
Analisis Keuntungan Usaha *Home Industry* Tahu Putih “Bu Sri” Di Kota Unaaha

Leni Saleh¹, Endang Sumiratin²

^{1,2} Universitas Lakidende

E-mail: salehleri8@gmail.com¹, eenendangs@gmail.com²

Article History:

Received: 26 Januari 2022

Revised: 27 Januari 2022

Accepted: 28 Januari 2022

Keywords: Keuntungan,
Home Industry, Tahu Putih

Abstract: Usaha home industry tahu “Bu Sri” adalah salah satu industri pengolahan yang mengolah salah satu produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat Kota Unaaha adalah produk tahu putih yang berbahan dasar kedelai. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis pendapatan dan kelayakan usaha home industry tahu putih “Bu Sri” di Kota Unaaha. Hasil analisis penelitian menunjukkan bahwa Penerimaan usaha home ndustry tahu “Bu Sri” selama bulan Juli dan Agustus adalah sebesar Rp. 196560000,- dengan rata-rata adalah Rp. 98280000,- dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 168250000,- dengan rata-rata sebesar adalah Rp. 84125000,- sehingga total pendapatan yang diterima sebesar Rp. 28310000,- atau rata-rata sebesar Rp. 14155000,-. Adanya perbedaan pendapatan tersebut karena adanya perbedaan jumlah produksi, semakin besar produksi yang dihasilkan maka semakin besar juga pendapatan yang akan diperoleh. Analisis kelayakan R/C ratio usaha tahu “Bu Sri” telah dinyatakan layak atau efisien yang dapat dilihat pada angka R/C ratio sebesar 1,17 yang berarti bahwa dalam setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi tahu akan menghasilkan 1,17 rupiah sehingga usaha home industry tahu “Bu Sri” layak dijalankan.

PENDAHULUAN

Pembangunan pertanian di Indonesia diarahkan untuk meningkatkan produksi pertanian, dalam upaya memenuhi kebutuhan pangan dan industri dalam negeri, meningkatkan ekspor, meningkatkan pendapatan petani, memperluas kesempatan peluang kerja dan mendorong pemerataan kesempatan berusaha. Kedelai (*Glycine max*) merupakan salah satu tanaman hortikultura bernilai ekonomis tinggi yang memberikan andil cukup besar bagi pembangunan (Soekartawi, 2003).

Masalah pangan di Indonesia saat ini dihadapkan pada keterbatasan stok komoditas pangan dan ketergantungan pada salah satu jenis tanaman pangan. Kendala-kendala yang sering dihadapi yaitu percepatan luas lahan tanaman pangan tertentu tidak selalu dapat mengimbangi percepatan pertumbuhan penduduk. Bersamaan dengan peningkatan jumlah penduduk dan kesejahteraan penduduk, maka kebutuhan akan jenis dan kualitas mutu produk makanan juga akan semakin

meningkat dan beragam (Badan Ketahanan Pangan, 2015).

Dalam perkembangannya, agroindustri diarahkan untuk mengoptimalkan seefisien mungkin potensi hasil dari sektor pertanian dan beberapa sektor yang terkait dalam rangka meningkatkan produksi nasional dan mengembangkan struktur perekonomian di Indonesia, khususnya di propinsi Sulawesi Tenggara. Oleh karena itu, produktivitas dan efektivitas agroindustri harus terus ditingkatkan agar dapat menguatkan daya saing produksi, baik itu di pasar domestik maupun di pasar internasional.

