

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA INDUSTRI PENGOLAHAN TEMPE DI  
KELURAHAN SYAMSUDIN NOOR KECAMATAN LANDASAN ULIN  
KOTA BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**

*FEASIBILITY ANALYSIS OF TEMPE PROCESSING INDUSTRY BUSINESS IN  
SYAMSUDIN NOOR VILLAGE, LANDASAN ULIN DISTRICT, BANJARBARU  
CITY, SOUTH KALIMANTAN PROVINCE*

**Wasdiyanta\*, Yayuk Minta Wahyuningsih, Rohansyah**

Program Study Agribisnis Faperta Universitas Achmad Yani Jln Achmad Yani

KM 32,5 Kota Banjarbaru

Korespondensi: Wasdiyanta

Email: [wasdiyanta26@gmail.com](mailto:wasdiyanta26@gmail.com)

**Abstrack**

*Tempe is a processed product that is widely consumed by the public, the aim of this research is to find out technically how to process tempe and economically to find out the costs, profits and feasibility of a tempe business in Syamsudin Noor Village, the research method used to determine respondents is a case study with research results that the tempe processing industry business in Syamsudin Noor Village is worth pursuing with a value of 1.32*

**Keywords:** *processing industry, case study, benefits, feasibility*

**PENDAHULUAN**

Pembangunan merupakan proses perubahan yang direncanakan dan merupakan rangkaian kegiatan berkesinambungan, berkelanjutan, dan bertahap menuju kearah yang lebih baik. Proses pembangunan yang ada harus disesuaikan dengan potensi yang dimiliki masing – masing daerah. Pembangunan pertanian merupakan bagian integral dari pembangunan nasional, karena visi dan misi pembangunan nasional, salah satunya adalah kebijaksanaan dalam pengembangan agribisnis (Sudaryanto dan Syafa'at, 2002).

Indonesia merupakan Negara Agraris dengan lahan yang sangat luas dan beraneka ragam hayati, flora dan fauna berpotensi dalam perekonomian negara. Agribisnis merupakan perpaduan antara pertanian dan industri kemudian

berkembang menjadi sistem pertanian yang berbasis industri. Bagi Indonesia sebahagian besar produk Agroindustri di konsumsi oleh penduduk utamanya berasal dari agroindustri dalam negeri (Adisarwanto, 2005 dalam Hairun, Suslinawati dan Ana Zuraida, 2016).

Produksi hasil pertanian merupakan kegiatan kedua dalam kegiatan agribisnis setelah pembuatan hasil pertanian. Banyak petani tidak melaksanakan proses pengolahan hasil pertanian, karena banyak sebab, padahal kegiatan pengolahan ini dianggap penting karena dapat meningkatkan nilai tambah (Soekartawi, 2002: 17).

Industri kecil dan rumah tangga merupakan salah satu bagian yang memiliki peranan penting dalam perekonomian masyarakat Indonesia. Industri kecil dan rumah tangga dapat menyerap tenaga kerja

yang mendorong dalam memanfaatkan sumber daya alam lokal. pertumbuhan industri kecil dan rumah tangga menimbulkan dampak positif terhadap peningkatan tenaga kerja, pengangguran, jumlah kemiskinan, pemerataan dalam distribusi pendapatan, dan pembangunan ekonomi pedesaan (Pradana, 2003: 12).

Kedelai adalah tanaman pangan yang penting selain jagung dan padi. Kedelai merupakan sumber protein nabati yang murah dan mudah di dapat oleh masyarakat. Kedelai termasuk ke dalam family leguminosae sub family papionadeae dan genus glycine. Sesuai dengan aturan botani Internasional, nama yang benar. Kedelai adalah *Glycine max L. Merrill* (Stijo Pitojo, 2003: 17).

