ANALISIS USAHA KERIPIK TEMPE LARIS MANIS DI KELURAHAN PADANG SARAI KECAMATAN KOTO TANGAH KOTA PADANG

SKRIPSI

Oleh

REZKY SAPUTRA PRATAMA

NIM. 1810222057

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2025

ANALISIS USAHA KERIPIK TEMPE LARIS MANIS DI KELURAHAN PADANG SARAI KECAMATAN KOTO TANGAH KOTA PADANG

OLEH

REZKY SAPUTRA PRATAMA

1810222057

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Pertanian

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2025

PERTANYAAN ORISINILITAS SKRIPSI

Dengan ini dinyatakan bahwa skripsi berjudul "Analisis Usaha Keripik Tempe Laris Manis di Kelurahan Padang Sarai, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang" adalah benar karya saya dengan arahan dari pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Padang, Agustus 2025

Rezky Saputra Pratama
NIM. 1810222057

ANALISIS USAHA KERIPIK TEMPE LARIS MANIS DI KELURAHAN PADANG SARAI KECAMATAN KOTO TANGAH KOTA PADANG

Oleh

REZKY SAPUTRA PRATAMA
NIM.18102222057

MENYETUJUI:

Dosen Pembimbing I	Dosen Pembimbing II
Ferdhinal Asful, SP. MSi	Dr. Dian Hafizah. SP. MSi
NIP. 197102232005011004	NIP. 198312132006042001

Dekan Fakultas Pertanian Universitas Andalas	Koordinator Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas
Prof. Dr. Ir. Indra Dwipa, M.S	Dr. Zednita Ariani,S.P.,M.Si
NIP. 196502201989031003.	NIP. 197709232001122003

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan Sidang Panitia Ujian Sarjana Fakultas Pertanian Universitas Andalas, pada tanggal 18 Juli 2025

No	NAMA	TANDA TANGAN	JABATAN
1.	Dr. Widya Fitriana, S.P, MSi.		Ketua
2.	Ferdhinal Asful, S.P, MSi.		Sekretaris
3.	Afrianingsih Putri, S.P, MSi.		Anggota

"Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai (dari satu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain. Dan hanya kepada Tuhanmu lah hendaknya kamu berharap".
(Q.S Al Insyirah: 6-8)

"Sebutlah namanya, Tetap di jalannya, Kelak kau mengingat, kau akan teringat"
(33x – Perunggu)

Alhamdulillahirabbil'Alamin, puji syukur kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia serta kemudahan yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini untuk memperoleh gelar sarjana. Shalawat dan salam kepada Nabi Muhammad SAW Allahumma Sholli'ala Muhammad Wa'ala Ali Muhammad sebagai suri tauladan dalam menjalankan kehidupan.

Dengan kerendahan hati dan penuh syukur, skripsi ini saya persembahkan untuk Mama saya Ibu Nur Asyikin tercinta yang telah memberikan segala dukungan, didikan dan kesabaran serta doa yang tiada henti sehingga saya sampai pada tahap sekarang ini dan untuk Alm Papa saya Bapak Andreas Fujianto yang telah mendidik saya hingga saya sampai seperti di tahap ini meskipun papa saya tidak sempat melihat saya untuk meraih gelar Sarjana Pertanian. Terima kasih sudah menjadi orang tua yang selalu mendengarkan dan selalu memberikan kepercayaan sepenuhnya kepada saya untuk bisa menyelesaikan tanggung jawab ini dengan baik. Selanjutnya kepada Bunda saya Ibu Nur Eni Martini dan Oom saya Bapak Ipda Bambang Legiono, S.H yang selalu memberikan dukungan, didikan dan kesabaran dan yang selalu bertanya kapan wisuda. Serta adik-adik saya tercinta Aldi Alfachrozy dan Fadly Januartha dan keluarga besar yang selalu menyemangati untuk tetap menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan penuh tanggung jawab.

Terima kasih saya ucapkan kepada sahabat seperjuangan saya Widyan Fernanda, Hafizah, Hanif, Ridho, Wahyu, Fizi, Fernanda Arnelya, Alvin, Adit, Dedek, Virna yang selalu menemani saya dan menyemangati saya dalam membuat skripsi meskipun mereka sendiri butuh semangat juga.

BIODATA

Penulis dilahirkan di Lubuk Sikaping, Kabupaten Pasaman, Provinsi Sumatera Barat pada tanggal 16 Mei 2000. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Alm. Andreas Fujianto dan Ibu Nur Asyikin Pendidikan Sekolah Dasar (SD) di tempuh di SDN 06 Lubuk Sikaping, Kabupaten Pasaman, pada tahun 2006-2012. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan Madrasah Tsanawiyah Negeri (MTsN) Lubuk Sikaping pada tahun 2012-2015 dan melanjutkan ke Sekolah Menengah Atas Negeri (SMAN) 1 Lubuk Sikaping pada tahun 2015-2018. Selanjutnya pada tahun 2018, penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang perkuliahan dan diterima melalui jalur SBMPTN di Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Kota Padang.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT berkat Rahmat, Hidayah, dan Karunia-Nya kepada kita semua sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Analisis Usaha Keripik Tempe Laris Manis di Kelurahan Padang Sarai Kecamatan Koto Tangah Kota Padang". Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada program Strata-1 di Jurusan Sosial Ekonomi, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang setulusnya kepada Bapak Ferdhinal Asful, SP. M.Si. selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Dr. Dian Hafizah, SP. M.Si. selaku Dosen Pembimbing II atas bimbingan, saran, dan motivasi yang diberikan selama proses pembuatan skripsi. Terima kasih juga kepada dosen penguji yaitu Ibu Dr. Widya Fitriana, SP. MSi, ibu Lora Triana, SP. MM dan ibu Afrianingsih Putri, SP. MSi yang telah mengarahkan dan memberikan masukan ataupun saran dalam perbaikan skripsi ini. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada orang tua, adik-adik, sepupu, saudara ibu dan ayah yang telah memberikan dukungan serta doa kepada penulis, serta teman-teman dan semua pihak yang memberikan bantuan, dukungan serta motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari atas keterbatasan yang dimiliki dalam menyelesaikan skripsi ini, sehingga masih ditemui banyak kekurangan dan ketidak sempurnaan. Penulis menerima kritik dan saran demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini akan bermanfaat bagi semua pihak khususnya bagi pembaca.

Padang, Agustus 2025

R.S.P

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR ..... **viii**

DAFTAR ISI ..... **ix**

DAFTAR TABEL ..... **xi**

DAFTAR GAMBAR ..... **xiii**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xiv**

ABSTRAK ..... **xv**

BAB I. PENDAHULUAN **1**

A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 4
C. Tujuan Penelitian 9
D. Manfaat Penelitian 9

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA **11**

A. Konsep Agroindustri 11
B. Agroindustri Kedelai 12
C. Agroindustri Tempe 13
D. Analisis Usaha 15
E. Laporan Laba Rugi 18
F. Titik Impas (Break Even Point) 20
G. Kerangka Pemikiran 22
H. Penelitian Terdahulu 25

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN **28**

A. Tempat dan Waktu Penelitian 28
B. Metode Penelitian 28
C. Metode Pengumpulan Data 28
D. Jenis dan Sumber Data 29
E. Variabel yang diamati 29

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

F. Analisis Data 31
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 36
A. Gambaran Umum Usaha 36
B. Profil Usaha 37
C. Analisis Keuntungan dan Titik Impas 55
BAB V PENUTUP **75**
A. Kesimpulan 75
B. Saran 76
DAFTAR PUSTAKA **77**
LAMPIRAN **79**
DOKUMENTASI **96**

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

DAFTAR TABEL

Tabel **Halaman**

1. Kimia Biji Kedelai Kering per 100 Gram 13
2. Format Laporan Laba Rugi dengan Metode Variable Costing 32
3. Identitas Anggota Usaha Keripik Tenpe Laris Manis 38
4. Jenis Peralatan dan Investasi pada Produk Keripik Tempe Laris Manis 39
5. Hasil Penjualan Keripik Tempe Laris Manis pada Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024. 55
6. Penggunaan Bahan Baku Kedelai pada Produksi Periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 57
7. Biaya Tenaga Kerja Langsung Usaha Keripik Tempe Laris Manis Periode 31 Oktober 2024 – 30 November 2024 58
8. Rincian Biaya Pengemasan Tempe Laris Manis pada Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 ..... …..59
9. Rincian Biaya Kemasan Keripik Tempe Laris Manis Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 60
10. Rincian Biaya Bahan Penolong Pembuatan Tempe dan Keripik Tempe Original Usaha Laris Manis pada Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 61
11. Rincian Biaya Bahan Penolong Pembuatan Tempe dan Keripik Tempe pada Usaha Keripik Tempe Laris Manis di dalam Produksi Periode Oktober dan November 2024 62
12. Rincian Biaya Bahan Bakar pada Periode 31 Oktober 2024 dan 30 November 2024 63
13. Total Biaya *Overhead* Pabrik Variabel pada Usaha Keripik Tempe Laris Manis Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 63
14. Rincian Biaya Bahan Bakar pada Usaha Laris Manis Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 65
15. Biaya Overhead Pabrik Tetap Dalam Produksi Keripik Tempe pada Usaha Laris Manis Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 66
16. Biaya Variabel dan Biaya Tetap pada Usaha Keripik Tempe Laris Manis Periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 67
17. Biaya Bersama pada Usaha Laris Manis Periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 68

18. Laporan Laba-Rugi pada Usaha Keripik Tempe Laris Manis Periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 69
19. Titik Impas Keripik Tempe pada Usaha Laris Manis Periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 70

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

DAFTAR GAMBAR

Gambar **Halaman**

1. Grafik Fluktuasi Jumlah Produksi Keripik Tempe Laris Manis Bulan Maret 2023 sampai September 2023 7
2. Grafik Titik Impas 21
3. Kerangka Pemikiran 24
4. Diagram Alir Pembuatan Keripik Tempe Varian Original 46
5. Diagram Alir Pembuatan Keripik Tempe Varian Renyah dan Gurih 50
6. Saluran Distribusi yang dipakai oleh Usaha Keripik Tempe Laris Manis ... 52
7. Grafik Titik Impas Keripik Tempe Varian Original pada Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 72
8. Grafik Titik Impas Keripik Tempe Renyah Gurih Periode 31 Oktober 2024 dan November 2024 73

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran **Halaman**

1. Luas Panen, Produksi, dan Produktifitas Kedelai Provinsi Sumatera Barat 2022 79
2. Kriteria Industri dan Perdagangan Bersadarkan Jumlah Tenaga Kerja 80
3. Daftar Usaha Keripik Tempe di Kota Padang 81
4. Daftar Harga Kedelai per Bulan Periode Maret 2023-September 2023 82
5. Harga Keripik Tempe Laris Manis Periode 2008-2023 83
6. Produksi Keripik Tempe Laris Manis Periode Maret 2023-September 2023 84
7. Sertifikat Izin Usaha dan PIRT Usaha Keripik Tempe Laris Manis 85
8. Produk Keripik Tempe Laris Manis 86
9. Rincian Perhitungan Biaya Listrik Usaha Keripik Tempe Laris Manis pada Periode Oktober dan November 2024 87
10. Nilai Penyusutan Investasi dan Peralatan Produksi Keripik Tempe Laris Manis Periode Oktober 2024 dan November 2024 90
11. Rincian Perhitungan Biaya Bersama Laris Manis pada Periode Oktober dan November 2024 92
12. Rincian Perhitungan Titik Impas Laris Manis pada Periode Oktober dan November 2024 94

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

ANALISIS USAHA KERIPIK TEMPE LARIS MANIS DI KELURAHAN PADANG SARAI KECAMATAN KOTO TANGAH KOTA PADANG

Abstrak

Usaha Laris Manis merupakan industri pengolahan kedelai menjadi keripik tempe di Kelurahan Padang Sarai, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang yang saat ini memiliki 1 tenaga kerja. Produk keripik tempe yang diproduksi oleh usaha Laris Manis dijual dengan harga Rp 13.000/bungkus dengan berat 150 gram dan memiliki 2 varian rasa yaitu Varian Original dan Varian Renyah dan Gurih. Tujuan penelitian adalah 1) mendeskripsikan gambaran umum usaha dan 2) menganalisis keuntungan dan titik impas (*Break Even Point*). Metode penelitian yang digunakan yaitu metode kualitatif dan kuantitatif. Data yang digunakan merupakan perolehan dari data primer dan sekunder. Data diambil melalui observasi dan wawancara. Data untuk tujuan pertama dianalisis secara deskriptif kualitatif dan untuk tujuan kedua dengan analisis deskriptif kuantitatif menggunakan analisis keuangan melalui analisis laba-rugi dan analisis titik impas (*Break Even Point*) menggunakan metode *variable costing.* Data yang dianalisis adalah data periode 31 Oktober sampai 30 November 2024. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan yang diperoleh selama periode penelitian adalah sebesar Rp -74.391,- untuk varian Original dan Rp 5.257.065,- untuk varian Renyah Gurih. Impas kuantitas produk adalah 99 bungkus dengan impas penjualan Rp 1.285.238,- untuk varian original. Impas kuantitas produk adalah 178 bungkus dengan impas penjualan Rp 2.312.834,- untuk varian Renyah Gurih. Rata-rata produksi keripik tempe pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 berjumlah 1.275 bungkus dengan penjualan Rp 14.625.000,- yang artinya usaha ini sudah berada di atas titik impas. Disarankan agar Usaha Laris Manis dapat menambah jumlah tenaga kerjanya, meningkatkan promosi dan memperbaiki catatan keuangan sesuai dengan standar akuntansi.

Kata kunci : Analisis Usaha, Keripik Tempe, Keuntungan, Titik Impas

BUSSINESS ANALYSIS OF LARIS MANIS TEMPE CHIPS IN PADANG SARAI SUB-DISTRICT, KOTO TANGAH DISTRICT, PADANG CITY

Abstract

Laris Manis Tempeh Chips is a small bussiness that processes soybean into tempe chips. Located in Padang Sarai Village, Koto Tangah District, Padang City. The bussiness currently employees one worker. Tempeh chips are sold for Rp 13,000 per 150 package and available in two flavors: Original and Crispy and Savory. The study aims to provide a general bussiness overwiew and analyze its profitability and break-even points. The research employs both qualitative and quantitative methods, utilizing primary and secondary data from observations and interviews. Data were collected through observation and interviews October 31 to November 30, 2024. The research findings indicate a difference in profitability between the two product variants:the Original varient obtained profit of Rp -74,391,- while the Crispy and Savory variant yielded a profit Rp 5,257,065,-. The break-even point for the original variant was 99 packs and the break-even sales of Rp 1,285,238,-. For the Crispy and Savory variant, the break-even quantity was 178 packs and the break-even sales was Rp 2,312,834,-. Over the research period, the average production of tempeh chips was 1.275 packages, generating total sales of Rp 14.625.000. This result signifies that the bussiness has surpassed its break-even point. Based on these findings, it is recommended that Usaha Laris Manis should increase its workface, increase promotions and improve its financial record-keeping in accordance with accounting standars

Keywords : Bussiness Analysis, Profit, Tempe Chips, Break Even Point

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor penopang perekonomian Indonesia dan masih menjadi sektor yang berpengaruh terhadap pembangunan nasional. Oleh karena itu, pembangunan perekonomian nasional saat ini masih bertumpu pada sektor pertanian. Namun seiring dengan tahapan pembangunan ekonomi, maka kegiatan usaha yang berbasis pertanian juga semakin meningkat, salah satu kegiatan utama yang berpengaruh pada pembangunan perekonomian nasional yaitu kegiatan agroindustri. (Darmawan *et al*., 2021).

Agroindustri merupakan suatu kegiatan industri yang menggunakan produk pertanian sebagai bahan baku utamanya atau kegiatan yang menghasilkan produk yang digunakan sebagai peralatan atau input usaha pertanian. Dengan demikian, industri pertanian meliputi industri yang mengolah hasil pertanian, industri yang menghasilkan alat dan mesin pertanian, industri sarana input pertanian (pupuk, pestisida, herbisida, dan lain-lain), dan industri jasa pada sektor pertanian. Agroindustri juga 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. Salah satu jenis industri pengolahan makanan adalah industri pengolahan dengan bahan baku kedelai (Arifin, 2016).

Kedelai (*Glicine max L Merril*) menjadi salah satu tanaman hortikultura bernilai ekonomis tinggi dan juga memiliki banyak manfaat. Pemanfaatan utama kedelai yaitu kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama pada protein dan mineral Kedelai bukan asli tanaman tropis sehingga hasil produksinya selalu lebih rendah dibandingkan di negara lain. (Salim, 2012).

Permasalahan kedelai di Indonesia saat ini adalah semakin berkurangnya produksi kedelai dalam negeri sehingga masih mengandalkan kedelai impor untuk produksi olahan kedelai seperti tahu dan tempe. Produksi kedelai di Indonesia tahun 2021 sebesar 212,86 ribu ton biji kering dan tahun 2022 mengalami peningkatan

menjadi sekitar 301,52 ribu ton kebutuhan kedelai di Indonesia tahun 2023 mencapai 2,8 juta ton. Tingginya tingkat kebutuhan akan kedelai di Indonesia menyebabkan tingginya kebutuhan akan impor. (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian, 2023).

Impor kedelai di Indonesia tiap tahunnya mengalami peningkatan setiap tahunnya, dilihat dari jumlah impor kedelai pada tahun 2019 yang berjumlah 7.153.904 ton, jumlah impor kedelai pada tahun 2020 yang berjumlah 7.531.884 ton, jumlah impor kedelai pada tahun 2021 yang berjumlah 7.913.018 ton dan jumlah impor kedelai tertinggi terjadi pada tahun 2022 yang berjumlah 8.016.454 ton. Hal ini menyebabkan impor semakin tinggi untuk menutup kebutuhan produksi kedelai di Indonesia yang hanya mampu memproduksi rata-rata sekitar 1.104.333 ton per tahunnya. (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian, 2023).

Provinsi dengan produksi kedelai terbanyak di Indonesia adalah Jawa Timur. Pada tahun 2022, Jawa Timur memproduksi sekitar 69.656,60 ton kedelai, menyumbang sekitar 27,96% dari total produksi nasional. Untuk jumlah produksi di provinsi Sumatera Barat berkisar di angka 19,00 ton (Lampiran 1). Meskipun jumlah nya sedikit dibandingkan dengan provinsi lain, Jumlah ini meningkat dibandingkan tahun lalu yang hanya berkisar 7,00 ton (BPS, 2022).

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).

Produk olahan kedelai memiliki sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena secara ekonomis masih terjangkau. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pemenuhan gizi bagi kesehatan, mendorong agar masyarakat untuk mengkonsumsi produk-produk olahan kedelai telah memacu pertumbuhan sektor industri berbasis bahan baku kedelai. Hasil olahan kedelai seperti tahu dan tempe merupakan makanan yang

menyehatkan dan mengandung zat gizi seperti protein tinggi, karbohidrat, lemak, mineral serta vitamin (Salim, 2012).

Salah satu olahan kedelai yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia adalah tempe yang diolah menjadi keripik tempe. Keripik Tempe banyak diminati masyarakat umum di kalangan anak-anak sampai orang tua, baik dari golongan masyarakat bawah maupun kalangan atas. Bahan baku untuk pembuatan keripik tempe sendiri masih mudah didapatkan sehingga banyak pengusaha industri rumah tangga yang mengambil peluang ini. Di Indonesia terdapat sekitar 81 ribu usaha pembuatan tempe yang memproduksi sekitar 2,4 juta tempe per tahun dan rata-rata konsumsi tempe di Indonesia saat ini sebesar 7,31 kg per tahun. Data ini menunjukkan permintaan yang stabil terhadap produk tempe. Maka dari itu, industri tempe cukup memberi nilai bagi perekonomian masyarakat (Badan Standarisasi Nasional, 2023).

Permasalahan yang dihadapi oleh agroindustri keripik tempe 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. Permasalahan mengenai kenaikan harga bahan baku dapat menyebabkan berkurangnya penerimaan dan keuntungan yang didapatkan oleh pemilik usaha. Setiap pengusaha pasti mengharapkan keuntungan yang besar serta keberlanjutan bagi usaha yang dijalankannya. Oleh karena itu, dibutuhkan analisa usaha untuk mengetahui tingkat keuntungan yang diperoleh oleh suatu usaha agar memperoleh gambaran perencanaan jangka panjang bagi usaha tersebut (Rahardi, 2007).

Analisis 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. 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. (Supardi, 2009).

Berdasarkan penjelasan tersebut maka dapat diketahui pentingnya melakukan analisis usaha bagi industri rumah tangga. Analisis usaha pada industri rumah tangga 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 analisis usaha bagi industri rumah tangga yang mengolah hasil pertanian khususnya usaha keripik tempe perlu untuk dilakukan agar dapat diketahui kondisi laba rugi pada usaha tersebut.

B. Rumusan Masalah

Saat ini banyak bermunculan industri kecil di kota maupun di pedesaan. Industri rumah tangga dan industri kecil diharapkan dapat berkembang menjadi industri besar sehingga nantinya dapat menjadi tonggak perekonomian negara. Salah satunya adalah usaha pembuatan tempe kedelai di Kelurahan Padang Sarai Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. Usaha pembuatan keripik tempe ini merupakan usaha pengolahan makanan yang memanfaatkan kedelai untuk diolah lebih lanjut menjadi tempe dan setelah itu diolah lagi menjadi keripik tempe.

Keripik tempe merupakan salah satu usaha industri yang berkembang pesat di Kota Padang karena usaha ini mudah untuk dijalankan dan tidak menggunakan modal yang sangat besar. Saat ini sudah banyak usaha keripik tempe di Kota Padang dan ada beberapa usaha keripik tempe yang terdaftar di Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Lampiran 3). Salah satunya usaha keripik tempe Laris Manis. Usaha keripik tempe laris manis merupakan usaha pengolahan hasil pertanian yang diolah dari kedelai dengan tambahan tepung dan bawang putih. Usaha ini didirikan sejak tahun 2008 oleh ibu Yuniarti yang berlokasi di Jl.Simpang Kayu Kalek Perumahan Cahaya Madani Blok B. 7 Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat.

Usaha keripik tempe ini memulai pengolahan dari bahan baku kedelai menjadi tempe dan dilanjutkan ke pembuatan keripik tempe. Usaha ini tidak membeli tempe jadi untuk dijadikan bahan baku dengan alasan rasa dan kualitas dan mereka tidak menjual tempe jadi kepada konsumen. Semua hasil pengolahan kedelai menjadi tempe langsung dilanjutkan menjadi keripik tempe. Pemilik usaha

melihat ada keuntungan yang lebih besar jika mereka menjual keripik tempe dibandingkan dengan menjual tempe jadi.

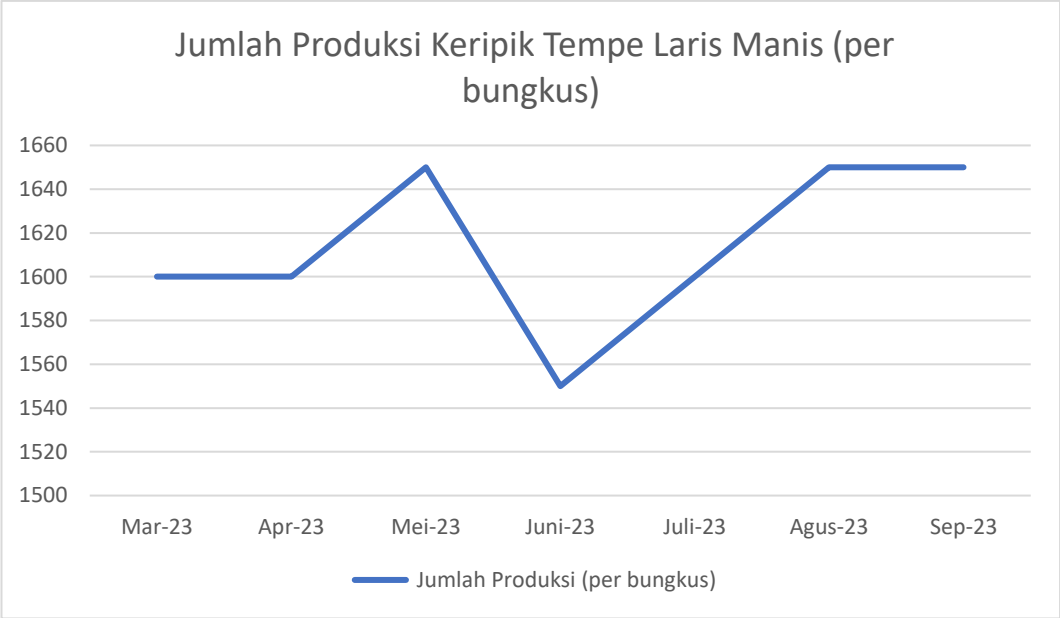
Usaha keripik tempe ini menggunakan alat yang relatif modern yaitu menggunakan mesin untuk mengolah kedelai menjadi tempe dan menggunakan sealer sebagai alat untuk mengemas kemasan produk. Menurut Badan Pusat Statistik 2023 kriteria industri dan perdagangan, berdasarkan jumlah tenaga kerja (Lampiran 2) usaha ini tergolong usaha rumah tangga karena usaha ini memiliki tenaga kerja sebanyak 2 orang yang terdiri dari pemilik usaha dan satu karyawan. Pemilik usaha lebih fokus ke pengolahan kedelai menjadi tempe dan pengemasan produk, sedangkan karyawan usaha lebih fokus ke bagian penggorengan. Usaha ini tidak memasarkan produknya keluar kota, namun usaha ini hanya memasarkan ke semua swalayan di kota padang.