Di era industri 4.0 lapangan pekerjaan di Indonesia semakin sempit, mendorong kita agar bisa menciptakan lapangan pekerjaan sendiri, oleh karena itu sangat penting untuk menemukan lahan pekerjaan baru, diantaranya yaitu industri. Industri adalah salah satu aktivitas dari kehidupan ekonomi yang dapat menunjang pembangunan ekonomi yang juga merupakan komponen penting bagi pertumbuhan dan perkembangan suatu komunitas masyarakat, dimana keberadaan dan kehadiran industri pada dasarnya sangat membantu masyarakat dalam meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraannya (Sardianti, 2019). Keberadaan industri kecil dalam suatu daerah memiliki potensi sebagai penunjang perekonomian daerah. Sektor industri pengolahan mempunyai peran sebagai salah satu penopang yang utama bagi pertumbuhan ekonomi suatu daerah (Meysiana, 2010). industri yang saat ini dapat dilestarikan dan dikembangkan baik dari kualitas maupun kuantitasnya yaitu salah satunya industri tahu kedelai. Industri tahu adalah industri rumah tangga yang mengolah kedelai menjadi tahu melalui beberapa tahapan proses pengolahan secara sederhana, tetapi mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi dan merupakan salah satu produk pangan yang diandalkan di daerah Propinsi Sulawesi Tenggara.

Kota Unaaha merupakan ibukota dari Kabupaten Konawe Propinsi Sulawesi Tenggara yang mengandalkan sektor pertanian sebagai salah satu sektor andalan bagi sebagian penduduknya dalam kehidupan sehari-hari. Pembangunan pertanian tidak bisa berjalan sendiri tanpa adanya dukungan sektor ekonomi terutama industri. Hasil dari kegiatan usahatani tidak semuanya bisa dikonsumsi secara langsung, tetapi harus diolah dulu menjadi produk olahan agar bisa dikonsumsi. Pengembangan industri pengolahan hasil pertanian, dalam hal ini industri adalah salah satu tujuan utama dalam pembangunan nasional disektor perindustrian.

Salah satu industri pengolahan yang mengolah salah satu produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat Kota Unaaha adalah produk tahu putih, selain tahu kuning. Kota unaaha adalah salah satu kota yang hampir sebagian besar masyarakatnya sangat gemar mengkonsumsi tahu, hal ini disebabkan tahu adalah makanan yang termasuk murah dan tentunya memiliki kandungan gizi yang sangat bermanfaat bagi manusia. Di Kota Unaaha terdapat usaha *home industry* yang mengelola kedelai menjadi produk tahu dan khususnya di Kelurahan Sendang Mulya Sari terdapat beberapa industri kecil pengolahan tahu. Salah satu diantaranya yang telah lama beroperasi adalah usaha *home industry* tahu bu Sri yang telah berdiri selama 25 tahun dari tahun 1997.

**Tabel 1. Nama-Nama Usaha Home Industry Tahu Di Kota Unaaha
Kelurahan Sendang Mulya Sari Tahun 2020.**

No.	Nama Industri Tahu	Lama Usaha	Kapasitas Produksi (Ton/Tahun)
1	Usaha Tahu Supardi	30	220
2	Usaha Tahu Mutalifoh	27	180
3	Usaha Tahu Sri	25	160
4	Usaha Tahu Sunarto	22	135
5	Usaha Tahu Sulasno	22	130
6	Usaha Tahu Patkhuniam	16	115

7	Usaha Tahu Misnatin	10	100
8	Usaha Tahu Mahfud nita	6	55
9	Usaha Tahu Paidi	6	50

Sumber: Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kota Unaaha, Tahun 2020.

Dalam usaha industri tahu hal yang paling penting adalah ketersediaan bahan baku sebagai sumber bahan baku utama dalam melakukan produksi agar produksi terus menerus dilakukan sehingga bisa memenuhi kebutuhan pembeli atau konsumen. Usaha dasar dalam memproduksi tahu putih setiap hari menggunakan bahan baku kedelai yang dibeli dari distributor Kota Kendari dan Kota Kolaka. Dalam usaha *home industry* tahu bu Sri menggunakan kedelai impor dari luar negeri, disebabkan kedelai lokal kualitas dari bahan baku kedelai mudah lembab dan mudah rusak. Penggunaan kedelai impor ini atas pertimbangan bahwa kedelai ini memiliki sifat yang tahan dan tidak mudah rusak apabila disimpan dalam gudang dalam jangka waktu yang cukup lama. Ketersediaan bahan baku adalah hal yang sangat penting bagi industri tahu dalam menjaga keberlanjutan proses produksi.

