

**ANALISIS NILAI TAMBAH KEDELAI SEBAGAI BAHAN BAKU
USAHA TAHU TEMPE SUTIKNO DI KELURAHAN BATU KOTA BAWAH
KECAMATAN MALALAYANG KOTA MANADO**

*Analysis Of Additional Value Of Soybean As A Raw Material For Tempe and Tofu Processing
(Case Study: Business Tofu Tempe Pak Sutikno In Batu Kota Bawah Kelurahan Malalayang
Sub District Manado City)*

**Kharis Swingly Kaela, Eyverson Ruauw, dan Tommy F. Lolowang
Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi**

ABSTRAK

The purpose of this research is to analyze the added value and advantages of processing soybeans into tempe and tofu. This research was conducted for 3 months from September to November 2019 in Pak Sutikno's Tempe Tofu Industry in the Sub-District of Batukota Bawah Kelurahan, Malalayang Sub District, Manado City. The data used includes primary data obtained by interviewing business owners. Data analysis from the data used is added value and profit analysis.

The research results showed that Pak Sutikno's tofu business resulted in added value of soybeans to tempe in a month of production amounting to Rp. 21,676,533 and the added value in one production time is Rp. 722.55 and the added value in 1 kg of raw materials is Rp. 9,032. The added value generated from processing soybeans into tofu is Rp. 101,399,733 in a month of production and as much as Rp. 3,379,991 in one time production and Rp. 12,426 in one kilo gram of raw material is Rp. 12,426. The profit generated from processing soybeans into tempeh is Rp. 160,885 in one time and Rp. 4,826,550. in one month of production, and the profit generated from processing soybeans into tofu is Rp. 2,818,325 in one production and Rp. 84,549,750 in one month of production.

Keywords: *added value, profit, soybean, tofu, tempe*

PENDAHULUAN

Latar belakang.

Dalam kehidupan masyarakat Indonesia, kedelai telah dikenal sejak lama sebagai salah satu tanaman sumber protein nabati dengan kandungan 39-41% yang diolah menjadi bahan makanan, minuman serta penyedap cita rasa makanan, misalnya yang sangat terkenal adalah tempe, tahu, kecap, tauco dan tauge. Bahkan diolah secara moden menjadi susu dan minuman sari kedelai yang dikemas dalam karton khusus atau botolan. Selain itu kedelai berperan penting dalam beberapa kegiatan industri dan peternakan (Santoso, 1993).

Tempe dan tahu merupakan makanan sumber protein tinggi yang mempunyai harga relatif murah apabila dibandingkan dengan

sumber protein asal hewani seperti daging, susudan telur, Proses pembuatannya sederhana dan mudah, kandungan gizinya pun cukup tinggi. Beberapa khasiat tempe bagi kesehatan antara lain menurunkan kadar kolestrol, anti diare khususnya karena Bakteri E, coli enteropatogenik dan antioksidan. Nilai gizi protein tempe meningkat setelah proses peragian, karena terjadinya pembebasan asam amino yang terkandung dalam kedelai diperoleh dari ragi (Cahyadi 2007).

Menurut Rahman Pinem Ditjen tanaman pangan kementerian pertanian, dalam (Majalah Dunia Industri, Minggu 24 Juli 2011) kebutuhan kedelai untuk industry tempe cukup tinggi. Diperkirakan tiap tahun rata-rata sebanyak 2,3 juta ton/tahun. Sedangkan produksi kedelai dalam negeri hanya 800 ribu- 900 ribu ton. Pa-

dahal kebutuhan untuk pengrajin tahu dan tempe mencapai 1,6 juta ton.

Tujuan dari setiap usaha yang didirikan adalah untuk memperoleh keuntungan yang semaksimal mungkin, dimana keuntungan yang diperoleh akan dapat digunakan oleh suatu industri untuk mengembangkan usaha yang dijalankan. Usaha industri tempe yang berkembang di masyarakat adalah industri rumah tangga dan industri kecil. Permasalahan pokok yang saat ini menghambat perkembangan industri kecil adalah pengaruh modal kerja, factor kenaikan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tempe dan tahu, dan factor pemasaran untuk menyalurkan tempe dan tahu dari produsen ke konsumen.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa nilai tambah dan keuntungan yang di peroleh industry pengolahan kedelai menjadi Tempe dan Tahu pak Sutikno di kelurahan Batu Kota Bawah Kecamatan Malalayang Kota Manado

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis nilai tambah dan keuntungan industry pengolahan kedelai menjadi Tempe Dan Tahu pak Sutikno di Kelurahan Batu Kota Bawah Kecamatan Malalayang Kota Manado.

