



Nurfadli : Analisis Pendapatan Produk Olahan Kedelai Home Industri (Studi Kasus Di Kecamatan Biringkanaya)

Analisis Pendapatan Produk Olahan Kedelai Home Industri (Studi Kasus Di Kecamatan Biringkanaya)

Analysis Of Income From Processed Soybean Product From Home Industries (Case Study Of Biringkanaya District)

Nurfadli¹, St. Fatmawaty², Syamsul Rahman³

¹Universitas Islam Makassar

²Universitas Muslim Indonesia

³Universitas Islam Makassar

E-mail : Nurfadli78@gmail.com

ABSTRAK

Kebutuhan akan pangan merupakan kebutuhan yang paling utama bagi setiap manusia dan dalam pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang telah dijamin dalam undang-undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai sebuah komponen dasar untuk bisa mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Tempe merupakan makanan yang dapat disegani oleh masyarakat pada home industri di Kecamatan Biringkanaya. Untuk mengetahui besarnya pendapatan tahu dan tempe yang diperoleh maka biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha pengolahan tahu dan tempe home industri di Kecamatan Biringkanaya. Penelitian ini menggunakan analisis pendapatan produk olahan kedelai home industri. Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan dari hasil wawancara menggunakan kuesioner yang di khususkan kepada pemilik usaha pengolahan tahu dan tempe kerjanya. Data sekunder meliputi gambaran umum daerah wilayah penelitian. Secara keseluruhan hasil perhitungan analisis pendapatan produk olahan kedelai home industri yang dilakukan di Kecamatan Biringkanaya menghasilkan pendapatan yang cukup besar selama tahun 2025 dan dapat menutupi biaya-biaya yang telah dikeluarkan dalam proses pengolahan.

Kata kunci : Biaya Produksi, Pendapatan Tingkat Pendapatan.

ABSTRACT

The need for food is the most basic need for every human being, and fulfilling this need is part of the human rights guaranteed in the 1945 Constitution of the Republic of Indonesia as a fundamental component for developing quality human resources. The purpose of this study is to determine whether tempeh is a food that is respected by the community in the home industry in Biringkanaya District. To determine the amount of income generated from tofu and tempeh, the costs incurred by tofu and tempeh processing entrepreneurs in the home industry in Biringkanaya District were calculated. This study used an analysis of the income from home-industry processed soy products. The data used in this study were primary and secondary data. Primary data were obtained from interviews using questionnaires specifically designed for tofu and tempeh processing business owners and their employees. Secondary data includes a general description of the research area. Overall, the results of the analysis of the income from home-based soybean product processing in Biringkanaya District show that the income generated in 2025 is substantial and can cover the costs incurred in the processing.



Nurfadli : Analisis Pendapatan Produk Olahan Kedelai Home Industri (Studi Kasus Di Kecamatan Biringkanaya)

Keywords: Production Costs, Income, Income Level

PENDAHULUAN

Kebutuhan akan pangan merupakan kebutuhan yang paling utama bagi setiap manusia dan dalam pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang telah dijamin dalam undang-undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai sebuah komponen dasar untuk bisa mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Menurut Prasetiyani (2013), tidak ada suatu negara yang dapat mempertahankan proses pertumbuhan ekonomi yang pesat tanpa terlebih dahulu memecahkan masalah pangan.

Pembangunan ekonomi dan sektor lainnya tanpa memperhatikan pangan masyarakat yang berada di wilayahnya, tujuan dari pembangunan tersebut sulit untuk terealisasi dengan baik bahkan mengarah pada kehancuran, dan sia-sialah pembangunan yang di lakukan. Wilayah dengan pertumbuhan ekonomi tinggi dan baik namun keadaan pangannya rawan, bahkan kelaparan dimana-mana belum bisa dikatakan sebagai wilayah tumbuh dan berkembang. Oleh karena itu pembangunan dan pemenuhan kebutuhan ketersediaan pangan menjadi syarat mutlak bagi mewujudkan pembangunan dan ketahanan nasional.