Walaupun sudah banyak usaha keripik tempe yang ada di kota Padang, namun usaha keripik tempe laris manis ini masih bertahan ditengah banyaknya pesaing. Hal ini menjadi alasan kenapa peneliti memilih usaha ini untuk objek penelitian. Tidak banyak usaha keripik tempe dengan skala rumahan yang masih bertahan seperti usaha yang peneliti teliti ini, hal ini menjadi alasan kenapa peneliti memilih usaha ini untuk dijadikan objek penelitian.

Berdasarkan hasil pra survei, awalnya usaha keripik tempe dijalankan sendiri oleh ibu Yuniati. Karena permintaan yang semakin meningkat, ibu Yuniati mulai merekrut karyawan. Usaha ini berproduksi 3 kali dalam seminggu dengan tenaga kerjanya berjumlah 1 orang. Karyawan fokus pada bagian produksi, sedangkan owner fokus pada bagian pengemasan dan pemasaran. Jam kerja di tentukan oleh pemilik usaha yaitu dimulai dari pukul 07.00-14.00 wib, namun biasanya jam hari kerja akan bertambah pada saat permintaan meningkat. Untuk bahan baku, pemilik usaha membeli kedelai di grosir khusus Kacang-Kacangan dengan harga saat ini Rp 14.000/kg. Kedelai biasanya dipesan dalam 2 kali dalam sebulan sebanyak 2 karung atau sekitar 100 kg. Untuk pemasaran produk menggunakan kendaraan pribadi (motor) pemilik usaha dan produk dipasarkan 1 kali dalam seminggu ke swalayan yang ada di Kota Padang seperti Budiman, Citra Mart dan Aciak Mart.

Harga bahan baku kedelai setiap bulannya mengalami fluktuasi harga (Lampiran 4). pada bulan Maret 2023 harga bahan baku kedelai sebesar Rp.14.500/kg, pada bulan April 2023 naik menjadi Rp. 15.000/kg dan pada bulan Mei harga kedelai menjadi Rp 15.500/kg, pada bulan Juni harga bahan baku kedelai melonjak tajam hingga menjadi Rp 16.000/kg. Sejauh ini usaha mengalami permasalahan dalam harga pembelian bahan baku karena kedelai merupakan bahan baku impor dari Amerika Serikat yang selalu mengalami perubahan harga seiring dengan perubahan di harga pasar. Kenaikan harga bahan baku ini membuat pendapatan yang diperoleh usaha tidak stabil sedangkan harga keripik tempe tetap. Langkah yang dilakukan oleh usaha ini yaitu tetap memberi harga produk seharga Rp 13.000 per bungkus tetapi mengurangi sedikit berat pada produk dari yang sebelumnya 200 gr menjadi 150 gr. Hal ini bertujuan untuk menjaga loyalitas konsumen kepada pemilik usaha

Usaha keripik tempe laris manis mengalami fluktuasi produksi setiap bulannya yakni pada bulan Maret 2023 sebanyak 1.600 bungkus atau setara dengan 240 kg kedelai, pada bulan April sebanyak 1.600 bungkus atau setara dengan 240 kg kedelai, pada bulan Mei 2023 mengalami kenaikan sebesar 1.650 bungkus atau setara dengan 247,5 kg kedelai, pada bulan Juni 2023 mengalami penurunan sebesar 1.550 bungkus atau setara dengan 232,5 kg kedelai, pada bulan Juli 2023 mengalami kenaikan hingga 1.600 bungkus atau setara dengan 240 kg kedelai, pada bulan Agustus sebanyak 1.650 bungkus atau setara dengan 247,5 kg kedelai, pada bulan September mengalami kenaikan sebesar 1.650 bungkus atau setara dengan 247,5 kg kedelai (Lampiran 6). Fluktuasi produksi pada usaha keripik tempe laris manis ini dipengaruhi oleh harga bahan baku yang juga berfluktuasi dan banyaknya permintaan di pasar terhadap produk.



Gambar 1. Fluktuasi Jumlah Produksi Keripik Tempe Laris Manis bulan Maret sampai September 2023.

Usaha keripik tempe laris manis menetapkan harga jual yaitu Rp 13.000/bungkus untuk di masukan ke supermarket dan untuk konsumen perorangan, dengan ukuran perbungkusnya 150 gr. Awal usaha ini berdiri, produk keripik tempe laris manis ini dijual dengan harga Rp 12.000/bungkus, dan mengalami perubahan harga menjadi Rp 13.000/bungkus dari tahun 2013 sampai saat ini. Walaupun harga bahan bakunya mengalami peningkatan, harga produk tidak mengalami peningkatan tetapi pemilik usaha menurunkan ukuran produk per kemasan dari 200 gr menjadi 150 gr per kemasannya. (Lampiran 5). Kendala yang dialami saat penjualan yaitu tidak ada karyawan khusus dibidang transportasi sehingga membutuhkan waktu yang lama untuk memasarkan produk serta ada beberapa tempat yang tidak menerima produk keripik tempe. Menurunnya permintaan masyarakat terhadap keripik tempe yang dirasakan oleh pemilik usaha dipengaruhi oleh daya saing penjual dimana banyaknya pelaku usaha yang juga melakukan usaha yang sama yaitu keripik tempe sehingga masyarakat mencoba produk baru (Lampiran 3).

Berdasarkan fluktuasi harga bahan baku kedelai dan produksi maka akan berpengaruh kepada penerimaan, penerimaan akan berpengaruh kepada pendapatan dan keuntungan. Berdasarkan informasi dari pemilik usaha, harga bahan baku kedelai saat ini Rp. 13.000/kg dan harga produk saat ini Rp. 13.000/bungkus. Produksi tetap dilanjutkan dengan harga jual yang tetap dengan ukuran yang sudah diturunkan dari 200 gr menjadi 150 gr, maka dengan berubahnya harga bahan baku dan produksi akan berpengaruh dengan biaya-biaya produksi lainnya.

Usaha keripik tempe ini memiliki 2 varian produk yaitu Varian Original dengan berbentuk bulat dan berwarna putih dan Varian Renyah dan Gurih dengan berbentuk kotak dan berwarna kecoklatan.

Dilihat dari aspek keuangan usaha keripik Tempe Laris Manis belum melakukan pencatatan akuntansi yang sesuai standar sehingga akan memberi dampak kepada keuntungan dan hasil penjualan usaha ini. Usaha Keripik Tempe Laris Manis perlu mengidentifikasi biaya – biaya, keuntungan dan kerugian yang telah dialami dengan jelas agar usahanya dapat mengetahui dengan pasti berapa hasil penjualan, kerugian, dan keuntungan yang diperoleh. Usaha Keripik Tempe Laris Manis belum mengetahui biaya-biaya apa saja yang selama ini memiliki pengeluaran terbesar dan terkecil, belum mengetahui apakah hasil penjualan sudah mencapai modal atau melebihi modal yang dikeluarkan, dan belum mengetahui penjualan minimum agar perusahaan tidak mengalami kerugian sehingga selain tingkat keuntungan usaha, Keripik Tempe Laris Manis ini juga harus mengetahui titik balik impas (BEP) usahanya. Jika mengetahui BEP ini, Usaha ini mendapatkan informasi mengenai volume penjualan optimum agar usaha tidak rugi dan usaha dapat melihat kendala atau masalah yang ada supaya bisa mengambil keputusan yang tepat. Agar kendala dapat terselesaikan, maka usaha perlu melakukan pengoptimalan semua kegiatan produksi sehingga memaksimalkan hasil penjualan dan keuntungan.

Berbagai macam resiko tentu saja akan muncul selama melakukan sebuah usaha. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis usaha dalam menjalankan sebuah usaha agar dapat tetap serta analisis usaha sangat penting bagi sebuah usaha karena dengan adanya analisis usaha bisa diketahui status usaha saat ini dan peluang untuk kedepannya. Pengusaha dapat menggunakan analisis usaha sebagai pedoman dalam

mengambil ketetapan jangka pendek dan jangka panjang untuk usahanya. Hasil analisis usaha juga dapat memprediksi perkembangan usahanya, mengenali biaya-biaya yang dikeluarkan selama produksi sehingga dapat memastikan harga pokok produksi dan dapat memutuskan harga jual yang akurat sehingga usaha dapat menerima keuntungan yang optimal.

Untuk keberlangsungan dan keberlanjutan usaha perlu mengetahui tiik impas karena dengan adanya titik impas suatu usaha dapat mengetahui volume penjualan minimum agar usaha tidak menderita kerugian dan membuat pertimbangan yang matang.

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah membuat peneliti tertarik untuk mengetahui bagaimana gambaran umum, dan berapa besar keuntungan usaha dan titik impas (*Break Even Point)* usaha keripik tempe Laris Manis di Kelurahan Padang Sarai Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang. Maka, peneliti melakukan penelitian dengan judul "**Analisis Usaha Keripik Tempe Laris Manis di Kelurahan Padang Sarai Kecamatan Koto Tangah Kota Padang**".

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini antara lain:

1. Untuk mendeskripsikan gambaran umum usaha keripik tempe laris manis di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang.
2. Untuk menganalisis besar keuntungan usaha dan titik impas (Break Even Point) usaha keripik tempe laris manis di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan untuk berbagai pihak diantaranya :

1. Bagi Pelaku Usaha Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan saran yang bermanfaat sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dan pengembangan usaha bagi pelaku usaha keripik tempe di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang di masa yang akan datang. Sehingga berpengaruh terhadap pengembangan skala usahanya dan mampu memenuhi harapan pelanggan.

2. Bagi Penulis Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan terutama bagi penulis mengenai analisis usaha keripik tempe di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang. Serta penelitian ini sebagai bentuk penerapan teori dan konsep yang telah dipelajari selama perkuliahan.
3. Bagi Pemerintahan Penelitian ini juga diharapkan dapat bermanfaat bagi pemerintah selaku pengambil kebijakan, pemberdayaan serta pembinaan terhadap usaha keripik tempe yang ada di kota Padang.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Konsep Agroindustri

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Pengertian agroindustri dapat dijabarkan sebagai suatu kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut, dan agroindustri meliputi industri pengolahan hasil pertanian, industri yang memproduksi peralatan dan mesin pertanian, industri input pertanian (pupuk, pestisida, herbisida dan lain-lain) dan industri jasa sektor pertanian (Arifin, 2016).

Agroindustri dapat didefinisikan ke dalam dua hal, yaitu pertama agroindustri merupakan industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan kedua agroindustri merupakan suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri (Soekartawi, 2000).

Agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dilihat dari kontribusi yang diberikannya dalam hal meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, dan mendorong tumbuhnya industri lain. Meskipun peranan agroindustri sangat penting, tetapi pembangunan agroindustri masih dihadapkan pada berbagai tantangan. Terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi agroindustri dalam negeri, antara lain: 1) kurang 10 tersedianya bahan baku yang cukup dan kontinu; 2) kurangnya peran agroindustri di perdesaan karena masih fokus ke agroindustri di perkotaan; 3) kurang konsistennya kebijakan pemerintah terhadap agroindustri; 4) kurangnya fasilitas permodalan atau perkreditan dan jika ada maka prosedurnya akan sangat ketat; 5) keterbatasan pasar; 6) lemahnya infrastruktur; 7) kurangnya perhatian terhadap penelitian dan pengembangan; 8) lemahnya keterkaitan industri hulu dan hilir; 9) kualitas produksi dan prosesing yang belum mampu bersaing; 10) lemahnya entrepreneurship (Soekartawi, 2000).

Peran agroindustri dalam perekonomian nasional suatu negara adalah; a). Mampu meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis khususnya dan pendapatan masyarakat pada umumnya, b). Mampu menyerap tenaga kerja c). Mampu meningkatkan perolehan devisa, d). Mampu menumbuhkan industri lain, khususnya industri pedesaan (Soekartawi, 2000).

B. Agroindustri Kedelai.

Kedelai merupakan tanaman yang telah dibudidayakan oleh manusia sejak 2500 SM dan pada awalnya berasal dari China. Di Indonesia, kedelai mulai dibudidayakan di pulau Jawa sejak abad ke-16 dan terus berkembang ke pulau lainnya Kedelai dikenal dengan beberapa nama yaitu *Glycine Soja* atau *Soja Max.* Pada tahun 1984 kemudian disepakati nama botani kedelai dalam istilah ilmiah adalah *Glycine Max (L.) Merril* (Lagiman, 2022).

Kedelai dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

Kingdom : *Plantae*
Subkingdom : *Tracheobionta*
Super Divisi : *Spermatophyta*
Divisi : *Magnoliophyta*
Kelas : *Magnoliopsida*
Sub Kelas : *Rosidae*
Ordo : *Fabales*
Famili : *Fabaceae*
Genus : *Glycine*
Spesies : *Glycine max (L.) Merr*

Kedelai mengandung protein 35%, bahkan pada varietas unggul kadar proteinnya dapat mencapai 40-43%. Dibandingkan dengan beras, jagung, tepung singkong, kacang hijau, daging, ikan segar, dan telur ayam, kedelai mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi, hampir menyamai kadar protein susu skim kering (Cahyadi, 2012).

Tabel 1. Kimia Biji Kedelai Kering per 100 gram

No	Komponen Komposisi	Jumlah
1	Kalori (kkal)	331,0
2	Protein (gram)	34,9
3	Lemak (gram)	18,1
4	Karbohidrat (gram)	34,8
5	Kalsium (gram)	227,0
6	Fosfor (mg)	585,0
7	Besi (mg)	8,0
8	Vitamin A (SI)	110,0
9	Vitamin B1 (mg)	1,1
10	Air (mg)	7,5

(Sumber : Cahyadi, 2012).

Kedelai dapat diolah menjadi tempe, tahu, kecap, susu, dan lain-lain. Proses pengolahan kedelai menjadi berbagai makanan pada umumnya merupakan proses yang sederhana, dan peralatan yang digunakan cukup dengan alat-alat yang biasa dipakai di rumah tangga, kecuali mesin pengupas, penggiling, dan cetakan (Cahyadi, 2012).

Kedelai yang bisa kita peroleh dalam bentuk tempe, tahu, dan susu , selain mengandung protein juga mengandung zat besi, kalsium, vitamin A, B, B1, B2 yang lebih banyak dibandingkan dengan jenis kacang lainnya. Tempe, salah satu produk hasil olahan kedelai juga mengandung vitamin B12 yang berperan dalam pembentukan sel-sel darah merah (Cahyadi, 2012).

C. Agroindustri Tempe

Cahyadi (2012) menjelaskan bahwa di Indonesia tempe merupakan makanan sumber protein tinggi yang harga per satuan unit lebih murah apabila dibandingkan dengan sumber protein asal hewani, seperti daging, susu dan telur. Harga tempe terjangkau oleh semua lapisan masyarakat Indonesia. Demikian pula di Amerika Serikat yang tigkat kesadaran masyarakat terhadap kesehatannya tinggi, mereka memilih tempe sebagai bahan makanan alternatif sumber protein yang baik dengan harga relatif murah dan terjangkau tempe merupakan bahan

makanan yang sangat digemari, walaupun dahulu pernah diremahkan sebagai bahan makanan untuk kaum miskin. Selain merupakan makanan sehari-hari sebagai pengganti ikan atau daging, tempe juga digunakan sebagai makan selingan pada waktu-waktu tertentu dalam bentuk tempe goreng dan keripik tempe.

Tempe adalah makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi kapang golongan Rhizopus. Pembuatan tempe membutuhkan bahan baku kedelai. Melalui proses fermentasi komponen-komponen nutrisi yang kompleks pada kedelai dicerna oleh kapang dengan reaksi enzimatis dan dihasilkan senyawa-senyawa yang lebih sederhana. Dengan adanya proses fermentasi, kedeai yang dibuat tempe rasanya menjadi lebih enak dan nutrisinya lebih mudah dicerna tubuh dibandingkan dengan kedelai yang dimakan tanpa mengalami fermentasi. Tempe yang baik dan bermutu tinggi seharusnya memiliki flavour, aroma serta tekstur yang khusus dan sangat karateristik, harus padat dengan jahitan miselia yang rapat dan kompak, berbau seperti jamur (*mushroom*) yang segar dan berasa seperti daging ayam yang kompak dan memiliki warna utama yang putih bagai kapas (Cahyadi, 2012).

Cahyadi (2012) menjelaskan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan tempe meliputi kedelai 10 kg, ragi tempe 20 gram (10 lempeng), air secukupnya. Alat-alat yang diperlukan dalam proses pembuatan tempe meliputi tampah besar, ember, keranjang, rak bambu, cetakan, pengaduk kayu, dandang, karung goni, tungku ataukompor, daun pisang atau plastik. Terdapat dua cara dalam pembuatan tempe, berikut cara pembuatan tempe sebagai berikut :

a. Cara I

i. Perendaman. Biji kedelai direbus sampai mendidih. Setelah itu, api dimatikan dan kedelai dibiarkan terendam di dalam air perebus selama 48 jam, atau sampai air perendam menjadi masam dan berlendir.
ii. Pembelahan dan pembuangan kulit. Biji kedelai dibelah sehingga kulitnya terlepas. Setelah itu, kulit dipisahkan dari bijinya sehingga sekurang-kurangnya 85% dari kulit biji terpisah dari biji.
iii. Pencucian biji tanpa kulit. Biji tanpa kulit dicuci sampai bersih, dan tidak ada lagi lendir yang tertingal pada kulit.

iv. Perebusan biji tanpa kulit. Biji tanpa kulit direbus di dalam air mendidih selama 20-30 menit. Kemudian biji ditiriskaan sampai suhunnya suam-suamkuku.

v. Inokulasi dan pembungkusan. Biji yang telah suam-suam kuku ditaburi (diinokulasi) dengan laru tempe (ragi), kemudian diaduk-aduk agar ragi dan biji tercampur merata. Setelah itu masukkan kedalam kantong plastik yang telah diberi lubang. Plastik di-seal kemudia isinya dipipihkan sehingga ketebalannya sekitar 20 mm.

vi. Fermentasi. Fermentasi dilakukan dengan meletakkan kantong berisi biji di atas rak-rak yan terbuat dari anyaman bambu atau kawat ayam. Fermentasi berlangsung selama 36-48 jam. Hasil fermentasi disebut tempe.

b. Cara II

i. Bersihkan kedelai kemudian rendam satu malam agar kulitnya mudah lepas.

ii. Kupas kulit arinya dengan cara diinjak-injak. Apabila ada, dapat menggunakan mesin pengupas kedelai.

iii. Setelah dikupas dan dicuci bersih, kukus dalam dandang selama 1 jam. Kemudian angkat dan dinginkan dalam tampah besar.

iv. Setelah dingin, dicampur dengan ragi tempe sebanyak 20 gram

v. Masukkan campuran tersebut dalam cetakan yang dialasi plastik atau dibungkus dengan daun pisang. Daun atau plastik dilubangi agar jamur tempe mendapat udara dan dapat tumbuh dengan baik.

vi. Tumpuk cetakan dan tutup dengan karung goni agar menjadi hangat. Setelah satu malam jamur mulai tumbuh dan keluar panas.

vii. Ambil cetakan-cetakan tersebut dan letakkan di atas rak, berjajar satu lapis dan biarkan selama satu malam.

viii. Keluarkan tempe dari cetakan.

D. Analisis Usaha

Analisis usaha adalah kegiatan yang mengukur keberhasilan suatu usaha dengan mengkaji, mengevaluasi serta menilai layak atau tidaknya suatu usaha sangat penting dalam suatu usaha. Selain itu, analisis usaha dapat membantu dalam menentukan tingkat keuntungan yang dicapai dan memberikan panduan perencanaan jangka panjang. Analisis usaha memiliki beberapa komponen yang

harus diperhatikan agar dapat menentukan keuntungan secara tepat : 1). Aspek manajemen operasional, 2). Aspek pemasaran (*product, price, place, promotion*) 3). Aspek manajemen keuangan. Hasil dari analisis usaha dapat digunakan untuk menyiapkan perluasan usaha baik menambah cabang usaha atau memperbesar skala usaha. Oleh karena itu, penelitian mengenai analisis usaha sangat penting bagi usaha untuk mengetahui kondisi keuangan, apakah usaha dalam keadaan untung atau rugi karena usaha yang mempunyai prospek cerah dapat dilihat dari analisis usahanya (Supardi, 2009).

1. Aspek Manajemen Operasional

Manajemen Operasional adalah suatu tindakan atau keputusan dalam memanfaatkan sumber daya yang dimiliki untuk menyediakan barang ataupun jasa yang dapat dinikmati oleh konsumen serta serangkaian proses dalam pembuatan produk atau penyediaan jasa (Stevenson, 2013).

2. Aspek Pemasaran

Meningkatnya persaingan merebutkan pasar, perhatian manajemen bergeser ke pemasaran produknya, karena kegiatan produksi saja tidak akan menjamin dihasilkan laba, jika pemasaran produk tidak mampu merebut pasar. Sejalan dengan itu, biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memasarkan produk semakin besar proporsinya dari keseluruhan biaya. Karena itu akuntansi biaya disamping mengelola dan menyajikan informasi biaya produksi, memperluas kegiatan dalam pengolahan dan penyajian informasi biaya produksi, memperluas kegiatan dalam pengolahan dan penyajian informasi biaya pemasaran untuk memenuhi kebutuhan (Mulyadi, 2016).

Bauran pemasaran merupakan suatu cara didalam pemasaran yang digunakan oleh perusahaan atau produsen secara terus menerus untuk memenuhi misi suatu perusahaan dipasar sasaran. Bauran pemasaran terdiri dari 4P (*product, price, promotion, place*) (Kotler, 2016).

a. Produk (*Product*).

Kotler (2016) menjelaskan bahwa produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk memuaskan suatu keinginan atau kebutuhan, termasuk barang fisik, jasa, pengalaman, acara, orang, tempat,

properti, organisasi, informasi, dan ide. Beberapa karakteristik dari atribut produk adalah sebagai berikut :

i. *Product quality* (Kualitas Produk) merupakan kemampuan produk meliputi daya tahan produk, kehandalan produk, tingkat akurasi yang dihasilkan oleh produk, kemudahan dalam mengoperasikan dan memperbaiki produk, dan lain sebagainya.
ii. *Product features* (Fitur produk) merupakan alat pembeda produk perusahaan terhadap produk pesaing yang sejenis.
iii. *Product style and design* (gaya dan desain produk) menjelaskan penampilan produk yang sensasional dan bernilai seni akan mendapat perhatian konsumen
iv. *Product variety* (varian produk) merupakan varian atau jenis produk yang dibuatdan ditawarkan suatu perusahaan kepada konsumen.
v. *Brand name* (nama produk) merupakan nama produk yang dibuat perusahaanuntuk membedakan produk mereka dengan produk pesaingnya.
vi. *Packaging (*kemasan) merupakan desain kreatif dari wadah atau kemasan untukproduk yang dihasilkan.
vii. *Sizes* (ukuran) merupakan bentuk atau berat produk yang dihasilkan oleh perusahaan untuk menarik perhatian konsumen
viii. *Service* (layanan) merupakan layanan yang diberikan oleh perusahaan untuk mendukung keberlangsungannya penjualan produk.

b. Harga *(Price)*

Perspektif harga bagi konsumen merupakan keseluruhan biaya yang harus dikeluarkan oleh konsumen yang bersifat moneter yang digunakan untuk dapat memiliki, membeli, danmemanfaatkan kombinasi dari produk serta pelayanan yang ditawarkan oleh produk tersebut. (Utami dan Firdaus, 2018).

c. Promosi (*Promotion)*

Promosi merupakan komunikasi yang memberikan penjelasan yang meyakinkan calon konsumen tentang barang dan jasa. Salah satu contoh media promosi daring (*Online*) yang saat ini sangat efektif untuk memasarkan suatu produk adalah media sosial *online* yang mampu mempengaruhi minat beli konsumen (Marlius, 2017).

3. Aspek Manajemen Keuangan

Aspek manajemen keuangan adalah aspek yang digunakan untuk menilai keuangan perusahaan secara keseluruhan. Aspek ini sama pentingnya dengan aspek lain, beberapa pengusaha menggarap justru aspek inilah yang paling utama untuk dianalisis karena aspek ini tergambar jelas hal-hal yang berkaitan dengan keuntungan perusahaan, sehingga merupakan salah satu aspek yang sangat penting untuk diteliti kelayakannya (Kasmir, 2016).

Kasmir (2016) menjelaskan aspek keuangan ini membahas tentang kebutuhan modal dan investasi yang diperlukan dalam pendirian atau pengembangan usaha yang direncanakan, kemudian menggabungkan dalam bentuk laporan keuangan, dan menganalisisnya untuk menentukan kelayakan usaha tersebut. Mengelola keuangan perusahaan adalah tindakan yang perlu dilakukan untuk menentukan arus keuangan yang berlaku di antara perusahaan dengan pihak lain dan melihat keuntungan (atau kerugian) yang diperoleh (ditanggung) perusahaan dalam satu periode. Secara keseluruhan penilaian dalam aspek keuangan meliputi hal-hal seperti:

a. Sumber-sumber dana yang akan diperoleh
b. Kebutuhan biaya investasi
c. Estimasi pendapatan dan biaya investasi selama beberapa periode termasuk jenis-jenis dan jumlah biaya yang dikeluarkan selama umum investasi.
d. Kriteria Penilaian Investasi.