Tempe merupakan makanan berasal dari fermentasi kedelai yang banyak diminati oleh semua kalangan yang dimana memiliki kandungan gizi yang tinggi. Adanya kelebihan dalam untuk meningkatkan kesehatan dan harganya yang terjangkau, tempe menjadi sumber makanan bergizi yang terjangkau bagi semua orang (Aprina, Saragih, dan Basriwijaya 2023). Produk hasil olahan tempe mengandung gizi berprotein kadar tinggi 20% dan mengandung vitamin B12 (Cahyadi, W. 2012).

Pasar tempe berkembang pesat didorong oleh preferensi konsumen terhadap makanan sehat berbiaya rendah, dengan segmentasi utama pada rumah tangga dan UMKM kuliner. Strategi pemasaran berbasis lokasi strategis dan harga kompetitif mendukung pertumbuhan penjualan harian. Faktor demografis Indonesia yang padat memperkuat proyeksi permintaan berkelanjutan

(Porter, 2019). Penelitian bertujuan mengetahui teknis penyelenggaraan usaha pengolahan tempe di Kelurahan Syamsudin Noor Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru. mengetahui berapa besar biaya, penerimaan dan keuntungan usaha pengolahan tempe di Kelurahan Syamsudin Noor Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru dan mengetahui kelayakan dalam usaha pengolahan tempe.

## **METODE**

### **Tempat dan Waktu**

Penelitian ini akan dilaksanakan di lokasi usaha pengolahan tempe pada industri rumah tangga usaha tempe Bapak Aziz di Jalan Tonhar Kelurahan Syamsudin Noor Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan . selama tiga (3) bulan mulai bulan Februari sampai dengan bulan April 2026. Yaitu mulai tahap persiapan sampai dengan penyusunan laporan penelitian.

### **Jenis dan Sumber Data**

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder baik data yang bersifat kualitatif maupun kuantitatif. Data primer diperoleh melalui wawancara secara langsung. Data sekunder diperoleh dari Pemerintahan Kelurahan dan Dinas Pemerintahan yang terkait dengan tempat penelitian serta literatur-literatur dan bahan pustaka lain yang relevan.

### **Metode Penelitian**

Metode penelitian ini menggunakan metode studi kasus adalah suatu penelitian yang dilakukan secara intensif terinci dan mendalam terhadap suatu organisasi,

lembaga dan gejala tertentu. Penelitian ini mengamati secara mendalam mengenai segala hal tentang industri usaha tempe (Tempe Bapak Aziz) di Jalan Tonhar Kelurahan Syamsudin Noor Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru.

#### Analisis Data

Data yang sudah terkumpul diolah dalam bentuk tabulasi dan dianalisis untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan dan kelayakan pada usaha pengolahan tempe Bapak Aziz di Jalan Tonhar Kelurahan Syamsudin Noor Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan.

#### Biaya

Menurut Abdulrasul, Agung (2013), biaya total yaitu keseluruhan produksi yang dikeluarkan secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya Total (Rp)

TFC = Biaya Tetap Total (Rp)

TVC = Biaya Variabel Total (Rp)

#### Penerimaan (*Revenue*)

Penerimaan atau *Revenue* adalah total produksi yang dimiliki suatu unit usaha yang diperoleh dari hasil penjualan output. Untuk mencari hasil penerimaan total yaitu output dikali harga jual (Pribadi, A dan Alam, M.N, 2017). adapun rumus yang digunakan, yaitu.

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Penerimaan total (Rp)

P = Harga Produk (Rp)

Q = Jumlah Produk (Kg)

#### Keuntungan (*profit*)

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan yang diterima dengan total biaya yang dikeluarkan (Soekartawi, 2006). Untuk mengetahui besarnya keuntungan akan digunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\pi$  = Pendapatan bersih usaha tempe (Rp)

TR = Pendapatan hasil penjualan (Rp)

TC = Biaya total (Rp)