Berdasarkan latar belakang diatas, tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis pendapatan dan kelayakan usaha *home industry* tahu putih “Bu Sri” di Kota Unaaha.

LANDASAN TEORI

Konsep *Home Industry* Tahu

Undang-undang nomor 3 tahun 2014 pasal 1 menyebutkan bahwa industri adalah usaha atau aktifitas mengelola barang mentah atau barang setengah jadi menjadi sebuah produk yang dapat menghasilkan keuntungan dan produk yang dihasilkan bisa berupa barang atau jasa (Ananda, 2016). Industri memiliki 2 definisi yaitu pengertian secara umum, dimana industri adalah sebagai perusahaan yang menjalankan operasi dibidang sektor ekonomi yang tergolong dalam sektor sekunder, sedangkan secara teori industri adalah kumpulan dari perusahaan-perusahaan yang menghasilkan barang yang sama dalam suatu pasar. Industri juga dibagi 3 bagian yaitu industri primer, industri sekunder dan industri tersier (Sukirno, 2005).

Home industry adalah usaha pribadi yang kegiatannya dilakukan di rumah untuk menghasilkan barang baru dalam upaya meningkatkan pendapatan keluarga (Zuhri, 2013). Salah satu penunjang pembangunan ekonomi adalah *home industry*. *Home industry* merupakan usaha yang berpusat dirumah yang dapat menyerap tenaga kerja, menghasilkan barang atau jasa dengan tingkatan harga yang bisa terjangkau oleh konsumen yang memiliki pendapatan rendah dan mendongkrak perekonomian daerah (Irawati, 2018).

Keberadaan *home industry* memberikan dampak positif yang banyak yaitu meliputi : (1) tempat usaha lebih dominan berada di pedesaan, sehingga dengan keadaan saat ini banyaknya lahan pertanian semakin berkurang, sedangkan pekerjaan penduduk di desa mayoritas sebagai petani maka dengan keberadaan *home industry* tersebut dapat menyerap tenaga kerja. (2) bahan baku yang diproduksi pada *home industry* berasal dari lingkungan sekitar, dengan demikian dapat meminimalisir biaya produksi, dan (3) dengan kondisi relatif rendahnya tingkat pendapatan yang diperoleh masyarakat serta harga barang yang murah meenjadi peluang bertahannya usaha industri rumah tangga (Astutik dan Retno, 2013).

Tahu adalah makanan yang sangat menyehatkan dan mengandung zat-zat yang dibutuhkan untuk memperbaiki gizi masyarakat, karena terbuat dari kacang kedelai yang kaya akan kandungan protein. Kata „tahu“ berasal dari bahasa asing, yaitu bahasa Cina tao hu, teu hu, atau tokwa, dimana kata tao atau teu memiliki arti kacang, kacang kedelai putih yang digunakan dalam pembuatan tahu disebut wong teu, dan hu atau kwa memiliki arti rusak, lumat, hancur menjadi bubur. Oleh karena itu jika kedua kata tersebut digabungkan akan menjadi „tahu“, yang bermakna makanan yang

terbuat dari kedelai yang dilumatkan atau dihancurkan menjadi bubur (Muslimin dan Anshar, 2010).

Konsep Biaya Produksi, Keuntungan dan Kelayakan Usaha

Menurut Hansen (2012) biaya diartikan adalah kas atau nilai ekuivalen kas yang dikorbankan dalam mendapatkan barang ataupun jasa yang diharapkan memberikan manfaat saat ini atau di masa yang akan datang pada organisasi. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan mata uang, yang sudah terjadi, sedang terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu (Mulyadi, 2015).

Definisi biaya produksi menurut William (2009) adalah suatu nilai tukar, pengorbanan atau pengeluaran yang dilakukan untuk menjamin perolehan manfaat, dimana besarnya biaya produksi merupakan besarnya pembebanan yang diperhitungkan atas pemakaian faktor-faktor produksi yang berupa tenaga kerja, bahan baku, serta mesin dan peralatan untuk menghasilkan suatu produk tertentu.

