perempuan dan merupakan penduduk yang berasal dari daerah Tembilahan. Tenaga kerja pada usaha tahu Pak Aciu dapat dilihat pada tabel 1.

Berdasarkan table 1 terlihat bahwa usia tenaga kerja pada usaha tahu Pak Aciu beragam yaitu 26 – 29 tahun, ada yang berpendidikan SMP dan ada yang berpendidikan SMA. Pada usaha tahu ini pendidikan tidak terlalu berpengaruh karena dalam kegiatan produksi tidak memerlukan keahlian khusus yang diperoleh dari pendidikan formal. Hari kerja yang diterapkan pada usaha tahu Pak Aciu yaitu selama 26 hari per bulan dengan jam kerja mulai pukul 08.00 WIB sampai dengan 16.00 WIB. Upah tenaga kerja yang diberikan sebesar Rp1.000.000,00/orang yang dibayarkan setiap bulan (26 hari).

Tabel 1. Tenaga kerja pada usah tahu Pak Aciu

No	Nama Karyawan	L/P	Umur (Tahun)	Tingkat Pendidikan
1	Jafar	L	29	SMP
2	Imam	L	27	SMP
3	Siah	P	27	SMA
4	Mumun	P	26	SMP

Sumber : Data Primer diolah, 2017

4.3. Proses Produksi

Proses produksi tahu dilakukan 6 hari dalam 1 minggu. Usaha agroindustri tahu Pak Aciu hanya memproduksi satu macam tahu saja yaitu tahu putih. Tahapan-tahapan proses pembuatan tahu pada usaha tahu Pak Aciu terdiri dari pemilihan kedelai, pencucian,

perendaman kedelai, penggilingan kedelai, perebusan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan dan pemotongan.

Agar tahu yang dibuat benar-benar baik maka kedelai yang digunakan harus yang berkualitas baik. Kedelai dibersihkan dari kotoran-kotoran, biji kedelai yang

jelek dipisahkan. Penyortiran atau pemisahan umumnya dilakukan secara manual. Proses pencucian dilakukan dengan air mengalir dengan tujuan untuk menghilangkan lender dan sifat asam, membersihkan biji-biji kedelai dari kotoran-kotoran supaya tidak mengganggu proses penggilingan dan agar kotoran-kotoran tidak tercampur ke dalam adonan tahu. Kedelai yang telah dipilih kemudian direndam dalam air bersih selama kurang lebih 3-4 jam agar kedelai empuk untuk digiling. Jumlah air yang dibutuhkan tergantung dari jumlah kedelai, intinya kedelai harus terendam semua agar kedelai akan mekar dan kulinya akan lebih mudah dilepas atau dibersihkan.

Penggilingan kedelai dilakukan untuk menghancurkan kedelai menjadi bubur kedelai dengan menggunakan mesin bersamaan dengan itu sambil ditambahkan air sedikit demi sedikit hingga menghasilkan bubur kedelai yang berwarna putih. Bubur kedelai hasil penggilingan selanjutnya direbus dengan menggunakan tungku berbahan bakar minyak tanah. Penggunaan bahan bakar tersebut lebih efisien dibandingkan dengan menggunakan gas. Perebusan dilakukan kurang lebih selama 1 jam, sehingga kedelai tersebut menggumpal atau mengalami penggumpalan. Selama proses perebusan, lakukan pengadukan secara terus menerus dan dibuang buihnya. Setelah bubur kedelai direbus dan mengental, dilakukan proses penyaringan dengan menggunakan kain saringan. Tujuan dari proses penyaringan ini adalah memisahkan antara sari kedelai dengan ampas kedelai yang tidak diinginkan. Saat penyaringan secara

terus menerus dilakukan penambahan air dengan cara menuangkan pada bagian tepi saringan agar tidak ada padatan yang tersisa di saringan. Penuangan air diakhiri ketika sari yang dihasilkan sudah mencukupi. Kemudian saringan yang berisi ampas diperas sampai benar-benar kering.