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menambah wawasan dan pengetahuan peneliti dan diharapkan dapat menambah informasi bagi pemilik usaha dalam mencari besarnya keuntungan dari industry tempe dan tahu, serta dapat dijadikan refrensi kajian bagi peneliti yang lain.

METODE PENELITIAN

Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan Di Kelurahan Batu Kota Bawah Kecamatan Malalayang Kota Manado. Penelitian ini berlangsung selama 3 Bulan yaitu mulai dari Bulan September – November 2019.

Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan cara mengambil data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan pemilik usaha serta observasi langsung di tempat penelitian.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah :

1. Biaya bahan baku adalah biaya pembelian kedelai (Rp/kg)
2. Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dibayarkan kepada tenaga kerja (Rp)
3. Biaya peralatan adalah biaya yang digunakan untuk peralatan yang akan digunakan (Rp)
4. Biaya penyusutan alat yaitu pengurangan nilai barang modal akibat pemakaian alat dalam proses produksi (Rp)
5. Biaya antara adalah jumlah dari biaya penyusutan, biaya bahan baku dan biaya bahan penolong (Rp)
6. Nilai produk adalah harga jual dari tempe dan tahu (Rp)
7. Biaya Tetap adalah biaya penyusutan peralatan, biaya listrik, biaya air, biaya pajak
8. Biaya variabel adalah biaya bahan baku, biaya penolong, biaya tenaga kerja (Rp)
9. Biaya total : biaya tetap ditambah dengan biaya variabel (Rp)
10. Nilai tambah adalah nilai produk akhir yang dikurangi biaya antara
11. Keuntungan adalah total penerimaan dikali dengan total biaya (Rp)

Metode Analisis Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian disajikan dalam bentuk deskriptif ini kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis keuntuangan yaitu dengan menghitung selisih antara penerimaan dengan biaya yang digunakan dilanjutkan dengan analisis *revenue cost ratio* (R/C).

1. Analisis nilai tambah tempe:

$$NTp = Na - (Bb + Bp + Bbp)$$

$$= Na - Ba$$

Keterangan:

- NTp = Nilai Tambah Produk
- Na = Nilai Produk
- Ba = Biaya Antara
- Bb = Biaya Bahan Baku
- Bp = Biaya Peralatan
- Bbp = Biaya Bahan Penolong

2. Analisis keuntungan:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

- π = keuntungan usaha
- TR = Penerimaan usaha
- TC = Biaya total usaha
- $TR = Q \times P$
- $TC = TFC - TVC$

Keterangan :

- Q = Jumlah Produk
- P = Harga produk
- TFC = Biaya tetap usaha
- TVC = Biaya variabel

3. Biaya Penyusutan alat

$$D = (AC - SV)/LT$$

Keterangan:

- D = Penyusutan
- AC = Harga Perolehan
- SV = Nilai Residu
- LT = Umur Ekonomis

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Industri Tempe dan Tahu

Industri Tahu Tempe Pak Sutikno merupakan salah satu UKM yang terdapat di

Manado tepatnya Dikelurahan Batu Kota, Kecamatan Malalayang, Manado. Industri ini mengkhususkan diri untuk memproduksi tahu tempe. Usaha ini adalah usaha keluarga yang di wariskan oleh Mertua Pak Sutikno. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 1980. Di karenakan usaha ini merupakan usaha keluarga dan masih bergerak di level UKM, sehingga tidak memiliki struktur organisasi yang formal, segala bentuk kebijakan baik untuk produksi maupun tentang pegawai dipikirkan secara bersama-sama oleh seluruh anggota keluarga. Untuk bahan baku produksi yang digunakan yaitu kedelai yang dikirim langsung dari Surabaya. Usaha ini memiliki 4 orang tenaga kerja.

