

PRODUKTIVITAS MODAL USAHA TEMPE “BU WARTI” DI KELURAHAN METAOS BANJARBARU

*PRODUKCTIVITY OF CAPITAL FROM THE "BU WARTI" TEMPE BUSINESS
IN METAOS VILLAGE, BANJARBARU*

Eddy Triatmoko, Subhan Fitriadi, Fenny Refiana

Fakultas Pertanian Universitas Achmad Yani Banjarmasin.

Email : eddynajhwa@gmail.com

babanfitriadi@gmail.com

fennyrefiana@gmail.com

Abstrak

The purpose of this research is to know the revenue, the total cost, income and capital productivity. This research was conducted in Maret - Mei 2026 at mentaos village, Banjarbaru regency. The study case sampling methode used was by observing Tempe Bu Warti in Mentaos. Average result of the revenue is Rp. 94.500.000./month. The average Total cost is Rp. 72.628.859/month, and Average Profit income Rp. 21.871.141/month, and productivity of capital 30.11 % and From this result of development Business of Tempe. We believe that it has good prospect and revenue, of the average income and capital productivity, technical, economically and increase in Tempe Business

Keyword: Revenue, Total Cost, income, capital productivity Tempe

PENDAHULUAN

Pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agrobisnis setelah komponen produksi pertanian. Banyak pula dijumpai petani yang tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai sebab, padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting karena dianggap dapat meningkatkan nilai tambah (Soekartawi, 1991).

Industri pertanian dikenal dengan nama agroindustri, dimana agroindustri dapat menjadi salah satu pilihan strategis dalam menghadapi masalah dalam upaya peningkatan perekonomian masyarakat di pedesaan serta mampu menciptakan kesempatan kerja bagi masyarakat yang hidup dipedesaan. Sektor

industri pertanian merupakan suatu sistem pengolahan secara terpadu antara sektor pertanian dan sektor industri guna mendapatkan nilai tambah dari hasil pertanian. Tantangan serius untuk mempertahankan kelangsungan pengembangan produksi agar mencapai swasembada komoditas tersebut (Rukmana, 1996).

Industri pertanian dikenal dengan nama agroindustri, dimana agroindustri merupakan upaya dalam meningkatkan efisiensi dari faktor-faktor hasil produksi pertanian menjadi suatu kegiatan yang menguntungkan melalui berbagai proses modernisasi teknologi dan pertanian. Pelaksanaan agroindustri sebagai suatu usaha pada dasarnya berorientasi untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya melalui proses pengolahan produk

mentah menjadi produk setengah jadi sampai produk akhir. (Syafrudin dan Darwis,2021)

Salah satu agroindustri yang cukup potensial adalah industri tempe. Umumnya tempe digunakan sebagai lauk pauk dan sebagai makanan tambahan atau jajanan. Potensi tempe dalam meningkatkan kesehatan dan relatif harga murah memberikan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang dapat di jangkau oleh segala lapisan masyarakat.

Industri tempe merupakan industri kecil yang mampu menyerap sejumlah besar tenaga kerja baik terkait langsung dalam proses produksi maupun produksi hasil olahannya. Industri tempe memiliki peran sangat besar didalam usaha pemerataan kesempatan kerja, kesempatan usaha, dan peningkatan pendapatan.

Tempe merupakan sumber protein dan serat yang sangat bermanfaat bagi tubuh kita .meskipun tergolong sebagai bahan pangan tradisional,gempemasih banyak digemari masyarakat kita ,terutama bagi vegetarian yang membutuhkan protein nabati sebagai pengganti protein hewani. Dalam proses pembuatan tempe yang dijalankan dengan menganalisis struktur biaya yang dilakukan serta menganalisis penerimaan dan pendapatan usaha pembuatan tempe.(Herry Nur Faisal,2022)