Menurut data Badan Pusat Statistik (2021), rata-rata konsumsi per-kapita dalam kurun waktu seseminggu dapat dilihat bahwa angka konsumsi air tahu, tahu, dan tempe dari tahun ke tahun mengalami peningkatan dan angka rata-rata konsumsi terbesar adalah pada tahun 2022 sebesar 55,099, 82,1, 77,0Kg per minggunya, dan angka rata-rata konsumsi terendah pada tahun 2017 sebesar 40,702, 70,4, 60,7 kg per minggunya lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Olahan Kedelai (Kg)

Produksi Olahan Kedelai (kg)		
Tahun	Tahu	Tempe
2018	72,6	61,2
2019	79,9	66,1
2020	76,2	70,7
2021	81,5	76,2
2022	82,1	77,0

Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Berdasarkan hasil perhitungan di atas diperoleh, menunjukkan bahwa nilai terendah Payback Period dari tahu, tempe sebesar 40,702, 70,4, 60,7 yang dari perbandingan selama lima tahun sebesar 55,099, 82,1, 77,0 dengan begitu dapat dikalikan dengan umur investasi selama lima tahun. Nilai payback period tersebut menunjukkan bahwa usaha produksi tahu, dan tempe yang dilakukan Home Industri mengalami peningkatan dari tahun ke tahun.

Tabel 2. Rata-rata Konsumsi Produk Olahan Kedelai Per Kapita Untuk Kurun Waktu Seminggu dalam Lima Tahun Terakhir.

Tahu	Kg	70,4	72,6	79,9	76,2	81,5	82,1
Tempe	Kg	60,7	61,2	0,177	70,7	76,2	77,0

Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)



Nurfadli : Analisis Pendapatan Produk Olahan Kedelai Home Industri (Studi Kasus Di Kecamatan Biringkanaya)

Dilihat dari data Badan Pusat Statistik semakin tingginya konsumsi kebutuhan minuman dan makanan berupatempe, dan tahu dalam kurun waktu seminggu dan juga dilihat dari jangka waktu tahunan yang terus mengalami peningkatan pada setiap tahunnya mengharuskan pemerintah untuk meningkatkan produksi produk olahan kedelai yakni tempe dan tahu karena minat masyarakat yang begitu besar dan disukai berbagai macam kalangan masyarakat.

Salah satu industri rumahantempe, dan tahu di Kecamatan Biringkanaya merupakan salah satu tempat yang memproduksi tempe dan tahu kemudian didistribusikan ke konsumen melalui pasar-pasar tradisonal yang berada di KecamatanSudiang dan sekitarnya. Industri rumahan tempe dan tahu di Kecamatan Biringkanaya ini dalam memproduksi tempe, dan tahu menggunakan bahan baku kedelai dari petani di sekitar Kecamatan Biringkanaya dan juga bahan lainnya serta digunakan mesin yang sederhana untuk dihasilkan produk berupa tempe, dan tahu.

Tempe, dan tahu merupakan menu penting serta aman dikonsumsi oleh semua golongan umur sebagai sumber protein yang relatif murah harganya, potensi pasar cukup besar dan berkembang terus seiring dengan berkembangnya bisnis warung makan dan kuliner. Menurut Yusniaji (2013), salah satu faktor, yang mempengaruhi produksi yaitu kelancaran proses produksi. Kelancaran proses produksi dipengaruhi oleh persediaan bahan baku.

Pendapatan sebuah usahatempe, dan tahu sangat tergantung pada harga jual produk dan biaya yang dikeluarkan untuk dapat memproduksi minuman dan makanan tahu, semakin tinggi harga jual produk dan semakin rendah biaya bahan baku yang dikeluarkan maka semakin tinggi pendapatan usaha yang diperoleh sedangkan semakin rendah harga jual produk dan semakin tinggi biaya bahan baku yang dikeluarkan maka semakin rendah pendapatan usaha yang diperoleh.

Menurut data dari Badan Pusat Statistik kota Makassar (2021), mengenai inflasi dalam jangka waktu berdasarkan bulan dimulai dari bulan Januari hingga bulan Desember, dapat dilihat bahwa rata-rata Inflasi dalam kurun waktu 1 tahun menghasilkan 0,27 %, dan inflasi terbesar pada bulan Januari sebesar 0,98 % dan yang terendah pada bulan April sebesar 0,09%. Perbedaan nilai inflasi bulanan Kecamatan Biringkanaya yang mengalami fluktuatif atau bisa dikatakan tidak stabil. Inflasi merupakan proses yang menyebabkan harga-harga bahan baku dan lain-lain mengalami peningkatan yang tidak menentu.

