

**ANALISIS USAHA PADA INDUSTRI “TAHU IRA”
DI DUSUN PURWO BAKTI KECAMATAN BATHIN III
KABUPATEN BUNGO**

SKRIPSI



Oleh

**TASYA AMALIA FAUZUL
NIM. 1710222032**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

**ANALISIS USAHA PADA INDUSTRI “TAHU IRA”
DI DUSUN PURWO BAKTI KECAMATAN BATHIN III
KABUPATEN BUNGO**



Oleh

**TASYA AMALIA FAUZUL
NIM. 1710222032**

SKRIPSI

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pertanian**

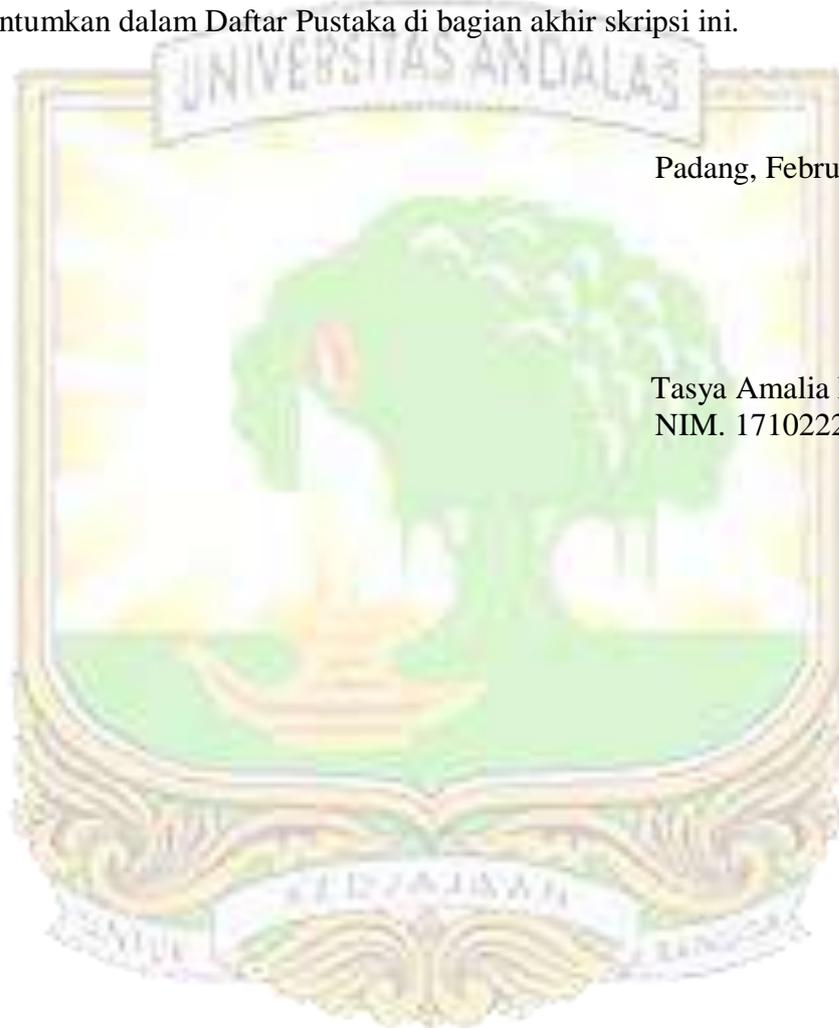
**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

PERNYATAAN ORISINILITAS SKRIPSI

Dengan ini dinyatakan bahwa skripsi berjudul “Analisis Usaha pada Industri “Tahu Ira” di Dusun Purwo Bakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo” adalah benar karya saya dengan arahan dari pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Padang, Februari 2023

Tasya Amalia Fauzul
NIM. 1710222032



**ANALISIS USAHA PADA INDUSTRI "TAHU IRA"
DI DUSUN PURWO BAKTI KECAMATAN BATHIN III
KABUPATEN BUNGO**

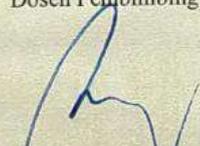
SKRIPSI

Oleh:

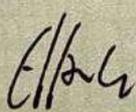
**TASYA AMALIA FAUZUL
NIM.1710222032**

MENYETUJUI:

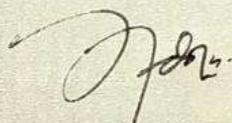
Dosen Pembimbing I


Prof. Ir. Rudi Febriamansyah, MSc., Ph.D.
NIP. 196302081987021001

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Andalas


Dr. Ir. Indra Dwipa, MS
NIP. 196502201989031003

Dosen Pembimbing II

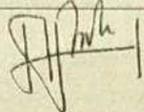
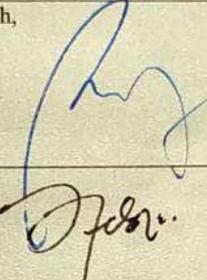
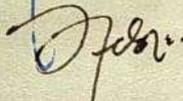
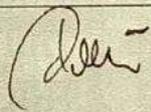

Dr. Ir. Ifdal, M.Sc
NIP. 196709102001121002

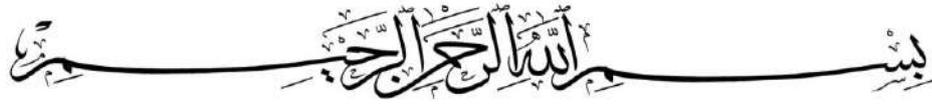
Koordinator Program Studi
Agribisnis Fakultas
Pertanian Universitas Andalas


Dr. Zednita Azriani, S.P., M.Si.
NIP. 197709232001122003

Tanggal disahkan: 15 Februari 2023

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan Sidang Panitia Ujian Sarjana
Fakultas Pertanian Universitas Andalas, pada tanggal 09 Februari 2023.

| No | NAMA | TANDA TANGAN | JABATAN |
|----|---|---|------------|
| 1 | Hasnah, SP.Mec. PhD. |  | Ketua |
| 2 | Prof. Ir. Rudi Febriamansyah, M.Sc., Ph.D. |  | Sekretaris |
| 3 | Dr. Ir. Ifdal, M. Sc. |  | Anggota |
| 4 | Ir. Syahyana Raesi, M.Sc. | | Anggota |
| 5 | Dr. Devi Analia, S.P., M.Si. |  | Anggota |



“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila engkau telah selesai dengan suatu pekerjaan, segeralah engkau kerjakan dengan sungguh-sungguh urusan lain. Dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya engkau berharap” (Q.S Al Insyirah : 6-8)

Alhamdulillahirabbil’alamin, puji syukur penulis sampaikan kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta’ala yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini dan memperoleh gelar Sarjana Pertanian. Shalawat beriringkan salam penulis hadiahkan kepada pucuk pimpinan umat islam sedunia yakni Nabi Muhammad SAW dengan mengucapkan “Allahumma Sholli ‘alaa Muhammad Wa ‘Alaa Aalihi Muhammad”.

Karya kecil ini penulis persembahkan dengan segenap ketulusan hati dan rasa terima kasih yang tidak terhingga kepada untuk kedua orang tua tercinta, pahlawanku yang sangat berjasa dalam hidupku. Untuk Almarhum papa tercinta (Ir.Fauzul) dan mama (Azmita Yakub, S.S.) serta Jidda yang tiada hentinya mensupport baik secara finansial maupun moril, mengirimkan do’a, mencurahkan kasih sayang, serta tempat mengadukan keluh kesahku. Serta untuk saudara-saudara tercinta, abang (M.Fathur Rahman) dan dan kedua adikku (Fahira Fathana dan Mushanif Syah), terimakasih atas dukungan moril, materil, dan semangat yang tiada henti yang diberikan, tiada kata yang dapat mewakili semua ini, hingga karya sederhana ini dapat terwujud dengan gelar di belakang nama penulis.

Terimakasih banyak kepada dosen pembimbing Bapak Prof. Ir. Rudi Febriamansyah, M.Sc., Ph.D. dan Bapak Dr. Ir. Ifdal, M.Sc. yang telah membimbing dan memberikan ilmu serta wawasan baru kepada penulis. Terimakasih juga bapak Ibu dosen penguji atas saran dan masukannya selama proses penyusunan skripsi ini menjadi skripsi yang layak. Terimakasih banyak kepada pihak industri Tahu Ira yang tidak bosan-bosannya dalam memberikan informasi yang dapat menunjang isi skripsi ini.

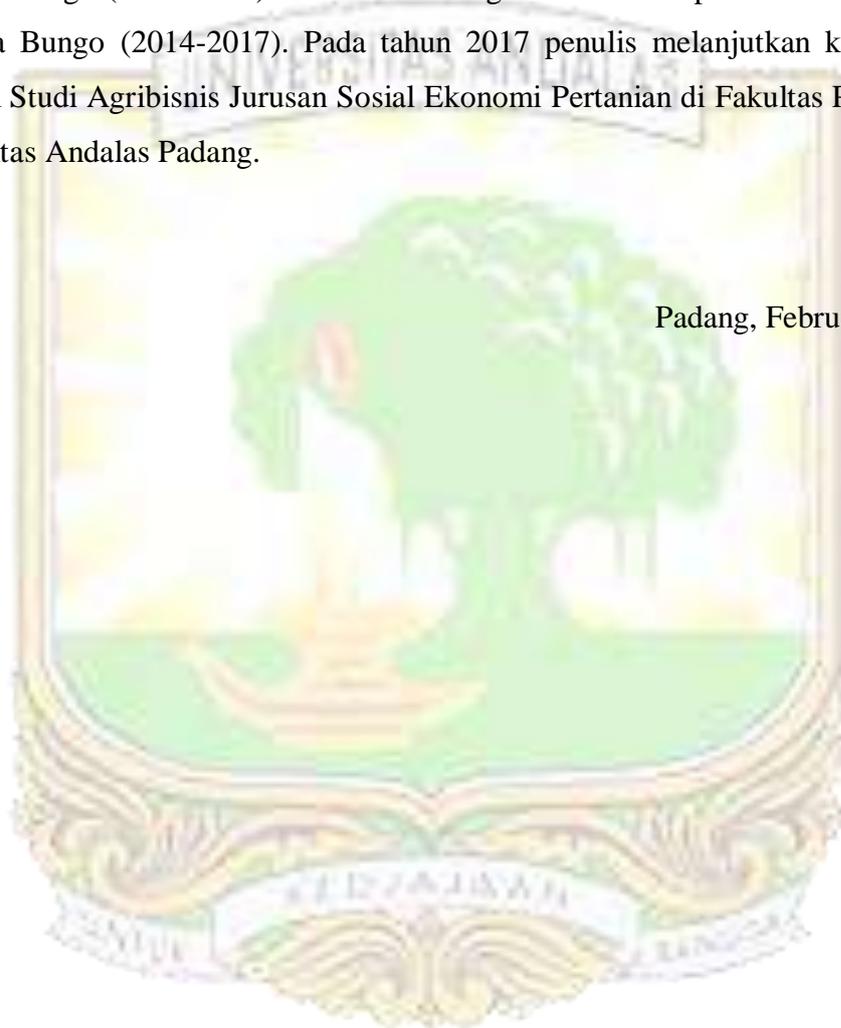
Selanjutnya terimakasih kepada teman-teman penulis yakni Tesa Rahmadani, Kak Siti Zaenab Fitriani, S.E., M.H., Mecin Puspita, S.P., M.Imam Handra, S.P., Kak Wellia Novita, S.E. M.M., Bang Yohan Fitriadi, S.H., M.M., Maulia Usni, S.P., M.P., Bang Ifdal Lillahi, S.H., Rindang Wulandari, S.M., Ra’aina Hanifa, S.P., Ahsanul Ichwan, S.P., Aldi Prayoga, S.P., teman-teman Sosial Ekonomi Pertanian 2017 yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu, uda uni senior dan junior Fakultas pertanian, Keluarga besar HMI Komisariat Pertanian Unand dan seluruh teman-teman HMI, dan teman-teman Yayasan Senarai yang senantiasa membersamai penulis dalam suka duka pembuatan skripsi ini. Melalui tulisan ini penulis sampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya, semoga seluruh kebaikan yang kita lakukan di dunia bernilai ibadah di hadapan Allah SWT. Aamiin ya Rabbal ‘alaamiin.

BIODATA

Penulis dilahirkan di Padang pada tanggal 12 Oktober 1999. Penulis merupakan anak kedua dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Ir. Fauzul dan Ibu Azmita Yakub, S.S. Sekolah Dasar (SD) ditempuh di SDIT Diniyah Muara Bungo (2005-2011). Sekolah Menengah Pertama (SMP) di tempuh di SMP Negeri 1 Muara Bungo (2011-2014). Sekolah Menengah Atas di tempuh di SMA Negeri 1 Muara Bungo (2014-2017). Pada tahun 2017 penulis melanjutkan kuliah S1 Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang.

Padang, Februari 2023

T.A.F



KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alaamiin, segala puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, serta pertolongan Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul "**Analisis Usaha pada Industri 'Tahu Ira' di Dusun Purwo Bakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo**". Shalawat serta salam penulis haturkan untuk pimpinan umat islam di seluruh dunia yakni Nabi Muhammad SAW.

Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk menganalisis manajemen produksi dan manajemen pemasaran pada industri Tahu Ira sebelum dan setelah kenaikan harga kedelai serta menganalisis keuntungan yang diperoleh dan pada tingkat penjualan berapa industri Tahu Ira mencapai titik impas yang diharapkan dapat bermanfaat khususnya untuk penulis, pelaku usaha, pemerintah, serta seluruh pembaca. Adapun bidang ilmu yang dikembangkan pada penelitian ini adalah manajemen produksi, pemasaran, serta akuntansi biaya dengan bentuk penelitian studi kasus.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada Bapak **Prof. Ir. Rudi Febriamansyah, M.Sc., Ph.D** selaku pembimbing I dan Bapak **Dr. Ir. Ifdal, M.Sc** selaku pembimbing 2 yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran selama proses pembuatan skripsi ini. Ucapan terimakasih yang paling istimewa penulis ucapkan kepada kedua orangtua dan keluarga yang telah memberikan dukungan, semangat, serta doanya sampai penulis bisa menyelesaikan skripsi ini. Ucapan terimakasih penulis ucapkan untuk semua teman-teman terkhusus sahabat-sahabat yang telah memberikan semangat, motivasi, dan membantu penulis dalam penulisan proposal ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya saran dan kritik yang membangun dari segala pihak bagi perbaikan skripsi ini.

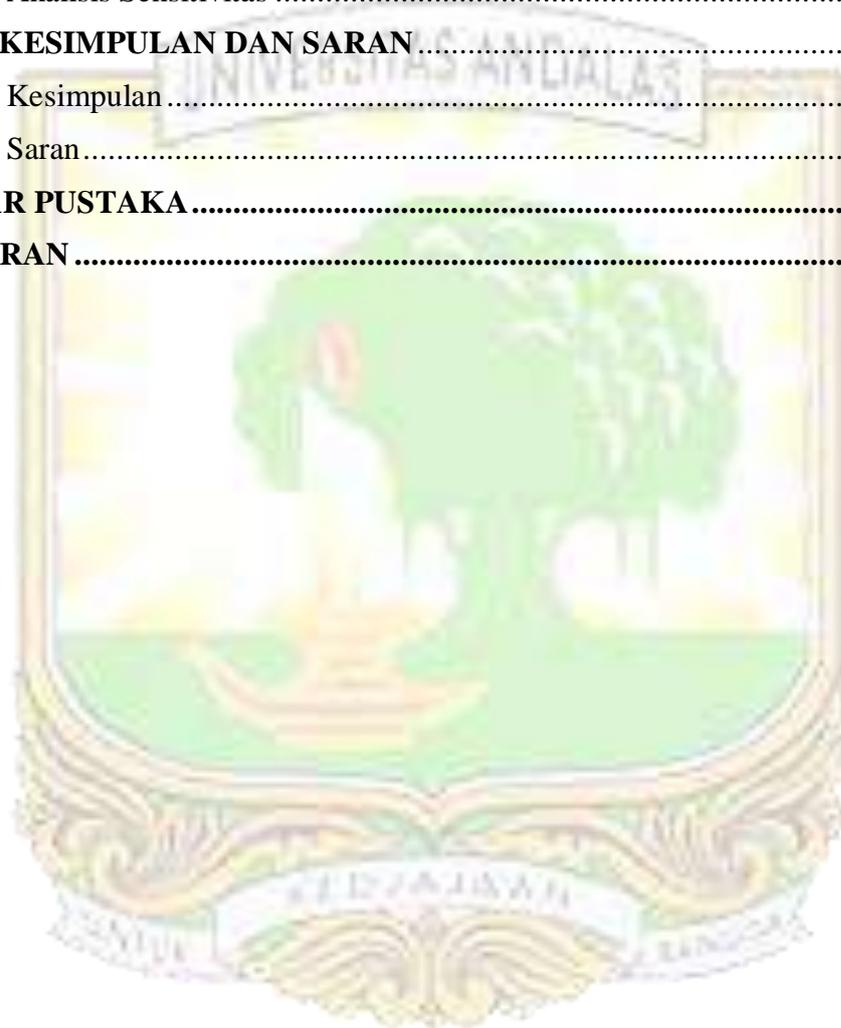
Padang, 13 Februari 2023

T.A.F

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|----------------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | ii |
| DAFTAR TABEL | iii |
| DAFTAR GAMBAR | iv |
| DAFTAR LAMPIRAN | v |
| ABSTRAK | vi |
| ABSTRACT | viii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 3 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 6 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 7 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| A. Kedelai..... | 8 |
| B. Tahu..... | 8 |
| C. Agroindustri..... | 12 |
| D. Usaha Mikro Kecil Menengah..... | 13 |
| E. Analisis Usaha..... | 14 |
| F. Manajemen Sumberdaya Manusia..... | 14 |
| G. Manajemen Operasional..... | 15 |
| H. Laporan Laba Rugi..... | 18 |
| I. Analisis Biaya Bersama..... | 21 |
| J. Analisis Break Even Point (BEP)..... | 21 |
| K. Analisis Sensitivitas..... | 22 |
| L. Penelitian Terdahulu..... | 23 |
| M. Kerangka Pemikiran..... | 29 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 31 |
| A. Tempat dan Waktu Penelitian..... | 31 |
| B. Metode Penelitian..... | 31 |
| C. Metode Pengumpulan Data..... | 31 |
| D. Variabel Penelitian..... | 32 |

| | | |
|---|---|------------|
| E. | Analisis Data..... | 34 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... | | 40 |
| A. | Gambaran Umum Industri “Tahu Ira”..... | 40 |
| B. | Manajemen Produksi dan Manajemen Pemasaran Industri Tahu Ira..... | 44 |
| C. | Analisis Keuntungan dan Kontribusi Biaya Penggunaan Faktor Produksi Industri Tahu Ira..... | 70 |
| D. | Analisis Titik Impas Industri Tahu Ira..... | 92 |
| E. | Analisis Sensitivitas..... | 102 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | | 110 |
| A. | Kesimpulan..... | 110 |
| B. | Saran..... | 111 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | | 112 |
| LAMPIRAN..... | | 114 |



DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|----------------|
| 1. Penelitian Terdahulu | 28 |
| 2. Profil Tenaga Kerja Industri Tahu Ira..... | 41 |
| 3. Penggunaan Bahan Baku Kedelai Periode Juni 2022..... | 51 |
| 4. Jenis dan Harga Produk Industri Tahu Ira..... | 67 |
| 5. Jumlah produksi, penjualan, dan penerimaan industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 70 |
| 6. Biaya masing-masing jenis tahu Industri Tahu Ira periode Juni 2022 ... | 72 |
| 7. Perbandingan persentase komponen biaya terhadap total biaya pada Industri Tahu Ira | 74 |
| 8. Biaya Tetap Industri Tahu Ira Periode Juni 2022..... | 75 |
| 9. Gaji karyawan industri Tahu Ira periode Juni 2022 | 77 |
| 10. Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap Industri Tahu Ira | 77 |
| 11. Jenis Investasi dan Nilai Penyusutan pada Industri Tahu Ira..... | 78 |
| 12. Biaya variabel industri Tahu Ira periode Juni 2022..... | 80 |
| 13. Biaya bahan baku kedelai pada produksi industri Tahu Ira periode Juni 2022 | 81 |
| 14. Penggunaan bahan baku masing-masing jenis Tahu | 81 |
| 15. Biaya overhead pabrik Variabel industri Tahu Ira periode Juni 2022 | 82 |
| 16. Jumlah Penggunaan Bahan Penolong Periode Juni 2022 | 83 |
| 17. Biaya bahan penolong per masing-masing jenis Tahu | 83 |
| 18. Biaya Bahan Bakar Industri Tahu Ira periode Juni 2022..... | 84 |
| 19. Perhitungan biaya listrik industri Tahu Ira periode Juni 2022 | 85 |
| 20. Biaya solar industri Tahu Ira periode Juni 2022 | 85 |
| 21. Biaya kemasan industri Tahu Ira periode Juni 2022 | 86 |
| 22. Analisa Laba Rugi Industri Tahu Ira Periode Juni 2022..... | 87 |
| 23. Perhitungan titik impas tahu Pong Besar, Pong Kecil, Goreng Besar, goreng menengah, goreng kecil, goreng segitiga, goreng asin, dan tahu putih industri Tahu Ira periode Juni 2022 | 92 |
| 24. Analisis sensitivitas tahu pong besar apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai | 102 |
| 25. Analisis sensitivitas tahu pong kecil apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai | 103 |

| | |
|---|-----|
| 26. Analisis sensitivitas tahu goreng besar apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai | 104 |
| 27. Analisis sensitivitas tahu goreng menengah apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai | 104 |
| 28. Analisis sensitivitas tahu goreng kecil apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai | 105 |
| 29. Analisis sensitivitas tahu goreng segitiga apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai | 106 |
| 30. Analisis sensitivitas tahu goreng asin apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai | 106 |
| 31. Analisis sensitivitas tahu putih apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai | 107 |
| 32. Perbandingan Laba/Rugi Usaha Tahu terhadap perubahan Harga Bahan Baku Kedelai | 108 |



DAFTAR GAMBAR

| Gambar | | Halaman |
|---------------|---|----------------|
| 1 | Grafik Analisis <i>Break Even Point</i> atau Titik Impas | 22 |
| 2 | Kerangka Pemikiran | 30 |
| 3 | Struktur Organisasi Industri Tahu Ira | 43 |
| 4 | Diagram Alir Proses Produksi Tahu Putih, Tahu Goreng, Tahu Pong, dan Tahu Asin pada Industri Tahu Ira..... | 63 |
| 5 | Grafik Titik Impas Produk Tahu Pong Besar Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 95 |
| 6 | Grafik Titik Impas Produk Tahu Pong Kecil Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 96 |
| 7 | Grafik Titik Impas Produk Tahu Goreng Besar Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 97 |
| 8 | Grafik Titik Impas Produk Tahu Goreng Menengah Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 98 |
| 9 | Grafik Titik Impas Produk Tahu Goreng Kecil Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 99 |
| 10 | Grafik Titik Impas Produk Tahu Goreng Segitiga Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 100 |
| 11 | Grafik Titik Impas Produk Tahu Goreng Asin Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 101 |
| 12 | Grafik Titik Impas Produk Tahu Putih Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 102 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|---|----------------|
| 1. Konsumsi tahu setara kedelai nasional..... | 115 |
| 2. Harga Kedelai Impor di Tingkat Nasional Periode Januari 2019-Agustus 2021..... | 116 |
| 3. Produksi Tahu dalam kilogram kedelai Kabupaten Bungo periode 2019-2020..... | 117 |
| 4. Harga Kedelai Impor di Tingkat Kabupaten Bungo Periode Januari 2019-Agustus 2021 dan Produksi Tahu Ira Periode Oktober 2020-Agustus 2021 | 118 |
| 5. Industri tahu dan volume produksi beberapa usaha tahu di Kabupaten Bungo pada tahun 2020..... | 119 |
| 6. Pengelompokan usaha berdasarkan data Badan Pusat Statistik..... | 120 |
| 7. Daftar pertanyaan wawancara..... | 121 |
| 8. Format Laporan Laba-Rugi Industri Tahu Ira dengan menggunakan pendekatan variable costing | 127 |
| 9. Fluktuasi harga bahan baku Kedelai di Kabupaten Bungo..... | 128 |
| 10. Jenis Investasi dan Nilai Penyusutan pada Industri Tahu Ira | 129 |
| 11. Penggunaan Bahan Baku Kedelai Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 130 |
| 12. Produksi Tahu Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 131 |
| 13. Saluran Distribusi Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 132 |
| 14. Penerimaan Industri Tahu Ira Berdasarkan Jenis Produk Periode Juni 2022 | 133 |
| 15. Produksi Tahu Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 Berdasarkan Jenisnya Tabulasi Persediaan Bahan Baku Kedelai Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 134 |
| 16. Tabulasi Persediaan Bahan Penolong Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 135 |
| 17. Tabulasi Persediaan Bahan Bakar Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 | 139 |
| 18. Rincian perhitungan biaya listrik Industri Tahu Ira periode Juni 2022 | 140 |
| 19. Tabulasi Persediaan Kemasan Industri Tahu Ira Periode Juni 2022..... | 143 |
| 20. Dokumentasi Penelitian | 144 |

ANALISIS USAHA PADA INDUSTRI “TAHU IRA” DI DUSUN PURWO BAKTI KECAMATAN BATHIN III KABUPATEN BUNGO

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan manajemen produksi dan manajemen pemasaran pada industri Tahu Ira, menganalisis keuntungan yang titik impasnya serta sensitivitas perubahan harga bahan baku terhadap keuntungan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan jenis penelitian studi kasus dan analisis data menggunakan perhitungan keuangan dengan pendekatan metode *variable costing*. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara langsung dengan pimpinan industri Tahu Ira serta literatur yang berkaitan dengan penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada bulan Juni, industri Tahu Ira memperoleh keuntungan sebesar Rp. 97.959.459,- dengan tingkat profitabilitas sebesar 30,24% pada periode Juni 2022. Kontribusi biaya faktor produksi terbesar pada industri Tahu Ira adalah biaya variabel khususnya biaya bahan baku. Analisis titik impas menunjukkan bahwa pada bulan Juni 2022, industri Tahu Ira sudah berada di atas titik impas, dan perubahan harga bahan baku sangat mempengaruhi keuntungan yang diperoleh. Analisis sensitivitas perubahan harga bahan baku terhadap keuntungan Industri menyatakan bahwa ketika terjadi kenaikan harga bahan baku sebanyak 69%, maka industri Tahu Ira akan menderita kerugian. Disarankan kepada pihak usaha industri Tahu Ira untuk melakukan pencatatan keuangan sesuai dengan kaidah pencatatan akuntansi yang baik dan benar.

Kata kunci : Analisis Usaha, Industri Tahu, Keuntungan, Titik Impas



BUSSINESS ANALYSIS OF “TAHU IRA” INDUSTRY IN PURWO BAKTI VILLAGE BATHIN III SUBDISTRICT BUNGO DISTRICT

Abstract

This study aims to describe the production and marketing management of Tahu Ira industry, analyze its profits and the break-even point, and the sensitivity of changes in raw material prices. This research uses a descriptive method with the type of case study research. This study then used the variable costing method for the financial analysis. Data collection was carried out through direct interviews with the owner of Tahu Ira industry and literature related to research. The research found that in June 2022, Tahu Ira industry earned a profit of Rp. 97.959.459 with a profitability rate of 30,24%. The biggest contribution of production costs to the industry was variable costs, especially raw material costs. The break-even analysis shows that during June 2022, the industry had already been above the break-even point, and changes in raw material prices significantly influenced the profit earned. The sensitivity analysis of changes in raw material prices to industry profits states that the industry will suffer losses when there is an increase in raw material prices of 69%. It is suggested that the Tahu Ira Industry should practice proper financial statement records.

Keywords: Business Analysis, Profit, Tahu Industry, Break Even Point



BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pertanian memiliki arti penting dan peran strategis dalam pembangunan nasional. Tidak hanya sebagai penyedia pangan, sektor pertanian juga merupakan sumber penghidupan bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Selain itu, sektor pertanian juga memiliki keterkaitan erat dengan sektor-sektor lain. Perkembangan sektor-sektor lain sangat bergantung dengan sektor pertanian, diantaranya sebagai penyedia bahan baku yang digunakan untuk sektor industri.

Suatu pendekatan yang dapat digunakan dalam kegiatan pembangunan pertanian yaitu agribisnis. Agribisnis adalah sebuah sistem pertanian yang kompleks, memiliki beberapa subsistem seperti subsistem penyediaan faktor produksi (hulu), budidaya tanaman (*on farm*), pengolahan (agroindustri), pemasaran, prasarana dan pembinaan (Karmini, 2020:13).

Agroindustri memiliki peranan penting dalam perekonomian nasional. Ini dapat dilihat dari kemampuan agroindustri dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, penyerapan tenaga kerja, peningkatan perolehan devisa, serta dalam menumbuhkan industri-industri lainnya, khususnya industri pedesaan. Menurut Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian RI (2021), sektor industri pengolahan memberikan kontribusi terbesar bagi PDB pada triwulan IV-2020 dengan nilai 19,81%. Salah satu jenis industri pengolahan makanan adalah industri pengolahan dengan bahan baku kedelai.

Saat ini sebagian besar kedelai yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia telah melalui proses pengolahan. Pengolahan kedelai dapat dikelompokkan menjadi dua macam, yaitu pengolahan dengan fermentasi dan pengolahan tanpa fermentasi. Beberapa jenis produk olahan kedelai dengan proses fermentasi adalah tempe, kecap, oncom, dan tauco. Sedangkan produk olahan kedelai tanpa fermentasi yaitu tahu, susu kedelai, dan tepung kedelai (Sarwono dan Saragih, 2004:2).

Salah satu produk agroindustri yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia adalah tahu. Seiring dengan peningkatan jumlah penduduk di Indonesia, maka juga terjadi peningkatan terhadap konsumsi tahu. Menurut Buletin Konsumsi

Pangan Volume 11 No. 1 Tahun 2020 (Lampiran 1), diketahui bahwa konsumsi tahu setara kedelai cenderung mengalami peningkatan sejak tahun 2002-2018, dengan konsumsi tertinggi sebesar 8,23 kg/kapita/tahun pada tahun 2018, mengalami sedikit penurunan menjadi 7,92 kg/kapita/tahun pada tahun 2019 dan diperkirakan akan terus meningkat selama tiga tahun ke depan yaitu sebesar 8,06 kg/kapita/tahun pada tahun 2020, sebesar 8,13 kg/kapita/tahun pada tahun 2021, dan 8,21 kg/kapita/tahun pada tahun 2022.

Kegemaran masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi tahu disebabkan karena selain memiliki kandungan gizi yang tinggi, tahu juga memiliki rasa yang enak dengan harga murah serta bisa didapatkan dengan mudah karena banyak pedagang yang menjual tahu. Meskipun memiliki harga yang relatif murah, tahu juga dikonsumsi oleh segala jenis kalangan masyarakat, baik masyarakat kelas atas, menengah, maupun bawah. Dari segi manfaat, tahu memiliki manfaat ganda, yaitu sebagai pendamping makanan pokok dan sebagai makanan ringan. Keberadaan industri tahu dapat memenuhi kebutuhan protein nabati bagi masyarakat.

Permasalahan yang dihadapi oleh agroindustri tahu dalam skala nasional berupa kenaikan harga bahan baku, yaitu kedelai. Ini disebabkan karena produksi kedelai di Indonesia hanya mampu memenuhi sebagian dari jumlah kebutuhan kedelai nasional. Konsumsi kedelai nasional yang terus meningkat dan tidak mampu diimbangi oleh produksi kedelai nasional menyebabkan pemerintah harus mengimpor kedelai untuk memenuhi kebutuhan kedelai nasional. Melemahnya nilai tukar rupiah hingga mencapai Rp 14.800/dolar Amerika Serikat bisa memberikan dampak terhadap perubahan harga kedelai domestik (Lampiran 2), dengan harga kedelai tertinggi sebesar Rp. 12.000/kg pada bulan Juni, Juli dan Agustus tahun 2021 (Kementrian Perdagangan Republik Indonesia).

Permasalahan mengenai kenaikan harga bahan baku dapat menyebabkan berkurangnya penerimaan dan keuntungan yang didapatkan oleh pemilik usaha tahu. Setiap pengusaha pasti mengharapkan keuntungan yang besar serta keberlanjutan bagi usaha yang dijelankannya. Oleh karena itu, dibutuhkan analisa usaha untuk mengetahui tingkat keuntungan yang diperoleh oleh suatu usaha dan

agar memperoleh gambaran perencanaan jangka panjang bagi usaha tersebut (Rahardi, 2007:66).

Analisa usaha dibutuhkan untuk mengetahui kondisi perputaran uang (modal), atau lebih tepatnya untuk mengetahui jumlah biaya produksi yang telah dikeluarkan serta penerimaan dan keuntungan yang diperoleh dalam suatu proses produksi (Supardi, 2009:15). Melalui analisa usaha, dapat diketahui peran besarnya kontribusi biaya-biaya faktor produksi terhadap penerimaan dan keuntungan usaha tersebut, sehingga dapat diketahui bagaimana usaha dapat melakukan efisiensi penggunaan faktor-faktor produksi.

Berdasarkan penjelasan tersebut maka dapat diketahui pentingnya melakukan analisa usaha bagi industri kecil. Analisa usaha pada industri kecil dapat digunakan untuk mengambil kebijakan efisiensi penggunaan faktor-faktor produksi untuk kepentingan usaha baik untuk jangka pendek maupun jangka panjang. Efisiensi usaha itu dapat dilakukan dengan tetap memperhatikan efektifitas usaha yang ada. Oleh sebab itu, penelitian mengenai analisa usaha bagi industri kecil yang mengolah hasil pertanian khususnya usaha tahu perlu untuk dilakukan agar dapat diketahui kondisi laba rugi pada usaha tersebut.

B. Rumusan Masalah

Di provinsi Jambi khususnya pada Kabupaten Bungo terdapat industri-industri kecil yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Dengan adanya pengembangan pada usaha kecil menjadi usaha besar, diharapkan mampu menopang perekonomian daerah serta meningkatkan perekonomian Negara. Salah satu jenis industri kecil yang memiliki prospek yang cerah untuk dikembangkan di Kabupaten Bungo adalah industri pembuatan tahu.

Berdasarkan survey yang dilakukan, diketahui bahwa produksi tahu di kabupaten Bungo selama 1 tahun terakhir mengalami penurunan dari 1.162,8 ton menjadi 860,4 ton tahu per ton penggunaan kedelai (Lampiran 3). Hal ini disebabkan oleh terjadinya kenaikan harga kedelai impor sebagai bahan baku utama pembuatan tahu.

Permasalahan mengenai kenaikan harga kedelai sebagai bahan baku di agroindustri tahu nasional juga berdampak pada agroindustri tahu yang berada di wilayah Kabupaten Bungo, khususnya pada industri Tahu Ira. Harga kedelai

impor yang didapatkan oleh industri Tahu Ira cenderung mengalami peningkatan, dimana pada bulan Januari 2021 sebesar Rp.10.800, pada bulan Februari mengalami peningkatan hingga mencapai Rp.12.100, pada bulan Maret menurun Rp.100 menjadi Rp.12.000, pada bulan April menurun menjadi Rp.10.900, pada bulan Mei mengalami peningkatan kembali menjadi Rp.11.600, dan pada bulan Juni meningkat lagi menjadi Rp.12.000 dan bertahan sampai bulan Agustus 2021 (Lampiran 4). Kenaikan harga kedelai impor yang terjadi di kabupaten Bungo ini menyebabkan tidak stabilnya penerimaan yang diperoleh oleh industri Tahu Ira karena pemilik usaha tidak dapat langsung menaikkan atau mengubah harga jual tahu yang dihasilkannya, ataupun memperkecil ukuran tahunya. Ini disebabkan karena jika pimpinan usaha menaikkan harga jual tahunya sedangkan usaha tahu lain tidak menaikkan harga jual tahunya, maka pelanggan akan beralih untuk membeli tahu dari industri tahu yang menjual tahu dengan harga yang lebih murah. Hal yang sama juga terjadi ketika pimpinan industri Tahu Ira mengecilkan ukuran tahunya, maka industri tersebut juga akan mengalami pengurangan penjualan dikarenakan konsumen yang menginginkan tahu dengan ukuran yang sama serta harga yang sama.

Menurut data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bungo, terdapat beberapa industri tahu terdaftar yang berada di Kabupaten Bungo. Industri Tahu Ira merupakan salah satu industri tahu yang memiliki volume produksi yang lebih tinggi dibandingkan industri tahu lainnya (Lampiran 5). Produksi industri Tahu Ira sedikit banyaknya memberikan kontribusi terhadap produksi tahu di Kabupaten Bungo karena industri Tahu Ira merupakan industri tahu yang memproduksi tahu terbanyak dibandingkan usaha tahu lainnya.

Industri Tahu Ira telah berdiri sejak tahun 2001 dengan lokasi usaha di Desa Purwo Bakti (penyebutan “Desa” akan diganti menjadi “Dusun” sesuai dengan pasal 2 Peraturan Daerah Kabupaten Bungo Nomor 9 tahun 2007 tentang Penyebutan Kepala Desa menjadi Rio, Desa menjadi Dusun, dan Dusun menjadi Kampung). Pemilik usaha berusaha membuat konsumen tertarik dengan cara memproduksi tahu dengan jenis yang lebih beragam daripada usaha tahu lainnya. Adapun variasi produk yang dibuat oleh industri Tahu Ira adalah tahu putih, tahu

goreng, dan tahu pong. Usaha tahu ini memproduksi tahu dengan penggunaan kedelai impor 6 sampai 7 karung per harinya.

Industri tahu ini memiliki 11 orang tenaga kerja. Menurut Badan Pusat Statistik (2021) yang mengelompokan jenis usaha berdasarkan jumlah tenaga kerja yang dimiliki, maka industri Tahu Ira tergolong usaha kecil (Lampiran 6), yang rentan terhadap perubahan harga bahan baku.

Usaha ini masih beroperasi secara tradisional. Dalam memutuskan jumlah produksi, industri Tahu Ira masih menggunakan jumlah tahu yang terjual pada periode sebelumnya sebagai acuan utama sehingga produksinya sering mengalami kenaikan dan penurunan. Selain itu, usaha ini juga belum memutuskan harga jual tahu berdasarkan biaya produksi, namun masih berdasarkan harga pasaran tahu di Kabupaten Bungo.

Jika dilihat dari aspek keuangan, industri Tahu Ira masih belum melakukan pencatatan keuangan sesuai dengan teori pencatatan akuntansi sehingga Industri Tahu Ira belum bisa mengidentifikasi jumlah biaya produksi, biaya pemasaran, dan penerimaan usaha secara detail di setiap bulannya. Pencatatan penjualan yang dilakukan oleh pemilik industri Tahu Ira masih sangat sederhana dan tidak tersimpan lama. Pencatatan penjualan ini hanya bertujuan untuk mengetahui jumlah produksi dan penerimaan setiap harinya, bukan untuk melihat pertambahan dan kemajuan dari keuntungan yang didapat dari usaha.

Tradisi usaha kecil dalam membuat keputusan produksi dan penjualan serta hanya melakukan pencatatan yang sangat sederhana membuat usaha ini belum mengetahui berapa keuntungan yang didapatkan secara detail serta berapa titik impas usahanya. Pemilik usaha seharusnya mengetahui pada titik berapa usaha ini mengalami titik impas (*break even point*), karena dengan mengetahui titik impas usahanya, industri Tahu Ira dapat mengetahui berapa penjualan minimum agar usaha ini tidak menderita kerugian serta pemilik usaha dapat membuat pertimbangan matang terhadap usahanya, sehingga dengan pertimbangan tersebut pemilik usaha mengetahui masalah-masalah yang terjadi pada usahanya. Naik turunnya harga bahan baku juga akan mempengaruhi impas produksi dan impas penjualan pada industri Tahu Ira. ketika terjadi kenaikan harga bahan baku, maka jumlah impas produksi dan impas penjualan industri Tahu Ira akan meningkat

karena industri Tahu Ira tidak meningkatkan harga jual tahunya. Melalui analisis titik impas, dapat diketahui berapa jumlah minimum produksi dan penjualan produk pada industri Tahu Ira untuk mencapai titik impas (balik modal).

Berdasarkan masalah ini, maka perlu diketahui bagaimana pengaruh kenaikan harga terhadap penerimaan, keuntungan, dan titik impas pada industri Tahu Ira. Melalui analisis usaha, dapat diketahui peran besarnya kontribusi biaya-biaya faktor produksi terhadap penerimaan dan keuntungan pada industri Tahu Ira, sehingga dapat diketahui bagaimana usaha dapat melakukan efisiensi penggunaan faktor-faktor produksi untuk memaksimalkan keuntungan usaha. Di samping itu, analisis usaha juga dapat dimanfaatkan usaha untuk mengetahui bagaimana persentase biaya faktor produksi mempengaruhi persentase keuntungan.

Berdasarkan kondisi yang telah dipaparkan diatas, permasalahan yang terjadi di industri Tahu Ira adalah harga kedelai yang cenderung meningkat, masih belum adanya pencatatan akuntansi yang jelas, maka muncul pertanyaan yaitu:

1. Bagaimana manajemen produksi dan manajemen pemasaran pada industri Tahu Ira?
2. Berapa besar keuntungan yang diperoleh oleh industri Tahu Ira dan bagaimana kontribusi biaya penggunaan faktor produksi pada industri Tahu Ira?
3. Berapa Titik Impas Industri Tahu Ira dan bagaimana sensitivitas perubahan harga bahan baku terhadap keuntungan industri Tahu Ira?

Dari beberapa pertanyaan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Usaha pada industri “Tahu Ira” di Dusun Purwo Bakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo”**.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

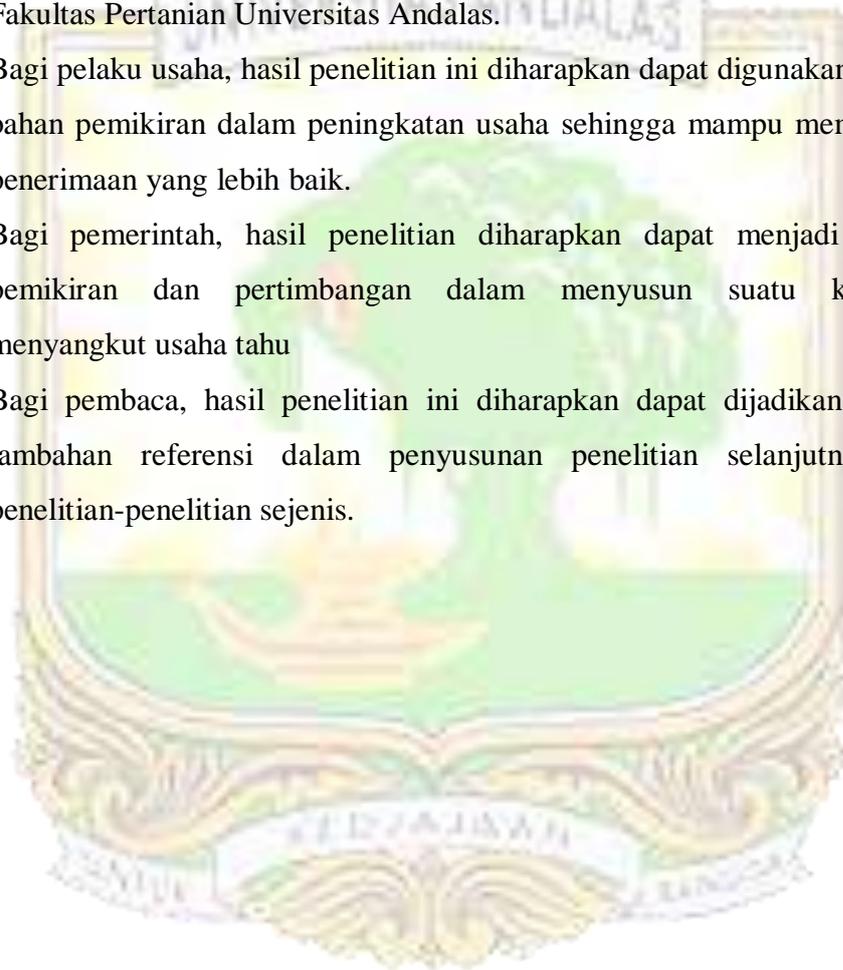
1. Mendeskripsikan manajemen produksi dan manajemen pemasaran pada industri Tahu Ira.
2. Menganalisis keuntungan yang diperoleh industri Tahu Ira dan kontribusi biaya penggunaan faktor produksi pada industri Tahu Ira.

3. Menganalisis titik impas Industri Tahu Ira dan sensitivitas perubahan harga bahan baku terhadap keuntungan Industri Tahu Ira.

D. Manfaat Penelitian

Hasil yang diperoleh dari kegiatan penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi penulis, penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan, serta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana (S1) di Fakultas Pertanian Universitas Andalas.
2. Bagi pelaku usaha, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pemikiran dalam peningkatan usaha sehingga mampu memberikan penerimaan yang lebih baik.
3. Bagi pemerintah, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi sumber pemikiran dan pertimbangan dalam menyusun suatu kebijakan menyangkut usaha tahu
4. Bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian sejenis.



BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Kedelai

Kedelai adalah salah satu bahan pangan sumber protein dan lemak nabati yang berperan penting dalam kehidupan. Kedelai mengandung 35% protein, bahkan pada varietas unggul kadar proteinnya bisa mencapai 40-43%. Kedelai mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan beras, jagung, tepung singkong, kacang hijau, daging, ikan segar, dan telur ayam. Kandungan protein yang dimiliki oleh kedelai hampir menyamai kadar protein susu skim kering (Cahyadi, 2012:6).

Kedelai dapat diolah menjadi tahu, tempe, keripik tempe, kecap, susu dan lain-lain. Proses pengolahan kedelai menjadi berbagai makanan pada umumnya adalah proses yang sederhana dan menggunakan peralatan yang biasa digunakan untuk kebutuhan rumah tangga kecuali mesin pengupas, penggiling dan cetakan (Cahyadi, 2012:7).

Kedelai yang kita peroleh dalam bentuk tahu, tempe dan susu juga mengandung zat besi, kalsium, vitamin A, B, B1, dan B2 yang lebih banyak dibandingkan dengan jenis kacang lainnya (Cahyadi, 2012:13).

Kedelai termasuk family *leguminosae* (kacang-kacangan), dengan klasifikasi sebagai berikut.

| | |
|-------------|---------------------------|
| Nama ilmiah | : Glycine max (L) Merrill |
| Species | : Max |
| Genus | : Glycine |
| Sub Famili | : Papilionoideae |
| Famili | : Leguminosae |
| Ordo | : Polypetales |

(Cahyadi, 2012:7).

B. Tahu

Tahu adalah ekstrak protein kedelai yang digumpalkan dengan asam, ion kalsium, atau bahan penggumpal lainnya. Tahu telah dikonsumsi oleh masyarakat luas, baik sebagai lauk maupun sebagai makanan ringan (Cahyadi, 2012:58).