E. Laporan Laba Rugi

Laporan laba rugi berbeda dengan neraca, dimana neraca memberikan informasi tentang kekayaan, hutang, dan modal, sedangkan laporan laba rugi memberikan informasi mengenai penghasilan usaha yang diterima oleh perusahaan serta hasil penjualan dan biaya yang telah dikeluarkan oleh perusahaan dalam suatu periode tertentu (Kasmir, 2016).

Di setiap periode akuntansi, perusahaan memperlihatkan laporan keuangan sebagai tugas kepada pemilik perusahaan, baik itu perusahaan dagang maupun perusahaan industri. Elemen dalam laporan laba rugi antara lain : Laba bersih atau Rugi bersih, Hasil penjualan, Beban, Harga Pokok Produksi, dan Harga Pokok

Penjualan (Fuad et al., 2000).

1. Laba Bersih/ Rugi Bersih

Laba dalam laporan laba rugi bisa didapatkan dari pengurangan hasil penjualan dengan semua beban. Apabila jumlah hasil penjualan lebih besar daripada jumlah beban, maka laba bersih dapat diperoleh. Apabila jumlah hasil 23 penjualan lebih kecil daripada jumlah beban maka yang akan diperoleh adalah rugi bersih. Pada tujuan internal, laba dipusatkan pada laba operasi, dimana laba yang terhitung sebelum melakukan penghitungan bunga dan pajak. Pada tujuan eksternal, laba yang terhitung merupakan laba bersih yang merupakan perhitungan setelah melakukan penghitungan terhadap bunga dan pajak (Fuad et al., 2000).

2. Hasil penjualan

Dari sudut pandang Akuntansi Keuangan, hasil penjualan ialah jumlah aktiva yang meningkat atau besaran kewajiban yang menurun dari suatu organisasi yang muncul akibat adanya transaksi penjualan barang dan jasa dalam rentang waktu tertentu. Terdapat perbedaan defenisi hasil penjualan antara perusahaan jasa, perusahaan dagang, dan perusahaan industri. Di perusahaan jasa, hasil penjualan didapatkan dari pemberian jasa. Di perusahaan dagang, hasil penjualan didapatkan dari penjualan barang dagangan. Di perusahaan industri, hasil penjualan didapatkan dari penjualan produk selesai (Fuad et al., 2000).

3. Beban

Beban dalam prakteknya memiliki dua sebutan, yaitu biaya yang dipakai dalam hubungannya dengan harga perolehan (harga pokok), dan biaya yang dalam tafsiran beban atau expense. Pada tujuan internal, beban dipusatkan dalam tafsiran biaya, disamping itu pada tujuan eksternal, beban dipusatkan pada expense. Pada sudut pandang Akuntansi Biaya/ Akuntansi Manajemen beban juga memuat 2 defenisi yaitu biaya masa lalu dan biaya masa depan (Fuad et al., 2000).

4. Harga Pokok Produksi (Perusahaan Produksi)

Tiga unsur utama biaya yang terdapat pada barang-barang yang dibuat dan setelah itu dijual yaitu biaya bahan baku langsung, upah tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Fuad et al., 2000).

5. Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan merupakan biaya yang didapat dari biaya pembelian, ongkos angkut, dan biaya bongkar muat sampai ke tempat pengecer (Fuad et al., 2000).

Terdapat 2 pendekatan laporan laba rugi menurut Fuad et al., (2000) :

a. Pendekatan *Full Costing* (Harga Pokok Penuh)

Pada metode perhitungan harga pokok penuh semua biaya produksi, baik itu biaya tetap maupun biaya variabel, tidak dapat langsung dikatakan sebagai biaya produk dan dianggap sebagai pengeluaran dalam harga pokok produksi dari barang barang yang telah diperjualkan pada saat penjualan terjadi. Didalam metode perhitungan harga pokok penuh, biaya memiliki 3 golongan fungsi utama, yaitu fungsi manajemen, fungsi produksi, serta fungsi penjualan dan administrasi.

b. Pendekatan *Variable Costing* (Harga Pokok Variabel)

Pada metode perhitungan harga pokok variabel, penentuan biaya berdasarkan biaya tetap dan biaya variabel, tidak dari fungsi perusahaan. Jadi sebelum didapatkan angka bersih, biaya tetap patut dihitung terlebih dahulu. Marjin kontribusi bisa didapatkan dari pengurangan semua biaya variabel (biaya variabel penjualan dan biaya variabel administrasi).

F. Titik Impas (*Break Even Point*)

Salah satu analisis keuangan yang sangat relevan dalam perencangan keuangan perusahaan adalah analisis titik impas atau analisis *Break Even Point* (BEP). Analisis ini juga biasa disebut analisis perancangan laba (*profit planning*). Analisis titik impas sering dipakai jika perusahaan ingin meluncurkan produk baru. Maknanya yaitu dalam meluncurkan produk baru tentu berhubungan dengan persoalan biaya yang patut dikeluarkan, penetapan harga jual serta jumlah barang atau jasa yang akan dihasilkan atau didagangkan kepada konsumen (Kasmir, 2016).

Menurut Fuad *et al*., (2000), analisis titik impas ialah kondisi suatu usaha pada saat tidak mendapatkan laba dan tidak mengalami rugi. Saat keadaan dimana titik impas terwujud, besaran penghasilan yang diterima sama dengan besaran biaya yang dikeluarkan, atau marjin kontribusi sekedar menutupi biaya tetap. Dengan analisis titik impas, pemimpin perusahaan mampu menetapkan keputusan yang

berhubungan dengan peningkatan atau penurunan harga jual, biaya, dan laba. Lalu analisis ini juga mampu mempermudah pemimpin perusahaan agar menetapkan kebijakan dalam rencana menghadang kompetisi dengan produk yang sama dari perusahaan pesaing. Analisis BEP juga dapat dipakai untuk melihat hal-hal seperti:

1. Melihat besaran minimal penjualan yang patut dijaga supaya perusahaan tidak menderita kerugian.
2. Melihat besaran penjualan yang harus dicapai agar mendapatkan taraf keuntungan tertentu.
3. Melihat rentang pengurangan penjualan supaya perusahaan tidak mengalami kerugian.
4. Melihat seperti apa dampak perubahan harga jual, biaya, dan besar penjualan terhadap keuntungan.

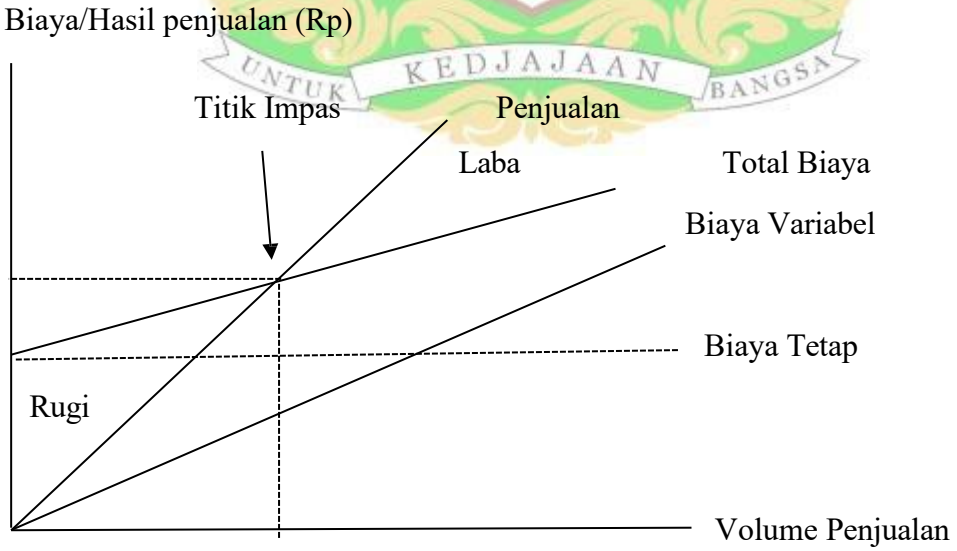
Dalam menentukan titik impas ini, penting untuk mengetahui hal-hal utama supaya titik impas dapat ditetapkan dengan tepat, antara lain (Kasmir, 2016):

a. Taraf keuntungan (laba) yang hendak diwujudkan dalam suatu rentang waktu.

b. Ketersediaan besaran kapasitas produksi atau yang dapat dinaikkan.

c. Total biaya yang patut dikeluarkan (biaya tetap maupun biaya variabel)

Jika dilihat dari grafik, posisi titik impas dapat dilihat pada Gambar 2 sebagai berikut :



Gambar 2. Grafik Titik Impas (Munawir, 2002).

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Dari grafik diatas dapat dilihat bahwa terjadinya titik impas apabila adanya perpotongan garis penjualan dengan garis total biaya. Tingkat penjualan (dalam rupiah) minimal yang harus dicapai serta biaya yang terjadi dapat diketahui dari perpotongan tersebut yang ditarik ke kiri. Jumlah penjualan (dalam satuan) yang harus dicapai dapat diketahui apabila ditarik kebawah (Munawir, 2002).

G. Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran yaitu penjelasan terhadap segala gejala yang menjadi objek permasalahan. Kriteria utama agar suatu kerangka pemikiran bisa meyakinkan ilmuwan, adalah bagian alur pemikiran yang logis dalam membangun suatu pemikiran yang dapat disimpulkan yang berupa hipotesis. Dianalisis secara kritis dan sistematis, Sehingga menghasilkan sintesa tentang hubungan antara variabel penelitian. Sintesa tentang hubungan variabel tersebut selanjutnya digunakan untuk merumuskan hipotesis (Sugiyono, 2013)

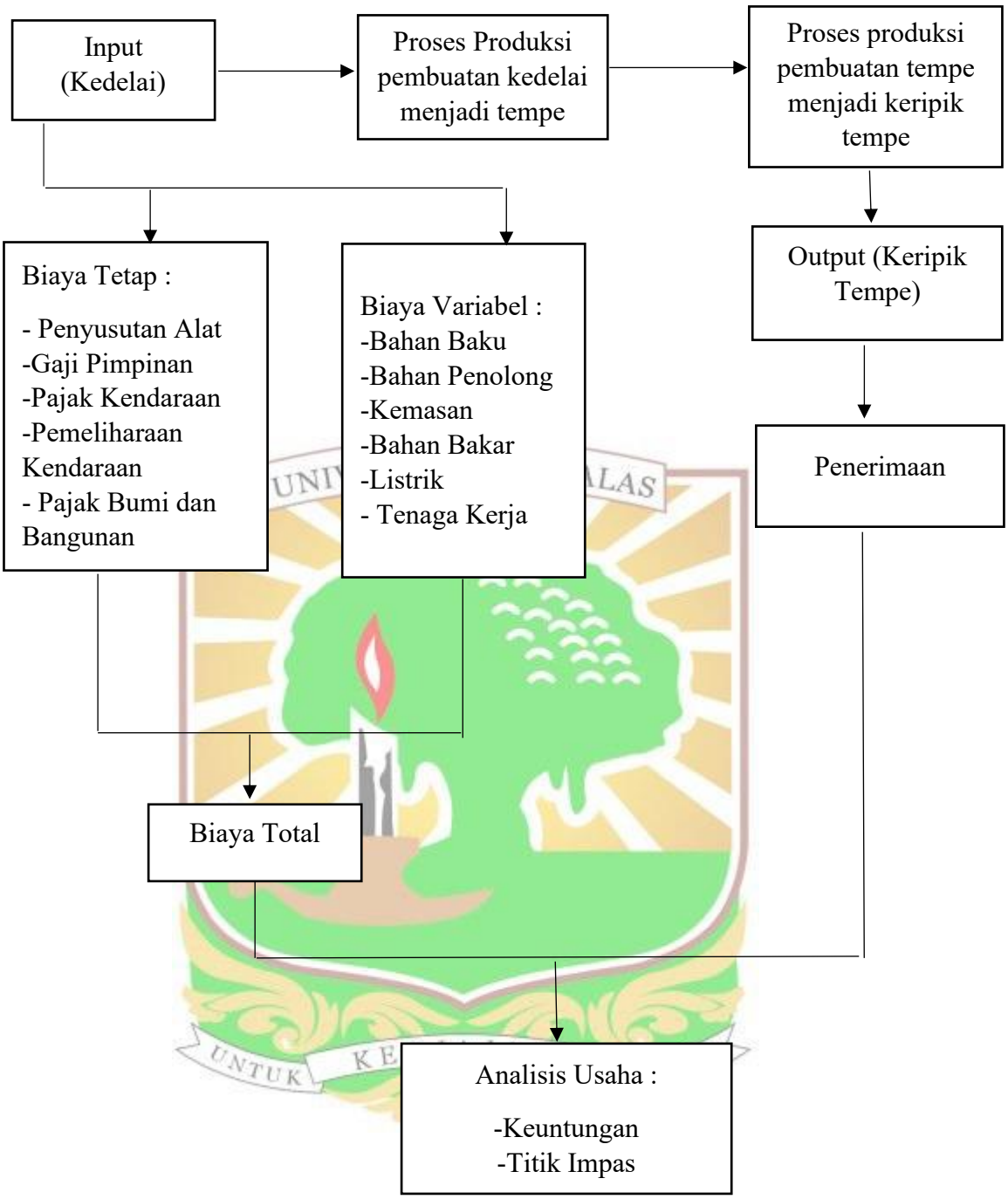
Seorang produsen selalu akan berfikir bagaimana mengalokasikan sumber daya yang ada secara efisien untuk menekan biaya yang dikeluarkan. Sehingga di perlukan analisis usaha agar produsen dapat membuat keputusan yang tepat mengenai usahanya. Salah satu yang dapat dilakukan yaitu dengan menggunakan pendekatan keuntungan. Keuntungan atau laba bersih adalah perbedaan nilai uang dari hasil penjualan yang diperoleh dengan seluruh biaya yang dikeluarkan. Keuntungan atau laba bersih dapat dilihat dari selisih pendapatan penjualan dengan seluruh biaya yang dikeluarkan. Biaya dalam usaha pembuatan keripik tempe meliputi biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel yaitu biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha yang jumlahnya berubah tidak sebanding dengan perubahan volume produksi. Biaya variabel dalam usaha pembuatan keripik tempe adalah biaya bahan baku, biaya rugi, biaya tenaga kerja, biaya kemasan, biaya bahan bakar, biaya listrik, biaya bonus dan biaya komunikasi. Sedangkan biaya tetap yaitu biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dengan jumlah tetap dan tidak dipengaruhi oleh volume produksi. Biaya tetap dalam usaha pembuatan keripik tempe adalah biaya sewa bangunan, biaya penyusutan alat, biaya gaji pimpinan usaha dan biaya pajak kendaraan.

Proses produksi dalam usaha pembuatan keripik tempe adalah mengubah kedelai menjadi keripik tempe yang siap dipasarkan. Proses produksi berpengaruh

pada produk yang dihasilkan. Analisis titik impas yaitu sebuah metode yang digunakan untuk melihat pada tingkat berapa suatu usaha tidak mengalami kerugian dan tidak mengalami keuntungan. Dalam analisis titik impas semua biaya dikelompokkan kedalam biaya tetap dan biaya variabel. Unsur yang diperlukan dalam perhitungan titik impas yaitu total biaya tetap, total biaya variabel, biaya variabel per unit, volume produksi dan harga jual.

Skema kerangka berfikir untuk pemecahan masalah yang digunakan dapat dilihat pada Gambar 3 berikut:

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA



Gambar 3. Kerangka Pemikiran

H. Penelitian Terdahulu

Adapun penelitian yang dilakukan oleh Elvino Rianza (2021) yang berjudul "AnalisisUsaha Roti Baru Bakery di Kelurahan Gunung Sarik Kecamatan Kuranji Kota Padang". Penelitian ini bertujuan untuk (1) Mendeskripsikan profil usaha Roti baru Bakery yang meliputi gambaran usaha,aspek operasional, aspek pemasaran, aspek keuangan, (2) Mengetahui keuntungan dan titik impas pada usaha tersebut saat covid 19. Hasil yang didapatkan dari penelitian ini adalah usaha Roti Baru Bakery dilihat dari aspek sumber daya manusia nya memiliki 20 orang tenaga kerja, dilihat dari aspek pemasaran usaha Roti Baru Bakery menetapkan harga sesuai dengan harga pasar, promosi yang dilakukan dengan cara personal selling dan juga menggunakan media sosial. Pada aspek keuangan, usaha ini melakukan peminjaman dana ke bank sebanyak Rp 100.000.000, usaha ini masih mencatat keuangan secara manual dan Keuntungan yang diterima oleh usaha Roti baru Bakery selama periode penelitian sebesar Rp 43.309.293. Sedangkan titik impas kuantitas didapatkan sebanyak 3.227,52 unit untuk roti nanas, 9.405,02 unit untuk roti kelapa, 3.227,52unit untuk roti coklat dan 2.855,84 unit untuk roti tawar. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Usah Roti Baru Bakery sudah berada diatas titik impas.

Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh Satrio Wahyudi (2022) yang berjudul " Analisis Usaha Kacang Balado Pauh Sembilan di Kelurahan Kuranji Kecamatan Kuranji Kota Padang". Penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan profil usaha Kacang Balado Pauh Sembilan di Kecamatan Kuranji, (2) menganalisis keuntungan yang diperoleh dan titik impas dari usaha Kacang Balado Pauh Sembilan di Kecamatan Kuranji. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha Kacang Balado Pauh Sembilan dilihat dari aspek sumber daya manusia usaha Kacang Balado Pauh Sembilan memiliki 5 tenaga kerja, dilihat dari aspek pemasaran usaha Kacang Balado Pauh Sembilan menetapkan harga sesuai dengan harga pasar, promosi dilakukan dengan cara personal selling. Pada aspek keuangan, modal awal usaha ini menggunakan modal sendiri sebanyak Rp.1.000.000, usaha ini masih melakukan pencatatan keuangan secara manual. Selama periode penelitian, usaha memperoleh keuntungan sebesar Rp. 6.912.425. Berdasarkan analisa kuantitas diperoleh impas kuantitas sebanyak

2.002,61 unit kacang balado. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Usaha Kacang Balado Pauh Sembilan sudah berada diatas titik impas. Diharapkan kepada pemilik usaha agar melakukan pencatatan keuangan dengan baik.

Selanjutnya pada penelitian Aldi Prayoga (2023) yang berjudul "Analisis Usaha pada industri Tahu ATB/RTB di Kecamatan Kuranji Kota Padang". Penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan profil dan aktivitas usaha tahu ATB/TRB di Kecamatan Kuranji Kota Padang, (2) menganalisis keuntungan dan titik impas dari usaha tahu ATB/RTB di Kecamatan Kuranji Kota Padang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Industri tahu ATB/RTB ini memiliki 7orang tenaga kerja dan upah yang diberikan yaitu perhari dan tempat tinggal juga di fasilitasi oleh pemilik usaha. Keuntungan atau laba bersih yang diperoleh usaha tahu ATB/RTB pada periode Juli 2022 adalah sebesar Rp. 7.325.394,-. Berdasarkan titik impas produksi pada usaha tahu ATB/RTB diperoleh titik impas kuantitas sebesar 83.049,28 potong tahu dan titik impas penjualan sebesar Rp. 83.013.544. Usaha tahu ATB/RTB telah berproduksi diatas titik impas, dimana volume penjualan usaha sebanyak 91.250 potong tahu dan pendapatan penjualan tahu dan ampas tahu sebesar Rp. 95.338.000,- untuk periode Juli 2022.

Selanjutnya pada penelitian Winda Safitri (2023) yang berjudul "Analisis Pendapatan Usaha Keripik Tempe Sagu (Studi Kasus : Zakia Crispy Chips, Kota Depok, Jawa Barat)". Penelitian ini bertujuan untuk (1) menganalisis struktur biaya usaha produk keripik tempe sagu Zakia Crispy Chips, (2) menganalisis pendapatan usaha produk keripik tempe sagu Zakia Crispy Chips, (3) menganalisis tingkat B/C Ratio, Break Even Point (BEP), dan *Payback period* (PP) produk keripik tempe sagu *Zaskia Crispy Chips*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa analisis struktur biaya diperoleh biaya tetap sebesar Rp. 2.990.583 atau 14,4 % dan biaya variabel sebesar Rp. 17.824.000 atau 85,6%. Pendapatan yang diperoleh usaha *Zaskia Crispy Chips* sebesar Rp. 7.112.417. Berdasarkan titik impas produksi pada usaha Keripik Tempe Sagu Zaskia Crispy Chips diperoleh titik impas kuantitas sebesar 462,5 kilogram dan titik impas penjualan sebesar 20.812.000. Usaha keripik tempe sagu telah berproduksi diatas titik impas, dimana volume penjualan usaha sebesar 630 kg keripik tempe sagu dan pendapatan penjualan keripik tempe sagu sebesar Rp. 28.350.000 untuk periode Juli 2021-Mei 2022.

Selanjutnya pada penelitian Fayi Afifah (2021) yang berjudul "Analisis Usaha Teh Herbal Daun Gambir "Afiyah" Pada Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal di Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota". Penelitian ini bertujuan untuk (1) Mendeskripsikan profil usaha pengolahan teh herbal daun gambir pada Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal di Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota, (2) Menganalisis besar keuntungan dan *Break Even Point* (BEP) usaha pengolahan teh herbal daun gambir pada Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal di Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa KUBE Sambal merupakan industri kecil yang berdiri pada tahun 2016 dan memiliki 10 orang anggota. Produk teh herbal daun gambir yang diproduksi memiliki merek dagang "Afiyah" dengan harga jual Rp 15.000/unit (25 gram). Keuntungan rata-rata yang diperoleh KUBE Sambal selama periode penelitian sebesar Rp 805.443. Impas kuantitas produk adalah 106 unit dengan impas penjualan Rp 1.599.598,-. Rata-rata produksi teh herbal daun gambir KUBE Sambal pada kedua periode berjumlah 220 unit dengan penjualan Rp 3.150.000,- yang berarti bahwa usaha ini sudah berada diatas titik impas. Kelemahan yang ditemukan pada usaha ini di antaranya struktur organisasi yang tidak sesuai dengan fungsi pokok perusahaan menurut semestinya, biaya kemasan yang tinggi, promosi yang belum maksimal, dan pencatatan keuangan tidak sesuai standar akuntansi. Disarankan agar KUBE Sambal dapat memperbaiki struktur organisasinya, menekan biaya produksi, meningkatkan promosi dengan media lainnya, dan memperbaiki pencatatan keuangan sesuai dengan standar akuntansi.

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada usaha keripik tempe laris manis yang berada Jl.Simpang Kayu Kalek Perumahan Cahaya Madani Blok B.7 Kecamatan Koto Tangah,Kota Padang, Sumatera Barat. Alasan peneliti memilih lokasi ini sebagai tempat penelitian karena usaha keripik tempe Laris Manis ini termasuk usaha keripik tempe yang sudah lama berdiri yaitu sejak 2008, yang membuat peneliti tertarik untuk meneliti ini adalah meskipun usaha ini tergolong usaha rumah tangga tetapi usaha ini mampu bertahan sampai sekarang dan sudah terkenal di kalangan masyarakat. (Lampiran 3). Usaha ini masih terkendala dalam pencatatan keuangan yang masih secara manual, dan masih tidak lengkapnya arsip pencatatan keuangan. Serta usaha ini mengalami fluktuasi harga bahan baku (Lampiran 4). Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 31 Oktober 2024 sampai dengan 30 November 2024 dengan rentang waktu satu bulan.

B. Metode Penelitian

Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode kualitatif untuk tujuan pertama dan kuantitatif untuk tujuan kedua. Metode Kualitatif yaitu metode penelitian yang bersifat tidak terstruktur dan perolehan data melalui wawancara dan observasi, sedangkan Metode Kuantitatif yaitu metode penelitian yang bersifat terstruktur dan perolehan data melalui kuisioner, perhitungan dan observasi sistematis (Sugiyono, 2013)

Hal yang diamati dalam penelitian ini berkaitan dengan profil dan kondisi usaha Profil usaha meliputi sejarah berdirinya, kondisi suatu usaha yang terdiri dari aspek operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan. Aspek keuangan yang dianalisis mencakup biaya-biaya, keuntungan yang diperoleh dan titik impas.

C. Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini metode pengumpulan data yang dilakukan yaitu dengan menggunakan teknik observasi dan wawancara dengan pihak yang terkait. Observasi dilakukan peneliti langsung kelapangan untuk

melakukan pengamatan pada usaha keripik tempe laris manis mengenai kegiatan usaha yang dilakukannya dan hal-hal yang mengenai penelitian. Dan library research, adalah pengumpulan data teoritis dengan metode menelaah berbagai buku literatur, pustaka yang lainnya yang terkait dengan persoalan yang di bahas.

D. Jenis dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh peneliti secara langsung di lapangan. Contoh data primer adalah data yang diperoleh dari informan kunci melalui observasi (pengamatan), atau juga data hasil wawancara (interview) peneliti dengan nara sumber secara langsung. Data primer diperoleh dari observasi dan wawancara langsung dengan informan kunci (pemilik usaha) seperti sejarah berdirinya usaha, jumlah tenaga kerja dan produksi perbulan pada usaha yang bersangkutan dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah disediakan. Adapun yang bertindak sebagai informan kunci pada penelitian ini adalah Ibu Yuniarti sebagai pemilik usaha keripik tempe laris manis.

Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dari sumber yang sudah ada. Contoh data sekunder misalnya catatan atau dokumentasi perusahaan berupa gaji, laporan keuangan, laporan pemerintah, data yang diperoleh dari sumber referensi, majalah, dan lain sebagainya. Data sekunder diperoleh dari bahan-bahan pustaka, literatur dan informasi yang disajikan oleh instansi-instansi yang berkaitan dengan penelitian, Diantaranya Dinas Koperasi dan UMKM Kota Padang, Badan Pusat Statistik, dan literatur yang relevan dengan penelitian ini.

E. Variabel yang diamati

Berdasarkan tujuan pertama, maka aspek-aspek yang diamati yaitu:

1. Gambaran umum usaha yang meliputi: Latar belakang usaha, lokasi usaha, modal usaha, perizinan usaha, dan produk usaha
2. Profil usaha yang meliputi:
   a. Produksi, yaitu:
      i. Tenaga kerja, yang diamati yaitu: jumlah tenaga kerja, jenis kelamin, usia tenaga kerja, tingkat pendidikan, dan sistem upah.

ii. yang dipakai, jumlah peralatan dan investasi, harga beli peralatan dan investasi, dan sumber pengadaan peralatan dan investasi.
iii. Bahan produksi, yang diamati yaitu: proses pemasokan bahan baku, harga beli bahan baku, dan jumlah pembelian bahan baku.
iv. Proses produksi, yang diamati yaitu proses produksi keripik tempe mulai dari kedelai menjadi tempe dan tempe menjadi keripik tempe.

b. Pemasaran, yaitu: produk yang dijual, harga jual produk, saluran distribusi, dan promosi yang dilakukan usaha.
c. Administrasi dan Umum, yang menjelaskan bagaimana laporan keuangan yang dilakukan oleh Keripik Tempe Laris Manis selama memproduksi keripik tempe. (Afifah. F, 2021).

Berdasarkan tujuan kedua, maka variabel yang dilihat antara lain :

1. Hasil Penjualan (HP) : ialah perolehan besaran nilai rupiah oleh pihak usaha dari kegiatan pemasaran produknya. Perolehan besar hasil penjualan dapat didapatkan dari pengalian volume penjualan (S) dengan harga jual produk (P).
2. Total Biaya (TB) (*Total Cost* (TC)) : biaya merupakan semua pengorbanan yang dilakukan suatu usaha dalam menghasilkan suatu produk, yang dapat dibedakan menjadi :

a. Biaya Tetap (BT) (*Fixed Cost* (FC)), ialah biaya yang nilai besarannya tetap didalam kisaran volume aktivitas tertentu, antara lain :
i. Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) tetap, ialah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang tidak berubah walaupun volume produksi berubah, antara lain yaitu biaya penyusutan alat dan investasi, biaya pajak kendaraan, dan biaya pajak bumi bangunan (Rp)
ii. Biaya administrasi dan umum tetap, ialah biaya tetap yang berkaitan dengan pengawasan serta pengarahan aktivitas di perusahaan secara utuh agar dapat beroperasi dengan efektif dan efisien, seperti gaji pimpinan (Rp).
iii. Biaya pemasaran tetap, ialah biaya yang digunakan dalam memasarkan produk yang tetap walaupun volume produk berubah. Biaya pemasaran tetap didalam penelitian ini adalah biaya pajak kendaraan (Rp).

b. Biaya Variabel (BV) (*Variable Cost* (VC)), ialah biaya yang nilai besarannya ditentukan oleh perubahan volume aktivitas, antara lain:

i. Biaya bahan baku, antara lain adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku agar dapat diolah menjadi produk jadi, bahan baku dalam produksi keripik tempe ini adalah kedelai (kg).
ii. Biaya tenaga kerja langsung, ialah biaya yang dikeluarkan untuk mengupah tenaga kerja yang melakukan penggorengan keripik tempe (Rp)
iii. Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) variabel, ialah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang berubah jika volume produksi berubah, antara lain biaya kemasan (kantong celup, alumunium foil, kotak kemasan), biaya listrik, dan biaya air (Rp).
iv. Biaya pemasaran variabel, ialah biaya yang digunakan didalam pemasaran produk yang berubah sesuai dengan kontribusinya terhadap produk. Biaya pemasaran didalam penelitian ini adalah biaya bahan bakar bensin (Rp)

3. Harga jual (P) : ialah besaran uang yang menerangkan nilai tukar suatu kesatuan benda tertentu. Harga jual didalam menghitung keuntungan dan titik impas ialah harga jual keripik tempe di Keripik Tempe Laris Manis dalam satuan bungkus dengan 1 bungkus seharga Rp 13.000 dengan ukuran kemasan 150 (Rp/bungkus).
4. Volume Produksi (Q) : ialah besaran produksi yang diperoleh dari hasil produksi pada periode penelitian dalam satuan bungkus dengan 1 bungkus seharga Rp 13.000 (Afifah. F, 2021).

F. Analisis Data

a. Tujuan Pertama

Untuk tujuan pertama, analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Analisis ini digunakan untuk mendeskripsikan profil usaha dari berbagai aspek yaitu produksi, pemasaran, dan aspek administrasi dan umum yang diperoleh dari hasil wawancara dengan informan kunci dan observasi lapangan pada waktu penelitian yang selanjutnya dibahas berdasarkan teori dari berbagai literatur dan kajian pustaka yang mendukung.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

b. Tujuan Kedua

Untuk tujuan kedua, analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif. Menurut Sugiyono (2013) Analisis deskriptif kuantitatif memfokuskan analisanya pada data-data numerikal yang dilandaskan oleh ilmu yang valid, dibangun dari empiris, diamati dengan terukur, yang memakai logika matematika agar rerata dapat menjadi generalisasi. Maka analisis yang dilakukan yaitu:

1) Analisa Keuntungan

Keuntungan usaha dapat dilihat didalam perhitungan yang terdapat dalam laporan laba rugi. Jika dilihat dari pembukuan perusahaan, keuntungan ialah pengurangan besaran hasil penjualan dengan besaran total biaya yang dikeluarkan selama kurun waktu tertentu (Mulyadi, 2016).

Alat analisis yang dipakai untuk melihat dan mengetahui tingkat keuntungan usaha dengan memakai pendekatan *variable costing*. *Variable Costing* ialah metode yang digunakan untuk menentukan harga pokok produksi yang hanya mencakup biaya-biaya variabel produksi ke dalam harga pokok produk. (Mulyadi, 2016).

Laporan laba rugi metode *variable costing* lebih ditujukan pada penyajian biaya sesuai dengan perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan (Mulyadi, 2016). Berikut format perhitungan laba rugi dengan metode *variable costing* yang dapat dipahami dalam Tabel 2.

Tabel 2. Format Laporan Laba Rugi dengan Metode *Variable Costing*.

No	Uraian	Rumus	Nilai (Rp)
1	Hasil Penjualan		14.625.000
	Biaya Variabel :		
2	Biaya Bahan Baku		1.176.000
3	Biaya Tenaga Kerja		900.000
4	BOP Variabel		6.866.073
5	Harga Pokok Produk Siap Dijual	(2) + (3) + (4)	8.942.073
6	Harga Pokok Penjualan Variabel	(6) – (7)	8.942.073
7	Biaya Adm & Umum Variabel		0
8	Biaya Pemasaran Variabel		100.000
9	Total Biaya Variabel	(8) + (9 + 10)	**9.042.073**
10	Laba Kontribusi	(1) – (11)	**5.582.927**
	Biaya Tetap :		
11	BOP Tetap		147.947

12	Biaya Adm & Umum Tetap		1.800.000
13	Biaya Pemasaran Tetap		1.811
14	Jumlah Biaya Tetap	(13) + (14) + (15)	**1.949.758**
	Laba Bersih	(12) – (16)	**3.633.199**

Sumber : (Mulyadi, 2016).

2). Analisis Biaya Penyusutan dan Biaya Bersama

a. Analisis Biaya Penyusutan

Perlunya jumlah biaya penyusutan dihitung setiap tahun agar dapat mengawasi aktivitas usaha yang direncanakan berkelanjutan. Salah satu strategi dalam menghitung biaya yang menggantikan biaya aset yang sudah tidak ekonomis lagi adalah analisis biaya penyusutan, misalnya biaya mesin dan alat, gedung/bangunan, dan peralatan lainnya yang membutuhkan pergantian pada suatu waktu karena akibat pemakaian. Hal tersebut besarannya terkait dengan harga aset, umur ekonomis serta metode penyusutan yang dipakai (Ibrahim, 1998).

Dalam pengolahan keripik tempe ini, alat yang perlu dihitung biaya penyusutannya adalah mesin pengupas kedelai, alat pemotong tempe, kuali, spatula, penyaring besar, penyaring kecil, pisau, rak, penjepit gorengan, meja penggorengan, meja letak tempe, mangkok stainless, piring, nampan, panci, tungku, tedmond (tong air). Metode perhitungan yang digunakan dalam menganalisis biaya penyusutan ini adalah metode garis lurus, yang mana metode ini berlandaskan bahwa pemakaian benda dalam melakukan pengolahan mengalami penyusutan setiap tahunnya dengan besaran yang sama. Perhitungan biaya penyusutan dapat dilakukan dengan rumus berikut :

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

Dimana : D = Besarnya Penyusutan (Rp/tahun)
P = Harga Beli (Rp)
S = Nilai Sisa (Rp)
N = Umur Ekonomis (Tahun)

Sumber : (Subanar, 1994)

b. Analisis Biaya Bersama

Biaya bersama adalah biaya untuk memproduksi beberapa produk terpisah dengan memakai akomodasi yang sama (Mulyadi, 2016). Metode yang dipakai dalam penelitian ini untuk mengetahui biaya bersama adalah metode rata-rata biaya per satuan dimana metode ini digunakan bila produk bersama yang dihasilkan diukur dalam satuan yang sama. Biasanya metode ini dipakai oleh perusahaan untuk menghasilkan produk yang sama dari suatu proses bersama. Dasar metode ini adalah jika sebuah produk dihasilkan dari proses yang sama maka tidak mungkin biaya untuk memproduksi satuan produk tersebut berbeda satu sama lain. Pada produksi keripik tempe ini terdapat input produksi yang dipakai bersama antara kepentingan usaha keripik tempe Laris Manis dengan kepentingan pribadi yaitu abonemen air, abonemen listrik, pajak kendaraan, dan pajak bumi bangunan. Pengalokasian biaya bersama dapat dihitung sebagai berikut :

$$\textbf{Persentase Biaya Bersama} = \frac{\textbf{Jumlah pemakaian untuk usaha x 100\%}}{\textbf{Total Pemakaian}}$$

Alokasi Biaya Bersama = & Alokasi Biaya Bersama x Biaya Bersama

Sumber. (Mulyadi, 2016)

3). Analisis Titik Impas

Analisa titik impas merupakan suatu kondisi perusahaan yang berjalan dimana perusahaan tersebut tidak menerima hasil penjualan (laba) dan juga tidak menerima kerugian, dimana artinya yaitu perusahaan menerima hasil penjualan (laba) sama besar jumlahnya dengan biaya yang dikorbankan (Kasmir, 2016). Terdapat 2 rumus dalam menghitung titik impas, antara lain :

a. Analisis Titik Impas dalam satuan unit :

$$\textbf{BEP} = \frac{\textbf{FC}}{\textbf{P} - \textbf{VC/unit}}$$

Dimana :

BEP = *Break Even Point* (Titik Impas) (unit)

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

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

P = *Price* (Harga Jual Persatuan) (Rp/unit)

b. Analisis Titik Impas dalam rupiah:

$$\textbf{BEP} = \frac{\textbf{FC}}{\textbf{1-VC/P}}$$

Dimana :

BEP = *Break Even Point* (Analisa Titik Impas) (Rp)

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

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

P = *Price* (Harga Jual Persatuan) (Rp/unit)

Sumber : (Kasmir, 2016)

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Usaha

1. Sejarahnya Berdirinya Usaha

Usaha Laris Manis merupakan satu industri rumah tangga yang mengolah hasil pertanian dengan bahan baku utama yaitu kedelai menjadi keripik tempe. Usaha ini berdiri sejak tahun 2008 yang berlokasi di Jl. Simpang Kayu Kalek Perumahan Cahaya Madani Blok B.7 Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat. Usaha ini didirikan oleh ibu Yuniarti karena melihat peluang usaha keripik tempe yang menjanjikan untuk dijalankan. Usaha ini merupakan usaha mikro yang sudah terdaftar dan mendapatkan izin dari Dinas Kesehatan Kota Padang dengan nomor P-IRT : 2061371010386-25 dan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia dengan No. 13120027261220. Surat ini sudah ada sejak tahun 2010. Pemilik usaha mengeluarkan modal awal usaha sebesar Rp 11.000.000 untuk bangunan tempat produksi usaha.

Bahan baku utama yang digunakan adalah kedelai. Bahan baku diperoleh dari toko grosir yang menjadi pemasok untuk usaha Laris Manis. Bahan baku dipesan oleh Ibu Yuniarti ke toko grosir Andiin yang berlokasi di Bandar Olo dan diantar. Pada periode penelitian yaitu 31 Oktober 2024 – 30 November 2024 pemilik membeli bahan baku sebanyak 1 kali dalam 2 minggu dengan 1 kali pembelian sebanyak 50 kg kedelai dengan harga Rp 700.000,-

Kegiatan pengolahan kedelai menjadi keripik tempe awalnya dilakukan di dapur rumah pemilik. Namun sekarang usaha ini telah mengalami perkembangan yaitu sudah ada tempat khusus untuk pengolahan keripik tempe yang berada di sebelah rumah pemilik. Proses pengirisan tempe pada pengolahan keripik tempe ini masih dilakukan secara manual dengan alat pemotong tempe. Sedangkan untuk pengupasan kedelai dan pengemasan sudah menggunakan teknologi seperti mesin pengupas kedelai dan press sealer untuk merekatkan kemasan keripik tempe. Dalam proses pengolahan kedelai menjadi keripik tempe menggunakan 2 orang tenaga kerja yaitu pemilik dan tenaga kerja bagian penggorengan.

Produk keripik tempe yang dihasilkan terbagi menjadi dua jenis yaitu keripik tempe varian original dan keripik tempe varian renyah gurih. Keripik tempe original

diproduksi sebanyak 6 kali dalam sebulan dan keripik tempe renyah gurih juga diproduksi sebanyak 6 kali dalam sebulan. Baik keripik tempe original maupun keripik tempe renyah gurih, keduanya dijual dengan harga Rp 13.000,- per kemasan 150 gram. Keripik tempe dipasarkan pada swalayan swalayan di Kota Padang seperti Budiman, Citra Mart dan Aciak Mart.

Konsumen keripik tempe Laris Manis ini umumnya berasal dari berbagai rentang usia. Namun yang paling dominan biasanya usia 15-45 tahun karena dapat dijadikan sebagai cemilan ringan. Keripik tempe ini sangat cocok untuk konsumen menengah ke bawah dan menengah ke atas karena harga produk yang terjangkau.

B. Profil Usaha

1. Produksi

a. Tenaga Kerja

Usaha Keripik Tempe Laris Manis memiliki 2 anggota tenaga kerja di dalam produksi keripik tempe. Pengorganisasian ialah tahapan struktur organisasi yang cocok dengan target yang ingin diwujudkan organisasi, baik sumberdaya yang dipunya, maupun lingkungan yang meliputinya (Handoko, 1997). Struktur organisasi Usaha Keripik Tempe Laris Manis terdiri dari 1 orang pemilik usaha yang merangkap sebagai tenaga kerja didalam produksi bagian pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk dan 1 orang karyawan didalam produksi bagian penggorengan. Terdapat fungsi dan peran masing masing tenaga kerja :

1. Pemilik Usaha

Pemilik Usaha berperan sebagai penanggung jawab dari seluruh kegiatan produksi seperti pengolahan, pengemasan dan pemasaran produk dari keripik tempe laris manis, serta pencatatan keuangan usaha dan berwenang dalam mengatur, mengawasi dan mengambil keputusan dalam keberlangsungan usaha keripik tempe Laris Manis.

2. Bagian Penggorengan

Karyawan berperan penting dalam kegiatan produksi khususnya dibagian penggorengan. Sebagai sebuah industri rumah tangga, manajemen keripik tempe Laris Manis ternyata tidak seperti manajemen didalam sebuah perusahaan industri. Berdasarkan struktur organisasi saat ini, identitas anggota keripik tempe laris manis dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Identitas Anggota Usaha Keripik Tempe Laris Manis

No	Nama	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan Terakhir	Tugas
1	Yuniarti	Perempuan	48	SMA	Ketua, Produksi, Pengemasan, dan Pemasaran
2	Nia	Perempuan	37	SMA	Anggota, bagian penggorengan

Sumber : (Usaha Keripik Tempe Laris Manis, 2024).

Koordinasi antara tenaga kerja keripik tempe Laris Manis yaitu dengan cara menetapkan jam kerja pada tenaga kerja usaha keripik tempe tergantung seberapa banyak produksi yang dilakukan. Oleh karena itu produksi keripik tempe tidak memiliki pembagian tugas sehingga kegiatan produksi dilakukan secara bersama-sama. Tidak adanya pembagian tugas yang jelas ini tentu saja akan menghambat keberlangsungan perkembangan usaha.

Didalam perusahaan biasanya terdapat 3 fungsi pokok perusahaan yaitu fungsi produksi, pemasaran, dan administrasi umum. Fungsi produksi bertugas untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi, fungsi pemasaran bertugas untuk memasarkan produk tersebut, dan fungsi administrasi dan umum bertugas untuk menjalankan segala aktivitas untuk menunjang kegiatan operasi perusahaan sehingga dapat berjalan dengan baik (Mulyadi, 2016).

b. Peralatan dan Investasi

Komponen lain yang dibutuhkan didalam usaha selain tenaga kerja adalah peralatan dan investasi yang dipakai didalam kegiatan produksi dan pemasaran keripik tempe. Sumber pengadaan peralatan dan investasi berasal dari usaha keripik tempe Laris Manis itu sendiri.

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat bahwa total nilai peralatan dan investasi untuk produksi dan pemasaran keripik tempe sebesar Rp 30.305.000 dengan sumber peralatan dan investasi berasal dari usaha Keripik Tempe Laris Manis itu sendiri. Di dalam proses produksi keripik tempe terdapat penggunaan beberapa mesin bermuatan besar seperti mesin pemecah kedelai, mesin pemotong tempe dan mesin press sealer. Nilai penyusutan dari peralatan dan investasi masing-masingnya memiliki nilai yang berbeda (Lampiran 10). Perbedaan ini disebabkan oleh perbedaan harga beli, nilai sisa peralatan, dan umur ekonomisnya. Peralatan dan investasi pada usaha keripik tempe Laris Manis dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Jenis Peralatan dan Investasi Pada Keripik Tempe Laris Manis

No	Jenis Investasi dan Peralatan	Jumlah (unit)	Nilai beli
1	Pemotong Tempe	1	Rp 1.500.000
2	Kuali	1	Rp 150.000
3	Rak	1	Rp 50.000
4	Meja Penggorengan	1	Rp 100.000
5	Meja Penyimpanan	1	Rp 200.000
6	Spatula	1	Rp 30.000
7	Penyaring Kecil	1	Rp 15.000
8	Penyaring Besar	1	Rp 35.000
9	Pisau	1	Rp 20.000
10	Penjepit Gorengan	1	Rp 5.000
11	Regulator Gas	1	Rp 125.000
12	Mangkok Stainless	2	Rp 50.000
13	Piring	3	Rp 15.000
14	Toples Besar	7	Rp 245.000
15	Nampan	2	Rp 90.000
16	Pemecah Kedelai	1	Rp 2.000.000
17	Bangku Pemotong	1	Rp 50.000
18	Panci	1	Rp 35.000
19	Tangki Air	1	Rp 950.000
20	Tungku	1	Rp 350.000
21	Mesin Bor Air	1	Rp 300.000
22	Ember	2	Rp 80.000
23	Timbangan	1	Rp 150.000
24	Motor	1	Rp 12.000.000
25	Rumah Produksi (Bangunan)	1	Rp 11.000.000
26	Mesin Press Sealer	1	Rp 250.000
27	Blender	1	Rp 200.000
28	Tampah Bumbu	5	Rp 125.000
29	Baskom	2	Rp 60.000
30	Gayung	1	Rp 15.000
31	Baskom Saringan	1	Rp 10.000
32	Bangku	2	Rp 100.000
		Total	Rp 30.305.000

Sumber : (Usaha Laris Manis, 2024)

c. Bahan Produksi

Di dalam produksi keripik tempe, bahan baku utama yang digunakan adalah kedelai. Bahan baku dibeli di toko grosir khusus kacang kacangan dengan harga Rp 14.000/kg dimana pembelian kedelai dilakukan sebanyak 2 kali per bulan dengan 1 kali pembelian sebanyak 1 karung atau setara dengan 50 kg. Pembelian bahan baku dilakukan ketika stok bahan baku kedelai tersisa 10 kg sehingga stok kedelai akan selalu tersedia ketika produksi akan dilakukan. Bahan baku yang digunakan untuk keripik tempe varian Original sebanyak 5 kg kedelai dan keripik tempe varian Renyah dan Gurih sebesar 8 kg kedelai. Perbedaan jumlah penggunaan bahan baku kedelai karena memiliki ketebalan tempe yang berbeda, untuk varian renyah gurih lebih tebal dibandingkan dengan varian original

Pada periode penelitian 31 Oktober 2024 – 30 November 2024 kapasitas bahan baku yang digunakan oleh Keripik Tempe Laris Manis didalam produksi normalnya sekitar 95 kg kedelai.

d. Proses Produksi

Kegiatan produksi yang dilakukan usaha Laris Manis adalah mengolah kedelai menjadi keripik tempe. Produksi dilakukan sebanyak 3 kali seminggu atau 12 kali dalam 1 bulan. Dalam 1 kali proses produksi keripik tempe memakan waktu selama 3 hari untuk membuat keripik menjadi tempe. Pada hari ke-4, dilakukan tahap penggorengan dan pengemasan.

Proses pengolahan kedelai menjadi keripik tempe di Usaha Laris Manis adalah sebagai berikut:

1) Pencucian I

   Pencucian dilakukan sebanyak 3 kali dalam 1 kali proses produksi. Pencucian pertama bertujuan untuk membersihkan kedelai dari kotoran atau debu yang masuk kedalam proses produksi. Pencucian pertama ini dilakukan sebelum kedelai direndam dan membutuhkan waktu sekitar 5 menit.

2) Perendaman I

   Proses perendaman kedelai dilakukan sebanyak 2 kali dalam 1 kali proses produksi. Perendaman kedelai bertujuan untuk melunakkan kedelai serta membuat biji kedelai menjadi mengambang sehingga kulit

arinya mudah dikupas. Perendaman pertama dilakukan selama 12 jam.

3) Perebusan I

Perebusan dilakukan selama 2 kali dalam 1 kali proses produksi. Perebusan kedelai bertujuan untuk membunuh mikroorganisme liar yang mengganggu proses fermentasi dan menyediakan lingkungan ideal bagi jamur untuk berkembang selama fermentasi. Perebusan pertama dilakukan selama 1 jam untuk 5 kg kedelai dan 1 jam 20 menit untuk kedelai 8 kg.

4) Pendinginan

Setelah kedelai direbus, kedelai perlu didinginkan sebelum kedelai dimasukkan kedalam mesin pemecah kedelai dan pemisah kulit ari. Proses pendinginan ini juga dibantu menggunakan kipas angin agar tidak memakan waktu lama. Waktu yang dibutuhkan untuk pendinginan ini sekitar 30 menit.

5) Pemecahan dan pemisahan kulit ari kedelai

Pemecahan kedelai adalah kegiatan untuk memecahkan kedelai menjadi bagian yang lebih kecil. Sedangkan pemisahan kulit ari kedelai adalah kegiatan untuk memisahkan kulit ari kedelai dari biji kedelai. Kedua proses ini dapat diselesaikan dengan menggunakan satu mesin dan hanya membutuhkan waktu sekitar 5-10 menit tergantung banyaknya kedelai yang akan dipecah dan dipisahkan kulit arinya. Kedelai yang telah direbus dan didinginkan akan masuk ke proses pemecahan dan pemisahan kulit ari. Kedelai dimasukkan kedalam mesin sedikit demi sedikit lalu kedelai akan terpecah dan terpisah dari kulitnya.

6) Pencucian II

Untuk pencucian kedua dilakukan setelah tahap pemecahan kedelai dan pemisahan kulit ari kedelai dengan tujuan untuk membersihkan sisa-sisa kulit ari yang ada. Pencucian ini membutuhkan waktu sekitar 5 menit.

7) Perendaman II

Untuk perendaman kedua merupakan perendaman setelah kedelai dipecah dan dicuci yaitu pada hari ke-2, perendaman ini membutuhkan

waktu sekitar 24 jam.

8) Pencucian III

Pencucian ketiga dilakukan sebelum tahap perebusan II pada pagi hari ke-3 untuk memastikan kedelai benar-benar bersih. Pencucian kedelai ini juga memerlukan waktu sekitar 5 menit.