Analisis pendapatan produk olahan kedelai home industry di Kecamatan Biringkanaya bertujuan untuk mengetahui alokasi biaya-biaya yang dikeluarkan oleh Home Industri agar dapat berjalan lebih efisien dan efektif demi memperoleh pendapatan atau keuntungan yang tinggi. Hasil dari perhitungan analisis pendapatan usaha yang akan dilakukan bisa bermanfaat untuk dijadikan acuan dalam proses menghasilkan produk olahan kedelai bagi industri rumahan dan mampu untuk meningkatkan pendapatan, meminimalkan biaya yang digunakan untuk menghasilkan produk olahan kedelai.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana prosedur dan besar pendapatan pengolahan tahu dan tempe pada home industri di Kecamatan Biringkanaya, Kota Makassar. Populasi adalah keseluruhan subjek penelitian (Arikunto 2010). Adapun jumlah responden sebanyak 1 usaha pengolahan kedelai. Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut yaitu sebanyak 1 usaha pengolahan kedelai tahu dan tempe di Kecamatan Biringkanaya. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. bisa dijadikan landasan teori dan menjadi pendukung dalam masalah yang diteliti. Teknik pengumpulan yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi dan dokumentasi. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer diperoleh secara langsung dari wawancara secara langsung kepada seluruh pekerja meliputi



Nurfadli : Analisis Pendapatan Produk Olahan Kedelai Home Industri (Studi Kasus Di Kecamatan Biringkanaya)

identitas, responden, hasil dan biaya-biaya. Dengan menggunakan daftar pernyataan (kuisisioner) yang telah disiapkan. Data sekunder diperoleh dari literatur-literatur dan lembaga-lembaga lain yang relevan dengan permasalahan penelitian. Data sekunder sebagai data penunjang yang digunakan untuk kelengkapan analisis yang dilakukan. Teknik analisis data yang penulis gunakan dalam menjawab rumusan masalah (1) deskriptif dan analisis atau rumus masalah (2) pendapatan penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif yang diproses dengan menggunakan persentase.

HASIL DAN PEMBAHASAN

I. Karakteristik Usaha

Usaha home industry tempe dan tahu didirikan pada tanggal 23 januari 2012 oleh Bapak Mujianto bersama istrinya Ibu Nuryanti di Biringkanayya, dengan mengandalkan pengalaman usaha yang dimiliki. Adapun jumlah tenaga kerja di home industri ini berjumlah 6 orang. Latar belakang didirikannya usaha home industry adalah untuk memenuhi kebutuhan peminat makanan ringan di kelurahan laikang maupun di tempat lain dan dengan tepenuhinya permintaan masyarakat terhadap makanan ringan dapat meningkatkan kesukaan orang terhadap makanan ringan / kecil. Melihat perkembangan zaman yang semakin maju sekarang ini kebutuhan manusia akan gizi semakin meningkat setiap manusia membutuhkan makanan yang bergizi untuk kesehatannya. Kesempatan bagi saya untuk membuat usaha makanan kecil (ringan) dengan banyak orang yang suka makanan tempe tahu, Pak Mujianto yakin usaha home industry tahu tempe akan berhasil dan menguntungkan.