Dari proses penyaringan diperoleh filtrat putih seperti susu yang kemudian larutkan asam cuka, campurkan sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan-lahan. Asam cuka berfungsi membantu dalam penggumpalan sari kedelai, gumpalan tersebut merupakan bahan utama yang akan dicetak menjadi tahu. Pencetakan dapat dilakukan dengan menggunakan cetakan yang terbuat dari kayu yang berukuran luasnya $60 \times 60 \text{ cm}^2$ tingginya kurang lebih 5 cm, pada tiap sisi cetakan diberi lubang berukuran kecil bertujuan untuk memudahkan air keluar pada saat pengepresan. Siapkan papan cetakan kosong dan bagian atas dilapisi kain halus dan tipis. Kemudian sari kedelai dituangkan ke cetakan yang sudah dilapisi kain tipis tersebut, susun cetakan 9 unit, kemudian bagian atasnya ditutup dengan papan kayu, cetakan paling atas diberi pemberat dengan menggunakan ember yang diisi air. Setelah sari kedelai dipres kurang lebih 15 menit sehingga kadar airnya rendah maka dihasilkan tahu dalam bentuk lembaran sesuai dengan ukuran cetakannya. Tahu yang masih dalam lembaran tersebut pindahkan bersama papan cetakannya dan susun dengan rapi dalam ruang pemotongan. Pemotongan harus dilakukan segera sehingga tahu tidak menjadi lembek dan basi. Tahu yang masih lembaran berwarna putih

tersebut dipotong-potong dengan menggunakan pisau stainless yang tajam.

4.4. Analisis Usaha

4.4.1. Analisis Biaya

Dalam melakukan produksi tahu terdapat berbagai aktivitas usaha yang diperlukan, antara lain melakukan pengadaan/pembelian peralatan produksi, bahan baku, bahan penunjang, bahan bakar, dan aktivitas produksi lainnya. Aktivitas usaha tersebut memerlukan biaya yang harus dikeluarkan oleh produsen yaitu berupa biaya tetap dan biaya variabel.

a. Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh banyaknya kapasitas produksi (Supardi, 2000). Biaya tetap dalam usaha agroindustri Pak Aciu meliputi biaya penyusutan peralatan, biaya tenaga kerja dan biaya bangunan. Biaya penyusutan peralatan dan biaya bangunan sebenarnya tidak benar-benar dikeluarkan oleh pengusaha, tetapi karena dalam penelitian ini menggunakan konsep keuntungan, maka biaya ini harus diperhitungkan. Jumlah biaya tetap dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata biaya tetap usaha agroindustri tahu Pak Aciu perbulan

No	Jenis Biaya Tetap	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1	Penyusutan Peralatan	148.688,89	3,41
2	Tenaga Kerja	4.000.000,00	91,81
3	Bangunan	208.333,33	4,78
Total		4.357.022,22	100,00

Sumber: Data Primer 2017

Tabel 2 menunjukkan bahwa sumber biaya tetap terbesar berasal dari biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp4.000.000,00 perbulan atau 91,81 persen. Upah tenaga kerja yang diberikan sebesar Rp1.000.000,-/orang/bulan.

Kemudian biaya bangunan sebesar Rp208.333,33 perbulan atau 4,78 persen. Biaya bangunan ini sebenarnya tidak benar-benar dikeluarkan dikarenakan bangunan yang ada merupakan bangunan milik sendiri. Tetapi dalam penelitian ini menggunakan konsep keuntungan sehingga biaya bangunan tetap diperhitungkan. Selanjutnya biaya yang terkecil adalah biaya penyusutan peralatan yaitu sebesar Rp148.688,89 perbulan atau 3,41

persen. Biaya penyusutan peralatan ini juga tidak benar-benar dikeluarkan.

Hasil penelitian Usnun (2010), memperlihatkan bahwa persentasi terbesar berasal dari biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp4.200.000,00 perbulan atau 91,75 persen. Kemudian biaya bangunan yaitu sebesar Rp229.166,67 perbulan atau 5,01 persen. Selanjutnya biaya yang paling terkecil adalah biaya penyusutan peralatan yaitu sebesar Rp148.688,89 perbulan atau 3,25 persen. Hasil ini senada dengan hasil penelitian Usnun (2010) yang melakukan analisis usaha pembuatan tahu di Kecamatan Karanggede Kabupaten Boyolali, dimana biaya tetap terbesar sama-sama berasal dari

biaya tenaga kerja dan biaya tetap terkecil berasal dari biaya penyusutan peralatan.

b. Biaya Variabel

Mulyadi (1984), biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya berubah secara sebanding dengan perubahan volume kegiatan usaha. Komposisi biaya variabel dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3 menunjukkan bahwa total biaya variabel pada usaha Tahu Pak Aciu yaitu sebesar Rp 16.539.000,00, menggunakan bahan baku kedelai 1.560 kg dengan harga

Rp 7.500,00/kg. Kemudian bahan penolong yang digunakan adalah asam cuka 18 liter dengan harga Rp 12.500,00/liter.