Sebagai sumber protein nabati, tahu memiliki beberapa keunggulan dibandingkan sumber protein lainnya. Tahu mengandung 86% air, 8-12% protein, 4,6% lemak, dan 1,6% karbohidrat. Tahu juga mengandung berbagai macam mineral seperti kalsium, zat besi, fosfat, kalium, natrium, serta vitamin seperti kolin, vitamin B, dan vitamin E. Kandungan asam lemak jenuh pada tahu rendah dan bebas kolestrol dengan kadar protein 8-12% (Pambudi, 2013: 155).

Tahu dijual dengan bermacam-macam variasi bentuk, ukuran, dan nama. selain tahu putih atau dikenal dengan tahu biasa, ada berbagai jenis tahu komersial yang sudah memiliki nama dengan ciri khas masing-masing yang dikenali di pasar. Diantaranya yaitu (Sarwono dan Saragih, 2004:5-7):

1. Tahu Sumedang atau juga disebut tahu pong, alias tahu kulit, merupakan tahu dengan ketebalan 3 cm yang memiliki tekstur lunak dan kenyal. Isinya kosong (kopong dalam bahasa Jawa) sehingga dinamakan tahu pong. Pada umumnya tahu ini dikonsumsi sebagai makanan ringan atau dilalap dengan cabe rawit.
2. Tahu Bandung adalah tahu yang memiliki bentuk persegi, dengan tekstur yang agak keras dan kenyal. Tahu ini berwarna kuning karena direndam dengan air kunyit, dan kemudian digoreng dengan olesan sedikit minyak di wajan.
3. Tahu Cina memiliki bentuk seperti tahu putih, dengan tekstur yang lebih padat, halus dan kenyal dibandingkan tahu biasa. Ukurannya sekitar 12 cm x 12 cm x 8 cm. Proses pembuatan berupa pencetakan dan pengepresan dilakukan dengan mesin dan menggunakan penggumpal sioko.
4. Tahu kuning, bentuknya serupa tahu cina dengan warna kuning karena larutan sari kunyit. Umumnya digunakan pada masakan Cina.
5. Tahu takwa, adalah tahu khas Kediri, Jawa Timur. Pada prinsipnya, proses pengolahan tahu ini sama dengan tahu biasa, dengan perbedaan terhadap perlakuan yaitu pada perendaman kedelai dan pengepresan tahu. Menggunakan bahan baku kedelai lokal yang bijinya kecil-kecil. Tahu ini dimasak atau dicelupkan beberapa menit dalam air kunyit sehingga memiliki warna kuning. Tahu ini dijual dan disimpan dalam keadaan kering.

6. Tahu sutera, dikenal juga dengan nama tahu jepang atau tofu. Teksturnya sangat lembut dan lunak. tahu ini dapat tahan lama dengan proses pembuatan yang modern sehingga tahu ini juga dikenal dengan nama *long life tofu*.

Dasar pembuatan tahu adalah dengan melarutkan protein yang terkandung dalam kedelai menggunakan air sebagai pelarutnya. Setelah protein tersebut larut, dilakukan pengendapan lagi dengan menambah bahan pengendap sampai terbentuk gumpalan-gumpalan protein yang akan menjadi tahu. Salah satu cara pembuatan tahu ialah dengan menyaring bubur kedelai sebelum dimasak sehingga cairan tahu terpisah dari ampasnya (Cahyadi, 2012:58).

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan tahu terdiri dari bahan baku dan bahan pembantu. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tahu yaitu kedelai kuning yang berkualitas baik (Santoso, 1995:40). Kualitas kedelai sebaagai bahan baku tidak terlalu ditekankan, namun penting adanya ketersediaan kedelai yang berkelanjutan (Adisarwanto, 2005: 84-90),). Meskipun demikian, kedelai impor lebih disukai karena memiliki bentuk yang seragam dan tidak tercampur kotoran, sedangkan biji kedelai local mempunyai bentuk, warna dan ukuran yang tidak seragam. Selama ini, sebagian besar penggunaan bahan baku kedelai berasal dari kedelai impor. Ini terjadi karena kurangnya ketersediaan stok kedelai lokal di pasaran sehingga kebutuhan kedelai sebagai bahan baku di Indonesia dipenuhi oleh kedelai impor.

Pada proses pembuatan tahu, perlu adanya penggunaan bahan pembantu supaya bahan baku (kedelai) bisa diproses lebih lanjut. Adapun bahan pembantu yang digunakan yaitu (Sarwono dan Saragih, 2001: 16-20):

1. Penggumpal.

Penggumpal digunakan untuk mengendapkan protein dan larutan padat dalam sari kedelai. Ada beberapa bahan penggumpal yang bisa digunakan dalam pembuatan tahu, yaitu batu tahu atau sioko, biang tahu (whey), dan Glucono-Delta-Lacton (GDL).

2. Pewarna.

Terdapat dua jenis pewarna makanan, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetik. Pewarna alami tahu umumnya memakai ekstrak kunyit. Tahu yang diberi pewarna alami ini relative mudah dikenali karena pada permukaannya masih ada

sedikit gumpalan-gumpalan dan beraroma khas kunyit. Jika memakai pewarna sintetik usahakan memakai pewarna makanan, bukan bahan pewarna cat atau kain karena selain dilarang oleh pemerintah juga dapat membahayakan kesehatan.

3. Antibusa.

Bahan ini berfungsi untuk mencegah timbulnya busa sewaktu mengolah bubur kedelai. Ada beberapa zat antibusa yang bisa dipakai pada pembuatan tahu, diantaranya adalah kalsium karbonat, minyak goreng, dan silicone defoamer. Adanya busa atau gelembung-gelembung udara yang terkait dalam pada tahu bisa menurunkan daya simpan tahu.

4. Air.

Air sangat mempengaruhi mutu tahu, oleh karena itu air yang dipakai harus memenuhi persyaratan untuk industri pangan, seperti tidak berwarna, tidak berbau, jernih tidak berasa, tidak mengandung besi dan mangan, serta tidak mengandung jasad renik patogen.

Proses pembuatan tahu dilakukan dengan cara: (Meilina, 2012: 48-51)

1. Kedelai dipilih dengan penampi untuk memisahkan kedelai dari bahan lain yang tercampur. Kemudian kedelai dicuci dan direndam dalam air selama 6 jam.
2. Setelah direndam, cuci kembali untuk memisahkan kedelai dari kulitnya. Kemudian tiriskan dengan saringan yang terbuat dari bambu atau plastik.
3. Selanjutnya kedelai digiling sampai halus. Kemudian hasil gilingan ditampung dalam tong penampung.
4. Setelah proses penggilingan, kemudian langsung direbus selama 15-20 menit menggunakan wajan atau drum dengan ukuran yang besar-besar. Sebaiknya jarak waktu antara selesai digiling dengan waktu pemasakan tidak lebih dari 5-10 menit, supaya kualitas tahu menjadi baik.
5. Setelah bubur kedelai mendidih, saring dengan kain mori atau belacu.
6. Letakkan hasil saringan pada wadah atau ting penampung. Limbah dari penyaringan berupa ampas tahu. Untuk lebih maksimal, ampas tahu dapat diperas kembali dengan menyiram air panas sampai tidak mengandung sari lagi.
7. Pekerjaan penyaringan dilakukan berkali-kali hingga bubur kedelai habis.

8. Tambahkan asam cuka atau air kelapa atau batu tahu (sulfat kapur) untuk menggumpalkan hasil saringan bubur kedelai.
9. Gumpalan atau jonjot tahu putih yang mulai mengendap itulah yang menjadi tahu. Air asam yang masih ada dipisahkan dari jonjot-jonjot tahu dan disimpan, sebab air asam cuka masih dapat digunakan lagi.
10. Endapan tahu dituangkan dalam kotak/rigen ukuran misalnya 50x60 cm sebagai alasnya dihamparkan kain belacu.
11. Adonan tahu kotak dikempa, sehingga air yang masih tercampur dalam adonan tahu itu terperas habis. Pengempaan dilakukan sampai adonan tahu terbentuk kotak. Adonan ini kemudian ditiriskan sampai air benar-benar habis. Biasanya diperlukan waktu 6 jam. Adonan yang sudah padat, dipotong-potong.

C. Agroindustri

Agroindustri dapat diartikan dua hal, pertama, agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian, dan kedua, agroindustri adalah suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri (Soekartawi, 2005: 9).

Menurut Soekartawi (2005:10) pembangunan agroindustri yang berkelanjutan (*sustainable agroindustrial development*) merupakan pembangunan agroindustri yang mendasarkan diri pada konsep “keberlanjutan”, dimana agroindustri yang dimaksudkan dibangun dan dikembangkan dengan memperhatikan aspek-aspek manajemen dan konservasi sumberdaya alam. Ada beberapa karakteristik agroindustri berkelanjutan:

1. Produktivitas dan keuntungan bisa dipertahankan atau ditingkatkan dalam waktu yang relatif lama sehingga dapat memenuhi kebutuhan manusia di masa sekarang dan masa yang akan datang.
2. Sumber daya alam khususnya sumberdaya pertanian yang menghasilkan bahan baku agroindustri dapat dipelihara dengan baik dan bahkan terus ditingkatkan karena keberlanjutan agroindustri tersebut tergantung pada tersedianya bahan baku.

3. Dampak negatif dari adanya pemanfaatan sumberdaya alam dan adanya agroindustri dapat diminimalkan.

Pentingnya agroindustri sebagai suatu pendekatan pembangunan pertanian dapat dilihat dari kontribusinya terhadap:

1. Kemampuan kegiatan agroindustri dalam meningkatkan penerimaan pelaku agribisnis;
2. Kemampuan menyerap banyak tenaga kerja;
3. Kemampuan meningkatkan perolehan devisa; dan
4. Kemampuan mendorong tumbuhnya industri yang lain, khususnya industri pedesaan (Soekartawi, 2005:11).

D. Usaha Mikro Kecil Menengah

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) adalah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan dengan secara perorangan atau badan usaha di semua sektor ekonomi. Pada prinsipnya, pembedaan antara Usaha Mikro (Umi), Usaha Kecil (UK), Usaha Menengah (UM), dan Usaha Besar (UB) secara umum didasarkan pada nilai asset awal (tidak termasuk tanah dan bangunan), omset rata-rata pertahun atau jumlah pekerja tetap. Namun pengertian UMKM berdasarkan tiga alat ukur tersebut berbeda di setiap Negara (Tambunan, 2012:11).

Badan Pusat Statistik (BPS) membatasi definisi UMKM berdasarkan jumlah tenaga kerja, yaitu diklasifikasikan menjadi industri mikro apabila memiliki tenaga kerja 1-4 orang, usaha kecil apabila memiliki tenaga kerja 5-19 orang, sedangkan usaha menengah apabila memiliki tenaga kerja 20-99 orang. Menurut UU No. 20 Tahun 2008, UMKM bertujuan untuk menumbuhkan dan mengembangkan usahanya dalam rangka membangun perekonomian nasional berdasarkan demokrasi ekonomi yang berkeadilan.

Menurut kementerian koperasi dalam Wahyudin (2013), dari semua kelas usaha menunjukkan bahwa usaha skala kecil di Indonesia menempati porsi lebih kurang 99%, artinya hampir seluruh usaha di Indonesia adalah usaha kecil, hanya 1% saja yang merupakan usaha menengah dan besar. Perkembangan dan pertumbuhan UMKM pun relatif baik dari tahun ke tahun. Hampir dari setiap

pemerintahan menekankan pada pemberdayaan UMKM. Pemerintah secara serius menaruh perhatian lebih pada sektor usaha ini. Alasannya, usaha kecil ini merupakan tulang punggung penyediaan tenaga kerja, karena perusahaan besar lebih menekankan penggunaan teknologi dari pada tenaga kerja manusia.

E. Analisis Usaha

Analisis usaha adalah kegiatan yang sangat dibutuhkan dalam sebuah usaha atau usaha pengelola komersil. Dengan melakukan analisis usaha dapat dicari langkah-langkah pemecahan berbagai kendala yang dihadapi. Analisis usaha bertujuan untuk mencari titik tolak untuk memperbaiki kendala yang dihadapi. Hasil analisis usaha dapat dimanfaatkan untuk merencanakan perluasan usaha baik untuk menambah cabang usaha, ataupun memperbesar skala usaha. Berdasarkan data tersebut dapat diukur keuntungan usaha dan tersedianya dana yang riil untuk periode selanjutnya. Gambaran mengenai usaha yang memiliki prospek cerah dapat dilihat dari analisis usaha (Supardi, 2009)

Analisis usaha memberikan informasi yang lengkap mengenai modal yang diperlukan, penggunaan modal, besar biaya yang diperlukan, lamanya modal kembali, dan tingkat keuntungan yang diperoleh. Analisis usaha mutlak dilakukan bila seseorang hendak memulai usaha. Analisis usaha dilakukan untuk mengukur atau menghitung keuntungan atau kerugian yang ditanggung oleh usaha. Analisis usaha memberikan gambaran kepada seseorang untuk melakukan perencanaan usaha (Supardi, 2009).

F. Manajemen Sumberdaya Manusia

Salah satu aspek penting yang perlu untuk dikelola oleh pemilik usaha adalah sumber daya manusia (SDM) yang dimilikinya. Manusia (karyawan) yang menjadi motor penggerak kegiatan usaha perlu dikelola dengan profesional. Pengelolaan SDM ini dikenal dengan Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) (Kasmir, 2018:).

Manajemen sumber daya manusia dapat didefinisikan sebagai suatu proses serta upaya untuk merekrut, mengembangkan, memotivasi, serta mengevaluasi

keseluruhan sumber daya manusia yang diperlukan perusahaan dalam pencapaian tujuannya (Sukirno, dkk, 2006: 173).

Menurut Supriyono (2011:80) terdapat beberapa metode untuk menetapkan kompensasi tenaga kerja, diantaranya yaitu:

1. Metode upah langsung (*straight salary*), dimana upah dibayarkan langsung dengan sejumlah uang atas dasar satuan waktu tertentu, misalnya harian, mingguan, bulanan, atau tahunan.
2. Gaji (*wage*), dimana upah dibayarkan berdasarkan lamanya waktu mengerjakan suatu pekerjaan, atau dihitung menurut per jam, tanpa memperhatikan kualitas maupun kuantitas produk yang dihasilkan.
3. Upah satuan (*price work*), dimana upah yang dibayarkan berdasarkan pada jumlah produk yang dihasilkan.
4. Komisi, dimana upah yang dibayarkan berdasarkan persentase dan harga jual untuk setiap unit barang yang terjual.
5. Premi shift kerja (*shift premium*), dimana upah yang dibayarkan disebabkan karena karyawan bekerja diluar jam kerja normal.
6. Tunjangan tambahan (*fringe benefit*), dimana perusahaan memberikan tunjangan tambahan kepada karyawan di luar upah yang bisa diterima agar karyawan bekerja di perusahaan untuk waktu yang lama.

G. Manajemen Operasional

1. Manajemen Produksi

Istilah produksi digunakan dalam organisasi yang menghasilkan keluaran atau output berupa barang dan jasa. Secara umum, produksi didefinisikan sebagai suatu kegiatan atau proses yang mentransformasikan masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*). Dalam arti sempit, produksi adalah kegiatan yang menghasilkan barang, baik barang jadi atau setengah jadi, barang industri, suku cadang (*spareparts*), maupun komponen-komponen penunjang. Dengan pengertian tersebut, produksi diartikan sebagai kegiatan pengolahan dalam pabrik. Hasil produksinya dapat berupa barang konsumsi maupun barang industri.

Manajemen operasional merupakan suatu fungsi atau kegiatan manajemen yang terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, *staffing*, koordinasi, pengarahan,

dan pengawasan terhadap kegiatan operasi di perusahaan. Operasi adalah suatu kegiatan (pada perusahaan) untuk mentransformasikan input menjadi output, sehingga outputnya memiliki manfaat lebih dibandingkan input (Umar, 2001:88).

Menurut Assauri dalam Rusdiana (2014), manajemen operasi adalah kegiatan untuk mengatur dan mengoordinasikan penggunaan sumber daya dana serta bahan secara efektif dan efisien guna menciptakan dan menambah kegunaan suatu barang dan jasa. Manajemen produksi dan operasi adalah serangkaian proses dalam menciptakan barang, jasa, atau kegiatan yang mengubah bentuk dengan menciptakan atau menambah manfaat suatu barang atau jasa yang akan digunakan untuk memenuhi kebutuhan manusia (Rusdiana, 2014).

Fungsi terpenting dalam produksi dan operasi meliputi hal-berikut ini:

- 1) Proses pengolahan merupakan metode yang digunakan untuk pengolahan masukan.
- 2) Jasa penunjang merupakan sarana berupa pengorganisasian yang perlu untuk penetapan teknik dan metode yang akan dijalankan, sehingga proses pengolahan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien.
- 3) Perencanaan merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dari kegiatan produksi dan operasi yang akan dilakukan pada waktu atau periode tertentu.
- 4) Pengendalian atau pengawasan merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya sesuai dengan yang direncanakan sehingga maksud dan tujuan penggunaan dan pengolahan masukan pada kenyataannya dapat dilaksanakan (Rusdiana, 2014).

2. Manajemen Pemasaran

Pasar merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli, atau lebih tepatnya, daerah, tempat, wilayah, area yang mengandung kekuatan permintaan dan penawaran yang saling bertemu dan membentuk harga (Fuad dkk, 2000: 120).

Menurut Fuad dkk (2000:120), pemasaran adalah proses pemindahan barang dan/atau jasa dari produsen ke konsumen, atau semua kegiatan yang berkaitan dengan arus barang dan/atau jasa dari produsen ke konsumen.

Manajemen pemasaran merupakan suatu analisis, perencanaan, implementasi dan pengendalian dari program-program yang dirancang untuk menciptakan,

membangun, dan mempertahankan pertukaran yang bermanfaat dengan pembeli untuk mencapai tujuan-tujuan organisasi.

Menurut Fuad dkk (2000:127), terdapat lima konsep dalam manajemen pemasaran, diantaranya:

1. Konsep produksi
2. Konsep produk
3. Konsep penjualan
4. Konsep pemasaran
5. Konsep pemasaran kemasyarakatan

Menurut Kasmir (2003: 68) tujuan kegiatan pemasaran suatu produk atau jasa secara umum adalah :

1. Memaksimumkan konsumsi.
2. Memaksimumkan kepuasan konsumen.
3. Memaksimumkan pilihan (ragam produk).
4. Memaksimumkan mutu hidup (kualitas, kuantitas, ketersediaan, harga pokok barang, mutu lingkungan fisik dan mutu lingkungan kultur).
5. Meningkatkan penjualan dan jasa.
6. Ingin menguasai pasar dan menghadapi pesaing.
7. Memenuhi kebutuhan akan suatu produk maupun jasa.
8. Memenuhi keinginan para pelanggan akan suatu produk atau jasa.

Bauran pemasaran (*marketing mix*) adalah kegiatan pemasaran terpadu yang saling menunjang satu sama lain (Fuad dkk, 2000:128-130). Empat kebijaksanaan pemasaran yang sering disebut konsep empat P atau bauran pemasaran ini adalah Produk (*Product*), harga (*Price*), saluran distribusi (*Place*), dan Promosi (*Promotion*). Untuk mencapai tujuan pemasaran, maka empat unsur tersebut harus saling mendukung, sehingga keberhasilan di bidang pemasaran ini dapat diikuti oleh kepuasan konsumen.

1. Produk (*Product*)

Produk adalah suatu barang atau jasa yang dapat ditawarkan di pasar untuk mendapatkan perhatian, permintaan, pemakaian, atau konsumsi yang dapat memenuhi keinginan atau kebutuhan.

2. Harga (*Price*)

Harga merupakan kompensasi (uang maupun barang, kalau mungkin) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang atau jasa.

3. Saluran distribusi (*Place*)

Saluran distribusi adalah saluran yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan produk ke konsumen atau beragam aktivitas yang dilakukan oleh perusahaan dalam upaya menyampaikan produknya ke tangan konsumen.

4. Promosi (*Promotion*)

Promosi adalah sebuah kegiatan yang dilakukan perusahaan untuk meningkatkan minat konsumen untuk membeli produk yang ditawarkan.

H. Laporan Laba Rugi

Laporan laba rugi adalah laporan yang menunjukkan jumlah penerimaan atau penghasilan yang didapatkan dan biaya-biaya yang dikeluarkan dan laba rugi dalam periode tertentu (Kasmir, 2016:45). Biaya adalah satuan nilai yang dikorbankan dalam proses produksi untuk mencapai suatu hasil produksi (Fuad, 2000 :153).

Dalam arti luas, biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya untuk mendapatkan sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu baik yang sudah terjadi dan belum terjadi/baru direncanakan. Dalam arti sempit biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi dalam satuan uang untuk memperoleh aktiva (Sujarweni, 2019:9).

Menurut fungsi pokok perusahaan dalam perusahaan biaya digolongkan menjadi tiga kelompok yaitu biaya produksi, biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum. Biaya produksi adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Berdasarkan objek pengeluarannya, biaya produksi terbagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Biaya pemasaran adalah biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk seperti biaya iklan, biaya promosi, biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli; gaji karyawan bagian-bagian yang melaksanakan tugas pemasaran. Biaya administrasi dan umum adalah biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk seperti biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia, dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntan, dan biaya *photocopy* (Mulyadi, 2016:14).

Kegiatan manajemen keuangan berhubungan erat dengan sumber pendanaan dan investasi keuangan perusahaan serta instrumen keuangan. Fungsi utama manajer keuangan antara lain menyusun, mencari dan menggunakan dana untuk mengoptimalkan nilai perusahaan, atau bisa juga kegiatannya berkaitan dengan kesimpulan tentang opsi sumber dan alokasi dana (Kasmir, 2010).

Aspek keuangan merupakan aspek yang digunakan untuk menilai keuangan perusahaan secara keseluruhan. Secara keseluruhan penilaian dalam aspek keuangan meliputi hal-hal seperti:

1. Sumber-sumber dana yang diperoleh
2. Kebutuhan biaya investasi
3. Estimasi penerimaan dan biaya investasi selama beberapa periode termasuk jenis-jenis dan jumlah biaya yang dikeluarkan selama umur investasi.
4. Proyeksi neraca dan laporan laba/rugi untuk beberapa periode kedepan.
5. Kriteria penilaian investasi.
6. Rasio keuangan yang digunakan untuk menilai kemampuan perusahaan (Kasmir dan Jakfar, 2010:86).

Pada setiap periode akuntansi, perusahaan menyajikan laporan keuangan sebagai pertanggungjawaban kepada pemilik perusahaan, baik pada perusahaan dagang maupun pada perusahaan industri (manufaktur). Komponen dalam laporan Laba/Rugi terdiri dari: Laba Bersih atau Rugi Bersih, Penerimaan, beban, Harga Pokok Produksi, dan Harga Pokok Penjualan (Fuad, 2000:167).

1. Laba bersih/Rugi bersih

Laba dalam laporan laba-rugi dapat diperoleh dengan pengurangan antara pendapatan dengan semua beban. Laba bersih diperoleh jika jumlah pendapatan

lebih besar daripada jumlah beban. Rugi bersih diderita perusahaan jika jumlah pendapatan lebih kecil dibandingkan jumlah beban.

Untuk tujuan internal, laba difokuskan pada laba operasi, yaitu laba sebelum memperhitungkan bunga dan pajak. Sedangkan untuk tujuan eksternal, laba yang diperhitungkan adalah laba bersih, yaitu laba setelah memperhitungkan bunga dan pajak.

2. Penerimaan

Menurut pengertian Akuntansi Keuangan, penerimaan adalah peningkatan jumlah aktiva atau penurunan kewajiban suatu organisasi sebagai akibat dari penjualan barang dan jasa kepada pihak lain dalam periode akuntansi tertentu. Pada perusahaan jasa, penerimaan diperoleh dari penyerahan jasa, penerimaan perusahaan dagang diperoleh dari penjualan barang dagangan, sedangkan penerimaan perusahaan manufaktur berasal dari penjualan produk selesai.

3. Beban

Istilah beban dalam praktek mempunyai pengertian mendua, yaitu biaya yang digunakan dalam kaitannya dengan harga perolehan (harga pokok) serta biaya dalam artian beban atau expense. Untuk tujuan internal, beban difokuskan dalam artian biaya, sedangkan untuk tujuan eksternal lebih difokuskan pada expense. Beban dalam pengertian Akuntansi Biaya/Akuntansi Manajemen juga mengandung dua pengertian yaitu biaya masa lalu dan biaya masa depan.

4. Harga Pokok Produksi

Barang-barang yang dibuat dan kemudian dijual, biasanya terdiri dari tiga unsur utama biaya; yaitu biaya bahan baku langsung, upah tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

5. Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan didefinisikan sebagai nilai barang-barang dagangan yang terdiri dari biaya pembelian, biaya angkut, dan biaya bongkar muat sampai di tempat pengecer.

Terdapat dua pendekatan laporan laba rugi, yaitu:

1. Pendekatan *full costing* (harga pokok penuh)

Full Costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang

terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Mulyadi, 2016:18).

2. Pendekatan *Variable Costing* (harga pokok variabel)

Variable Costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel (Mulyadi, 2016:18).

I. Analisis Biaya Bersama

Produk bersama adalah beberapa produk yang dihasilkan dalam suatu rangkaian produksi secara bersama dengan menggunakan biaya bahan, tenaga kerja, dan biaya *overhead* secara bersama. Biaya bersama ini bercampur menjadi satu dan sulit untuk ditelusuri atau dipisahkan pada setiap jenis produk. Biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk bersama disebut biaya bersama (Sujarweni, 2015:101).

Biaya bersama adalah biaya *overhead* bersama (*joint overhead cost*) yang harus dialokasikan ke berbagai departemen, baik dalam perusahaan yang kegiatan produksinya berdasarkan pesanan ataupun yang kegiatan produksinya dilakukan secara massa (Mulyadi, 2016:333). Biaya bersama dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi berbagai macam produk yang dapat berupa produk bersama (*joint product*), produk sampingan (*by-product*) dan produk sekutu (*co-product*).

J. Analisis Break Even Point (BEP)

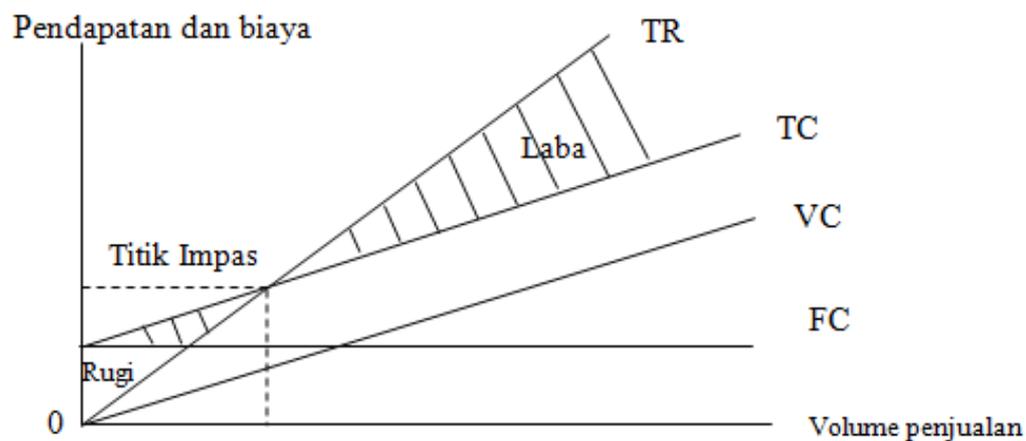
Analisis titik impas merupakan suatu keadaan di mana perusahaan beroperasi dalam kondisi tidak memperoleh keuntungan (laba) dan tidak pula menderita kerugian (Kasmir, 2016:332). Bila kondisi titik impas ini tercapai, maka jumlah penghasilan yang diperoleh sama dengan jumlah biaya yang dikeluarkan. Analisa titik impas digunakan untuk mengetahui pada titik berapa penerimaan sama dengan jumlah biaya.

Dengan mengetahui titik pulang pokok atau titik impas, pimpinan perusahaan dapat mengambil keputusan yang berhubungan dengan pengurangan atau penambahan harga jual, biaya, dan laba. Analisis ini juga mempermudah

pimpinan perusahaan untuk menghadapi persaingan dengan produk sejenis dari perusahaan lain. Selain hal tersebut, ada beberapa manfaat mengetahui analisis BEP, diantaranya adalah:

1. Mengetahui jumlah penjualan minimal yang harus dipertahankan agar perusahaan tidak mengalami kerugian
2. Mengetahui jumlah penjualan yang harus dicapai untuk memperoleh tingkat keuntungan tertentu
3. Mengetahui seberapa jauh berkurangnya penjualan agar perusahaan tidak menderita kerugian
4. Mengetahui bagaimana efek perubahan harga jual, biaya, dan volume penjualan terhadap keuntungan.

(Fuad, 2000:184)



Gambar 1. Grafik Analisis Break Even Point atau Titik Impas

K. Analisis Sensitivitas

Analisis sensitivitas dilakukan untuk mengetahui sejauh mana dampak parameter-parameter investasi yang telah ditetapkan boleh berubah karena adanya faktor situasi dan kondisi selama umur investasi, sehingga hasil dari perubahan tersebut akan berpengaruh signifikan pada keputusan yang telah diambil (Giatman, 2005). Giatman (2005) menyatakan parameter-parameter investasi yang memerlukan analisis sensitivitas antara lain investasi, benefit/pendapatan, biaya/pengeluaran, dan suku bunga. Analisis sensitivitas umumnya mengandung asumsi bahwa hanya

satu parameter saja yang berubah, sedangkan parameter lain relatif tetap dalam satu persamaan analisis. Analisis dengan parameter lainnya dapat menggunakan persamaan kedua, ketiga dan seterusnya.

L. Penelitian Terdahulu

Tommy Saputra (2019) melakukan penelitian yang berjudul Analisis Usaha Pada Industri Tahu Alami di Lubuk Buaya Kota Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan profil usaha Tahu Alami yang meliputi gambaran umum usaha, aspek operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan serta mengetahui keuntungan dan titik impas usaha. Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan jenis penelitian studi kasus dan perhitungan keuangan menggunakan metode *variabel costing*. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

Pengumpulan data pada penelitian tersebut dilakukan dengan cara mewawancarai pemilik industri Tahu Alami serta literatur yang berkaitan dengan penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan menggunakan kedelai sebanyak 11.572 kg, industri Tahu Alami dapat memproduksi tahu sebanyak 2.893 cetakan dan memperoleh penerimaan sebesar Rp.188.045.000,-, total biaya sebesar Rp.146.958.000, serta keuntungan pada periode November 2017 sebesar Rp. 41.087.000,- Rasio R/C sebesar 1,28, dan profitabilitas sebesar 21,85%. Berdasarkan analisis titik impas pada industri Tahu Alami periode Juli 2017 sampai Juni 2018, diperoleh impas kuantitas sebanyak 7.099 cetakan tahu dengan impas penjualan Rp. 461.417.754,-. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha Tahu Alami sudah berada diatas titik impas.

Rasra Delwangga (2018) melakukan penelitian yang berjudul Analisis Usaha Tahu Romi Di Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kondisi industri kecil tahu Romi dari aspek manajemen operasional, aspek keuangan, dan aspek pemasaran dan menganalisis keuntungan (laba/rugi) dan titik impas dari industri kecil tahu Romi. Metode yang digunakan adalah studi kasus, dengan mewawancarai pemilik usaha tahu Romi sebagai objek penelitian.

Hasil penelitian tersebut menunjukkan usaha Tahu Romi memiliki 8 orang tenaga kerja, aspek manajemen produksi industri Romi telah menggunakan peralatan dan mesin, sistem pengadaan bahan baku usaha langsung dibeli kepada langganan di Kota Padang, Pada aspek keuangan, industri Romi memiliki sumber modal sendiri akan tetapi belum melakukan pencatatan akuntansi yang baik dan benar, aspek pemasaran industri Tahu Romi yaitu dengan menjual produk ke pasar-pasar tradisional, kegiatan promosi industri Romi ini melakukannya dengan metoda personal selling. Di samping itu, dapat diketahui bahwa dengan menggunakan bahan baku sebanyak 8.950 kg industri Tahu Romi dapat memproduksi tahu sebanyak 148.749 potong dengan total biaya sebesar Rp.93.152.375,-. Adapun penerimaan yang diperoleh industri Tahu Romi adalah Rp.110.144.300 sehingga keuntungan usaha Tahu Romi sebesar Rp. 16.991.925,- dengan rasio R/C 1,18 dan tingkat profitabilitas 15,43%. Industri ini telah berproduksi di atas titik impas, kuantitas titik impas usaha tahu Romi sebesar 51.935,55 dengan impas penjualan Rp. 36.789.843,8,-.

Jepri Ardi Canta (2016) melakukan penelitian mengenai Analisa Usaha Tahu Dan Tempe Iwan Di Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan profil usaha tahu dan tempe Iwan dari aspek manajemen operasional, aspek keuangan, aspek pemasaran, serta permasalahan yang dihadapi dan menganalisa tingkat keuntungan serta *break even point* (titik impas) menggunakan analisa data kualitatif dan analisa kuantitatif. Analisa kualitatif digunakan untuk mendeskripsikan profil usaha tahu dan tempe Iwan. Analisa kuantitatif digunakan untuk menghitung tingkat keuntungan dan titik impas usaha.

Usaha tahu dan tempe Iwan adalah industri kecil yang berdiri sejak tahun 2009. Usaha ini memiliki 5 orang tenaga kerja termasuk pemilik usaha. Dari aspek operasional, usaha ini memproduksi tahu dan tempe. Pendistribusian dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Usaha ini masih belum mampu memenuhi kebutuhan pasar karena masih kurangnya tenaga kerja. Pemasaran produk masih bersifat lokal serta promosi yang dilakukan hanya dari konsumen ke konsumen tanpa adanya promosi melalui media masa.

Laporan keuangan masih bersifat sederhana, belum dibuat laporan keuangan secara mendetail. Selama bulan Maret, Usaha Tahu dan Tempe Iwan menggunakan bahan baku sebanyak 2.600 kg untuk memproduksi tahu dengan jumlah produksi sebanyak 61.425 potong. Total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu sebesar Rp. 34.969.477,-. Penerimaan yang diperoleh Usaha Tahu dan Tempe Iwan dari penjualan tahu adalah Rp.42.997.000,-, sehingga keuntungan usaha ini dari penjualan tahunya sebesar Rp.8.027.524. Adapun rasio R/C produk tahu pada usaha ini adalah 1,23 dengan tingkat profitabilitas sebesar 16,67%. Usaha ini telah berproduksi di atas titik impas dimana titik impas kuantitas untuk produk tahu sebesar 27.492 potong dan impas penjualan sebesar Rp 19.038.895,5 sedangkan untuk impas kuantitas produk tempe sebesar 2.493 potong dan impas penjualan sebesar Rp 1.819.308.

Putri Zainuri (2016) melakukan penelitian tentang Analisis Usaha Pada Industri Tahu B.Asli Di Kecamatan Nanggalo Kota Padang. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan September – Oktober 2014 yang bertujuan untuk mendeskripsikan profil industri tahu B.ASLI dan menganalisa tingkat keuntungan dan titik impas dari industri tahu B.ASLI. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Data dalam penelitian ini diperoleh dari key informan (pemilik usaha dan tenaga kerja bidang produksi dan pemasaran). Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder, yang dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk mendeskripsikan industri tahu B.ASLI dan metode kuantitatif yang digunakan untuk menganalisis keuntungan dan titik impas pada industri tahu B.ASLI.

Industri tahu B.ASLI ini berdiri sejak tahun 1990 yang beralamat di Jalan Raya Kurao no.7 RT 7 RW 2 Kurao Pagang Padang, industri ini memiliki 12 orang tenaga kerja dari luar keluarga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam aspek operasional, pihak industri telah menggunakan mesin serta peralatan sehingga memudahkan dalam melakukan kegiatan produksi. Pada aspek pemasaran, promosi yang dilakukan oleh pihak industri hanya dengan personal selling. Saluran distribusi yang digunakan adalah saluran pemasaran langsung dan saluran pemasaran tidak langsung. Pada aspek keuangan, pihak industri hanya melakukan pencatatan sederhana. Industri tahu B.ASLI memproduksi 381.000

potong tahu dari penggunaan bahan baku kedelai sebanyak 19.050 kg dengan total biaya sebesar Rp.199.645.042,-. Industri telah memperoleh penerimaan sebesar Rp.295.385.000,- sehingga keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.95.739.958,33,-. Adapun rasio R/C industri Tahu B.ASLI adalah 1,48 dengan tingkat profitabilitas 32,41%. Titik impas industri Tahu B.ASLI berada pada tingkat produksi 619 peti dengan nilai penjualan Rp. Rp. 46.490.474,83,-.

Dani Surya (2016) melakukan penelitian dengan judul Analisis Usaha Kipang H.Anas Di Kota Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan profil usaha Kipang H.Anas di Kota Padang dan Menganalisis keuntungan dan titik impas (break even point) pada usaha Kipang H.Anas di Kota Padang. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Pengumpulan data pada penelitian ini diperoleh dari pimpinan usaha. Data yang dikumpulkan dari penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

Usaha Kipang H.Anas resmi didirikan pada tahun 1963 dengan nama usaha Kipang H.Anas. Usaha Kipang H.Anas telah memperoleh keuntungan pada periode 29 April – 28 Mei 2015 yaitu pada kipang kacang sebesar Rp 6.556.624,6, kipang kacang beras ketan putih sebesar Rp 3.280.345,5 dan kipang kacang beras ketan hitam sebesar Rp 471.076,9. Berdasarkan analisis titik impas pada usaha Kipang H.Anas pada periode 29 April – 28 Mei 2015, maka diperoleh kuantitas titik impas pada kipang kacang sebesar 351 bungkus, kipang kacang beras ketan putih sebesar 466 bungkus, dan kipang kacang beras ketan hitam sebesar 193 bungkus, dengan impas penjualan yaitu kipang kacang sebesar Rp. 4.928.947,6, kipang kacang beras ketan putih sebesar Rp. 5.346.161,7 dan kipang kacang beras ketan hitam sebesar Rp. 2.321.359,7. Pada saat ini usaha Kipang H.Anas memproduksi diatas titik impas. Untuk pengelolaan usaha pemilik usaha disarankan sebaiknya lebih memperhatikan pada aspek bauran pemasaran yaitu dalam pendistribusian produk lebih diperluas dengan menambah kerjasama dengan toko oleh – oleh dan makanan yang ada dikota Padang. Pada aspek keuangan usaha ini juga diharapkan mampu melakukan pencatatan laporan keuangan yang baik dan lebih rinci terkait biaya – biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, agar usaha ini dapat berkembang dan bertahan dimasa yang akan datang.

Berdasarkan penjabaran dari lima penelitian yang terkait di atas, dapat disimpulkan bahwa masing-masing usaha yang dijadikan tempat penelitian telah mengalami keuntungan dan berproduksi di atas titik impas meskipun dalam operasional usaha khususnya pada aspek pemasaran masih perlu untuk ditingkatkan lagi. Secara khusus, dari kelima studi tersebut belum ada yang beberapa variasi produk tahu pada usahanya dan belum ada yang menganalisis sensitivitas kenaikan harga bahan baku terhadap keuntungan yang didapatkan. Untuk itu penelitian ini akan secara khusus menganalisis keuntungan yang diperoleh usaha dengan memproduksi 8 variasi jenis produk tahu dan titik impas dari masing-masing jenis produk tahu yang dihasilkan serta sensitivitas keuntungan dan titik impas masing-masing jenis produk tahu yang dihasilkan.



Tabel 1. Penelitian Terdahulu

| Judul Skripsi | Penggunaan Bahan Baku (kg) | Produksi | Biaya Produksi | Penerimaan | Keuntungan | R/C | Profitabilitas |
|--|----------------------------|----------------|----------------|-------------|------------|------|----------------|
| Analisis Usaha pada Industri Tahu Alami di Lubuk Buaya Kota Padang (Saputra, 2019) | 11.572 | 2.893 cetakan | 146.958.000 | 188.045.000 | 41.087.000 | 1,28 | 21,85 |
| Analisis Usaha Tahu Romi di Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan (Delwangga, 2018) | 8.950 | 148.749 potong | 93.152.375 | 110.144.300 | 16.991.925 | 1,18 | 15,43 |
| Analisis Usaha Tahu dan Tempe Iwan di Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan (Canta, 2016) | 2.600 | 61.425 potong | 34.969.477 | 42.997.000 | 8.027.524 | 1,23 | 18,67 |
| Analisis Usaha pada Industri Tahu B.Asli di Kecamatan Nanggalo Kota Padang (Zainuri, 2016) | 19.050 | 381.000 potong | 199.645.042 | 295.385.000 | 95.739.958 | 1,48 | 32,41 |

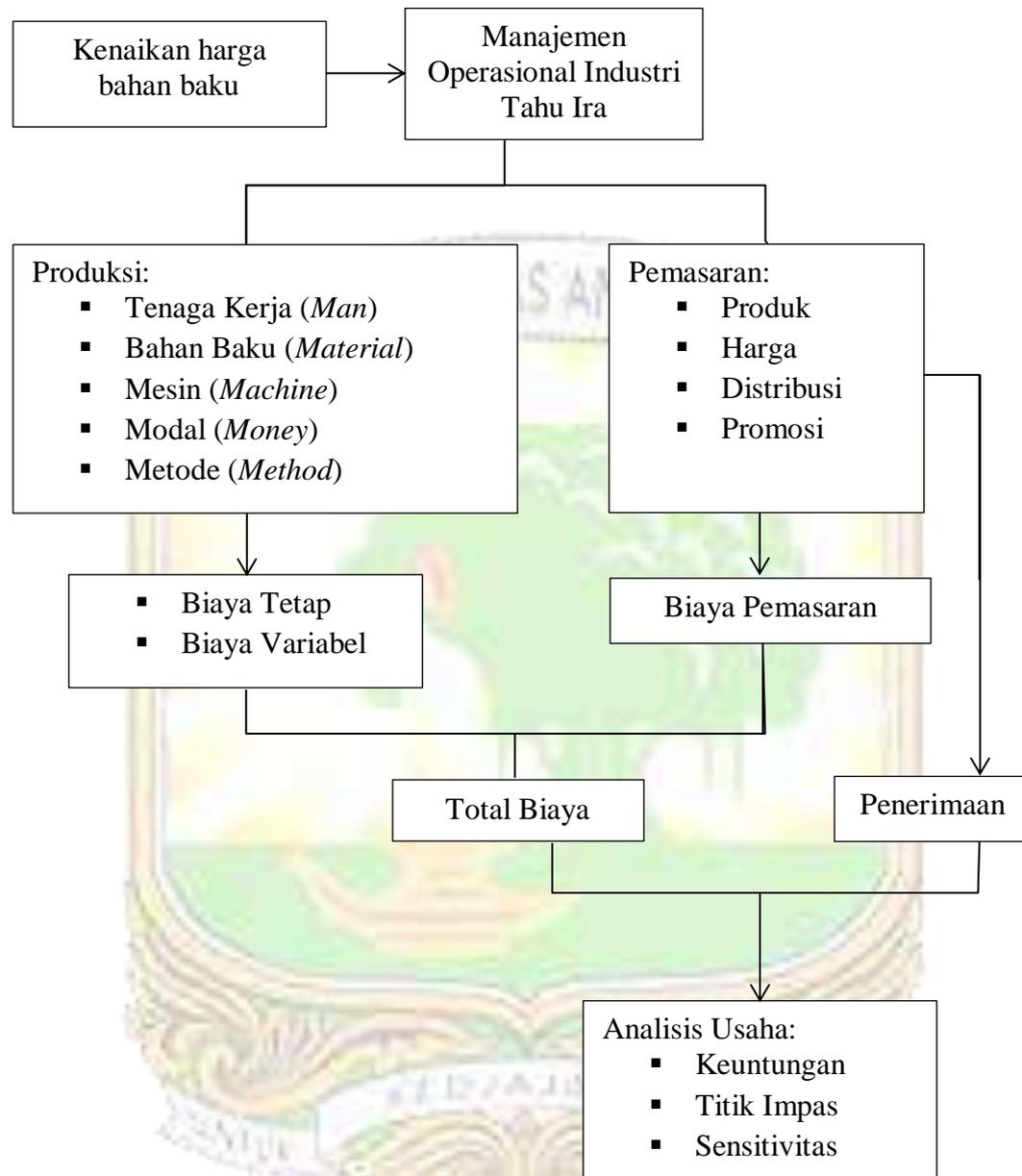
M. Kerangka Pemikiran

Seorang pengusaha akan selalu berusaha untuk mengalokasikan sumber daya yang dimilikinya dengan efisien agar dapat meminimalkan jumlah biaya yang dikeluarkan pada usahanya. Oleh karena itu, dibutuhkan analisis usaha agar pemilik usaha dapat membuat keputusan yang tepat mengenai usahanya. Salah satu hal yang dapat dilakukan adalah dengan menggunakan pendekatan keuntungan. Keuntungan atau laba bersih adalah perbedaan nilai uang dari penerimaan yang diperoleh dengan seluruh biaya yang dikeluarkan. Keuntungan atau laba bersih dapat dilihat dari selisih antara penerimaan dengan seluruh biaya yang dikeluarkan.

Biaya dalam industri pembuatan tahu meliputi biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha yang jumlahnya berubah sebanding dengan perubahan volume produksi. Biaya variabel pada industri Tahu Ira adalah biaya bahan baku, bahan penolong, biaya bahan bakar, biaya listrik, biaya gas, biaya tenaga kerja dan biaya komunikasi. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha yang jumlahnya tetap tanpa ada pengaruh dari volume produksi. Adapun biaya tetap pada industri Tahu Ira adalah biaya pemeliharaan alat dan mesin, biaya pajak kendaraan, biaya penyusutan, biaya abdomen listrik, dan biaya tenaga kerja/gaji pimpinan usaha.

Proses produksi adalah proses mentransformasikan input menjadi output. Proses produksi dalam industri Tahu Ira adalah proses mentransformasikan kedelai menjadi tahu. Proses produksi berpengaruh pada produk tahu yang dihasilkan. Analisis titik impas adalah metode yang digunakan untuk melihat pada tingkat berapa suatu usaha tidak mengalami kerugian dan keuntungan. Dalam analisis titik impas semua biaya dikelompokkan ke dalam biaya tetap dan biaya variabel. Variabel yang diperlukan dalam perhitungan titik impas adalah total biaya tetap, total biaya variabel, biaya variabel per unit, volume produksi dan harga jual.

Berikut ini skema kerangka berpikir untuk pemecahan masalah yang digunakan:



Gambar 2. Kerangka Pemikiran

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada industri Tahu Ira yang berlokasi di Dusun Purwo Bakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo. Pemilihan lokasi penelitian sebagai kasus ini dengan pertimbangan bahwa industri Tahu Ira merupakan industri yang memproduksi tahu yang lebih beragam dari industri tahu lainnya. Kemudian Industri Tahu Ira mengalami masalah karena terjadinya kenaikan harga bahan baku kedelai, belum adanya pencatatan keuangan, dan produksi yang masih tradisional. Selain itu ketika melakukan

survey pendahuluan, pimpinan industri tahu ini memberikan respon yang positif serta suasana yang kondusif untuk menunjang kegiatan penelitian. Penelitian ini dilaksanakan selama satu bulan terhitung sejak tanggal 01 Juni 2022-30 Juni 2022.

B. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus. Studi kasus merupakan jenis penelitian yang menggunakan metode deskriptif yang memberikan gambaran rinci tentang latar belakang, ciri-ciri suatu kasus atau posisi individu, yang kemudian digeneralisasikan.

Studi kasus dalam penelitian ini berkaitan dengan gambaran umum usaha, manajemen produksi dan manajemen pemasaran industri Tahu Ira. Analisis usaha yang dilakukan meliputi bagaimana usaha dalam mengelola biaya-biaya yang dikeluarkan, keuntungan yang diperoleh, titik impas, serta informasi-informasi lain yang dibutuhkan untuk menjelaskan permasalahan yang ada serta mendukung tujuan penelitian ini.

C. Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan informan

kunci pada industri Tahu Ira sesuai dengan daftar pertanyaan (Lampiran 7) yang telah disediakan. Adapun informan kunci pada penelitian ini adalah pemilik industri Tahu Ira yang sekaligus bertanggung jawab untuk mengatur keuangan serta mengawasi produksi dan penjualan tahu.

Data yang akan diambil untuk menjawab tujuan penelitian adalah data pada periode 01 Juni 2022-30 Juni 2022. Data ini akan diperoleh dari catatan hasil wawancara bersama informan kunci dan pencatatan akuntansi berdasarkan hasil observasi lapangan. Data sekunder yang digunakan pada penelitian ini berupa data-data yang berasal dari instansi-instansi atau lembaga terkait seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bungo dan Badan Pusat Statistik Kabupaten Bungo.

D. Variabel Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang pertama, yaitu menganalisis manajemen produksi dan manajemen pemasaran pada industri Tahu Ira, maka aspek yang diamati pada penelitian ini adalah:

1. Gambaran Umum Usaha

Gambaran umum usaha meliputi profil usaha, lokasi usaha, struktur organisasi, sumber daya manusia serta pada industri Tahu Ira.

- a. Profil usaha, meliputi latar belakang dari awal usaha didirikan sampai saat sekarang ini.
 - b. Lokasi usaha, meliputi tempat industri Tahu Ira beroperasi.
 - c. Struktur organisasi, meliputi struktur organisasi dan pembagian kerja tenaga kerja di Industri Tahu Ira
- ##### **2. Manajemen produksi, meliputi tenaga kerja (man), bahan baku (material), modal (money), mesin (machine), dan metode (method).**
- ##### **3. Manajemen pemasaran, meliputi:**
- a. Produk, yaitu klasifikasi produk, mutu produk, spesifikasi produk, dan kemasan yang digunakan.
 - b. Harga, yaitu bagaimana kebijakan yang ditetapkan industri terkait harga produk, metode penetapan harga yang digunakan, dan alasan penggunaan metode tersebut.

- c. Distribusi, yaitu jenis saluran distribusi yang digunakan.
- d. Promosi, bagaimana jenis promosi yang dilakukan oleh industri Tahu Ira dalam memasarkan produknya.

Berdasarkan tujuan penelitian yang kedua yaitu menganalisis keuntungan yang diperoleh industri Tahu Ira dan kontribusi biaya penggunaan faktor produksi pada industri Tahu Ira, dan tujuan ketiga yaitu menganalisis titik impas Industri Tahu Ira dan sensitivitas perubahan harga bahan baku terhadap keuntungan Industri Tahu Ira, maka variabel yang diamati pada penelitian ini adalah:

1. Volume produksi (potong) adalah jumlah total produksi yang dihasilkan oleh industri Tahu Ira selama satu bulan saat periode penelitian.
2. Harga jual (Rp/Potong), merupakan jumlah uang yang menyatakan nilai tukar suatu kesatuan benda tertentu. Harga jual untuk menentukan titik impas adalah harga jual tahu dari industri Tahu Ira.
3. Penerimaan (Rp), adalah penerimaan yang diperoleh industri Tahu Ira dari hasil penjualan produknya. Besar penerimaan dapat diketahui dengan mengalikan jumlah produk yang terjual dengan harga produk.
4. Biaya (Rp), merupakan seluruh pengeluaran yang dikeluarkan oleh industri Tahu Ira untuk menghasilkan produk.
 - a. Biaya tetap, merupakan biaya yang jumlahnya tetap tanpa dipengaruhi oleh volume produk yang dihasilkan. Biaya ini terdiri dari:
 - i. Biaya tenaga kerja, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan tenaga kerja dalam kegiatan produksi (Rp/bulan).
 - ii. Biaya overhead pabrik tetap, yaitu biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja yang tidak langsung dalam hubungannya dengan produk yang dihasilkan yang jumlahnya tetap tanpa dipengaruhi oleh volume produksi yang dihasilkan, yaitu biaya pajak kendaraan, biaya penyusutan alat dan mesin, biaya PBB, biaya pemeliharaan kendaraan, dan biaya abodemen listrik.
 - iii. Biaya Administrasi dan Umum tetap, adalah biaya tetap yang berkaitan dengan pengawasan serta pengarahan aktivitas di perusahaan secara utuh agar dapat beroperasi dengan efektif dan efisien, seperti biaya komunikasi pimpinan usaha.

- iv. Biaya Pemasaran Tetap, yaitu biaya tetap yang dikeluarkan untuk kepentingan proses pemasaran produk industri Tahu Ira.
- b. Biaya variabel, merupakan biaya yang jumlahnya berubah sesuai dengan volume produk yang dihasilkan. Biaya ini terdiri dari:
 - i. Biaya bahan baku, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan bahan yang digunakan untuk memproduksi produk jadi, yang dalam penelitian ini adalah kedelai (Rp/kg).
 - ii. Biaya Overhead Pabrik (BOP) variabel, yaitu biaya produksi yang dikeluarkan untuk selain bahan baku dan tenaga kerja yang tidak langsung hubungannya dengan produk yang dihasilkan yang jumlahnya berubah sesuai dengan perubahan volume produksi, dalam penelitian ini yaitu biaya bahan penolong, biaya kayu bakar, biaya listrik, biaya gas, dan biaya komunikasi.
 - iii. Biaya Pemasaran Variabel, yaitu biaya variabel yang dikeluarkan untuk kepentingan pemasaran produk industri Tahu Ira.

E. Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif.

1. Tujuan pertama adalah untuk mendeskripsikan manajemen produksi dan manajemen pemasaran pada industri Tahu Ira. Analisis deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan data, dan dalam studi kasus ini dideskripsikan manajemen produksi dan manajemen pemasaran industri Tahu Ira. Data dari periode penelitian digunakan sebagai bahan penelitian. Informasi tersebut diperoleh melalui wawancara langsung dengan informan kunci yang merupakan pemilik usaha dan karyawan yang bekerja di industri tahu ira dalam penelitian ini.
2. Tujuan kedua, yaitu menganalisis keuntungan yang diperoleh industri Tahu Ira dan kontribusi biaya penggunaan faktor produksi pada industri Tahu Ira. Data penelitian yang akan digunakan adalah data harian selama satu bulan terhitung dari keluarnya surat izin penelitian Fakultas Pertanian Universitas

Andalas. Untuk melakukan analisis data digunakan analisis deskriptif kuantitatif sebagai berikut:

a. Analisis Keuntungan (Laba/Rugi)

Untuk mengetahui keuntungan yang didapatkan oleh industri Tahu Ira pada usahanya dilakukan dengan melakukan perhitungan laba rugi usaha yang tersaji dalam laporan laba rugi. Keuntungan dari sudut pandang pembukuan perusahaan adalah perbedaan nilai uang dari penerimaan yang diperoleh dengan seluruh biaya yang dikeluarkan (Sukirno, 2012:384). Keuntungan atau laba bersih dapat dilihat dari selisih antara total penerimaan dengan total biaya selama periode tertentu.

Rumus keuntungan yaitu:

$$\pi = TR - TC$$

π = Keuntungan / laba (Rp)

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

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

Rumus Penerimaan

Total penerimaan = TR Produk Utama+ TR Produk Sampingan

$$TR = Q \cdot P$$

TR = Total penerimaan / Total *Revenue* (Rp)

Q = Jumlah produk yang dijual

P = Harga jual per satuan (Rp)

Rumus Biaya Total

$$TC = FC + VC$$

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

FC = Biaya Tetap / *Fixed Cost* (Rp)

VC = Biaya Variabel / *Variable Cost* (Rp)

Sumber : Sukirno, 2012

Tingkat profitabilitas merupakan perbandingan antara keuntungan dengan total penerimaan yang dinyatakan dalam presentase, dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Profitabilitas} = \frac{\pi}{TR} \times 100\%$$

Dalam melakukan analisis keuntungan usaha, digunakan pendekatan *variable costing*. Pendekatan *variable costing* merupakan suatu format laporan laba atau rugi yang mengelompokkan biaya berdasarkan perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan usaha. Dimana laba perusahaan dipengaruhi total penerimaan, biaya variabel, dan biaya tetap. Rincian bentuk format perhitungan laba rugi dengan pendekatan *variable costing* pada industri Tahu Ira dapat dilihat pada Lampiran 8.

Pendekatan *variable costing* digunakan untuk memenuhi kepentingan pihak internal usaha karena metode ini mampu menyediakan informasi biaya yang digolongkan menurut perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan yang dapat dimanfaatkan pihak manajemen usaha untuk melakukan perencanaan dan pengambilan keputusan jangka pendek. Sedangkan metode *full costing* sebenarnya lebih ditujukan untuk penyediaan informasi biaya bagi kepentingan pihak luar perusahaan. Pendekatan *full costing* tidak mampu menyediakan informasi biaya yang bermanfaat dalam perencanaan dan keputusan jangka pendek karena pendekatan *full costing* tidak mengolah biaya produksi berdasarkan perilaku biaya, namun menurut hubungan biaya dengan fungsi-fungsi pokok perusahaan manufaktur. Oleh karena itu penggunaan metode *variable costing* lebih cocok digunakan untuk menghitung harga pokok produksi pada industri Tahu Ira.

b. Analisis Biaya Penyusutan

Penyusutan adalah penurunan dari nilai sisa peralatan sebagai akibat penggunaan peralatan untuk menghasilkan barang atau jasa. Penyusutan merupakan pengeluaran sehingga perlu perhitungan sebagai biaya. Biaya penyusutan merupakan biaya tetap yang dikenakan untuk tujuan perhitungan nilai korbanan dari investasi yang ditanamkan.

Perhitungan biaya penyusutan ini menggunakan metode garis lurus. Metode ini digunakan atas dasar pemikiran bahwa benda yang dipakai dalam pengolahan menyusut dalam besaran sama setiap tahunnya. Menurut (Subanar, 1994: 79) rumus untuk menghitung biaya penyusutan pertahunnya adalah :

$$D = \frac{P-S}{N}$$

Dimana: D = Besarnya penyusutan (Rp/tahun)

P = Harga beli (Rp)

S = Nilai sisa (Rp)

N = Umur ekonomis (tahun)

c. Biaya Bersama

Perusahaan yang menghasilkan produk bersama pada umumnya menghadapi masalah pemasaran berbagai produknya, karena masing-masing produk tentu mempunyai masalah pemasaran dan harga jual yang berbeda-beda. Manajemen biasanya ingin mengetahui besarnya kontribusi masing-masing produk bersama tersebut terhadap seluruh penghasilan perusahaan. Setiap perusahaan perlu untuk mengetahui bagian dari seluruh biaya produksi yang dibebankan kepada masing-masing produk bersama, sehingga masalah pokok akuntansi biaya bersama adalah penentuan proporsi total biaya produksi yang harus dibebankan kepada berbagai macam produk bersama (Mulyadi, 2016:336).

Pada industri Tahu Ira, seluruh input produksi dihitung sebagai biaya bersama untuk masing-masing produk bersama. Pengalokasian biaya bersama pada produk bersama dihitung dengan menggunakan persentase jumlah produksi dikali dengan biaya produksi sehingga dirumuskan sebagai berikut.

$$\text{Biaya bersama} = \% \frac{\text{volume produksi tahu per jenis}}{\text{total volume produksi tahu seluruh jenis}} \times \text{biaya produksi}$$

Khususnya pada biaya listrik, biaya listrik tidak hanya digunakan sebagai input untuk produk bersama namun juga digunakan secara bersama-sama dengan kebutuhan rumah tangga pemilik industri Tahu Ira sehingga timbul biaya bersama antara produk yang dihasilkan usaha dengan penggunaan kebutuhan rumah tangga. Pengalokasian biaya bersama dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\text{Biaya Bersama} = \% \text{ alokasi biaya bersama} \times \text{biaya bersama}$$

Pada industri Tahu Ira produk bersama yang dihasilkan adalah tahu putih, tahu goreng, tahu pong, dan tahu asin. Penentuan proporsi total biaya produksi yang harus dibebankan kepada masing-masing produk bersama pada industri Tahu Ira dilakukan dengan menghitung biaya berdasarkan persentase kuantitas hasil yang diproduksi dari masing-masing produk.

d. Kontribusi Biaya Penggunaan Faktor Produksi

Kontribusi Biaya penggunaan faktor produksi adalah perhitungan besarnya persentase sumbangan biaya faktor produksi terhadap total biaya yang dikeluarkan. Dengan menghitung kontribusi biaya penggunaan faktor produksi, maka dapat diketahui faktor-faktor produksi yang memiliki pengaruh yang besar terhadap keuntungan yang diperoleh oleh industri Tahu Ira.

Rumus:

$$\frac{\text{Biaya faktor produksi}}{\text{Biaya Total}} \times 100\%$$

3. Tujuan ketiga, yaitu menganalisis tingkat penjualan industri Tahu Ira untuk mencapai titik impas. Data penelitian yang akan digunakan adalah data harian selama satu bulan terhitung dari keluarnya surat izin penelitian Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Untuk melakukan analisis data digunakan analisis deskriptif kuantitatif sebagai berikut:

a. Analisis Titik Impas

Titik impas (*Break Even Point*) adalah keadaan suatu usaha yang tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi. Dengan kata lain suatu usaha dikatakan impas ketika jumlah penerimaan yang diterima sama dengan biaya jumlah biaya yang dikeluarkan (Mulyadi, 2016). Dengan adanya perencanaan jumlah produksi yang optimal, diharapkan wirausaha dapat mengurangi resiko kerugian karena telah merencanakan target jumlah produksi yang harus dicapai.

Secara matematika titik impas biasa dicari dengan menggunakan rumus :

$$\text{Penjualan impas (Rp)} = \frac{\text{biaya tetap total}}{1 - \frac{\text{biaya variabel rata-rata/unit}}{\text{harga jual/unit}}}$$

$$\text{Penjualan impas (unit)} = \frac{\text{biaya tetap total}}{\text{harga jual/unit} - \text{biaya variabel /unit}}$$

Dimana :

- i. Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tetap dalam periode volume kegiatan tertentu seperti biaya tenaga kerja tetap dan biaya administrasi dan umum tetap.
- ii. Biaya variabel merupakan biaya yang jumlahnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan seperti biaya bahan baku.
- iii. Penjualan merupakan harga jual dikalikan dengan jumlah produk yang dijual
- iv. Harga unit produk merupakan sejumlah uang yang ditagihkan untuk suatu produk/jasa.

Hasil analisis data dari perhitungan *total cost*, *variable cost*, *fixed cost* dan *total revenue* akan digunakan untuk menghitung titik impas dalam rupiah dan titik impas dalam unit. Hasil dari titik impas akan digambarkan dalam bentuk grafik, yang mana dalam grafik tersebut akan menggambarkan mana daerah rugi, laba dan posisi usaha. Sehingga dengan hasil tersebut dapat memberikan informasi kepada pemimpin untuk mengetahui jumlah penjualan minimal yang harus dipertahankan agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

b. Analisis Sensitivitas

Perhitungan analisis sensitivitas dikumpulkan data berupa perkiraan kenaikan harga bahan baku kedelai. perkiraan ini didapatkan dari pengalaman kenaikan harga pada periode sebelumnya (Lampiran 9). Perkiraan perubahan harga bahan baku yang digunakan adalah dengan rentang kenaikan 18% dari harga bahan baku periode Juni 2022, serta perkiraan pada kenaikan berapa industri Tahu Ira mengalami kerugian. Setelah itu, dilihat pengaruh perubahan harga bahan baku kedelai terhadap keuntungan usaha dan titik impas penjualan serta impas kuantitas produk industri Tahu Ira. Hal ini dilakukan untuk melihat bagaimana keadaan keuntungan usaha dan titik impas usaha pada saat harga bahan baku kedelai rendah dan dan pada saat harga bahan baku kedelai tinggi.

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Industri “Tahu Ira”

1. Profil Usaha

Industri Tahu Ira merupakan salah satu UMKM yang bergerak pada bidang agroindustri di Kabupaten Bungo. Usaha ini didirikan oleh sepasang suami istri (Bapak Sularno dan Ibu Novi Setiyani) pada tahun 2001 di Dusun Purwo Bakti. Pada mulanya Bapak Sularno dan Ibu Novi Setiyani merupakan pekerja di usaha tahu keluarga di Kota Curup, Bengkulu. Setelah menikah, pemilik tertarik untuk mendirikan usaha tahu sendiri.

Karena keluarga pemilik sudah merupakan supplier tahu di Curup Bengkulu, maka pemilik berinisiatif untuk mendirikan usaha Tahu di daerah yang berbeda. Dalam pencariannya, pemilik industri Tahu Ira memutuskan untuk membuka usaha tahu di Kabupaten Bungo. Ini disebabkan karena berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, pemilik menilai terdapat peluang usaha tahu yang besar di Kabupaten Bungo.

Dalam proses pendirian usaha, hal-hal yang diperhatikan oleh pemilik adalah lokasi usaha, pengadaan sarana produksi, pelatihan tenaga kerja, serta kelancaran manajemen dan operasional usaha. Pada awal pendirian, pemilik membutuhkan modal Rp.20.000.000 diluar pembelian bangunan usaha. Modal ini didapatkan dari hasil kinerja pemilik sebelum menikah, serta bantuan dari keluarga.

Di samping dukungan berupa permodalan usaha, industri Tahu Ira juga menggunakan pekerja berpengalaman yang berasal dari usaha keluarganya selama tiga bulan pertama setelah pendirian usaha. Pekerja tersebut bertanggungjawab untuk melatih pekerja baru yang pada akhirnya menjadi pekerja pertama di Industri Tahu Ira. Setelah tiga bulan, pekerja keluarga tersebut dikembalikan ke Curup Bengkulu. Di masa awal pendirian usaha, usaha ini baru memproduksi 2 jenis tahu, yaitu tahu pong dan tahu putih.

Setelah berjalan 6 bulan, pemilik usaha mulai memikirkan nama usahanya, pemilik memutuskan nama usahanya berasal dari nama anak sulungnya yaitu Ira. Kemudian, pemilik mulai mengurus administrasi untuk pendaftaran usahanya ke Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bungo untuk mendapatkan surat izin usaha.

Seiring berjalannya waktu, industri Tahu Ira terus mengalami perkembangan. Ini dapat dilihat dari jumlah tenaga kerja yang terus meningkat di industri Tahu Ira, yang pada awalnya 4 orang (2 orang TKDK dan 2 orang TKLK), menjadi 6 orang (2 orang TKDK dan 4 orang TKLK) pada tahun 2005, 10 orang (2 orang TKDK dan 8 orang TKLK) pada tahun 2011 dan 11 orang (3 orang TKDK dan 8 orang TKLK) dari tahun 2018 sampai sekarang. Usaha ini juga sudah memiliki surat Izin Usaha. Berikut profil tenaga kerja industri Tahu Ira periode Juni 2022.

Tabel 2. Profil Tenaga Kerja Industri Tahu Ira

| No | Nama | Jenis Kelamin | Pendidikan Terakhir | Lama Bekerja | Usia | Struktur organisasi | Pembagian kerja | Status |
|----|---------------|---------------|---------------------|--------------|------|---------------------|---|--------|
| 1 | Sularno | Laki-laki | SMA | 21 tahun | 44 | Pimpinan Usaha | Perendaman dan perebusan | TKDK |
| 2 | Novi Setiyani | Perempuan | SMA | 21 tahun | 44 | Manajer Operasional | Pengadaan bahan baku, Pemasaran, dan keuangan | TKDK |
| 3 | Ira | Perempuan | S1 | 6 tahun | 24 | Pemasaran | Penjualan | TKDK |
| 4 | Mulyani | Perempuan | SMA | 8 tahun | 45 | Pemasaran | Penghitungan | TKLK |
| 5 | Andre Wanto | Laki-laki | SMA | 4 tahun | 25 | Pemasaran | Distribusi | TKLK |
| 6 | Bandono | Laki-laki | SD | 5 tahun | 54 | Produksi | Penggilingan | TKLK |
| 7 | Agung | Laki-laki | SMA | 2 tahun | 25 | Produksi | Penyaringan | TKLK |
| 8 | Eko Prasetyo | Laki-laki | SMK | 4 tahun | 27 | Produksi | Penggumpalan dan pencetakan | TKLK |
| 9 | Anto | Laki-laki | SMU | 11 tahun | 34 | Produksi | Pemotongan | TKLK |
| 10 | Ferri Yanto | Laki-laki | SMA | 11 tahun | 35 | Produksi | Pengepresan | TKLK |
| 11 | Kastono | Laki-laki | SMA | 9 tahun | 45 | Produksi | Penggorengan | TKLK |

2. Lokasi Usaha

Usaha ini beralamat di Lorong Sukamakmur RT 01 Dusun Purwo Bakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo. Pemilik memilih lokasi ini sebagai tempat operasional usaha dikarenakan lokasi ini berada di dekat sungai sehingga mempermudah aktivitas pembuangan limbah Tahu ke Sungai. Pasaran tanah di daerah tersebut juga masih tergolong terjangkau pada tahun 2001, serta memiliki lingkungan sosial yang bersahabat.

3. Struktur Organisasi

Industri Tahu Ira merupakan usaha perseorangan dan tidak memiliki struktur organisasi yang tertulis dan masih sangat sederhana. Tenaga kerja industri Tahu Ira terbagi menjadi Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dan Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK). Pada kenyataannya, tidak terdapat upah yang diberikan kepada TKDK, namun dalam penelitian ini upah TKDK dihitung dalam bentuk biaya yang diperhitungkan. TKDK pada industri Tahu Ira lebih memfokuskan kerjanya pada bagian pemasaran, namun meskipun begitu, TKDK pada industri Tahu Ira juga ada yang berkontribusi langsung dalam proses produksi Industri Tahu Ira, yaitu Bapak Sularno. Berdasarkan pembagian kerjanya dapat dijabarkan bahwa bapak Sularno sebagai pemilik sekaligus pimpinan usaha juga membantu produksi khususnya bagian perendaman kedelai dan perebusan, bapak Sularno juga bertanggungjawab untuk memastikan alat dan mesin produksi layak untuk digunakan. Ibu Novi Setiyani yang merupakan istri pemilik industri Tahu Ira bertanggungjawab dalam penyediaan bahan baku, pemasaran, dan keuangan. Ira yang merupakan anak pemilik Industri Tahu Ira bekerja dalam proses pemasaran produk industri Tahu Ira di Pasar Atas Muara Bungo.

TKLK Industri Tahu Ira terbagi menjadi TKLK bagian produksi dan bagian pemasaran. TKLK yang bekerja pada bagian produksi industri Tahu Ira berjumlah 6 orang, yaitu Bandono, Agung, Eko, Anto, Ferri, dan Kastono. Bandono bertanggungjawab untuk menyelesaikan penggilingan, Agung bertanggungjawab untuk menyelesaikan penyaringan, Eko bertanggungjawab pada bagian penggumpalan dan pencetakan, Anto bertanggungjawab bagian pemotongan, dan Ferri bagian pengepresan dan marinasi. Namun meskipun terdapat tanggungjawab masing-masing, pekerjaan dalam seluruh proses produksi secara keseluruhan tetap dikerjakan secara bersama-sama di waktu kosong masing-masing tanpa meninggalkan tanggungjawab yang diberikan.

TKLK yang bekerja pada bagian pemasaran industri Tahu Ira berjumlah 2 orang, yaitu Mulyani dan Andre. Mulyani bertanggungjawab dalam proses penghitungan tahu yang akan dipasarkan serta memasarkan produk industri Tahu

Ira langsung dari lokasi produksi. Sedangkan Andre bertanggungjawab dalam proses distribusi seperti pengantaran produk industri Tahu Ira ke lokasi pemasaran atau langsung ke lokasi konsumen.

Berikut struktur organisasi industri Tahu Ira:



Gambar 3. Struktur Organisasi Industri Tahu Ira

Tugas dan peran dari masing-masing pihak dalam struktur organisasi industri Tahu Ira yaitu:

a. Pimpinan Usaha

Pimpinan usaha pada industri Tahu Ira adalah Bapak Sularno yang merupakan pemilik sekaligus pemegang wewenang tertinggi yang berperan dalam pengumpulan modal, pengambilan keputusan, pengawasan serta bertanggung jawab atas seluruh kegiatan produksi.

b. Manajer Operasional

Manajer Operasional pada industri Tahu Ira merupakan perpanjangan tangan dari pimpinan usaha untuk mengawasi seluruh kegiatan operasional usaha, seperti mengelola persediaan bahan baku, pemasaran produk, serta pengelolaan keuangan usaha. Dalam hal ini Ibu Novi Setiyani sebagai manajer operasional usaha merangkap beberapa tugas seperti langsung mengelola persediaan bahan baku, memasarkan produk, serta mengelola keuangan.

c. Bagian Produksi

Bagian produksi pada industri Tahu Ira bertanggungjawab dalam memproses bahan baku menjadi produk yang siap dipasarkan. Meskipun industri Tahu Ira belum memiliki struktur keorganisasian secara tertulis, pekerja pada industri Tahu Ira dapat saling bekerja sama dengan baik dalam melakukan proses penetapan dan pembagian kerja. Bagian produksi pada industri Tahu Ira berjumlah 7 orang, dimana pimpinan usaha turun langsung untuk membantu produksi dalam keadaan-keadaan tertentu seperti pesanan yang banyak, kerusakan mesin, serta ketika ada pekerja yang tidak bisa masuk.

d. Bagian Pemasaran

Bagian pemasaran pada Industri Tahu Ira bertanggungjawab dalam menjual produk industri Tahu Ira, baik dalam hal pemasaran langsung dari pabrik, distribusi dan pengantaran produk ke lokasi konsumen, dan penjualan dari lapak di pasar.

B. Manajemen Produksi dan Manajemen Pemasaran Industri Tahu Ira

a. Manajemen Produksi Industri Tahu Ira

Jika dilihat berdasarkan sarana produksinya, manajemen mempunyai lima unsur (5M) yaitu tenaga kerja (*man*), bahan baku (*material*), mesin (*machine*), modal (*money*), metode (*method*).

i. Tenaga Kerja (*Man*)

Pada industri Tahu Ira, Bapak Sularno dan Ibu Novi Setiyani merupakan pengusaha yang pendapatannya berasal dari laba industri Tahu Ira. Sedangkan tenaga kerja pada bagian produksi berperan sebagai karyawan operasional yang pendapatannya merupakan kompensasi yang telah diketahui terlebih dahulu serta merupakan orang-orang yang harus mengerjakan sendiri pekerjaan yang didelegasikan kepadanya. Namun dalam hal kinerja, Bapak Sularno dan Ibu Novi Setiyani juga berperan sebagai karyawan manajerial dan operasional. Ini terjadi karena pada usaha kecil yang karyawannya masih sedikit, perbedaan antar karyawan dan pimpinan tidak kentara, sehingga selain mengerjakan tanggungjawab sebagai pimpinan, pimpinan juga ikut bersama-sama mengerjakan tanggungjawab karyawan. Ini dilakukan oleh pimpinan industri Tahu Ira untuk

menciptakan suasana kerja kekeluargaan yang bertujuan untuk meningkatkan kenyamanan bekerja antar tenaga kerja di industri Tahu Ira.

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa seluruh tenaga kerja industri Tahu Ira periode Juni 2022 berjumlah 11 orang, dimana 8 orang termasuk TKLK, dan 3 orang termasuk TKDK. Namun tenaga kerja yang termasuk pada bagian produksi hanya berjumlah 7 orang, yang terdiri dari 1 orang TKDK, dan 6 orang TKLK. Tenaga kerja yang termasuk pada bidang pemasaran terdiri 8 orang, yaitu 2 orang TKDK dan 2 orang TKLK.

Tenaga kerja industri Tahu Ira yang bekerja pada bidang produksi bekerja selama 9 jam dengan rentang usia 27 sampai 54 tahun. Menurut BKKBN, penduduk usia produktif adalah penduduk usia 15 sampai 65 tahun. Menurut KBBI, usia produktif adalah usia ketika seseorang masih mampu bekerja dan menghasilkan sesuatu. Maka dapat diketahui bahwa seluruh tenaga kerja di industri Tahu Ira memiliki usia produktif.

Pimpinan industri Tahu Ira tidak memprioritaskan pendidikan terakhir karyawannya. Ini dapat dilihat di Tabel 2 bahwa pendidikan terakhir karyawan di industri Tahu Ira beragam dari SD sampai SMA meskipun mayoritas SMA. Dalam proses perekrutan karyawan, pimpinan usaha tidak memiliki kriteria-kriteria yang spesifik, namun yang dikedepankan oleh pimpinan usaha dalam merekrut karyawan adalah pribadi yang memiliki kemauan bekerja, kemauan belajar, rajin dan pekerja keras. Adapun karyawan yang digunakan dalam proses pembuatan Tahu Ira pada umumnya laki-laki dikarenakan dibutuhkan tenaga yang kuat dalam proses pembuatan, oleh karena itu mayoritas karyawan di industri Tahu Ira adalah laki-laki. Adapun penyebab pimpinan menggunakan karyawan perempuan adalah karena dalam hal penghitungan tahu dibutuhkan ketelitian lebih sehingga perempuan dinilai lebih kompeten untuk mengerjakan bagian tersebut.

Ketika awal pendirian usaha, industri Tahu Ira merekrut karyawan yang berasal dari keluarga terdekat sehingga kebiasaan ini pun terus berlanjut sampai sekarang. Sebelum melakukan proses produksi, karyawan di industri Tahu Ira diberikan pelatihan terlebih dahulu oleh pimpinan usaha dan karyawan senior. Ini

dilakukan dengan tujuan untuk menjaga mutu dan kualitas tahu yang dihasilkan oleh industri Tahu Ira. Jika terdapat lowongan pekerjaan pada industri Tahu Ira, maka tenaga kerja biasanya memberikan informasi tersebut kepada teman dan saudara terdekatnya yang sedang mencari pekerjaan.

Dalam pembayaran upah TKLK, pimpinan industri Tahu Ira menggunakan sistem gaji (*wage*), dimana upah dibayarkan berdasarkan lamanya waktu mengerjakan suatu pekerjaan, atau dihitung menurut per jam, tanpa memperhatikan kualitas maupun kuantitas produk yang dihasilkan. Adapun gaji yang diberikan kepada masing-masing tenaga kerja luar keluarga bagian produksi berjumlah Rp 3.000.000,- per bulan, dimana total biaya yang dikeluarkan oleh pimpinan industri Tahu Ira pada bulan Juni 2022 untuk 6 orang tenaga kerja luar keluarga pada bagian produksi adalah sebesar Rp 18.000.000,-. Sedangkan gaji tenaga kerja dalam keluarga yang diperhitungkan untuk pimpinan usaha adalah Rp.6.000.000,-. Ini disebabkan karena pimpinan usaha yang sekaligus membantu proses produksi juga bertanggung jawab untuk perendaman dan perebusan kedelai. Selain itu pimpinan juga bertanggungjawab untuk memonitoring kelayakan alat dan mesin yang digunakan sebagai sarana produksi. Gaji tersebut diluar konsumsi yang diberikan. Selain memberikan gaji, pimpinan industri Tahu Ira selalu memberikan konsumsi harian kepada karyawannya, berupa *snack*, makan siang, dan minuman (kopi, teh, sesuai selera dan persediaan). Ini dilakukan untuk meningkatkan kepuasan kerja karyawan Industri Tahu Ira serta untuk menjaga loyalitas karyawan. Ini juga dilakukan untuk menciptakan suasana kekeluargaan yang bertujuan untuk menunjang kinerja yang lebih baik antar tenaga kerja di industri Tahu Ira. Adapun konsumsi tenaga kerja pada periode Juni 2022 adalah Rp. 200.000,-/hari.

ii. Bahan Baku (*Material*)

Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan untuk menunjang keberhasilan suatu proses produksi. Oleh karena itu, sebuah usaha perlu untuk melakukan pengadaan bahan baku. Dalam melakukan pembelian bahan baku, kriteria-kriteria tertentu perlu ditetapkan. Karena bahan baku yang digunakan

akan sangat mempengaruhi bentuk dan komposisi produk jadi baik secara kualitas, kuantitas, maupun harga jual produk.

Adapun bahan baku yang digunakan dalam proses produksi industri Tahu Ira adalah kedelai impor dengan merek “Bola Kedelai USA No. 1” dari PT. FKS Multi Agri TBK. Kedelai ini dibeli dari toko Berkat di Pasar Atas Muara Bungo. Pembelian kedelai dilakukan setiap persediaan bahan baku hampir habis. Industri Tahu Ira belum pernah mengalami kendala dalam pengadaan dan persediaan bahan baku kedelai baik dari aspek kualitas maupun kuantitas. Pimpinan usaha hanya terkendala ketika harga kedelai mengalami kenaikan. Biasanya ketika harga bahan baku mengalami kenaikan, pemilik tidak langsung menaikkan harga jual produk melainkan hanya menunggu hingga harga kembali turun.

Harga bahan baku di industri Tahu Ira setiap periode pembelian cenderung fluktuatif, namun selama 1 bulan masa penelitian diketahui bahwa harga kedelai per kg nya Rp.12.750,- dengan harga per karung senilai Rp.637.500,-. Berdasarkan grafik perubahan harga kedelai yang telah dipaparkan sebelumnya, diketahui bahwa kedelai sebagai bahan baku pada periode Juni 2022 tergolong tinggi. Meskipun harga bahan baku tinggi, Industri Tahu Ira tetap memproduksi sesuai permintaan. Manajemen produksi yang dilakukan industri Tahu Ira ketika harga bahan baku tinggi terdapat pada kegiatan pembelian bahan baku. Berdasarkan penelitian yang dilakukan kepada pemilik industri Tahu Ira, terdapat perbedaan kuantitas dan ritme pembelian bahan baku kedelai yang dilakukan oleh pemilik usaha pada periode Juni 2022 yang disebabkan oleh tingginya harga kedelai.

Ketika harga kedelai tinggi, jumlah karung pembelian kedelai lebih sedikit dengan periode pembelian bahan baku yang lebih sering. Ini disebabkan karena ketika harga kedelai tinggi, dengan jumlah modal yang sama, industri Tahu Ira mendapatkan bahan baku dengan kuantitas yang lebih sedikit dibandingkan dengan ketika harga kedelai rendah. Kemudian, ketika harga bahan baku tinggi, maka pemilik industri Tahu Ira membeli kedelai dengan jumlah karung yang lebih

sedikit namun dengan periode pembelian yang lebih sering dengan harapan harga bahan baku kedelai mengalami penurunan pada periode pembelian berikutnya.

Sekali pembelian kedelai, pemilik usaha membeli 80 karung setiap kali memesannya ke pedagang pengecer, dimana 1 karungnya berisi 50 kg. Jika dikaitkan dengan jumlah rata-rata penggunaan kedelai per hari pada periode Juni 2022 yaitu sebanyak 8 karung, maka diketahui bahwa pada periode Juni 2022, dengan harga bahan baku yang tinggi, industri Tahu Ira tidak membeli stok bahan baku dalam jumlah banyak. Sehingga pada periode Juni 2022, maka industri Tahu Ira melakukan pembelian bahan baku 3 kali sebulan. Industri Tahu Ira hanya membeli bahan baku untuk stok 10 hari produksi, lalu baru melakukan pembelian ulang. Ini disebabkan karena pembelian stok bahan baku dengan kuantitas yang terlalu kecil akan memperbesar biaya operasional pengantaran karena terdapat jumlah minimal pembelian dalam setiap pengantaran kedelai ke gudang industri Tahu Ira. Namun pada periode penelitian tidak terdapat penurunan harga bahan baku meskipun pembelian bahan baku dilakukan 3 kali.

Selain bahan baku, Industri Tahu Ira juga menggunakan bahan penolong dalam proses produksinya. Diantara bahan penolong yang digunakan oleh Industri Tahu Ira adalah minyak goreng, ajinomoto, dan garam.

iii. Mesin (*Machine*)

Terdapat beberapa komponen yang dibutuhkan untuk menunjang keberhasilan produksi. Komponen-komponen tersebut berupa tempat berlangsungnya usaha, alat dan mesin yang dibutuhkan dalam proses pengolahan kedelai menjadi tahu. Alat dan mesin yang digunakan dalam produksi pada usaha industri Tahu Ira masih tergolong sederhana sehingga peran karyawan dalam pembuatan tahu di industri Tahu Ira sangatlah sentral.

Terdapat beberapa komponen yang digunakan dalam operasional industri Tahu Ira beserta fungsinya, yaitu:

- 1) Bangunan Usaha, yaitu tempat kegiatan usaha berlangsung.
- 2) Baskom, untuk merendam kedelai dan meletakkan tahu
- 3) Selang, untuk menyalurkan air
- 4) Mesin huller, untuk menggiling kedelai

- 5) Mesin penggiling dinamo, digunakan untuk menggiling kedelai.
- 6) Tungku perebus, untuk merebus bubur kedelai
- 7) Telobong, untuk mengalirkan uap untuk perebusan bubur kedelai
- 8) Penyaring kayu, untuk menyaring bubur kedelai
- 9) Bak penyaring kayu, untuk menampung bubur kedelai yang mau disaring
- 10) Pipa pengalir bubur kedelai, untuk mengalirkan bubur kedelai yang sudah direbus ke bak penyaringan kayu
- 11) bak penampung keramik, untuk menampung bubur kedelai dari penyaringan pertama
- 12) papan meja kayu, untuk tempat mencetak tahu
- 13) cetakan, untuk mencetak tahu
- 14) ember semen press, untuk proses pengepresan tahu
- 15) gayung buatan, untuk mengambil air whey
- 16) Penggaris stainless, untuk memotong tahu
- 17) penggaris kayu, untuk memotong tahu
- 18) pisau, untuk memotong tahu
- 19) drum air, tempat penampung air dan whey
- 20) kualu, untuk penggorengan
- 21) kain penyaring, untuk menyaring ampas tahu
- 22) saringan minyak goreng, sebagai alat penggorengan
- 23) baskom stainless, sebagai alat penggorengan
- 24) genset, untuk listrik
- 25) sanyo, untuk memompa air sumur
- 26) mobil, untuk mengangkut produk
- 27) blower uap dan penggorengan, untuk menghidupkan api
- 28) sepatu boat, untuk keselamatan kerja bagian produksi
- 29) keranjang plastik, untuk menyaring limbah tahu
- 30) kipas angin, untuk mendinginkan tahu pong yang baru digoreng
- 31) ember hitam kecil, untuk mengangkut air

Penyusutan alat dan mesin merupakan salah satu biaya tetap pada industri Tahu Ira. penetapan biaya tetap perlu dilakukan untuk keperluan penggantian alat dan mesin demi keberlanjutan dan keberlangsungan usaha secara efektif dan

efisien. Nilai penyusutan alat dan mesin yang digunakan di industri Tahu Ira berbeda-beda. Ini dipengaruhi oleh harga beli barang, nilai sisa barang, dan umur ekonomis barang. Dimana nilai sisa barang tergantung pada merek, tipe, serta perawatan barang tersebut. Untuk nilai penyusutan, umur ekonomis, dan harga beli peralatan dapat dilihat di Lampiran 10.

iv. Modal (*Money*)

Pada awal pendirian, pemilik membutuhkan modal Rp.20.000.000 diluar pembelian bangunan usaha. Modal ini didapatkan dari hasil kinerja pemilik sebelum menikah, serta bantuan dari keluarga. Modal awal ini digunakan sebagai untuk pembelian peralatan dan pembelian bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dan pemasaran pada Industri Tahu Ira. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, industri Tahu Ira hanya menggunakan pencatatan yang sangat sederhana dan tidak tersimpan lama, pencatatan ini merupakan pencatatan tentang keterangan pembayaran gaji karyawan dan pencatatan pemesanan barang seperti bahan baku dan serta barang penunjang usaha lainnya.

v. Metode (*Method*) produksi

a) Produk

Produk Tahu Ira terdiri dari :

- i) Tahu Putih, tahu putih adalah endapan sari kedelai yang melalui proses penggumpalan. Tahu putih merupakan salah satu jenis tahu yang memiliki bentuk persegi, berwarna putih, bertekstur lembut, masih mentah dan mudah hancur.
- ii) Tahu Pong, tahu pong merupakan tahu putih yang melalui proses pengepresan dan kemudian digoreng. Tahu ini merupakan produk jadi yang bisa dikonsumsi tanpa perlu proses pengolahan. Tahu ini tidak memiliki isi (kopong).
- iii) Tahu Goreng, tahu goreng adalah tahu putih yang melalui proses penggorengan. Tahu goreng ini adalah tahu yang padat.

b) Proses Produksi

Industri Tahu Ira merupakan industri rumah tangga yang masih tergolong usaha kecil menurut Badan Pusat Statistik (2021) yang mengelompokan jenis usaha berdasarkan jumlah tenaga kerja yang dimiliki. Dalam proses produksinya

industri Tahu Ira masih beroperasi secara tradisional. Dalam operasional usahanya, industri Tahu Ira sangat mengandalkan tenaga manusia, seperti dalam proses pencucian, perendaman, penyaringan, penggumpalan, pencetakan, pemotongan dan penggorengan. Sekalipun usaha ini sudah menggunakan beberapa mesin, namun mesin yang digunakan masih kategori mesin-mesin sederhana yang pada umumnya dimiliki oleh industri tahu rumah tangga seperti mesin penggiling kedelai dan mesin perebus bubur kedelai. Usaha ini juga belum memutuskan harga jual tahu berdasarkan biaya produksi, namun masih berdasarkan harga pasaran tahu di Kabupaten Bungo. Di samping itu, usaha ini juga belum memiliki pencatatan akuntansi dalam keuangan.

Jam kerja tenaga kerja Industri Tahu Ira berlangsung pada pukul 08.00-17.00 WIB di rumah produksi Industri Tahu Ira di Dusun Purwo Bakti. Proses produksi terus berlangsung dengan sistem makan siang bergantian antar karyawan. Adapun penggunaan bahan baku untuk proses produksi industri Tahu Ira pada periode Juni 2022 (Lampiran 11) adalah sebagai berikut.

Tabel 3. Penggunaan Bahan Baku Kedelai Periode Juni 2022

| Keterangan | Tanggal | Jumlah kedelai (kg) | Jumlah kedelai (karung) |
|-------------------------|----------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Persediaan Awal | 01/06/2022 | 1.000 | 20 |
| Pembelian | 01/06/2022 | 4.000 | 80 |
| | 10/06/2022 | 4.000 | 80 |
| | 22/06/2022 | 4.000 | 80 |
| Sisa | 30/06/2022 | 1.500 | 30 |
| Total penggunaan | | 11.500 | 230 |

Berdasarkan Tabel 3, diketahui bahwa penggunaan bahan baku pada periode Juni 2022 adalah sebanyak 230 karung atau setara dengan 11.500 kg kedelai. Penggunaan bahan baku pada produksi Tahu Ira yang berubah-ubah tidak terlepas dari perubahan permintaan pelanggan. Perubahan permintaan ini disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya hari kerja, awal bulan, hari libur, dan akhir bulan.

Proses produksi industri Tahu Ira menghasilkan delapan jenis tahu dengan penjelasan sebagai berikut.

- i) Tahu Pong, jenis tahu ini terdiri dari dua ukuran, yaitu tahu pong besar dan tahu pong kecil. Dalam sehari, rata-rata produksi untuk tahu pong besar adalah

1-2 kali. Satu kali produksi tahu pong besar akan menghasilkan 6 cetakan tahu pong besar. Cetakan tahu memiliki ukuran 170 cm x 60 cm. Tahu yang sudah jadi dicetak, dipotong menggunakan pisau dan penggaris menjadi 26 bagian dari panjang cetakan, dan 9 bagian dari lebar cetakan sehingga dalam 1 cetakan akan menghasilkan 234 potong tahu pong besar dengan perkiraan ukuran masing-masing 6,5 cm x 6,7 cm. Dalam sehari, rata-rata produksi untuk tahu pong kecil adalah 5-6 kali. Satu kali produksi tahu pong kecil akan menghasilkan 6 cetakan tahu pong kecil. Cetakan tahu memiliki ukuran 170 cm x 60 cm. Tahu yang sudah jadi dicetak, dipotong menggunakan pisau dan penggaris menjadi 33 bagian dari panjang cetakan, dan 13 bagian dari lebar cetakan sehingga dalam 1 cetakan akan menghasilkan 429 potong tahu pong kecil dengan perkiraan ukuran masing-masing 5,2 cm x 4,6 cm.

- ii) Tahu goreng, jenis tahu ini terbagi menjadi 5 ukuran yang berbeda. Yaitu tahu goreng besar, tahu goreng menengah, tahu goreng kecil, tahu goreng segitiga, dan tahu goreng asin.

Dalam sehari rata-rata produksi tahu goreng besar adalah 2-3 kali. Satu kali produksi akan menghasilkan 6 cetakan tahu. Cetakan tahu memiliki ukuran 170 cm x 60 cm. Tahu yang sudah jadi dicetak, dipotong menggunakan pisau dan penggaris menjadi 19 bagian dari panjang cetakan, dan 9 bagian dari lebar cetakan sehingga dalam 1 cetakan akan menghasilkan 171 potong tahu goreng besar dengan perkiraan ukuran masing-masing 8,9 cm x 6,7 cm.

Dalam sehari rata-rata produksi tahu goreng menengah adalah 1-2 kali. Satu kali produksi akan menghasilkan 6 cetakan tahu. Cetakan tahu memiliki ukuran 170 cm x 60 cm. Tahu yang sudah jadi dicetak, dipotong menggunakan pisau dan penggaris menjadi 25 bagian dari panjang cetakan, dan 9 bagian dari lebar cetakan sehingga dalam 1 cetakan akan menghasilkan 225 potong tahu goreng menengah dengan perkiraan ukuran masing-masing 6,8 cm x 6,7 cm.

Dalam sehari rata-rata produksi tahu goreng kecil adalah 0-1 kali. Satu kali produksi akan menghasilkan 6 cetakan tahu. Cetakan tahu memiliki ukuran 170 cm x 60 cm. Tahu yang sudah jadi dicetak, dipotong menggunakan pisau dan penggaris menjadi 24 bagian dari panjang cetakan, dan 12 bagian dari lebar

cetakan sehingga dalam 1 cetakan akan menghasilkan 288 potong tahu goreng kecil dengan perkiraan ukuran satu potongnya 7,1 cm x 5,0 cm.