Daerah pemasaran tahu tempe ini terbatas pada daerah sekitar pabrik sampai pasar Besehati Manado. Setiap harinya usaha ini mampu mengolah 352 kg kedelai menjadi produk tahu dan tempe dimana 272 kg untuk tahu dan 80 kg untuk tempe.

Penggunaan Peralatan Tempe dan Tahu

Peralatan yang digunakan masih untuk memproduksi tahu dan tempe masih tergolong sederhana. Peralatan yang digunakan setiap pelaku usaha pun relative sama yang membedakan hanyalah jumlah alat yang digunakan sesuai dengan kapasitas produksi tahu tempe. Berikut Biaya penggunaan peralatan serta penyusutan setiap alat yang digunakan untuk memproduksi tahu tempe.

Tabel 1. Biaya penggunaan Peralatan Usaha Tahu Tempe Perbulan

| No | Nama Alat | Jumlah | Satuan | Harga Per-satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Nilai Sisa(Rp) | Umur Ekonomis (Bln) | Penyusutan Alat |
|----|--------------|--------|--------|-----------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-----------------|
| 1 | Mesin Giling | 1 | unit | 15,176,000 | 15,176,000 | 150,000 | 120 | 125,217 |
| 2 | Ember Besar | 6 | buah | 65,000 | 390,000 | 0 | 12 | 32,500 |
| 3 | Ember kecil | 35 | buah | 3,500 | 122,500 | 0 | 12 | 10,208 |
| 4 | Rak Tempe | 1 | unit | 500,000 | 500,000 | 0 | 120 | 4,167 |
| 5 | Keranjang | 5 | buah | 10,000 | 50,000 | 0 | 12 | 4,167 |
| 6 | Karung | 1 | buah | 6,500 | 6,500 | 0 | 12 | 542 |
| 7 | Tungku | 3 | unit | 4,000,000 | 12,000,000 | 0 | 120 | 100,000 |
| 8 | Cetakan Tahu | 1 | set | 2,000,000 | 2,000,000 | 0 | 120 | 16,667 |
| 9 | Pompa air | 1 | unit | 600,000 | 600,000 | 0 | 120 | 5,000 |
| | Total | | | | 30,845,000 | | | 298,467 |

Sumber : Data Primer Yang Diolah, 2020

Tabel 1. Menunjukkan jenis dan besarnya biaya penyusutan masing-masing alat untuk produksi. Total biaya penyusutan pada usaha tahu dan tempe Bapak Sutikno sebesar Rp.298,467. Hal ini dikarenakan semua alat digunakan untuk setiap memproduksi tempe dan tahu.

Penggunaan Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang bekerja di industry tahu tempe sebanyak 4 orang tenaga kerja. Sis-

tem upah dibayar perbulan sebesar Rp3.900.000/bulan. Tenaga kerja Pembuatan tahu tempe ini adalah laki-laki karena harus mengerahkan tenaga yang besar dalam pembuatannya sehingga tidak dijumpai tenaga kerja wanita dalam proses produksinya. Berikut biaya penggunaan tenaga kerja untuk memproduksi tahu tempe, dalam setiap pengolahan tahu tempe.

Tabel 2. Biaya Penggunaan Tenaga Kerja

| Jenis Kegiatan | Waktu yang di perlukan | Jumlah Jam kerja (12 jam) | Satuan | Upah TK (Rp) |
|-------------------|------------------------|---------------------------|--------|--------------|
| Pengolahan tahu 1 | 1.3 | 12 | Jam | 14,083 |
| Pengolahan tahu 2 | 1.3 | 12 | Jam | 14,083 |
| Pengolahan tahu 3 | 1.3 | 12 | Jam | 14,083 |
| Pengolahan tahu 4 | 1.3 | 12 | Jam | 14,083 |
| Pengolahan tahu 5 | 1.3 | 12 | Jam | 14,083 |
| Pengolahan tahu 6 | 1.3 | 12 | Jam | 14,083 |
| Pengolahan tahu 7 | 1.3 | 12 | Jam | 14,083 |
| Pengolahan tahu 8 | 1.3 | 12 | Jam | 14,083 |
| pengolahan Tempe | 1.6 | 12 | Jam | 17,333 |
| Total | 12 | | Jam | 129,997 |