9) Perebusan II

Untuk perebusan kedua dilakukan sebelum tahap peragian. Perebusan kedua tidaklah selama perebusan pertama. Kedelai direbus selama 30 menit untuk kedelai 5 kg dan 45 menit untuk kedelai 8 kg

10) Penirisan dan pendinginan

Setelah perebusan kedua, dilakukan proses penirisan kedelai. Sambil meniriskan kedelai, juga dilakukan pembersihan pada kedelai untuk mengecek kedelai agar tidak ada kotoran lagi yang tersisa. Kedelai diletakkan diatas meja penyimpanan yang sudah dialasi dengan kertas kue. Kedelai perlu dikeringkan sampai kadar air dirasa sudah hilang. Untuk membantu pendinginan, kipas angin juga digunakan pada proses ini. Penirisan dan pendinginan ini memerlukan waktu sekitar 30 menit.

11) Peragian dan penambahan tepung

Proses peragian dan penambahan tepung merupakan tahap pemberian ragi pada kedelai dan tepung tapioka untuk masuk ke tahap selanjutnya yaitu fermentasi. Ragi yang diperlukan untuk 5 kg kedelai yaitu setengah sendok makan dan untuk kedelai 8 kg diperlukan sekitar 1 sendok makan. Kemudian kedelai diaduk agar ragi tercampur rata. Selain itu 5 kg tepung tapioka dicampur dengan adonan 5 kg kedelai dan 8 kg tepung tapioka untuk 8 kg kedelai lalu diaduk rata. Proses pemberian ragi dan tepung ini hanya membutuhkan waktu sekitar 5 menit.

12) Pengemasan tempe

Sebelum difermentasikan, adonan tempe dimasukkan ke dalam plastik roll yang telah dilubangi. Tujuan plastik diberi lubang yaitu untuk menyediakan akses oksigen untuk pertumbuhan jamur tempe agar fermentasi berjalan dengan baik. Kemudian barulah adonan dimasukkan

ke dalam plastik. Kegiatan ini memerlukan waktu sekitar 15 hingga 25 menit tergantung berapa kg tempe yang akan dibuat.

13) Fermentasi

Fermentasi dilakukan setelah kedelai diberi ragi dan tepung. Fermentasi memerlukan waktu 24 jam agar memastikan fermentasi berjalan sempurna, menghasilkan aroma, rasa dan tekstur tempe yang khas. Fermentasi dilakukan pada suhu ruang agar jamur dapat berkembang dan menyatukan biji kedelai. Kedelai yang telah siap untuk difermentasi akan digantung di rak yang telah disediakan. Untuk 5 kg kedelai, usaha ini bisa menghasilkan sekitar 10 kg tempe. Dan 8 kg kedelai bisa didapatkan tempe sekitar 16 kg.

14) Persiapan bumbu

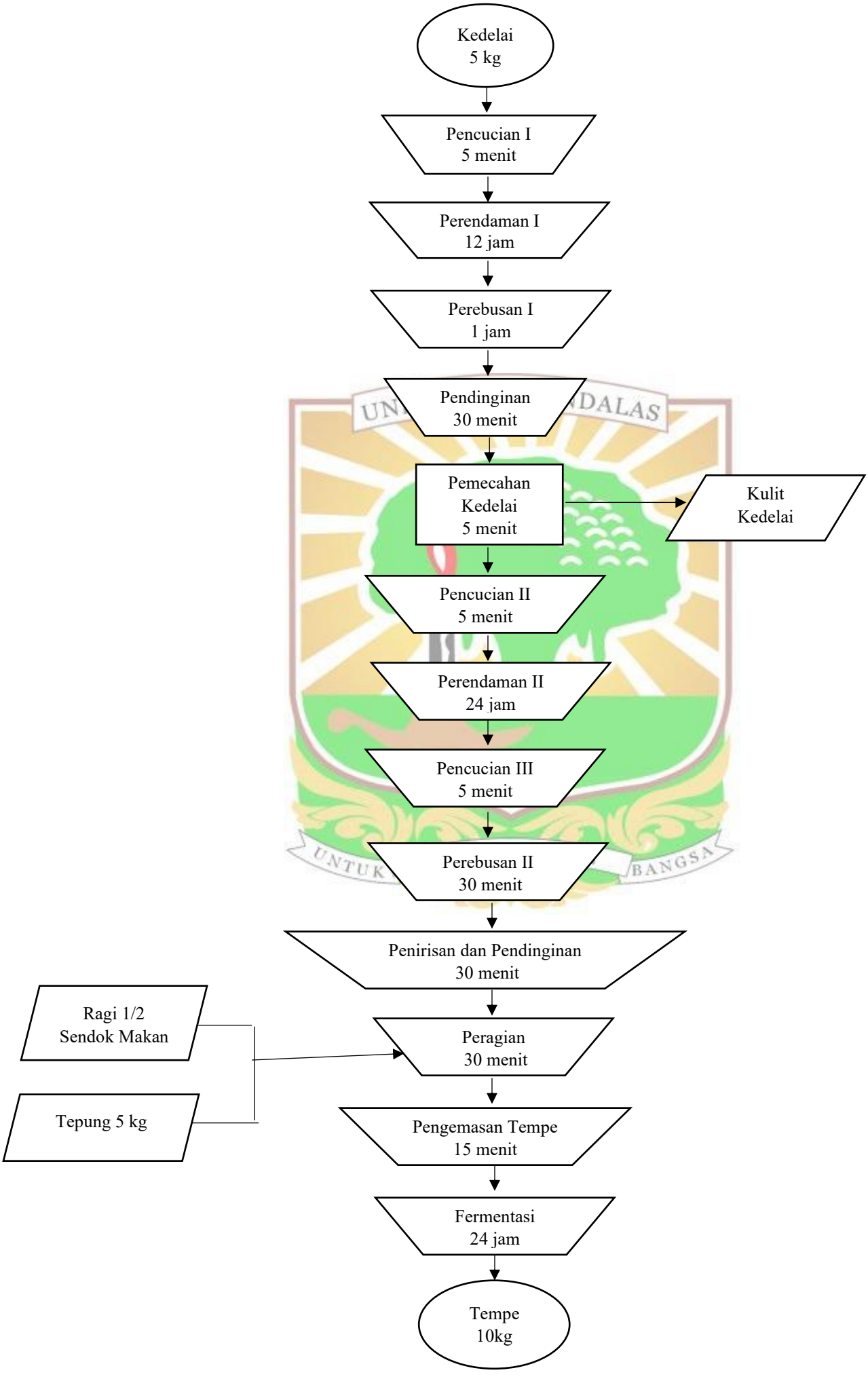
Tempe sudah siap untuk diolah menjadi keripik tempe dengan membuat bumbu terlebih dahulu. Untuk bumbu keripik tempe original, bahan-bahan yang dibutuhkan adalah tepung tapioka, tepung beras, tepung sagu, daun jeruk, bawang putih, ketumbar bubuk, kemiri, garam, penyedap rasa dan air. Pertama bawang putih, ketumbar bubuk, kemiri, penyedap rasa dan garam diblender. Setelah hancur, bumbu tersebut dimasukkan kedalam baskom kecil dan diisi air sekitar 3-5 Liter. Lalu dimasukkan bahan lainnya kedalam baskom tersebut dan diaduk. Bumbu siap untuk digunakan. Sedangkan untuk pembuatan adonan keripik tempe renyah gurih, digunakan bahan-bahan yang terdiri dari tepung tapioka, tepung beras, daun jeruk, bawang putih, ketumbar, kemiri, garam, penyedap rasa, telur, kunyit bubuk, dan air. Caranya hampir sama dengan pembuatan bumbu keripik tempe original namun dengan kadar yang berbeda dan ada tambahan telur, kunyit bubuk dan air. Semua adonan kemudian diaduk di dalam baskom kecil. Bumbu untuk keripik tempe renyah gurih siap untuk digunakan.

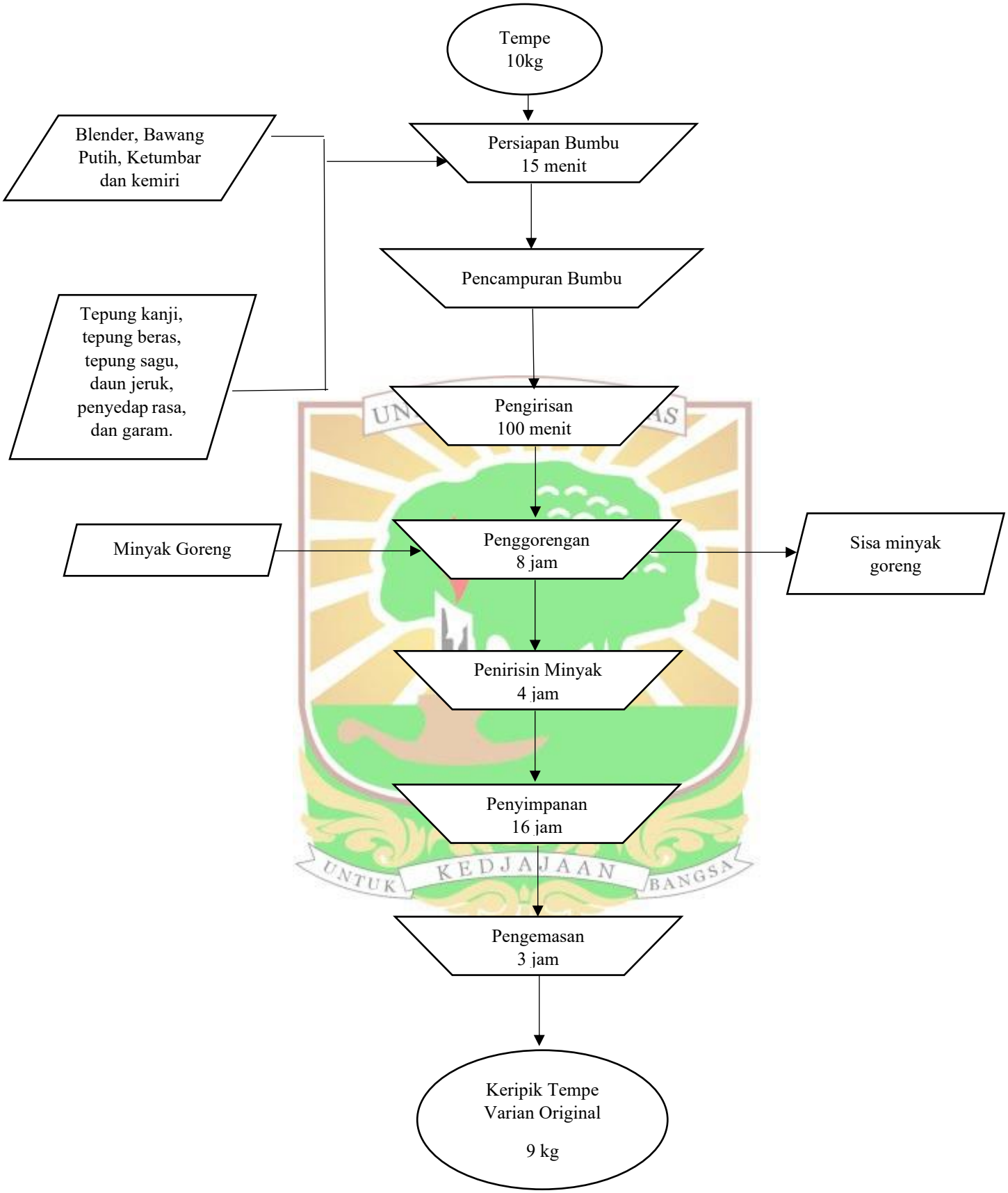
15) Pengirisan tempe

Setelah terbentuknya tempe, langkah selanjutnya adalah pengirisan tempe. Tempe diiris menggunakan alat yang digerakkan secara manual menggunakan tangan. Tempe diletakkan didekat pisau, lalu bagian

seperti pedal diputar untuk menggerakkan pisau tersebut. Pengirisan tempe memerlukan waktu sekitar 1 jam 40 menit untuk keripik tempe original dan pengirisan tempe memerlukan waktu sekitar 2 jam 40 menit untuk keripik tempe renyah gurih.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA


Kedelai
5 kg
Pencucian I
5 menit
Perendaman I
12 jam
Perebusan I
1 jam
Pendinginan
30 menit
Pemecahan
Kedelai
5 menit
Kulit
Kedelai
Pencucian II
5 menit
Perendaman II
24 jam
Pencucian III
5 menit
Perebusan II
30 menit
Penirisan dan Pendinginan
30 menit
Ragi 1/2
Sendok Makan
Tepung 5 kg
Peragian
30 menit
Pengemasan Tempe
15 menit
Fermentasi
24 jam
Tempe
10kg



Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Keripik Tempe Varian Original

16) Penggorengan

Untuk keripik tempe original hanya ada satu kali proses penggorengan. Tempe yang sudah diiris dicelupkan ke bumbu dan dimasukkan ke dalam kuali satu per satu dengan minyak yang telah dipanaskan sekitar 5-10 menit. Alasan dimasukkan satu per satu agar tempe tidak lengket dan matang dengan sempurna.

Namun ada perbedaan antara penggorengan keripik tempe original dan keripik tempe renyah gurih. Untuk keripik tempe original, penggorengan hanya dilakukan satu tahap saja yang memakan waktu sekitar 48 menit per satu kg tempe. Berbeda dengan keripik tempe renyah gurih, perlu dilakukan dua kali penggorengan. Tahap pertama tempe diberi bumbu dan digoreng. Diperlukan waktu sekitar 10 menit untuk satu kg tempe, lalu tempe akan menjadi seperti keripik tempe setengah matang. Semua tempe digoreng terlebih dahulu pada tahap penggorengan pertama ini. Kemudian keripik tempe setengah matang tersebut diletakkan diatas meja yang telah dialasi dengan kertas kue. Apabila ada tempe-tempe tersebut yang lengket, maka akan dipisahkan. Pemisahan tempe ini memakan waktu sekitar 80 menit. Kemudian tempe setengah matang tersebut digoreng lagi pada tahap penggorengan kedua dan memakan waktu sekitar 30 menit per kg tempe.

17) Penirisan minyak

Setelah digoreng, keripik tempe akan ditiriskan minyaknya menggunakan saringan dan setelah cukup kering, keripik tempe akan diletakkan diatas tampah bambu yang sudah dialasi dengan kertas kue. Penirisan ini memerlukan waktu sekitar 30 menit per satu kali goreng agar sisa minyak goreng terserap dengan baik.

18)Penyimpanan

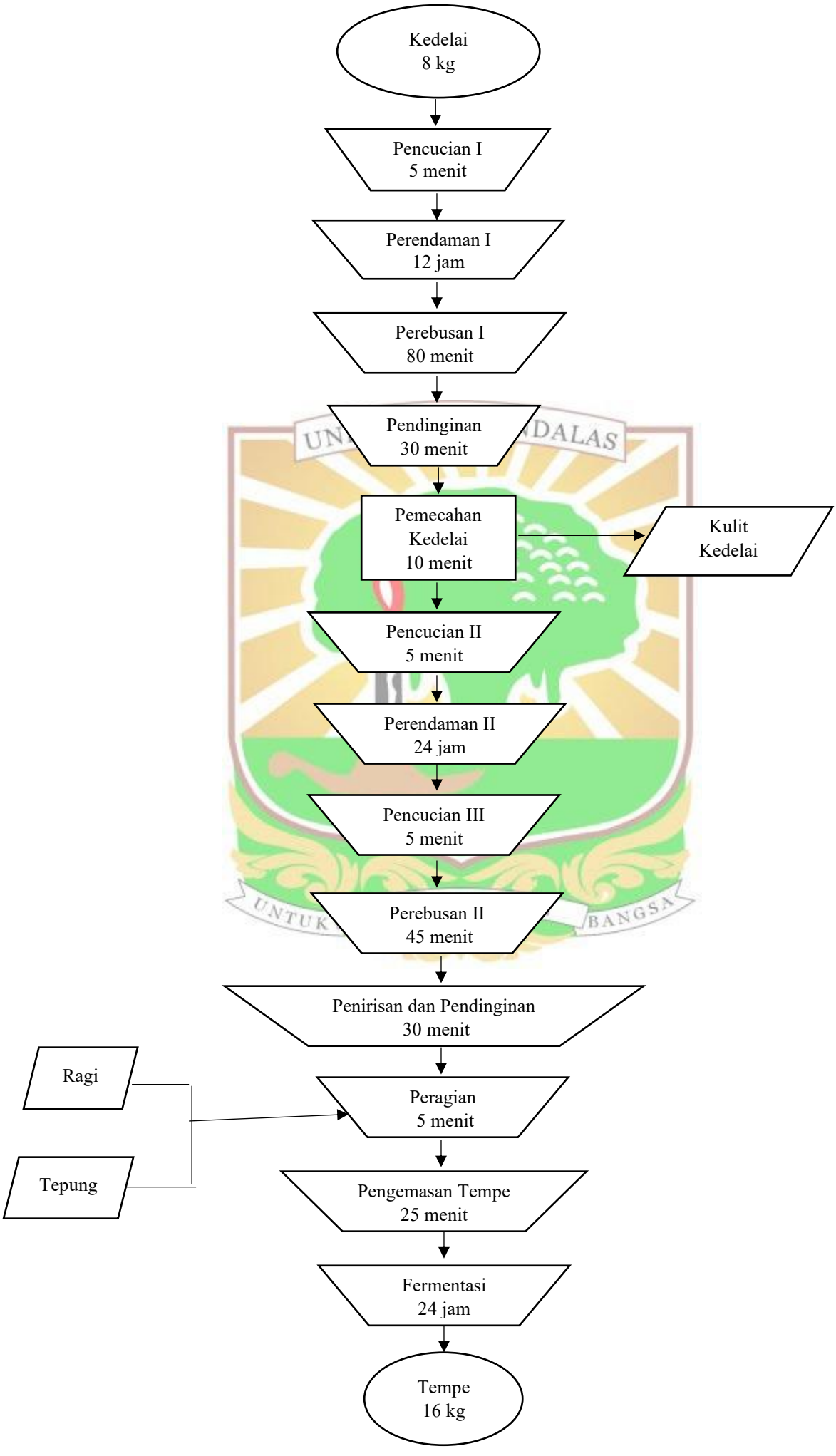
Keripik tempe original tidak ada proses penyimpanan, keripik digoreng dan dikemas pada hari yang sama. Sedangkan setelah penirisan minyak keripik tempe renyah gurih, saat dirasa keripik tempe sudah kering, keripik tempe akan dimasukkan ke dalam toples besar. Kemudian keripik tempe disimpan pada suhu ruang selama 15-16 jam. Alasan

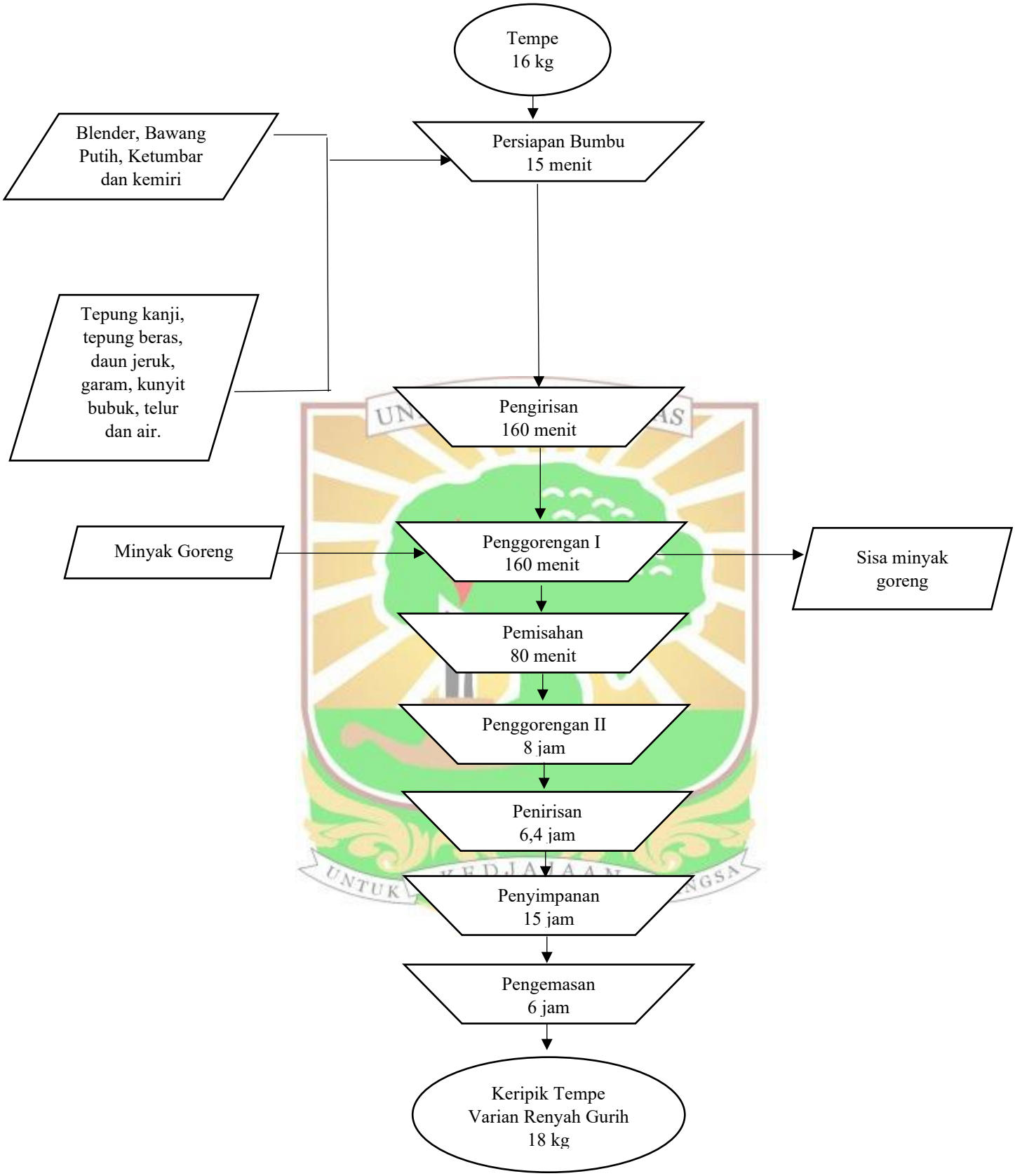
keripik tempe renyah gurih dikemas pada keesokan harinya adalah karena pemilik tidak memiliki waktu dan karyawan untuk mengemas langsung pada hari penggorengan.

19) Pengemasan

Keripik tempe dikemas kedalam plastik dengan isi bersih 150 gram. Kemudian plastik di *press* menggunakan mesin *press sealer* dan diberi stiker kemasan. Saat pengemasan, keripik tempe akan disortir layak atau tidaknya dijual. Apabila ada keripik tempe yang tidak sesuai standar Usaha Laris Manis seperti keripik tempe yang pecah-pecah maka tidak akan dimasukkan kedalam kemasan. Dibutuhkan waktu sekitar 20 bungkus per jam untuk mengemas keripik tempe.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA


Kedelai
8 kg
Pencucian I
5 menit
Perendaman I
12 jam
Perebusan I
80 menit
Pendinginan
30 menit
Pemecahan
Kedelai
10 menit
Kulit
Kedelai
Pencucian II
5 menit
Perendaman II
24 jam
Pencucian III
5 menit
Perebusan II
45 menit
Penirisan dan Pendinginan
30 menit
Ragi
Tepung
Peragian
5 menit
Pengemasan Tempe
25 menit
Fermentasi
24 jam
Tempe
16 kg



Gambar 5. Diagram Alur Pembuatan Keripik Tempe Varian Renyah dan Gurih

2. Pemasaran

Pemasaran adalah suatu fungsi organisasi dan serangkaian proses untuk menciptakan, mengkomunikasikan, dan memberikan nilai kepada pelanggan yang bertujuan untuk mengelola hubungan pelanggan dengan cara menguntungkan organisasi dan target pasarnya. Pemasaran sangat berpengaruh terhadap tingkat pendapatan yang akan diterima oleh usaha karena dengan semakin banyaknya pemasaran maka jumlah penjualan akan semakin meningkat, dengan jumlah penjualan yang meningkat tersebut menyebabkan pendapatan yang diterima usaha semakin meningkat pula. Dalam pemasaran terdapat bauran pemasaran (Kotler dan Keller, 2009)

Bauran pemasaran merupakan serangkaian tindakan atau solusi untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang bertujuan untuk mencapai tujuan pemasaran usaha. Bauran pemasaran dikelompokkan menjadi empat kelompok besar yaitu :

1. Produk (*Product*) :

   Produk usaha keripik tempe Laris Manis dijual dengan harga Rp 13.000/bungkus dengan ukuran kemasan seberat 150 gram atau 0,15 kg. Produk keripik tempe di usaha ini memiliki dua varian dengan bentuk yang berbeda juga yaitu Varian Original dengan berbentuk bulat dan Varian Renyah dan Gurih dengan berbentuk petak. Bahan yang digunakan oleh produk varian Original yaitu Kedelai, Tepung Beras, Tepung Tapioka, Bawang Putih, Ketumbar dan Garam dan Bahan yang digunakan oleh produk varian Renyah dan Gurih yaitu Kedelai, Tepung Beras, Tepung Tapioka, Bawang Putih, Ketumbar, Garam, dan Kemiri. Produk ini bermerek "Laris Manis" dan produk ini tahan hingga 3 bulan sejak diproduksi. Produk ini sudah berlabel halal dengan No. 13120027261220 dan sudah memiliki surat izin sejak tahun 2010 dengan P-IRT : 2061371010386-25.