Kelurahan Mentaos Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru merupakan salah satu daerah yang memproduksi tempe. Industri tempe di Kelurahan Mentaos umumnya merupakan industri rumah tangga yang tenaga kerjanya dari luar keluarga dan menggunakan modal sendiri. Walaupun usaha ini

merupakan usaha yang menggunakan modalnya sendiri dan bersifat tradisional dalam proses pembuatan akan tetapi industri pengolahan tempe ini masih bisa bertahan sampai saat ini ditengah pesaingan industri tempe dari daerah lain nya. Kegiatan industri tempe sekala rumah tangga yang dikelola sudah berjalan selama 14 tahun sampai sekarang dan proses pembuatannya masih dilakukan secara tradisional. Kenyataan inilah yang mendorong penelti mencoba untuk mengangkat atau mengadakan pengamatan lebih jauh mengenai analisis usaha mengenai produktivitas modal pada industri rumah tangga pembuatan tempe di Kelurahan Mentaos Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Produktivitas modal adalah hubungan antara keluar (biaya Keuntungan) dan masukan (biaya Total) yang digunakan dalam proses produksi (Handoko 2011) mengukurnya dengan cara perbandingan rasio keluaran dengan masukan produktivitas modal adalah perbandingan antara hasil yang dicapai (keuntungan) dengan keseluruhan sumber daya yang digunakan (biaya Total) dan dikali 100 dengan satuan %

METODE

Tempat dan waktu

Penelitian ini di laksanakan di lokasi usaha pembuatan Tempe industri Rumah Tangga Bu warti Kelurahan Mentaos Banjarbaru .dengan masa waktu mulai Maret – Mei 2026

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode Studi Kasus Pada usaha

Tempe Bu warti Mentaos ” Yaitu pengumpulan data dilakukan penyelidikan secara mendalam dan terbatas pada elemen yang diselidiki saja (Sugiyono 2016).

Pengambilan data langsung kepada Bu warti, yang selalu memproduksi Tempe di Mentaos Banjarbaru

Analisis Data

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

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

- TC (*Total Cost*) = Biaya Total (Rp)
- TFC (*Total Fixed Cost*) = Biaya Tetap Total (Rp)
- TVC (*Total Variabel Cost*) = Biaya Variabel Cost (Rp)

Menurut Licolin, A (1991), penerimaan total secara langsung ditentukan oleh jumlah produk yang terjual dan yang secara matematis penerimaan total dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

- TR (Total Revenue) = penerimaan total (Rp)
- P (Price) = Harga produk (Rp)
- Q (Quantity) = 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:

- π = Pendapatan bersih usaha tempe (Rp)
- TR (*Total Revenue*) = penerimaan hasil penjualan (Rp)
- TC (*Total Cost*) = Biaya Total (Rp)

Produktivitas Modal

Menurut Ken Suratiyah (2008) Menjelaskan produktivitas modal dapat diketahui dengan Nilai Produktivitas modal akan menunjukkan efisiensi tidaknya usaha yang diusahakan

$$Pm = \pi / TC \times 100 \%$$

Keterangan

- Pm = adalah Produktivitas modal dengan satuan persen (%)
- Π = (Profit) keuntungan dengan satuan Rupiah
- TC (*Total Cost*) = Biaya Total (Rp)
- 1. Jika Nilai Pm lebih dari KUR yang berlaku maka modal dikatakan produktif (efisien)
- 2. Jika Nilai Pm Kurang dari KUR yang berlaku maka modal dikatakan Tidak produktif (efisien)
- 3. Jika Nilai Pm sama dengan KUR yang berlaku maka modal dikatakan imfas

Untuk input – input yang berbentuk barang modal / peralatan yang tidak habis dalam satu kali proses produksi, maka perlu dihitung besarnya penyusutan.

