

ANALISIS PENDAPATAN USAHA TEMPE “BU WARTI” DI KELURAHAN METAOS BANJARBARU

ANALYSIS OF INCOME FROM THE "BU WARTI" TEMPE BUSINESS IN METAOS VILLAGE, BANJARBARU

Eddy Triatmoko, Fenny Refiana, Subhan Fitriadi

Fakultas Pertanian Universitas Achmad Yani Banjarmasin.
eddynajhwa@gmail.com/babanfitriadi@gmail.com.fennyrefiana@gmail.com

Abstrak

The purpose of this research is to know the revenue, the Variable cost and income. This research was conducted in September – November 2025 at mentaos village, Banjarbaru regency. The study case sampling method used was by observing Tempe Bu Warti in Mentaos. Average result of the revenue is Rp. 94.000.000./month. The average Variable cost is Rp. 70.192.175/month, and Average income Rp. 23.807.825/month, and From this result of development of farming Tempe. We believe that it has good prospect and revenue, of the average income, technically, economically and increase in Tempe Business

Keyword: Revenue, Variable Cos, income, Tempe

PENDAHULUAN

Pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agrobisnis setelah komponen produksi pertanian. Banyak pula dijumpai petani yang tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai sebab, padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting karena dianggap dapat meningkatkan nilai tambah (Soekartawi, 1991).

Industri pertanian dikenal dengan nama agroindustri, dimana agroindustri dapat menjadi salah satu pilihan strategis dalam menghadapi masalah dalam upaya peningkatan perekonomian masyarakat di pedesaan serta mampu menciptakan kesempatan kerja bagi masyarakat yang hidup dipedesaan. Sektor industri pertanian

merupakan suatu sistem pengolahan secara terpadu antara sektor pertanian dan sektor industri guna mendapatkan nilai tambah dari hasil pertanian. Tantangan serius untuk mempertahankan kelangsungan pengembangan produksi agar mencapai swasembada komoditas tersebut (Rukmana, 1996).

Industri pertanian dikenal dengan nama agroindustri, dimana agroindustri merupakan upaya dalam meningkatkan efisiensi dari faktor-faktor hasil produksi pertanian menjadi suatu kegiatan yang menguntungkan melalui berbagai proses modernisasi teknologi dan pertanian. Pelaksanaan agroindustri sebagai suatu usaha pada dasarnya berorientasi untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya melalui proses pengolahan produk mentah menjadi

produk setengah jadi sampai produk akhir. (Syafrudin dan Darwis,2021)

Salah satu agroindustri yang cukup potensial adalah industri tempe. Umumnya tempe digunakan sebagai lauk pauk dan sebagai makanan tambahan atau jajanan. Potensi tempe dalam meningkatkan kesehatan dan relatif harga murah memberikan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang dapat di jangkau oleh segala lapisan masyarakat.

Industri tempe merupakan industri kecil yang mampu menyerap sejumlah besar tenaga kerja baik terkait langsung dalam proses produksi maupun produksi hasil olahannya. Industri tempe memiliki peran sangat besar didalam usaha pemerataan kesempatan kerja, kesempatan usaha, dan peningkatan pendapatan.

Tempe merupakan sumber protein dan serat yang sangat bermanfaat bagi tubuh kita .meskipun tergolong sebagai bahan pangan tradisional,gempemasih banyak digemari masyarakat kita ,terutama bagi vegetarian yang membutuhkan protein nabati sebagai pengganti protein hewani. Dalam proses pembuatan tempe yang dijalankan dengan menganalisis struktur biaya yang dilakukan serta menganalisis penerimaan dan pendapatan usaha pembuatan tempe.(Herry Nur Faisal,2022)

Kelurahan Mentaos Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru merupakan salah satu daerah yang memproduksi tempe. Industri tempe di Kelurahan Mentaos umumnya merupakan industri rumah tangga yang tenaga kerjanya dari luar keluarga dan menggunakan modal sendiri. Walaupun usaha ini merupakan usaha

yang menggunakan modalnya sendiri dan bersifat tradisional dalam proses pembuatan akan tetapi industri pengolahan tempe ini masih bisa bertahan sampai saat ini ditengah pesaingan industri tempe dari daerah lain nya. Kegiatan industri tempe skala rumah tangga yang dikelola sudah berjalan selama 14 tahun sampai sekarang dan proses pembuatannya masih dilakukan secara tradisional. Kenyataan inilah yang mendorong peneliti mencoba untuk mengangkat atau mengadakan pengamatan lebih jauh mengenai analisis usaha industri rumah tangga pembuatan tempe di Kelurahan Mentaos Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan.