Menurut Unda Rukmana (2014) keuntungan adalah pendapatan bersih yang dikurangi dengan biaya-biaya faktor-faktor yang mempengaruhi keuntungan dan juga dipengaruhi oleh faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan, dimana modal, tenaga kerja dan pengalaman usaha bisa mempengaruhi pendapatan dalam suatu usaha. Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan total dan biaya-biaya, dimana biaya ini diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap (biaya variabel). Keuntungan juga merupakan kegiatan pedagang dalam mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang diperoleh. Jika penjualan yang diperoleh dikurangkan dengan biaya-biaya dengan perolehan nilai positif maka hal tersebut dinamakan dengan keuntungan atau dengan kata lain keuntungan adalah perbedaan nilai uang dari hasil penjualan yang didapatkan dengan seluruh biaya yang dikeluarkan (Soekartawi, 2003).

Menurut Kasmir dan Jakfar (2012) kelayakan usaha adalah kegiatan dalam menilai sejauhmana manfaat yang dapat diperoleh dalam melakukan suatu aktivitas atau usaha atau suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha yang akan dijalankan dalam menentukan layak atau tidaknya suatu usaha untuk dijalankan. Sedangkan menurut Soekartawi (2003) kelayakan usaha (R/C ratio) adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya, besarnya R/C ratio mempunyai prospek baik. Nilai R/C ratio yang lebih besar dari 1 menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan oleh industri atau perusahaan layak untuk diusahakan. Tingginya nilai R/C ratio disebabkan oleh produksi yang diperoleh dan harga yang sangat berpengaruh terhadap penerimaan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di industri usaha tahu “Bu Sri” yang beralamat di Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tongauna di Kota Unaaha Sulawesi Tenggara. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan bahwa usaha home industry tahu ‘Bu Sri’ merupakan industri yang memproduksi tahu dengan lama produksi diurutkan ke tiga dengan lama usaha 25 tahun seperti yang terlihat pada tabel 1. Selain itu, industri tahu di Kelurahan Sendang Mulya Sari merupakan salah satu daerah sentra tempat industri pengolahan tahu dan tempe. objek penelitian ini adalah analisis kelayakan usaha home industry tahu putih “Bu Sri” di Kota Unaaha.

Dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu : (1) Observasi (pengamatan) Observasi (pengamatan) Observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara

.....

mengamati langsung terhadap objek penelitian. Observasi atau pengamatan digunakan dalam rangka mengumpulkan data dalam suatu penelitian merupakan hasil perbuatan jiwa secara aktif dan penuh perhatian menyadari adanya suatu rangsangan tertentu yang diinginkan atau studi yang dikaji secara sistematis tentang keadaan fenomena sosial yang terjadi. Dalam penelitian ini dengan cara observasi yang melibatkan pemilik home industri tahu serta para pengrajin tahu yang bekerja di *home industry* tersebut. (2) Interview (wawancara) Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti untuk mendapatkan keterangan lisan melalui bercakap cakap dan berhadapan muka dengan orang yang dapat memberikan keterangan kepada sang peneliti wawancara ini berguna untuk melengkapi data yang diperoleh melalui observasi. Wawancara adalah percakapan dengan maksud trtendu guna mendapatkan suatu informasi. Percakapan yang dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara dan yang terwawancara. (3) Dokumentasi Metode ini adalah salah satu metode yang digunakan untuk mencari data mengenai hal hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar,rapat dll . dalam ini data data tersebut merupakan data yang bersifat tulisan.teknik dokumentasi ini biasanya digunakan untuk meneliti atau mengumpulkan data yang berkaitan dengan kampus seperti letak geografis, latar belakang serta struktur kepengurusan. Dokumentasi merupakan suatu metode pengumpulan data kualitatif dengan melihat atau menganalisis dokumen-dokumen yang dibuat oleh subjek sendiri oleh orang lain tentang subjek. Studi dokumentasi merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan dalam penelitian kualitatif untuk mendapatkan suatu gambaran dari sudut pandang subjek melalui suatu media tertulis dan dokumen lainnya yang ditulis dengan suatu subjek yang bersangkutan.