Dalam sehari rata-rata produksi tahu goreng segitiga adalah 5-6 kali. Satu kali produksi akan menghasilkan 6 cetakan tahu. Cetakan tahu memiliki ukuran 170 cm x 60 cm. Tahu yang sudah jadi dicetak, dipotong menggunakan pisau dan penggaris menjadi 16 bagian dari panjang cetakan, dan 8 bagian dari lebar cetakan kemudian dipotong diagonal sehingga dalam 1 cetakan akan menghasilkan 256 potong tahu goreng segitiga.

Dalam sehari rata-rata produksi tahu goreng asin adalah 1-2 kali. Satu kali produksi akan menghasilkan 6 cetakan tahu. . Cetakan tahu memiliki ukuran 170 cm x 60 cm. Tahu yang sudah jadi dicetak, dipotong menggunakan pisau dan penggaris menjadi 33 bagian dari panjang cetakan, dan 12 bagian dari lebar cetakan sehingga dalam 1 cetakan akan menghasilkan 396 potong tahu goreng asin dengan ukuran satu potongnya 5,2cm x 5,0cm.

iii) Tahu Putih

Tahu putih, jenis tahu ini terdiri dari satu ukuran. Dalam sehari, rata-rata produksi untuk tahu pong putih adalah 3-4 kali. Satu kali produksi tahu putih akan menghasilkan 6 cetakan tahu putih. Cetakan tahu memiliki ukuran 170 cm x 60 cm. Tahu yang sudah jadi dicetak, dipotong menggunakan pisau dan penggaris menjadi 19 bagian dari panjang cetakan, dan 9 bagian dari lebar cetakan sehingga dalam 1 cetakan akan menghasilkan 171 potong tahu putih dengan perkiraan ukuran 8,9 cm x 6,7 cm.

Kegiatan produksi pada industri Tahu Ira relatif sederhana, karena hanya melewati 8 (delapan) rangkaian tahap produksi, yaitu: Perendaman, Penggilingan, Perebusan, Penyaringan, Penggumpalan, Pencetakan, Pematangan, dan Proses akhir. Diluar tahap perendaman, satu kali proses produksi membutuhkan waktu ± 72 menit untuk memproduksi tahu putih, 77 menit untuk memproduksi tahu goreng, ± 97 menit untuk memproduksi tahu pong, ± 87 menit untuk memproduksi tahu asin. Proses perendaman membutuhkan waktu yang paling lama dibandingkan proses-proses lainnya. Proses ini dilakukan diluar jam kerja industri Tahu Ira.

Dalam melakukan setiap tahap pada proses produksi, industri Tahu Ira tidak menunggu 1 rangkaian proses produksi selesai untuk melakukan rangkaian produksi berikutnya.

Adapun langkah-langkah yang dilakukan dalam proses produksi secara lebih jelas adalah sebagai berikut:

1) Perendaman

Kedelai yang sudah disediakan sesuai dengan standar dan mutu yang telah ditetapkan direndam selama lebih kurang 3-6 jam. Perendaman kedelai ini bertujuan agar kedelai tersebut menyerap air sehingga menjadi lebih lunak dan perebusan nantinya juga dapat berlangsung cepat. Proses perendaman kedelai ini dilakukan diluar jam kerja Industri Tahu Ira. Kegiatan ini dilakukan langsung oleh pemilik industri Tahu Ira yang juga ikut bekerja dalam proses produksi industri Tahu Ira yaitu Bapak Sularno. Proses perendaman ini dilakukan 2 kali pada 1 hari kerja. Proses perendaman pertama dilakukan pada pukul 05.00 WIB, dan proses perendaman kedua dilakukan pada pukul 08.00 WIB. Pada perendaman pertama, kedelai direndam sebanyak 4 karung (200 kg) kedelai. Pada proses perendaman, kedelai diletakkan pada beberapa baskom, dimana 1 karung kedelai akan dibagi menjadi 3 baskom besar, sehingga pada proses perendaman pertama, terdapat 12 baskom yang digunakan dengan isi ± 17 kg kedelai/baskom. Kedelai yang direndam ini akan menuju proses penggilingan per 17 kg pada pukul 08.00 WIB dan kegiatan ini terus berlangsung seperti roda yang berputar sampai persediaan kedelai yang sudah melalui perendaman pertama habis. Persediaan kedelai terakhir dari perendaman pertama akan habis dan menuju proses penggilingan pada pukul 10.45 WIB.

Proses perendaman kedelai kedua dilakukan pada pukul 08.00 WIB. Kedelai juga direndam sebanyak ± 4 karung (200 kg) kedelai. Pada proses perendaman kedua, juga terdapat 12 baskom lainnya yang digunakan untuk merendam kedelai dengan isi ± 17 kg kedelai/baskom. Kedelai yang direndam ini akan menuju proses penggilingan per 17 kg pada pukul 11.00 WIB dan kegiatan ini terus berlangsung seperti roda yang berputar sampai persediaan kedelai yang sudah melalui perendaman kedua habis. Kedelai

pada proses perendaman kedua akan melalui proses penggilingan terakhir pada pukul 13.45 WIB. Kedelai yang melalui proses perendaman kedua ini digunakan untuk penggilingan ke 13-24 atau selesai.

2) Penggilingan

Setelah proses perendaman, kedelai kemudian digiling menggunakan mesin penggiling sampai menjadi bubur kedelai. Proses penggilingan dilakukan selama ± 15 menit. Kegiatan ini mulai dilakukan pada saat jam kerja industri Tahu Ira tepatnya pada pukul 08.00 WIB oleh salah satu tenaga kerja industri Tahu Ira, yaitu Bapak Bandono.

Dalam satu kali penggilingan, kedelai yang digiling sebanyak ± 17 kg. Proses penggilingan ini terus berlangsung seperti roda yang berputar sampai 12 baskom kedelai dari proses perendaman pertama selesai digiling. Proses penggilingan kedelai yang berasal dari perendaman pertama akan selesai pada pukul 11.00 WIB. Waktu penggilingan kedelai yang dibutuhkan untuk menggiling 12 baskom kedelai (200 kg kedelai) adalah 3 jam dengan penggilingan per masing-masing baskom selama 15 menit.

Kemudian penggilingan ini akan dilanjutkan dengan menggunakan 12 baskom kedelai lainnya yang berasal dari perendaman kedua pada pukul 11.00 WIB. Proses penggilingan kedelai terakhir dari perendaman kedua akan dilakukan pada pukul 13.45 WIB dan berakhir pada pukul 14.00 WIB. Waktu yang dibutuhkan untuk penggilingan kedelai yang berasal dari perendaman kedua adalah 3 jam dengan penggilingan per masing-masing baskom selama 15 menit juga. Sehingga dalam satu hari, industri Tahu Ira akan melakukan proses penggilingan 400 kg kedelai menjadi bubur kedelai selama 6 jam.

Namun banyak kedelai yang digiling juga sangat bergantung pada jumlah tahu yang ingin diproduksi, sehingga pada hari-hari tertentu kapasitas penggilingan bisa jadi lebih besar dan lebih kecil dari 400 kg. Proses penggilingan ini terus dilakukan sesuai dengan target produksi pada hari tersebut.

Proses penggilingan dilakukan dengan mesin untuk memperhalus hasil gilingan kedelai. Dalam proses penggilingan ditambahkan air untuk

mengeluarkan bubur kedelai. Bubur kedelai ini kemudian ditampung dalam sebuah ember agar selanjutnya mudah dipindahkan ke tungku perebusan.

Industri Tahu Ira memiliki dua jenis mesin penggiling, yaitu healer dan mesin dinamo. Healer digunakan ketika listrik mati di lokasi usaha. Kemudian bubur kedelai di tampung dalam bak perebusan agar siap untuk direbus.

3) Perebusan

Setelah proses penggilingan, bubur kedelai kemudian akan menuju proses perebusan. Proses perebusan dilakukan setelah proses penggilingan kedelai pertama selesai, yaitu pada pukul 08.15 - 08.30 WIB. Satu kali proses perebusan bubur kedelai ini membutuhkan waktu 15 menit dengan kuantitas kedelai ± 17 kg, berasal dari kedelai yang digiling sebelumnya. Proses perebusan ini dilakukan oleh salah seorang tenaga kerja bagian produksi industri Tahu Ira, yaitu bapak Sularno.

Proses perebusan ini terus berlangsung seperti roda berputar sampai 12 baskom bubur kedelai yang sudah digiling dari proses perendaman pertama selesai direbus. Proses perebusan kedelai yang berasal dari perendaman pertama akan selesai pada pukul 11.15 WIB. Waktu perebusan kedelai yang dibutuhkan untuk merebus 12 baskom kedelai (200 kg kedelai) adalah 3 jam dengan perebusan per masing-masing baskom selama 15 menit.

Kemudian perebusan ini akan dilanjutkan dengan menggunakan 12 baskom kedelai yang sudah digiling lainnya (berasal dari perendaman kedua) pada pukul 11.15 WIB. Proses perebusan kedelai terakhir dari penggilingan terakhir dilakukan pada pukul 14.00 - 14.15 WIB. Waktu yang dibutuhkan untuk perebusan kedelai yang sudah digiling (berasal dari perendaman kedua) adalah 3 jam dengan perebusan per masing-masing baskom selama 15 menit juga. Sehingga dalam satu hari, industri Tahu Ira akan melakukan proses perebusan 400 kg kedelai menjadi bubur kedelai selama 6 jam.

Proses perebusan dilakukan dengan cara memasukkan bubur kedelai ke dalam tungku perebus, kemudian dipanaskan menggunakan telobong.

Selama perebusan, kedelai masih bersifat kental dan oleh karena itu perlu ditambahkan air. Pendidihan bubur kedelai akan menyebabkan keluarnya busa, sehingga harus diaduk agar tidak tumpah. Setelah proses perebusan, maka bubur kedelai dialirkan ke bak penyaringan untuk disaring.

4) Penyaringan

Setelah proses perebusan, selanjutnya adalah proses penyaringan. Proses penyaringan dilakukan untuk memisahkan antara sari kedelai dengan ampas kedelai. Setelah direbus, bubur kedelai dialirkan melalui pipa untuk disaring di bak penyaringan menggunakan kain tipis/kain mori untuk mendapatkan sari kedelai. Pada saat penyaringan, ampas yang terkumpul didalam kain ditekan dan diperas dengan kuat untuk meminimalisir terbuangnya sari kedelai bersama ampas kedelai. Kemudian sari kedelai yang terkumpul langsung dialirkan melalui pipa menuju bak penampungan.

Proses penyaringan dilakukan setelah proses perebusan kedelai pertama selesai, yaitu pada pukul 08.30 - 08.45 WIB. Satu kali proses penyaringan ini membutuhkan waktu 15 menit dengan kuantitas kedelai ± 17 kg, dimana kedelai ini berasal dari kedelai yang direbus sebelumnya. Proses perebusan ini dilakukan oleh salah seorang tenaga kerja bagian produksi industri Tahu Ira, yaitu Agung.

Proses penyaringan ini terus berlangsung seperti roda berputar sampai 12 baskom kedelai yang sudah direbus dari proses perebusan pertama selesai direbus. Proses penyaringan bubur kedelai yang berasal dari perendaman pertama akan selesai pada pukul 11.25 WIB. Waktu penyaringan kedelai yang dibutuhkan untuk merebus 12 baskom kedelai (200 kg kedelai) adalah 2 jam 55 menit dengan penyaringan per masing-masing baskom selama 15 menit.

Kemudian penyaringan ini akan dilanjutkan dengan menggunakan 12 baskom kedelai yang sudah direbus lainnya (berasal dari perendaman kedua) pada pukul 11.30 WIB. Proses penyaringan kedelai terakhir dari perebusan terakhir dilakukan pada pukul 14.10 - 14.25 WIB. Waktu yang dibutuhkan untuk penyaringan bubur kedelai yang sudah direbus (berasal dari perendaman kedua) adalah 2 jam 55 menit dengan penyaringan per

masing-masing baskom selama 15 menit juga. Sehingga dalam satu hari, industri Tahu Ira akan melakukan proses penyaringan 400 kg kedelai menjadi bubur kedelai selama 5 jam 50 menit.

5) Penggumpalan

Setelah dikumpulkan dalam bak penampungan, sari kedelai diberikan zat penggumpal. Dalam hal ini, industri Tahu Ira menggunakan whey untuk menggumpalkan tahunya. Whey merupakan air buangan sisa proses penggumpalan tahu yang didapatkan dari produksi tahu sebelumnya. Setelah dicampurkan dengan whey, sari kedelai diaduk selama beberapa saat sampai timbul gumpalan-gumpalan putih. Gumpalan putih ini yang kemudian dicetak untuk menjadi Tahu Ira.

Proses penggumpalan dilakukan setelah proses penyaringan kedelai pertama selesai, yaitu pada pukul 08.40 - 08.50 WIB. Satu kali proses penggumpalan ini membutuhkan waktu 10 menit dengan kuantitas kedelai ± 17 kg, berasal dari kedelai yang disaring sebelumnya. Proses penggumpalan ini dilakukan oleh salah seorang tenaga kerja bagian produksi industri Tahu Ira, yaitu bapak Eko Prasetyo.

Proses penggumpalan ini terus berlangsung seperti roda berputar sampai 12 baskom kedelai yang sudah disaring dari proses perendaman pertama selesai digumpalkan. Proses penggumpalan sari kedelai yang berasal dari perendaman pertama akan selesai pada pukul 11.50 WIB. Waktu penggumpalan kedelai yang dibutuhkan untuk menggumpalkan 12 baskom kedelai (200 kg kedelai) adalah 2 jam 40 menit dengan penggumpalan per masing-masing baskom selama 10 menit.

Kemudian penggumpalan ini akan dilanjutkan dengan menggunakan 12 baskom kedelai yang sudah disaring lainnya (berasal dari perendaman kedua) pada pukul 11.55 WIB. Proses penggumpalan kedelai terakhir dari penyaringan terakhir dilakukan pada pukul 14.25 - 14.35 WIB. Waktu yang dibutuhkan untuk penggumpalan sari kedelai yang sudah disaring (berasal dari perendaman kedua) adalah 2 jam 40 menit dengan penggumpalan per masing-masing baskom selama 10 menit juga. Sehingga dalam satu hari, industri Tahu Ira akan melakukan proses penggumpalan 400 kg kedelai yang sudah disaring selama 5 jam 20 menit.

6) Pencetakan

Proses selanjutnya adalah pencetakan gumpalan-gumpalan sari kedelai. Gumpalan-gumpalan sari kedelai tersebut dituangkan menggunakan ember ke cetakan yang sudah dilapisi kain mori. Ukuran cetakan pada industri Tahu Ira yaitu 170 cm x 60 cm. Kemudian limbah cair bekas pembuatan tahu disaring dengan keranjang plastik dan kemudian dibuang.

Proses pencetakan dilakukan setelah proses penggumpalan sari kedelai pertama selesai, yaitu pada pukul 08.50 – 09.00 WIB. Satu kali proses pencetakan ini membutuhkan waktu 10 menit dengan kuantitas kedelai ± 17 kg (berasal dari kedelai yang digumpalkan sebelumnya). Satu kali proses pencetakan tahu dengan bahan baku ± 17 kg ini menghasilkan tahu sebanyak 6 cetakan. Proses pencetakan ini dilakukan oleh salah seorang tenaga kerja bagian produksi industri Tahu Ira, yaitu Eko Prasetyo.

Proses pencetakan ini terus berlangsung seperti roda berputar sampai 12 baskom kedelai yang sudah digumpalkan dari proses perendaman pertama selesai. Proses pencetakan tahu yang berasal dari perendaman pertama akan selesai pada pukul 12.00 WIB. Waktu pencetakan tahu yang dibutuhkan untuk mencetak tahu dengan bahan baku (12 baskom kedelai (200 kg kedelai)) adalah 2 jam 40 menit dengan pencetakan per masing-masing baskom selama 10 menit.

Kemudian pencetakan ini akan dilanjutkan dengan menggunakan 12 baskom sari kedelai yang sudah digumpalkan lainnya (berasal dari perendaman kedua) pada pukul 12.05 WIB. Proses pencetakan tahu dari penggumpalan terakhir dilakukan pada pukul 14.35 - 14.45 WIB. Waktu yang dibutuhkan untuk pencetakan tahu (berasal dari perendaman kedua) adalah 2 jam 40 menit dengan pencetakan per masing-masing baskom selama 10 menit juga. Sehingga dalam satu hari, industri Tahu Ira akan melakukan proses pencetakan 400 kg kedelai menjadi tahu selama 5 jam 20 menit.

7) Pemotongan

Proses pemotongan dilakukan setelah proses pencetakan tahu pertama selesai, yaitu pada pukul 09.00 – 09.12 WIB. Satu kali proses pemotongan satu cetakan tahu membutuhkan waktu 2 menit, sehingga waktu yang

dibutuhkan untuk memotong 6 cetakan (berasal dari proses pencetakan) tahu adalah 12 menit. Proses pemotongan ini dilakukan oleh salah seorang tenaga kerja bagian produksi industri Tahu Ira, yaitu Anto.

Proses pemotongan ini terus berlangsung seperti roda berputar sampai 12 x 6 cetakan tahu yang sudah dicetak dari proses perendaman pertama selesai. Proses pemotongan tahu yang berasal dari perendaman pertama akan selesai pada pukul 12.12 WIB. Waktu pemotongan yang dibutuhkan untuk memotong tahu (bahan baku 12 baskom kedelai (200 kg kedelai)) adalah 2 jam 42 menit dengan pemotongan per 6 cetakan selama 12 menit. Kemudian pemotongan ini akan dilanjutkan dengan menggunakan 12 x 6 tahu yang sudah dicetak lainnya (berasal dari perendaman kedua) pada pukul 12.15 WIB. Proses pemotongan tahu terakhir dari pencetakan terakhir dilakukan pada pukul 14.45 - 14.57 WIB. Waktu yang dibutuhkan untuk pemotongan tahu (berasal dari perendaman kedua) adalah 2 jam 42 menit dengan pemotongan per 6 cetakan tahu selama 12 menit juga. Sehingga dalam satu hari, industri Tahu Ira akan melakukan proses pemotongan tahu dengan bahan baku 400 kg kedelai selama 5 jam 24 menit.

Proses pemotongan dilakukan dengan cara manual menggunakan pisau dan penggaris oleh tenaga kerja industri Tahu Ira. Tahu dipotong sesuai ukuran yang dibutuhkan. Adapun ukuran tahu pada industri Tahu Ira diantaranya dapat dilihat sebagai berikut.

- i) Tahu Pong Besar dipotong menjadi 26 bagian x 9 bagian.
- ii) Tahu Pong Kecil dipotong menjadi 33 bagian x 13 bagian.
- iii) Tahu Goreng Besar dipotong menjadi 19 bagian x 9 bagian.
- iv) Tahu Goreng Menengah dipotong menjadi 25 bagian x 9 bagian.
- v) Tahu Goreng Kecil dipotong menjadi 24 bagian x 12 bagian.
- vi) Tahu Goreng Segitiga dipotong menjadi 16 bagian x 8 bagian, kemudian dipotong diagonal.
- vii) Tahu Goreng Asin dipotong menjadi 33 bagian x 12 bagian.
- viii) Tahu Putih dipotong menjadi 19 bagian x 9 bagian.

8) Proses akhir

Setelah dipotong, tahu akan diproses sesuai dengan jenisnya. Tahu putih akan langsung ditiriskan ke dalam baskom yang berisi air.

Proses akhir pada tahu goreng adalah proses penggorengan. Penggorengan dimulai tepat setelah proses pemotongan selesai. Penggorengan tahu dilakukan per 3 cetakan yang telah di potong. Namun banyak cetakan tahu yang digoreng dapat berubah tergantung pada jumlah tahu goreng yang ingin diproduksi. Penggorengan tahu goreng membutuhkan waktu ± 5 menit. Waktu penggorengan tahu yang dibutuhkan untuk menggoreng 24 x 3 cetakan tahu adalah 2 jam/ hari. Penggorengan dilakukan dengan menggunakan minyak goreng curah. Jenis tahu goreng yang melalui proses penggorengan adalah Tahu Goreng Besar, Tahu Goreng Menengah, Tahu Goreng Kecil, dan Tahu Goreng Segitiga.

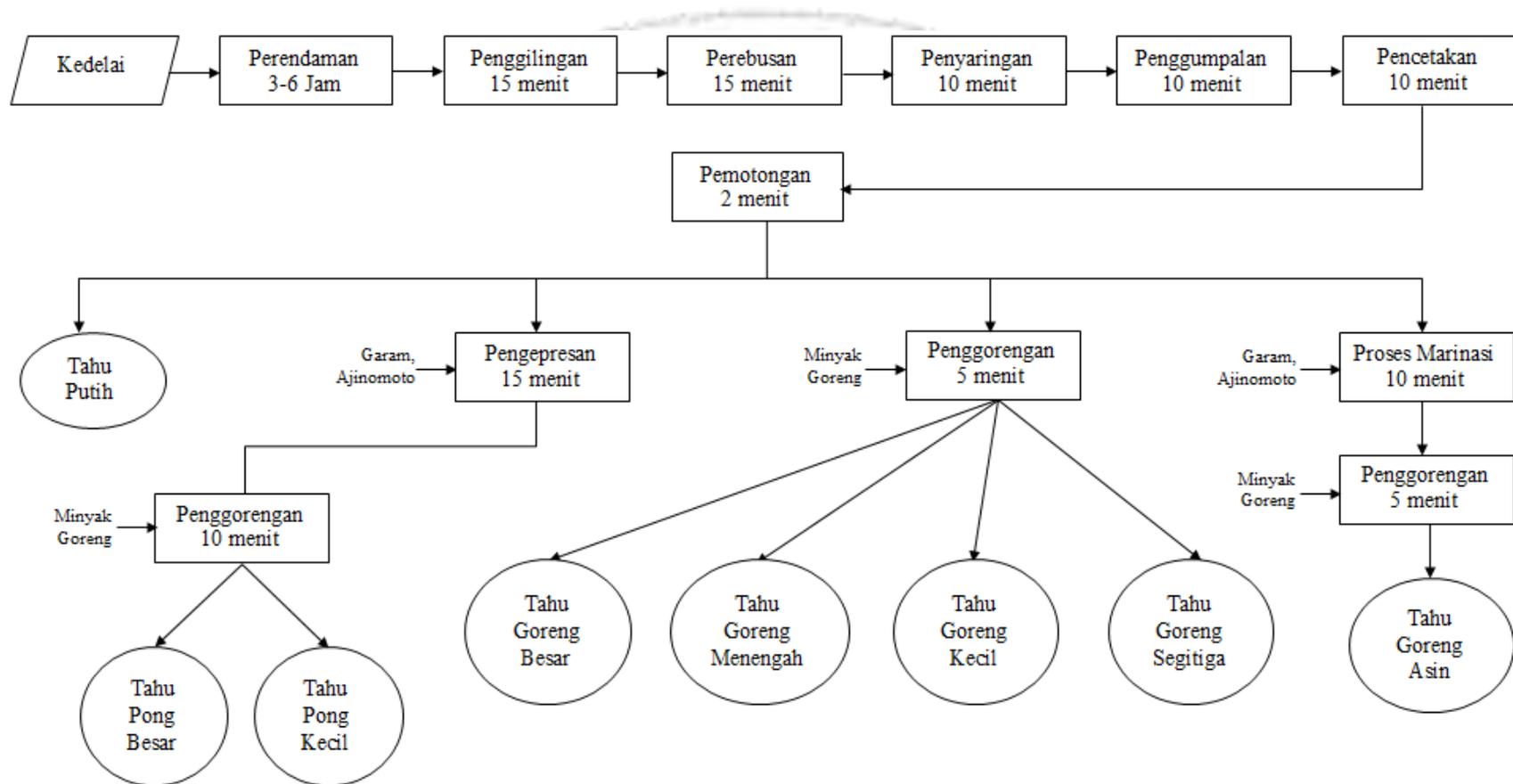
Proses akhir pada tahu pong terdiri dari 2 tahap, yaitu pengepresan dan penggorengan. Pengepresan dilakukan dengan cara menyusun tahu secara vertikal, ditaburi garam dan ajinomoto, dan di pres kembali menggunakan ember pres agar airnya keluar. Proses pengepresan tahu pong ini membutuhkan waktu 15 menit. Tahu pong yang harus di press jika dalam satu hari adalah 48 cetakan. Dalam satu kali pengepresan tahu pong yang dipress berjumlah 6 cetakan. Sehingga waktu yang dibutuhkan untuk pengepresan tahu pong adalah 2 jam/hari. Kemudian tahu pong siap di goreng. Proses penggorengan tahu pong membutuhkan waktu 10 menit. Penggorengan dilakukan per 3 cetakan, sehingga waktu yang dibutuhkan untuk menggoreng 16 x 3 cetakan tahu pong adalah 2 jam 40 menit per hari. Penggorengan tahu pong membutuhkan waktu lebih lama daripada daripada penggorengan tahu goreng. Ini disebabkan karena tahu pong harus digoreng sampai mengambang, yang berarti tahu pong sudah ter Goreng sempurna dan didalamnya sudah kopong. Waktu yang dibutuhkan untuk proses akhir 48 cetakan tahu pong adalah 4 jam 40 menit.

Proses akhir pada tahu asin melalui 2 tahapan, yaitu proses marinasi dan proses penggorengan. Tahu asin yang harus dimarinasi adalah ± 3 cetakan. Proses marinasi pada tahu asin membutuhkan waktu 10 menit. Proses

marinasi dilakukan dengan cara memarinasi tahu dengan garam, dan kemudian didiamkan selama beberapa saat. Setelah itu tahu asin akan digoreng. Penggorengan pada tahu asin membutuhkan waktu 5 menit. Penggorengan yang dilakukan pada tahu asin sama dengan penggorengan yang dilakukan pada tahu goreng. sehingga waktu yang dibutuhkan untuk proses akhir tahu asin adalah 15 menit per 3 cetakan.

Dari seluruh tahap proses produksi yang telah dijelaskan diatas, masing-masing tenaga kerja industri Tahu Ira diberikan tanggung jawab untuk menyelesaikan tahap-tahap tertentu pada proses produksi. Namun sekalipun begitu, tenaga kerja industri Tahu Ira juga saling tolong-menolong dalam menyelesaikan seluruh pekerjaan yang ada karena masing-masing tenaga kerja memiliki waktu kosong yang bisa diisi untuk membantu pekerjaan proses produksi lainnya. Tenaga kerja ini mengerjakan pekerjaan diluar tahapan proses produksi, seperti pembersihan lokasi produksi, persiapan alat dan bahan produksi, pengecekan alat dan mesin produksi, persiapan kayu bakar untuk perebusan dan penggorengan, persiapan minyak untuk penggorengan, serta pengumpulan ampas tahu. Pekerjaan-pekerjaan tersebut dilakukan secara bersama-sama oleh seluruh tenaga kerja industri Tahu Ira yang belum mulai bekerja pada tugasnya di tahap-tahap proses produksi sehingga tidak terdapat pekerja yang tidak mempunyai pekerjaan pada jam kerja industri Tahu Ira. Kemudian di saat tenaga kerja proses produksi seperti proses penggilingan dan perebusan sudah selesai melakukan tanggungjawabnya, maka tenaga kerja tersebut juga membantu tenaga kerja lainnya yang belum menyelesaikan tugasnya.

Secara lebih jelas, skema pembuatan jenis-jenis tahu pada Industri Tahu Ira akan dipaparkan pada gambar berikut.



Gambar 4. Diagram Alir Proses Produksi Tahu Putih, Tahu Goreng, Tahu Pong, dan Tahu Asin pada Industri Tahu Ira

b. Manajemen Pemasaran Industri Tahu Ira

Manajemen pemasaran sangat penting dilakukan untuk menunjang keberlanjutan pada industri Tahu Ira. Pemasaran adalah proses pemindahan barang dan/atau jasa dari produsen ke konsumen, atau semua kegiatan yang berkaitan dengan arus barang dan/atau jasa dari produsen ke konsumen. Bauran pemasaran (*marketing mix*) adalah kegiatan pemasaran terpadu yang saling menunjang satu sama lain.

Pemasaran yang dilakukan industri Tahu Ira periode Juni 2022 yaitu pemasaran ke pesantren, pasar-pasar Dusun, pedagang gorengan, pedagang siomay, dan perorangan. Sedangkan untuk sistem pemasaran yang dilakukan adalah menjual dari pabrik langsung, sehingga ketika ada konsumen yang memesan atau mau membeli tahu mengambil langsung produk di lokasi. Implementasi pemasaran yang dilakukan oleh industri Tahu Ira sesuai dengan bauran pemasaran adalah sebagai berikut. Konsep bauran pemasaran merupakan segala usaha yang dilakukan perusahaan untuk mempengaruhi akan permintaan produknya. Bauran pemasaran terdapat empat variabel yaitu produk, harga, saluran distribusi dan promosi.

i. Produk

Produk yang diproduksi oleh industri Tahu Ira adalah tahu pong besar, tahu pong kecil, tahu goreng besar, tahu goreng menengah, tahu goreng kecil, tahu goreng segitiga, tahu goreng asin, dan tahu putih. Tahu yang dihasilkan oleh industri tahu ira memiliki ketebalan 2,5 cm dengan panjang dan lebar yang beragam dikarenakan oleh jenis tahu yang beragam. Pada periode Juni 2022, jumlah tahu yang diproduksi Industri adalah 4.140 cetakan (Lampiran 12). Pada periode Juni 2022, industri Tahu Ira memproduksi tahu pong besar 276 cetakan, tahu pong kecil 936 cetakan, tahu goreng besar 462 cetakan, tahu goreng menengah 303 cetakan, tahu goreng kecil 174 cetakan, tahu goreng segitiga 1056 cetakan, tahu goreng asin 261 cetakan, dan tahu putih 672 cetakan atau setara dengan 64.584 potong tahu pong besar, 401.544 potong tahu pong kecil, 79.002 potong tahu goreng besar, 68.175 potong tahu goreng menengah, 50.112 potong

tahu goreng kecil, 321.024 potong tahu goreng segitiga, 103.356 potong tahu goreng asin, dan 114.912 potong tahu putih. Tahu yang dihasilkan oleh industri Tahu Ira memiliki rasa yang enak. Ini dibuktikan dengan kemampuan industri Tahu Ira dalam memasarkan produknya sampai dengan 400 kg kedelai atau setara dengan 8 karung kedelai setiap harinya. Tahu yang dihasilkan oleh industri Tahu Ira memiliki daya tahan sampai dengan 3 hari dikarenakan industri Tahu Ira lebih banyak menjual tahu yang sudah melalui proses penggorengan. Produk yang akan dipasarkan oleh industri Tahu Ira dikemas dengan menggunakan plastik asoy untuk yang eceran, dan menggunakan baskom untuk kuantitas yang besar. Kemasan industri Tahu Ira disesuaikan dengan permintaan konsumen.

Pada industri Tahu Ira jenis barang yang akan diproduksi adalah produk tahu dengan jenis yang beragam seperti tahu pong besar, tahu pong kecil, tahu goreng besar, tahu goreng menengah, tahu goreng kecil, tahu goreng segitiga, tahu goreng asin, dan tahu putih.

a) klasifikasi produk

Berdasarkan wujudnya, produk Tahu Ira termasuk dalam bagian kelompok barang. Sedangkan berdasarkan daya tahan produknya, produk industri Tahu Ira merupakan bagian kelompok barang tidak tahan lama, sehingga hanya dapat bertahan beberapa hari. Produk dapat diklasifikasikan menjadi beberapa bagian kelompok yaitu:

- Berdasarkan wujudnya

Berdasarkan wujudnya termasuk ke kelompok barang, bukan dalam penyediaan jasa, karena industri Tahu Ira merupakan produk berwujud fisik sehingga dapat dilihat, diraba, dirasa, disentuh, dan dipegang.

- Berdasarkan daya tahan

Berdasarkan wujudnya produk industri Tahu Ira ini termasuk ke kelompok barang yang tidak tahan lama, karena biasanya produk industri Tahu Ira ini cepat rusak, dan hanya bisa bertahan kisaran 3 hari saja.

b) Mutu Produk

Mutu produk adalah keadaan fisik, fungsi, dan sifat suatu produk yang dapat memenuhi selera dan kebutuhan konsumen dengan memuaskan sesuai nilai uang yang telah dikeluarkan. Oleh karena itu, mutu produk merupakan hal yang penting diperhatikan dalam sebuah usaha. Dalam melakukan proses produksi, industri Tahu Ira sangat memperhatikan mutu produknya. Salah satu usaha yang dilakukan oleh pemimpin industri Tahu Ira adalah dengan menggunakan bahan baku pilihan. Adapun bahan baku yang digunakan industri Tahu Ira adalah kedelai impor merek bola kedelai USA No.1 yang dikemas oleh PT. FKS Multi Agro TBK. Kedelai impor ini kualitasnya lebih baik karena memiliki rasa yang lebih enak, berwarna kuning cerah dan setelah direndam kedelainya tidak berubah warna. Dalam proses produksi industri Tahu Ira tidak menggunakan bahan pengawet, pewarna ataupun bahan berbahaya sejenis lainnya. Proses pengolahan juga mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, untuk menjaga mutu produk yang dihasilkan, pimpinan industri Tahu Ira memberikan pengarahan dan pendampingan kepada karyawan baru, serta memberikan memenuhi kebutuhan karyawan untuk menjaga loyalitas dan kenyamanan bekerja karyawan.

c) Merek

Industri Tahu Ira tidak menggunakan merek pada tahunya, karena pimpinan Industri Tahu Ira tidak melihat hal tersebut sebagai sebuah urgensi untuk menggunakan merek pada tahunya. Pimpinan industri Tahu Ira lebih memprioritaskan kualitas dan cita rasa produk terhadap konsumen yang sudah berlangganan dengan industri Tahu Ira.

d) Kemasan

Kemasan adalah wadah atau pembungkus untuk melindungi dan menjaga kualitas suatu barang/produk, baik saat disimpan, diantarkan/didistribusikan maupun pada saat dipajang/dipamerkan di etalase toko/pasar/swalayan. Kemasan merupakan faktor penting dalam sebuah usaha. Secara umum fungsi kemasan terbagi menjadi dua, yaitu fungsi praktis kemasan dan fungsi promosi kemasan. Pada industri Tahu Ira, kemasan yang digunakan adalah kantong asoy atau wadah langsung dari konsumen seperti baskom ataupun ember sebagai tempat meletakkan produk tahu yang siap untuk dipasarkan. Jika dilihat dari penggunaan

kemasannya, industri Tahu Ira hanya memanfaatkan fungsi kemasan sebagai kemasan praktis, namun belum memanfaatkan fungsi promosi kemasan.

ii. Harga

Harga jual yang ditetapkan oleh pimpinan industri Tahu Ira dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Jenis dan Harga Produk Industri Tahu Ira

| No | Jenis Tahu | Harga/Potong (Rp) |
|----|------------------------------|-------------------|
| 1 | Tahu Pong Besar | 400 |
| 2 | Tahu Pong Kecil | 200 |
| 3 | Tahu Goreng persegi Besar | 400 |
| 4 | Tahu Goreng persegi Menengah | 300 |
| 5 | Tahu Goreng persegi Kecil | 250 |
| 6 | Tahu Goreng Segitiga | 250 |
| 7 | Tahu Goreng Asin | 150 |
| 8 | Tahu Putih | 400 |

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa harga jual produk industri Tahu Ira bervariasi tergantung dari jenis produknya. Dasar penetapan harga yang dilakukan oleh pimpinan industri Tahu Ira adalah penetapan harga jual dalam hubungan dengan pasar. Dalam menentukan harga jual, industri Tahu Ira menentukan harga jual sama dengan tingkat harga pasar serta berdasarkan perkiraan pimpinan usaha agar dapat ikut bersaing.

iii. Distribusi

Pendistribusian produk yang dilakukan oleh industri tahu Ira adalah dengan cara menggunakan saluran distribusi langsung dan saluran distribusi tidak langsung.

Dalam proses distribusi produk industri Tahu Ira, terdapat 4 orang tenaga kerja yang bekerja. Tenaga kerja ini diantaranya adalah Novi Setiyani, Ira, Mulyani, dan Andre Wanto. Novi Setiyani selaku pemilik usaha dan Ira selaku anak pemilik usaha bekerja sebagai penjual pada lapak penjualan industri Tahu Ira yang berlokasi di Pasar Raya Muara Bungo. Novi dan Ira bergantian dalam melakukan penjualan di lapak. Mulyani merupakan TKLK yang bekerja sebagai menghitung jumlah produk tahu yang akan didistribusikan, serta melakukan penjualan dari pabrik. Andre Wanto merupakan TKLK yang bertugas dalam bidang pengantaran produk tahu ke lokasi penjualan atau ke lokasi konsumen.

Jumlah gaji yang diberikan dan diperhitungkan kepada masing-masing tenaga kerja produksi periode Juni 2022 ini berbeda berdasarkan pembagian tugas yang dilakukan. Gaji yang diperhitungkan untuk Novi Setiyani sebagai manajer operasional adalah sejumlah Rp.10.000.000,- per bulan. Sedangkan gaji yang diperhitungkan untuk Ira sebagai tenaga penjual di lapak penjualan adalah Rp.3.000.000,- per bulan. Gaji yang dikeluarkan untuk Mulyani adalah Rp.3.000.000,- per bulan dan untuk Andre Wanto sejumlah Rp.2.500.000,- per bulan. Sehingga total biaya tenaga kerja periode Juni 2022 yang diperhitungkan pada bagian distribusi adalah Rp.18.500.000,-.

Setelah produk selesai diproduksi, produk langsung didistribusikan ke lokasi pemasaran di pasar atas Muara Bungo atau langsung ke lokasi konsumen. Produk yang di produksi di pagi hari akan didistribusikan ke pasar atas, konsumen, dan pasar-pasar dusun. Produk yang selesai di produksi di sore hari akan langsung didistribusikan ke pedagang-pedagang pecel lele dan gorengan yang mulai berjualan di malam hari. Apabila produk tidak habis terjual di hari tersebut, maka produk akan dipasarkan kembali besoknya yang dimulai pada pukul 03.00 di pasar Atas Muara Bungo sehingga produk pasti habis terjual.

Pemasaran dilakukan ke pesantren, pasar-pasar dusun, pedagang gorengan, pedagang siomay, pedagang pecel lele dan perorangan. Pendistribusian produk industri tahu Ira menggunakan saluran distribusi langsung adalah dengan cara menjual langsung produk dari pabrik atau tempat produksi kepada konsumen. Pada umumnya konsumen pada saluran distribusi langsung ini merupakan masyarakat desa yang bedomisili di dekat lokasi produksi industri Tahu Ira, pelanggan tetap industri tahu Ira, berupa pesantren, pedagang gorengan, pedagang siomay, dan pedagang pecel lele. Selain itu pendistribusian langsung pada industri Tahu Ira juga dilakukan di lapak penjualan sendiri di pasar atas Muara Bungo, dimana industri Tahu Ira melakukan penjualan langsung kepada konsumen. Persentase pemasaran industri Tahu Ira dengan saluran distribusi langsung adalah 72% yang terbagi menjadi 29% distribusi ke konsumen akhir dan 43% distribusi melalui lapak penjualan (Lampiran 13).

Sedangkan pendistribusian produk menggunakan saluran distribusi tidak langsung pada industri Tahu Ira dilakukan dengan cara menjual produk ke pedagang pengecer yang kemudian dijual kepada konsumen. Pada umumnya pedagang pengecer pada saluran distribusi tidak langsung ini merupakan pedagang-pedagang pada pasar dusun yang rutin mengambil tahu pada industri Tahu Ira. Persentase pemasaran dengan menggunakan saluran distribusi tidak langsung adalah 28%.

iv. Promosi

Promosi yang dilakukan oleh industri Tahu Ira adalah melalui *personal selling*, yaitu promosi dari mulut ke mulut, baik dari pimpinan, karyawan, ataupun konsumen industri Tahu Ira kepada seluruh masyarakat sekitar. *Personal selling* yang dilakukan merupakan penyajian secara lisan dalam suatu pembicaraan dengan seseorang atau lebih calon pembeli dengan tujuan agar dapat terealisasinya penjualan.

Ada beberapa keuntungan yang didapatkan Industri Tahu Ira saat memilih strategi promosi mulut ke mulut dalam ini, yaitu:

- a) Meningkatkan angka penjualan produk tanpa harus mengeluarkan biaya iklan.
- b) Membangun komunitas pelanggan setia yang tidak hanya loyal, namun juga ikut mempromosikan bisnis ini.
- c) Menerima lebih banyak keuntungan dari loyalitas para pelanggan setia bisnis ini.
- d) Membangun brand dengan citra baik di mata masyarakat luas.
- e) Terlatih untuk mengasah kreativitas terhadap bisnis.
- f) Lebih berfokus kepada kebutuhan pelanggan, bukan pihak iklan.

Secara umum, tindakan yang perlu dilakukan berkaitan dengan pemasaran produk adalah langkah perluasan pasar, baik dengan memperbanyak konsumen maupun dengan memperluas daerah jangkauan. Akan tetapi hal ini tentunya memerlukan kajian lebih mendalam untuk kelayakannya.

C. Analisis Keuntungan dan Kontribusi Biaya Penggunaan Faktor Produksi Industri Tahu Ira

1. Penerimaan

Penerimaan adalah nilai rupiah yang diperoleh oleh pihak usaha dari aktivitas penjualan produknya. Besarnya penerimaan dapat diperoleh dengan mengalikan jumlah produksi dengan harga produk. Selain produk utama, industri Tahu Ira juga memiliki produk sampingan berupa ampas tahu. Sehingga total penerimaan industri Tahu Ira didapatkan dari hasil penjualan produk utama dan produk sampingan. Produk utama pada industri Tahu Ira adalah tahu pong besar, tahu pong kecil, tahu goreng besar, tahu goreng menengah, tahu goreng kecil, tahu goreng segitiga, tahu asin, dan tahu putih. Proses produksi tahu sebagai produk utama menghasilkan produk sampingan berupa ampas tahu. Ampas tahu dapat digunakan sebagai pakan ternak. Ampas tahu dapat dijual kembali sebagai sumber pemasukan. Ampas tahu dijual kepada orang yang sudah menjadi langganan industri Tahu Ira dengan harga Rp. 50.000,- per karung. Penerimaan industri Tahu Ira pada periode Juni 2022 dapat dilihat pada tabel 5 dengan penjelasan lebih detail pada Lampiran 14. Penerimaan dihitung dengan menjumlahkan hasil penjualan masing-masing jenis produk industri Tahu Ira. Masing-masing jenis produk industri Tahu Ira dihitung berdasarkan jumlah cetakan tahu dan jumlah per potong tahu yang dihasilkan (Lampiran 15).

Tabel 5. Jumlah produksi, penjualan, dan penerimaan industri Tahu Ira Periode Juni 2022

| Nama Produk | Produksi dan Penjualan | | | Harga (Rp) | Penerimaan (Rp) |
|-------------------------|------------------------|----------------|-------------------|------------|--------------------|
| | Cetakan | Potong/Cetakan | Potong | | |
| Pong Besar | 276 | 234 | 64.584 | 400 | 25.833.600 |
| Pong Kecil | 936 | 429 | 401.544 | 200 | 80.308.800 |
| Goreng Besar | 462 | 171 | 79.002 | 400 | 31.600.800 |
| Goreng Menengah | 303 | 225 | 68.175 | 300 | 20.452.500 |
| Goreng Kecil | 174 | 288 | 50.112 | 250 | 12.528.000 |
| Goreng Segitiga | 1.056 | 304 | 321.024 | 250 | 80.256.000 |
| Goreng Asin | 261 | 396 | 103.356 | 150 | 15.503.400 |
| Putih | 672 | 171 | 114.912 | 400 | 45.964.800 |
| Ampas Tahu | | | 230 karung | 50.000 | 11.500.000 |
| Produk Utama | 4.140 | | | | 312.447.900 |
| Produk Sampingan | | | 230 karung | | 11.500.000 |
| Total Penerimaan | | | | | 323.947.900 |

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat bahwa total penerimaan yang dihasilkan dari produk utama industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah sebesar Rp. 312.447.900,- dengan total produksi tahu sebanyak 4140 cetakan dimana cetakan ini mempunyai panjang 170 cm, lebar 60 cm dan tinggi 10 cm (11.500 kg penggunaan kedelai).

Penerimaan tertinggi pada periode Juni 2022 diperoleh pada tanggal 21 Juni dengan total penerimaan sebesar Rp. 12.616.800,-. Sedangkan penerimaan terendah diperoleh pada tanggal 18 Juni 2022 dengan penerimaan sebesar Rp.7.171.200,-. Selain itu pada periode Juni 2022 juga terdapat libur produksi selama 2 hari sehingga sedikit banyaknya berpengaruh terhadap penerimaan industri Tahu Ira. Naik turunnya penerimaan pada industri Tahu Ira ini dipengaruhi oleh hari kerja, hari libur anak sekolah, hari libur produksi, hari pasar, serta juga dipengaruhi oleh perubahan permintaan konsumen. Sedangkan total penerimaan yang dihasilkan dari produk sampingan industri Tahu Ira adalah 11.500.000,-

Total penerimaan industri Tahu Ira dari produk utama dan produk sampingan adalah jumlah dari hasil penjualan produk tahu ditambah penerimaan ampas tahu dengan total penerimaan sebesar Rp323.947.900,-.

2. Struktur Biaya

Biaya merupakan seluruh pengeluaran yang dikeluarkan oleh industri Tahu Ira untuk menghasilkan produk. Struktur biaya untuk memproduksi produk industri Tahu Ira terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meliputi biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik (BOP) tetap (biaya pajak kendaraan, biaya penyusutan alat dan mesin, biaya PBB, biaya pemeliharaan kendaraan, biaya abodemen listrik), biaya administrasi dan umum tetap, dan biaya pemasaran tetap. Sedangkan biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya *overhead* pabrik (BOP) variabel (biaya bahan bakar, biaya listrik, biaya solar), biaya administrasi dan umum variabel, dan biaya pemasaran variabel.

Dikarenakan industri Tahu Ira memproduksi beragam jenis tahu dengan beragam ukuran, maka tentu terdapat perbedaan biaya yang dikeluarkan oleh masing-masing jenis tahu. Biaya yang dikeluarkan berdasarkan masing-masing jenis tahu yang diproduksi dapat dilihat pada Tabel 6 berikut.