Pengemasan digunakan kantong kresek ukuran 1 kg sebanyak 40 bks dengan harga Rp 3.000,00/bks dan kantong kresek ukuran 3 kg sebanyak 20 bks dengan harga Rp 4.500,00/bks. Kemudian bahan bakar yang digunakan yaitu minyak tanah dengan berat 4 liter per jerigen sebanyak 177 jerigen dengan harga Rp 32.000,00 per jerigen, biaya listrik sebesar Rp 400.000,00 per bulan dan biaya transportasi sebesar Rp 260.000,00 per bulan.

Tabel 3. Rata-rata biaya variabel pada usaha tahu Pak Aciu per bulan

No	Jenis biaya variabel	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1	Bahan Baku	11.700.000,00	70,74
2	Bahan Penolong	225.000,00	1,36
3	Pengemasan	210.000,00	1,27
4	Bahan Bakar	3.744.000,00	22,64
5	Listrik	400.000,00	2,42
6	Transportasi	260.000,00	1,57
Total		16.539.000,00	100,00

Sumber: Data Primer 2017

c. Biaya Total

Menurut Wahyu (2010), biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Tabel 4 menunjukkan bahwa jumlah biaya total pada usaha tahu Pak Aciu dalam satu bulan adalah sebesar Rp20.896.022,22. Kontribusi terbesar berasal dari biaya variabel yaitu sebesar Rp16.539.000,00 atau 79,15 persen. Hal ini disebabkan komponen biaya variabel lebih banyak dibandingkan biaya tetap sehingga biaya variabel yang dikeluarkan lebih besar, sedangkan biaya tetap usaha tahu

Pak Aciu sebesar Rp4.357.022,22 atau 20,85 persen.

Hal tersebut senada dengan penelitian Syarif (2010) yang melakukan analisis usaha tahu di kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang yang memperlihatkan bahwa persentase terbesar pada biaya total usaha terdapat pada biaya variabel yaitu 87,20 persen atau sebesar Rp10.222.000,00, sedangkan persentase pada biaya tetap yaitu 12,80 persen atau sebesar Rp1.500.000,00. Hal ini karena jenis biaya variabel lebih banyak dibandingkan biaya tetap dan menyebabkan biaya yang

dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan biaya variabel juga besar.

Tabel 4. Rata-rata biaya total pada usaha tahu Pak Aciu per bulan

No	Jenis Biaya Total	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	4.357.022,22	20,85
2	Biaya Variabel	16.539.000,00	79,15
Total		20.896.022,22	100,00

Sumber: Data primer 2017

4.4.2. Analisis Penerimaan dan Keuntungan

Mailya (2009), total penerimaan adalah perkalian antara jumlah produk yang terjual dengan harga produk tersebut. Keuntungan adalah selisih antara biaya total dengan biaya-biaya produksi (biaya tetap ditambah biaya variabel). Jumlah penerimaan dan keuntungan pada usaha tahu Pak Aciu dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata penerimaan dan keuntungan pada usaha tahu Pak Aciu

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan	28.080.000,00
2	Total Biaya	20.896.022,22
3	Keuntungan	7.183.977,78

Sumber: Data Primer 2017

Tabel 5 menunjukkan bahwa produksi tahu yang dihasilkan pengusaha selama satu bulan adalah sebanyak 93.600 potong dengan harga Rp300,00 per potong. Sehingga penerimaannya adalah sebesar Rp28.080.000,00. Sedangkan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp20.896.022,22. Sehingga keuntungan yang diperoleh pengusaha adalah sebesar Rp7.183.977,78 per bulan.

4.4.3. Analisis Efisiensi Usaha

Soekartawi (1995), besarnya efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dan biaya produksi yaitu dengan R/C rasio. R/C rasio adalah singkatan dari *Return*

Hal ini senada pada penelitian Syarif (2010), yang memperlihatkan bahwa total penerimaan yang diperoleh pengusaha pada usaha agroindustri tahu di Kecamatan tuntang adalah sebesar Rp20.344.000,00, sedangkan total biaya yang dikeluarkan pengusaha adalah sebesar Rp11.722.000,00, sehingga keuntungan yang diperoleh pengusaha tahu adalah sebesar Rp8.622.000,00.