Sumber: Data Primer Yang Diolah, 2020

Tabel 2. Menunjukkan Biaya Tenaga Kerja yang dikonversi ke Jam. Total waktu yang diperlukan 12 jam dengan upah sebesar Rp129,997

Penyediaan Bahan Baku Tempe Dan Tahu

1) *Tempe*

Bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan tempe adalah kedelai. Bahan baku adalah bahan mentah yang diolah untuk

menghasilkan produk pertanian dengan nilai yang lebih tinggi. Ketersediaan bahan baku secara stabil dan berkelanjutan dapat membantu proses produksi suatu usaha berjalan lancar dan usaha dapat beroperasi dalam waktu yang relatif lama. Selain bahan baku ada juga bahan penolong lain bahan penolong pokok untuk tempe yaitu ragi tempe. Dan untuk bahan penolong lainnya dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Rincian Biaya Bahan Baku Dan Bahan Penolong Tempe

| No. | Jenis Bahan | Jumlah | Satuan | Harga (Rp/satuan) | Jumlah Biaya |
|--------------------------|-------------------|--------|---------|-------------------|--------------|
| A. Bahan Baku | | | | | |
| 1 | Kedelai | 80 | kg | 7,500 | 600,000 |
| Jumlah | | | | | 600,000 |
| B. Bahan Penolong | | | | | |
| 1 | Solar Untuk Mesin | 5 | liter | 4,500 | 22,500 |
| 2 | Ragi Tempe | 1 | Bungkus | 20,000 | 20,000 |
| 3 | Plastik/Kemasan | 1 | Pak | 75,000 | 75,000 |
| 4 | Bahan Bakar | 1 | Karung | 50,000 | 50,000 |
| Jumlah | | | | | 167,500 |
| Total | | | | | 767,500 |

Sumber: Data Primer Yang Diolah, 2020

Tabel 3 .merupakan rincian penggunaan biaya bahan baku dan biaya bahan penolong yang di perlukan dalam 1 kali proses produksi tempe, dimana biaya bahan baku utama sebesar Rp600.000 dan biaya bahan penolong sebesar Rp167,500 dengan total biaya sebesar Rp767,500.

2) *Tahu*

Bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan tahu adalah kedelai. Bahan baku adalah bahan mentah yang diolah untuk menghasilkan produk pertanian dengan nilai yang lebih tinggi. Ketesedian bahan baku secara stabil dan berkelanjutan dapat membantu proses produksi suatu usaha berjalan lancar dan usaha dapat beroperasi dalam waktu yang relatif lama. Berikut merupakan rincian bahan baku dan bahan penolong tahu.

Tabel 4. Rincian Biaya Bahan Baku Tahu

| NO | Jenis Bahan | Jumlah | Satuan | Harga (Rp/satuan) | Jumlah Biaya |
|--------------------------|-------------------|--------|--------|-------------------|--------------|
| A. Bahan Baku | | | | | |
| 1 | Kedelai | 272 | kg | 7,500 | 2,040,000 |
| Jumlah | | | | | 2,040,000 |
| B. Bahan Penolong | | | | | |
| 1 | Solar Untuk Mesin | 5 | liter | 4,500 | 22,500 |
| 2 | Bahan Bakar | 6 | Karung | 50,000 | 300,000 |
| Jumlah | | | | | 322,500 |
| Total | | | | | 2,362,500 |

Sumber: Data Primer Yang Diolah, 2020

Tabel 4. Merupakan rincian penggunaan biaya bahan baku dan biaya bahan penolong yang di perlukan dalam 1 kali proses produksi Tahu, dimana biaya bahan baku utama sebesar Rp2,040,000 dan biaya bahan penolong sebesar Rp322,500 dengan total biaya sebesar Rp2,362,500

Biaya Produksi Tempe dan Tahu

Biaya yang tergolong dalam biaya tetap adalah biaya penyusutan alat yang digunakan dalam proses produksi, biaya listrik, biaya air, dan pajak. Sedangkan biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya tenaga kerja setiap bulannya. Berikut merupakan rincian Biaya Pengolahan Tahu Tempe dalam 1 bulan dan 1 kali produksi. Tabel 5.menunjukkan bahwa biaya tetap yang ada dalam proses produksi tempe dan tahu sebesar Rp1,548,467/bln dan Rp51,616/hari dan

biaya variable tahu dan tempe sebesar Rp109.500.000/bln dan Rp3.650.000/hari sehingga total biaya pengolahan tempe dan tahu sebesar Rp111.048.467/bln dan Rp3.701.616/hari