Tabel 6. Biaya masing-masing jenis tahu Industri Tahu Ira periode Juni 2022

| Keterangan | Pong Besar | Pong Kecil | Goreng Besar | Goreng Menengah | Goreng Kecil | Goreng Segitiga | Goreng Asin | Tahu Putih | Total |
|----------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| Biaya Tetap : | 3.155.323 | 10.695.931 | 5.279.371 | 3.462.814 | 1.986.860 | 12.067.811 | 2.980.290 | 7.677.796 | 47.306.196 |
| Biaya Tenaga Kerja | 2.834.750 | 9.609.250 | 4.743.000 | 3.111.000 | 1.785.000 | 10.841.750 | 2.677.500 | 6.897.750 | 42.500.000 |
| BOP Tetap | 226.393 | 767.428 | 378.792 | 248.455 | 142.556 | 865.859 | 213.834 | 550.878 | 3.394.196 |
| Biaya Adm & Umum Tetap | 6.803 | 23.062 | 11.383 | 7.466 | 4.284 | 26.020 | 6.426 | 16.555 | 102.000 |
| Biaya Pemasaran Tetap | 87.377 | 296.191 | 146.196 | 95.892 | 55.020 | 334.181 | 82.530 | 212.613 | 1.310.000 |
| Biaya Variabel | 11.918.106 | 40.400.056 | 19.940.939 | 13.079.540 | 7.504.654 | 45.581.841 | 11.256.981 | 29.000.128 | 178.682.245 |
| Biaya Bahan Baku (kedelai) | 9.779.888 | 33.151.913 | 16.363.350 | 10.732.950 | 6.158.250 | 37.404.038 | 9.237.375 | 23.797.238 | 146.625.000 |
| BOP Variabel | 2.044.838 | 6.931.603 | 3.421.349 | 2.244.110 | 1.287.604 | 7.820.663 | 1.931.406 | 4.975.671 | 30.657.245 |
| o Biaya Bahan Penolong | 1.366.710 | 4.632.879 | 2.286.729 | 1.499.897 | 860.597 | 5.227.101 | 1.290.895 | 3.325.592 | 20.490.400 |
| oo Garam | 15.742 | 53.374 | - | - | - | - | 14.885 | - | 84000 |
| oo Minyak Goreng | 1.483.124 | 5.205.399 | 2.568.948 | 1.685.631 | 968.177 | 5.872.709 | 1.452.266 | - | 19.286.400 |
| oo Ajinomoto | 209.888 | 711.648 | - | - | - | - | 198.464 | - | 1.120.000 |
| o Biaya Bahan Bakar (Kayu Bakar) | 31.149 | 105.589 | 52.117 | 34.184 | 19.614 | 119.132 | 29.421 | 75.794 | 467.000 |
| o Biaya Listrik | 116.725 | 395.675 | 195.300 | 128.100 | 73.500 | 446.425 | 110.250 | 284.025 | 1.750.000 |
| o Biaya Solar | 18.009 | 61.047 | 30.132 | 19.764 | 11.340 | 68.877 | 17.010 | 43.821 | 270.000 |
| o Biaya Kemasan | 224.112 | 759.696 | 374.976 | 245.952 | 141.120 | 857.136 | 211.680 | 545.328 | 3.360.000 |
| o Biaya Konsumsi tenaga Kerja | 373.520 | 1.266.160 | 624.960 | 409.920 | 235.200 | 1.428.560 | 352.800 | 908.880 | 5.600.000 |
| Biaya Adm & Umum Variabel | - | - | - | - | - | - | - | - | 0 |
| Biaya Pemasaran Variabel | 93.380 | 316.540 | 156.240 | 102.480 | 58.800 | 357.140 | 88.200 | 227.220 | 1.400.000 |
| Total Biaya | 15.073.429 | 51.095.987 | 25.220.310 | 16.542.354 | 9.491.515 | 57.649.651 | 14.237.272 | 36.677.924 | 225.988.441 |

Berdasarkan Tabel 6, biaya masing-masing jenis tahu yang diproduksi pada industri Tahu Ira, biaya terbesar yang dikeluarkan berasal dari tahu goreng segitiga dan tahu pong kecil. Ini sangat dipengaruhi oleh volume produksi masing-masing jenis tahu. Pada delapan jenis tahu yang diproduksi, hanya tahu putih yang tidak menggunakan bahan penolong sehingga perhitungan biaya minyak goreng, garam dan ajinomoto tidak termasuk biaya yang dibebankan untuk memproduksi tahu putih. Pada jenis tahu goreng, bahan penolong yang digunakan hanyalah minyak goreng, sehingga biaya garam dan ajinomoto tidak dibebankan sebagai biaya produksi tahu goreng. Sedangkan untuk memproduksi tahu pong dan tahu goreng asin menggunakan seluruh bahan penolong, sehingga biaya minyak goreng, garam dan ajinomoto termasuk biaya produksi tahu pong dan tahu asin.

Struktur biaya produksi industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah perhitungan besarnya persentase kontribusi biaya faktor produksi terhadap total biaya yang dikeluarkan pada periode Juni 2022. Dengan menghitung kontribusi biaya penggunaan faktor produksi, maka dapat diketahui faktor-faktor produksi yang memiliki pengaruh yang besar terhadap keuntungan yang diperoleh oleh industri Tahu Ira.

Untuk melihat tingkat efisiensi biaya produksi, maka dilakukan perbandingan pada struktur biaya produksi dari industri Tahu Ira pada periode Juni 2022 dengan struktur biaya produksi dari Usaha Tahu Alami pada penelitian Saputra (2019). Secara lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 7.

Berdasarkan Tabel 7 diketahui bahwa pada biaya variabel, biaya tertinggi yang dikeluarkan adalah biaya bahan baku dengan persentase sebesar 79,07% dari total biaya, kemudian BOP Variabel sebesar 13,57% yang terdiri dari biaya bahan penolong sebesar 9,07%, biaya bahan bakar (kayu bakar) sebesar 0,21%, biaya listrik sebesar 0,21%, biaya solar 0,12%, biaya kemasan sebesar 1,49% dan biaya konsumsi tenaga kerja sebesar 2,48%, biaya pemasaran variabel 0,62%. Pada biaya tetap, biaya tertinggi yang dikeluarkan adalah biaya tenaga kerja dengan persentase sebesar 18,81%, kemudian BOP tetap sebesar 1,50%, biaya pajak kendaraan 0,09%, biaya penyusutan alat dan mesin sebesar 1,28%, biaya PBB sebesar 0,00%, biaya pemeliharaan kendaraan sebesar 0,12%, biaya abodemen

listrik 0,01%, selanjutnya biaya komunikasi sebesar 0,05%, biaya sewa lapak sebesar 0,55%, dan biaya kebersihan lapak sebesar 0,03%.

Tabel 7. Perbandingan persentase komponen biaya terhadap total biaya pada Industri Tahu Ira

| No | Uraian | Persentase terhadap total biaya (%) |
|----|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | Biaya Variabel | 79,07 |
| | Biaya Bahan Baku (kedelai) | 64,88 |
| | BOP Variabel | 13,57 |
| | o Biaya Bahan Penolong | 9,07 |
| | o Biaya Bahan Bakar (Kayu Bakar) | 0,21 |
| | o Biaya Listrik | 0,21 |
| | o Biaya Solar | 0,12 |
| | o Biaya Kemasan | 1,49 |
| | o Biaya Konsumsi tenaga Kerja | 2,48 |
| | Biaya Adm & Umum Variabel | 0,00 |
| | Biaya Pemasaran Variabel | 0,62 |
| | o Biaya BBM | 0,62 |
| 2 | Biaya Tetap | 20,93 |
| | Biaya Tenaga Kerja | 18,81 |
| | BOP Tetap | 1,50 |
| | o Biaya pajak kendaraan | 0,09 |
| | o Biaya penyusutan alat dan mesin | 1,28 |
| | o Biaya PBB | 0,00 |
| | o Biaya Pemeliharaan kendaraan | 0,12 |
| | o Biaya Abodemen Listrik | 0,01 |
| | Biaya Adm & Umum Tetap | 0,05 |
| | o Biaya Komunikasi | 0,05 |
| | Biaya Pemasaran Tetap | 0,58 |
| | o Biaya sewa lapak | 0,55 |
| | o Biaya kebersihan lapak | 0,03 |
| | Total Biaya | 100,00 |

Berdasarkan data diatas, maka dapat diketahui bahwa selain biaya bahan baku, komponen penggunaan biaya terbesar dari Industri Tahu Ira adalah biaya tenaga kerja, biaya bahan penolong, dan biaya konsumsi tenaga kerja. Efisiensi usaha bisa dilakukan dengan mengurangi biaya yang memiliki persentase terbesar diantara biaya lainnya dengan pertimbangan-pertimbangan tertentu.

a. Biaya tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tetap tanpa dipengaruhi oleh volume produk yang dihasilkan. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh industri Tahu Ira dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Biaya Tetap Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

| Komponen biaya tetap | Jumlah (Rp) |
|-----------------------------------|--------------------|
| Biaya Tenaga Kerja | 42.500.000 |
| BOP Tetap | 3.394.196 |
| • Biaya pajak kendaraan | 208.333 |
| • Biaya penyusutan alat dan mesin | 2.890.716 |
| • Biaya PBB | 10.000 |
| • Biaya Pemeliharaan kendaraan | 266.667 |
| • Biaya Abodemen Listrik | 18.480 |
| Biaya Adm & Umum Tetap | 102.000 |
| • Biaya Komunikasi | 102.000 |
| Biaya Pemasaran Tetap | 1.310.000 |
| • Biaya sewa lapak | 1.250.000 |
| • Biaya kebersihan lapak | 60.000 |
| Jumlah Biaya Tetap | 47.306.196 |

i. Biaya Tenaga Kerja

Dalam pembayaran upah karyawan, pimpinan industri Tahu Ira menggunakan sistem gaji (*wage*), dimana upah dibayarkan berdasarkan lamanya waktu mengerjakan suatu pekerjaan, atau dihitung menurut per jam, tanpa memperhatikan kualitas maupun kuantitas produk yang dihasilkan. Adapun gaji yang diberikan kepada masing-masing tenaga kerja luar keluarga bagian produksi berjumlah Rp 3.000.000,- per bulan, dimana total biaya yang dikeluarkan oleh pimpinan industri Tahu Ira pada bulan Juni 2022 untuk 6 orang tenaga kerja luar keluarga pada bagian produksi adalah sebesar Rp 18.000.000,-. Sedangkan gaji Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) yang diperhitungkan untuk pimpinan usaha adalah Rp.6.000.000,-. Ini disebabkan karena pimpinan usaha yang sekaligus membantu proses produksi juga bertanggung jawab untuk perendaman dan perebusan kedelai. Selain itu pimpinan juga bertanggungjawab untuk memonitoring kelayakan alat dan mesin yang digunakan sebagai sarana produksi. Gaji tersebut diluar konsumsi yang diberikan.

Dalam proses distribusi produk industri Tahu Ira, terdapat 4 orang tenaga kerja yang bekerja. Tenaga kerja ini diantaranya adalah Novi Setiyani, Ira, Mulyani, dan Andre Wanto. Novi Setiyani selaku Manajer Operasional sekaligus pemilik usaha dan Ira selaku anak pemilik usaha bekerja sebagai penjual pada

lapak penjualan industri Tahu Ira yang berlokasi di Pasar Raya Muara Bungo. Novi dan Ira bergantian dalam melakukan penjualan di lapak. Mulyani merupakan TKLK yang bekerja sebagai menghitung jumlah produk tahu yang akan didistribusikan, serta melakukan penjualan dari pabrik. Andre Wanto merupakan TKLK yang bertugas dalam bidang pengantaran produk tahu ke lokasi penjualan atau ke lokasi konsumen. Jumlah gaji yang diberikan dan diperhitungkan kepada masing-masing tenaga kerja produksi periode Juni 2022 ini berbeda berdasarkan pembagian tugas yang dilakukan. Gaji yang diperhitungkan untuk Novi Setiyani sebagai manajer operasional adalah sejumlah Rp.10.000.000,- per bulan. Sedangkan gaji yang diperhitungkan untuk Ira sebagai tenaga penjual di lapak penjualan adalah Rp.3.000.000,- per bulan. Gaji yang dikeluarkan untuk Mulyani adalah Rp.3.000.000,- per bulan dan untuk Andre Wanto sejumlah Rp.2.500.000,- per bulan. Sehingga total biaya tenaga kerja periode Juni 2022 yang diperhitungkan pada bagian distribusi adalah Rp.18.500.000,-. Maka berdasarkan penjelasan tersebut, didapatkan data gaji tenaga kerja baik TKDK maupun TKLK Industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.42.500.000,-.

Dalam pembayaran upah karyawan, pimpinan industri Tahu Ira menggunakan sistem gaji (*wage*), dimana upah dibayarkan berdasarkan lamanya waktu mengerjakan suatu pekerjaan, atau dihitung menurut per jam, tanpa memperhatikan kualitas maupun kuantitas produk yang dihasilkan. Gaji yang diperoleh karyawan industri Tahu Ira dapat dilihat pada Tabel 9. Berdasarkan Tabel 8, diketahui bahwa gaji yang diberikan kepada karyawan berjumlah sama, yaitu Rp.3.000.000,- per bulan, dimana total biaya yang dikeluarkan oleh pimpinan industri Tahu Ira pada bulan Juni 2022 adalah sebesar Rp. 42.500.000,-. Upah tersebut diluar uang konsumsi tenaga kerja.

Hasil penelitian Saputra (2019) yang meneliti usaha Tahu Alami di kota Padang mengelompokkan biaya tenaga kerja ke dalam biaya variabel dikarenakan sistem pembayaran yang digunakan pada usaha Tahu Alami adalah sistem upah per cetakan, sehingga perubahan jumlah produksi akan berbanding lurus dengan perubahan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan.

Namun pada industri Tahu Ira, biaya tenaga kerja termasuk ke dalam komponen biaya tetap dikarenakan pembayaran biaya tenaga kerja menggunakan sistem gaji per bulan sehingga perubahan jumlah produksi tidak berpengaruh terhadap biaya tenaga kerja yang dibayarkan.

Berdasarkan dua sistem pembayaran kompensasi diatas, dapat diketahui bahwa karena industri Tahu Ira memiliki volume produksi yang tinggi, maka pembayaran dengan sistem gaji lebih menguntungkan pemilik usaha dibandingkan pembayaran dengan sistem upah per cetakan. Dengan begitu, industri Tahu Ira dapat lebih mengefisienkan biaya tenaga kerja yang dikeluarkannya.

Tabel 9. Gaji karyawan industri Tahu Ira periode Juni 2022

| Nama | Gaji (Rp) |
|---------------|-------------------|
| Sularno | 6.000.000 |
| Novi Setiyani | 10.000.000 |
| Bandono | 3.000.000 |
| Kastono | 3.000.000 |
| Mulyani | 3.000.000 |
| Ferri Yanto | 3.000.000 |
| Anto | 3.000.000 |
| Eko Prasetyo | 3.000.000 |
| Agung | 3.000.000 |
| Ira | 3.000.000 |
| Andre Wanto | 2.500.000 |
| Total | 42.500.000 |

ii. Biaya *Overhead* pabrik tetap

Biaya *overhead* pabrik (BOP) tetap, yaitu biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja yang tidak langsung dalam hubungannya dengan produk yang dihasilkan yang jumlahnya tetap tanpa dipengaruhi oleh volume produksi yang dihasilkan. BOP tetap yang dikeluarkan oleh industri Tahu Ira dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Total Biaya *Overhead* Pabrik Tetap Industri Tahu Ira

| No | Komponen | Biaya/Tahun | Biaya/Bulan(Rp) |
|-----------|---------------------------------|--------------------|------------------------|
| 1 | Biaya pajak kendaraan | 2.500.000 | 208.333 |
| 2 | Biaya penyusutan alat dan mesin | 34.688.588 | 2.890.716 |
| 3 | Biaya PBB | 120.000 | 10.000 |
| 4 | Biaya Pemeliharaan kendaraan | 3.200.000 | 266.667 |
| 5 | Biaya Abodemen Listrik | | 18.480 |
| | | | 3.394.196 |

BOP tetap industri Tahu Ira diantaranya adalah biaya pajak kendaraan, biaya penyusutan alat dan mesin, biaya PBB, biaya pemeliharaan kendaraan, dan biaya abodemen listrik.

a) Biaya Pajak Kendaraan

Biaya pajak kendaraan yang digunakan dalam operasional industri Tahu Ira adalah sebesar Rp. 2.500.000,- per tahun. Karena penelitian ini menghitung biaya *overhead* pabrik tetap periode Juni 2022, maka nilai pajak kendaraan yang digunakan adalah sebesar Rp. 208.333,-.

b) Biaya penyusutan alat dan mesin

Biaya penyusutan alat dan mesin adalah penurunan nilai sisa alat dan mesin yang digunakan sebagai sarana produksi industri Tahu Ira. Penyusutan alat dan mesin ini perlu dihitung sebagai biaya karena merupakan sebuah pengeluaran. Alat dan mesin yang digunakan dalam proses produksi industri Tahu Ira dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Jenis Investasi dan Nilai Penyusutan pada Industri Tahu Ira

| No | Jenis Investasi | Jumlah | Harga Beli (Rp) | Umur Ekonomis | Total Biaya Penyusutan (Rp) |
|----|-----------------------------|--------|-----------------|---------------|-----------------------------|
| 1 | Bangunan | 1 | 20.000.000 | 20 tahun | 75.000 |
| 2 | Baskom | 25 | 35.000 | 4 tahun | 16.406 |
| 3 | Selang | 20 | 5.000 | 4 tahun | 1.875 |
| 4 | Mesin healer | 1 | 2.000.000 | 8 tahun | 18.750 |
| 5 | Mesin penggiling dinamo | 1 | 7.000.000 | 8 tahun | 65.625 |
| 6 | Tungku perebus | 1 | 3.000.000 | 8 tahun | 28.125 |
| 7 | Telobong | 1 | 10.000.000 | 8 tahun | 93.750 |
| 8 | Penyaring kayu | 2 | 200.000 | 4 tahun | 7.500 |
| 9 | Bak penyaring kayu | 1 | 1.000.000 | 4 tahun | 18.750 |
| 10 | Pipa pengalir bubur kedelai | 2 | 420.000 | 4 tahun | 15.750 |
| 11 | Bak penampung keramik | 2 | 700.000 | 20 tahun | 5.250 |
| 12 | Papan meja kayu | 28 | 35.000 | 4 tahun | 18.375 |
| 13 | Cetakan | 6 | 100.000 | 4 tahun | 11.250 |
| 14 | Ember semen press | 12 | 15.000 | 4 tahun | 3.375 |
| 15 | Gayung buatan | 1 | 15.000 | 4 tahun | 281 |
| 16 | Penggaris stainless | 7 | 120.000 | 4 tahun | 15.750 |
| 17 | Penggaris kayu | 2 | 10.000 | 4 tahun | 375 |
| 18 | Pisau | 5 | 10.000 | 4 tahun | 938 |
| 19 | Drum air | 10 | 250.000 | 4 tahun | 46.875 |
| 20 | Kuali | 1 | 950.000 | 8 tahun | 8.906 |
| 21 | Kain penyaring | 20 | 20.000 | 4 tahun | 7.500 |
| 22 | Saringan minyak goreng | 1 | 40.000 | 4 tahun | 750 |
| 23 | Baskom stainless | 1 | 50.000 | 4 tahun | 938 |
| 24 | Genset | 1 | 8.000.000 | 4 tahun | 150.000 |
| 25 | Sanyo | 1 | 545.000 | 4 tahun | 10.219 |
| 26 | Mobil | 1 | 239.500.000 | 8 tahun | 245.313 |
| 27 | Blower uap dan penggorengan | 2 | 235.000 | 8 tahun | 4.406 |
| 28 | Sepatu boat | 6 | 98.000 | 4 tahun | 11.025 |
| 29 | Keranjang plastik | 1 | 48.500 | 4 tahun | 909 |

Berlanjut

Tabel 11. Lanjutan

| | | | | | |
|--------------|-------------------|----|---------|---------|------------------|
| 30 | Kipas angin | 2 | 155.000 | 4 tahun | 5.813 |
| 31 | Ember hitam kecil | 10 | 5.000 | 4 tahun | 938 |
| Total | | | | | 2.890.716 |

c) Biaya Pajak Bumi dan Bangunan (PBB)

Selain itu, salah satu komponen biaya *overhead* pabrik tetap adalah biaya PBB. Adapun biaya PBB pada industri Tahu Ira per tahun adalah Rp.120.000,-. Oleh karena itu biaya PBB yang dihitung sebagai biaya Overhead pabrik tetap adalah Rp. 10.000,-.

d) Biaya Pemeliharaan kendaraan

Biaya pemeliharaan kendaraan yang dikeluarkan oleh Industri Tahu Ira adalah biaya servis mobil sejumlah Rp.1.600.000,- per 6 bulan, sehingga jika dihitung untuk periode Juni maka biaya pemeliharaan kendaraan yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 266.667,-.

e) Biaya Abodemen Listrik

Perhitungan biaya abodemen listrik pada industri Tahu Ira dilakukan dengan menggunakan pendekatan biaya bersama. Ini dikarenakan oleh input produksi listrik pada industri Tahu Ira digunakan secara bersama antara kepentingan rumah tangga dan kepentingan usaha. Perhitungan biaya abodemen listrik industri Tahu Ira periode Juni 2022 dilakukan sebagai berikut.

Tabel 12. Perhitungan biaya abodemen listrik industri Tahu Ira periode Juni 2022

| | |
|--|-----------|
| Total Biaya Listrik yang dibayarkan Industri Tahu Ira dan Pribadi periode Juni 2022 (Rp) | 1.750.000 |
| Biaya Listrik Industri Tahu Ira yang dibayarkan pada Periode Juni 2022 (Rp) | 469.845 |
| Abodemen Listrik industri Tahu Ira dan pribadi dengan daya listrik 2.200 watt (Rp) | 66.000 |
| Pemakaian listrik setelah dikeluarkan biaya abodemen listrik (Rp) | 1.684.000 |

Keterangan: Perhitungan penggunaan dan biaya listrik industri Tahu Ira periode Juni 2022 secara spesifik dijelaskan pada pembahasan biaya variabel.

Persentase pemakaian listrik Industri Tahu Ira periode Juni 2022

$$= \frac{\text{Biaya listrik industri Tahu Ira yang dibayarkan periode Juni 2022}}{\text{Pemakaian listrik setelah dikeluarkan biaya abodemen listrik}} \times 100\%$$

$$= \frac{\text{Rp. 469.845}}{\text{Rp. 1.684.000}} \times 100\% = 28\%$$

Maka biaya abodemen listrik industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah 28% x Rp. 66.000,- = Rp. 18.480,-

iii. Biaya administrasi dan Umum Tetap

Biaya administrasi dan umum tetap pada industri Tahu Ira adalah biaya komunikasi. Biaya komunikasi pimpinan industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah pengisian pulsa dengan nominal Rp. 100.000,-. Adapun harga pembelian pulsa tersebut adalah Rp. 102.000,-.

iv. Biaya Pemasaran tetap

Biaya pemasaran tetap pada industri Tahu Ira adalah biaya sewa dan biaya kebersihan lapak tempat penjualan produk Industri Tahu Ira. Adapun biaya sewa lapak penjualan produk Industri Tahu Ira ini adalah Rp.15.000.000,- per tahun. Maka dapat diketahui bahwa biaya sewa lapak penjualan produk industri Tahu Ira pada periode Juni 2022 adalah Rp.1.250.000. Selain itu, juga terdapat biaya kebersihan lapak tempat penjualan produk industri Tahu Ira, yang pada periode Juni 2022 berjumlah Rp.60.000,-.

b. Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume produksi. Total biaya variabel yang dikeluarkan oleh industri Tahu Ira dapat dilihat pada Tabel 13 dengan rincian sebagai berikut.

Tabel 13. Biaya variabel industri Tahu Ira periode Juni 2022

| Komponen Biaya Variabel | Jumlah (Rp) |
|----------------------------------|--------------------|
| Biaya Bahan Baku (kedelai) | 146.625.000 |
| BOP Variabel | 30.657.245 |
| • Biaya Bahan Penolong | 20.490.400 |
| • Biaya Bahan Bakar (Kayu Bakar) | 467.000 |
| • Biaya Listrik | 469.845 |
| • Biaya Solar | 270.000 |
| • Biaya Kemasan | 3.360.000 |
| • Biaya Konsumsi tenaga Kerja | 5.600.000 |
| Biaya Adm & Umum Variabel | - |
| Biaya Pemasaran Variabel | 1.400.000 |
| • Biaya BBM | 1.400.000 |
| Total Biaya Variabel | 178.682.245 |

i. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan tahu adalah kedelai. Untuk rincian jumlah pembelian bahan baku dan biaya bahan baku yang digunakan industri Tahu Ira periode Juni 2022 (Lampiran 16) dapat dilihat Tabel 14.

Tabel 14. Biaya bahan baku kedelai pada produksi industri Tahu Ira periode Juni 2022

| Keterangan | Tanggal | Jumlah Kedelai (kg) | Jumlah Kedelai (karung 50 Kg) | Harga/karung 50 kg (Rupiah) | Total biaya |
|-------------------------|------------------|---------------------|-------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| Persediaan Awal | 01/06/2022 | 1.000 | 20 | 637.500 | 12.750.000 |
| Pembelian | 01/06/2022 | 4.000 | 80 | 637.500 | 51.000.000 |
| | 10/06/2022 | 4.000 | 80 | 637.500 | 51.000.000 |
| | 22/06/2022 | 4.000 | 80 | 637.500 | 51.000.000 |
| Sisa | 30/06/2022 | 1.500 | 30 | 637.500 | 19.125.000 |
| Total penggunaan | Juni 2022 | 11.500 | 230 | 637.500 | 146.625.000 |

Berdasarkan Tabel 14 dapat dilihat biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp. 146.625.000,- untuk memproduksi 4140 cetakan tahu. Biaya bahan baku kedelai yang digunakan berfluktuasi sesuai dengan jumlah kedelai yang digunakan dalam satu hari produksi. Selama periode Juni 2022, harga bahan baku tidak mengalami fluktuasi sehingga biaya bahan baku hanya dipengaruhi oleh penggunaan kedelai. Jika dibandingkan dengan penelitian terdahulu (Saputra, 2019), diketahui bahwa biaya bahan baku yang dikeluarkan dengan pembelian kedelai 11.572 kg kedelai lebih rendah yaitu Rp. 81.004.000,- pada bulan November 2017 dengan harga kedelai Rp.7000,-/kg. Berdasarkan kedua hasil tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa biaya bahan baku kedelai yang meningkat sangat mempengaruhi jumlah biaya produksi. Pada Industri Tahu Ira terdapat beragam jenis Tahu yang diproduksi, penggunaan biaya bahan baku per masing-masing jenis tahu dapat dilihat pada Tabel 15 berikut.

Tabel 15. Penggunaan bahan baku masing-masing jenis Tahu

| Jenis Tahu | Jumlah Produksi (Cetakan) | Porsi Penggunaan Biaya (%) | Biaya Bahan Baku Kedelai (Rp) |
|-----------------|---------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Pong Besar | 276 | 6,7 | 9.775.000 |
| Pong Kecil | 936 | 22,6 | 33.150.000 |
| Goreng Besar | 462 | 11,2 | 16.362.500 |
| Goreng Menengah | 303 | 7,3 | 10.731.250 |
| Goreng Kecil | 174 | 4,2 | 6.162.500 |
| Goreng Segitiga | 1.056 | 25,5 | 37.400.000 |
| Goreng Asin | 261 | 6,3 | 9.243.750 |
| Putih | 672 | 16,2 | 23.800.000 |
| TOTAL | 4140 | 100,0 | 146.625.000 |

Berdasarkan Tabel 15 dapat diketahui bahwa biaya bahan baku terbesar berdasarkan jenis tahu yang diproduksi adalah biaya bahan baku untuk tahu goreng segitiga dan tahu pong kecil. Ini juga dipengaruhi oleh jumlah tahu segitiga dan tahu pong kecil yang diproduksi pada Industri Tahu Ira.

ii. Biaya *overhead* Pabrik (BOP) Variabel

Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) variabel, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk selain bahan baku dan tenaga kerja, dalam penelitian ini yaitu biaya bahan penolong, biaya bahan bakar (kayu bakar), biaya listrik, biaya solar, biaya kemasan, biaya konsumsi tenaga kerja. Rincian komponen BOP Variabel dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Biaya overhead pabrik Variabel industri Tahu Ira periode Juni 2022

| Komponen BOP Variabel | Jumlah (Rp) |
|--------------------------------|--------------------|
| Biaya Bahan Penolong | 20.490.400 |
| Biaya Bahan Bakar (Kayu Bakar) | 467.000 |
| Biaya Listrik | 469.845 |
| Biaya Solar | 270.000 |
| Biaya Kemasan | 3.360.000 |
| Biaya Konsumsi Tenaga Kerja | 5.600.000 |
| Total BOP Variabel | 28.225.645 |

a) Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong yang digunakan pada produksi industri Tahu Ira adalah garam, minyak goreng dan ajinamoto. Adapun biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh industri Tahu Ira periode Juni 2022 (Lampiran 17) berdasarkan penggunaannya dapat dilihat pada Tabel 17 berikut. Pada Tabel 17 dapat dilihat bahwa biaya penggunaan garam pada periode Juni 2022 adalah Rp.84.000,- dimana garam digunakan untuk memproduksi tahu pong besar, tahu pong kecil, dan tahu goreng asin. Selanjutnya biaya penggunaan minyak goreng periode Juni 2022 sebesar Rp.19.286.400,- dimana minyak goreng ini digunakan untuk memproduksi semua jenis tahu Industri Tahu Ira selain tahu Putih. Biaya minyak goreng yang dibebankan pada tahu pong, tahu goreng, dan tahu goreng asin dibebankan berdasarkan volume produksi tahu yang dihasilkan per masing-masing jenis.

Tabel 17. Jumlah Penggunaan Bahan Penolong Periode Juni 2022

| Jenis Barang | Keterangan | Tanggal | Jumlah | Satuan | Harga (Rp) | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------------|-------------------------|---------------|-----------|----------------|----------------|-------------------|
| Garam | Persediaan Awal | 01-Jun-22 | 30 | Bungkus | 1.200 | 36.000 |
| | Pembelian | 05-Jun-22 | 100 | Bungkus | 1.200 | 120.000 |
| | Sisa | 30-Jun-22 | 60 | Bungkus | 1.200 | 72.000 |
| | Total Penggunaan | Jun-22 | 70 | Bungkus | 1.200 | 84.000 |
| Minyak | | | | | | |
| Goreng | Persediaan Awal | 01-Jun-22 | 13 | Galon | 344.400 | 4.477.200 |
| | Pembelian | 05-Jun-22 | 13 | Galon | 344.400 | 4.477.200 |
| | | 12-Jun-22 | 13 | Galon | 344.400 | 4.477.200 |
| | | 20-Jun-22 | 13 | Galon | 344.400 | 4.477.200 |
| | | 26-Jun-22 | 13 | Galon | 344.400 | 4.477.200 |
| | Sisa | 30-Jun-22 | 9 | Galon | 344.400 | 3.099.600 |
| | Total Penggunaan | Jun-22 | 56 | Galon | 344.400 | 19.286.400 |
| Ajinamoto | Persediaan Awal | 01-Jun-22 | 19 | Pack | 40.000 | 760.000 |
| | Pembelian | 17-Jun-22 | 20 | Pack | 40.000 | 800.000 |
| | Sisa | 30-Jun-22 | 11 | Pack | 40.000 | 360.000 |
| | Total Penggunaan | Jun-22 | 28 | Pack | 40.000 | 1.120.000 |
| Total Biaya Bahan Penolong | | | | | | 20.490.400 |

Biaya ajinamoto yang dikeluarkan pada periode Juni 2022 adalah Rp.1.120.000 dimana ajinamoto ini digunakan untuk memproduksi tahu pong besar, tahu pong kecil, dan tahu goreng asin. Total biaya bahan penolong yang digunakan periode Juni 2022 adalah Rp.20.490.400,-

Tabel 18. Biaya bahan penolong per masing-masing jenis Tahu

| Jenis tahu | Garam (Rp) | Minyak goreng (Rp) | Ajinamoto (Rp) | Total (Rp) | | | | |
|-----------------------------------|---------------|--------------------|------------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| Pong Besar | 15.742 | 1.483.093 | 209.888 | 1.708.723 | | | | |
| Pong Kecil | 53.374 | 5.205.291 | 711.648 | 5.970.313 | | | | |
| Goreng Besar | - | 2.568.895 | - | 2.568.895 | | | | |
| Goreng Menengah | - | 1.685.596 | - | 1.685.596 | | | | |
| Goreng Kecil | - | 968.157 | - | 968.157 | | | | |
| Goreng Segitiga | - | 5.872.587 | - | 5.872.587 | | | | |
| Goreng Asin | 14.885 | 1.452.236 | 198.464 | 1.665.585 | | | | |
| Putih | - | - | - | - | | | | |
| Total | 84.000 | 19.286.000 | 1.120.000 | 20.439.856 | | | | |
| Dimana: | | | | | | | | |
| Persentase Penentuan biaya | PB (%) | PK (%) | GB (%) | GM (%) | GK (%) | GS (%) | GA (%) | P (%) |
| Minyak Goreng | 7,96 | 26,99 | 13,32 | 8,74 | 5,02 | 30,45 | 7,53 | - |
| Ajinamoto, Garam | 18,74 | 63,54 | - | - | - | - | 17,72 | - |

b) Biaya Bahan Bakar

Bahan bakar yang digunakan pada Industri Tahu Ira adalah kayu bakar. Kayu bakar ini dibeli per truk. Harga satu truk kayu bakar adalah Rp. 350.000,-.

Kayu bakar ini dibeli 1 kali dua minggu. Untuk biaya kayu bakar industri Tahu Ira periode Juni 2022 (Lampiran 18) dapat dilihat pada Tabel 19 berikut.

Tabel 19. Biaya Bahan Bakar Industri Tahu Ira periode Juni 2022

| Keterangan | Tanggal | Jumlah (Truk) | Harga Kayu Bakar (truk) | Total biaya |
|-------------------------|------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------|
| Persediaan Awal | 01/06/2022 | 1/3 | 350.000 | 117.000 |
| Pembelian | 04/06/2022 | 1 | 350.000 | 350.000 |
| | 28/06/2022 | 1 | 350.000 | 350.000 |
| Sisa | 30/06/2022 | 1 | 350.000 | 350.000 |
| Total penggunaan | Juni 2022 | 4/3 truk Colt Diesel | | 467.000 |

Dari Tabel 19 dapat dilihat bahwa biaya bahan bakar kayu bakar yang dikeluarkan oleh Industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp. 467.000,-. Penggunaan kayu bakar tidak terlalu dipengaruhi oleh volume produksi. Ini disebabkan karena kayu sebagai bahan bakar tidak bisa digunakan dalam jumlah kecil. Selain itu, pada proses penggorengan yang menggunakan kayu sebagai bahan bakar, apabila kayu bakar sudah hampir habis, maka hanya perlu penambahan kayu bakar saja sedikit demi sedikit tanpa harus mengulangi pembakaran kayu bakar seperti pada awal proses penggorengan.

c) Biaya Listrik

Salah satu biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi adalah biaya listrik. Adapun biaya penggunaan listrik industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp. 1.750.000,-. Listrik pada industri Tahu Ira digunakan untuk lampu penerangan, mesin penggiling kedelai dinamo, sanyo (pompa air sumur), blower, dan kipas angin. listrik digunakan secara bersama antara usaha dan rumah tangga sehingga perhitungan listrik usaha dihitung dengan menggunakan konsep biaya bersama. Adapun penggunaan listrik untuk usaha adalah 28% dari total penggunaan listrik dengan total biaya penggunaan listrik sebesar Rp. 469.845,-. Rincian perhitungan biaya listrik industri Tahu Ira periode Juni 2022 dapat dilihat pada Tabel 20. Secara lebih jelas perhitungan biaya listrik industri Tahu Ira periode Juni 2022 ada pada Lampiran 19.

Tabel 20. Perhitungan biaya listrik industri Tahu Ira periode Juni 2022

| Tarif daya listrik 2.200 VA= Rp.1.444,70,-/KWh | | | | | | |
|--|--|----------------------------|--------------------------------------|--|---|--------------------|
| Rincian | tarif daya listrik/jenis barang (watt) | Lama pemakaian /hari (Jam) | penggunaan daya listrik/ hari (watt) | penggunaan daya listrik periode Januari (watt) | penggunaan daya listrik periode Januari (KWh) | Biaya Listrik (Rp) |
| Lampu Penerangan tempat produksi | 17 | 3 | 51 | 1.428 | 1,428 | 2.063 |
| Lampu Penerangan tempat penyimpanan | 17 | 12 | 204 | 5.712 | 5,712 | 8.252 |
| mesin penggiling kedelai dinamo | 1.125 | 6 | 6.750 | 189.000 | 189 | 273.048 |
| Sanyo | 125 | 10 | 1.250 | 35.000 | 35 | 50.565 |
| blower uap | 260 | 6 | 1.560 | 43.680 | 43,680 | 63.104 |
| blower nggorengan | 260 | 6 | 1.560 | 43.680 | 43,680 | 63.104 |
| kipas angin | 30 | 8 | 240 | 6.720 | 6,720 | 9.708 |
| Total | | | | | | 469.845 |

d) Biaya Solar

Komponen BOP variabel berikutnya adalah pemakaian solar untuk mesin penggiling. Biaya yang dikeluarkan untuk pembelian solar yaitu Rp. 270.000,-. Solar ini digunakan untuk mesin penggiling dan genset. Rincian penggunaan solar pada industri Tahu Ira periode Juni 2022 dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21. Biaya solar industri Tahu Ira periode Juni 2022

| Keterangan | Tanggal | Jumlah | Harga /jirigen (Rp) | Total biaya (Rp) |
|-------------------|------------------|------------------------|---------------------|------------------|
| Persediaan Awal | 01/06/2022 | 2 jirigen Solar | 270.000 | 540.000 |
| Sisa | 30/06/2022 | 1 jirigen Solar | 270.000 | 270.000 |
| Total | Juni 2022 | 1 jirigen Solar | 270.000 | 270.000 |
| penggunaan | | | | |

e) Biaya kemasan

Komponen BOP variabel selanjutnya adalah biaya kemasan. Kemasan yang digunakan oleh industri Tahu Ira salah satunya adalah plastik asoy. Pada periode Juni 2022, biaya kemasan yang dikeluarkan adalah Rp. 3.360.000,- (Lampiran 20). Perhitungan biaya kemasan dapat dilihat pada Tabel 22.

Tabel 22. Biaya kemasan industri Tahu Ira periode Juni 2022

| Keterangan | Tanggal | Jumlah /pack 350 gr | Harga/ pack 350 gr (Rp) | Total biaya (Rp) |
|-------------------------|------------------|---------------------|-------------------------|------------------|
| Persediaan Awal | 01/06/2022 | 100 | 6.000 | 600.000 |
| Pembelian | 2/06/2022 | 500 | 6.000 | 3000.000 |
| Sisa | 30/06/2022 | 40 | 6.000 | 240.000 |
| Total penggunaan | Juni 2022 | 560 | 6.000 | 3.360.000 |

f) Biaya Konsumsi Tenaga Kerja

Komponen BOP variabel lainnya adalah biaya konsumsi tenaga kerja industri Tahu Ira. Tenaga kerja industri Tahu Ira diberi makanan pokok, cemilan, dan kopi atau minuman lainnya. Tenaga kerja industri Tahu Ira diberikan kebebasan terkait konsumsi selagi persediaan konsumsi tersebut masih ada. Adapun biaya konsumsi tenaga kerja yang dikeluarkan pimpinan industri Tahu Ira per hari adalah sebesar Rp. 200.000,-. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa biaya konsumsi tenaga kerja industri Tahu Ira selama periode Juni 2022 adalah sebesar Rp. 5.600.000,-.

Perhitungan biaya konsumsi Tenaga Kerja industri Tahu Ira periode Juni 2022

= Rp. 200.000,- x 28 hari

= Rp. 5.600.000,-

iii. Biaya Pemasaran Variabel

Biaya pemasaran variabel adalah biaya pemasaran yang berubah seiring dengan perubahan volume produksi. Adapun biaya pemasaran variabel yang digunakan pada industri Tahu Ira adalah biaya BBM untuk mobil pengangkut tahu. Berdasarkan wawancara yang dilakukan, diketahui bahwa pengisian BBM mobil per hari nya adalah Rp.50.000,-. Maka Biaya BBM yang dihabiskan periode Juni 2022 adalah sebesar Rp.1.400.000,-.

3. Keuntungan

Keuntungan atau laba bersih dapat dilihat dari selisih antara penerimaan penjualan dengan seluruh biaya selama periode tertentu. Penerimaan penjualan didapatkan dengan mengalikan banyak produk yang terjual dengan harga produk sesuai dengan jenisnya. Pada penelitian ini, perhitungan laporan laba rugi dilakukan dengan menggunakan metode *variable costing* dimana harga pokok produksi dibebankan kepada biaya-biaya produksi variabel saja.

Tabel 23. Analisa Laba Rugi Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

| No | Uraian | Rumus | Nilai Per Bulan (Rp) |
|-----------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------|
| 1 | Penerimaan | | 323.947.900 |
| | Tahu Pong Besar | | 25.833.600 |
| | Tahu Pong Kecil | | 80.308.800 |
| | Tahu Goreng Besar | | 31.600.800 |
| | Tahu Goreng Menengah | | 20.452.500 |
| | Tahu Goreng Kecil | | 12.528.000 |
| | Tahu Goreng Segitiga | | 80.256.000 |
| | Tahu Goreng Asin | | 15.503.400 |
| | Tahu Putih | | 45.964.800 |
| | Ampas Tahu | | 11.500.000 |
| | Biaya Variabel | | 178.682.245 |
| 2 | Persediaan Awal | | 0 |
| 3 | Biaya Bahan Baku (kedelai) | | 146.625.000 |
| 4 | BOP Variabel | | 30.657.245 |
| | - Biaya Bahan Penolong | | 20.490.400 |
| | - Biaya Bahan Bakar (Kayu Bakar) | | 467.000 |
| | - Biaya Listrik | | 469.845 |
| | - Biaya Solar | | 270.000 |
| | - Biaya Kemasan | | 3.360.000 |
| | - Biaya Konsumsi tenaga Kerja | | 5.600.000 |
| 6 | Harga Pokok Produk Siap Dijual | (2) + (3) + (4) + (5) | 178.682.245 |
| 7 | Persediaan Akhir | | - |
| 8 | Harga Pokok Penjualan Variabel | (6) – (7) | 178.682.245 |
| 9 | Biaya Adm & Umum Variabel | | - |
| 10 | Biaya Pemasaran Variabel | | 1.400.000 |
| | - Biaya BBM | | 1.400.000 |
| 11 | Total Biaya Variabel | (8) + (9 + 10) | 178.682.245 |
| 12 | Labanya Kontribusi | (1) – (11) | 145.265.655 |
| | Biaya Tetap : | | 47.306.196 |
| 13 | Biaya Tenaga Kerja | | 42.500.000 |
| 14 | BOP Tetap | | 3.394.196 |
| | - Biaya pajak kendaraan | | 208.333 |
| | - Biaya penyusutan alat dan mesin | | 2.890.716 |
| | - Biaya PBB | | 10.000 |
| | - Biaya Pemeliharaan kendaraan | | 266.667 |
| | - Biaya Abodemen Listrik | | 18.480 |
| 15 | Biaya Adm & Umum Tetap | | 102.000 |
| | - Biaya Komunikasi | | 102.000 |
| 16 | Biaya Pemasaran Tetap | | 1.310.000 |
| | - Biaya sewa lapak | | 1.250.000 |
| | - Biaya kebersihan lapak | | 60.000 |
| 17 | Total Biaya Tetap | (13)+(14) + (15) + (16) | 47.306.196 |
| 18 | Total Biaya | (11)+(17) | 225.988.441 |
| 19 | Labanya Bersih | (12) – (17) | 97.959.459 |
| | Profitabilitas | (19)/(1)*100 | 30,24 |
| | R/C | (1)/(18) | 1,43 |

Analisis laba/rugi industri Tahu Ira diperoleh dari biaya produksi, penjualan, dan penerimaan industri Tahu Ira pada periode Juni 2022. Analisis laba rugi yang diperoleh Industri Tahu Ira periode Juni 2022 dapat dilihat pada Tabel 23.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan diketahui bahwa dengan menggunakan bahan baku kedelai sebanyak 11.500 kg atau setara dengan 230 karung kedelai, industri Tahu Ira mampu memproduksi tahu sebanyak 4.140 cetakan. Pada Tabel 23 dapat dilihat bahwa pada periode Juni 2022 penerimaan industri Tahu Ira dari hasil penjualan produk tahu sebanyak 4.140 cetakan dan ampas tahu sebanyak 230 karung adalah Rp.323.947.900,-. Sedangkan total biaya yang dikeluarkan oleh industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.225.988.441,-. Sehingga keuntungan atau laba bersih industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.97.959.459,- dengan tingkat profitabilitas 30,24%. Adapun rasio R/C industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah 1,43. Nilai R/C 1,43 dapat didefinisikan bahwa setiap biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebanyak 1,43 kali lipat. Rasio R/C > 1 berarti jumlah penerimaan yang diterima lebih besar daripada biaya yang dikeluarkan sehingga usaha ini layak untuk dijalankan.

Hasil penelitian Saputra (2019) pada Usaha Tahu Alami di Kota Padang menunjukkan bahwa dengan menggunakan kedelai sebanyak 11.572 kg, industri Tahu Alami dapat memproduksi tahu sebanyak 2.893 cetakan dengan jumlah tahu besar sebanyak 105 potong/cetakan dan tahu kecil sebanyak 144 potong/cetakan. dan memperoleh penerimaan sebesar Rp.188.045.000,-, total biaya sebesar Rp.146.958.000, serta keuntungan pada periode November 2017 sebesar Rp. 41.087.000,- Rasio R/C sebesar 1,28, dan profitabilitas sebesar 21,85%.

Hasil penelitian Delwangga (2018) pada Usaha Tahu Romi di Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan menunjukkan bahwa dengan menggunakan bahan baku sebanyak 8.950 kg industri Tahu Romi dapat memproduksi tahu sebanyak 148.749 potong dengan total biaya sebesar Rp.93.152.375,-. Adapun penerimaan yang diperoleh industri Tahu Romi adalah Rp.110.144.300 sehingga keuntungan usaha Tahu Romi sebesar Rp. 16.991.925,- dengan rasio R/C 1,18 dan tingkat profitabilitas 15,43%.

Hasil penelitian Jepri Ardi Canta (2016) pada Usaha Tahu dan Tempe Iwan di Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan menunjukkan bahwa pada selama 1 bulan masa penelitian dengan menggunakan bahan baku sebanyak 2.600 kg untuk memproduksi tahu dengan jumlah produksi sebanyak 61.425 potong. Total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu sebesar Rp. 34.969.477,-. Penerimaan yang diperoleh Usaha Tahu dan Tempe Iwan dari penjualan tahu adalah Rp.42.997.000,-, sehingga keuntungan usaha ini dari penjualan tahunya sebesar Rp.8.027.524. Adapun rasio R/C produk tahu pada usaha ini adalah 1,23 dengan tingkat profitabilitas sebesar 16,67%.

Hasil Penelitian Putri Zainuri (2016) pada Industri Tahu B.Asli Di Kecamatan Nanggalo Kota Padang menunjukkan bahwa Industri tahu B.ASLI memproduksi 381.000 potong tahu dengan ukuran (10 cm x 5 cm x 3 cm) dari penggunaan bahan baku kedelai sebanyak 19.050 kg dengan total biaya sebesar Rp.199.645.042,-. Industri telah memperoleh penerimaan sebesar Rp.295.385.000,- sehingga keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.95.739.958,33,-. Adapun rasio R/C industri Tahu B.ASLI adalah 1,48 dengan tingkat profitabilitas 32,41%.