Cost Ratio, atau dikenal sebagai perbandingan antara penerimaan dengan biaya. Besarnya efisiensi usaha pada usaha tahu Pak Aciu dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Rata-rata efisiensi usaha pada usaha tahu Pak Aciu

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Total Penerimaan	28.080.000,00
2	Total biaya	20.896.022,22
Efisiensi Usaha		1,34

Sumber: Data primer 2017

Berdasarkan tabel 6, dapat diketahui bahwa nilai efisiensi usaha pada usaha tahu Pak Aciu adalah sebesar 1,34 yang berarti bahwa setiap Rp1,- biaya yang dikeluarkan pada usaha agroindustri tahu Pak Aciu akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,34 dan keuntungan sebesar Rp0,34. Hal ini menunjukkan bahwa usaha agroindustri tahu Pak Aciu efisien atau layak dikembangkan.

Hal ini senada pada penelitian Usnun (2010), yang

menunjukkan bahwa nilai efisiensi usaha pada usaha agroindustri tahu di Kecamatan Karanggede adalah sebesar 1,21. Penelitian Syarif (2010), yang menunjukkan bahwa nilai RCR pada usaha tahu di Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang adalah sebesar 1,90 dan penelitian Ifana (2009), yang memperlihatkan bahwa nilai efisiensi usaha pada usaha agroindustri tahu di Kecamatan Teras Kabupaten Boyolali adalah sebesar 1,21.

Pak Aciu efisien atau layak di kembangkan.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Biaya Total yang dikeluarkan oleh pengusaha pada usaha Tahu Pak Aciu dalam satu bulan adalah sebesar Rp 20.896.022,22, dengan total penerimaan yang di terima dalam satu bulan adalah sebesar Rp 28.080.000,00, sehingga keuntungan yang diterima pengusaha pada usaha agroindustri tahu Pak Aciu adalah sebesar Rp 7.183.977,78 perbulan.
2. Usaha agroindustri tahu Pak Aciu di Kelurahan Tembilahan Kota mempunyai nilai efisiensi lebih dari satu ($R/C > 1$) yaitu sebesar 1,34. Ini berarti bahwa setiap Rp 1,- yang dikeluarkan pengusaha pada usaha tahu Pak Aciu akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp1,34. Hal ini menunjukkan bahwa usaha agroindustri tahu

5.2. Saran

Untuk meningkatkan keuntungan atau pendapatan, maka usaha agroindustri tahu Pak Aciu perlu menambah modal guna meningkatkan jumlah produksi tahu.

DAFTAR PUSTAKA

- Ibrahim. 2003. Studi Kelayakan Bisnis (Studi Kasus Usaha Kecil Pengolahan Tahu di desa sodo). Fakultas Ekonomi, Yogyakarta.
- Kartasmita.2011. Pengantar Agroindustri.Penebar Swadaya Jakarta.
- Mailya. 2009. Analisis Usaha Agroindustri Keripik Belut Sawah di Kabupaten Klaten, Skripsi, Universitas Sebelas Maret Surakarta : Surakarta.

- Muhammad, 2005. Pengantar Hukum Perusahaan Indonesia. PT Citra Aditya Bakti. Bandung.
- Makeham, J. P. dan R. L. Malc Mulyadi. 1984. Akuntansi Biaya. Edisi ke-6. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Prasetya. 2005. Ilmu Usaha Tani II. BPK FP UNS. Surakarta.
- Rahardi. 2004. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Salim. 2012. Analisis Nilai Tambah Kedelai Sebagai Bahan Baku Pengolahan Tahu di Kabupaten Karanganyar (Kasus pada KUB Wanita Tani Makmur), Skripsi, Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Saragih. 2004. Membuat Aneka Tahu. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Soekartawi, 1995, Analisis Usaha Tani, UI Press : Jakarta
- , 2000. Pengantar agroindustri. PT. Raja Grafindo Persada Jakarta.
- , 2001. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian Teori dan Aplikasinya. CV. Rajawali. Jakarta.
- Sukirno, S. 2005. Mikro Ekonomi Sidiq. 2007. Analisis usaha Tahu industri rumah tangga. Erlangga. Jakarta.
- Supardi. 2000. Pengantar Ilmu Ekonomi. UNS : Surakarta.
- Suparmoko. 2006. Study Kelayakan Bisnis. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Suprpti. 2005. Analisis Nilai Tambah pengolahan tahu pada beberapa Agroindustri Berbasis pengolahan tahu di Provinsi Lampung, Jurnal Ilmiah Sosial Ekonomi Pertanian.
- Supriatna, 2005. Proses Pembuatan Tahu. Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Yogyakarta.
- Syarif, 2010. Analisis Usaha Industri Tahu Skala Rumah Tangga Di Kabupaten Purworejo. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Usnun, 2010. Analisis Usaha Pembuatan Krupuk Rendeng Puyur Di Kecamatan karanggede Kabupaten Boyolali, Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta: Surakarta.