II. Proses Pengolahan Tahu dan Tempe

1. Proses Pengolahan Tempe
 - a. Tahap Perendaman, yaitu perendaman,
 - b. Tahap Penggilingan, kedelai digiling dengan menggunakan mesin penggiling, supaya bijinya terbelah menjadi 2 dan juga kulit pada bijinya lepas. Tujuan dari pengupasan kulit ini agar asam laktat yang dihasilkan selama proses perendaman bisa masuk dengan mudah kedalam biji dan agar miselium pada tempe dapat tumbuh pada saat fermentasi berlangsung
 - c. Tahap Pencucian, Tujuan dari pencucian ini supaya bau asam yang ditimbulkan hilang dan juga lendir yang dihasilkan oleh bakteri asam laktat pada kedelai hilang. Adanya lendir pada tahap ini dapat menghambat proses fermentasi
 - d. Tahap Perebusan, tujuan dari perebusan yaitu membuat biji kacang kedelai menjadi lunak. Perebusan juga bertujuan untuk mematikan bakteri yang masih hidup selama proses perendaman
 - e. Tahap Pendinginan, ini bertujuan untuk mendinginkan kedelai sebelum pemberian ragi. Pendinginan juga bertujuan supaya kedelai mongering
 - f. Tahap Penambahan Ragi, untuk mengaktivitas enzim, sehingga memiliki kemampuan untuk menghasilkan antibiotika, biosintesis vitamin B, dan penetrasi miselia jamur tempe ke dalam biji kedelai.
 - g. Pengemasan kedelai, pengemasan tempe ada dua yaitu ada yang dikemas menggunakan plastic dan ada yang dikemas menggunakan daun pisang.
 - h. Fermentasi pada suhu yang baik dalam pembuatan tempe yaitu berkisar antara 20 - 37.

2. Proses Pengolahan Tahu

Adapun proses pengolahan Olahan Kedelai Tahu adalah sebagai berikut.

- a. Menyiapkan kedelai yang akan diproduksi



Nurfadli : Analisis Pendapatan Produk Olahan Kedelai Home Industri (Studi Kasus Di Kecamatan Biringkanaya)

- b. Menggiling kedelai yang sudah direndam dan dibersihkan, biasanya sewaktu digiling dicampur dengan sedikit air
- c. Merebus kedelai yang telah digiling dengan wajan yang besar hingga mendidih, kurang lebih waktu yang diperlukan untuk merebus kedelai selama 20-30 menit.
- d. Menyaring dengan menggunakan saringan besar dan kain saringan tahu yang lebar untuk mendapatkan sari tahu dan ampas yang berada diatas saringan merupakan limbah tahu. Sari tahu diletakkan pada bak.
- e. Menambahkan air asam atau *manyon*. *Manyon* berasal dari air sisa pengendapan sari tahu sebelumnya. Sari tahu dibiarkan hingga tidak panas dan mengendap. Setelah mengendap dan tidak panas air yang berada diatas sari tahu (*manyon*) dipisahkan dari sari tahu dan digunakan sebagai campuran pembuatan tahu berikutnya.
- f. Mengambil sari tahu yang ada di bak lalu mencetak dengan cetakan yang
- g. dilapisi kain, lalu kainnya dilapiskan pada sari tahu sesuai cetakan dan ditutup dengan penutup cetakan lalu diatas cetakan diberi pemberat berupa batu dan didiamkan selama 10 menit.
- h. Memindahkan tahu dari cetakan ke blabak lalu diletakkan di papan atau tempat lain untuk mengentaskan kadar airnya.
- i. Memotong tahu dengan pisau dengan ukuran sesuai selera.
- j. Merebus atau menggoreng tahu.

III. Analisis Pendapatan Home Industri Tempe dan Tahu

1. Analisis Biaya Produksi

a. Analisis Biaya Produksi Tempe

1. Biaya Tetap produksi tempe

Biaya tetap adalah Biaya yang jumlahnya tetap meskipun volume produksi perusahaan berubah. Biaya tetap produksi olahan tempe dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Tetap Produksi Tempe Dalam Sebulan

No	Jenis Biaya	Tempe	TOTAL BIAYA (RP)
1	Bangunan	333.333	333.333
2	Mesin Penggiling	500.000	500.000
3	Ember Kecil	62.500	62.000
4	Ember Besar	95.000	95.000
5	Baskom	54.166	54.166
6	Gayung	9.165	9.165
7	Drum	25.000	25.000
8	Pisau	12.500	12.500
9	Keranjang	37.500	37.500
10	Tungku	500.000	500.000
11	Spatula Besar	5.000	5.000
12	Saringan Ampas	30.000	30.000
13	Penggorengan Besar	60.000	60.000
	Jumlah	1.724.165	1.724.165
	Rata-rata	132.635	132.635

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022.