METODE

Tempat dan waktu

Penelitian ini di laksanakan di lokasi usaha pembuatan Tempe industri Rumah Tangga Bu warti Kelurahan Mentaos banjarbaru .dengan masa waktu mulai September – Nopember 2025

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode Studi Kasus Pada usaha Tempe Bu warti Mentaos ” Yaitu pengumpulan data dilakukan penyelidikan secara mendalam dan terbatas pada elemen yang diselidiki saja (Sugiyono 2016). Pengambilan data langsung kepada Bu warti, yang selalu memproduksi Tempe di Mentaos Banjarbaru

Analisis Data

Menurut Abdul Rasul Agung (2013), Biaya total yaitu keseluruhan produksi yang dikeluarkan, secara matematis biaya variabel dapat

dirumuskan sebagai berikut:

$$TVC = \sum_{i=1}^n VC (i = 1,2,3,\dots,n)$$

Keterangan :

TVC (Total Variabel Cost) =
 Total Biaya Variabel (Rp) VC
 (Variabel Cost) =
 Biaya Variabel (Rp)
 i =
 input yang digunakan

Menurut Licolin, A (1991), penerimaan total secara langsung ditentukan oleh jumlah produk yang terjual dan yang secara matematis penerimaan total dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR (Total Revenue) = penerimaan total (Rp)
 P (Price) = Harga produk (Rp)
 Q (Quantity) = Jumlah produk (Kg)

Untuk menentukan tingkat pendapatan maka dianalisis secara tabulasi sederhana dengan menggunakan rumusan sebagai berikut:

$$I = TR - TVC$$

Keterangan :

I (Total Income) = Pendapatan Total (Rp)
 TR (Total Revenue) = Penerimaan Total (Rp)
 TVC (Total Variabel Cost) = Biaya Variabel Total (Rp)

Untuk input – input yang berbentuk barang modal / peralatan yang tidak habis dalam satu kali proses produksi, maka perlu dihitung besarnya penyusutan.

Besarnya penyusutan untuk setiap proses produksi ini hanya taksiran, karena tidak mungkin menafsirkan secara tepat. Maka untuk menghitung biaya penyusutan digunakan metode garis lurus (straight line method) dalam penentuan besarnya penyusutan, dinyatakan dengan rumus :

$$Da = \frac{a - Ns}{UE}$$

Keterangan :

D = Besarnya nilai penyusutan peralatan (Rp/bln)
 Na = Nilai awal barang modal tetap / peralatan (Rp)
 Ns = Nilai sisa dari barang modal tetap / peralatan (Rp)
 UE = Nilai ekonomis dari barang modal tetap / peralatan(thn)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha Tempe Bu Warti

Usaha pembuatan tempe berdiri pada tahun 2011 yang dikenal dengan usaha tempe “Tempe Ibu Warti”. Dengan izin usaha P- IRT No. 2156372010948-26, Industri pembuatan tempe ini berada di kelurahan Mentaos Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru. Usaha ini dikelola oleh Bapak Purwanto, tingkat pendidikan pengrajin tempe tersebut ialah SMA. Dari penelitian menunjukkan bahwa umur pengusaha tempe ialah 50 tahun, sehari-hari pengusaha tempe hanya dapat mengelola usaha tempnya dan memantau proses produksi pembuatan tempe setiap harinya. Sedangkan tingkat pendidikan pada umumnya berperan dalam menunjang keberhasilan suatu usaha serta

memenuhi cara berfikir dan keterampilannya, semakin tinggi tingkat pendidikan maka semakin cepat pula mengambil keputusan dalam menghadapi situasi yang dihadapi. Tujuan pendirian usaha ini adalah mencari keuntungan yang mana dapat digunakan untuk menafkahi keluarga serta menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat. Usaha pembuatan tempe ini merupakan pekerjaan utama atau sumber pokok penghasilan bagi keluarga Bapak Purwanto. sampai saat ini produksi tempe dan disebut orang sebagian tempe pecah kulit ini mampu bertahan dan dianggap lebih efisien secara ekonomis, seperti yang dikatakan Intan Kusumawati dkk (2020). Bahwa proses produksi tempe dari kedelai pecah kulit cenderung lebih efisien dibandingkan tempe dari kedelai utuh.