Penerimaan Dan Keuntungan Produk Tempe dan Tahu

a. Tempe

Tujuan dari setiap usaha adalah mendapatkan keuntungan yang besar dan berkelanjutan. Keuntungan usaha pengolahan kedelai menjadi tempe adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang ada dalam usaha tempe ini. Besarnya keuntungan dari Tempe Pak sutikno dalam 1 kali produksi dan sebulan produksi dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Biaya pengolahan Tempe dan Tahu

| NO | URAIAN | JUMLAH (Rp) | |
|-------------------|--------------------------|-------------|-----------|
| | | BULAN | HARI |
| 1. Biaya Tetap | | | |
| | 1. Biaya Penyusutan Alat | 298,467 | 9,949 |
| | 2. Biaya Listrik | 500,000 | 16,667 |
| | 3. Biaya Air | 600,000 | 20,000 |
| | 4. Biaya Pajak | 150,000 | 5,000 |
| | Total | 1,548,467 | 51,616 |
| 2. Biaya Variabel | | | |
| | 1. Biaya Bahan Baku | | |
| | a. Tahu 272 Kg (Kedelai) | 61,200,000 | 2,040,000 |
| | b. Tempe 80 Kg (Kedelai) | 18,000,000 | 600,000 |
| | 2. Biaya Bahan Penolong | - | |
| | a. Tahu | 9,675,000 | 322,500 |
| | b. Tempe | 5,025,000 | 167,500 |
| | 3. Biaya Tenaga Kerja | 15,600,000 | 520,000 |
| | Total | 109,500,000 | 3,650,000 |
| | TOTAL BIAYA | 111,048,467 | 3,701,616 |

Sumber : Data Primer Yang Diolah, 2020

Tabel 6. Penerimaan dan Keuntungan produk Tempe

| NO | KETERANGAN | JUMLAH | |
|----|----------------------------|-----------------|----------------|
| | | 1 kali Produksi | 1 Bln Produksi |
| 1 | Penerimaan | | |
| | TR= Q x P | | |
| | 200 Tempe x 5000 | 1,000,000 | 30,000,000 |
| | 500 Tempe x 1000 | 500,000 | 15,000,000 |
| | TOTAL | 1,500,000 | 45,000,000 |
| 2 | Biaya-biaya (TC) | | |
| | Biaya Penyusutan Peralatan | 9,948 | 298,440 |
| | Biaya Listrik | 16,667 | 500,010 |
| | Biaya Air | 20,000 | 600,000 |
| | Biaya Pajak | 5,000 | 150,000 |
| | Biaya Bahan Baku | 600,000 | 18,000,000 |
| | Biaya bahan penolong | 167,500 | 5,025,000 |
| | Biaya Tenaga Kerja | 520,000 | 15,600,000 |
| | TOTAL | 1,339,115 | 40,173,450 |
| | TR - TC | 160,885 | 4,826,550 |

Sumber : Data Primer Yang Diolah, 2020

Tabel 6. Menunjukkan penerimaan Tempe dalam sebulan produksi sebesar Rp45,000,000 dan Total biaya yang digunakan sebesar Rp40.173.450. Sehingga keuntungan tempe dalam sebulan produksi sebesar Rp4.826.550.

b. Tahu

Tujuan dari setiap usaha adalah mendapatkan keuntungan yang besar dan berkelanjutan. Keuntungan usaha pengolahan kedelai menjadi tahu adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang ada dalam usaha tahu ini. Besarnya keuntungan dari Tahu Pak sutikno dalam 1 kali produksi dan sebulan produksi dapat dilihat pada tabel beriku