Nurfadli : Analisis Pendapatan Produk Olahan Kedelai Home Industri (Studi Kasus Di Kecamatan Biringkanaya)

Tabel 3 Menunjukkan bahwa biaya tetap terdiri atas biaya bangunan dan peralatan dimana total biaya bangunan home industri olahan kedelai tahu dan tempe adalah sebanyak Rp. 333.333. Kemudian biaya peralatan terdiri atas mesin penggiling sebanyak Rp.500.000, Ember kecil Rp.62.500, Ember Besar 95.000, Baskom 54.166, Gayung Rp.9.165, Drum Rp.25.000, Pisau Rp.12.500, Keranjang Rp. 37.500, Tungku Rp.500.000, Spatula Besar Rp. 5.000, Saringan Ampas Rp.30.000 dan Penggorengan besar Rp. 60.000 maka diperoleh total biaya tetap sebesar Rp.1.724.165 dalam satu bulan dengan jumlah rata-rata Rp. 132.635.

2. Biaya Variabel Produksi Tempe

Biaya variabel adalah biaya-biaya pengeluaran produksi olahan kedelai tempe dalam menjalankan usaha olahan kedelai di Biringkanaya yang sifatnya berubah-ubah sesuai kebutuhan pengusaha. Biaya tetap produksi olahan kedelai tempe tahu dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Variabel Produksi Tempe Dalam Sebulan

No	Jenis	Total Biaya
1	Kedelai (Kg)	12.500.000
2	Ragi (Kg)	40.000
3	Pertalait (liter)	200.000
4	Solar (liter)	40.000
6	Plastik Kecil (pcs)	195.000
7	Plastik Besar (pcs)	512.500
8	Tenaga Kerja (orang)	4.500.000
9	Kayu bakar	200.000
10	Air	400.000
11	Listrik (Rp)	125.000
12	Transportasi (Rp)	65.000
	Jumlah	18.777.500
	Rata-rata	1.707.045

Sumber: Data Setelah Diolah, 2022

Tabel 4. Menunjukkan bahwa biaya variabel terdiri atas biaya bahan baku kedelai sebesar Rp. 12.500.000, Ragi sebanyak Rp.40.000, Bensin sebesar Rp. 200.000, Solar sebesar Rp.40.000, Plasti kecil sebesar Rp.195.000, Plastik Besar sebesar Rp.512.000, Biaya tenaga kerja sebesar Rp. 2.500.000, Biaya kayu bakar sebesar Rp.200.000, Air Rp 400.000, listrik sebesar Rp.125.000 dan biaya transportasi sebesar Rp.65.000. Maka diperoleh total biaya variabel dalam sebulan sebesar Rp. 16.777.500 dengan rata-rata Rp. 1.525.227.

b. Analisis Biaya Produksi Tahu

1. Biaya Tetap Produksi Tahu

Biaya tetap yang dimaksud ialah biaya peralatan serta biaya perlengkapan yang digunakan dalam proses pengolahan tahu. Biaya tetap produksi olahan tempe dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Tetap Produksi Tahu Dalam Sebulan

No	Jenis Biaya	Tahu	TOTAL BIAYA
1	Ember Kecil	62.500	62.000
2	Ember Besar	95.000	95.000
3	Baskom	54.166	54.333



Nurfadli : Analisis Pendapatan Produk Olahan Kedelai Home Industri (Studi Kasus Di Kecamatan Biringkanaya)

4	Gayung	9.165	9.333
5	Drum	25.000	25.000
6	Cetakan Tahu	150.000	150.000
7	Kain	326.666	326.666
8	Pisau	12.500.	12.5.000
9	Spatula Besar	5.000	5.000
10	Saringan Ampas	30.000	30.000
11	Penggorengan Besar	60.000	60.000
	Jumlah	817.832	817.832
	Rata-rata	81.783	81.783

Sumber: Data Setelah Diolah, 2022

Tabel 5 menunjukkan bahwa biaya tetap berupa peralatan terdiri atas Ember kecil Rp.62.000, Ember Besar 95.000, Baskom 54.333, Gayung Rp.9.165, Drum Rp.25.000, Cetakan Tahu Rp.150.000, Kain Rp. 326.666, Pisau Rp.12.500, Spatula Besar Rp. 5.000, Saringan Ampas Rp.30.000 dan Penggorengan besar Rp. 60.000 maka diperoleh total biaya tetap sebesar Rp.817.832 dalam satu bulan dengan jumlah rata-rata Rp. 81.783.