#### Kelayakan

Kelayakan atau RCR (*Revenue Cost Ratio*) adalah perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya produksi. Berdasarkan teori yang ditemukan Harmono dan Andoko, 2005 bahwa jika nilai RCR lebih besar dari satu ( $RCR > 1$ ), hal ini menunjukkan bahwa setiap nilai rupiah yang dikeluarkan dalam produksi akan memberikan manfaat sebesar jumlah nilai penerimaan yang diperoleh. Untuk mengetahui kelayakan usaha maka digunakan rumus sebagai berikut:

$$RCR = \frac{TR}{TC}$$

RCR = Usaha tempe

TR = Penerimaan usaha tempe

TC = Biaya Total Usaha Tempe

Dengan kriteria sebagai berikut:

1.  $RCR > 1$  = setiap satu rupiah yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan besar dari satu rupiah, berarti usaha tempe ini menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.
2.  $RCR < 1$  = setiap satu rupiah yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan kecil dari satu rupiah,

berarti usaha tempe ini mengalami kerugian dan tidak layak untuk dikembangkan.

3.  $RCR = 1$  = setiap satu rupiah yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan kecil dari satu rupiah, berarti usaha tempe ini berada pada titik impas (impas).

Analisa tersebut digunakan untuk melihat sejauh mana keuntungan dan kelayakan dari usaha pengolahan tempe bapak Aziz ini berproduksi. Bila dikatakan menguntungkan jika nilai RCR lebih besar dari satu ( $RCR > 1$ ). Maka makin tinggi nilai RCR nya maka tingkat keuntungan yang diperoleh pengelola usaha akan semakin tinggi pula.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sejarah

Usaha pembuatan dan penjualan tempe dimulai sejak 2011. Dengan izin usaha NIB 0282000921361, industri pembuatan tempe ini beralamatkan di Jalan Tonhar Gang Karet 1 Kelurahan Syamsudin Noor Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan. Usaha ini dikelola oleh Bapak Ngaziz Mustofa yang merupakan penduduk di Kelurahan Syamsudin Noor. Tenaga kerja yang ada didalam industri pembuatan tempe ini oleh pemilik dan karyawan. Adapun mengenai profil pengusaha dan industri tempe dapat dilihat pada lampiran 3.

Pendidikan formal terakhir dari Bapak Ngaziz Mustofa adalah lulusan sekolah menengah kejuruan (SMK), walau pendidikan terakhir hanya sampai SMK tidak menjadi salah satu hambatan bagi beliau dalam mengembangkan usaha

pembuatan tempe ini. Beliau memiliki keterampilan dan pengetahuan mengenai usaha cara pembuatan dan pemasaran tempe.

Tujuan pendirian usaha ini adalah untuk menghasilkan keuntungan dan mencari nafkah bagi keluarga. Usaha pembuatan tempe ini merupakan pekerjaan atau sumber penghasilan pokok keluarga.

Bentuk usaha pembuatan tempe ini adalah usaha yang mengalami pasang surut, dikarenakan tergantung permintaan dari para pengecer dan juga ketersediaan bahan baku pada bulan – bulan tertentu sulit didapatkan karena harga bahan baku kedelai mengalami kenaikan. Modal usaha pembuatan tempe ini menggunakan modal sendiri. Tempe yang telah diproduksi, kemudian dipasarkan sendiri oleh Bapak Ngaziz dan langsung diambil oleh para pengecer dan konsumen dipasar daerah Landasan ulin.

### Lokasi

Industri Rumah Tangga adalah jenis usaha yang dilakukan dirumah dan dijalankan oleh 1 orang pekerja. Jenis usaha ini memiliki ciri khas yaitu dengan modal yang minim, sebagian besar salah satu usahanya adalah kepala rumah tangga dan tenaga kerja berasal dari luar.

Lokasi pembuatan tempe ini terletak di Kelurahan Syamsudin Noor Kecamatan Landasan Ulin. Alasan pelaku usaha mengapa memilih usaha ini karena usaha ini sudah dijalankan duluan mulai dari kakak beliau lalu beliau mencoba mengikuti jejak kakak, beliau mulai membuka usaha pembuatan tempe mulai tahun 2012-an.