Berdasarkan empat hasil penelitian tersebut terdapat perbedaan penerimaan biaya dan keuntungan serta tingkat profitabilitas yang dihasilkan. Penerimaan yang lebih tinggi pada industri Tahu Ira dipengaruhi oleh metode penjualan, harga jual, metode produksi khususnya pada penggunaan sarana produksi dan jumlah produksi tahu yang dihasilkan, jenis tahu yang dihasilkan, distribusi dan pemasaran yang dilakukan, serta efisiensi biaya yang dilakukan.

Metode penjualan yang diterapkan oleh industri Tahu Ira merupakan metode penjualan secara eceran, yaitu dengan penjualan per potong tahu. Jika dibandingkan dengan skripsi Saputra (2019) diketahui bahwa metode penjualan yang dilakukan adalah metode penjualan grosir yaitu dengan penjualan per cetakan tahu.

Pada industri Tahu Ira jika harga jual tahu per potong dikonversikan menjadi harga jual tahu per cetakan, maka terdapat perbedaan harga pada masing-masing jenis tahu yang diproduksi di mana untuk harga jual tahu pong besar satu cetakan senilai Rp.93.600,-, harga tahu pong kecil satu cetakan senilai Rp.85.800,

harga tahu goreng besar 1 cetakan senilai Rp.68.400,-, harga tahu goreng menengah senilai Rp.67.500,-, harga tahu goreng kecil 1 cetakan senilai Rp.72.000,-, harga tahu goreng segitiga 1 cetakan senilai Rp.76.000,-, harga tahu goreng asin satu cetakan senilai Rp.59.400,-, harga tahu putih satu cetakan senilai Rp.68.400,-. Pada industri Tahu Alami harga jual tahu putih per cetakan adalah Rp.65.000,-. Berdasarkan analisis dan perhitungan yang telah dilakukan diketahui bahwa harga jual produk industri Tahu Ira jika dikonversikan menjadi harga jual percetakan ternyata jauh lebih tinggi daripada harga jual produk usaha Tahu Alami.

Selanjutnya pada metode produksi khususnya pada jumlah produksi tahu yang dihasilkan, dapat diketahui bahwa dengan menggunakan bahan baku kedelai sebanyak 11.500 kg industri Tahu Ira dapat menghasilkan tahu sebanyak 4.140 cetakan atau 1.202.709 potong tahu. Sedangkan pada empat penelitian terdahulu, jumlah penggunaan bahan baku tidak mampu menghasilkan jumlah produksi tahu semaksimal jumlah produksi tahu industri Tahu Ira. Ini disebabkan oleh pada empat penelitian terdahulu, produk yang diproduksi hanya 1 jenis dan memiliki ukuran yang sama, berbeda dengan industri Tahu Ira yang memproduksi produk tahu dengan jenis dan ukuran yang lebih beragam sehingga mampu memproduksi tahu dengan jumlah yang lebih banyak.

Penerimaan terbesar industri Tahu Ira periode Juni 2022 diperoleh dari hasil penjualan tahu goreng segitiga senilai Rp. 80.256.000,- dengan penjualan sebanyak 1056 cetakan. Sedangkan penerimaan terbesar kedua diperoleh dari hasil penjualan tahu pong kecil senilai Rp.80.308.800,- dengan penjualan sebanyak 936 cetakan. Distribusi dan pemasaran yang dilakukan Industri Tahu Ira juga mempunyai peran yang penting dalam memperoleh penerimaan industri Tahu Ira.

Keuntungan yang besar dari industri Tahu Ira juga sangat dipengaruhi oleh penggunaan faktor produksi industri Tahu Ira khususnya pada penggunaan kayu bakar sebagai bahan bakar, sehingga dapat mengefisienkan biaya bahan bakar yang besar daripada penggunaan briket sebagai bahan bakar seperti studi kasus di Usaha Tahu Alami (Saputra, 2019). Keuntungan yang besar ini juga selaras

dengan hasil penelitian Zainuri (2016) pada Usaha Tahu B. Asli yang juga menggunakan kayu bakar sebagai bahan bakar dalam proses produksi tahunya.

Biaya tetap terbagi menjadi biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik (BOP) tetap, biaya administrasi dan umum tetap, biaya pemasaran tetap. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.42.500.000,-. Selain biaya tenaga kerja, biaya tetap lainnya adalah BOP tetap yang terdiri dari biaya pajak kendaraan, biaya penyusutan alat dan mesin, biaya PBB, biaya pemeliharaan kendaraan, biaya abodemen listrik. Biaya pajak kendaraan yang dikeluarkan industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.208.333,-. Biaya penyusutan alat dan mesin yang dikeluarkan industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.2.890.716,-. Biaya PBB yang dikeluarkan industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.10.000,-. Biaya pemeliharaan kendaraan yang dikeluarkan industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.266.667,-. Biaya abodemen listrik yang dikeluarkan industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.18.480,-. Biaya administrasi dan umum tetap yang meliputi biaya komunikasi sebesar Rp.102.000,-. Biaya pemasaran tetap yang dikeluarkan oleh industri Tahu Ira adalah biaya sewa lapak sebesar Rp.1.250.000,- dan biaya kebersihan lapak sebesar Rp.60.000,- dengan total biaya pemasaran tetap sebesar Rp.1.310.000,-.

Biaya variabel terbagi menjadi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya *overhead* variabel, biaya administrasi dan umum variabel, dan biaya pemasaran variabel. Adapun biaya bahan baku yang dikeluarkan industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.146.625.000,-. Selain biaya bahan baku, biaya variabel lainnya adalah BOP variabel, yang terdiri dari biaya bahan penolong, biaya bahan bakar, biaya listrik, biaya solar, biaya kemasan dan biaya konsumsi tenaga kerja. Biaya bahan bakar yang dikeluarkan industri Tahu Ira pada periode Juni 2022 adalah Rp.467.000,-. Biaya listrik yang dikeluarkan industri Tahu Ira pada periode Juni 2022 adalah Rp.469.845,-. Biaya solar yang dikeluarkan industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.270.000,-. Biaya kemasan yang dikeluarkan industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah Rp.3.360.000,-. Kemudian biaya konsumsi tenaga kerja yang dikeluarkan industri Tahu Ira periode Juni 2022 adalah sebesar Rp.5.600.000,-. Kemudian, Industri Tahu Ira juga memiliki biaya pemasaran variabel yaitu biaya BBM sebesar Rp.1.400.000,- pada periode Juni 2022.

Tingkat profitabilitas yang dimiliki oleh industri Tahu Ira pada periode Juni 2022 adalah 30,24%. Ini berarti bahwa kemampuan industri Tahu Ira untuk memperoleh keuntungan dari penerimaan yang didapatkan adalah sebesar 30,24% dari total penerimaan.

D. Analisis Titik Impas Industri Tahu Ira

Analisis titik impas adalah metode yang digunakan untuk menghitung pada tingkat penjualan berapa industri Tahu Ira tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian pada usahanya atau bisa dikatakan penerimaan sama dengan biaya yang dikeluarkan. Dalam menghitung titik impas pada industri Tahu Ira, biaya dibagi menjadi dua jenis, yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Komponen yang dibutuhkan dalam menghitung titik impas adalah total biaya tetap, total biaya variabel, total biaya, volume produksi berdasarkan masing-masing jenis produk, biaya variabel per unit, harga jual, volume penjualan, penerimaan, dan rata-rata penerimaan. Titik impas produk pada industri Tahu Ira periode Juni 2022 dapat dilihat pada Tabel 24.

Tabel 24. Perhitungan titik impas tahu Pong Besar, Pong Kecil, Goreng Besar, goreng menengah, goreng kecil, goreng segitiga, goreng asin, dan tahu putih industri Tahu Ira periode Juni 2022

| No | Keterangan | Rumus | Pong Besar | Pong Kecil | Goreng Besar |
|----|---------------------------|---------------------------------------|------------|------------|--------------|
| 1 | FC (Rp) | | 3.155.323 | 10.695.931 | 5.279.371 |
| 2 | VC (Rp) | | 11.918.106 | 40.400.056 | 19.940.939 |
| 3 | TC (Rp) | (1) + (2) | 15.073.429 | 51.095.987 | 25.220.310 |
| 4 | Q (cetakan) | | 276 | 936 | 462 |
| 5 | VC/cetakan (Rp) | (2) / (4) | 43.182 | 43.162 | 43.162 |
| 6 | P/cetakan (Rp) | | 93.600 | 85.800 | 68.400 |
| 7 | TR (Rp) | (4) x (6) | 25.833.600 | 80.308.800 | 31.600.800 |
| 8 | BEP Unit (Cetakan) | $\frac{FC}{P - VC/Cetakan}$ | 63 | 251 | 209 |
| 9 | BEP Penjualan (Rp) | $\frac{FC}{1 - \frac{VC/Cetakan}{P}}$ | 5.857.741 | 21.523.538 | 14.308.263 |

Berlanjut

Tabel 24. Lanjutan

| No | Keterangan | Rumus | Goreng Menengah | Goreng Kecil | Goreng Segitiga |
|----|---------------------------|---------------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|
| 1 | FC (Rp) | | 3.462.814 | 1.986.860 | 12.067.811 |
| 2 | VC (Rp) | | 13.079.540 | 7.504.654 | 45.581.841 |
| 3 | TC (Rp) | (1) + (2) | 16.542.354 | 9.491.515 | 57.649.651 |
| 4 | Q (cetakan) | | 303 | 174 | 1.056 |
| 5 | VC/cetakan (Rp) | (2) / (4) | 43.167 | 43.130 | 43.165 |
| 6 | P/cetakan (Rp) | | 67.500 | 72.000 | 76.000 |
| 7 | TR (Rp) | (4) x (6) | 20.452.500 | 12.528.000 | 80.256.000 |
| 8 | BEP Unit (Cetakan) | $\frac{FC}{P - VC/Cetakan}$ | 142 | 69 | 368 |
| 9 | BEP Penjualan (Rp) | $\frac{FC}{1 - \frac{VC/Cetakan}{P}}$ | 9.605.802 | 4.955.141 | 27.931.873 |

Tabel 24. Lanjutan

| No | Keterangan | Rumus | Goreng Asin | Putih |
|----|---------------------------|---------------------------------------|-------------|------------|
| 1 | FC (Rp) | | 2.980.290 | 7.677.796 |
| 2 | VC (Rp) | | 11.256.981 | 29.000.128 |
| 3 | TC (Rp) | (1) + (2) | 14.237.272 | 36.677.924 |
| 4 | Q (cetakan) | | 261 | 672 |
| 5 | VC/cetakan (Rp) | (2) / (4) | 43.130 | 43.155 |
| 6 | P/cetakan (Rp) | | 59.400 | 68.400 |
| 7 | TR (Rp) | (4) x (6) | 15.503.400 | 45.964.800 |
| 8 | BEP Unit (Cetakan) | $\frac{FC}{P - VC/Cetakan}$ | 183 | 304 |
| 9 | BEP Penjualan (Rp) | $\frac{FC}{1 - \frac{VC/Cetakan}{P}}$ | 10.880.848 | 20.802.545 |

Titik impas (*Break Even Point*) adalah keadaan suatu usaha yang tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi. Dengan kata lain suatu usaha dikatakan impas ketika jumlah penerimaan yang diterima sama dengan biaya jumlah biaya yang dikeluarkan (Mulyadi, 2016). Dengan adanya perencanaan jumlah produksi yang optimal, diharapkan wirausaha dapat mengurangi resiko kerugian karena telah merencanakan target jumlah produksi yang harus dicapai.

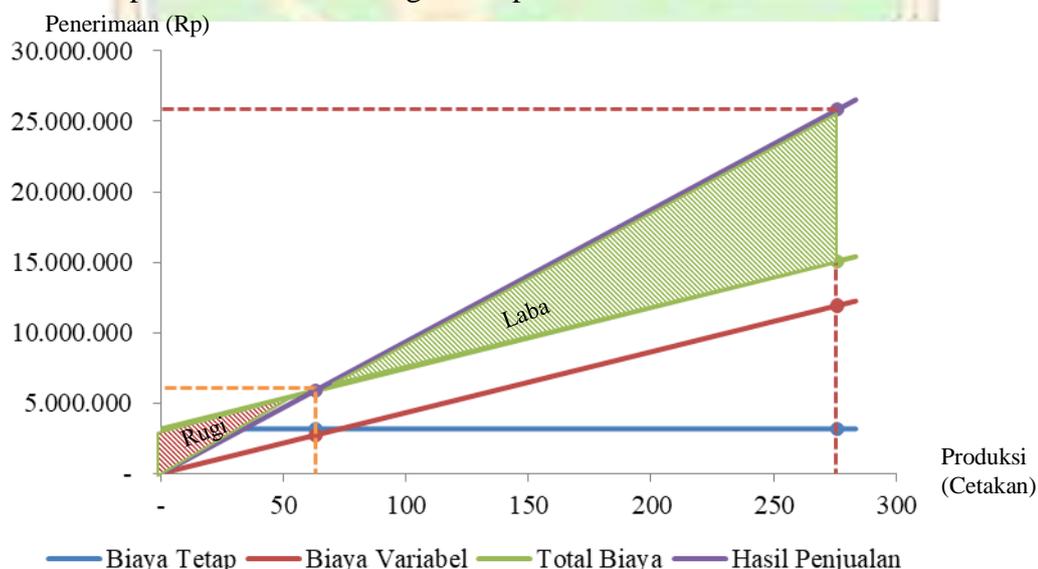
Berdasarkan Tabel 24 diketahui bahwa volume produksi sekaligus penjualan produk industri Tahu Ira pada periode Juni 2022 sudah melebihi titik impas kuantitas dengan masing-masing penjualan pong besar 276 cetakan, pong kecil 936 cetakan, goreng besar 462 cetakan, goreng menengah 303 cetakan, goreng kecil 174 cetakan, goreng segitiga 1056 cetakan, goreng asin 261 cetakan, dan putih 672 cetakan. Titik impas kuantitas produk tahu Pong besar, pong kecil, goreng besar, goreng menengah, goreng kecil, goreng segitiga, goreng asin, dan putih masing-masing adalah 63 cetakan, 251 cetakan, 209 cetakan, 142 cetakan, 69 cetakan, 368 cetakan, 183 cetakan, dan 304 cetakan. Penerimaan masing-

masing produk industri Tahu Ira periode Juni 2022 sudah melebihi titik impas penjualan di mana penerimaan pong besar Rp. 25.833.600, pong kecil Rp.80.308.800, goreng besar Rp.31.600.800, goreng menengah 20.452.500, goreng kecil Rp.12.528.000, goreng segitiga Rp.80.256.000, goreng asin Rp.15.503.400, dan tahu putih Rp.45.964.800. Titik impas penjualan tahu pong besar senilai Rp.5.857.741, pong kecil senilai Rp.21.523.538, goreng besar senilai Rp.14.308.263, goreng menengah Rp.9.605.802, goreng kecil senilai Rp.4.955.141, goreng segitiga senilai Rp.27.931.873, goreng asin senilai Rp.10.880.848, tahu putih senilai Rp.20.802.545.

Jika penerimaan dan volume penjualan masing-masing produk melebihi titik impas kuantitas dan titik impas penjualan, maka industri Tahu Ira akan mendapatkan keuntungan, namun jika sebaliknya maka industri Tahu Ira mengalami kerugian. Berdasarkan hasil analisis, didapatkan kesimpulan bahwa penerimaan dan volume produksi masing-masing produk pada industri Tahu Ira periode Juni 2022 sudah berada di atas titik impas dan industri Tahu Ira sudah memperoleh keuntungan bersih sebesar Rp. 97.959.459,-.

Untuk lebih jelas posisi industri Tahu Ira dalam titik impasnya pada periode Juni 2022 dapat dilihat pada gambar berikut.

1. Titik Impas Produk Tahu Pong Besar periode Juni 2022

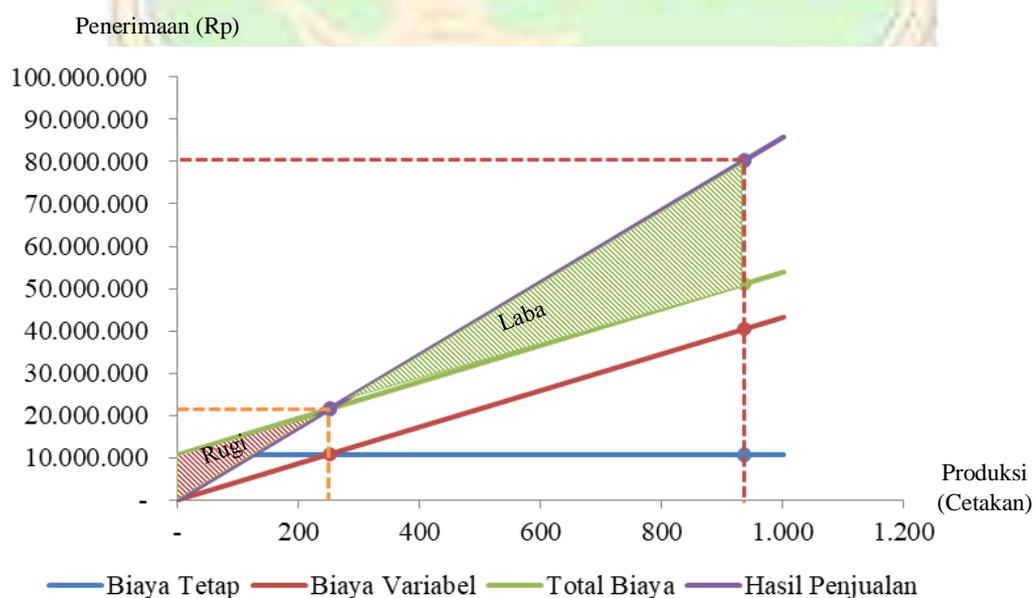


Gambar 5. Grafik Titik Impas Produk Tahu Pong Besar Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

Dari Gambar 5 dapat dilihat bahwa titik impas tahu pong besar terjadi pada perpotongan garis penerimaan dengan garis total biaya dengan impas kuantitas sebesar 63 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.5.857.741,-. Arsiran yang berada di atas titik impas menunjukkan area keuntungan dan arsiran yang berada di bawah titik impas menunjukkan area rugi. Industri Tahu Ira akan memperoleh keuntungan jika memproduksi dan menjual produk tahu pong besar di atas 63 cetakan, sebaliknya industri Tahu Ira akan memperoleh kerugian jika memproduksi dan menjual produk tahu pong besar di bawah 63 cetakan. Dapat disimpulkan bahwa usaha atau Ira tidak akan memperoleh keuntungan dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat penjualan tahu pong besar 63 cetakan dengan penerimaan sebesar Rp.5.857.741,-. Pada periode Juni 2022, penerimaan tahu pong besar industri Tahu Ira melebihi titik impas penjualan dengan penerimaan sebesar Rp.25.833.600,- dengan volume penjualan 276 cetakan.

Berdasarkan analisis titik impas yang telah dilakukan, diketahui bahwa pada periode Juni 2022 dengan harga kedelai Rp.12.750,-/kg, maka impas kuantitas tahu pong besar adalah 63 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.5.857.741,-.

2. Titik Impas Produk Tahu Pong Kecil periode Juni 2022

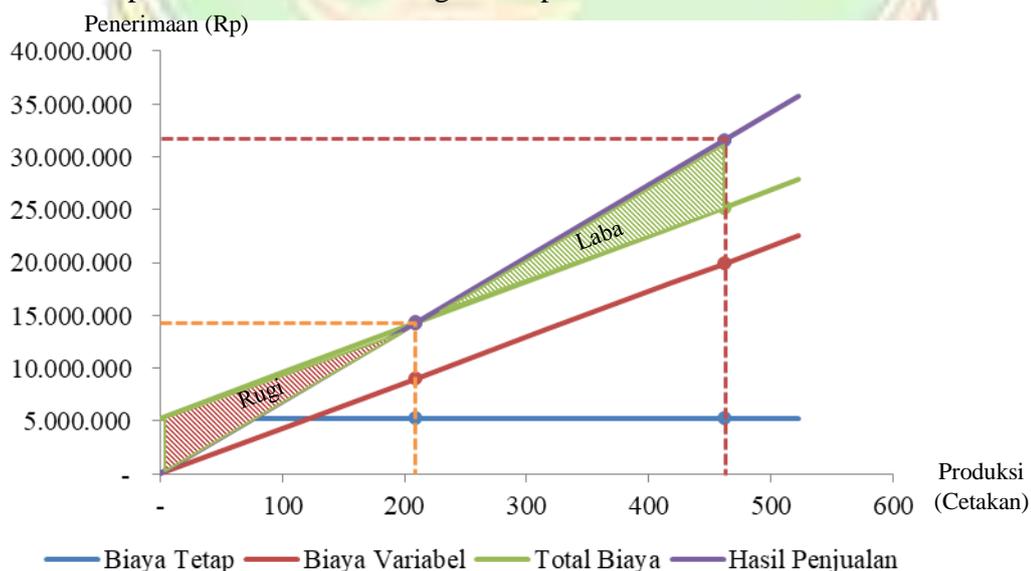


Gambar 6. Grafik Titik Impas Produk Tahu Pong Kecil Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

Dari Gambar 6 dapat dilihat bahwa titik impas tahu pong kecil terjadi pada perpotongan garis penerimaan dengan garis total biaya dengan impas kuantitas sebesar 251 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.21.523.538,-. Arsiran yang berada di atas titik impas menunjukkan area keuntungan dan arsiran yang berada di bawah titik impas menunjukkan area rugi. Industri Tahu Ira akan memperoleh keuntungan jika memproduksi dan menjual produk tahu pong kecil di atas 251 cetakan, sebaliknya industri Tahu Ira akan memperoleh kerugian jika memproduksi dan menjual produk tahu pong kecil di bawah 251 cetakan. Dapat disimpulkan bahwa usaha atau Ira tidak akan memperoleh keuntungan dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat penjualan tahu pong kecil 131 cetakan dengan penerimaan sebesar Rp. 21.523.538,-. Pada periode Juni 2022, diketahui bahwa penerimaan tahu pong kecil usaha tahu melebihi titik impas penjualan dengan penerimaan sebesar Rp. 80.308.800 dengan volume penjualan sebanyak 936 cetakan.

Berdasarkan analisis titik impas yang telah dilakukan, diketahui bahwa pada periode Juni 2022 dengan harga kedelai yaitu Rp.12.750,-/kg, maka impas kuantitas tahu pong kecil adalah 251 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.21.523.538,-.

3. Titik Impas Produk Tahu Goreng Besar periode Juni 2022

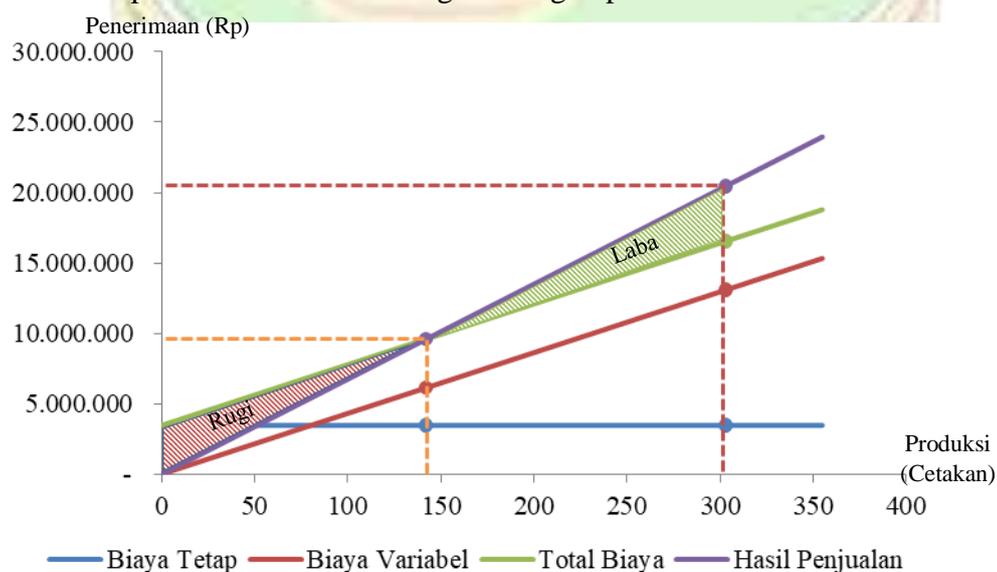


Gambar 7. Grafik Titik Impas Produk Tahu Goreng Besar Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

Dari Gambar 7 dapat dilihat bahwa titik impas tahu goreng besar terjadi pada perpotongan garis penerimaan dengan garis total biaya dengan impas kuantitas sebesar 209 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.14.308.263,-. Arsiran yang berada di atas titik impas menunjukkan area keuntungan dan arsiran yang berada di bawah titik impas menunjukkan area rugi. Industri Tahu Ira akan memperoleh keuntungan jika memproduksi dan menjual produk tahu goreng besar di atas 209 cetakan, sebaliknya industri Tahu Ira akan memperoleh kerugian jika memproduksi dan menjual produk tahu goreng besar di bawah 209 cetakan. Dapat disimpulkan bahwa usaha atau Ira tidak akan memperoleh keuntungan dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat penjualan tahu goreng besar 209 cetakan dengan penerimaan sebesar Rp.14.308.263. Pada periode Juni 2022, diketahui bahwa penerimaan tahu goreng besar industri Tahu Ira berada di atas titik impas penjualan dengan penerimaan sebesar Rp. 31.600.800 dengan volume penjualan sebanyak 462 cetakan.

Berdasarkan analisis titik impas yang telah dilakukan, diketahui bahwa pada periode Juni 2022 dengan harga kedelai yaitu Rp.12.750,-/kg, maka impas kuantitas tahu goreng besar adalah 209 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.14.308.263,-.

4. Titik Impas Produk Tahu Goreng Menengah periode Juni 2022

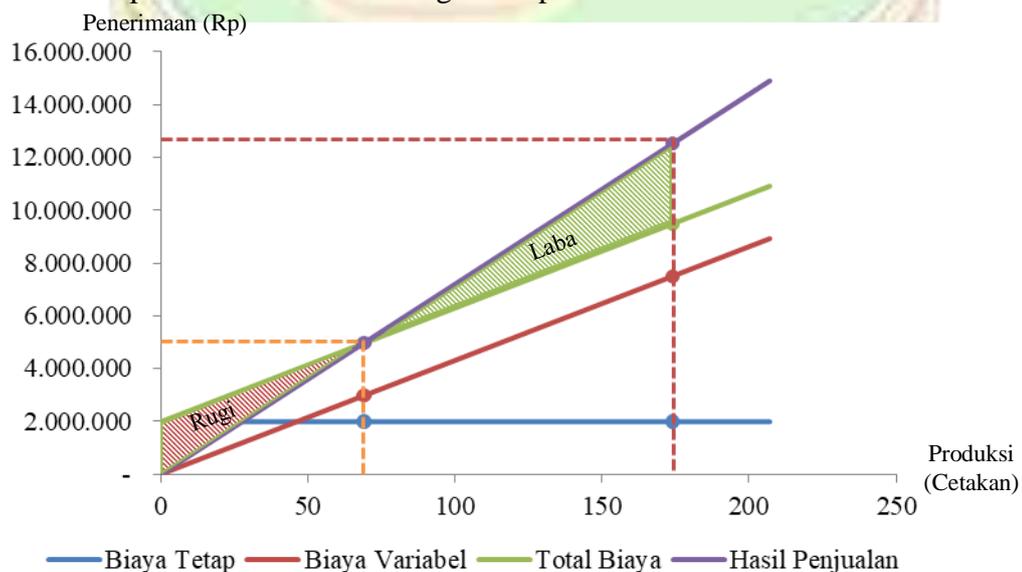


Gambar 8. Grafik Titik Impas Produk Tahu Goreng Menengah Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

Dari Gambar 8 dapat dilihat bahwa titik impas tahu goreng menengah terjadi pada perpotongan garis penerimaan dengan garis total biaya dengan impas kuantitas sebesar 142 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.9.605.802,-. Arsiran yang berada di atas titik impas menunjukkan area keuntungan dan arsiran yang berada di bawah titik impas menunjukkan area rugi. Industri Tahu Ira akan memperoleh keuntungan jika memproduksi dan menjual produk tahu goreng menengah di atas 142 cetakan, sebaliknya industri Tahu Ira akan memperoleh kerugian jika memproduksi dan menjual produk tahu goreng menengah di bawah 142 cetakan. Dapat disimpulkan bahwa usaha atau Ira tidak akan memperoleh keuntungan dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat penjualan tahu goreng menengah 142 cetakan dengan penerimaan sebesar Rp.9.605.802,-. Pada periode Juni 2022, diketahui bahwa penerimaan tahu goreng menengah industri Tahu Ira berada di atas titik impas penjualan dengan penerimaan sebesar Rp. 20.452.500 dengan volume penjualan sebanyak 303 cetakan.

Berdasarkan analisis titik impas yang telah dilakukan, diketahui bahwa pada periode Juni 2022 dengan harga kedelai yaitu Rp.12.750,-/kg, maka impas kuantitas tahu goreng menengah adalah 142 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp. 9.605.802,-.

5. Titik Impas Produk Tahu Goreng Kecil periode Juni 2022

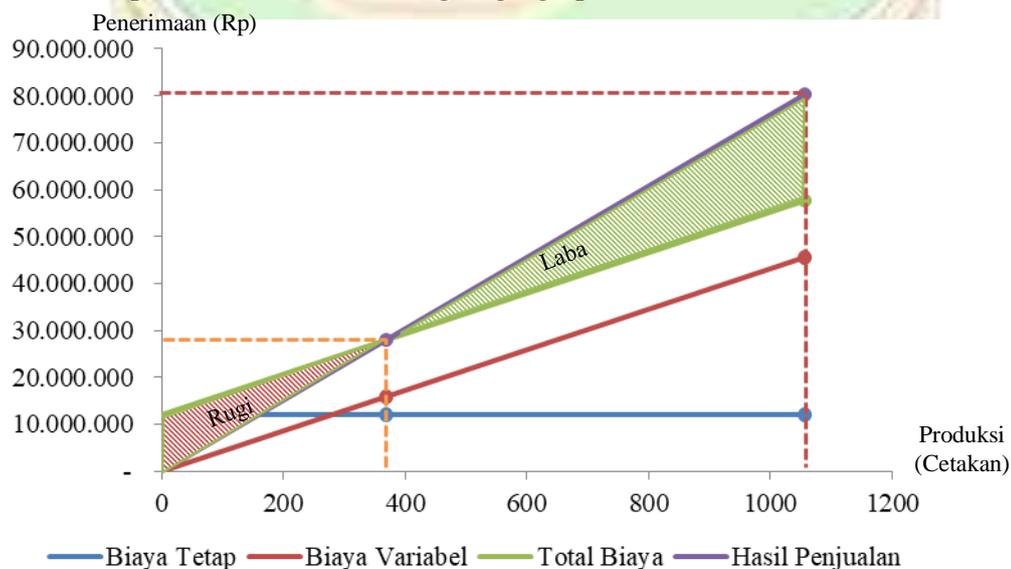


Gambar 9. Grafik Titik Impas Produk Tahu Goreng Kecil Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

Dari Gambar 9 dapat dilihat bahwa titik impas tahu goreng kecil terjadi pada perpotongan garis penerimaan dengan garis total biaya dengan impas kuantitas sebesar 69 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.4.955.141,-. Arsiran yang berada di atas titik impas menunjukkan area keuntungan dan arsiran yang berada di bawah titik impas menunjukkan area rugi. Industri Tahu Ira akan memperoleh keuntungan jika memproduksi dan menjual produk tahu goreng kecil di atas 69 cetakan, sebaliknya industri Tahu Ira akan memperoleh kerugian jika memproduksi dan menjual produk tahu goreng kecil di bawah 69 cetakan. Dapat disimpulkan bahwa usaha atau Ira tidak akan memperoleh keuntungan dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat penjualan tahu goreng kecil 69 cetakan dengan penerimaan sebesar Rp.4.955.141,-. Pada periode Juni 2022, diketahui bahwa penerimaan tahu goreng kecil industri Tahu Ira berada di atas titik impas penjualan dengan penerimaan sebesar Rp. 12.528.000 dengan volume penjualan sebanyak 174 cetakan.

Berdasarkan analisis titik impas yang telah dilakukan, diketahui bahwa pada periode Juni 2022 dengan harga kedelai yaitu Rp.12.750,-/kg, maka impas kuantitas tahu goreng kecil adalah 69 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.4.955.141,-.

6. Titik Impas Produk Tahu Goreng Segitiga periode Juni 2022

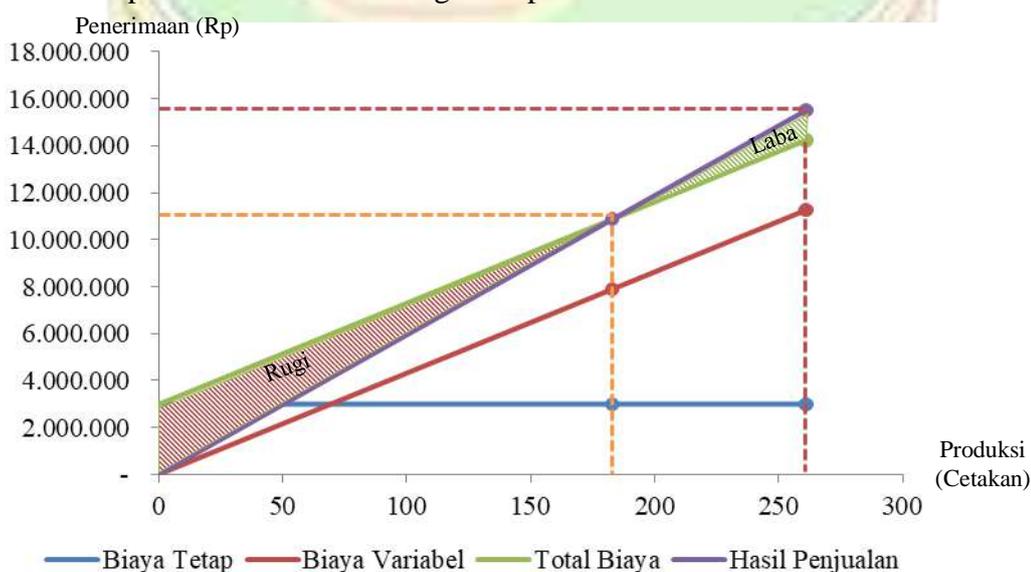


Gambar 10. Grafik Titik Impas Produk Tahu Goreng Segitiga Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

Dari Gambar 10 dapat dilihat bahwa titik impas tahu goreng segitiga terjadi pada perpotongan garis penerimaan dengan garis total biaya dengan impas kuantitas sebesar 368 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.27.931.873,-. Arsiran yang berada di atas titik impas menunjukkan area keuntungan dan arsiran yang berada di bawah titik impas menunjukkan area rugi. Industri Tahu Ira akan memperoleh keuntungan jika memproduksi dan menjual produk tahu goreng segitiga di atas 368 cetakan, sebaliknya industri Tahu Ira akan memperoleh kerugian jika memproduksi dan menjual produk tahu goreng segitiga di bawah 368 cetakan. Dapat disimpulkan bahwa usaha atau Ira tidak akan memperoleh keuntungan dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat penjualan tahu goreng segitiga 368 cetakan dengan hasil penjualan sebesar Rp.27.931.873,-. Pada periode Juni 2022, diketahui bahwa hasil penjualan tahu goreng segitiga industri Tahu Ira berada di atas titik impas penjualan dengan hasil penjualan sebesar Rp. 80.256.000 dengan volume penjualan sebanyak 1056 cetakan.

Berdasarkan analisis titik impas yang telah dilakukan, diketahui bahwa pada periode Juni 2022 dengan harga bahan baku Rp.12.750,-/kg, maka impas kuantitas tahu goreng segitiga adalah 368 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.27.931.873,-.

7. Titik Impas Produk Tahu Goreng Asin periode Juni 2022

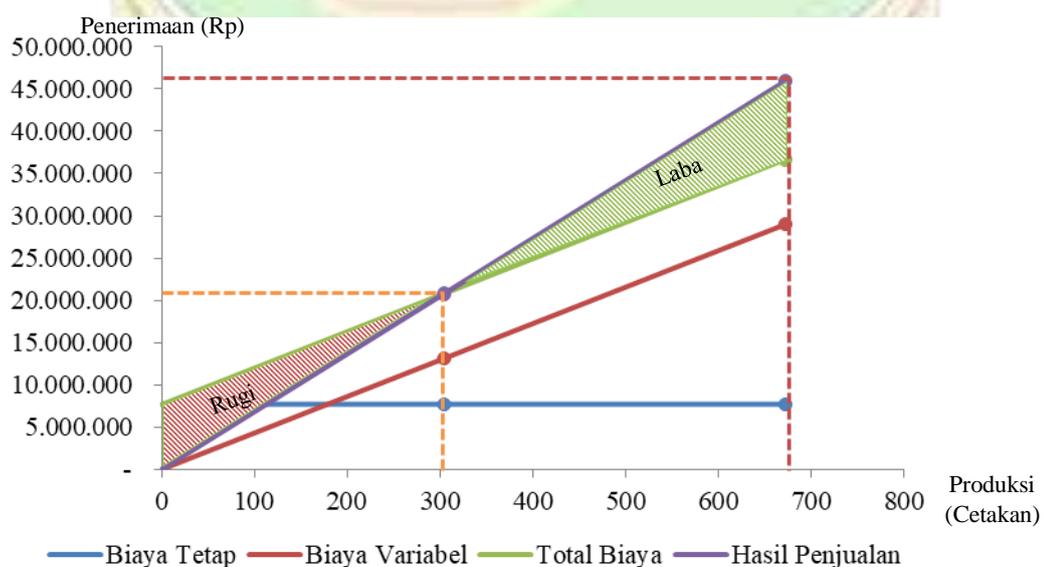


Gambar 11. Grafik Titik Impas Produk Tahu Goreng Asin Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

Dari Gambar 11 dapat dilihat bahwa titik impas tahu goreng asin terjadi pada perpotongan garis hasil penjualan dengan garis total biaya dengan impas kuantitas sebesar 183 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.10.880.848,-. Arsiran yang berada di atas titik impas menunjukkan area keuntungan dan arsiran yang berada di bawah titik impas menunjukkan area rugi. Industri Tahu Ira akan memperoleh keuntungan jika memproduksi dan menjual produk tahu goreng asin di atas 183 cetakan, sebaliknya industri Tahu Ira akan memperoleh kerugian jika memproduksi dan menjual produk tahu goreng asin di bawah 183 cetakan. Dapat disimpulkan bahwa usaha atau Ira tidak akan memperoleh keuntungan dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat penjualan tahu goreng asin 183 cetakan dengan hasil penjualan sebesar Rp. 10.880.848. Pada periode Juni 2022, diketahui bahwa hasil penjualan tahu goreng asin industri Tahu Ira berada di atas titik impas penjualan dengan hasil penjualan sebesar Rp. 15.503.400 dengan volume penjualan sebanyak 261 cetakan.

Berdasarkan analisis titik impas yang telah dilakukan, diketahui bahwa pada periode Juni 2022 dengan harga kedelai yaitu Rp.12.750,-/kg, maka impas kuantitas tahu goreng asin adalah 183 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp. 10.880.848,-.

8. Titik Impas Produk Tahu Putih periode Juni 2022



Gambar 12. Grafik Titik Impas Produk Tahu Putih Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

Dari Gambar 12 dapat dilihat bahwa titik impas tahu putih terjadi pada perpotongan garis hasil penjualan dengan garis total biaya dengan impas kuantitas sebesar 304 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.20.802.545,-. Arsiran yang berada di atas titik impas menunjukkan area keuntungan dan arsiran yang berada di bawah titik impas menunjukkan area rugi. Industri Tahu Ira akan memperoleh keuntungan jika memproduksi dan menjual produk tahu putih di atas 304 cetakan, sebaliknya industri Tahu Ira akan memperoleh kerugian jika memproduksi dan menjual produk tahu putih di bawah 304 cetakan. Dapat disimpulkan bahwa usaha atau Ira tidak akan memperoleh keuntungan dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat penjualan tahu putih 304 cetakan dengan hasil penjualan sebesar Rp. 20.802.545,-. Pada periode Juni 2022, diketahui bahwa hasil penjualan tahu putih industri Tahu Ira berada di atas titik impas penjualan dengan hasil penjualan sebesar Rp. 45.964.800 dengan volume penjualan sebanyak 672 cetakan.

Berdasarkan analisis titik impas yang telah dilakukan, diketahui bahwa pada periode Juni 2022 dengan harga kedelai yaitu Rp.12.750,-/kg, maka impas kuantitas tahu putih adalah 304 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.20.802.545,-.

E. Analisis Sensitivitas

Analisis sensitivitas adalah analisis atas pengaruh perubahan elemen volume, biaya dan harga terhadap profitabilitas perusahaan. Analisis sensitivitas yang dilakukan pada industri Tahu Ira adalah analisis sensitivitas kenaikan harga bahan baku kedelai terhadap keuntungan yang diperoleh industri Tahu Ira.

Tabel 25. Analisis sensitivitas tahu pong besar apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai

| Keterangan | Harga Bahan Baku (Rp) | | |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|
| | 10.800 | 12.750 | 14.694 |
| | Turun 18% | Harga periode Juni 2022 | Naik 18% |
| Biaya Tetap (Rp) | 3.155.323 | 3.155.323 | 3.155.323 |
| Biaya Variabel (Rp) | 10.418.218 | 11.918.106 | 13.403.618 |
| • Biaya Bahan Baku | 8.280.000 | 9.779.888 | 11.265.400 |
| • BOP Variabel | 2.138.218 | 2.138.218 | 2.138.218 |
| Biaya Variabel /Cetakan (Rp) | 37.747 | 43.182 | 48.564 |
| Harga Jual/cetakan (Rp) | 93.600 | 93.600 | 93.600 |
| Volume penjualan (cetakan) | 276 | 276 | 276 |
| BEP Unit (Cetakan) | 56 | 63 | 70 |
| BEP Penjualan (Rp) | 5.287.794 | 5.857.741 | 6.557.802 |

Pada Tabel 25 dapat dilihat pengaruh kenaikan harga bahan baku kedelai terhadap impas kuantitas dan impas penjualan tahu pong besar. Saat harga bahan baku Rp.10.800/kg, maka impas kuantitas tahu pong besar menjadi 56 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp. 5.287.794,-. Sedangkan saat harga bahan baku naik 18% menjadi Rp.12.750,-/kg pada periode Juni 2022, maka impas kuantitas tahu pong besar meningkat menjadi 63 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp. 5.857.741,-, dan jika harga bahan baku meningkat sebanyak 18% lagi menjadi Rp14.694,-/kg maka impas kuantitas tahu pong besar menjadi 70 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp. 6.557.802,-.

Tabel 26. Analisis sensitivitas tahu pong kecil apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai

| Keterangan | Harga Bahan Baku (Rp) | | |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|
| | 10.800 | 12.750 | 14.694 |
| | Turun 18% | Harga periode Juni 2022 | Naik 18% |
| Biaya Tetap (Rp) | 10.695.931 | 10.695.931 | 10.695.931 |
| Biaya Variabel (Rp) | 35.328.143 | 40.400.056 | 45.452.543 |
| • Biaya Bahan Baku | 28.080.000 | 33.151.913 | 38.204.400 |
| • BOP Variabel | 7.248.143 | 7.248.143 | 7.248.143 |
| Biaya Variabel /Cetakan (Rp) | 37.744 | 43.162 | 48.560 |
| Harga Jual/cetakan (Rp) | 85.800 | 85.800 | 85.800 |
| Volume penjualan (cetakan) | 936 | 936 | 936 |
| BEP Unit (Cetakan) | 223 | 251 | 287 |
| BEP Penjualan (Rp) | 19.096.595 | 21.523.538 | 24.643.420 |

Pada Tabel 26 dapat dilihat pengaruh kenaikan harga bahan baku kedelai terhadap impas kuantitas dan impas penjualan tahu pong kecil. Saat harga bahan baku Rp.10.800/kg, maka impas kuantitas tahu pong besar adalah 223 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp. 19.096.595,-. Sedangkan saat harga bahan baku naik 18% menjadi Rp.12.750,-/kg pada periode Juni 2022, maka impas kuantitas tahu pong kecil meningkat menjadi 251 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp. 21.523.538,-, dan jika harga bahan baku meningkat sebanyak 18% lagi menjadi Rp14.694,-/kg maka impas kuantitas tahu pong kecil menjadi 287 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp. 24.643.420,-.

Tabel 27. Analisis sensitivitas tahu goreng besar apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai

| Keterangan | Harga Bahan Baku (Rp) | | |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|
| | 10.800 | 12.750 | 14.694 |
| | Turun 18% | Harga periode Juni 2022 | Naik 18% |
| Biaya Tetap (Rp) | 5.279.371 | 5.279.371 | 5.279.371 |
| Biaya Variabel (Rp) | 17.437.589 | 19.940.089 | 22.434.889 |
| • Biaya Bahan Baku | 13.860.000 | 16.362.500 | 18.857.300 |
| • BOP Variabel | 3.577.589 | 3.577.589 | 3.577.589 |
| Biaya Variabel /Cetakan (Rp) | 37.744 | 43.160 | 48.560 |
| Harga Jual/cetakan (Rp) | 68.400 | 68.400 | 68.400 |
| Volume penjualan (cetakan) | 462 | 462 | 462 |
| BEP Unit (Cetakan) | 172 | 209 | 266 |
| BEP Penjualan (Rp) | 11.779.274 | 14.307.219 | 18.201.392 |

Pada Tabel 27 dapat dilihat pengaruh kenaikan harga bahan baku kedelai terhadap impas kuantitas dan impas penjualan tahu goreng besar. Saat harga bahan baku Rp.10.800/kg, maka impas kuantitas tahu goreng besar adalah 172 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.11.779.274,-. Sedangkan saat harga bahan baku naik 18% menjadi Rp.12.750,-/kg pada periode Juni 2022, maka impas kuantitas tahu goreng besar meningkat menjadi 209 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.14.307.219,-, dan jika harga bahan baku meningkat sebanyak 18% lagi menjadi Rp14.694,-/kg maka impas kuantitas tahu goreng besar menjadi 266 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.18.201.392,-.

Tabel 28. Analisis sensitivitas tahu goreng menengah apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai

| Keterangan | Harga Bahan Baku (Rp) | | |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|
| | 10.800 | 12.750 | 14.694 |
| | Turun 18% | Harga periode Juni 2022 | Naik 18% |
| Biaya Tetap (Rp) | 3.462.814 | 3.462.814 | 3.462.814 |
| Biaya Variabel (Rp) | 11.436.590 | 13.077.840 | 14.714.040 |
| • Biaya Bahan Baku | 9.090.000 | 10.731.250 | 12.367.450 |
| • BOP Variabel | 2.346.590 | 2.346.590 | 2.346.590 |
| Biaya Variabel /Cetakan (Rp) | 37.745 | 43.161 | 48.561 |
| Harga Jual/cetakan (Rp) | 67.500 | 67.500 | 67.500 |
| Volume penjualan (cetakan) | 303 | 303 | 303 |
| BEP Unit (Cetakan) | 116 | 142 | 183 |
| BEP Penjualan (Rp) | 7.855.359 | 9.603.589 | 12.341.849 |

Pada Tabel 28 dapat dilihat pengaruh kenaikan harga bahan baku kedelai terhadap impas kuantitas dan impas penjualan tahu goreng menengah. Saat harga bahan baku Rp.10.800/kg, maka impas kuantitas tahu goreng menengah adalah

116 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.7.855.359,-. Sedangkan saat harga bahan baku naik 18% menjadi Rp.12.750,-/kg pada periode Juni 2022, maka impas kuantitas tahu goreng menengah meningkat menjadi 142 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp. 9.603.589,-, dan jika harga bahan baku meningkat sebanyak 18% lagi menjadi Rp14.694,-/kg maka impas kuantitas tahu goreng menengah menjadi 183 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.12.341.849,-.