Teknik pengolahan dan analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis Usaha yang meliputi:

1. Biaya produksi:

Menurut Supangat (2006), biaya total adalah seluruh jumlah biaya produksi yang di keluarkan. Biaya ini didapat dari menjumlahkan biaya tetap dan biaya variabel, Untuk mengetahui total biaya produksi dapat digunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC (*Total Cost*) = Biaya Total Produksi(Rp)

TFC (*Total Fixed Cost*) = Biaya Tetap (Rp)

TVC (*Total Variable Cost*) = Biaya Variabel (Rp)

2. Total penerimaan

Menurut Suratiyah (2015) total penerimaan di hitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp)

P (*Price*) = Harga (Kg/Rp)

Q (*Quantity*) = Jumlah Produksi (Kg)

3. Keuntungan

Untuk menghitung keuntungan bersih digunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = RT - TC$$

Keterangan :

π = Pendapatan (Rp)

TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp)

TC (*Total Cost*) = Total Biaya Produksi (Rp)

4. Kelayakan Usaha (R/C)

R/C ratio merupakan perbandingan antara penerimaan total dan biaya total, yang menunjukkan nilai penerimaan yang diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan hingga menghasilkan produk. Semakin besar nilai R/C semakin besar pula tingkat keuntungan yang akan diperoleh dari usaha tersebut. Adapun R/C ratio dapat dirumuskan sebagai berikut.

$$R/C = \frac{Tr}{TC}$$

Keterangan :

R/C= Revenue/Cost

TR = Total Revenue; total penerimaan produk tahu (Rupiah)

TC = Total Cost; total biaya memproduksi tahu (Rupiah)

Kriteria penilaian R/C ratio :

R/C < 1 = usaha agroindustry mengalami kerugian

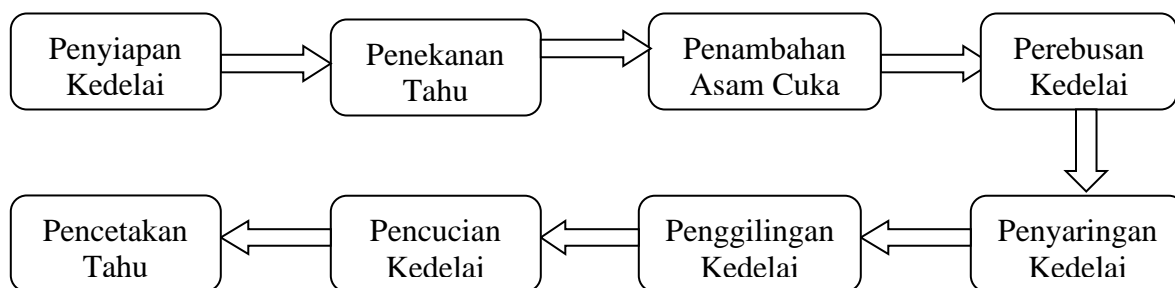
R/C > 1 = usaha agroindustry memperoleh keuntungan

R/C = 1 = usaha agroindustry mencapai titik impas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Pengolahan Industri Tahu ‘Bu Sri’

Proses pengolahan merupakan teknik untuk menghasilkan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan sumber-sumber yang tersedia seperti material, tenaga kerja, modal dan teknologi. Proses pengolahan tahu memerlukan beberapa alat dan bahan seperti. Alat yang digunakan dalam pengolahan tahu meliputi mesin penggiling, ember hitam, baskom, pisau, kain penyaring, cetakan tahu, drum, dan sendok aci. Bahan yang digunakan dalam pengolahan tahu yaitu, kayu bakar, cuka cair, kedelai. Adapun proses pengolahan tahu dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Proses Pengolahan Tahu