### **Struktur Organisasi**

Struktur organisasi usaha pembuata dan penjualan tempe dipimpin langsung oleh pemilik usaha yang mengelola dan menjalankan langsung proses produksi tempe, mulai dari produksi kedelai sampai menjadi tempe yang mana dibantu juga oleh pekerja dari luar untuk menghasilkan produk tempe yang berkualitas. Untuk pembungkusan tempe dilakukan secara bersama-sama setelah tempe siap untuk dijual dipasaran.

### **Bahan Pembuatan Tempe**

Bahan - bahan dalam pembuatan tempe adalah kacang kedelai dan ragi. Kacang kedelai yang digunakan dalam pembuatan tempe ini adalah kacang kedelai Impor dari Amerika karena dirasa ketersediaanya masih mudah untuk didapatkan dan kualitas kedelai yang bagus.

Bahan baku kedelai didapatkan dari pengepul yang langsung diantarkan ketempat industri. Bahan baku ini terdiri dari kacang kedelai dimana dalam satu hari memerlukan 130 kg dengan harga Rp. 1.560.000, ragi tempe 250 gr dengan harga Rp. 5.000, kayu bakar dengan harga Rp. 25.000, plastik dengan harga Rp. 34.000, daun pisang dengan harga Rp. 30.000, lidi 16 gr Rp. 1.500. total bahan baku dalam usaha pembuatan tempe keseluruhannya adalah Rp. 1.665.500,-/hari dan Rp. 48.416.500/bulan.

### **Peralatan Yang Digunakan**

Usaha pembuatan tempe ini menggunakan peralatan dan bahan – bahan yang terdiri dari:

1. Mesin pengupas/penggiling, untuk memecah biji kacang

kedelai dan memisahkan kulit kedelai dari butiran biji kedelai.

2. Drum besi, untuk merebus kacang kedelai.
3. Drum plastik, wadah penampungan air, untuk mencuci kacang kedelai.
4. Drum plastik, wadah perendaman kacang kedelai.
5. Wakul plastik, untuk penirisan/pengeringan kacang kedelai.
6. Corong, untuk alat tuang kedelai saat pengemasan.
7. Blower, untuk peniupan api dalam proses perebusan.
8. Pisau, untuk memotong daun pisang.
9. Alat cetak, untuk mencetak tempe daun.
10. Gayung, untuk takaran pengemasan tempe kedalam plastik.
11. Kereh/papan, untuk alas tempe.

### **Proses Pembuatan Tempe**

Proses pembuatan tempe melalui beberapa tahapan yaitu:

1. Penyortiran, manfaatnya untuk memisahkan biji kacang kedelai yang bagus dan yang sudah rusak, agar mendapatkan biji kacang kedelai yang berkualitas.
2. Pembersihan, biji kacang kedelai yang sudah disortir dicuci bersih, manfaatnya agar biji kacang kedelai menjadi bersih bebas dari kotoran yang menempel, hal ini sangat perlu dilakukan karena akan mempengaruhi tempe yang akan dihasilkan
3. Perebusan, langkah berikutnya setelah biji kacang kedelai sudah bersih yaitu direbus. Perebusan kacang kedelai memakan waktu 4 jam, sampai kacang kedelai terasa empuk.