Tabel 7. Penerimaan dan Keuntungan produk Tahu

| NO | KETERANGAN | JUMLAH | |
|----|----------------------------|-----------------|----------------|
| | | 1 kali Produksi | 1 Bln Produksi |
| 1 | Penerimaan | | |
| | TR= Q x P | | |
| | 3200 Tahu x 500 | 1,600,000 | 48,000,000 |
| | 7680 Tahu x 333 | 2,557,440 | 76,723,200 |
| | TOTAL | 4,157,440 | 124,723,200 |
| 2 | Biaya-biaya (TC) | | |
| | Biaya Penyusutan Peralatan | 9,948 | 298,440 |
| | Biaya Listrik | 16,667 | 500,010 |
| | Biaya Air | 20,000 | 600,000 |
| | Biaya Pajak | 5,000 | 150,000 |
| | Biaya Bahan Baku | 600,000 | 18,000,000 |
| | Biaya bahan penolong | 167,500 | 5,025,000 |
| | Biaya Tenaga Kerja | 520,000 | 15,600,000 |
| | TOTAL | 1,339,115 | 40,173,450 |
| | TR - TC | 2,818,325 | 84,549,750 |

Sumber : Data Primer Yang Diolah, 2020

Tabel 7. Menunjukkan penerimaan Tempe dalam sebulan produksi sebesar Rp124.723.200 dan Total biaya yang digunakan sebesar Rp40.173.450. Sehingga keuntungan tempe dalam sebulan produksi sebesar Rp84.549.750.

Analisis R/C Ratio

Tabel 8. Menunjukkan R/C ratio tempe sebesar 1.12 lebih besar dari 1 (satu), artinya dengan

pengeluaran biaya usaha yang dikeluarkan sebesar Rp1.00 maka akan diperoleh penerimaan sebesar Rp1.12. Maka usaha tempe layak untuk diusahakan. R/C ratio tahu tahu sebesar 3.10 lebih besar dari 1 (satu), artinya dengan pengeluaran biaya yang dikeluarkan sebesar Rp1.00 maka akan diperoleh penerimaan sebesar 3.10, maka usaha tahu layak untuk diusahakan.

Tabel 8. Analisis R/C Ratio Tempe dan Tahu

| Keterangan | Penerimaan Total (Rp) | Biaya Produksi Total (Rp) | R/C Ratio |
|------------|-----------------------|---------------------------|-----------|
| Tempe | 45,000,000 | 40,173,450 | 1.12 |
| Tahu | 124,723,200 | 40,173,450 | 3.10 |

Sumber : Data Primer Yang Diolah, 2020

Tabel 8. Menunjukkan R/C ratio tempe sebesar 1.12 lebih besar dari 1 (satu), artinya dengan pengeluaran biaya usaha yang dikeluarkan sebesar Rp1.00 maka akan diperoleh penerimaan sebesar Rp1.12. Maka usaha tempe layak untuk diusahakan. R/C ratio tahu sebesar 3.10 lebih besar dari 1 (satu), artinya dengan pengeluaran biaya yang dikeluarkan sebesar Rp1.00 maka akan diperoleh penerimaan sebesar 3.10, maka usaha tahu layak untuk diusahakan.

Analisis Nilai Tambah produk Tempe dan Tahu

Analisis Nilai Tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan ini, sehingga menimbulkan nilai tambah yang dipengaruhi oleh teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan. Perhitungan Analisis Nilai Tambah dapat dilihat ditabel berikut.

Tabel 9. Analisis Nilai Tambah produk tempe

| No | Keterangan | Jumlah | | |
|----|-------------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| | | 1 Bulan Produksi | 1 kali Produksi | Per Kg Bahan Baku |
| 1 | Na (Nilai Akhir) | | | |
| | Nilai Akhir Tempe | 45,000,000 | 1,500,000 | 18,750 |
| | Total | 45,000,000 | 1,500,000 | 18,750 |
| 2 | Ba (Biaya Antara) | | | |
| | 1. Biaya Bahan Baku | 18,000,000 | 600,000 | 7,500 |
| | 2. Biaya Peralatan | 298,467 | 9,949 | 124 |
| | 3. Biaya Bahan Penolong | 5,025,000 | 167,500 | 2,094 |
| | Total | 23,323,467 | 777,449 | 9,718 |
| | NTp = Na-Ba | 21,676,533 | 722,551 | 9,032 |