Dari Gambar 1 diatas menunjukkan bahwa proses pengolahan tahu pada Industri Tahu di Kelurahan Sendang Mulya Sari yaitu :

1. Kedelai yang akan digunakan di bersihkan dengan cara direndam menggunakan air yang bersih selama 8 jam. Dalam proses perendaman ini kedelai akan mengembang. Bersihkan kembali kedelai dengan cara dicuci berkali-kali.
2. Kedelai yang telah direndam selama 8 jam kemudian dibersihkan dengan cara dicuci berulang-ulang 3-4 kali sampai benar-benar bersih.
3. Setelah selesai kedelai dibersihkan, kemudian kedelai dihancurkan menggunakan mesin penggiling hingga berbentuk bubur.



Gambar 2. Kedelai dihancurkan dengan mesin penggiling hingga menjadi bubur.

4. Setelah kedelai selesai dihancurkan hingga berbentuk bubur, kemudian kedelai dimasak. Dalam proses perebusan bubur kedelai tidak boleh terlalu kental. Kemudian dalam proses perebusan bubur kedelai ditandai dengan adanya gelembung-gelembung kecil.



Gambar 3. Proses Perebusan Bubur Kedelai.

5. Lanjut bubur kedelai dimasak dengan memberikan air panas yang sudah dimasak. Hasil saringan selanjutnya dialirkan ke tempat penyimpanan berupa drum selanjutnya dilakukan penambahan asam cuka sambil terus diaduk secara pelan-pelan, hingga bubur kedelai menggumpal. Fungsi Penambahan asam cuka adalah mengendapkan dan menggumpalkan protein tahu sehingga terjadi pemisahan antara lapisan atas (*Whey*) dengan gumpalan tahu.
6. Dari gumpalan tahu yang telah ditambahkan asam cuka siap di press,. Pengepresan dilakukan dengan tujuan agar bubur kedelai yang telah diendapkan, kandungan airnya benar-benar habis.
7. Gumpalan tahu di press, selanjutnya tahu kemudian dicetak segi empat. Tahu mentah yang telah jadi dilakukan pemotongan.



Gambar 4. Proses pencetakan tahu.

8. Hasil potongan tahu dapat berbentuk kotak disesuaikan dengan pesanan pelanggan dan selanjutnya hasil potongan tahu dikemas dalam kantong plastik dan siap dipasarkan kepada konsumen.



Gambar 5. Hasil potongan tahu yang akan dipasarkan.

Produksi Industri Tahu “ Bu Sri”

Pada awalnya industri tahu ‘Bu Sri’ ini telah melakukan kerja sama dengan pemasok kedelai lokal . Namun, kualitas dari bahan baku kedelai ini tidak tahan terhadap kondisi cuaca ekstrim sehingga kedelai menjadi lembab dan mudah rusak. Atas alasan tersebut sehingga usaha tahu “Bu Sri” ini melakukan kerja sama dengan pemasok dari Kendari dan Kolaka yang di impor dari luar negeri.. Hasil produksi yang dimiliki Industri Tahu “Bu Sri” memiliki ukuran irisan 80 potong dengan berat ± 1.5 kg tahu, dengan 1 karung kedelai berisi 50 kg kedelai. Dalam 1 karung kedelai (50 Kg) menghasilkan 18 cetak tahu dengan 1 cetak tahu (10 x 10) = 80 potongan. Saat pembuatan tahu masih dikerjakan oleh manusia, hanya sedikit menggunakan teknologi seperti pakai mesin penggiling. Adapun tingkat produksi Industri Tahu “Bu Sri” terlihat pada Tabel 2. Tabel 2 terlihat bahwa produksi Industri Tahu “Bu Sri” pada bulan Juli jumlah produksi tahu yaitu 4500 kg kedelai dengan produksi 129600 ptg tahu, permintaan akan tahu dari konsumen selalu meningkat. Sedangkan untuk bulan Agustus jumlah produksi tahu meningkat menjadi 6000 kg kedelai dengan produksi yaitu 172800 ptg tahu.