4. Perendaman, setelah direbus biji kacang kedelai kemudian direndam, pada saat direndam jika ada biji kacang kedelai yang mengambang, maka kualitas biji kacang kedelai tersebut tidak baik dan harus dipisahkan, manfaat lain dari perendaman juga untuk mempermudah proses pengelupasan kulit ari biji kacang kedelai. Perendaman dilakukan 1 malam agar biji kacang kedelai lebih lunak.
5. Penggilingan, dilakukan menggunakan mesin penggilingan biji kedelai, fungsinya untuk mengelupas kulit ari yang belum terkelupas, dan untuk pemecahan biji kacang kedelai.
6. Pencucian, setelah proses penggilingan kedelai lalu dicuci bersih.
7. Peragian, merupakan proses yang sangat penting dalam pembuatan tempe, karena pada proses pemberian ragi ini yang menentukan apakah prosesnya berhasil atau tidaknya menjadi tempe. Pada saat memberikan ragi biji kacang kedelai harus benar – benar kering. Proses mencampur ragi dengan kedelai memakan waktu sekitar 20 menit.
8. Pencetakan/pembungkusan, kedelai yang sudah dikasih ragi, kini sudah bisa dibungkus dan dicetak dengan alat pencetak yang sudah disiapkan. Untuk membungkusnya menggunakan daun pisang dan kemasan plastik.
9. Daun pisang atau plastik untuk membungkus racikan bahan tempe dilobangi dan ditusuk – tusuk untuk memberi udara supaya jamur tumbuh berwarna

putih dan mempermudah proses fermentasi.

10. Fermentasi, lama fermentasi selama 2 hari pada suhu normal

### **Tenaga Kerja**

Pada awal usaha tempe milik Bapak Ngaziz ini sampai sekarang dilakukan sendiri dan dibantu 1 orang (karyawan) tenaga kerja dari luar.

Waktu kerja pembuatan tempe dilakukan setiap hari, libur dihari besar keagamaan saja. Waktu pengolahan tempe dilakukan dari jam 08.00 – 14.00.

### **Pemasaran**

Pemasaran atau penyaluran hasil produksi dijual di pasar Ulin Raya. Pemasaran dilakukan dengan cara langsung dijual ke pasar, selain itu ada juga pedagang, pengecer dan konsumen yang langsung membeli ditempat pembuatan tempe milik Bapak Ngaziz.

Tempe yang dijual dalam bentuk kemasan. Kemasan yang dijual ada 2 macam yaitu kemasan daun pisang dan plastik. 1 lonjor tempe panjang harga Rp. 12.000, menghasilkan 2 potong tempe untuk tempe bungkus daun dengan berat 500 gram. Harga 1 potong tempe Rp. 6000. Dan untuk bungkus plastik Rp. 6.000 dengan berat 500 gram.

### **Pemeliharaan Mesin dan Peralatan**

Pemeliharaan alat dan mesin tempe membutuhkan waktu yang relatif singkat. Sehingga didalam pemeliharaan alat mesin dilakukan persiapan sebelum mengolah tempe. Pemeliharaan mesin dan peralatan pada pengolahan tempe ini meliputi:

- Drum besi dibersihkan setelah perebusan.

- Pencucian mesin penggiling kedelai dari sisa-sisa kulit kedelai menggunakan air.
- Pencucian alat pengaduk kayu, drum plastik, waku plastik dan corong setelah proses pembuatan tempe.
- Setelah alat-alat selesai dicuci lalu dikeringkan untuk bisa digunakan lagi dalam proses pembuatan tempe keesokan harinya.

### **Aspek Finansial**

#### **Biaya Variabel**

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya sangat tergantung pada jumlah produk. Biaya variabel ini dapat berubah-ubah secara langsung atau tidak langsung dengan perubahan jumlah produksi atau penjualan.

Biaya variabel pada usaha pengolahan tempe adalah biaya yang berubah sesuai dengan produksi tempennya. Termasuk juga biaya bahan baku, bahan bakar, dan biaya-biaya pengolahan lainnya. Jadi total biaya variabel yang dikeluarkan pada usaha pengolahan tempe sebesar Rp. 49.665.000.

#### **Biaya Tenaga Kerja**

Biaya tenaga kerja yang bekerja pada usaha pembuatan tempe di Kelurahan Syamsudin Noor berjumlah 2 orang yang berasal dari masyarakat desa itu sendiri dan tenaga kerja dalam keluarga. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan pada usaha pembuatan tempe ini sebesar Rp. 3.600.000/bulan per orang. Dengan demikian jumlah biaya tenaga kerja keseluruhan adalah Rp. 240.000/hari atau sebesar Rp. 7.200.000/bulan.