2. Tempat (*Place*)

   Usaha Keripik Tempe Laris Manis berlokasi di Jl. Simpang Kayu Kalek Perumahan Cahaya Madani Blok B.7 Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat. Dalam memasarkan keripik tempe Laris Manis memakai dua saluran distribusi yaitu distribusi langsung dan

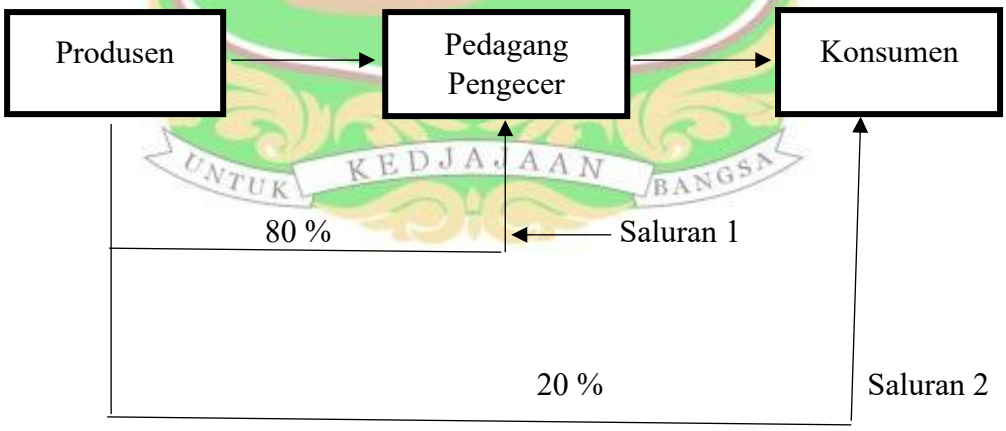
distribusi tidak langsung. Pada saluran distribusi langsung, konsumen langsung membeli keripik tempe ke lokasi usaha Keripik Tempe Laris Manis dimana konsumen akhir pada saluran ini ialah para warga sekitar lokasi usaha, dan para pendatang yang membeli produk untuk dijadikan sebagai oleh-oleh.

Pada saluran distribusi tidak langsung, produk keripik tempe dipasarkan oleh pedagang pengecer agar akhirnya sampai ke tangan konsumen. Usaha Keripik Tempe Laris Manis melakukan pemasaran ke beberapa minimarket di Kota Padang seperti Minimarket Budiman, Citra, dan AciakMart.

Saluran distribusi pada Keripik Tempe Laris Manis adalah sebagai berikut :

a. Saluran Langsung : Produsen ⟶ Konsumen
b. Saluran Tidak Langsung : Produsen ⟶ Pedagang Pengecer ⟶ Konsumen

Jika di gambarkan, saluran distribusi yang dipakai oleh Keripik Tempe Laris Manis dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Saluran Distribusi yang dipakai oleh Usaha Keripik Tempe Laris Manis

3. Harga (*Price*) :

Usaha keripik tempe Laris Manis menetapkan harga produk sebesar Rp 13.000 per bungkusnya dan minimarket yang menjual produk ini menetapkan harga produk sebesar Rp 17.500 per bungkusnya untuk varian Original dan Renyah Gurih. Menurut Swastha dan Sukojo (2007), terdapat beberapa metode yang digunakan dalam menetapkan harga jual, yaitu : (1) Penetapan harga biaya plus (*cost plus pricing method*), yaitu dengan menghitung biaya per unit ditambah dengan jumlah tertentu agar dapat mendapatkan keuntungan yang diinginkan, (2) Penetapan harga mark up (*mark-up pricing method*), yaitu penetapan harga dengan menambahkan harga beli dengan dengan sejumlah mark-up, dimana mark-up ialah kelebihan harga jual diatas harga belinya, (3) Penetapan harga *break-even* (*break-even pricing*), yaitu dimana perusahaan berada didalam *break-even* yaitu ketika penghasilan yang diperoleh sama dengan biaya yang dikelaurkan dan beranggapan bahwa harga jualnya sudah tertentu, dan (4) Penetapan harga didalam kaitannya dengan pasar, dimana perusahaan menetapkan harga jualnya sama dengan ditingkat harga pasar sehingga dapat bersaing dari harga jual yang berada didalam persaingan.

Berdasarkan teori penetapan harga jual diatas, penetapan harga yang dilakukan oleh Usaha Keripik Tempe Laris Manis adalah berdasarkan penetapan harga biaya plus atau *cost plus pricing method*, dimana penetapan harga yang dilakukan oleh Usaha Keripik Tempe Laris Manis ini berdasarkan harga pokok produksi dibagi dengan jumlah produksi sehingga didapatkan biaya per unit lalu ditambah dengan besaran keuntungan yang mereka inginkan.

4. Promosi (*Promotion*) :

Didalam promosi usaha, Keripik Tempe Laris Manis melakukan promosi dengan melakukan metode "*personal selling*", dimana mereka mengandalkan promosi melalui mulut ke mulut karena usaha ini belum memiliki outlet sendiri tetapi di lokasi usaha sudah terpasang spanduk yang menunjukkan informasi mengenai produk sehingga konsumen akan

mudah terpengaruh dan tertarik untuk membeli serta metode ini tidak memerlukan biaya sama sekali. Selain itu, Keripik tempe Laris Manis memanfaatkan pameran sebagai metode promosi keripik tempe. Salah satunya yaitu kegiatan CFD (*Car Free* Day) yang dilakukan setiap hari minggu di GOR H.Agus Salim, Kota Padang. Promosi usaha keripik tempe juga dapat dilakukan melalui Whatsapp, Instagram dan E-Commerce. Promosi ini memberikan dampak yang sangat baik bagi penjualan keripik tempe dan bertujuan untuk mengenalkan produk kepada masyarakat serta menimbulkan pasar pasar baru kedepannya.

3. Administrasi dan Umum

Fungsi administrasi dan umum diberikan tanggung jawab untuk menjalankan segala aktivitas untuk menunjang kegiatan operasi perusahaan sehingga dapat berjalan dengan baik. Salah satu aspek yang berhubungan dengan fungsi administrasi dan umum adalah aspek keuangan. Aspek keuangan yang dilakukan oleh Laris Manis dapat dilihat pada laporan keuangan yang mereka miliki.

a. Laporan Keuangan

Pencatatan keuangan sangat penting didalam keberlangsungan suatu usaha sehingga perlu diperhatikan, namun laporan keuangan yang dilakukan oleh Keripik Tempe Laris Manis hanya memperlihatkan pemasukan dan pengeluaran usaha tanpa mengetahui biaya-biaya yang mereka korbankan selama memproduksi keripik tempe, sehingga dikatakan bahwa pencatatan yang dilakukan masih sederhana dan belum sesuai dengan standar pencatatan akuntansi yang baik. Hal ini terjadi karena kurangnya pengetahuan pemilik usaha dalam mencatat keuangan usaha sesuai dengan kaidah akuntansi.

Keripik Tempe Laris Manis perlu memperbaiki pencatatan keuangan usaha agar dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang dikorbankan, mengetahui penyimpangan yang mungkin terjadi, dan mengetahui hasil penjualan yang didapatkan secara lebih jelas setiap bulannya, serta mengetahui disaat kapan usaha berada pada titik impas untuk keberlanjutan usaha dimasa depan.

Dari penjelasan mengenai profil usaha diatas, Keripik Tempe Laris Manis dapat disebut sebagai industri kecil. Pengelompokan industri ini berdasarkan

pernyataan dari Pramono (2012) bahwa berdasarkan cara pengorganisasian industri dapat dikelompokkan sebagai : (a) Industri kecil, ialah industri yang mempunyai karakteristik modal yang relatif kecil, teknologi yang sederhana, tenaga kerjanya kurang dari 10 orang, produknya masih sederhana, dan lokasi pemasarannya masih terbatas (berskala lokal), (b) Industri menengah, ialah industri yang mempunyai karakteristik modal relatif besar, teknologi cukup maju tetapi masih terbatas, pekerja antara 10-200 orang, dan lokasi pemasarannya relatif lebih luas (berskala regional), (c) Industri besar, ialah industri yang memiliki karakteristik modal sangat besar, teknologi canggih dan modern, organisasi teratur, tenaga kerja dalam jumlah banyak dan terampil, pemasarannya berskala nasional atau internasional.

C. Analisis Keuntungan dan Titik Impas

1. Analisis Keuntungan

a. Hasil Penjualan (HP)

Hasil Penjualan ialah hasil dari aktivitas penjualan keripik tempe pada usaha keripik tempe laris manis pada periode tertentu. Hasil penjualan yang didapatkan oleh keripik tempe laris manis dengan mengalikan volume produk yang terjual dengan harga produk (Rp 13.000/bungkus). Hasil penjualan yang diperoleh oleh keripik tempe Laris Manis pada periode Oktober dan November 2024 dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil Penjualan Keripik Tempe Laris Manis Pada Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024.

Uraian	Jumlah		Varian Original		Varian Renyah dan Gurih	
	Bungkus	Kg	Bungkus	Kg	Bungkus	Kg
Produksi (bungkus)	1.275	191	315	47	960	144
Penjualan (bungkus)	1.125	168	200	30	925	138
Harga (Rp)	13.000	14.000	-	-	-	-
Hasil Penjualan (Rp)	14.625.000	-	2.600.000	-	12.025.000	-

Sumber : (Usaha Laris Manis, 2024).

Tabel 5 memperlihatkan bahwa hasil penjualan yang didapatkan oleh Keripik Tempe Laris Manis pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 sebesar Rp 14.625.000 dengan volume penjualan sejumlah 1.125 bungkus dengan volume keripik tempe sebesar 168 kg keripik tempe dan terbagi dari dua varian yaitu Varian Original dengan hasil penjualan sebesar Rp 2.600.000 dengan volume penjualan sebesar 200 bungkus dengan volume keripik tempe sebanyak 30 kg keripik tempe dan Varian Renyah dan Gurih dengan hasil penjualan sebesar Rp 12.025.000 dengan volume penjualan sebesar 925 bungkus dengan volume keripik tempe sebanyak 138 bungkus.

Faktor utama peningkatan penjualan pada produk keripik tempe berasal dari banyak nya permintaan dari beberapa minimarket untuk menambah stok produk ke tempat usaha atau minimarket. Keripik Tempe Laris Manis memprediksi bahwa peluang peningkatan penjualan produk berasal dari pedagang pengecer dan konsumen.

b. Biaya

Biaya merupakan semua pengorbanan yang dilakukan suatu usaha dalam menghasilkan suatu produk. Terdapat 3 bagian biaya yang dikeluarkan oleh Usaha Keripik Tempe Laris Manis dalam memproduksi keripik tempe yaitu biaya variabel, biaya tetap, dan biaya diperhitungkan.

1) **Biaya Variabel (*VC*)**

Biaya Variabel ialah biaya yang besaran totalnya ditentukan oleh perubahan volume aktivitas produksi. Biaya variable terdiri dari biaya-biaya yang berasal dari bahan dan alat yang digunakan selama proses produksi. Pada produksi keripik tempe di Usaha Keripik Tempe Laris Manis terdapat biaya variabel antara lain :

a) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan Laris Manis untuk membeli bahan baku agar dapat diolah menjadi produk jadi, bahan baku dalam produksi keripik tempe ini adalah kedelai. Harga beli kedelai adalah sebesar Rp 14.000/kg. Untuk pembelian bahan baku dilakukan 2 kali dalam 1 bulan dengan 1 kali pembelian sebanyak 50 kg kedelai. Pembelian bahan baku pada periode Oktober 2024 dan November 2024 di setiap produksinya dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Penggunaan Bahan Baku Kedelai pada Produksi Periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024

Produksi ke-	Harga (Rp/kg)	Varian	Penggunaan Bahan Baku (kg)	Biaya Bahan Baku (kg)
1	14.000	Renyah dan Gurih	8	112.000
2	14.000	Original	5	70.000
3	14.000	Renyah dan Gurih	8	112.000
4	14.000	Renyah dan Gurih	8	112.000
5	14.000	Renyah dan Gurih	8	112.000
6	14.000	Original	5	70.000
7	14.000	Renyah dan Gurih	8	112.000
8	14.000	Original	5	70.000
9	14.000	Renyah dan Gurih	8	112.000
10	14.000	Original	5	70.000
11	14.000	Renyah dan Gurih	8	112.000
12	14.000	Renyah dan Gurih	8	112.000
	Jumlah		**84**	**1.176.000**

Sumber : (Usaha Laris Manis, 2024)

Tabel 6 memperlihatkan bahwa pada periode penelitian, harga beli bahan baku kedelai sebesar Rp 14.000/kg. Bahan baku yang digunakan sebanyak 5 kg untuk keripik tempe varian original dengan biaya sebesar Rp 70.000 dan sebanyak 8 kg untuk keripik tempe varian renyah dan gurih dengan biaya sebesar Rp 112.000. Penggunaan bahan baku kedelai pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 sebanyak 84 kg kedelai dengan biaya sebesar Rp 1.176.000 dengan pembagian 20 kg kedelai untuk keripik tempe varian original dengan biaya sebesar Rp 280.000 dan 64 kg kedelai untuk keripik tempe varian renyah gurih dengan biaya Rp 896.000.

b). Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung ialah biaya yang dikeluarkan Usaha Laris Manis untuk mengupah tenaga kerja yang memproduksi tempe menjadi keripik tempe. Terdapat 3 metode yang dipakai didalam menetapkan upah tenaga kerja (Swastha dan Sukotjo, 2007) antara lain : (1) Metode upah langsung (*Straight salary*), yaitu upah tenaga kerja yang dibayarkan didasarkan atas dasar satuan waktu baik itu harian, mingguan, bulanan, maupun tahunan, (2) Metode upah satuan (*price work*), yaitu upah tenaga kerja yang didasarkan kepada jumlah produk yang diproduksi, (3) Tunjangan tambahan (*fringe benefit*), yaitu upah tenaga kerja yang dilakukan perusahaan untuk membuat tenaga kerja tertarik untuk bekerja lebih lama

lagi dengan adanya pemberian tunjangan diluar upah biasa yang diterima oleh tenaga kerja.

Keripik Tempe Laris Manis memakai metode upah langsung (*Straight Salary*) didalam pemberian upah tenaga kerja, dimana upah tenaga kerja Keripik Tempe Laris Manis diberikan berdasarkan dasar satuan waktu harian. Upah untuk tenaga kerja yang diberikan oleh usaha sebesar Rp 75.000/hari. Di dalam memproduksi keripik tempe, Usaha Laris Manis melakukan pembagian tugas, proses pengolahan kedelai menjadi tempe dan pengemasan produk dilakukan oleh pemilik usaha (*owner*) dan proses penggorengan dilakukan oleh tenaga kerja usaha dengan upah kerja Rp 75.000/hari. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Biaya Tenaga Kerja Langsung Usaha Keripik Tempe Laris Manis periode 31 Oktober 2024 – 30 November 2024.

TenagaKerja	Jumlah	Upah/hari (Rp)	Hari Kerja	Total Upah
Produksi (Penggorengan)	1	75.000	12 hari	900.000
Total				**900.000**

Sumber : (Usaha Keripik Tempe Laris Manis, 2024)

Berdasarkan Tabel 7 dapat dilihat bahwa total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan pada periode 31 Oktober 2024 – 30 November 2024 sebesar Rp 900.000 dengan pembagian Rp 300.000,- untuk Varian Original dan Rp 600.000,- untuk Varian Renyah dan Gurih

c. Biaya Overhead Pabrik (BOP) Variabel

Biaya overhead pabrik variabel ialah biaya produksi keripik tempe selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang berubah jika volume produksi berubah. Didalam produksi keripik tempe, yang termasuk biaya overhead pabrik (BOP) variabel antara lain :

1. Biaya Kemasan

Biaya Kemasan adalah biaya yang dikeluarkan oleh Laris Manis dalam memproduksi tempe dan membeli kemasan produk keripik tempe. Jenis kemasan yang digunakan yaitu plastik roll yang digunakan untuk pengemasan tempe dan kemasan plastik dan stiker yang digunakan untuk pengemasan keripik tempe. Biaya yang dikeluarkan oleh usaha untuk membeli plastik roll dalam periode 31 Oktober

2024 sampai 30 November 2024 adalah sebesar Rp 72.000 dengan ukuran 30 x 45 cm

Tabel 8. Rincian Biaya Pengemasan Tempe Pada Usaha Laris Manis pada 31 Oktober sampai 30 November 2024

Produksi	Harga Plastik Roll (Rp)	Varian	Penggunaan Bahan Baku (kg)	Penggunaan Plastik Roll	Harga Plastik Roll per Produksi
1	72.000	Renyah dan Gurih	8	0,07	5.040
2	72.000	Original	5	0,043	3.100
3	72.000	Renyah dan Gurih	8	0,07	5.040
4	72.000	Renyah dan Gurih	8	0,07	5.040
5	72.000	Renyah dan Gurih	8	0,07	5.040
6	72.000	Original	5	0,043	3.100
7	72.000	Renyah dan Gurih	8	0,07	5.040
8	72.000	Original	5	0,043	3.100
9	72.000	Renyah dan Gurih	8	0,07	5.040
10	72.000	Original	5	0,043	3.100
11	72.000	Renyah dan Gurih	8	0,07	5.040
12	72.000	Renyah dan Gurih	8	0,07	5.040
		Jumlah	**84**		**52.720**

Sumber : (Usaha Laris Manis, 2024).

Berdasarkan Tabel 8 dapat dilihat bahwa harga plastik roll yang digunakan per produksi pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 adalah sebesar Rp 52.720,- dengan penggunaan bahan baku sebanyak 84 kg kedelai yang terbagi dari 2 varian yaitu Varian Original sebesar Rp 12.400,- dengan penggunaan bahan baku sebesar 20 kg dan Varian Renyah dan Gurih sebesar Rp 40.320,- dengan penggunaan bahan baku sebesar 64 kg

Biaya kemasan dihitung dengan cara mengalikan jumlah produk keripik tempe yang telah diproduksi dengan harga dari masing masing kemasan. Rincian biaya kemasan keripik tempe pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Rincian Biaya Kemasan Keripik Tempe Laris Manis pada 31 Oktober sampai 30 November 2024

Jenis Kemasan	Harga per satuan	Jumlah Produk		Biaya Kemasan	
		Original	Renyah dan Gurih	Original	Renyah dan Gurih
Plastik	Rp 350/bungkus	315	960	110.250	336.000
Stiker	Rp 45/lembar	315	960	14.175	43.200
				124.425	**379.200**

Sumber : (Usaha Keripik Tempe Laris Manis, 2024).

Berdasarkan Tabel 9 dapat dilihat bahwa pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 biaya kemasan plastik yang digunakan untuk kemasan sebesar Rp 446.250,- dengan pembagian 2 varian yaitu Varian Original sebesar Rp 110.250,- dan Varian Renyah dan Gurih sebesar Rp 336.000,- dan biaya stiker yang digunakan sebesar Rp 57.375,- dengan pembagian 2 varian yaitu Varian Original sebesar Rp 43.200,- dan Varian Renyah dan Gurih sebesar Rp 14.175,-.

Total biaya kemasan yang digunakan untuk pengemasan keripik tempe varian original sebesar Rp 136.825,- dan varian renyah gurih sebesar Rp 419.520,-

2. Biaya Listrik

Biaya listrik adalah biaya yang dikeluarkan oleh Laris Manis untuk pemakaian listrik selama kegiatan produksi keripik tempe. Penggunaan listrik pada produksi keripik tempe digunakan untuk mesin pengupas kedelai, mesin bor air, mesin press sealer, lampu dan blender. Biaya listrik yang dikeluarkan oleh Laris Manis pada periode Oktober 2024 sampai November 2024 sebesar Rp 64.688,7. Persentase penggunaan listrik yang digunakan untuk usaha sebesar 21% perbulan dengan nilai Rp 304.459 Rincian untuk perhitungan biaya listrik dapat dilihat pada (Lampiran 9)

3. Biaya Air

Biaya air adalah biaya yang dikeluarkan oleh Laris Manis selama periode produksi keripik tempe. Laris Manis menggunakan tendon air (Tong Air) dengan ukuran 600 liter dan alat mesin bor air sebagai sumber air yang diisi ulang setiap 1 kali setiap 3 kali produksi. Laris Manis sebenarnya tidak mengeluarkan biaya untuk pemakaian air selama proses produksi keripik tempe.

4. Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan baku yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam proses produksi. Bahan baku tersebut perlu disediakan karena tanpa adanya bahan penolong maka proses produksi tidak dapat berjalan karna menunjang proses produksi (Prawirosentono, 2007:73). Rincian biaya bahan penolong dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 10. Rincian Biaya Bahan Penolong Pembuatan Tempe dan Keripik Tempe Original pada Usaha Laris Manis Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024

Uraian	Satuan	Jumlah	Harga (Rp/Satuan)	Total Biaya (Rp)
Minyak Goreng	Liter	32	21.000	672.000
Tepung Kanji (Tempe)	Kg	20	15.000	300.000
Tepung Kanji (Keripik Tempe)	Kg	4	15.000	60.000
Tepung Beras	Kg	1	14.000	14.000
Ragi	Ons	0,2	5.000	1.000
Daun Jeruk	Ons	4	10.000	40.000
Bawang Putih	Kg	0,8	25.000	20.000
Ketumbar	Ons	2	5.000	10.000
Kemiri	Ons	2	4.000	8.000
Penyedap Rasa	Kg	0,04	52.000	2.080
Garam	Kg	0,2	5.000	1.000
Racik	Bungkus	4	1.000	4.000
Tepung Sagu	Kg	1	20.000	20.000
			Total	**1.152.080**

Sumber : (Usaha Keripik Tempe Laris, 2024).

Berdasarkan Tabel 10. Biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh Usaha Laris Manis dalam memproduksi keripik tempe Varian Original pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 adalah sebesar Rp 1.152.080,-

Tabel 11. Rincian Biaya Bahan Penolong Pembuatan Tempe dan Keripik Tempe Renyah Gurih pada Usaha Laris Manis Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024

Uraian	Satuan	Jumlah	Harga (Rp/Satuan)	Total Biaya (Rp)
Minyak Goreng	Liter	72	21.000	1.152.000
Tepung Kanji (Tempe)	Kg	64	15.000	960.000
Tepung Kanji (Keripik Tempe)	Kg	20	15.000	300.000
Tepung Beras	Kg	20	14.000	280.000
Ragi	Ons	0,64	5.000	3.200
Daun Jeruk	Ons	16	10.000	160.000
Bawang Putih	Kg	4	25.000	100.000
Ketumbar	Ons	8	5.000	40.000
Kemiri	Ons	8	4.000	32.000
Penyedap Rasa	Kg	0,16	52.000	8.320
Garam	Kg	0,8	5.000	4.000
Racik	Bungkus	24	1.000	24.000
Telur	Butir	24	2.000	48.000
Kunyit	Ons	8	1.500	12.000
			Total	**3.123.520**

Sumber : (Usaha Laris Manis, 2024)

Berdasarkan Tabel 11. Biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh Usaha Laris Manis dalam memproduksi keripik tempe Varian Renyah dan Gurih pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 adalah sebesar Rp 3.121.520,-

5. Biaya Bahan Bakar Gas

Biaya bahan bakar gas adalah biaya yang dikorbankan oleh Usaha Laris Manis untuk penggunaan bahan bakar gas selama kegiatan produksi keripik tempe. Bahan bakar gas yang digunakan adalah tabung gas dengan ukuran 3 kg. Dalam satu kali produksi keripik tempe original dengan bahan baku sebanyak 5 kg kedelai membutuhkan satu tabung gas ukuran 3 kg dengan harga beli Rp 21.000,- per tabung. Dan untuk satu kali produksi keripik tempe renyah gurih dengan bahan baku kedelai sebanyak 8 kg kedelai dibutuhkan 2 tabung gas ukuran 3 kg. Jadi biaya yang dibutuhkan untuk bahan bakar gas keripik tempe renyah gurih sekali proses produksi adalah Rp 42.000,-. Total Biaya Bahan Bakar Gas pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 12. Rincian Biaya Bahan Bakar Gas pada periode 31 Oktober sampai 30 November 2024.

Produksi ke-	Penggunaan Bahan Baku (kg)	Biaya Bahan Bakar Gas (3 kg)
1	8	42.000
2	5	21.000
3	8	42.000
4	8	42.000
5	8	42.000
6	5	21.000
7	8	42.000
8	5	21.000
9	8	42.000
10	5	21.000
11	8	42.000
12	8	42.000
Jumlah	**84**	**420.000**

Sumber :(Usaha Laris Manis, 2024)

Pada Tabel 12 dapat dilihat bahwa jumlah biaya bahan bakar gas pada periode 31 Oktober 2024 sampai dengan 30 November 2024 sebesar Rp 420.000 dengan pembagian 2 varian yaitu Varian Original sebesar Rp 84.000,- dengan penggunaan gas sebanyak 4 tabung gas 3 kg dan Varian Renyah Gurih sebesar Rp 336.000,- dengan penggunaan gas sebanyak 16 tabung gas 3 kg.