**Tabel 2. Jumlah Produksi Tahu pada Industri Tahu “Bu Sri”
Bulan Juli dan Agustus Tahun 2021**

No.	Bulan	Produksi tahu (Kg)	Produksi tahu (Ptg)
1	Juli	4500	129600
2	Agustus	6000	172800
Jumlah		10500	302400
Rata-rata		5250	151200

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2021.

Biaya Produksi

Biaya tetap pada Industri Tahu “Bu Sri” meliputi dari nilai penyusutan. Sedangkan untuk biaya variabel meliputi dari biaya pembelian bahan baku, bahan pelengkap, listrik, biaya, kayu bakar, upah tenaga kerja dan biaya lainnya. Biaya tetap dan biaya variabel yang harus dikeluarkan oleh Industri Tahu “Bu Sri” dapat dilihat pada tabel 3.

**Tabel 3. Penggunaan Biaya Tetap dan Biaya Variabel pada Industri Tahu “Bu Sri”
Bulan Juli dan Agustus Tahun 2021.**

Jenis Biaya	Total Biaya TC = FC + VC		Total Jumlah (Rp)
	Juni	Agustus	
Kedelai	54000000	72000000	126000000
Cuka air	250000	300000	550000
Kayu bakar	4000000	4000000	8000000
Listrik	320000	380000	700000
Tenaga kerja	14400000	16800000	31200000
Plastik kresek	800000	1000000	1800000
	73770000	94480000	168250000
Total Biaya Tetap			
Penyusutan alat			137917
Jumlah			168387917
Rata-Rata			84193959

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2021.

Penerimaan

Penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi dengan harga penjualan. Besarnya penerimaan yang diterima oleh Industri Tahu “Bu Sri” dipengaruhi oleh besarnya produksi dan harga penjualan. Untuk lebih jelasnya data mengenai penerimaan tahu pada Industri Tahu “Bu Wiwin” pada bulan Juli dan Agustus tahun 2021 terlihat Tabel 4.

**Tabel 4. Penerimaan Tahu pada home industry “Bu Sri” pada Bulan Juli dan Agustus
Tahun 2021.**

No.	Bulan	Produksi (Kg)	Produksi (ptg)	Harga (Rp/ptg)	Penerimaan (Rp)
1	Juli	4500	129600	650	84240000
2	Agustus	6000	172800	650	112320000
Jumlah		10500	302400	1300	196560000
Rata-rata		5250	151200	650	98280000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2021.

Pendapatan dan Kelayakan Usaha Home Industry Tahu “Bu Sri”

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan (TR) dengan total biaya produksi (TC). Besarnya pendapatan Industri Tahu “Bu Sri” pada bulan Juli dan Agustus terlihat pada Tabel 5.

**Tabel 5. Pendapatan usaha Home Industry Tahu “Bu Sri” pada Bulan Juli dan Agustus
Tahun 2021.**

No.	Bulan	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)
1	Juli	84240000	73770000	10470000
2	Agustus	112320000	94480000	17840000
Jumlah		196560000	168250000	28310000
Rata-rata		98280000	84125000	14155000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2021.

Tabel 5 menunjukkan bahwa total penerimaan yang diperoleh Industri Tahu “Bu Sri” selama

bulan Juli dan Agustus adalah sebesar Rp. 196560000,- dengan rata-rata adalah Rp. 98280000,- dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 168250000,- dengan rata-rata sebesar Rp. 84125000,- sehingga total pendapatan yang diterima sebesar Rp. 28310000,- atau rata-rata sebesar Rp. 14155000,-. Adanya perbedaan pendapatan tersebut karena adanya perbedaan jumlah produksi, semakin besar produksi yang dihasilkan maka semakin besar juga pendapatan yang akan diperoleh.