#### **Biaya Pemasaran**

Pemasaran usaha milik bapak Ngaziz dengan menggunakan transportasi angkut berupa motor. Biaya yang digunakan dalam 1 hari yaitu 1 liter bahan bakar (pertalite) dengan harga Rp. 10.000,-/hari dan Rp. 300.000,-/bulan, kantong plastik Rp. 750,-/ bulan, parkir Rp. 150.000,-/bulan, keamanan pasar Rp. 300.000,- bulan, sewa lapak Rp. 480.000,-/bulan dengan demikian jumlah biaya pemasaran keseluruhan adalah Rp. 1.980.000,-/bulan.

#### **Biaya Penyusutan Alat**

Biaya penyusutan alat adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengganti atau memperbaiki alat-alat yang telah rusak atau nilai ekonomisnya berkurang akibat penggunaan/pemakaian.

Sehubungan dengan berkurangnya nilai pakai alat-alat produksi pembuatan tempe maka dapat diperhitungkan setiap tahunnya. Biaya penyusutan ini tergantung pada nilai alat saat pembelian, usia ekonomis alat, nilai sisa setelah habis jangka ekonomis tersebut (dalam hal dianggap nol) dan masa kerja efektif alat pada usaha pembuatan tempe. Adapun penyusutan paling besar adalah penggunaan pada waku Rp. 150.000 dan biaya penyusutan paling kecil ada pada alat cetak Rp. 333.

#### **Total Biaya Tetap**

Total biaya tetap adalah biaya yang meliputi perbelanjaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang tetap jumlahnya, artinya biaya ini besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah output yang dihasilkan. Contohnya biaya penyusutan alat, biaya tenaga kerja, biaya listrik, biaya pemasaran dan biaya lainnya

yang dianggap tidak mengalami perubahan dalam jangka pendek. Adapun total biaya tetap pada usaha pengolahan tempe adalah sebesar Rp.10.232.211..

### **Total Biaya**

Total biaya adalah biaya yang meliputi keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan oleh suatu usaha untuk menandai aktivitas produksi. Total biaya tetap yang harus dikeluarkan pada usaha pengolahan tempe adalah sebesar Rp. 10.232.211,-/bulan, sedangkan untuk total biaya variabel yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 49.665.000,-/bulan. Adapun untuk jumlah keseluruhan total biaya yang dikeluarkan pada usaha pengolahan tempe adalah sebesar Rp. 59.897.211,-/ bulan.

### **Hasil produksi**

Pada usaha pengolahan tempe ini memproduksi tempe setiap hari pembelian bahan baku kedelai untuk memproduksi tempe diperoleh dari supplier. Setiap hari produksi Bapak Ngaziz akan menggunakan 130kg bahan baku kedelai dan dari bahan baku tersebut menghasilkan 190 bungkus daun dan 250 bungkus plastik, total 440 bungkus tempe dengan berat masing-masing tempe 500 gram.

### **Penerimaan Usaha Tempe**

Usaha pembuatan tempe ini memproduksi 2 jenis tempe yaitu tempe yang dibungkus daun dan plastik. Bahan baku yang digunakan sebanyak 130kg setiap hari dapat menghasilkan tempe dengan bungkus daun 190 bungkus dan bungkus plastik 250 bungkus. Dengan harga jual Rp. 6.000/bungkus.

Dari hasil analisis dapat diketahui bahwa besarnya jumlah penerimaan dari hasil penjualan tempe dengan total penerimaan usaha pembuatan tempe sebesar Rp. 2.640.000,-/hari dan Rp. 79.200.000,-/bulan. .

Besar kecilnya penerimaan yang diperoleh tidak terlepas dari faktor inputnya yaitu sarana produksi, tenaga kerja, modal dan keterampilan. Penerimaan juga dipengaruhi oleh tinggi rendahnya output (produksi), karena umumnya output sering juga terjadi fluktuasi (lonjakan harga).

