

Analisis Kelayakan Usaha Produksi Kerupuk Tempe Di Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa

Desy Pratiwi^{1*}, Cut Gustiana², Hanisah³

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Samudra, Indonesia

e-mail: desypratiwi@gmail.com

Diterima: Mei 2023, Disetujui: Juni 2023, Diterbitkan: Juni 2023

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan dan kelayakan usaha produksi tempe di Desa Paya Bujok Beuramo Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode survei. Penelitian ini dilakukan di Desa Paya Bujok Beuramo Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa. Ruang Lingkup penelitian ini adalah menganalisis Kelayakan Usaha Produksi Kerupuk Tempe Di Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan September sampai Oktober 2021. Hasil analisis kelayakan finansial dengan menggunakan 2 (dua) penilaian kriteria usaha produksi kerupuk tempe Di Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa layak. Kelayakan finansial dalam penelitian ini adalah R/C, yaitu perbandingan total penerimaan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari satu, menguntungkan dan layak dijalankan. Demikian juga perhitungan BEP, Jumlah nilai Penerimaan sebesar Rp. 44.064.000,00 > BEP Penerimaan Rp. 4.216.490,72, nilai Produksi sebesar 2.592 Kg > BEP Produksi 248,03 Kg dan nilai Harga Rp. 17.000 > BEP Harga Rp. 12.126,77. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa usaha kerupuk tempe menguntungkan dan layak diusahakan.

Kata Kunci:

Kelayakan; Produksi Kerupuk Tempe

Abstract

This study aims to analyze the profitability and feasibility of tempe production in Paya Bujok Beuramo Village, West Langsa District, Langsa City. This research was conducted using a survey method. This research was conducted in Paya Bujok Beuramo Village, West Langsa District, Langsa City. The scope of this research is to analyze the feasibility of Tempe Cracker Production Business in West Langsa District, Langsa City. The time of the study was carried out from September to October 2021. The results of the financial feasibility analysis using 2 (two) assessment criteria for the tempe cracker production business in West Langsa District, Langsa City were feasible. Financial feasibility in this study is R/C, which is the ratio of total revenue to total production costs that is greater than one, which has a ratio of 1.40, or $1.40 > 1$, so it can be concluded that this tempe cracker business can be said to be profitable. and worth running. Likewise the calculation of BEP, the total value of revenue is Rp. 44,064,000.00 > BEP Revenue Rp. 4,216,490.72, Production value is 2,592 Kg > Production BEP 248.03 Kg and Price value is Rp. 17,000 > BEP Price Rp. 12126.77. Thus, it can be concluded that the tempe cracker business is profitable and feasible.

Keywords:

Feasibility; Tempe Cracker Production

How to Cite: Pratiwi, D., C. Gustiana., Hanisah. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Produksi Kerupuk Tempe Di Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa. *Jurnal Penelitian Agrisamudra*. 10(1): 26-32

DOI:10.33059/jpas.v10i1.8297

Pendahuluan

Agroindustri merupakan rangkaian kegiatan agribisnis berbasis pertanian yang saling berkaitan dalam suatu sistem produksi, pengolahan, distribusi, pemasaran dan berbagai kegiatan atau jasa penunjangnya. Keterkaitan struktural antar sub-sistem amat vital dan merupakan kunci sukses dalam membangun agroindustri yang tangguh. Kegiatan agroindustri dapat menghasilkan produk pangan dan atau produk nonpangan. Bahkan hampir semua jenis pangan yang dipasarkan dan dikonsumsi berasal dari kegiatan produsen agroindustri di dalam negeri maupun di luar negeri. Bagi Indonesia, sejauh pada aspek produksi tingkat kemandirian kita masih cukup tinggi karena sebagian besar produk agroindustri yang dikonsumsi penduduk utamanya berasal dari agroindustri dalam negeri (Djamhari, 2007).

Indonesia banyak terdapat industri pengolahan hasil pertanian, salah satunya adalah industri pengolahan kedelai. Kedelai mempunyai peranan yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia terutama di Pulau Jawa, ini dapat dilihat dari adanya kenyataan bahwa sebagian besar masyarakat tidak dapat melepaskan diri dari bahan makanan yang berbahan baku kedelai. Proses pengolahan kedelai menjadi berbagai makanan pada umumnya merupakan proses yang sederhana dan peralatan yang digunakan cukup dengan alat-alat yang biasa dipakai di rumah tangga, kecuali mesin pengupas, penggiling dan cetakan.