Total biaya *overhead* pabrik variabel pada usaha keripik tempe Laris Manis pada periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Total Biaya Overhead Pabrik Variabel pada Usaha Keripik Tempe Laris Manis Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024

Uraian	Nilai (Rp)	
	Original	Renyah dan Gurih
Biaya Kemasan	136.825	419.520
Biaya Listrik	21.541	43.082
Biaya Air	0	0
Biaya Bahan penolong	1.152.080	3.123.520
Biaya Bahan Bakar Gas	84.000	336.000
Total	**1.394.446**	**3.922.122**

Sumber : (Usaha Keripik Tempe Laris Manis, 2024)

Berdasarkan Tabel 13 dapat dilihat bahwa biaya BOP Variabel usaha keripik tempe Laris Manis pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November

2024 sebesar Rp 5.381.321,- dengan pembagian 2 varian yaitu BOP Varian Original sebesar Rp 1.437.593,- dan BOP Varian Renyah dan Gurih sebesar Rp 3.943.728,-

d. Biaya Pemasaran Variabel

1. Biaya Bahan Bakar Bensin

Biaya pemasaran Keripik Tempe Laris Manis yaitu biaya bahan bakar bensin motor untuk sarana transportasi pemasaran ke pedagang pengecer. Laris Manis sebenarnya tidak mengeluarkan biaya pemasaran untuk bahan bakar bensin, namun seharusnya biaya ini perlu diperhitungkan. Jarak yang ditempuh untuk mengantarkan produk ke pedagang pengecer menghabiskan 1,5 liter bahan bakar pada setiap pemasarannya. Untuk pemasaran produk dilakukan 1 kali per minggu Tarif bahan bakar bensin motor yang digunakan berdasarkan tarif bensin Pertalite (Rp 10000,-/liter). Total kegiatan pemasaran pada periode Oktober dan November 2024 yaitu 4 kali sehingga total biaya bahan bakar bensin pada periode Oktober 2024 dan November 2024 adalah sama yaitu sebesar Rp 60.000/periode. Rincian biaya bahan bakar pada periode Oktober 2024 dan November 2024 dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 14. Rincian Biaya Bahan Bakar pada Usaha Laris Manis Periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024

Minggu Ke-	Jenis Bahan Bakar	Harga (Rp/liter)	Pemakaian	Biaya Bahan Bakar (Rp)	
				Oktober 2024	November 2024
1	Bensin	10.000	1,5 L	15.000	15.000
2	Bensin	10.000	1,5 L	15.000	15.000
3	Bensin	10.000	1,5 L	15.000	15.000
4	Bensin	10.000	1.5 L	15.000	15.000
			Total	**60.000**	**60.000**

Sumber : (Olahan Data Usaha Keripik Tempe Laris Manis, 2024)

2. Biaya Pengantaran Bahan Baku

Pada periode penelitian, pemilik usaha memesan bahan baku sebanyak 50 kg kedelai untuk 1 kali pembelian dengan total pembelian sebanyak 2 kali dalam 1 bulan dengan jumlah 100 kg dan pemilik usaha memesan bahan baku di grosir khusus kacang kacangan dengan biaya pengantaran atau ongkos sebesar Rp 40.000

2. Biaya Tetap (Fixed Cost)

Biaya Tetap ialah biaya yang besaran totalnya tetap didalam kisaran volume aktivitas tertentu. Pada produksi keripik tempe di Usaha Laris Manis terdapat biaya tetap antara lain :

a. Biaya Overhead Pabrik (BOP) Tetap :

Biaya Overhead Pabrik (BOP) tetap ialah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang tidak berubah walaupun volume produksi berubah, antara lain :

1. Biaya Penyusutan Peralatan dan Investasi

Biaya penyusutan alat dan investasi ialah penurunan nilai sisa peralatan dan investasi sebagai akibat penggunaan untuk menghasilkan keripik tempe. Penyusutan ini perlu diperhitungkan sebagai biaya karena merupakan sebuah pengeluaran. Total biaya penyusutan peralatan dan investasi yang dikeluarkan oleh Usaha Laris Manis pada periode Oktober 2024 dan November 2024 adalah sama yaitu sebesar Rp 146.756. Rincian penyusutan peralatan dan investasi untuk produksi keripik tempe di Usaha Keripik Tempe Laris Manis dapat dilihat pada Lampiran 10.

2. Biaya PBB

Laris Manis tidak mengeluarkan biaya untuk bangunan rumah produksi, namun biaya ini perlu diperhitungkan. Rumah produksi “Laris Manis” dibangun diatas tanah milik pribadi pemilik usaha yang memiliki luas tanah 84 m^2 dan luas tanah yang terpakai untuk rumah produksi adalah seluas 24 $m^{2.}$ Biaya PBB di Perumahan Cahaya Madani dengan luas lahan 84 m^2 sebesar Rp 50.000 / tahun dimana per bulannya adalah sebesar Rp 4.170. Jika dipresentasikan, dari 100% lahan pribadi, 28,57% terpakai untuk lahan rumah produksi sehingga biaya PBB yang dikeluarkan oleh “Laris Manis” per bulannya adalah sebesar Rp 1.191. Rincian untuk perhitungan biaya sewa bangunan rumah produksi “Laris Manis”

dapat dilihat pada Lampiran 11. Total biaya *overhead* pabrik tetap Laris Manis di dalam produksi keripik tempe dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap Dalam Produksi Keripik Tempe pada Usaha Laris Manis Periode Oktober dan November 2024

Uraian	Nilai (Rp)	
	Oktober 2024	November 2024
Biaya Penyusutan Peralatan dan Investasi	146.756	146.756
Biaya PBB	1.191	1.191
Total	**147.947**	**147.947**

Sumber : (Usaha Keripik Tempe Laris Manis, 2024)

Berdasarkan Tabel 15. Biaya overhead pabrik tetap pada produksi keripik tempe Periode Oktober dan November 2024 adalah sebesar Rp 147.947,- dengan pembagian 2 varian yaitu Varian Original sebesar Rp 49.340,- dan Varian Renyah dan Gurih sebesar Rp 98.607,-

b. Biaya Administrasi dan Umum

1. Gaji dan Pimpinan

Biaya Administrasi dan umum adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh usaha selain dari biaya kegiatan penjualan, yaitu gaji pimpinan usaha. Gaji pemilik usaha keripik tempe Laris Manis perbulan sebesar Rp 1.800.000. Gaji yang dibayarkan pada pemilik usaha ini karena pemilik usaha juga yang berperan dalam bagian produksi yang dilakukan selama 2 hari dengan gaji perhari nya Rp 75.000 selama 12 kali produksi dalam 1 bulan dengan pembagian 2 varian yaitu Varian Original sebesar Rp 300.000,- per bulan dan Varian Renyah dan Gurih sebesar Rp 600.000,-

c. Biaya Pemasaran Tetap

1. Biaya Pajak Kendaraan

Kendaraan digunakan untuk memasarkan keripik tempe ke minimarket dan toko. Kendaraan ini tidak hanya dipergunakan untuk keperluan bisnis, tetapi juga untuk kebutuhan pribadi pemilik bisnis. Pajak kendaraan ini merupakan bagian dari biaya yang dibagi. Pembagian biaya ini terjadi karena kendaraan digunakan secara bersama-sama untuk beberapa keperluan produksi dan kebutuhan pribadi pemilik bisnis. Dalam biaya bersama untuk usaha keripik tempe Laris Manis, satu

komponen adalah pajak kendaraan, di mana biaya pajak kendaraan motor pertahun sebesar Rp 175.300 per tahun yang terdiri dari 14% dari pajak tersebut untuk bisnis dan 86% untuk kebutuhan pribadi. Total pajak kendaraan yang dibayarkan untuk usaha adalah Rp 1.811 per tahun dengan pembagian untuk varian Rincian perhitungan biaya kendaraan untuk usaha keripik tempe.

Agar dapat mempermudah penghitungan laporan laba rugi periode Oktober dan November 2024, maka biaya-biaya dikelompokkan menjadi biaya variabel dan biaya tetap yang dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Biaya Variabel dan Biaya Tetap pada Usaha Laris Manis Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024.

Biaya	Nilai (Rp)	
	Original	Renyah dan Gurih
Variabel :		
Bahan Baku	280.000	896.000
Tenaga Kerja	300.000	600.000
BOP Variabel	1.394.446	3.922.122
Pemasaran Variabel	50.000	50.000
Tetap :		
BOP Tetap	49.340	98.607
Administrasi dan Umum Tetap	600.000	1.200.000
Pemasaran Tetap	605	1.206

Sumber : (Usaha Keripik Tempe Laris Manis, 2024)

c. Biaya Bersama

Pada usaha Laris Manis terdapat beberapa input produksi yang dipakai bersama antara kepentingan rumah tangga dan kepentingan usaha. Biaya bersama pada produksi keripik tempe pada Usaha Keripik Tempe Laris Manis terdiri dari biaya pajak kendaraan, biaya listrik, dan biaya PBB.

Perhitungan biaya bersama pada produksi keripik tempe di Usaha Keripik Tempe Laris Manis pada periode Oktober 2024 dan November 2024 dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 17. Biaya Bersama pada Usaha Laris Manis Periode 31 Oktober sampai November 2024.

Jenis Biaya	Total Biaya Bersama (Rp/periode)	Persentase Biaya Bersama untuk Usaha Laris Manis (Rp)	Persentase Biaya Bersama untuk Pribadi (Rp)	Total Biaya untuk Laris Manis (Rp/periode)	Total Biaya Bersama untuk Pribadi (Rp/periode)
Pajak Kendaraan	12.941	14%	86%	1.811	11.130
Listrik	304.459	21%	79%	64.688	239.801
PBB	4170	28,57%	71,43%	1.191	2.979

Sumber : (Usaha Keripik Tempe Laris Manis, 2024).

Berdasarkan Tabel 17, maka dapat dilihat bahwa persentase biaya bersama lebih besar berada pada keperluan pribadi dibandingkan keperluan usaha Laris Manis Biaya bersama pajak kendaraan untuk keperluan pribadi lebih besar dibandingkan keperluan Laris Manis dengan masing-masing persentase sebesar 14% dan 86%, presentase biaya bersama listrik untuk keperluan pribadi lebih besar dari keperluan Laris Manis dengan masing-masing persentase sebesar 21% dan 79%, dan persentase biaya bersama PBB untuk keperluan pribadi lebih besar dari keperluan Laris Manis dengan masing-masing persentase sebesar 28,57% dan 71,43%. Perhitungan biaya bersama Laris Manis pada periode Oktober 2024 dan November 2024 dapat dilihat pada Lampiran 12.

d. Keuntungan

Keuntungan atau laba bersih ialah pengurangan antara hasil penjualan dengan jumlah biaya yang dikeluarkan selama waktu tertentu. Hasil penjualan ini adalah volume penjualan produk teh herbal gambir dikalikan dengan harga jualnya (Rp 13.000/bungkus), dan biaya yang dikeluarkan ialah biaya variabel dan biaya tetap. Didalam penelitian ini, perhitungan laporan laba-rugi menggunakan metode *variable costing* dimana harga pokok produksi dibebankan kepada biaya-biaya produksi variabel saja.

Untuk mengukur keberhasilan sebuah usaha dapat dilihat dari besaran keuntungan yang diperoleh. Keuntungan diharapkan dapat menjadi tolak ukur sebuah usaha apakah usaha ini dapat berkelanjutan dan berkembang dimasa depan. Dapat dilihat bahwa hasil penjualan yang diperoleh dari usaha Laris Manis dari

kedua periode, hasil penjualan tersebut sudah mampu menutupi biaya variabel dan biaya tetap Usaha Laris Manis. Hasil penjualan yang didapatkan oleh usaha pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 adalah Rp 14.625.000,- dengan pembagian 2 varian yaitu Varian Original sebesar Rp 2.600.000,- dan Varian Renyah dan Gurih sebesar Rp 12.025.000,-

Keuntungan bersih yang didapatkan oleh usaha pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 adalah sebesar Rp 5.182.674,- dengan pembagian 2 varian yaitu Varian Original yaitu -74.391,- dan Varian Renyah dan Gurih yaitu Rp 5.257.065,- Meskipun varian original mengalami kerugian tetapi profit dari varian Renyah dan Gurih dapat menutupi kerugian yang didapat sehingga usaha tetap mencapai keuntungan. Uraian Laporan Laba-Rugi Usaha Keripik Tempe dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Laporan Laba-Rugi pada Usaha Keripik Tempe Laris Manis Periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024

No	Uraian	Rumus	Original	Renyah dan Gurih	Nilai
1	Hasil Penjualan		**2.600.000**	**12.025.000**	**14.625.000**
	Biaya Variabel :				
2	Biaya Bahan Baku		280.000	896.000	1.176.000
3	Biaya Tenaga Kerja		300.000	600.000	900.000
4	BOP Variabel		1.394.446	3.922.122	5.316.568
5	Harga Pokok Produk Siap Dijual	(2) + (3) + (4)	1.974.446	5.418.122	7.392.568
6	Harga Pokok Penjualan Variabel		1.974.446	5.418.122	7.392.568
7	Biaya Adm & Umum Variabel		0	0	0
8	Biaya Pemasaran Variabel		50.000	50.000	100.000
9	Total Biaya Variabel	(6) + (7) + (8)	**2.024.446**	**5.468.122**	**7.492.568**
10	Laba Kontribusi	(1) – (9)	**575.554**	**6.556.878**	**7.132.432**
	Biaya Tetap :				
11	BOP Tetap		49.340	98.607	147.947
12	Biaya Adm & Umum Tetap		600.000	1.200.000	1.800.000
13	Biaya Pemasaran Tetap		605	1.206	1.811
14	Total Biaya Tetap	(12) + (13) + (14)	**649.945**	**1.299.813**	**1.949.758**

15	Laba Bersih	(10) – (14)	**-74.391**	**5.257.065**	**5.182.674**

Sumber : (Olahan Data Usaha Keripik Tempe Laris Manis, 2024)

2. Analisis Titik Impas

Titik Impas merupakan situasi dimana tidak ada keuntungan yang diperoleh dan tidak juga mengalami kerugian, atau dapat dijelaskan sebagai keadaan dimana total pendapatan dari penjualan sama dengan total pengeluaran. Dalam menentukan titik impas Laris Manis, pengeluaran dikelompokkan menjadi dua kategori, yaitu Biaya Tetap (*Fixed Cost*) dan Biaya Variabel (*Variable Cost*). Unsur- unsur yang diperlukan untuk menghitung titik impas mencakup total biaya tetap, total biaya variabel, keseluruhan biaya, jumlah produksi, biaya variabel per unit, harga jual, volume penjualan, rata-rata volume penjualan, hasil penjualan, dan rata-rata hasil penjualan. Titik Impas Keripik Tempe pada Usaha Laris Manis Periode Oktober dan November 2024 dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Titik Impas Keripik Tempe pada Usaha Laris Manis Periode 31 Oktober sampai 30 November 2024

No	Keterangan	Rumus	Nilai (Rp)	
			Original	Renyah dan Gurih
1	Biaya Tetap (FC)		649.945	1.299.813
2	Biaya Variabel (VC)		2.024.446	5.468.122
3	Total Biaya (TC)	(1) + (2)	2.674.391	7.492.568
4	Volume Produksi (bungkus) (Q)		315	960
5	Biaya Variabel per unit (Rp/unit) (VC per unit)	(2)/(4)	6.426	5.696
6	Harga Jual (Rp/bungkus) (P)		13.000	13.000
7	Volume Penjualan (bungkus) (S)		200	925
8	Hasil Penjualan (HP)	(6) x (7)	2.600.000	12.025.000

9	**Impas Kuantitas (unit) (BEP unit)**	**(1)/ ((6)-(5))**	**99**	**178**
10	**Impas Penjualan (Rp)**	**(1)/ (1-(5)/(6))**	**1.285.238**	**2.312.834**

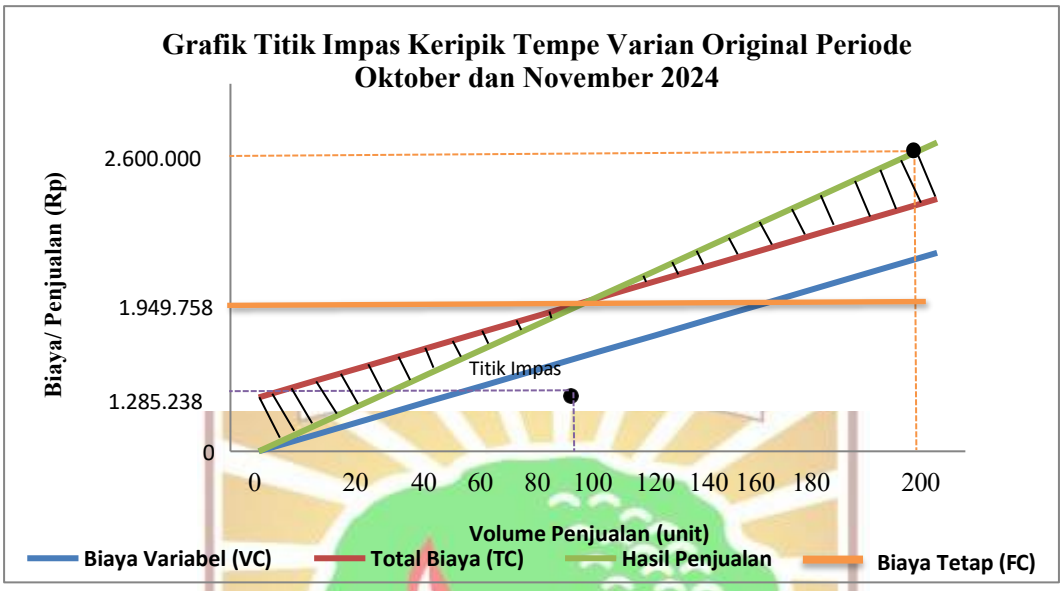
Sumber : (Olahan Data Usaha Keripik Tempe Laris Manis, 2024)

Berdasarkan Tabel 19 dapat diketahui bahwa volume penjualan keripik tempe pada periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 sudah melebihi titik impas kuantitas dengan jumlah impas kuantitas sebanyak 99 bungkus atau setara dengan 14 kg keripik tempe untuk Varian Original dan sebanyak 178 bungkus atau setara dengan 26 keripik tempe untuk Varian Renyah Gurih dan Impas penjualan Laris Manis pada periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November sebesar Rp 1.285.238,- untuk Varian Original dan sebesar Rp 2.312.834 untuk Varian Renyah Gurih

Hasil penjualan keripik tempe pada usaha Laris Manis sudah melebihi titik impas penjualan dimana hasil penjualan pada periode 31 Oktober sampai 30 November adalah sebesar Rp 14.625.000,-. Rincian perhitungan titik impas dapat dilihat pada Lampiran 13.

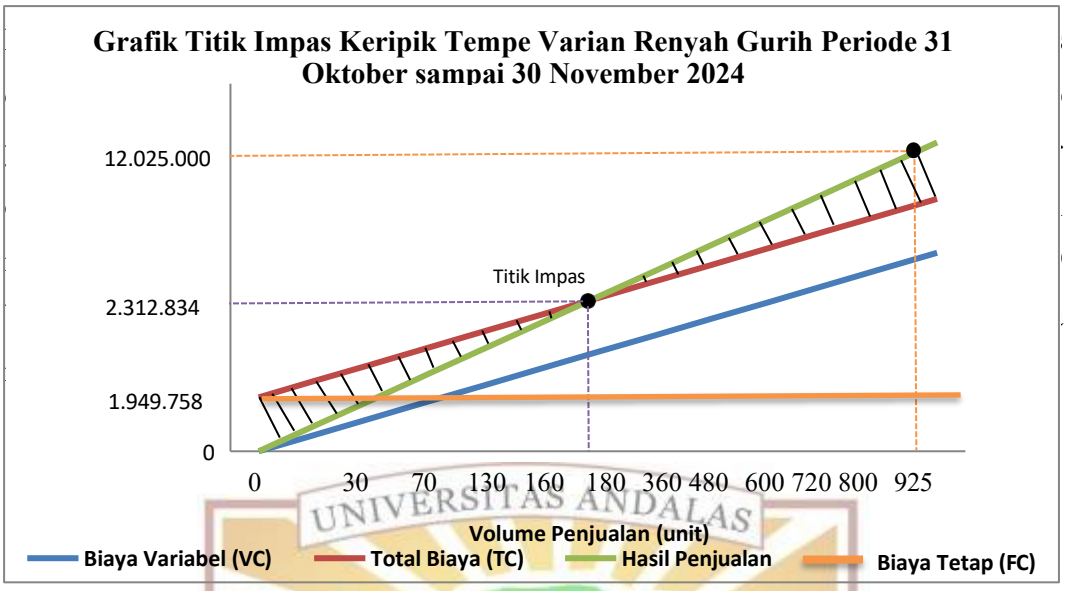
Jika hasil penjualan dan volume penjualan keripik tempe melebihi impas penjualan dan impas kuantitas maka Usaha Laris Manis akan mendapatkan keuntungan, namun jika sebaliknya terjadi, maka Usaha Laris Manis mengalami kerugian. Berdasarkan hasil analisis, didapatkan kesimpulan bahwa hasil penjualan dan volume produksi produk keripik tempe sudah berada di atas titik impas dan Laris Manis sudah memperoleh keuntungan bersih dari penjualan periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024 dengan rata-rata keuntungan bersih sebesar Rp 5.182.674,-.

Agar lebih jelasnya posisi Laris Manis dalam titik impasnya pada periode 31 Oktober dan 30 November 2024 dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 7. Grafik Titik Impas Keripik Tempe Varian Original pada Periode Oktober dan November 2024.

Dari Gambar 6 dapat dilihat bahwa titik impas terjadi dibawah perpotongan garis hasil penjualan dengan garis total biaya dengan impas kuantitas sebesar 99 bungkus dengan impas penjualan sebesar Rp 1.285.238,-. Hal itu terjadi karena biaya tetap yang dikeluarkan untuk memproduksi keripik tempe varian original lebih besar dibandingkan impas penjualan yang diperoleh usaha. Usaha Laris Manis akan mengalami kerugian jika memproduksi dan menjual keripik tempe dibawah 99 bungkus. Sebaliknya, Usaha Laris Manis akan memperoleh keuntungan jika memproduksi dan menjual keripik tempe diatas 99 bungkus. Dapat disimpulkan bahwa Usaha Laris Manis tidak akan memperoleh keuntungan dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat penjualan 99 bungkus dengan hasil penjualan sebesar Rp 1.285.238,-.



Gambar 8. Grafik Titik Impas Keripik Tempe Renyah Gurih Periode 31 Oktober 2024 sampai 30 November 2024

Dari Gambar 7 dapat dilihat bahwa titik impas terjadi antara perpotongan garis hasil penjualan dengan garis total biaya dengan impas kuantitas sebesar 178 bungkus dengan impas penjualan sebesar Rp 2.312.834,-. Hal itu terjadi karena impas penjualan yang diperoleh usaha lebih besar di bandingkan dengan biaya tetap. Usaha Laris Manis akan mengalami kerugian jika memproduksi dan menjual keripik tempe dibawah 178 bungkus. Sebaliknya, Usaha Laris Manis akan memperoleh keuntungan jika memproduksi dan menjual keripik tempe diatas 178 bungkus. Dapat disimpulkan bahwa Usaha Laris Manis tidak akan memperoleh keuntungan dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat penjualan 99 bungkus dengan hasil penjualan sebesar Rp 2.312.834,-.

Titik impas dapat dilihat dari total biaya yang dikorbankan oleh suatu perusahaan. Total biaya dapat menjadi gambaran batas perusahaan dimana mereka tidak memperoleh keuntungan dan mengalami kerugian. Dalam membandingkan analisis titik impas hasil penelitian ini dengan penelitian terdahulu digunakan perhitungan persentase kontribusi nilai total biaya (Rp) terhadap nilai output (Rp) dimana nilai output merupakan nilai hasil penjualan dari produk (Rp). Persentase kontribusi nilai total biaya pada Usaha Keripik Tempe Laris Manis untuk varian Original sebesar 102% dan untuk varian Renyah Gurih sebesar 62,3% dan pada periode penelitian oleh Fayi Afifah (2021) di Teh Herbal Daun Gambir "Afiyah"

Pada Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal di Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota, Persentase kontribusi nilai total biaya pada KUBE Sambal adalah sebesar 72,1%

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisis usaha keripik tempe pada Usaha Laris Manis di Kelurahan Padang Sarai Kecamatan Koto Tangah Kota Padang, dapat disimpuilkan bahwa :

1. Laris Manis merupakan satu industri rumah tangga pengolahan keripik tempe yang berdiri pada tahun 2008 yang saat ini memiliki 1 tenaga kerja. Produk keripik tempe yang diproduksi oleh usaha Laris Manis menetapkan harga jual Rp 13.000 per bungkus dengan berat 0,15 gram. Laris Manis belum memiliki struktur organisasi seperti perusahaan industri yang sesuai berdasarkan fungsi pokok perusahaan yaitu fungsi produksi, pemasaran, dan administrasi umum. Aspek keuangan merupakan salah satu aspek didalam fungsi administrasi umum. Laris Manis belum melakukan pencatatan keuangan yang sesuai dengan standar akuntansi sehingga belum dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang dikeluarkan dan mengetahui keuntungan yang didapatkan secara jelas setiap bulannya.