Proses Produksi

Teknis pengolahan tempe

Proses pembuatan tempe melalui beberapa tahapan yaitu:

1. Penyortiran, manfaatnya untuk memisahkan kacang lain yang tercampur dengan biji kacang kedelai serta memisahkan biji kacang kedelai yang bagus dan yang sudah rusak agar menjadikan biji kedelai yang berkualitas.
2. Pembersihan, biji kedelai harus dicuci dengan bersih untuk menghilangkan kotoran yang tercampur dengan kacang kedelai.
3. Perebusan, kacang kedelai selanjutnya direbus menggunakan drum, dengan ditambah kan air, dan rebus 1-2 jam.
4. Perendaman, setelah kacang kedelai direbus direndam selama 24 jam
5. Pengupasan kulit, Kedelai yang

sudah direbus dilakukan proses pengupasan kulit kedelai/pemecahan kedelai lalu dicuci lagi hingga hilang rasa asam pada kedelai.

6. Penirisan, setelah kedelai dicuci dilakukan penirisan kedelai hingga dingin.
7. Penambahan ragi, kedelai yang sudah didinginkan ditambahkan ragi yang berfungsi untuk proses fermentasi merubah kedelai menjadi tempe. Setiap 1 kg biji kedelai, takaran ragi yang digunakan adalah satu sendok makan, kemudian diaduk dan dicampurkan rata.
8. Pembungkusan, setelah pemberian ragi biji kedelai di bungkus dengan menggunakan daun pisang atau plastik yang dinilai lebih praktis dan efisien.
9. Pemeraman, kedelai yang sudah diberikan ragi diperam.

Tenaga Kerja

Usaha pembuatan tempe ini memperkerjakan 3 (orang) karyawan yang bekerja dalam proses pembuatan tempe. Lama pembuatan tempe kurang lebih 7 jam yang mana dimulai dari pukul 08.00 – 15.00 WITA kemudian diberikan waktu untuk istirahat kurang lebih 1 jam setiap harinya. Industri pembuatan tempe bekerja setiap hari dan libur pada hari besar keagamaan dan hari besar nasional.

Pemasaran

Pemasaran atau penyaluran hasil produksi dijual kepasar-pasar adapun yang berlangsung mengambil rumah, serta dijual ke pedagang pentol keliling dan gorengan. Selain itu, tempe yang siap dijual berukuran T: 7 cm, L: 5 cm dan P: 28 – 30 cm, langsung dibeli oleh para penyalur dan pengecer untuk dijual didaerah sekitar Banjarbaru dan Martapura. Adapun rantai pemasaran tempe dapat dilihat pada gambar dibawah ini terdiri dari tiga jalur pola pemasaran.

Aspek Finansial

Biaya Penyusutan Alat

Sehubungan dengan berkurangnya nilai pakai alat-alat produksi pembuatan tempe di Mentaos, maka dapat dilakukan perhitungan biaya penyusutan alat-alat yang tahan lama yang mengandung sejumlah nilai pakai yang harus diperhitungkan setiap tahunnya. Biaya penyusutan ini tergantung pada nilai alat saat pembelian, usia ekonomis alat, nilai sisa setelah habis jangka ekonomis tersebut (dalam hal ini dianggap nol) dan masa kerja efektif alat pada usaha pembuatan tempe.

Tabel 1. Biaya penyusutan alat dan perlengkapan

No	Nama Alat	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Tungku	2	100.000	3.333
2	Alat cetak	10	55.000	15.277
3	Kuali drum	2	150.000	8.333
4	Pompa air	1	1.000.000	16.666
5	Penggaris besar	2	15.000	1.250
6	Pisau	2	50.000	1.666
7	Mesin pemecah kedelai	1	3.675.000	61.250
8	Selang air	1	100.000	2.777
9	Keranjang plastik	7	25.000	7.291
10	Ember	2	20.000	1.666
11	Serok pengaduk	2	30.000	1.666
Total				121.175

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer, 2025

Hasil pengolahan data diperoleh biaya total untuk penyusutan alat sebesar Rp. 121.175 Berdasarkan Tabel 1 biaya penyusutan alat paling besar adalah pada mesin pemecah kedelai Rp. 61.250 dan biaya penyusutan paling kecil ada pada Rp. 1.250

Biaya tenaga kerja luar keluarga

Biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK) juga di perhitungkan tetapi seluruh tenaga

kerja yang melakukan usaha pembuatan tempe dikelurahan Mentaos menggunakan tenaga kerja luar keluarga (TKLK).

Biaya tenaga kerja luar keluarga pada usaha pembuatan tempe di kelurahan Mentaos, jumlah pegawai 3 orang dengan upah perminggu sebesar Rp. 500.000,-/orang. Jadi jumlah upah 3 orang pegawai adalah sebesar Rp.6.000.000,-/bulan

Pemasaran usaha tempe milik Bapak Purwanto dengan menggunakan alat angkut berupa kendaraan pribadi. Biaya yang digunakan dalam 1 hari 1 liter bahan bakar dengan harga Rp. 12.000,-/liter. Dengan demikian jumlah biaya angkut tempe keseluruhan adalah Rp. 12 000,-/perhari dan Rp. 336.000,-/bulan.