Tabel 29. Analisis sensitivitas tahu goreng kecil apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai

| Keterangan | Harga Bahan Baku (Rp) | | |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|
| | 10.800 | 12.750 | 14.694 |
| | Turun 18% | Harga periode Juni 2022 | Naik 18% |
| Biaya Tetap (Rp) | 1.986.860 | 1.986.860 | 1.986.860 |
| Biaya Variabel (Rp) | 6.566.404 | 7.508.904 | 8.448.504 |
| • Biaya Bahan Baku | 5.220.000 | 6.162.500 | 7.102.100 |
| • BOP Variabel | 1.346.404 | 1.346.404 | 1.346.404 |
| Biaya Variabel /Cetakan (Rp) | 37.738 | 43.155 | 48.555 |
| Harga Jual/cetakan (Rp) | 72.000 | 72.000 | 72.000 |
| Volume penjualan (cetakan) | 174 | 174 | 174 |
| BEP Unit (Cetakan) | 58 | 69 | 85 |
| BEP Penjualan (Rp) | 4.175.289 | 4.959.336 | 6.101.583 |

Pada Tabel 29 dapat dilihat pengaruh kenaikan harga bahan baku kedelai terhadap impas kuantitas dan impas penjualan tahu goreng kecil. Saat harga bahan baku Rp.10.800/kg, maka impas kuantitas tahu goreng kecil adalah 58 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.4.175.289,-. Sedangkan saat harga bahan baku naik 18% menjadi Rp.12.750,-/kg pada periode Juni 2022, maka impas kuantitas tahu goreng kecil meningkat menjadi 69 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.4.959.336,-, dan jika harga bahan baku meningkat sebanyak 18% lagi menjadi Rp14.694,-/kg maka impas kuantitas tahu goreng kecil menjadi 85 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.6.101.583,-.

Tabel 30. Analisis sensitivitas tahu goreng segitiga apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai

| Keterangan | Harga Bahan Baku (Rp) | | |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|
| | 10.800 | 12.750 | 10.800 |
| | Turun 18% | Harga periode Juni 2022 | Turun 18% |
| Biaya Tetap (Rp) | 12.067.811 | 12.067.811 | 12.067.811 |
| Biaya Variabel (Rp) | 39.857.803 | 45.577.803 | 51.280.203 |
| • Biaya Bahan Baku | 31.680.000 | 37.400.000 | 43.102.400 |
| • BOP Variabel | 8.177.803 | 8.177.803 | 8.177.803 |
| Biaya Variabel /Cetakan (Rp) | 37.744 | 43.161 | 48.561 |
| Harga Jual/cetakan (Rp) | 76.000 | 76.000 | 76.000 |
| Volume penjualan (cetakan) | 1056 | 1056 | 1056 |
| BEP Unit (Cetakan) | 315 | 367 | 440 |
| BEP Penjualan (Rp) | 23.974.195 | 27.928.622 | 33.424.939 |

Pada Tabel 30 dapat dilihat pengaruh kenaikan harga bahan baku kedelai terhadap impas kuantitas dan impas penjualan tahu goreng segitiga. Saat harga bahan baku Rp.10.800/kg, maka impas kuantitas tahu goreng segitiga adalah 315 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.23.974.195,-. Sedangkan saat harga bahan baku naik 18% menjadi Rp.12.750,-/kg pada periode Juni 2022, maka impas kuantitas tahu goreng segitiga meningkat menjadi 367 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.27.928.622,-, dan jika harga bahan baku meningkat sebanyak 18% lagi menjadi Rp14.694,-/kg maka impas kuantitas tahu goreng segitiga menjadi 440 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.33.424.939,-.

Tabel 31. Analisis sensitivitas tahu goreng asin apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai

| Keterangan | Harga Bahan Baku (Rp) | | |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|
| | 10.800 | 12.750 | 14.694 |
| | Turun 18% | Harga periode Juni 2022 | Turun 18% |
| Biaya Tetap (Rp) | 2.980.290 | 2.980.290 | 2.980.290 |
| Biaya Variabel (Rp) | 9.849.606 | 11.263.356 | 12.672.756 |
| • Biaya Bahan Baku (Rp) | 7.830.000 | 9.243.750 | 10.653.150 |
| • BOP Variabel (Rp) | 2.019.606 | 2.019.606 | 2.019.606 |
| Biaya Variabel /Cetakan (Rp) | 37.738 | 43.155 | 48.555 |
| Harga Jual/cetakan (Rp) | 59.400 | 59.400 | 59.400 |
| Volume penjualan (cetakan) | 261 | 261 | 261 |
| BEP Unit (Cetakan) | 138 | 183 | 275 |
| BEP Penjualan (Rp) | 8.172.323 | 10.897.206 | 16.323.012 |

Pada Tabel 31 dapat dilihat pengaruh kenaikan harga bahan baku kedelai terhadap impas kuantitas dan impas penjualan tahu goreng asin. Saat harga bahan baku Rp.10.800/kg, maka impas kuantitas tahu goreng asin adalah 138 cetakan

dengan impas penjualan sebesar Rp.8.172.323,-. Sedangkan saat harga bahan baku naik 18% menjadi Rp.12.750,-/kg pada periode Juni 2022, maka impas kuantitas tahu goreng asin meningkat menjadi 183 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.10.897.206,-, dan jika harga bahan baku meningkat sebanyak 18% lagi menjadi Rp14.694,-/kg maka impas kuantitas tahu goreng asin menjadi 275 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.16.323.012,-.

Tabel 32. Analisis sensitivitas tahu putih apabila terjadi perubahan harga bahan baku kedelai

| Keterangan | Harga Bahan Baku (Rp) | | |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|
| | 10.800 | 12.750 | 14.694 |
| | Turun 18% | Harga periode Juni 2022 | Turun 18% |
| Biaya Tetap (Rp) | 7.677.796 | 7.677.796 | 7.677.796 |
| Biaya Variabel (Rp) | 25.362.891 | 29.002.891 | 32.631.691 |
| • Biaya Bahan Baku (Rp) | 20.160.000 | 23.800.000 | 27.428.800 |
| • BOP Variabel (Rp) | 5.202.891 | 5.202.891 | 5.202.891 |
| Biaya Variabel /Cetakan (Rp) | 37.742 | 43.159 | 48.559 |
| Harga Jual/cetakan (Rp) | 68.400 | 68.400 | 68.400 |
| Volume penjualan (cetakan) | 672 | 672 | 672 |
| BEP Unit (Cetakan) | 250 | 304 | 387 |
| BEP Penjualan (Rp) | 17.129.886 | 20.805.934 | 26.468.572 |

Pada Tabel 32 dapat dilihat pengaruh kenaikan harga bahan baku kedelai terhadap impas kuantitas dan impas penjualan tahu putih. Saat harga bahan baku Rp.10.800/kg, maka impas kuantitas tahu putih adalah 250 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.17.129.886,-. Sedangkan saat harga bahan baku naik 18% menjadi Rp.12.750,-/kg pada periode Juni 2022, maka impas kuantitas tahu putih meningkat menjadi 304 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.20.805.934,-, dan jika harga bahan baku meningkat sebanyak 18% lagi menjadi Rp14.694,-/kg maka impas kuantitas tahu putih menjadi 387 cetakan dengan impas penjualan sebesar Rp.26.468.572,-.

Tabel 33. Perbandingan Laba/Rugi Usaha Tahu terhadap perubahan Harga Bahan Baku Kedelai

| No | Uraian | Rumus | Perubahan Harga Bahan Baku | | | |
|-----------|-------------------------------------|---------------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------|--------------------|
| | | | Turun 18% | Harga periode Juni 2022 | Naik 18% | Naik 69% |
| | Harga bahan baku/kg (Rp) | | 10.800 | 12.750 | 14.694 | 21.548 |
| 1 | Penerimaan (Rp) | | 323.947.900 | 323.947.900 | 323.947.900 | 323.947.900 |
| | Biaya Variabel (Rp) | | 156.257.245 | 178.682.245 | 201.038.245 | 279.859.245 |
| 2 | Persediaan Awal | | 0 | 0 | | 0 |
| 3 | Biaya Bahan Baku (kedelai) (Rp) | | 124.200.000 | 146.625.000 | 168.981.000 | 247.802.000 |
| 4 | BOP Variabel (Rp) | | 30.657.245 | 30.657.245 | 30.657.245 | 30.657.245 |
| 6 | Harga Pokok Produk Siap Dijual (Rp) | (2) + (3) + (4) | 156.257.245 | 178.682.245 | 201.038.245 | 298.914.745 |
| 7 | Persediaan Akhir | | - | - | - | - |
| 8 | Harga Pokok Penjualan Variabel (Rp) | (6) – (7) | 156.257.245 | 178.682.245 | 201.038.245 | 298.914.745 |
| 9 | Biaya Adm & Umum Variabel (Rp) | | - | - | - | - |
| 10 | Biaya Pemasaran Variabel (Rp) | | 1.400.000 | 1.400.000 | 1.400.000 | 1.400.000 |
| 11 | Total Biaya Variabel (Rp) | (8) + (9 + 10) | 156.257.245 | 178.682.245 | 201.038.245 | 279.859.245 |
| 12 | Laba Kontribusi (Rp) | (1) – (11) | 167.690.655 | 145.265.655 | 122.909.655 | 25.033.155 |
| | Biaya Tetap (Rp) | | 47.306.196 | 47.306.196 | 47.306.196 | 47.306.196 |
| 13 | Biaya Tenaga Kerja (Rp) | | 42.500.000 | 42.500.000 | 42.500.000 | 42.500.000 |
| 14 | BOP Tetap (Rp) | | 3.394.196 | 3.394.196 | 3.394.196 | 3.394.196 |
| 15 | Biaya Adm & Umum Tetap (Rp) | | 102.000 | 102.000 | 102.000 | 102.000 |
| 16 | Biaya Pemasaran Tetap (Rp) | | 1.310.000 | 1.310.000 | 1.310.000 | 1.310.000 |
| 17 | Jumlah Biaya Tetap (Rp) | (13) + (14) +(15)+(16) | 47.306.196 | 47.306.196 | 47.306.196 | 47.306.196 |
| 18 | Total Biaya (Rp) | | 203.563.441 | 225.988.441 | 248.344.441 | 327.165.441 |
| 19 | Laba Bersih (Rp) | (12) – (17) | 120.384.459 | 97.959.459 | 75.603.459 | -3.217.541 |
| 20 | Profitabilitas | (19)/(1)*100 | 37,16 | 30,24 | 23,34 | -0,99 |
| 21 | R/C | (1)/(18) | 1,59 | 1,43 | 1,30 | 0,99 |

Pada Tabel 33 dapat dilihat pengaruh kenaikan harga bahan baku kedelai terhadap tingkat keuntungan yang didapatkan industri Tahu Ira. Ketika harga kedelai Rp10.800,-/kg, profitabilitas yang diperoleh sebesar 37,16% dari jumlah penerimaan, namun ketika harga bahan baku kedelai naik 18% menjadi Rp.12.750,-/kg, profitabilitas yang diperoleh berkurang menjadi 30,24%, dan ketika harga kedelai mengalami kenaikan lagi sebanyak 18%, maka profitabilitas yang diperoleh berkurang menjadi 23,34%. Apabila harga bahan baku terus mengalami kenaikan sampai 69% dengan harga bahan baku kedelai Rp.21.548, maka industri Tahu Ira akan mengalami kerugian jika tetap melakukan proses produksi. Tingkat kerugian yang akan diperoleh industri Tahu Ira jika tetap melakukan produksi saat harga bahan baku Rp.21.548,-/kg adalah sebesar 0,99% atau setara dengan -(Rp3.217.541,-). Oleh karena itu, jika kenaikan harga bahan baku kedelai yang terjadi mencapai 69% dari Rp.12.750,-, maka industri Tahu Ira bisa mengatasi masalah tersebut dengan cara menaikkan harga jual tahunya atau dengan melakukan efisiensi biaya penggunaan faktor produksi.

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan, maka dapat diketahui bahwa selain biaya bahan baku, komponen penggunaan biaya terbesar dari Industri Tahu Ira adalah biaya tenaga kerja (18,81 %), biaya bahan penolong (9,07 %), dan biaya konsumsi tenaga kerja (2,48 %). Efisiensi usaha bisa dilakukan dengan mengurangi biaya yang memiliki persentase terbesar diantara biaya lainnya dengan pertimbangan-pertimbangan tertentu. Apabila industri Tahu Ira mengurangi penggunaan bahan penolong untuk melakukan efisiensi biaya bahan penolong, maka akan terjadi perubahan pada komposisi dan rasa produk yang dihasilkan oleh industri Tahu Ira. Oleh sebab itu, untuk mempertahankan komposisi dan rasa produk pada industri Tahu Ira, maka Industri Tahu Ira dapat mengurangi upah tenaga kerjanya serta mengurangi biaya konsumsi tenaga kerja apabila terus terjadi kenaikan harga bahan baku.

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian tentang Analisis Usaha pada Industri 'Tahu Ira' di Dusun Purwo Bakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Industri Tahu Ira ini berdiri sejak tahun 2001 yang beralamat di Lorong Sukamakmur RT 01 Dusun Purwo Bakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo. Pemiliknya bernama Sularno. Pada awal pendiriannya usaha ini menggunakan modal sebesar Rp. 20.000.000,-. Pada manajemen produksi, industri Tahu Ira tidak memiliki permasalahan pada pengadaan bahan baku, industri Tahu Ira masih memproduksi secara tradisional dengan proses produksi yang melewati 9 tahap, yaitu pencucian, penggilingan, perebusan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan, pembuangan limbah cair, pemotongan dan proses akhir. Industri Tahu Ira memiliki sembilan orang tenaga kerja yang terdiri dari tujuh orang laki-laki dan dua orang perempuan. Pada manajemen pemasaran, produk yang diproduksi oleh industri Tahu Ira adalah tahu pong besar, tahu pong kecil, tahu goreng besar, tahu goreng menengah, tahu goreng kecil, tahu goreng segitiga, tahu asin, dan tahu putih. Pemasaran dilakukan ke pesantren, pasar-pasar dusun, pedagang gorengan, pedagang siomay dan perorangan. Adapun promosi yang dilakukan oleh industri Tahu Ira adalah melalui *personal selling*, yaitu promosi dari mulut ke mulut, baik dari pimpinan, karyawan, ataupun konsumen industri Tahu Ira kepada seluruh masyarakat sekitar.
2. Berdasarkan analisis keuntungan yang dilakukan didapatkan hasil keuntungan yang diperoleh pada periode Juni 2022 dengan harga kedelai Rp.12.750,-/kg adalah Rp. 97.959.459. Kontribusi biaya faktor produksi yang terbesar pada industri Tahu Ira adalah biaya variabel khususnya biaya bahan baku.
3. Adapun jumlah kuantitas dan jumlah penjualan industri Tahu Ira sudah melebihi impas kuantitas dan impas penjualan industri Tahu Ira. Kemudian dari hasil analisis sensitivitas yang dilakukan, ketika harga kedelai Rp 10.800/kg, profitabilitas yang diperoleh sebesar 37,16% dari

jumlah penerimaan, namun ketika harga bahan baku kedelai naik 18% menjadi Rp.12.750,-/kg, profitabilitas yang diperoleh berkurang menjadi 30,24% dan ketika harga kedelai mengalami kenaikan sebanyak 18% lagi menjadi Rp.14.694,-/kg, maka profitabilitas yang diperoleh berkurang menjadi 23,34%. Apabila harga bahan baku terus mengalami kenaikan sampai 69% dengan harga bahan baku kedelai Rp.21.548, maka industri Tahu Ira akan mengalami kerugian yang cukup signifikan jika tetap melakukan proses produksi. Tingkat kerugian yang akan diperoleh industri Tahu Ira jika tetap melakukan produksi saat harga bahan baku Rp.21.548/kg adalah sebesar (-0,99%) atau setara dengan (-Rp3.217.541).

B. Saran

1. Disarankan kepada pihak industri Tahu Ira sebaiknya pihak industri menambah peralatan dan mesin serta tenaga kerja agar bisa memproduksi tahu lebih banyak lagi, agar usaha ini bisa terus berkembang untuk kedepannya. Dari operasional, sebaiknya pihak industri membuat gudang untuk bahan baku, agar pembelian stok bahan baku yang dilakukan memiliki kuantitas yang lebih banyak dengan cara ini lebih efektif dan efisien.
2. Berdasarkan analisis usaha yang dilakukan, Industri Tahu Ira diharapkan dapat mengendalikan biaya-biaya yang dikeluarkan. Industri Tahu Ira ini diharapkan mampu melakukan pencatatan laporan keuangan yang baik agar dapat terlihat jelas perkembangan usaha. Pencatatan keuangan ini dapat dijadikan sebagai gambaran dalam mengevaluasi perkembangan usaha dan diharapkan juga bisa menjadi pedoman bagi Industri Tahu Ira dalam merencanakan strategi usaha selanjutnya didalam pengembangan usaha dimasa depan. Industri Tahu Ira juga disarankan untuk melakukan efisiensi pada biaya tenaga kerja apabila harga bahan baku terus mengalami kenaikan.

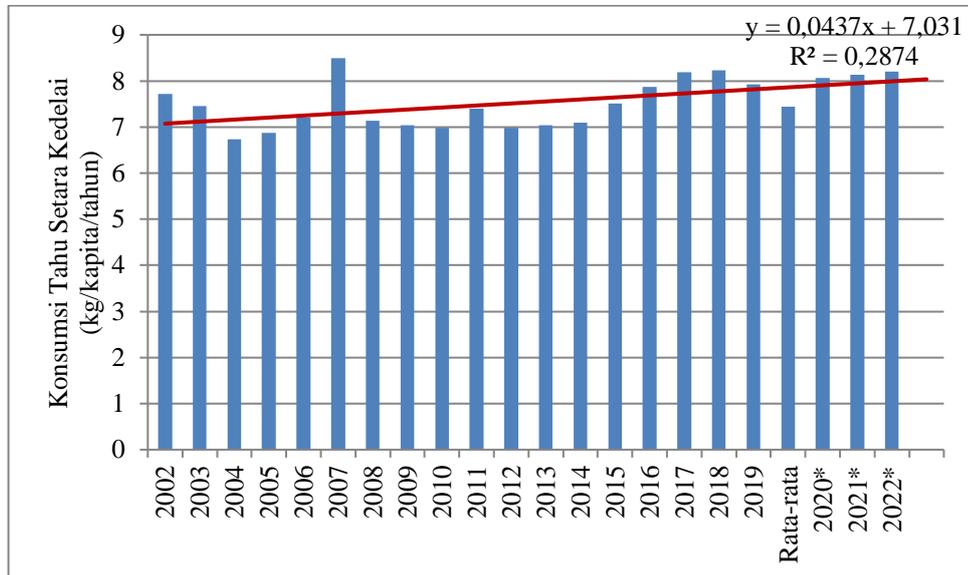
DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2005. *Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya. 75 hal.
- Assauri, S. (2004). *Manajemen Produksi dan Operasi (Edisi Revisi 2008)*. Lembaga Penerbit FE-UI, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2012. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara. 95 hal.
- Delwangga, R. 2018. *Analisis Usaha Tahu Romi Di Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. 61 hal.
- Fuad, Christine H, Nurlela, Sugiarto dan Paulus. 2001. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Giatman. 2005. *Ekonomi Teknik*. Jakarta: Rajawali Pers
- Jepri Ardi Canta. 2016. *Analisa Usaha Tahu Dan Tempe Iwan Di Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan*. Padang. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. 57 hal.
- Karmini. 2020. *Dasar-Dasar Agribisnis*. Samarinda: Mulawarman University Press. 128 Hal.
- Kasmir. 2010. *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- _____. 2016. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Rajawali Pers. 357 hal.
- _____. 2018. *Kewirausahaan-Edisi Revisi*. Depok: Rajawali Pers. 374 hal.
- Meilina. 2012. *Mudah & Praktis Membuat Tahu Tempe*. Jakarta: Wahyu Media. 66 hal.
- Mulyadi. 2016. *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Cetakan Keempatbelas. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan.
- Nazir, M. 2011. *Metode Penelitian*. Bogor: Penerbit Ghalia Indonesia.
- Pambudi, Singgih. 2013. *Budidaya & Khasiat Kedelai Edamame*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. 194 hal.
- Rahardi, 2007. *Agribisnis Tanaman Buah*. Jakarta: Swadaya.
- Rosyida, R. H., & Yamit, Z. (2022). Pengaruh Inovasi Produk, Desain Produk, dan Kualitas Produk Terhadap Keunggulan Bersaing Pada PT Technology and Innovation di Yogyakarta. *Selekta Manajemen: Jurnal Mahasiswa Bisnis & Manajemen*, 1(2), 119-130.
- Rusdiana, A. H. 2014. *Manajemen Operasi Edisi Pertama*. Bandung: Pustaka Setia. 400 hal.
- Santoso, H. B. 1995. *Pembuatan tempe dan Tahu*. Jakarta: Teknologi tepat guna.
- Saputra, Tommy. 2019. *Analisis Usaha Pada Industri Tahu Alami Di Lubuk Buaya Kota Padang*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. 69 hal.

- Sarwono, B dan Y.P. Saragih. 2004. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Jakarta. 162 Hal.
- Soekartawi. 2005. *Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Subanar, H. 1994. *Manajemen Usaha Kecil*. Yogyakarta: BPFE.
- Sujarweni, V. W. 2019. *Analisis Laporan Keuangan*. Yogyakarta: Pustaka Baru.
- Sukirno S, Husin W S, Indrianto D, Sianturi C dan Saefullah K. 2006. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Kencana.
- Sukirno, S. 2012. *Mikro Ekonomi Teori Pengantar*. Edisi Ketiga. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Supardi. 2009. *Analisis Usaha Itik*. Jakarta: Gramedia.
- Surya, D. 2016. Analisis Usaha Kipang H.Anas Di Kota Padang. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. 62 hal.
- Tambunan, T. 2012. Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia: Isu-Isu Penting. Jakarta. LP3ES
- Umar, H. 2001. *Studi Kelayakan Bisnis*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wahyudin, D. 2013. Peluang atau Tantangan Indonesia Menuju ASEAN Economic Community 2015. Semarang. Lembaga Penerbit Universitas Diponegoro.
- Zainuri, P. 2016. Analisis Usaha Pada Industri Tahu B.Asli Di Kecamatan Nanggalo Kota Padang. Padang. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. 78 hal.
- Handoko, Hani. 1997. Dasar-dasar manajemen produksi dan operasi.Edisi Pertama. Yogyakarta: BPFE-YOGYAKARTA.

LAMPIRAN

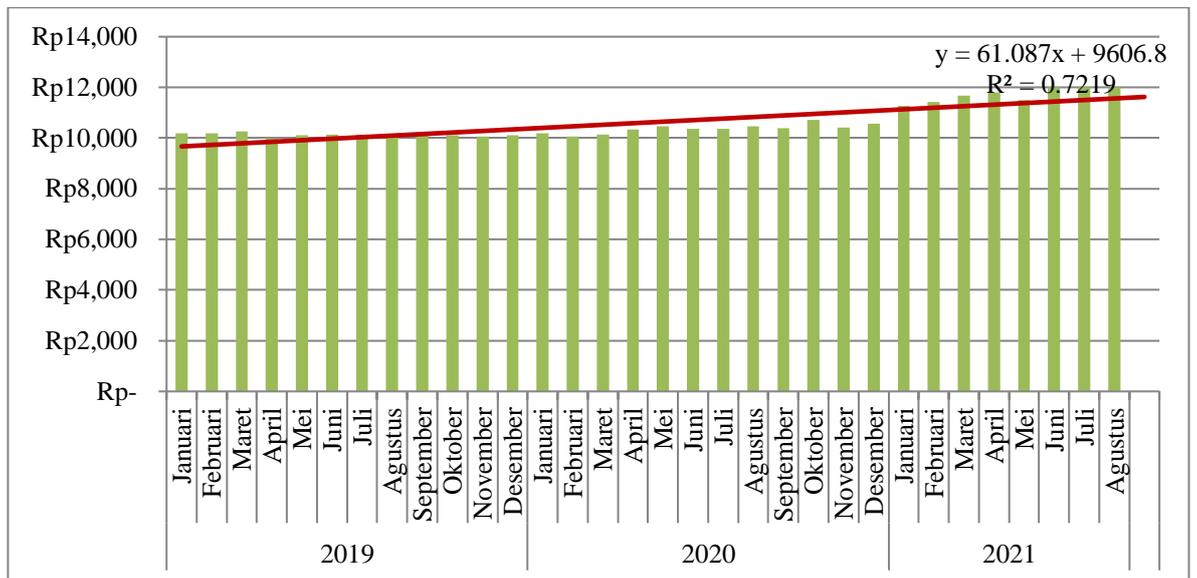
Lampiran 1. Konsumsi tahu setara kedelai nasional



Sumber: Buletin Konsumsi Pangan Volume 11 No. 1 Tahun 2020



Lampiran 2. Harga Kedelai Impor di Tingkat Nasional Periode Januari 2019-Agustus 2021



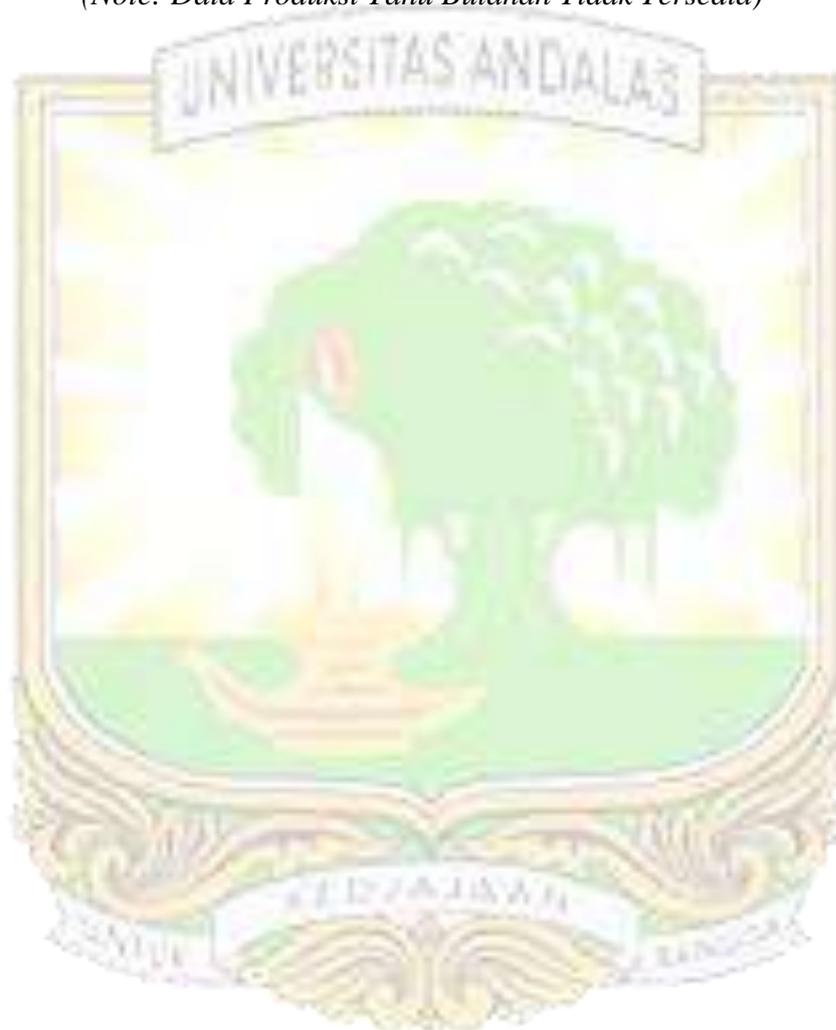
Sumber: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia



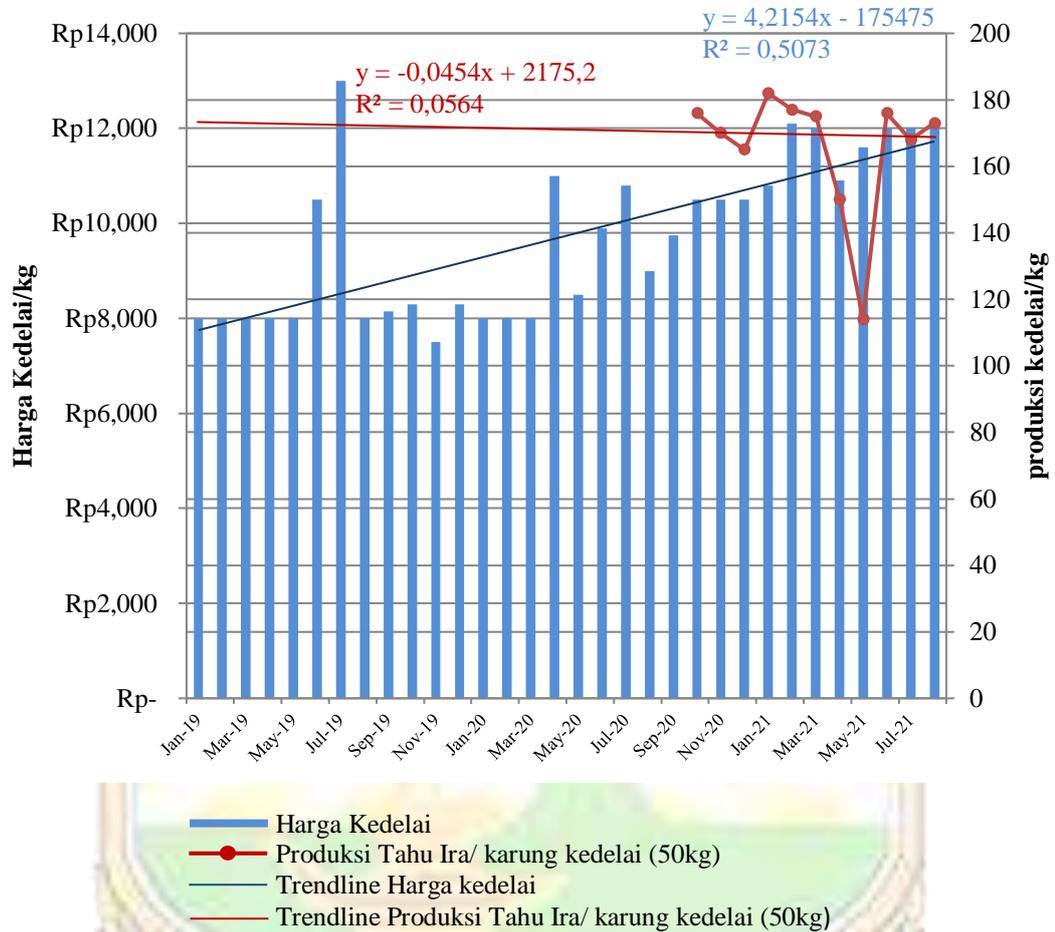
Lampiran 3. Produksi Tahu dalam kilogram kedelai Kabupaten Bungo periode 2019-2020

| Produksi/Tahun | 2019 | 2020 |
|-----------------------|-------------|-------------|
| Produksi (kg) | 1.162.800 | 860.400 |

*Sumber: Dinas Koperasi, UKM,
Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bungo, 2021
(Note: Data Produksi Tahu Bulanan Tidak Tersedia)*



Lampiran 4. Harga Kedelai Impor di Tingkat Kabupaten Bungo Periode Januari 2019-Agustus 2021 dan Produksi Tahu Ira Periode Oktober 2020-Agustus 2021



Sumber : Data Diolah
(Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bungo 2021 dan Industri Tahu Ira)

**Lampiran 5. Industri tahu dan volume produksi beberapa usaha tahu di
Kabupaten Bungo pada tahun 2020**

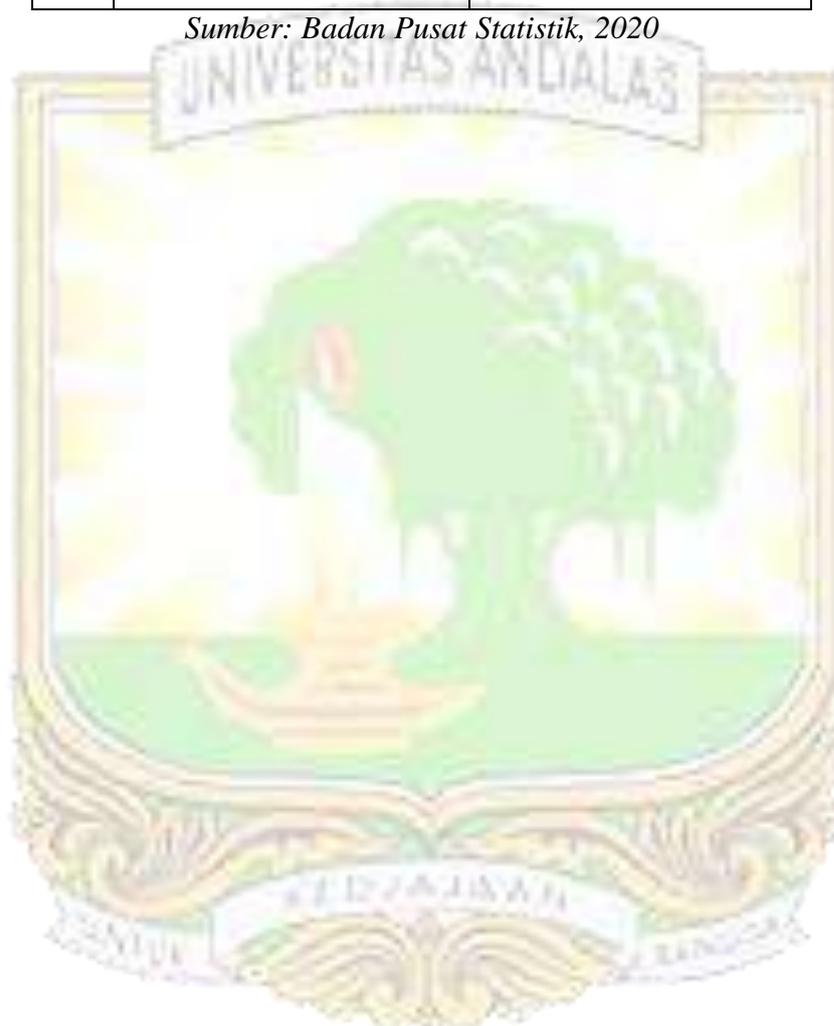
| No. | Nama Usaha | Alamat | Jumlah Produksi/ tahun (dalam kg penggunaan kedelai) | Pemilik | Klasifikasi Usaha |
|-------|---------------------------|---|---|--------------------|----------------------|
| 1. | Tahu Ira | Purwo Bakti | 108.000 | Sularno | Kecil |
| 2. | Tahu Berkah | Jl. H. A Manap Kec. Bungo dani | 90.000 | Dede Syaifuddin | Kecil |
| 3. | Tahu 2 Saudara | Lrg. Kelapa Gading, Kec. Bungo Dani | 72.000 | Toto Hermanto | Kecil |
| 4. | Sipur Tahu | Jaya Setia RT 21/RW 07 | 72.000 | Suwandi | Kecil |
| 5. | Feri Tahu | Purwo Bakti | 72.000 | Feri Nando | Kecil |
| 6. | Baru Jaya | Ds. Pulau Batu, Jujuhan | 72.000 | Rafiq | Kecil |
| 7. | Tahu Nazirul | Jln. Rangkayo Hitam, Kel. Jaya Setia | 54.000 | Nazirul | Mikro |
| 8. | Tahu Suprapti | Limbur Baru, Lubuk Mengkuang | 54.000 | Suprapti | Mikro |
| 9. | Tahu Sri Sumber Rezeki | Purwo Bakti | 36.000 | Murtiyah | Mikro |
| 10. | Anggi Tahu | Lrg matahari, Jaya Setia | 36.000 | Sumarno | Mikro |
| 11. | Tahu Mardian | Danau Buluh | 36.000 | Mardian | Mikro |
| 12. | Tahu Sumedang | Durian, Pelepat Ilir | 36.000 | Darmu | Mikro |
| 13. | Mandiri | Ds. Embacang Gadang, Tanah Sepenggah | 36.000 | Murtainah | Mikro |
| 14. | Maju Jaya | Ds. Rantau Ikil, Jujuhan | 36.000 | Ainur Raufik | Mikro |
| 15. | Tahu Sugiman | Ds. Bukit Sari, Jujuhan | 25.200 | Sugiman | Mikro |
| 16. | Tahu Teh Tira | Lrg. Kelapa Gading, Kec. Bungo Dani | 25.200 | Winda Sara | Mikro |
| Total | | | 860.400 | | |

*Sumber: Dinas Koperasi, UKM,
Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bungo, 2021*

Lampiran 6. Pengelompokan usaha berdasarkan data Badan Pusat Statistik

| No | Klasifikasi | Jumlah Tenaga Kerja |
|----|-------------------|---------------------|
| 1. | Industri Mikro | 1-4 Orang |
| 2. | Industri Kecil | 5-19 Orang |
| 3. | Industri Menengah | 20-99 Orang |
| 4. | Industri Besar | Di atas 100 orang |

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2020



Lampiran 7. Daftar pertanyaan wawancara

DAFTAR PERTANYAAN TUJUAN I

ANALISIS USAHA PADA INDUSTRI “TAHU IRA” DI DUSUN PURWO BAKTI KECAMATAN BATHIN III KABUPATEN BUNGO

Berikut ini merupakan daftar pertanyaan atau kuesioner dalam pemerolehan data yang digunakan untuk penelitian dengan judul “**Analisis Usaha Pada Industri “Tahu Ira” Di Dusun Purwo Bakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo**”.

Dalam penelitian ini, peneliti melakukan wawancara kepada informan kunci yang memberikan informasi dalam penelitian ini. Informan kunci yang dimaksud adalah pemilik usaha ataupun karyawan dari usaha ini.

I. IDENTITAS RESPONDEN

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Pendidikan Terakhir :

II. GAMBARAN UMUM USAHA

a. Latar Belakang Berdirinya Usaha

1. Kapan usaha ini didirikan?
2. Kenapa usaha tahu ini didirikan?
3. Siapa yang mendirikan usaha?
4. Dimana usaha didirikan?
5. Apa nama usaha ini?
6. Bagaimana Proses pendirian/permodalan?
7. Status/Jenis Usaha?
8. Berapa tenaga kerja ketika awal berdiri?
9. Apakah usaha ini telah memiliki surat izin usaha ? Jika sudah tahun berapa didapatkan izin usaha tersebut?
10. Bagaimana perkembangan hasil industri Tahu Ira?

b. Bahan Baku dan Bahan Penolong

1. Apa jenis kedelai yang digunakan?
2. Dimana Industri Tahu Ira membeli bahan baku?
3. Berapa jumlah kedelai yang dibeli setiap kali pembeliannya?
4. Bagaimana periode pembelian kedelai?
5. Apakah pihak usaha pernah mengalami kesulitan dalam memperoleh kedelai ini? Jika ada bagaimana pihak usaha menanganinya?
6. Apakah pihak usaha melakukan persediaan kedelai?
7. Berapa banyak pemakaian kedelai yang diperlukan untuk satu kali proses produksi?
8. Apa saja bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi?

c. Mesin

1. Apa saja alat dan mesin yang digunakan dalam proses produksi Industri Tahu Ira?
2. Apa saja fungsi masing-masing alat dan mesin Industri Tahu Ira?

| Nama Alat/Mesin | Jumlah | Harga Beli | Umur Ekonomis |
|-----------------|--------|------------|---------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

d. Modal

1. Berapa modal yang digunakan pada awal pendirian industri Tahu Ira?
2. Bagaimana pemilik memperoleh modal usaha?
3. Bagaimana penggunaan modal awal usaha?

e. Metode

1. Apa saja produk yang diproduksi Industri Tahu Ira?
2. Bagaimana proses produksi industri Tahu Ira?
3. Bagaimana tahap-tahap produksi pada industri Tahu Ira?
4. Bagaimana proses produksi masing-masing jenis tahu?
5. Berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi industri Tahu Ira?
6. Bagaimana pihak usaha mempertahankan kualitas produk yang diusahakan?