2. Berdasarkan hasil analisis keuntungan, keuntungan bersih Laris Manis dari periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 adalah sebesar Rp 3.633.199,-. Keuntungan bersih ini belum mampu membuat Laris Manis mengembangkan usahanya karena memiliki beberapa kendala. Dari hasil analisis titik impas, volume penjualan keripik tempe pada periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 sudah melebihi titik impas kuantitas dengan volume penjualan sebesar 1.125 bungkus. Titik impas kuantitas keripik tempe pada periode 31 Oktober dan 30 November 2024 adalah sebesar 330 bungkus. Disamping itu, impas penjualan keripik tempe usaha Laris Manis pada periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 adalah sebesar Rp 3.633.199,-. Hasil Penjualan keripik tempe pada Usaha Laris Manis sudah melebihi titik impas hasil penjualan dimana hasil penjualan pada periode 31 Oktober sampai 30 November 2024 adalah Rp 14.625.000,- Saat ini Usaha Laris Manis telah memperoleh keuntungan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan pada Usaha Laris Manis maka penulis menyarankan beberapa hal yaitu :

1. Pada produksi, Usaha Laris Manis disarankan untuk menambah jumlah tenaga kerja atau karyawan terutama dibagian pemasaran agar proses pemasaran lebih efektif dan bisa memasarkan produk di luar Kota Padang ketika ada permintaan dan proses produksi menjadi lebih efisien karena seperti hasil penelitian, Owner atau pemilik usaha lebih banyak bekerja dibanding dengan tenaga kerja itu sendiri. Pada pemasaran, diharapkan Usaha Laris Manis melakukan promosi dengan memanfaatkan media sosial agar informasi keripik tempe Laris Manis dapat dikenal oleh masyarakat. Pada administrasi umum, diharapkan Usaha Laris Manis dapat melakukan pencatatan keuangan sesuai dengan standar akuntansi agar dapat melihat rincian biaya-biaya yang dikeluarkan, hasil penjualan dan keuntungan bersih yang diperoleh usaha. Pencatatan keuangan ini dapat dijadikan sebagai gambaran bagi Usaha Laris Manis dalam mengevaluasi perkembangan usaha dan diharapkan juga bisa menjadi pedoman bagi usaha dalam merencanakan strategi usaha selanjutnya didalam pengembangan usahanya dimasa depan.
2. Berdasarkan analisis usaha yang dilakukan, Laris Manis diharapkan dapat mengendalikan biaya-biaya yang dikeluarkan. Laris Manis dapat membuat target penjualan dan perencanaan keuntungan terlebih dahulu sebelum melakukan proses produksi produk kedepannya agar Laris Manis mempunyai target penjualan yang harus dicapai untuk memperoleh keuntungan yang diinginkan.

DAFTAR PUSTAKA

Afifah, F. (2021). *Analisis Usaha Teh Herbal Daun Gambir "Afiyah" Pada Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal di Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabuopaten Lima Puluh Kota.* Skripsi. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas.

Arifin. (2016). *Pengantar Agroindustri.* Bandung : CV. Mujahid Press

Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Industri Kecil dan Rumah Tangga*. Badan Pusat Statistik Padang.

Badan Standardisasi Nasional. (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia.* Badan Standardisasi Nasional.

Cahyadi, Wisnu. (2012). *Kedelai Khasiat dan Teknologi.* PT Bumi Aksara.

Darmawan, d. Et al. (2021). *Tanaman Perkebunan Prospektif Indonesia*. Qiara Media. Pasuruan.

Dinas Koperasi dan UMKM (2021). *Data Usaha Keripik Tempe di Kota Padang*. Dinas Koperasi dan UMKM Padang.

Fuad,Christine H, Nurlela, Sugiarto dan Paulus. (2000). *Pengantar Bisnis*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Handoko, T. H. (1997). *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta : BPFE.

Hernanto, F. (2007). *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya : Jakarta.

Ibrahim, Yacob. (1998). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta : Rineka Cipta.

Kasmir. (2016). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.

Kotler Philip dan Kevin L. Keller. (2016). *Marketing Management*. Edisi ke 15.

Lagiman. Suryaswati, Ami. Widayanto, Budi. (2022). *Budidaya Tanaman Kedelai di Lahan Pasir Pantai.* Yogyakarta : LPPM UPN Veteran Yogyakarta

Marlius, D. (2017). *Keputusan Pembelian Berdasarkan Faktor Psikologis dan Bauran Pemasaran PT. Intercom Mobilindo Padang*. Jurnal Pundi, 57-66

Mulyadi, (2016). *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta

Munawir. (2002). *Analisis Laporan Keuangan*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta

Pramono, H. (2012). *Kajian Industri Kecil Konveksi di Desa Tembok Kidul Kecamatan Adiwerna Kabupaten Tegal*. [Disertasi]. Purwokerto. Universitas Muhammadiyah.

Prayoga, Aldi. (2023*). Analisis Usaha Pada Industri Tahu ATB/RTB di Kecamatan Kuranji Kota Padang.* Skripsi. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas.

Rianza, E. (2021). *Analisis Usaha Roti "Baru Bakery" di Kelurahan Gunung Sarik Kecamatan Kuranji Kota Padang*. Skripsi. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas.

Safitri, W. (2023). *Analisis Pendapatan Usaha Keripik Tempe Sagu (Studi Kasus : Zakia Crispy Chips, Kota Depok, Jawa Barat)*. Skripsi. Jakarta. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

Salim, e. (2012). *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Andi offset. Jakarta.

Soekartawi. (2000). *Agroindustri: Dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. Jakarta : PT Rajagrafindo Persada. 140 hal.

Stevenson, William J. & Sum Chee Chuong. (2013). *Manajemen Operasi Perspektif.*

Subanar, Hrimurti. (1994). *Manajemen Usaha Kecil*. Yogyakarta: BPFE Universitas Gadjah Mada.

Sudaryono. (2016). *Manajemen Pemasaran Teori dan Implementasi.* Yogyakarta: C.V Andi Offset

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif,dan r&d*. Bandung: Alfabeta

Supardi. (2009). *Analisis Usaha Itik.* Jakarta: Gramedia

Swastha, B., Sukotjo, I. (2007). *Pengantar Bisnis Modern.* Edisi Keempat. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta

Utami, H. N & Firdaus, I. F. (2018). *Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Perilaku Online Shopping*: Perspektif Pemasaran Agribisnis. Ecodemica, 136-146

Wahyudi, S. (2022). *Analisis Usaha Kacang Balado Pauh Sembilan di Kelurahan Kuranji Kecamatan Kuranji Kota Padang*. Skripsi. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas

Wirartha, M. (2006). *Metode Penelitian Sosial Ekonomi.* Yogyakarta : CV. Andi Offset (Penerbit Andi).

Yulianti, Triana. Prihanti, Tinjung Mary. (2020). *Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Tempe di Kedungjenar, Kabupaten Blora, Jawa Tengah.* Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA). Volume 4, Nomor 4, 882-892.

Zulkarnain. (2018). *Dasar-Dasar Hortikultura.* Bumi Aksara.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Luas Panen,Produksi,dan Produktivitas Kedelai Provinsi Sumatera Barat 2022

Kabupaten/Kota	Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Kedelai		
	Luas Panen (Hektar)	Luas Produksi (Ton)	Luas Produktivitas (Kwintal/Hektar)
Kab. Agam	-	-	-
Kab. Dharmasraya	-	-	-
Kab. Kepulauan Mentawai	-	-	-
Kab. Lima Puluh Kota	-	-	-
Kab. Padang Pariaman	-	-	-
Kab. Pasaman	-	-	-
Kab. Pasaman Barat	-	-	-
Kab. Pesisir Selatan	-	-	-
Kab. Sijunjung	1,00	2,00	15,00
Kab. Solok	-	-	-
Kab. Solok Selatan	-	-	-
Kab. Tanah Datar	-	-	-
Kota Bukittinggi	-	-	-
Kota Padang	-	-	-
Kota Padang Panjang	-	-	-
Kota Pariaman	-	-	-
Kota Payakumbuh	-	-	-
Kota Sawahlunto	11,00	18,00	16,00
Kota Solok	-	-	-
Provinsi Sumatera Barat	12,00	19,00	16,00

Sumber : Badan Pusat Statistik Sumatera Barat, 2023

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Lampiran 2. Kriteria Industri dan Perdagangan berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja.

Jenis Industri	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)
Industri Besar	>100
Industri Sedang	20-99
Industri Kecil	5-19
Industri Rumah Tangga	1-4

Sumber : BPS, 2022

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Lampiran 3. Daftar Usaha Keripik Tempe di Kota Padang.

No	Nama Usaha	Alamat
1	Laris Manis	Jl. Simpang Kayu Kalek Perumahan Cahaya Madani Blok B/7 Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat
2	Keripik Tempe Rini	Limau Manis RT 002 RW 003.
3	UNIQUEEN	Jl. Jati IV No.10 RT 002 RW 009.
4	Dide Snack	Jl. Cendrawasih, Air Tawar Barat, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang.
5	Kamilah Kerupuk Kedelai	Jl. Sako Indaruang, Kota Padang.
6	Kerupuk Azizah	Jl. Sako RT. 02 RW. 4 Kel. Batu Gadang, Kec. Lubuk Kilangan. Kota Padang
7	Kirana and Fam's	Komp. Emilindo Blok D/7 Pangambiran Ampalu, Kota Padang
8	Kite Keripik Tempe	Padang Sarai, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang
9	Usaha Amak Unsu	Jl. Manunggal No.61 Kel. Batu Gadang, Kec. Lubuk Kilangan, Kota Padang
10	Usaha Inyak	Jl. Piai Tn. Sirah, RT 001/006 No.48

Sumber : Dinas Koperasi dan UMKM Kota Padang, 2023.

Lampiran 4. Daftar Harga Kedelai tiap bulan periode Maret 2023 – September 2023.

No	Bulan	Harga Kedelai (kg)
1	Maret	14.500
2	April	15.000
3	Mei	15.500
4	Juni	16.000
5	Juli	15.500
6	Agustus	15.500
7	September	15.000

Sumber : Usaha Keripik Tempe Laris Manis Kota Padang, 2023

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Lampiran 5. Harga Keripik Tempe Laris Manis periode 2008 – 2023

No	Tahun	Harga per bungkus
1	2008	12.000
2	2009	12.000
3	2010	12.000
4	2011	12.000
5	2012	12.000
6	2013	13.000
7	2014	13.000
8	2015	13.000
9	2016	13.000
10	2017	13.000
11	2018	13.000
12	2019	13.000
13	2020	13.000
14	2021	13.000
15	2022	13.000
16	2023	13.000

Sumber : Usaha Keripik Tempe Laris Manis, 2023

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Lampiran 6. Produksi Keripik Tempe Laris Manis periode Maret 2023 – September 2023

No	Bulan	Produksi (kg)	Produksi (bungkus)
1	Maret	240,0	1.600
2	April	240,0	1.600
3	Mei	247,5	1.650
4	Juni	232,5	1.550
5	Juli	240,0	1.600
6	Agustus	247,5	1.650
7	September	247,5	1.650

Sumber : Usaha Keripik Tempe Laris Manis Kota Padang, 2023

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Lampiran 7. Sertifikat Izin Usaha dan PIRT Usaha Laris Manis

PEMERINTAH KOTA PADANG
DINAS KESEHATAN
Jl. Bagindo Aziz Chan By Pass Padang, Telp. (0751) 462619

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

P – IRT No. 2061371010386 - 25

Kepala Dinas Kesehatan Kota Padang memberikan Sertifikat kepada :

Nama Perusahaan	:	" LARIS MANIS "
Nama Penanggungjawab	:	YUNIARTI RETNO NINGSIH
Alamat	:	Perum Cahaya Madani 5 No.B 7
		Kel. Padang Sarai Kec. Koto Tangah
		Kota Padang
Jenis Produksi	:	Olahan Tepung

Yang telah memenuhi persyaratan Pemberian Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 yang diselenggarakan di :

Kota	:	Padang
Propinsi	:	Sumatera Barat
Pada tanggal	:	19 November 2020
Berlaku sampai	:	23 November 2025

Padang, 23 November 2020
Kepala,

Dr. Hj. Ferimulyani H, M.Biomed
NIP. 19670219 200212 2 001

PEMERINTAH KOTA PADANG
DINAS KESEHATAN
Jl. Bagindo Aziz Chan By Pass Padang, Telp. (0751) 462619

SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 678 / 13.71 / 16

Kepala Dinas Kesehatan Kota Padang memberikan Sertifikat kepada :

Nama	:	Yuniati Retno Ningsih
Alamat	:	Komp. Cendana L-12 RT.002 RW.008
		Kel. Parupuk Kec.Koto Tangah
		Kota Padang

Yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dalam rangka Pemberian Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK. 03.1.23.04.12.2205 tanggal 05 April 2012 yang diselenggarakan di :

Kota	:	Padang
Propinsi	:	Sumatera Barat
Pada tanggal	:	25 dan 26 Agustus 2016

Padang, 30 September 2016
Kepala Dinas

Dr. Ferimulyani H, M.Biomed
NIP. 19670219 200212 2 001

UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Lampiran 8. Produk Keripik Tempe "Laris Manis"

Lampiran 9. Rincian Perhitungan Biaya Listrik Usaha Keripik Tempe "Laris Manis" pada periode Oktober 2024 - November 2024.

a. Biaya Listrik pada periode Oktober 2024 – November 2024

Tarif Daya Listrik 1.300 watt = Rp 1.444,7/kwh

1. Mesin Pengupas Kedelai = 300 watt
Waktu = 0,25 jam / produksi
Lama produksi dalam 1 bulan = 14 hari
Maka daya listrik yang terpakai :
300 watt x 0,25 jam x 14 hari = 1.050 watt

Maka pemakaian dalam Kwh :

$$\frac{1050}{1000} = 1{,}05 \text{ kwh}$$

Biaya listrik "Laris Manis" untuk penggunaan mesin pengupas kedelai
= 1,05 kwh x Rp 1.444,7
= **Rp 1.516,9**

2. Mesin Bor Air = 125 watt
Waktu = 0,5 jam / produksi
Lama produksi dalam 1 bulan = 14 hari
Maka daya listrik yang terpakai :
125 watt x 0,5 jam x 14 hari = 875 watt

Maka pemakaian dalam kwh :

$$\frac{875}{1000} = 0{,}875 \text{ kwh}$$

Biaya listrik "Laris Manis" untuk penggunaan mesin bor air
= 0,875 kwh x Rp 1.444,7
= **Rp 1.264,11**

3. Mesin Press Sealer = 300 watt
Waktu = 7,44 jam / produksi

Lama produksi per bulan = 14 hari

Maka daya listrik yang terpakai :

300 watt x 7,44 jam x 14 hari = 31.250 watt

Maka pemakaian dalam kwh :

$$\frac{31.250}{1000} = 31{,}25 \text{ kwh}$$

Biaya listrik " Laris Manis " untuk penggunaan mesin press sealer

= 31,25 kwh x Rp 1.444,7

= **Rp 45.146,88**

4. Lampu = 3 x 10 watt = 30 watt

Waktu = 12 jam

Lama pemakaian = 31 hari

Maka daya listrik yang terpakai :

30 watt x 12 jam x 31 hari = 11.160 watt

Maka pemakaian dalam kwh :

$$\frac{11.160}{1000} = 11{,}16 \text{ kwh}$$

Biaya listrik " Laris Manis " untuk penggunaan lampu

= 11,16 kwh x Rp 1.444,7

= **Rp 16.122,85**

5. Blender = 380 watt

Waktu = 0,083 jam / produksi

Lama = 14 hari

Maka daya listrik yang terpakai

380 watt x 0.083 jam x 14 hari = 441,56 watt

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Maka pemakaian dalam kwh :

$$\frac{441,56}{1000} = 0,44156 \text{ kwh}$$

Biaya listrik " Laris Manis" untuk penggunaan blender

= 0,44156 kwh x Rp 1.444,7

= **Rp 637,92**

Jadi, biaya listrik keseluruhan alat yang digunakan oleh "Laris Manis" dalam proses produksi adalah :

= **Rp 1.516,9 + Rp 1.264,11 + Rp 45.146,88 + Rp 16.122,85 + Rp 637,92**

= Rp 64.688,7

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Lampiran 10. Nilai Penyusutan Investasi dan Peralatan Produksi Keripik Tempe "Laris Manis" Periode Oktober 2024 dan November 2024.

No	Jenis Peralatan dan Investasi	Harga (Rp/ unit)	Jumlah (unit)	Jumlah Biaya	Nilai Sisa	Umur Ekonomis	Penyusutan (Rp/ tahun)	Penyusutan (Rp/ bulan)
1	Pemotong Tempe	1.500.000	1	1.500.000	150.000	20	67.500	5.625
2	Kuali	150.000	1	150.000	0	10	15.000	1.250
3	Rak	50.000	1	50.000	0	10	5.000	416,67
4	Meja Penggorengan	100.000	1	100.000	0	10	10.000	833,3
5	Meja Penyimpanan	200.000	1	200.000	0	10	20.000	1.666,67
6	Spatula	30.000	1	30.000	0	5	6.000	500
7	Penyaring Kecil	15.000	1	15.000	0	5	3.000	250
8	Penyaring Besar	35.000	1	35.000	0	5	7.000	583,33
9	Pisau	20.000	1	20.000	0	5	4.000	333,33
10	Penjepit Gorengan	5.000	1	5.000	0	5	1.000	83,33
11	Regulator Gas	125.000	1	125.000	0	10	12.500	1041,67
12	Mangkok Stainless	25.000	2	50.000	0	5	10.000	833,33
13	Piring	5.000	3	15.000	0	5	3.000	250
14	Toples Besar	35.000	7	245.000	0	5	49.000	4.083,33
15	Nampan	45.000	2	90.000	0	5	18.000	1.500
16	Pemecah Kedelai	2.000.000	1	2.000.000	200.000	20	90.000	7.500
17	Bangku Pemotong	50.000	1	50.000	0	20	2.500	208,33
18	Panci	35.000	1	35.000	0	5	7.000	583,33
19	Tangki Air (Tendon Air)	950.000	1	950.000	0	20	47.500	3.958,33
20	Tungku	350.000	1	350.000	0	15	23.333,33	1.944,44

21	Mesin Bor Air	300.000	1	300.000	30.000	20	13.500	1.125
22	Ember	40.000	2	80.000	0	5	16.000	1.333,33
23	Timbangan	150.000	1	150.000	0	5	30.000	2.500
24	Motor	12.000.000	1	12.000.000	1.200.000	15	720.000	60.000
25	Rumah Produksi (Bangunan)	11.000.000	1	11.000.000	1.100.000	20	495.000	41.250
26	Mesin Press Sealer	250.000	1	250.000	25.000	20	11.250	937,25
27	Blender	200.000	1	200.000	20.000	10	18.000	1.500
28	Tampah Bambu	25.000	5	125.000	0	5	25.000	2.083,33
29	Baskom	30.000	2	60.000	0	10	6.000	500
30	Gayung	15.000	1	15.000	0	5	3.000	250
31	Baskom Saringan	10.000	1	10.000	0	5	2.000	166,67
32	Bangku	50.000	2	100.000	0	5	20.000	1.666,67
						Total	**1.761.083**	**146.756**

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Lampiran 11. Rincian Perhitungan Biaya Bersama "Laris Manis" pada periode Oktober 2024 dan November 2024.

a. Perhitungan Biaya Pajak Kendaraan

Pajak Kendaraan (Laris Manis dan Pribadi) = Rp 155.300 / tahun

Pajak Kendaraan (Laris Manis dan Pribadi) = Rp 12.941 / bulan

Kendaraan	Jumlah hari dalam 1 bulan	Pemakaian dalam harian		Persentase pemakaian untuk Laris Manis
		Usaha Keripik Tempe "Laris Manis"	Pribadi	
Motor	30	4	26	14 %

Maka pajak kendaraan yang dibebankan kepada Usaha Laris Manis :

= 14% x Rp 12.941,-

= **Rp 1.811,74**

b. Perhitungan Biaya Listrik

Total Biaya Listrik yang dibayarkan (Laris Manis dan Pribadi) periode Oktober 2024	Rp 305.196
Total Biaya Listrik yang dibayarkan (Laris Manis dan Pribadi) periode November 2024	Rp 303.782
Rata-rata total biaya listrik yang dibayarkan (Laris Manis dan Pribadi) pada Periode Oktober dan November 2024	Rp 304.489
Biaya Listrik Laris Manis yang dibayarkan pada Periode Oktober 2024	Rp 64.688
Biaya Listrik Laris Manis yang dibayarkan pada periode November 2024	Rp 64.688
Rata-rata Biaya Listrik Laris Manis yang dibayarkan pada Periode Oktober 2024 dan November 2024	Rp 64.688

Persentase penggunaan listrik untuk kebutuhan usaha dan pribadi

Kebutuhan Usaha = Rp 64.688 (21%)
Kebutuhan Pribadi = Rp 239.801 (79%)

c. Perhitungan Pajak Bumi dan Bangunan (PBB)

Biaya PBB (Pribadi dan "Laris Manis") dengan luas lahan 84 m2 adalah sebesar Rp 50.000 / tahun

Biaya PBB (Pribadi dan "Laris Manis") dengan luas lahan 84 m^2 adalah sebesar Rp 4.170 / bulan

Luas lahan yang terpakai untuk rumah produksi sebesar 24 m^2

Persentase penggunaan lahan oleh "Laris Manis" :

$\frac{24}{84}$ x 100% = 28,57 %

Maka biaya PBB untuk "Laris Manis"

= 28,57% x Rp 4.170 = **Rp 1.191**

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Lampiran 12. Rincian Perhitungan Titik Impas Laris Manis Pada Periode Oktober dan November 2024

Total Biaya Tetap Keripik Tempe Varian Original = Rp 649.945,-
Total Biaya Tetap Keripik Tempe Varian Renyah Gurih = Rp 1.299.813,-
Total Biaya Variabel Keripik Tempe Original = Rp 2.024.446,-
Total Biaya Variabel Keripik Tempe Renyah Gurih = Rp 5.468.122,-
Biaya Variabel per unit varian Original = Rp 6.426,-
Biaya Variabel per unit varian Renyah Gurih = Rp 5.696,-
Harga Jual Produk = Rp 13.000,-

Impas Hasil Penjualan Keripik Tempe Varian Original

$$= \frac{FC}{1-(\frac{VC(bungkus)}{P})}$$

$$= \frac{649.945}{1-(\frac{6426}{13000})} =$$ **Rp 1.285.238,-**

Impas Hasil Penjualan Keripik Tempe Renyah Gurih

$$= \frac{FC}{1-(\frac{VC(bungkus)}{P})}$$

$$= \frac{1.299.813}{1-(\frac{5696}{13000})} =$$ **Rp 2.312.834,-**

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Impas Kuantitas Produksi Keripik Tempe Varian Original

$$= \frac{FC}{P - VC(bungkus)}$$

$$= \frac{649.945}{13.000 - 6426} = \textbf{99 bungkus}$$

Impas Kuantitas Produksi Keripik Tempe Varian Renyah Gurih

$$= \frac{FC}{P - VC(bungkus)}$$

$$= \frac{1.299.813}{13000 - 5696} = \textbf{178 bungkus}$$

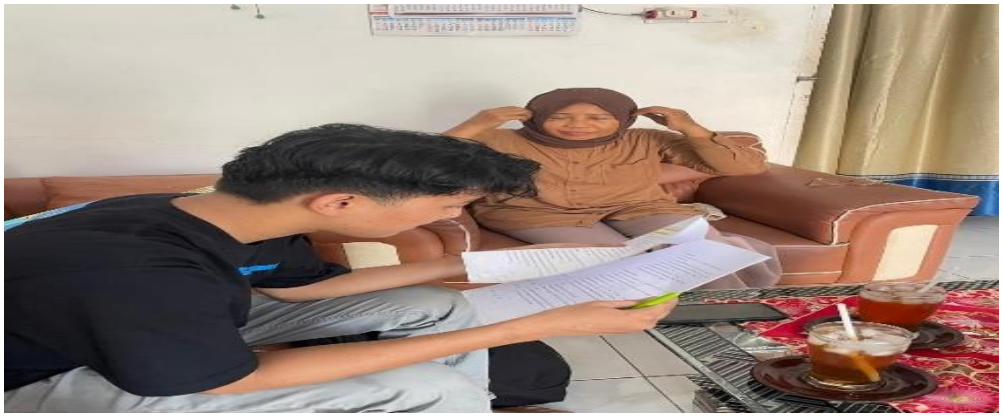
UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

DOKUMENTASI

Mesin Pemecah Kedelai

Proses Menggoreng Keripik Tempe

Keripik Tempe yang udah jadi dan belum dikemas



Proses wawancara dengan ibu Yuniarti selaku Owner Keripik Tempe Usaha Laris Manis

Kebijakan Halal Usaha Keripik Tempe Laris Manis

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

turnitin Page 1 of 119 - Cover Page

Turnitin Fakult

Rezky

ANALISIS USAHA KERIPIK TEMPE

Document Details

Submission ID
trn:oid:::3618:110565988

Submission Date
Sep 2, 2025, 2:54 PM GMT+7

Download Date
Sep 2, 2025, 2:59 PM GMT+7

File Name
Revisi Rezky.pdf

File Size
1.7 MB

turnitin Page 1 of 119 - Cover Page

25% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- Bibliography
- Quoted Text
- Small Matches (less than 20 words)

Top Sources

21% Internet sources
3% Publications
16% Submitted works (Student Papers)

Integrity Flags

0 Integrity Flags for Review

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.