2. Biaya Variabel Produksi Tahu

Biaya variabel meliputi biaya tenaga kerja, biaya bahan baku kedelai, dan biaya lain seperti bahan bakar, biaya transportasi, air dan listrik, kemasan kecil dan kemasan besar serta biaya plastik. Biaya tetap produksi olahan kedelai tempe tahu dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Variabel Produksi Tahu Dalam Sebulan

No	Jenis	Total Biaya
1	Kedelai (Kg)	10.000.000
2	Ragi (Kg)	40.000
3	Bensin (liter)	200.000
4	Solar (liter)	40.000
6	Plastik Kecil (pcs)	195.000
7	Plastik Besar(pcs)	512.500
8	Tenaga Kerja(orang)	4.500.000
9	Kayu bakar	200.000
10	Air	400.000
11	Listrik (Rp)	125.000
12	Transportasi (Rp)	65.000
	Jumlah	16.277.500
	Rata-rata	1.479.773

Sumber: Data Setelah Diolah, 2022

Tabel 6. Menunjukkan bahwa biaya variabel terdiri atas biaya bahan baku kedelai sebesar Rp. 10.000.000, Ragi sebanyak Rp.40.000, Bensin sebesar Rp. 200.000, Solar sebesar Rp.40.000, Plasti kecil sebesar Rp.195.000, Plastik Besar sebesar Rp.512.000, Biaya tenaga kerja sebesar Rp. 2.500.000, Biaya kayu bakar sebesar Rp.200.000, Air Rp 400.000, listrik sebesar Rp.125.000 dan biaya transportasi sebesar Rp.65.000. Maka diperoleh total biaya variabel dalam sebulan sebesar Rp. 16.777.500 dengan rata-rata Rp. 1.497.773.

c. Total Biaya



Nurfadli : Analisis Pendapatan Produk Olahan Kedelai Home Industri (Studi Kasus Di Kecamatan Biringkanaya)

Setelah mengetahui hasil rata-rata dari biaya tetap dan biaya variabel maka dilakukanlah penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel untuk mengetahui rata-rata total biaya pengeluaran dalam produksi olahan kedelai tahu tempe di Biringkanayya, Kota Makassar. Biaya produksi home industri olahan kedelai tahu tempe di Biringkanayya Kota Makassar, dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Total Biaya Produksi Olahan Tempe dan Tahu Dalam Sebulan

No	Uraian	Jumlah Biaya (Rp/Bulan)
	Biaya Produksi Tempe	
	a. Biaya tetap	1.724.165
	b. Biaya variabel	18.777.500
1	Total Biaya	20.501.665
	Biaya Produksi Tahu	
	a. Biaya tetap	817.832
	b. Biaya variabel	16.277.500
2	Total Biaya	17.095.332
	JUMLAH	37.596.997

Sumber: Data Setelah Diolah, 2022

Tabel 7. Menunjukkan bahwa biaya tetap produksi tempe Rp. 1.724.165, biaya variabel produksi tempe Rp. 18.777.500 sehingga diperoleh total biaya produksi tempe adalah sebesar Rp.20.501.665 dalam sebulan. kemudian biaya tetap produksi tahu Rp. 817.832 dan biaya variabel produksi tahu Rp.16.277.500 sehingga total biaya produksi tahu sebesar 17.095.332. Maka diperoleh total biaya produksi home industry olahan kedelai tempe tahu dalam sebulan adalah Rp. 37.596.997 dalam satu bulan.

2. Analisis Penerimaan Olahan

Analisis penerimaan adalah analisis untuk mengetahui berapa besar penerimaan yang diperoleh home industry olahan kedelai tahu tempe dalam satu bulan. Penerimaan didapat dari perkalian antara jumlah produksi tahu tempe dengan harga olahan kedelai tahu tempe. Penerimaan home industry olahan kedelai tahu tempe di Biringkanayya Kota Makassar, dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Analisis Penerimaan Produksi Tahu dan Tempe

Produk	Jumlah Produksi	Harga	Total Penerimaan
1. Tahu Ukuran Besar (cetakan)	877	Rp.20.000	17.540.000
2. Tahu ukuran sedang (cetakan)			
Total Penerimaan	950	Rp. 10.000	9.500.000
			27.040.000
Tempe (pcs)	9500	Rp. 2,500	23.750.000
Total Penerimaan			23.750.000
Jumlah		50.790.000	

Sumber: Data Setelah Diolah, 2022.