Biaya Sarana Produksi

Biaya sarana produksi meliputi biaya Kedelai, Ragi, Daun Pisang, Bungkus Plastik dan Kayu Bakar. Biaya yang dikeluarkan untuk pemakaian bahan tersebut dihitung berdasarkan jumlah bahan yang diperlukan dikalikan dengan harga bahan tersebut. Besarnya biaya Variabel yang dikeluarkan untuk pengadaan bahan produksi tempe Rp. 70.192.175 ,-/bulan.

Penerimaan

Produksi yang dihasilkan pada usaha pembuatan tempe di Kelurahan Mentaos Kecamatan Banjarbaru Utara dengan rata-rata bahan baku kacang kedelai yang digunakan sebesar 200 kg dengan harga RP. 9.700 setiap hari dapat menghasilkan 70 cetakan untuk penjualan tempe. Satu cetakannya dengan harga Rp.45.000. jadi total pendapatan dari penjualan tempe sebesar Rp. 94.000.000. Besar kecilnya penerimaan yang diperoleh usaha tidak terlepas dari pengolahan tempe tersebut yaitu menggunakan faktor input (sarana produksi, tenaga kerja, modal dan keterampilan) lebih efektif guna mendapatkan produksi yang optimal. Namun demikian penerimaan juga dipengaruhi oleh tinggi rendahnya output (produksi).

Pendapatan

Pendapatan diperoleh dari hasil penerimaan usaha tempe dikurangi dengan total biaya usaha

tempe. Pendapatan dapat diartikan sebagai total penerimaan yang diperoleh pada periode tertentu. Dari hasil analisis diketahui pendapatan pada usaha pengolahan tempe adalah sebesar Rp. 23.807.825,-/bulan.

Permasalahan Usaha Pembuatan Tempe

Dari data yang saya dapat ditempat usaha pembuatan tempe di Kelurahan Mentaos ini bahwa permasalahan yang dihadapi yaitu, apabila harga kacang kedelai yang bisa saja meningkat menjadi mahal dikarenakan faktor cuaca yang menyebabkan kelangkaan kacang kedelai sebagai bahan bakunya, sehingga harga jual tempe juga naik.

KESIMPULAN

Dari uraian hasil dan pembahasan tersebut, maka peneliti mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Secara teknis penyelenggaraan usaha tempe di Kelurahan Mentaos Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan hanya berskala menengah yang menghasilkan 70 cetakan perhari.
2. Produksi pembuatan tempe selama 1 (satu) bulan proses produksi jenis tempe daun pisang sebesar 900 cetakan dan jenis tempe bungkus plastik sebesar 1.200 cetakan dengan total biaya sebesar Rp. 70.192.175,-/bulan, adapun penerimaan sebesar Rp. 94.000.000,-/bulan, sehingga pendapatan usaha tempe yang diperoleh sebesar Rp. 23.807.825,-/bulan.
3. Permasalahan yang dihadapi pengusaha tempe adalah apabila

harga kacang kedelai yang bisa saja meningkat menjadi mahal dikarenakan faktor cuaca yang menyebabkan kelangkaan kacang kedelai sebagai bahan bakunya, sehingga harga jual tempe juga naik dan yang menyebabkan penjualan berkurang.

Sugiyono. (2016). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: PT Alfabeta.

Syafrudin, & Darwis. (2020). Ekonomi agroindustri. Pekalongan, Jawa Tengah.

DAFTAR PUSTAKA

Abdulrasul, A. (2013). Ekonomi mikro. Jakarta: Mitra Wacana Media.

Ambarwati, S. R. R. (1994). Beberapa aspek ekonomi pada industri tahu dan tempe: Studi kasus industri tahu dan tempe Kecamatan Parung Kabupaten Bogor. Skripsi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Faisal, H. N. (2022). Analisis usaha industri tempe kedelai di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung. Viabel: Jurnal Ilmiah Ilmu Pertanian, 16(2), November 2022.

Kusumawati, I., Astawan, M., & Endang, P. (2020). Efisiensi proses produksi dan karakteristik tempe dari kedelai pecah kulit. Jurnal Pangan, 29(2).

Licolin, A. (1991). Ekonomi manajerial. Yogyakarta: BPFE.

Rukmana, R., & Yuniarsih, Y. (1996). Kedelai: Budidaya dan pascapanen. Yogyakarta: Kanisius.

Sarwono, B. (2007). Membuat tempe dan oncom. Jakarta: Penebar Swadaya.

Soekartawi. (1995). Analisis usahatani. Jakarta: UI-Press.