Salah satu bahan makanan berbahan baku kedelai adalah kerupuk tempe. Kerupuk tempe merupakan sejenis kerupuk yang dibuat dengan bahan dasar tempe/kedelai. Kerupuk tempe ini memiliki rasa yang khas seperti tempe itu sendiri rasanya renyah dan juga nikmat.

Kota Langsa merupakan salah satu daerah yang memproduksi kerupuk tempe. Kerupuk tempe di Kota Langsa berasal dari kedelai yang diolah dengan memakai bahan tepung, bawang dan bumbu-bumbu lain. Pengemasan kerupuk tempe dengan menggunakan plastik putih yang dieratkan dengan *staples*.

Tabel 1. Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Kedelai di Provinsi Aceh 2014-2018

	Tahun				
	2014	2015	2016	2017	2018
Luas Panen (Ha)	42,784	32,796	14,559	4,437	9,732
Produksi Kedelai (Ton)	63,352	47,910	22,184	6,932	15,835
Produktivitas Kedelai (Ku/Ha)	14,81	14,61	15,24	15,62	16,27

Sumber: Badan Pusat Statistik 2016

Tabel di atas menyatakan luas panen kedelai pada tahun 2014 sebesar 42,784 Ha dan dari tahun 2015 - 2017 menurun hingga 4,437 Ha. Di tahun 2018 luas panen meningkat sebesar 9,732 Ha. Produksi kedelai pada tahun 2014 meningkat sebesar 63,352 Ton dan pada tahun 2015 - 2018 mengalami ketidakstabilan (naik turun) produksi kedelai. Untuk Produktivitas kedelai dari tahun ke tahun mengalami peningkatan sebesar 16,27 Ku/Ha. Penurunan produksi kedelai terjadi karena penurunan luas lahan.

Analisis kelayakan usaha adalah kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha. Hasil analisis ini

digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan, apakah menerima atau menolak dari suatu gagasan usaha.

Pengertian layak dalam penelitian ini adalah kemungkinan dari gagasan suatu usaha yang akan dilaksanakan dapat memberikan manfaat dalam arti finansial maupun sosial benefit. Dengan adanya analisis kelayakan ini diharapkan resiko kegagalan dalam memasarkan produk dapat dihindari.

Stake (2006) studi kasus sebagai metode penelitian yang memiliki tujuan penting dalam meneliti dan mengungkap keunikan serta kekhasan karakteristik yang terdapat dalam kasus yang diteliti, dimana kasus tersebut menjadi penyebab mengapa penelitian dilakukan. Stake menambahkan bahwa karena itulah dalam penelitian studi kasus perlu dilakukan penggalian informasi dan analisis mendalam mengenai segala hal yang berkaitan dengan kasus, baik sifat, kegiatan, sejarah, kondisi lingkungan, fisik, fungsi dan lain sebagainya.

Industri kerupuk tempe di Kota Langsa umumnya merupakan industri rumah tangga yang sebagian besar tenaga kerjanya berasal dari dalam keluarga dan menggunakan modal sendiri. Industri kerupuk tempe di Kota Langsa sudah ada secara turun temurun dan proses pembuatannya masih dilakukan secara tradisional. Walaupun usaha ini merupakan usaha yang menggunakan modalnya sendiri dan masih bersifat tradisional dalam proses pembuatan akan tetapi industri kerupuk tempe di Kota Langsa masih bisa bertahan sampai saat ini ditengah persaingan dengan industri kerupuk tempe dari daerah lain.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Menurut Susilo Rahardjo & Gudnanto (2011) menyatakan bahwa studi kasus adalah suatu metode yang diterapkan untuk memahami individu lebih mendalam dengan dipraktekkan secara integratif dan komprehensif. Hal ini dilakukan agar peneliti bisa mengumpulkan dan mendapatkan pemahaman yang mendalam mengenai individu yang diteliti.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus maka sampel yang diambil hanya satu sampel saja. Didalam penelitian ini, penulis mengambil sampel dengan menggunakan teknik *Purposive Sampling*. *Purposive Sampling* merupakan teknik pengambilan sampel dengan pertimbangan tertentu. Artinya, setiap subjek yang diambil dari populasi yang akan diteliti dipilih dengan sengaja berdasarkan tujuan dan pertimbangan tertentu. Pengambilan sampel dengan menggunakan teknik *Purposive Sampling* yaitu dimana seorang peneliti bertugas untuk menentukan penentuan sampel dengan cara menetapkan ciri-ciri khusus yang sesuai dengan tujuan penelitian sehingga kemudian diharapkan dapat menjawab permasalahan yang sedang diteliti oleh penulis.