III. PEMASARAN

1. Produk

klasifikasi produk:

mutu produk:

spesifikasi produk:

kemasan yang digunakan:

2. Harga (Teknik penetapan harga)

Bagaimana kebijakan yang ditetapkan industri terkait harga produk:

Metode penetapan harga yang digunakan:

alasan penggunaan metode:

3. Distribusi (saluran distribusi yang digunakan):

4. Promosi (jenis promosi):



Harga Jual

| Jenis Tahu | Harga (Rp) |
|------------------------------|-------------------|
| Tahu Pong Besar | |
| Tahu Pong Kecil | |
| Tahu Goreng persegi Besar | |
| Tahu Goreng persegi Menengah | |
| Tahu Goreng persegi Kecil | |
| Tahu Goreng Segitiga | |
| Tahu Goreng Asin | |
| Tahu Putih | |

E. BOP Variabel

Persediaan, Penggunaan, dan Biaya Bahan Bakar

| No | Tanggal | Persediaan Awal (Satuan) | Pembelian (Satuan) | Penggunaan (Satuan) | Total Persediaan Hari ini (Satuan) | Harga (Rp) |
|----|---------|-----------------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------------------|------------|
| | | | | | | |

Persediaan, Penggunaan, dan Biaya Kemasan

| No | Tanggal | Persediaan Awal (Satuan) | Pembelian (Satuan) | Penggunaan (Satuan) | Total Persediaan Hari ini (Satuan) | Harga (Rp) |
|----|---------|-----------------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------------------|------------|
| | | | | | | |



Lampiran 8. Format Laporan Laba-Rugi Industri Tahu Ira dengan menggunakan pendekatan *variable costing*

| No | Uraian | Rumus | Nilai (Rp) |
|----------|---------------------------------------|-------------------------|------------|
| 1 | Penerimaan | | Xxx |
| | • Tahu Pong Besar | | |
| | • Tahu Pong Kecil | | |
| | • Tahu Goreng Besar | | |
| | • Tahu Goreng Menengah | | Xxx |
| | • Tahu Goreng Kecil | | Xxx |
| | • Tahu Goreng Segitiga | | Xxx |
| | • Tahu Goreng Asin | | |
| | • Tahu Putih | | Xxx |
| | • Ampas Tahu | | Xxx |
| | Biaya Variabel | | |
| 2 | • Persediaan Awal | | |
| 3 | • Biaya Bahan Baku (kedelai) | | |
| 4 | • BOP Variabel | | |
| | - Biaya Bahan Penolong | | Xxx |
| | - Biaya Bahan Bakar (Kayu Bakar) | | Xxx |
| | - Biaya Listrik | | Xxx |
| | - Biaya Solar | | Xxx |
| | - Biaya Kemasan | | Xxx |
| | - Biaya Konsumsi tenaga Kerja | | Xxx |
| 6 | Harga Pokok Produk Siap Dijual | (2) + (3) + (4) + (5) | Xxx |
| 7 | Persediaan Akhir | | Xxx |
| 8 | Harga Pokok Penjualan Variabel | (6) – (7) | Xxx |
| 9 | • Biaya Adm & Umum Variabel | | |
| 10 | • Biaya Pemasaran Variabel | | |
| | - Biaya BBM | | |
| 11 | Total Biaya Variabel | (8) + (9 + 10) | |
| 12 | Laba Kontribusi | (1) – (11) | |
| | Biaya Tetap : | | |
| 13 | Biaya Tenaga Kerja | | Xxx |
| 14 | BOP Tetap | | Xxx |
| | • Biaya pajak kendaraan | | |
| | • Biaya penyusutan alat dan mesin | | |
| | • Biaya PBB | | |
| | • Biaya Pemeliharaan kendaraan | | |
| | • Biaya Abodemen Listrik | | |
| 15 | Biaya Adm & Umum Tetap | | |
| | - Biaya Komunikasi | | |
| 16 | Biaya Pemasaran Tetap | | |
| | - Biaya sewa lapak | | |
| | - Biaya kebersihan lapak | | |
| 17 | Total Biaya Tetap | (13)+(14) + (15) + (16) | |
| 18 | Total Biaya | (11)+(17) | |
| 19 | Laba Bersih | (12) – (17) | |
| | Profitabilitas | (19)/(1)*100 | Xxx |

Sumber: Mulyadi, 2015:128

Lampiran 9. Fluktuasi harga bahan baku Kedelai di Kabupaten Bungo

| No | Bulan | Harga kedelai/kg (Rp) | No | Bulan | Harga kedelai/kg (Rp) |
|----|--------------|-----------------------|----|--------------|-----------------------|
| 1 | Januari 2019 | 8.000 | 19 | Juli | 10.800 |
| 2 | Februari | 8.000 | 20 | Agustus | 9.000 |
| 3 | Maret | 8.000 | 21 | September | 9.750 |
| 4 | April | 8.000 | 22 | Oktober | 10.500 |
| 5 | Mei | 8.000 | 23 | November | 10.500 |
| 6 | Juni | 10.500 | 24 | Desember | 10.500 |
| 7 | Juli | 13.000 | 25 | Januari 2021 | 10.800 |
| 8 | Agustus | 8.000 | 26 | Februari | 12.100 |
| 9 | September | 8.150 | 27 | Maret | 12.000 |
| 10 | Oktober | 8.300 | 28 | April | 10.900 |
| 11 | November | 7.500 | 29 | Mei | 11.600 |
| 12 | Desember | 8.300 | 30 | Juni | 12.000 |
| 13 | Januari 2020 | 8.000 | 31 | Juli | 12.000 |
| 14 | Februari | 8.000 | 32 | Agustus | 12.000 |
| 15 | Maret | 8.000 | 33 | Juni 2022 | 12.750 |
| 16 | April | 11.000 | | | |
| 17 | Mei | 8.500 | | | |
| 18 | Juni | 9.500 | | | |



Lampiran 11. Penggunaan Bahan Baku Kedelai Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

| Tanggal | Penggunaan Kedelai | |
|--------------|--------------------|---------------|
| | (Karung 50 Kg) | (Kg) |
| 01/06/2022 | 8,3 | 417 |
| 02/06/2022 | 8,0 | 400 |
| 03/06/2022 | 8,0 | 400 |
| 04/06/2022 | 8,7 | 433 |
| 05/06/2022 | 7,3 | 367 |
| 06/06/2022 | 8,0 | 400 |
| 07/06/2022 | 8,7 | 433 |
| 08/06/2022 | 8,7 | 433 |
| 09/06/2022 | 8,7 | 433 |
| 10/06/2022 | 8,7 | 433 |
| 11/06/2022 | 9,0 | 450 |
| 12/06/2022 | 9,0 | 450 |
| 13/06/2022 | 8,7 | 433 |
| 14/06/2022 | 7,3 | 367 |
| 15/06/2022 | 0,0 | 0 |
| 16/06/2022 | 0,0 | 0 |
| 17/06/2022 | 8,0 | 400 |
| 18/06/2022 | 5,3 | 267 |
| 19/06/2022 | 9,0 | 450 |
| 20/06/2022 | 7,7 | 383 |
| 21/06/2022 | 9,3 | 467 |
| 22/06/2022 | 8,3 | 417 |
| 23/06/2022 | 8,0 | 400 |
| 24/06/2022 | 8,0 | 400 |
| 25/06/2022 | 9,0 | 450 |
| 26/06/2022 | 8,0 | 400 |
| 27/06/2022 | 8,0 | 400 |
| 28/06/2022 | 9,0 | 450 |
| 29/06/2022 | 8,0 | 400 |
| 30/06/2022 | 7,3 | 367 |
| Total | 230,0 | 11.500 |

Lampiran 12. Produksi Tahu Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

| Tanggal | Penggunaan Kedelai | | Hasil Masakan | Hasil Cetakan |
|------------|--------------------|--------|---------------|---------------|
| | (Karung 50 Kg) | (Kg) | | |
| 01/06/2022 | 8,3 | 417 | 25 | 150 |
| 02/06/2022 | 8,0 | 400 | 24 | 144 |
| 03/06/2022 | 8,0 | 400 | 24 | 144 |
| 04/06/2022 | 8,7 | 433 | 26 | 156 |
| 05/06/2022 | 7,3 | 367 | 22 | 132 |
| 06/06/2022 | 8,0 | 400 | 24 | 144 |
| 07/06/2022 | 8,7 | 433 | 26 | 156 |
| 08/06/2022 | 8,7 | 433 | 26 | 156 |
| 09/06/2022 | 8,7 | 433 | 26 | 156 |
| 10/06/2022 | 8,7 | 433 | 26 | 156 |
| 11/06/2022 | 9,0 | 450 | 27 | 162 |
| 12/06/2022 | 9,0 | 450 | 27 | 162 |
| 13/06/2022 | 8,7 | 433 | 26 | 156 |
| 14/06/2022 | 7,3 | 367 | 22 | 132 |
| 15/06/2022 | 0,0 | 0 | 0 | 0 |
| 16/06/2022 | 0,0 | 0 | 0 | 0 |
| 17/06/2022 | 8,0 | 400 | 24 | 144 |
| 18/06/2022 | 5,3 | 267 | 16 | 96 |
| 19/06/2022 | 9,0 | 450 | 27 | 162 |
| 20/06/2022 | 7,7 | 383 | 23 | 138 |
| 21/06/2022 | 9,3 | 467 | 28 | 168 |
| 22/06/2022 | 8,3 | 417 | 25 | 150 |
| 23/06/2022 | 8,0 | 400 | 24 | 144 |
| 24/06/2022 | 8,0 | 400 | 24 | 144 |
| 25/06/2022 | 9,0 | 450 | 27 | 162 |
| 26/06/2022 | 8,0 | 400 | 24 | 144 |
| 27/06/2022 | 8,0 | 400 | 24 | 144 |
| 28/06/2022 | 9,0 | 450 | 27 | 162 |
| 29/06/2022 | 8,0 | 400 | 24 | 144 |
| 30/06/2022 | 7,3 | 367 | 22 | 132 |
| | 230,0 | 11.500 | 690 | 4.140 |

Lampiran 13. Saluran Distribusi Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

| Tanggal | Jumlah terjual | | | Persentase | | | Penerimaan | | | Total |
|------------|----------------|-----------------|-------------------|----------------|-----------------|-------------------|----------------|-----------------|-------------------|-------------|
| | Konsumen Akhir | Lapak Penjualan | Pedagang Pengecer | Konsumen Akhir | Lapak Penjualan | Pedagang Pengecer | Konsumen Akhir | Lapak Penjualan | Pedagang Pengecer | |
| 01/06/2022 | 12.101 | 17.927 | 14.790 | 27% | 40% | 33% | 3.078.729 | 4.561.080 | 3.762.891 | 11.402.700 |
| 02/06/2022 | 13.688 | 16.254 | 12.832 | 32% | 38% | 30% | 3.529.344 | 4.191.096 | 3.308.760 | 11.029.200 |
| 03/06/2022 | 12.385 | 18.792 | 11.531 | 29% | 44% | 27% | 3.156.360 | 4.788.960 | 2.938.680 | 10.884.000 |
| 04/06/2022 | 12.964 | 19.445 | 10.803 | 30% | 45% | 25% | 3.487.680 | 5.231.520 | 2.906.400 | 11.625.600 |
| 05/06/2022 | 10.334 | 15.679 | 9.621 | 29% | 44% | 27% | 2.790.960 | 4.234.560 | 2.598.480 | 9.624.000 |
| 06/07/2022 | 10.696 | 15.280 | 12.224 | 28% | 40% | 32% | 2.926.812 | 4.181.160 | 3.344.928 | 10.452.900 |
| 07/06/2022 | 12.199 | 19.427 | 13.554 | 27% | 43% | 30% | 3.138.588 | 4.998.492 | 3.487.320 | 11.624.400 |
| 08/06/2022 | 12.301 | 18.223 | 15.034 | 27% | 40% | 33% | 3.179.412 | 4.710.240 | 3.885.948 | 11.775.600 |
| 09/06/2022 | 16.078 | 19.293 | 10.565 | 35% | 42% | 23% | 4.130.910 | 4.957.092 | 2.714.598 | 11.802.600 |
| 10/06/2022 | 15.034 | 18.679 | 11.845 | 33% | 41% | 26% | 3.885.948 | 4.827.996 | 3.061.656 | 11.775.600 |
| 11/06/2022 | 12.112 | 22.826 | 11.646 | 26% | 49% | 25% | 3.168.360 | 5.971.140 | 3.046.500 | 12.186.000 |
| 12/06/2022 | 12.691 | 21.152 | 13.161 | 27% | 45% | 28% | 3.261.708 | 5.436.180 | 3.382.512 | 12.080.400 |
| 13/06/2022 | 10.801 | 20.253 | 13.952 | 24% | 45% | 31% | 2.850.048 | 5.343.840 | 3.681.312 | 11.875.200 |
| 14/06/2022 | 9.747 | 17.244 | 10.497 | 26% | 46% | 28% | 2.668.848 | 4.721.808 | 2.874.144 | 10.264.800 |
| 15/06/2022 | - | - | - | 0% | 0% | 0% | - | - | - | - |
| 16/06/2022 | - | - | - | 0% | 0% | 0% | - | - | - | - |
| 17/06/2022 | 11.227 | 17.879 | 12.474 | 27% | 43% | 30% | 2.888.784 | 4.600.656 | 3.209.760 | 10.699.200 |
| 18/06/2022 | 6.848 | 10.145 | 8.369 | 27% | 40% | 33% | 1.936.224 | 2.868.480 | 2.366.496 | 7.171.200 |
| 19/06/2022 | 16.042 | 19.250 | 10.542 | 35% | 42% | 23% | 4.244.520 | 5.093.424 | 2.789.256 | 12.127.200 |
| 20/06/2022 | 13.608 | 16.906 | 10.721 | 33% | 41% | 26% | 3.512.223 | 4.363.671 | 2.767.206 | 10.643.100 |
| 21/06/2022 | 15.084 | 22.626 | 12.570 | 30% | 45% | 25% | 3.785.040 | 5.677.560 | 3.154.200 | 12.616.800 |
| 22/06/2022 | 12.997 | 19.719 | 12.101 | 29% | 44% | 27% | 3.306.783 | 5.017.188 | 3.078.729 | 11.402.700 |
| 23/06/2022 | 11.977 | 17.110 | 13.688 | 28% | 40% | 32% | 3.088.176 | 4.411.680 | 3.529.344 | 11.029.200 |
| 24/06/2022 | 11.531 | 18.364 | 12.812 | 27% | 43% | 30% | 2.938.680 | 4.680.120 | 3.265.200 | 10.884.000 |
| 25/06/2022 | 13.509 | 20.497 | 12.578 | 29% | 44% | 27% | 3.533.940 | 5.361.840 | 3.290.220 | 12.186.000 |
| 26/06/2022 | 13.140 | 19.710 | 10.950 | 30% | 45% | 25% | 3.303.900 | 4.955.850 | 2.753.250 | 11.013.000 |
| 27/06/2022 | 12.757 | 19.355 | 11.877 | 29% | 44% | 27% | 3.233.703 | 4.906.308 | 3.010.689 | 11.150.700 |
| 28/06/2022 | 13.791 | 19.702 | 15.761 | 28% | 40% | 32% | 3.417.792 | 4.882.560 | 3.906.048 | 12.206.400 |
| 29/06/2022 | 11.449 | 18.234 | 12.722 | 27% | 43% | 30% | 2.939.004 | 4.680.636 | 3.265.560 | 10.885.200 |
| 30/06/2022 | 9.836 | 14.572 | 12.022 | 27% | 40% | 33% | 2.708.154 | 4.012.080 | 3.309.966 | 10.030.200 |
| Total | 346.924 | 514.544 | 341.241 | - | - | - | 93.734.370 | 140.601.555 | 78.111.975 | 312.447.900 |
| Rata-rata | | | | 29% | 43% | 28% | - | - | - | - |

Lampiran 14. Penerimaan Industri Tahu Ira Berdasarkan Jenis Produk Periode Juni 2022

| Tanggal | Penerimaan (Rupiah) | | | | | | | | TOTAL PENERIMAAN (Rupiah) |
|--------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| | Pong Besar (Rp.400/potong) | Pong Kecil (Rp.200/potng) | Goreng Besar (Rp.400/potong) | Goreng Menengah (Rp.300/potong) | Goreng Kecil (Rp.250/potong) | Goreng Segitiga (Rp.250/potong) | Goreng Asin (Rp.150/potong) | Putih (400/potong) | |
| 01/06/2022 | 1.123.200 | 3.088.800 | 1.231.200 | 1.282.500 | 345.600 | 2.150.400 | 1.900.800 | 1.231.200 | 11.402.700 |
| 02/06/2022 | 561.600 | 3.603.600 | 1.231.200 | 855.000 | 345.600 | 2.150.400 | 475.200 | 1.641.600 | 11.029.200 |
| 03/06/2022 | 1.123.200 | 2.574.000 | 820.800 | 1.710.000 | 1.036.800 | 1.996.800 | 1.900.800 | 1.231.200 | 10.884.000 |
| 04/06/2022 | 1.123.200 | 2.574.000 | 1.641.600 | 1.710.000 | 691.200 | 1.536.000 | 1.900.800 | 2.052.000 | 11.625.600 |
| 05/06/2022 | 561.600 | 1.544.400 | 1.231.200 | 1.710.000 | 691.200 | 1.536.000 | 1.900.800 | 2.052.000 | 9.624.000 |
| 06/06/2022 | 561.600 | 1.544.400 | 1.641.600 | 2.137.500 | 1.036.800 | 1.536.000 | 1.900.800 | 2.052.000 | 10.452.900 |
| 07/06/2022 | 561.600 | 3.088.800 | 1.231.200 | 1.710.000 | 691.200 | 1.843.200 | 1.900.800 | 2.052.000 | 11.624.400 |
| 08/06/2022 | 1.123.200 | 3.088.800 | 1.231.200 | 1.710.000 | 691.200 | 1.843.200 | 1.900.800 | 1.641.600 | 11.775.600 |
| 09/06/2022 | 1.123.200 | 3.088.800 | 1.231.200 | 855.000 | 1.382.400 | 1.843.200 | 1.900.800 | 1.641.600 | 11.802.600 |
| 10/06/2022 | 1.123.200 | 3.088.800 | 1.231.200 | 1.710.000 | 691.200 | 1.843.200 | 1.900.800 | 1.641.600 | 11.775.600 |
| 11/06/2022 | 1.123.200 | 3.088.800 | 1.231.200 | 1.710.000 | 691.200 | 1.843.200 | 1.900.800 | 2.052.000 | 12.186.000 |
| 12/06/2022 | 561.600 | 3.088.800 | 1.231.200 | 1.710.000 | 691.200 | 2.150.400 | 1.900.800 | 2.052.000 | 12.080.400 |
| 13/06/2022 | 1.123.200 | 3.088.800 | 1.231.200 | 1.710.000 | 691.200 | 2.150.400 | 950.400 | 1.641.600 | 11.875.200 |
| 14/06/2022 | 1.684.800 | 2.574.000 | 1.231.200 | 1.710.000 | 1.382.400 | 1.536.000 | - | 820.800 | 10.264.800 |
| 15/06/2022 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 16/06/2022 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 17/06/2022 | 561.600 | 2.574.000 | 820.800 | 1.710.000 | 691.200 | 1.843.200 | 1.900.800 | 2.052.000 | 10.699.200 |
| 18/06/2022 | 1.123.200 | 1.029.600 | 1.231.200 | 1.710.000 | 691.200 | 921.600 | 950.400 | 820.800 | 7.171.200 |
| 19/06/2022 | 1.123.200 | 2.574.000 | 1.231.200 | 1.710.000 | 691.200 | 2.150.400 | 1.900.800 | 2.052.000 | 12.127.200 |
| 20/06/2022 | 561.600 | 3.603.600 | 1.231.200 | 1.282.500 | 345.600 | 2.150.400 | - | 1.231.200 | 10.643.100 |
| 21/06/2022 | 561.600 | 3.603.600 | 820.800 | 1.710.000 | 1.382.400 | 2.150.400 | 1.900.800 | 2.052.000 | 12.616.800 |
| 22/06/2022 | 1.123.200 | 3.088.800 | 1.231.200 | 1.282.500 | 345.600 | 2.150.400 | 1.900.800 | 1.231.200 | 11.402.700 |
| 23/06/2022 | 561.600 | 3.603.600 | 1.231.200 | 855.000 | 345.600 | 2.150.400 | 475.200 | 1.641.600 | 11.029.200 |
| 24/06/2022 | 1.123.200 | 2.574.000 | 820.800 | 1.710.000 | 1.036.800 | 1.996.800 | 1.900.800 | 1.231.200 | 10.884.000 |
| 25/06/2022 | 1.123.200 | 3.088.800 | 1.231.200 | 1.710.000 | 691.200 | 1.843.200 | 1.900.800 | 2.052.000 | 12.186.000 |
| 26/06/2022 | 561.600 | 3.603.600 | 820.800 | 855.000 | 691.200 | 2.150.400 | 950.400 | 1.641.600 | 11.013.000 |
| 27/06/2022 | 1.123.200 | 3.603.600 | 820.800 | 1.282.500 | 345.600 | 2.150.400 | 950.400 | 1.231.200 | 11.150.700 |
| 28/06/2022 | 561.600 | 3.603.600 | 410.400 | 1.710.000 | 1.382.400 | 2.150.400 | 1.900.800 | 2.052.000 | 12.206.400 |
| 29/06/2022 | 1.123.200 | 2.574.000 | 1.026.000 | 1.710.000 | 345.600 | 2.150.400 | 1.900.800 | 1.231.200 | 10.885.200 |
| 30/06/2022 | 1.123.200 | 2.059.200 | 1.026.000 | 1.710.000 | - | 2.150.400 | 475.200 | 1.641.600 | 10.030.200 |
| Total | 25.833.600 | 80.308.800 | 31.600.800 | 43.177.500 | 20.044.800 | 54.067.200 | 41.342.400 | 45.964.800 | 312.447.900 |

Lampiran 15. Produksi Tahu Industri Tahu Ira Periode Juni 2022 Berdasarkan Jenisnya

| Tanggal | Pong Besar | | Pong Kecil | | Goreng Besar | | Goreng Menengah | | Goreng Kecil | | Goreng Segitiga | | Goreng Asin | | Putih | | TOTAL | |
|------------|------------|--------|------------|---------|--------------|--------|-----------------|--------|--------------|--------|-----------------|---------|-------------|---------|---------|---------|---------|-----------|
| | Cetakan | Potong | Cetakan | Potong | Cetakan | Potong | Cetakan | Potong | Cetakan | Potong | Cetakan | Potong | Cetakan | Potong | Cetakan | Potong | Cetakan | Potong |
| 01/06/2022 | 12 | 2.808 | 36 | 15.444 | 18 | 3.078 | 9 | 2.025 | 3 | 864 | 42 | 12.768 | 12 | 4.752 | 18 | 3.078 | 150 | 44.817 |
| 02/06/2022 | 6 | 1.404 | 42 | 18.018 | 18 | 3.078 | 6 | 1.350 | 3 | 864 | 42 | 12.768 | 3 | 1.188 | 24 | 4.104 | 144 | 42.774 |
| 03/06/2022 | 12 | 2.808 | 30 | 12.870 | 12 | 2.052 | 12 | 2.700 | 9 | 2.592 | 39 | 11.856 | 12 | 4.752 | 18 | 3.078 | 144 | 42.708 |
| 04/06/2022 | 12 | 2.808 | 30 | 12.870 | 24 | 4.104 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 30 | 9.120 | 12 | 4.752 | 30 | 5.130 | 156 | 43.212 |
| 05/06/2022 | 6 | 1.404 | 18 | 7.722 | 18 | 3.078 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 30 | 9.120 | 12 | 4.752 | 30 | 5.130 | 132 | 35.634 |
| 06/07/2022 | 6 | 1.404 | 18 | 7.722 | 24 | 4.104 | 15 | 3.375 | 9 | 2.592 | 30 | 9.120 | 12 | 4.752 | 30 | 5.130 | 144 | 38.199 |
| 07/06/2022 | 6 | 1.404 | 36 | 15.444 | 18 | 3.078 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 36 | 10.944 | 12 | 4.752 | 30 | 5.130 | 156 | 45.180 |
| 08/06/2022 | 12 | 2.808 | 36 | 15.444 | 18 | 3.078 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 36 | 10.944 | 12 | 4.752 | 24 | 4.104 | 156 | 45.558 |
| 09/06/2022 | 12 | 2.808 | 36 | 15.444 | 18 | 3.078 | 6 | 1.350 | 12 | 3.456 | 36 | 10.944 | 12 | 4.752 | 24 | 4.104 | 156 | 45.936 |
| 10/06/2022 | 12 | 2.808 | 36 | 15.444 | 18 | 3.078 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 36 | 10.944 | 12 | 4.752 | 24 | 4.104 | 156 | 45.558 |
| 11/06/2022 | 12 | 2.808 | 36 | 15.444 | 18 | 3.078 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 36 | 10.944 | 12 | 4.752 | 30 | 5.130 | 162 | 46.584 |
| 12/06/2022 | 6 | 1.404 | 36 | 15.444 | 18 | 3.078 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 42 | 12.768 | 12 | 4.752 | 30 | 5.130 | 162 | 47.004 |
| 13/06/2022 | 12 | 2.808 | 36 | 15.444 | 18 | 3.078 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 42 | 12.768 | 6 | 2.376 | 24 | 4.104 | 156 | 45.006 |
| 14/06/2022 | 18 | 4.212 | 30 | 12.870 | 18 | 3.078 | 12 | 2.700 | 12 | 3.456 | 30 | 9.120 | - | - | 12 | 2.052 | 132 | 37.488 |
| 15/06/2022 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 16/06/2022 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 17/06/2022 | 6 | 1.404 | 30 | 12.870 | 12 | 2.052 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 36 | 10.944 | 12 | 4.752 | 30 | 5.130 | 144 | 41.580 |
| 18/06/2022 | 12 | 2.808 | 12 | 5.148 | 18 | 3.078 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 18 | 5.472 | 6 | 2.376 | 12 | 2.052 | 96 | 25.362 |
| 19/06/2022 | 12 | 2.808 | 30 | 12.870 | 18 | 3.078 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 42 | 12.768 | 12 | 4.752 | 30 | 5.130 | 162 | 45.834 |
| 20/06/2022 | 6 | 1.404 | 42 | 18.018 | 18 | 3.078 | 9 | 2.025 | 3 | 864 | 42 | 12.768 | - | - | 18 | 3.078 | 138 | 41.235 |
| 21/06/2022 | 6 | 1.404 | 42 | 18.018 | 12 | 2.052 | 12 | 2.700 | 12 | 3.456 | 42 | 12.768 | 12 | 4.752 | 30 | 5.130 | 168 | 50.280 |
| 22/06/2022 | 12 | 2.808 | 36 | 15.444 | 18 | 3.078 | 9 | 2.025 | 3 | 864 | 42 | 12.768 | 12 | 4.752 | 18 | 3.078 | 150 | 44.817 |
| 23/06/2022 | 6 | 1.404 | 42 | 18.018 | 18 | 3.078 | 6 | 1.350 | 3 | 864 | 42 | 12.768 | 3 | 1.188 | 24 | 4.104 | 144 | 42.774 |
| 24/06/2022 | 12 | 2.808 | 30 | 12.870 | 12 | 2.052 | 12 | 2.700 | 9 | 2.592 | 39 | 11.856 | 12 | 4.752 | 18 | 3.078 | 144 | 42.708 |
| 25/06/2022 | 12 | 2.808 | 36 | 15.444 | 18 | 3.078 | 12 | 2.700 | 6 | 1.728 | 36 | 10.944 | 12 | 4.752 | 30 | 5.130 | 162 | 46.584 |
| 26/06/2022 | 6 | 1.404 | 42 | 18.018 | 12 | 2.052 | 6 | 1.350 | 6 | 1.728 | 42 | 12.768 | 6 | 2.376 | 24 | 4.104 | 144 | 43.800 |
| 27/06/2022 | 12 | 2.808 | 42 | 18.018 | 12 | 2.052 | 9 | 2.025 | 3 | 864 | 42 | 12.768 | 6 | 2.376 | 18 | 3.078 | 144 | 43.989 |
| 28/06/2022 | 6 | 1.404 | 42 | 18.018 | 6 | 1.026 | 12 | 2.700 | 12 | 3.456 | 42 | 12.768 | 12 | 4.752 | 30 | 5.130 | 162 | 49.254 |
| 29/06/2022 | 12 | 2.808 | 30 | 12.870 | 15 | 2.565 | 12 | 2.700 | 3 | 864 | 42 | 12.768 | 12 | 4.752 | 18 | 3.078 | 144 | 42.405 |
| 30/06/2022 | 12 | 2.808 | 24 | 10.296 | 15 | 2.565 | 12 | 2.700 | - | - | 42 | 12.768 | 3 | 1.188 | 24 | 4.104 | 132 | 36.429 |
| | 276 | 64.584 | 936 | 401.544 | 462 | 79.002 | 303 | 68.175 | 174 | 50.112 | 1.056 | 321.024 | 261 | 103.356 | 672 | 114.912 | 4.140 | 1.202.709 |

Lampiran 16. Tabulasi Persediaan Bahan Baku Kedelai Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

| No | Tanggal | Persediaan Awal | | Pembelian Bahan Baku | | Penggunaan Bahan Baku | | Total Persediaan Hari ini | | Harga (Rp) |
|--------------|------------|-----------------|----------------|----------------------|----------------|-----------------------|----------------|---------------------------|----------------|---------------|
| | | (Kg) | (Karung 50 Kg) | (Kg) | (Karung 50 Kg) | (Kg) | (Karung 50 kg) | (Kg) | (Karung 50 Kg) | |
| 1 | 01/06/2022 | 1000 | 20 | 4.000 | 80 | 417 | 8,3 | 4.583 | 92 | 58.433.250 |
| 2 | 02/06/2022 | 4.583 | 92 | - | - | 400 | 8 | 4.183 | 84 | 53.333.250 |
| 3 | 03/06/2022 | 4.183 | 84 | - | - | 400 | 8 | 3.783 | 76 | 48.233.250 |
| 4 | 04/06/2022 | 3.783 | 76 | - | - | 433 | 8,7 | 3.350 | 67 | 42.712.500 |
| 5 | 05/06/2022 | 3.350 | 67 | - | - | 367 | 7,3 | 2.983 | 60 | 38.033.250 |
| 6 | 06/06/2022 | 2.983 | 60 | - | - | 400 | 8 | 2.583 | 52 | 32.933.250 |
| 7 | 07/06/2022 | 2.583 | 52 | - | - | 433 | 8,7 | 2.150 | 43 | 27.412.500 |
| 8 | 08/06/2022 | 2.150 | 43 | - | - | 433 | 8,7 | 1.717 | 34 | 21.891.750 |
| 9 | 09/06/2022 | 1.717 | 34 | - | - | 433 | 8,7 | 1.284 | 26 | 16.371.000 |
| 10 | 10/06/2022 | 1.284 | 26 | 4.000 | 80 | 433 | 8,7 | 4.851 | 97 | 61.850.250 |
| 11 | 11/06/2022 | 4.851 | 97 | - | - | 450 | 9 | 4.401 | 88 | 56.112.750 |
| 12 | 12/06/2022 | 4.401 | 88 | - | - | 450 | 9 | 3.951 | 79 | 50.375.250 |
| 13 | 13/06/2022 | 3.951 | 79 | - | - | 433 | 8,7 | 3.518 | 70 | 44.854.500 |
| 14 | 14/06/2022 | 3.518 | 70 | - | - | 367 | 7,3 | 3.151 | 63 | 40.175.250 |
| 15 | 15/06/2022 | 3.151 | 63 | - | - | 0 | 0 | 3.151 | 63 | 40.175.250 |
| 16 | 16/06/2022 | 3.151 | 63 | - | - | 0 | 0 | 3.151 | 63 | 40.175.250 |
| 17 | 17/06/2022 | 3.151 | 63 | - | - | 400 | 8 | 2.751 | 55 | 35.075.250 |
| 18 | 18/06/2022 | 2.751 | 55 | - | - | 267 | 5,3 | 2.484 | 50 | 31.671.000 |
| 19 | 19/06/2022 | 2.484 | 50 | - | - | 450 | 9 | 2.034 | 41 | 25.933.500 |
| 20 | 20/06/2022 | 2.034 | 41 | - | - | 383 | 7,7 | 1.651 | 33 | 21.050.250 |
| 21 | 21/06/2022 | 1.651 | 33 | - | - | 467 | 9,3 | 1.184 | 24 | 15.096.000 |
| 22 | 22/06/2022 | 1.184 | 24 | 4.000 | 80 | 417 | 8,3 | 4.767 | 95 | 60.779.250 |
| 23 | 23/06/2022 | 4.767 | 95 | - | - | 400 | 8 | 4.367 | 87 | 55.679.250 |
| 24 | 24/06/2022 | 4.367 | 87 | - | - | 400 | 8 | 3.967 | 79 | 50.579.250 |
| 25 | 25/06/2022 | 3.967 | 79 | - | - | 450 | 9 | 3.517 | 70 | 44.841.750 |
| 26 | 26/06/2022 | 3.517 | 70 | - | - | 400 | 8 | 3.117 | 62 | 39.741.750 |
| 27 | 27/06/2022 | 3.117 | 62 | - | - | 400 | 8 | 2.717 | 54 | 34.641.750 |
| 28 | 28/06/2022 | 2.717 | 54 | - | - | 450 | 9 | 2.267 | 45 | 28.904.250 |
| 29 | 29/06/2022 | 2.267 | 45 | - | - | 400 | 8 | 1.867 | 37 | 23.804.250 |
| 30 | 30/06/2022 | 1.867 | 37 | - | - | 367 | 7,3 | 1.500 | 30 | 19.125.000 |
| Total | | | | | | 11.500 | 230 | | | |

**Lampiran 17. Tabulasi Persediaan Bahan Penolong Industri Tahu Ira
Periode Juni 2022**

Tabulasi Persediaan Minyak Goreng Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

| No | Tanggal | Persediaan Awal (Galon) | Pembelian (Galon) | Penggunaan (Galon) | Total Persediaan Hari ini (Galon) | Harga (Rp) |
|--------------|------------|-------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------------------|-------------------|
| 1 | 01/06/2022 | 13 | - | 2 | 11 | 3.788.400 |
| 2 | 02/06/2022 | 11 | - | 2 | 9 | 3.099.600 |
| 3 | 03/06/2022 | 9 | - | 2 | 7 | 2.410.800 |
| 4 | 04/06/2022 | 7 | - | 2 | 5 | 1.722.000 |
| 5 | 05/06/2022 | 5 | 13 | 2 | 16 | 5.510.400 |
| 6 | 06/06/2022 | 16 | - | 2 | 14 | 4.821.600 |
| 7 | 07/06/2022 | 14 | - | 2 | 12 | 4.132.800 |
| 8 | 08/06/2022 | 12 | - | 2 | 10 | 3.444.000 |
| 9 | 09/06/2022 | 10 | - | 2 | 8 | 2.755.200 |
| 10 | 10/06/2022 | 8 | - | 2 | 6 | 2.066.400 |
| 11 | 11/06/2022 | 6 | - | 2 | 4 | 1.377.600 |
| 12 | 12/06/2022 | 4 | 13 | 2 | 15 | 5.166.000 |
| 13 | 13/06/2022 | 15 | - | 2 | 13 | 4.477.200 |
| 14 | 14/06/2022 | 13 | - | 2 | 11 | 3.788.400 |
| 15 | 15/06/2022 | 11 | - | - | 11 | 3.788.400 |
| 16 | 16/06/2022 | 11 | - | - | 11 | 3.788.400 |
| 17 | 17/06/2022 | 11 | - | 2 | 9 | 3.099.600 |
| 18 | 18/06/2022 | 9 | - | 2 | 7 | 2.410.800 |
| 19 | 19/06/2022 | 7 | - | 2 | 5 | 1.722.000 |
| 20 | 20/06/2022 | 5 | 13 | 2 | 16 | 5.510.400 |
| 21 | 21/06/2022 | 16 | - | 2 | 14 | 4.821.600 |
| 22 | 22/06/2022 | 14 | - | 2 | 12 | 4.132.800 |
| 23 | 23/06/2022 | 12 | - | 2 | 10 | 3.444.000 |
| 24 | 24/06/2022 | 10 | - | 2 | 8 | 2.755.200 |
| 25 | 25/06/2022 | 8 | - | 2 | 6 | 2.066.400 |
| 26 | 26/06/2022 | 6 | - | 2 | 4 | 1.377.600 |
| 27 | 27/06/2022 | 4 | 13 | 2 | 15 | 5.166.000 |
| 28 | 28/06/2022 | 15 | - | 2 | 13 | 4.477.200 |
| 29 | 29/06/2022 | 13 | - | 2 | 11 | 3.788.400 |
| 30 | 30/06/2022 | 11 | - | 2 | 9 | 3.099.600 |
| Total | | | | 56 | | 19.286.400 |

Tabulasi Persediaan Garam Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

| No | Tanggal | Persediaan Awal (Bungkus) | Pembelian (Bungkus) | Penggunaan (Bungkus) | Total Persediaan Hari ini (Bungkus) | Harga (Rp) |
|--------------|------------|---------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------------|---------------|
| 1 | 01/06/2022 | 30,0 | - | 2,5 | 28 | 33.000 |
| 2 | 02/06/2022 | 27,5 | - | 2,5 | 25 | 30.000 |
| 3 | 03/06/2022 | 25,0 | - | 2,5 | 23 | 27.000 |
| 4 | 04/06/2022 | 22,5 | - | 2,5 | 20 | 24.000 |
| 5 | 05/06/2022 | 20,0 | 100 | 2,5 | 118 | 141.000 |
| 6 | 06/06/2022 | 117,5 | - | 2,5 | 115 | 138.000 |
| 7 | 07/06/2022 | 115,0 | - | 2,5 | 113 | 35.000 |
| 8 | 08/06/2022 | 112,5 | - | 2,5 | 110 | 132.000 |
| 9 | 09/06/2022 | 110,0 | - | 2,5 | 108 | 129.000 |
| 10 | 10/06/2022 | 107,5 | - | 2,5 | 105 | 126.000 |
| 11 | 11/06/2022 | 105,0 | - | 2,5 | 103 | 123.000 |
| 12 | 12/06/2022 | 102,5 | - | 2,5 | 100 | 120.000 |
| 13 | 13/06/2022 | 100,0 | - | 2,5 | 98 | 117.000 |
| 14 | 14/06/2022 | 97,5 | - | 2,5 | 95 | 114.000 |
| 15 | 15/06/2022 | 95,0 | - | - | 95 | 114.000 |
| 16 | 16/06/2022 | 95,0 | - | - | 95 | 114.000 |
| 17 | 17/06/2022 | 95,0 | - | 2,5 | 93 | 111.000 |
| 18 | 18/06/2022 | 92,5 | - | 2,5 | 90 | 108.000 |
| 19 | 19/06/2022 | 90,0 | - | 2,5 | 88 | 105.000 |
| 20 | 20/06/2022 | 87,5 | - | 2,5 | 85 | 102.000 |
| 21 | 21/06/2022 | 85,0 | - | 2,5 | 83 | 99.000 |
| 22 | 22/06/2022 | 82,5 | - | 2,5 | 80 | 96.000 |
| 23 | 23/06/2022 | 80,0 | - | 2,5 | 78 | 93.000 |
| 24 | 24/06/2022 | 77,5 | - | 2,5 | 75 | 90.000 |
| 25 | 25/06/2022 | 75,0 | - | 2,5 | 73 | 87.000 |
| 26 | 26/06/2022 | 72,5 | - | 2,5 | 70 | 84.000 |
| 27 | 27/06/2022 | 70,0 | - | 2,5 | 68 | 81.000 |
| 28 | 28/06/2022 | 67,5 | - | 2,5 | 65 | 78.000 |
| 29 | 29/06/2022 | 65,0 | - | 2,5 | 63 | 75.000 |
| 30 | 30/06/2022 | 62,5 | - | 2,5 | 60 | 72.000 |
| Total | | | | 70 | | 84.000 |

Tabulasi Persediaan Ajinomoto Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

| No | Tanggal | Persediaan Awal (Pack 1 kg) | Pembelian (Pack 1 kg) | Penggunaan (Pack 1 kg) | Total Persediaan Hari ini (Pack 1 kg) | Harga (Rp) |
|--------------|------------|--------------------------------|--------------------------|---------------------------|--|------------------|
| 1 | 01/06/2022 | 19 | - | 1 | 18 | 720.000 |
| 2 | 02/06/2022 | 18 | - | 1 | 17 | 680.000 |
| 3 | 03/06/2022 | 17 | - | 1 | 16 | 640.000 |
| 4 | 04/06/2022 | 16 | - | 1 | 15 | 600.000 |
| 5 | 05/06/2022 | 15 | - | 1 | 14 | 560.000 |
| 6 | 06/06/2022 | 14 | - | 1 | 13 | 520.000 |
| 7 | 07/06/2022 | 13 | - | 1 | 12 | 480.000 |
| 8 | 08/06/2022 | 12 | - | 1 | 11 | 440.000 |
| 9 | 09/06/2022 | 11 | - | 1 | 10 | 400.000 |
| 10 | 10/06/2022 | 10 | - | 1 | 9 | 360.000 |
| 11 | 11/06/2022 | 9 | - | 1 | 8 | 320.000 |
| 12 | 12/06/2022 | 8 | - | 1 | 7 | 280.000 |
| 13 | 13/06/2022 | 7 | - | 1 | 6 | 240.000 |
| 14 | 14/06/2022 | 6 | - | 1 | 5 | 200.000 |
| 15 | 15/06/2022 | 5 | - | - | 5 | 200.000 |
| 16 | 16/06/2022 | 5 | - | - | 5 | 200.000 |
| 17 | 17/06/2022 | 5 | 20 | 1 | 24 | 960.000 |
| 18 | 18/06/2022 | 24 | - | 1 | 23 | 920.000 |
| 19 | 19/06/2022 | 23 | - | 1 | 22 | 880.000 |
| 20 | 20/06/2022 | 22 | - | 1 | 21 | 840.000 |
| 21 | 21/06/2022 | 21 | - | 1 | 20 | 800.000 |
| 22 | 22/06/2022 | 20 | - | 1 | 19 | 760.000 |
| 23 | 23/06/2022 | 19 | - | 1 | 18 | 720.000 |
| 24 | 24/06/2022 | 18 | - | 1 | 17 | 680.000 |
| 25 | 25/06/2022 | 17 | - | 1 | 16 | 640.000 |
| 26 | 26/06/2022 | 16 | - | 1 | 15 | 600.000 |
| 27 | 27/06/2022 | 15 | - | 1 | 14 | 560.000 |
| 28 | 28/06/2022 | 14 | - | 1 | 13 | 520.000 |
| 29 | 29/06/2022 | 13 | - | 1 | 12 | 480.000 |
| 30 | 30/06/2022 | 12 | - | 1 | 11 | 440.000 |
| Total | | | | 28 | | 1.120.000 |

**Lampiran 18. Tabulasi Persediaan Bahan Bakar Industri Tahu Ira
Periode Juni 2022**

| No | Tanggal | Persediaan Awal (Truk) | Pembelian (Truk) | Penggunaan (Truk) | Total Persediaan Hari ini (Truk) | Harga (Rp) |
|--------------|------------|------------------------------|---------------------|----------------------|--|----------------|
| 1 | 01/06/2022 | 1/3 | - | 1/21 | 5/16 | 98.400 |
| 2 | 02/06/2022 | 2/7 | - | 1/21 | 4/16 | 82.000 |
| 3 | 03/06/2022 | 5/21 | - | 1/21 | 3/16 | 65.600 |
| 4 | 04/06/2022 | 4/21 | 1 | 1/21 | 1 2/16 | 393.600 |
| 5 | 05/06/2022 | 1 1/7 | - | 1/21 | 1 2/16 | 377.200 |
| 6 | 06/06/2022 | 1 2/21 | - | 1/21 | 1 1/16 | 360.800 |
| 7 | 07/06/2022 | 1 1/21 | - | 1/21 | 1 | 344.400 |
| 8 | 08/06/2022 | 1 | - | 1/21 | 15/16 | 328.000 |
| 9 | 09/06/2022 | 20/21 | - | 1/21 | 14/16 | 311.600 |
| 10 | 10/06/2022 | 19/21 | - | 1/21 | 14/16 | 295.200 |
| 11 | 11/06/2022 | 6/7 | - | 1/21 | 13/16 | 278.800 |
| 12 | 12/06/2022 | 17/21 | - | 1/21 | 12/16 | 262.400 |
| 13 | 13/06/2022 | 16/21 | - | 1/21 | 11/16 | 246.000 |
| 14 | 14/06/2022 | 5/7 | - | - | 11/16 | 246.000 |
| 15 | 15/06/2022 | 5/7 | - | - | 11/16 | 246.000 |
| 16 | 16/06/2022 | 5/7 | - | 1/21 | 11/16 | 229.600 |
| 17 | 17/06/2022 | 2/3 | - | 1/21 | 10/16 | 213.200 |
| 18 | 18/06/2022 | 13/21 | - | 1/21 | 9/16 | 196.800 |
| 19 | 19/06/2022 | 4/7 | - | 1/21 | 8/16 | 180.400 |
| 20 | 20/06/2022 | 11/21 | - | 1/21 | 8/16 | 164.000 |
| 21 | 21/06/2022 | 10/21 | - | 1/21 | 7/16 | 147.600 |
| 22 | 22/06/2022 | 3/7 | - | 1/21 | 6/16 | 131.200 |
| 23 | 23/06/2022 | 8/21 | - | 1/21 | 5/16 | 114.800 |
| 24 | 24/06/2022 | 1/3 | - | 1/21 | 5/16 | 98.400 |
| 25 | 25/06/2022 | 2/7 | - | 1/21 | 4/16 | 82.000 |
| 26 | 26/06/2022 | 5/21 | - | 1/21 | 3/16 | 65.600 |
| 27 | 27/06/2022 | 4/21 | - | 1/21 | 2/16 | 49.200 |
| 28 | 28/06/2022 | 1/7 | 1 | 1/21 | 1 2/16 | 377.200 |
| 29 | 29/06/2022 | 1 2/21 | - | 1/21 | 1 1/16 | 360.800 |
| 30 | 30/06/2022 | 1 1/21 | - | 1/21 | 1 | 344.400 |
| Total | | | | 1 1/3 | | 467.000 |

Lampiran 19. Rincian perhitungan biaya listrik Industri Tahu Ira periode Juni 2022

Tarif daya listrik= 2.200 VA= Rp.1.444,70,-/KWh

Penggunaan lampu penerangan tempat produksi (watt)= 17 watt

Lama pemakaian/hari (jam) = 3 jam

Penggunaan daya listrik/hari (watt) = 3 jam x 17 watt
= 51 watt

Penggunaan daya listrik periode Juni 2022 = 51 watt x 28 hari
= 1.428 watt
= 1,428 KWh

Biaya listrik lampu penerangan tempat produksi

= 1,428 KWh x 1.444,70,-/KWh
= Rp.2.062,-

Tarif daya listrik= 2.200 VA= Rp.1.444,70,-/KWh

Penggunaan lampu penerangan tempat penyimpanan (watt)= 17 watt

Lama pemakaian/hari (jam) = 12 jam

Penggunaan daya listrik/hari (watt) = 12 jam x 17 watt
= 204 watt

Penggunaan daya listrik periode Juni 2022 = 204 watt x 28 hari
= 5.712 watt
= 5,712 KWh

Biaya listrik lampu penerangan tempat produksi

= 5,712 KWh x 1.444,70,-/KWh
= Rp.8.252,-

Tarif daya listrik= 2.200 VA= Rp.1.444,70,-/KWh

Penggunaan mesin sanyo (watt) = 125 watt

Lama pemakaian/hari (jam) = 10 jam

Penggunaan daya listrik/hari (watt) = 10 jam x 125 watt
= 1.250 watt

Penggunaan daya listrik periode Juni 2022 = 1.250 watt x 28 hari

$$= 35.000 \text{ watt}$$

$$= 35 \text{ KWh}$$

Biaya listrik sanyo

$$= 35 \text{ KWh} \times 1.444,70,-/\text{KWh}$$

$$= \text{Rp}.50.565,-$$

Tarif daya listrik= 2.200 VA= Rp.1.444,70,-/KWh

Penggunaan mesin blower uap (watt) = 260 watt

Lama pemakaian/hari (jam) = 6 jam

Penggunaan daya listrik/hari (watt) = 6 jam x 260 watt

$$= 1.560 \text{ watt}$$

Penggunaan daya listrik periode Juni 2022 = 1.560 watt x 28 hari

$$= 43.680 \text{ watt}$$

$$= 43,68 \text{ KWh}$$

Biaya listrik blower uap

$$= 189 \text{ KWh} \times 1.444,70,-/\text{KWh} = \text{Rp}.273.048,-$$

Tarif daya listrik= 2.200 VA= Rp.1.444,70,-/KWh

Penggunaan mesin blower penggorengan (watt) = 260 watt

Lama pemakaian/hari (jam) = 6 jam

Penggunaan daya listrik/hari (watt) = 6 jam x 260 watt

$$= 1.560 \text{ watt}$$

Penggunaan daya listrik periode Juni 2022 = 1.560 watt x 28 hari

$$= 43.680 \text{ watt}$$

$$= 43,68 \text{ KWh}$$

Biaya listrik blower penggorengan

$$= 189 \text{ KWh} \times 1.444,70,-/\text{KWh}$$

$$= \text{Rp}.273.048,-$$

Tarif daya listrik= 2.200 VA= Rp.1.444,70,-/KWh

Penggunaan mesin kipas angin (watt) = 30 watt

Lama pemakaian/hari (jam) = 8 jam

$$\begin{aligned}\text{Penggunaan daya listrik/hari (watt)} &= 8 \text{ jam} \times 30 \text{ watt} \\ &= 240 \text{ watt}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Penggunaan daya listrik periode Juni 2022} &= 240 \text{ watt} \times 28 \text{ hari} \\ &= 6.720 \text{ watt} \\ &= 6,72 \text{ KWh}\end{aligned}$$

Biaya listrik kipas angin

$$= 6,72 \text{ KWh} \times 1.444,70,-/\text{KWh} = \text{Rp.9.708,-}$$



Lampiran 20. Tabulasi Persediaan Kemasan Industri Tahu Ira Periode Juni 2022

| No | Tanggal | Persediaan Awal (Pack 350 gr) | Pembelian (Pack 350 gr) | Penggunaan (Pack 350 gr) | Total Persediaan Hari ini (Pack 350 Gr) | Harga (Rp) |
|--------------|------------|----------------------------------|----------------------------|-----------------------------|--|------------------|
| 1 | 01/06/2022 | 100 | - | 20 | 80 | 480.000 |
| 2 | 02/06/2022 | 80 | 500 | 20 | 560 | 3.360.000 |
| 3 | 03/06/2022 | 560 | - | 20 | 540 | 3.240.000 |
| 4 | 04/06/2022 | 540 | - | 20 | 520 | 3.120.000 |
| 5 | 05/06/2022 | 520 | - | 20 | 500 | 3.000.000 |
| 6 | 06/06/2022 | 500 | - | 20 | 480 | 2.880.000 |
| 7 | 07/06/2022 | 480 | - | 20 | 460 | 2.760.000 |
| 8 | 08/06/2022 | 460 | - | 20 | 440 | 2.640.000 |
| 9 | 09/06/2022 | 440 | - | 20 | 420 | 2.520.000 |
| 10 | 10/06/2022 | 420 | - | 20 | 400 | 2.400.000 |
| 11 | 11/06/2022 | 400 | - | 20 | 380 | 2.280.000 |
| 12 | 12/06/2022 | 380 | - | 20 | 360 | 2.160.000 |
| 13 | 13/06/2022 | 360 | - | 20 | 340 | 2.040.000 |
| 14 | 14/06/2022 | 340 | - | - | 340 | 2.040.000 |
| 15 | 15/06/2022 | 340 | - | - | 340 | 2.040.000 |
| 16 | 16/06/2022 | 340 | - | 20 | 320 | 1.920.000 |
| 17 | 17/06/2022 | 320 | - | 20 | 300 | 1.800.000 |
| 18 | 18/06/2022 | 300 | - | 20 | 280 | 1.680.000 |
| 19 | 19/06/2022 | 280 | - | 20 | 260 | 1.560.000 |
| 20 | 20/06/2022 | 260 | - | 20 | 240 | 1.440.000 |
| 21 | 21/06/2022 | 240 | - | 20 | 220 | 1.320.000 |
| 22 | 22/06/2022 | 220 | - | 20 | 200 | 1.200.000 |
| 23 | 23/06/2022 | 200 | - | 20 | 180 | 1.080.000 |
| 24 | 24/06/2022 | 180 | - | 20 | 160 | 960.000 |
| 25 | 25/06/2022 | 160 | - | 20 | 140 | 840.000 |
| 26 | 26/06/2022 | 140 | - | 20 | 120 | 720.000 |
| 27 | 27/06/2022 | 120 | - | 20 | 100 | 600.000 |
| 28 | 28/06/2022 | 100 | - | 20 | 80 | 480.000 |
| 29 | 29/06/2022 | 80 | - | 20 | 60 | 360.000 |
| 30 | 30/06/2022 | 60 | - | 20 | 40 | 240.000 |
| Total | | | | 560 | | 3.360.000 |

Lampiran 21. Dokumentasi Penelitian

Kedelai yang akan direndam



Mesin Penggiling kedelai



Tungku uap perebus



Perebusan Bubur Kedelai



Cetakan Tahu



Pemotongan Tahu



Pemilik Usaha Tahu



Stok Kedelai



kuali penggorengan



Alat Press tahu



Blower penggorengan



Kuali Penggorengan



Tahu Goreng