Tabel 8. Menunjukkan bahwa jumlah produksi olahan tahu terbagi atas 2 yaitu olahan tahu ukuran besar sebanyak 877 cetakan perbulan dengan harga Rp.20.000 sedangkan olahan tahu ukuran sedang



Nurfadli : Analisis Pendapatan Produk Olahan Kedelai Home Industri (Studi Kasus Di Kecamatan Biringkanaya)

sebanyak 950 cetakan per bulan dengan harga Rp. 10.000. kemudian produksi olahan tempe sebanyak 950 pcs perbulan dengan harga Rp.2.500/pcs. Maka dapat diperoleh total penerimaan home industry olahan kedelai tahu dan tempe di Kecamatan Biringkanaya sebesar Rp. 50.790.000.

3. Analisis Pendapatan Usaha Tahu dan Tempe

Pendapatan didapat dari jumlah total penerimaan home industry olahan kedelai tahu,tempe dikurang dengan jumlah total biaya produksi olahan kedelai tahu tempe. Setelah mendapatkan jumlah total biaya dan rata-rata penerimaan, maka kita bisa mengetahui rata-rata pendapatan home industri olahan kedelai tahu tempe dalam satu bulan. Adapun rata-rata pendapatan home industry olahan kedelai tahu tempe dalam satu bulan di Kecamatan Biringkanaya dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Pendapatan Home Industri Tahu dan Tempe dalam Sebulan

No	Uraian	Jumlah perbulan (Rp)
1	a) Penerimaan produksi tempe	23.750.000
	b) Total Biaya	20.501.665
	c) Total Pendapatan	3.248.335
2	a) Penerimaan produksi tahu	27.040.000
	b) Total Biaya	17.095.332
	c) Total Pendapatan	9.944.668

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Tabel 9.menunjukkan bahwa total penerimaan home industry olahan kedelai tempe sebesar Rp. 23.750.000 dan Total biaya produksi tempe sebesar Rp. 20.501.665, Maka dari pengurangan total penerimaan dengan total biaya diperoleh total pendapatan bersih produksi tempe di Kecamatan Biringkanaya sebesar Rp.3.248.335 dalam sebulan. Kemudian total penerimaan produksi tahu adalah 27.040.000 dan total biaya produksi tahu sebesar Rp.17.095.332. Maka dapat dari pengurangan total penerimaan dengan total biaya diperoleh total pendapatan bersih produksi tahu di Kecamatan Biringkanaya sebesar Rp.9.994.668 dalam sebulan).

KESIMPULAN

1. Proses pengolahan tempe dan tahu pada umumnya dilakukan dengan cara tradisional.
2. Rata-rata pendapatan usaha pengelolaan tempe dan tahu di Kecamatan Biringkanayya sebesar Rp. 9.944.668.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS, 2021, Sulawesi Selatan, Upah Tenaga Kerja Kota, Makassar, Sulawesi,Selatan 2017. Diakses dari <https://makassar.bps.go.id/>.
- BPS, 2022, Sulawesi Selatan, Upah Tenaga Kerja Kota, Makassar, Sulawesi,Selatan 2017. Diakses dari <https://makassar.bps.go.id/>.
- Mujianto, 2021, Usaha Kedelai Skala Industri Rumah Tangga, (Suatu Studi Agribisnis).
- Prasetyani, Ikha dan Widiyanto, Dodi.2013. Strategi Ketahanan Pangan di Lihat dari Kebutuhan dan Ketersediaan pangan pendudukIndonesia dimasa mendatang (tahun 2015-2040). Jurnal Bumi Indonesia, Vol. 2 No. 2. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Umar, Husein. 2005. Studi Kelayakan Bisnis. PT. Gramedia Utama Pustaka: Jakarta
- Wibowo dan Arif Abubakar. 2002. Pengantar Akutansi I. PT. Grasindo, Anggota IKAPI: Jakarta.
- Yusniaji, 2013, Analisis Penentuan Bahan Baku Kedelai, (Metode Stockhastic), PT.Lombok Gandaria.