Untuk menentukan apakah usaha home industry tahu “Bu Sri” layak diusahakan maka dilakukan perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} R/C &= \frac{98280000}{84125000} \\ &= 1,17 \end{aligned}$$

Hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp.1,00 biaya yang dikeluarkan akan memberikan penerimaan sebesar Rp. 1,17. Karena $R/C > 1$ maka dapat ditarik kesimpulan bahwa usaha tahu ini layak untuk diteruskan.

KESIMPULAN

Penerimaan usaha *home ndustry* tahu “Bu Sri” selama bulan Juli dan Agustus adalah sebesar Rp. 196560000,- dengan rata-rata adalah Rp. 98280000,- dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 168250000,- dengan rata-rata sebesar Rp. 84125000,- sehingga total pendapatan yang diterima sebesar Rp. 28310000,- atau rata-rata sebesar Rp. 14155000,-. Adanya perbedaan pendapatan tersebut karena adanya perbedaan jumlah produksi, semakin besar produksi yang dihasilkan maka semakin besar juga pendapatan yang akan diperoleh. Analisis kelayakan R/C ratio usaha tahu “Bu Sri” telah dinyatakan layak atau efisien yang dapat dilihat pada angka R/C ratio sebesar 1,17 yang berarti bahwa dalam setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi tahu akan menghasilkan 1,17 rupiah sehingga usaha home industry tahu “Bu Sri” layak dijalankan.

DAFTAR REFERENSI

- Astutik, Fajriyah dan Retno Mustika D. 2013. *Upaya Peningkatan Pendapatan Rumah Tangga Melalui Home Industry Gambir (Krupuk Kertas) di Dusun Dunengendak Desa Tlonjoraja Kecamatan Pasean Kabupaten Pamekasan*, JUPE Jurnal Pendidikan Ekonomi, Vol. 1 No. 3 Semarang: Universitas Sebelas Maret.
- Badan Ketahanan Pangan. 2015.
- Carter, William. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi 14. Salemba Empat. Jakarta.
- Hansen, Mowen. 2012. *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat, Jakarta.
- Irawati, Rina. 2018. *Pengaruh Pelatihan dan Pembinaan Terhadap Pengembangan Usaha Kecil*, Jurnal JIBEKA, Vol. 12 No. 1 Tahun 2018, Jawa Timur: LPPM Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Asia Malang, 2018.
- Kasmir, Jakfar. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi Revisi. Jakarta: Kencana.
- Meysiana, Y. Rieke. 2010. *Strategi Pengembangan Industri Kecil Tahu Di Kecamatan Sragen Kabupaten Sragen*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Muslimin, L dan M, Ansar. 2010. *Pengolahan dan Pemanfaatan Kedelai dan*

- Ajaran Keterampilan Berbasis Teknologi Tepat Guna*. Jakarta: Direktorat jendral Pendidikan Non Formal dan Informal.
- Sardianti, Andi Lelanovita. 2019. *Analisis Biaya Produksi dan Pendapatan pada Industri Tahu "Sumber Rezeki" Desa Hungayonaa Kecamatan Tilawuta Kabupaten Boalemo*. Journal of Agritech Science, Vol 3 No 1, November 2019.
- Sukirno. 2005. *Pengantar Mikro Ekonomi*. Jakarta: PT Raja Grafindo.
- Soekartawi.2003. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*.PT. Raja Grafindo Persada,Jakarta.
- Supangat, Andi. 2006. *Matematika Untuk Ekonomi Dan Bisnis*. Jakarta: Kencana.
- Suratiyah, K., 2015, *Ilmu Usahatani*, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Unda, Rukmana Dean Prisatya. 2014. *Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pendapatan Industri Kecil Menengah*.(Malang: Universitas Brawijaya.
- Zuhri, Saifuddin. 2013. *Analisis Pengembangan Usaha Kecil Home Industry Sangkar Ayam Dalam Rangka Pengentasan Kemiskinan*, Jurnal Manajemen Akuntansi, Vol. 2 No. 3 Desember 2013, Malang: Universitas Widyagama.
-