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer yang dikumpulkan oleh peneliti adalah dengan cara melakukan wawancara, kuisioner, dan dokumentasi dengan konsumen yang membeli Produksi

Kerupuk Tempe di Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa. Data sekunder yang dikumpulkan diperoleh dari instansi terkait yaitu, Dinas Pangan, Pertanian dan Badan Pusat Statistik, Kota Langsa serta internet yang menyediakan data mengenai objek penelitian serta jurnal online yang berhubungan dengan permasalahan peneliti.

Hasil dan Pembahasan

Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap dalam penelitian ini merupakan biaya penyusutan alat dan biaya sewa tempat dan biaya tidak tetap meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya penunjang. Peralatan yang digunakan dalam usaha kerupuk tempe adalah pengukus, timbangan, pisau, cetakan, tempat jemur, batu asah, meja, gayung dan ember.

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi tergantung dari besar kecilnya produksi yang dihasilkan. Biaya variabel meliputi biaya yang digunakan untuk pembelian bahan baku (tepung terigu, tepung tapioka, 1 paket bumbu, kacang kedelai, pengembang kerupuk dan pewarna), tenaga kerja dan penunjang (pembelian kayu bakar, sekam kayu dan plastik).

Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan pelaku usaha dalam jumlah tetap dan tak berubah, terlepas dari *output* yang dihasilkan usaha tersebut. Pada penelitian, biaya tetap meliputi biaya sewa tempat dan penyusutan alat. Barang – barang pada usaha kerupuk tempe yang dihitung penyusutan terdiri dari pengukus, timbangan, pisau, cetakan, tempat jemur, batu asah, meja, gayung dan ember.

Tabel 2. Penggunaan Biaya Tetap Pertahun Pada Usaha Kerupuk Tempe Tahun 2021

No.	Uraian	Total (Rp)/tahun
1.	Biaya Sewa Tempat	1.000.000,00
2.	Biaya Penyusutan Alat	336.600,00
Total Biaya Tetap (TFC)		1.336.600,00

Tabel di atas dapat dilihat bahwa biaya tetap usaha kerupuk tempe pada tahun 2021 sebesar Rp. 1.336.600,00/tahun. Penggunaan biaya tetap terbesar terdapat pada biaya sewa tempat sebesar Rp.1.000.000,00/tahun, sedangkan biaya tetap terkecil terdapat pada biaya penyusutan alat sebesar Rp. 336.600,00/tahun.

Biaya Tidak Tetap (*Variabel*)

Biaya variabel dalam penelitian ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya penunjang. Untuk lebih jelas dalam penggunaan biaya variabel ini dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 3. Penggunaan Biaya Variabel Pertahun Pada Usaha Kerupuk Tempe Tahun 2021

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku	21.096.000,00
2.	Biaya Tenaga Kerja	2.808.000,00
3.	Biaya Penunjang	6.192.000,00
Total Biaya Variabel (TVC)		30.096.000,00

Pada tabel di atas dapat dilihat bahwa biaya variabel pada usaha kerupuk tempe tahun 2021 sebesar Rp. 30.096.000,00 /tahun. Penggunaan biaya variabel terbesar terdapat

pada biaya bahan baku sebesar Rp. 21.096.000,00/tahun, sedangkan biaya variabel terkecil terdapat pada biaya penunjang sebesar Rp. 6.192.000,00/tahun.

Biaya Total (TC)

Biaya Total merupakan penjumlahan dari komponen-komponen biaya tidak tetap dan biaya tetap yang dikeluarkan pada usaha kerupuk tempe. Rata - rata biaya total ini dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4. Biaya Total Pertahun Yang Dikeluarkan Pada Usaha Kerupuk Tempe Tahun 2021

No.	Uraian	Total (Rp)/tahun
1.	Biaya Tetap (TFC)	1.336.600,00
2.	Biaya Variabel (TVC)	30.096.000,00
	Total Biaya Tetap (TFC)	31.432.600,00

Penerimaan

Hasil produksi yang dihasilkan pada usaha pembuatan kerupuk tempe di Gampong Paya Bujok Beuramoe kerupuk tempe setengah jadi sebagai produk utama. Total penerimaan pada usaha kerupuk tempe merupakan hasil perkalian antara jumlah total produk dengan harga/produk. Gambaran mengenai Penerimaan pada usaha pembuatan kerupuk tempe dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 5. Penerimaan Pertahun Usaha Kerupuk Tempe Tahun 2021

Jumlah Produksi (Kg)	Harga (Rp/kg)	Penerimaan (Rp)	Penerimaan/Bulan (Rp)	Penerimaan/Tahun (Rp)
18 kg dalam 1 kali proses	17.000,00	306.000,00	3.672.000,00	44.064.000,00