### **Keuntungan Usaha Tempe**

Keuntungan adalah selisih antara nilai hasil produksi usaha tempe dengan total biaya variabel usaha tempe. Untuk melihat perbandingan keuntungan yang diperoleh pengusaha tempe dipengaruhi oleh tinggi rendahnya hasil produksi.

Ttotal biaya yang dikeluarkan pengusaha tempe adalah sebesar Rp. 59.897.211,-/bulan. Sedangkan total penerimaan yang diperoleh dari pengusaha tempe sebesar Rp. 79.200.000,-/bulan jadi keuntungan yang diperoleh dari total penerimaan dikurangi biaya yang dikeluarkan perbulannya adalah sebesar Rp. 19.302. 789,-/bulan.

### **Kelayakan Usaha**

Kelayakan adalah hasil dari pembagian antara penerimaan total dengan biaya total. Dari hasil analisis yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kelayakan 1,32 setiap pengeluaran Rp.1,00 akan menghasilkan penerimaan sebesar 1,32 dengan keuntungan 0,32. Dengan demikian usaha pengolahan tempe layak dijalankan dan diusahakan berdasarkan aspek

ekonomisnya (permintaan dan penawaran, tenaga kerja, upah tarik pajak dll) karena seluruh kriterianya telah memenuhi syarat kelayakan. Bahwasannya aspek ekonomis akan membawa perusahaan semakin berkembang yang tentunya akan memberi dampak positif terhadap keuntungan yang diperoleh. Walau terkadang ada komponen yang dianggap paling berpengaruh terhadap kelayakan usaha pengolahan tempe adalah kenaikan harga bahan baku kedelai. Dari hasil perhitungan bahwa rata-rata nilai RCR usaha pengolahan tempe di Kelurahan Syamsudin Noor sebesar 1,32 artinya bahwa usaha pengolahan tempe yang diselenggarakan tersebut layak diusahakan karena RCR lebih besar dari biaya yang telah dikeluarkan.

#### KESIMPULAN

Produksi pembuatan tempe selama periode produksi (1bulan) yaitu dengan biaya total variabel sebesar Rp. 59.897.211,-/bulan dan penerimaan sebesar Rp. 79.200.000,-/bulan sehingga keuntungan usaha tempe yang diperoleh sebesar Rp. 19.302. 789,-/bulan. Maka didapatkan hasil usaha pengolahan tempe diperoleh nilai sebesar 1,32. Angka ini menunjukkan bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan usaha memberikan penerimaan sebesar 1,32 kali dari biaya yang dikeluarkan.

#### DAFTAR PUSTAKA

Adisarwanto, T. 2005. Kedelai. Penebar Swadaya. Jakarta.  
Cahyadi, W. 2012. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara, Jakarta.

Handayani, S., & Wibowo, A. (2022). Peran kedelai dalam mendukung industri pangan olahan di Indonesia. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(1), 45–56.

Pradana, A.D. 2013. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Efisiensi Industry Rumah Tangga Tempe. Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Semarang, Semarang

Rahayu, E. S., Utami, T., & Pratiwi, R. H. (2021). Tempe as an indigenous fermented food and its role in sustainable food systems. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100301. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100301>

Soekartawi. 2002. Analisis Usahatani. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Sudaryanto dan Syafa'at. N (2002) Kebijakan pembangunan pertanian wilayah. Dalam Analisis Kebijakan: Paradigma Pembangunan dan Kebijakan Pengembangan Agroindustri. Seri Monograf.

United States Department of Agriculture. (2021). FoodData Central: Soybeans, mature seeds, raw. Washington, DC: USDA.

Wresdiyati, T., Hartanti, A. T., & Muchtadi, T. R. (2024). Karakteristik mutu dan nilai gizi tempe sebagai pangan fermentasi tradisional. *Jurnal Pangan*, 33(1), 1–10.