Sumber : Data Primer Yang Diolah, 2020

Tabel 10. Analisis Nilai Tambah produk tahu

| No | Keterangan | Jumlah | | |
|----|-------------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| | | 1 Bulan Produksi | 1 kali Produksi | Per Kg Bahan Baku |
| 1 | Na (Nilai Akhir) | | | |
| | Nilai Akhir Tempe | 124,723,200 | 4,157,440 | 15,285 |
| | Total | 124,723,200 | 4,157,440 | 15,285 |
| 2 | Ba (Biaya Antara) | | | |
| | 1. Biaya Bahan Baku | 18,000,000 | 600,000 | 2,206 |
| | 2. Biaya Peralatan | 298,467 | 9,949 | 37 |
| | 3. Biaya Bahan Penolong | 5,025,000 | 167,500 | 616 |
| | Total | 23,323,467 | 777,449 | 2,858 |
| | NTp = Na-Ba | 101,399,733 | 3,379,991 | 12,426 |

Sumber : Data Primer Yang Diolah, 2020

Tabel 9. Menunjukkan Nilai Tambah yang di dapat dari pengolahan tempe dalam sebulan produksi adalah sebesar Rp21.676.533 dan nilai tambah dalam 1 kali produksi adalah sebesar Rp722.551. Dan untuk besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku kedelai per satu kilogram bahan baku , maka Rp722.551 dibagi dengan 80 kg jumlah bahan baku yang di pakai dan hasilnya sebesar Rp9.032/kg, artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku kedelai yang terpakai dapat memberikan penambahan nilai sebesar Rp9.032.

Tabel 10. Menunjukkan Nilai Tambah yang di dapat dari pengolahan tahu dalam sebulan produksi adalah sebesar Rp101.399.733 dan nilai tambah dalam 1 kali produksi adalah sebesar Rp3.379.991 Dan untuk besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku kedelai per satu kilogram bahan baku, maka Rp3.379.991 dibagi dengan 272kg jumlah bahan baku yang di pakai dan hasilnya sebesar Rp12.426/kg, artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku kedelai yang terpakai dapat memberikan penambahan nilai sebesar Rp12.42.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Proses pengolahan kedelai menjadi tempe tidak terlalu rumit, tetapi membutuhkan waktu yang cukup lama pada proses fermentasi hingga menjadi kedelai menjadi tempe.
2. Keuntungan yang di hasilkan dari pengolahan kedelai menjadi tempe adalah sebesar Rp160.885 dalam satu kali dan Rp4.826.550. dalam satu bulan produksi. Dan keuntungan yang dihasilkan dari pengolahan kedelai menjadi tahu adalah sebesar Rp2.818.325 dalam satu kali produksi dan Rp84.549.750 dalam satu bulan produksi
3. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kedelai menjadi tempe dalam sebulan produksi adalah sebesar Rp21.676.533 dan nilai tambah dalam 1 kali produksi adalah sebesar Rp722.55 dan nilai tambah dalam 1 kg bahan baku adalah

sebesar Rp9.032. Dan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kedelai menjadi tahu adalah sebesar Rp101.399.733 dalam sebulan produksi dan sebesar Rp3.379.991 dalam satukali produksi dan sebesar Rp12.426 dalam satu kilo gram bahan baku adalah sebesar Rp12.426.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka saran yang dapat di berikan adalah menambah alat-alat produksi tempe dan tahu seperti alat penggiling dan tungku agar proses produksi lebih efektif dan efisien, sehingga meningkatkan proses produksi tempe dan tahu.

DAFTAR PUSTAKA

- Santosa, PB dan Kusumawati, 2014. Nilai Tambah Usaha Agroindustri Labu Menjadi Kuaci dan Pia (Studi Kasus Rumah Tangga Mugi Rahayu, Desa Gentasan Kecamatan Gentasan Kabupaten Semarang). JDEB, Vol. 11 No 2, Oktober 2014.
- Hayami, Y .*et.al.* 1987. *Agricultural marketing and processing in upland java. A Perspective from a Sunda village.*CGPRT Centere. Bogor.
- Zulkifli, 2012. *Modeling of Aquaculture Production In The City Of Jantho Di Banda Aceh*, Building Society Through Science Dignity and Prosperity, AIC, Darussalam, Banda Aceh, 22-24 2012, Darussalam, Banda Aceh, Syiah Kuala University Press.