Keuntungan

Keuntungan merupakan pengurangan dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan pada usaha pembuatan kerupuk tempe. Keuntungan pertahun pada usaha ini sebesar Rp. 12.631.400,00 dan Keuntungan perbulan sebesar Rp. 1.052.617,00. Rincian keuntungan yang diperoleh pada usaha pembuatan kerupuk tempe dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 6. Keuntungan Pertahun Pada Usaha Kerupuk Tempe Tahun 2021

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Penerimaan	44.064.000,00
2.	Biaya Produksi	31.432.600,00
3.	Keuntungan/Tahun	12.631.400,00
4.	Keuntungan/Bulan	1.052.617,00

Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Tempe

Untuk menganalisis apakah usaha kerupuk tempe layak atau tidak layak untuk dikembangkan maka dilakukan analisis kelayakan finansial dengan menggunakan alat analisis *R/C Ratio* dan *Break Event Point*. Hasil analisis kelayakan usaha kerupuk tempe dapat dilihat pada tabel berikutL

Tabel 7. Hasil Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Tempe Tahun 2021

Indikator Penilaian	Batas Nilai	Nilai	Kriteria
Analisis R/C ratio	1	1,40	Layak
Break Event Point (BEP) ada 3 yaitu:			
• BEP Produksi (Kg)	Produksi Usaha (Kg) > BEP Produksi (Kg)	2.592 Kg > 248,03 Kg	BEP Tercapai
• BEP Penerimaan (Rp)	Penerimaan Usaha (Rp) > BEP Penerimaan (Rp)	Rp.44.064.000,00 > Rp.4.216.490,72	BEP Tercapai
• BEP Harga (Rp/Kg)	Harga Kerupuk Tempe (Rp/Kg) > BEP Harga (Rp/Kg)	Rp. 17.000 > Rp. 12.126,77	BEP Tercapai

Tabel di atas menunjukkan nilai R/C *ratio* adalah $1,40 > 1$, yang artinya bahwa usaha layak untuk dikembangkan. Nilai BEP (*Break Event Point*) dalam penelitian ini dibagi menjadi tiga analisis, yaitu BEP produksi, BEP penerimaan, BEP harga. Maka diperoleh BEP produksi yaitu 248,03 Kg, bila dibandingkan dengan nilai produksi 2.592 Kg, maka BEP produksi tercapai dan usaha layak dikembangkan. Jika nilai produksi kecil dari BEP produksi maka kondisi usaha kerupuk tempe tidak layak untuk dikembangkan, begitu sebaliknya jika nilai produksi besar dari BEP produksi usaha layak untuk dikembangkan. BEP penerimaan dari hasil penelitian diperoleh Rp. 4.216.490,72 bila dibandingkan dengan nilai penerimaan sebesar Rp. 44.064.000,00 maka nilai penerimaan > BEP penerimaan, maka disimpulkan BEP penerimaan tercapai, serta usaha kerupuk tempe layak untuk dikembangkan. Berikutnya BEP harga dari hasil penelitian diperoleh Rp. 12.126,77/Kg, nilai harga Rp. 17.000/Kg, jika dibandingkan maka nilai harga > BEP harga, hal ini menunjukkan BEP tercapai serta usaha kerupuk tempe layak untuk dikembangkan.

Penelitian mengenai analisis kelayakan usaha sebenarnya sudah banyak dilakukan oleh peneliti yang sebelumnya tapi dengan objek ataupun produk yang beda. Salah satunya ialah penelitian yang dilakukan oleh Refika Meilitha Sari Harahap tahun 2014 dengan judul “Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Opak” (Studi kasus di Desa Sukasari, Kabupaten Serdang Bedagai).

Simpulan

Sumber Pustaka

- Abdul Ghofur Anshori. 2008. *Penerapan Prinsip Syariah Dalam Lembaga Pembiayaan dan Perusahaan Pembiayaan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Al-kautsar, H. 2013. *Analisis Industri Rumah Tangga Tempe Di Kecamatan Gamping Kabupaten Sleman*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Amalia Lia. 2007. *Ekonomi Pembangunan*. Edisi I. Graha Ilmu. Yogyakarta. Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Edisi Revisi VI. Jakarta: Rineka Cipta.
- Assauri. 2004. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Press. BPS Kecamatan Binamu. Dalam Angka 2019 Kabupaten Jenepono
- Carter, William. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi 14. Salemba Empat. Jakarta. Gade, M. 2005. *Teori Akuntansi*. Penerbit: Almahira, Jakarta.