Besarnya penyusutan untuk setiap proses produksi ini hanya taksiran, karena tidak mungkin menafsirkan secara tepat. Maka untuk menghitung biaya penyusutan

digunakan metode garis lurus (straight line method) dalam penentuan besarnya penyusutan, dinyatakan dengan rumus :

$$Da = \frac{a - Ns}{UE}$$

Keterangan :

D = Besarnya nilai penyusutan peralatan (Rp/bln)

Na = Nilai awal barang modal tetap / peralatan (Rp)

Ns = Nilai sisa dari barang modal tetap / peralatan (Rp)

UE = Nilai ekonomis dari barang modal tetap / peralatan (thn)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha Tempe Bu Warti

Usaha pembuatan tempe berdiri pada tahun 2011 yang dikenal dengan usaha tempe “Tempe Ibu Warti”. Dengan izin usaha P- IRT No. 2156372010948-26, Industri pembuatan tempe ini berada di kelurahan Mentaos Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru. Usaha ini dikelola oleh Bapak Purwanto, tingkat pendidikan pengrajin tempe tersebut ialah SMA. Dari penelitian menunjukkan bahwa umur pengusaha tempe 50 tahun, sehari-hari pengusaha tempe hanya dapat mengelola usaha tempnya dan memantau proses produksi pembuatan tempe setiap harinya. Sedangkan tingkat pendidikan pada umumnya berperan dalam menunjang keberhasilan suatu usaha serta memenuhi cara berfikir dan keterampilannya, semakin tinggi tingkat pendidikan maka semakin cepat pula mengambil keputusan dalam menghadapi situasi yang

dihadapi. Tujuan pendirian usaha ini adalah mencari keuntungan yang mana dapat digunakan untuk menafkahi keluarga serta menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat. Usaha pembuatan tempe ini merupakan pekerjaan utama atau sumber pokok penghasilan bagi keluarga Bapak Purwanto. sampai saat ini produksi tempe dan disebut orang sebagian tempe pecah kulit ini mampu bertahan dan dianggap lebih efisien secara ekonomis, seperti yang dikatakan Intan Kusumawati dkk (2020). Bahwa proses produksi tempe dari kedelai pecah kulit cenderung lebih efisien dibandingkan tempe dari kedelai utuh.

Proses Produksi Teknis pengolahan tempe

Proses pembuatan tempe melalui beberapa tahapan yaitu:

1. Penyortiran, manfaatnya untuk memisahkan kacang lain yang tercampur dengan biji kacang kedelai serta memisahkan biji kacang kedelai yang bagus dan yang sudah rusak agar menjadikan biji kedelai yang berkualitas.
2. Pembersihan, biji kedelai harus dicuci dengan bersih untuk menghilangkan kotoran yang tercampur dengan kacang kedelai.
3. Perebusan, kacang kedelai selanjutnya direbus menggunakan drum, dengan ditambah kan air, dan rebus 1-2 jam.
4. Perendaman, setelah kacang kedelai direbus direndam selama 24 jam
5. Pengupasan kulit, Kedelai yang sudah direbus dilakukan proses pengupasan kulit kedelai/pemecahan kedelai lalu dicuci lagi hingga hilang rasa asam pada kedelai.

6. Penirisan, setelah kedelai dicuci dilakukan penirisan kedelai hingga dingin.
7. Penambahan ragi, kedelai yang sudah didinginkan ditambahkan ragi yang berfungsi untuk proses fermentasi merubah kedelai menjadi tempe. Setiap 1 kg biji kedelai, takaran ragi yang digunakan adalah satu sendok makan, kemudian diaduk dan dicampurkan rata.
8. Pembungkusan, setelah pemberian ragi biji kedelai di bungkus dengan menggunakan daun pisang atau plastik yang dinilai lebih praktis dan efisien.
9. Pemeraman, kedelai yang sudah diberikan ragi diperam.
- 10.

Tenaga Kerja

Usaha pembuatan tempe ini mempekerjakan 3 (orang) karyawan yang bekerja dalam proses pembuatan tempe. Lama pembuatan tempe kurang lebih 7 jam yang mana dimulai dari pukul 08.00 – 15.00 WITA kemudian diberikan waktu untuk istirahat kurang lebih 1 jam setiap harinya. Industri pembuatan tempe bekerja setiap hari dan libur pada hari besar keagamaan dan hari besar nasional.

Pemasaran

Pemasaran atau penyaluran hasil produksi dijual kepasar-pasar adapun yang berlangsung mengambil rumah, serta dijual ke pedagang pentol keliling dan gorengan. Selain itu, tempe yang siap dijual berukuran T: 7 cm, L: 5 cm dan P: 28 – 30 cm, langsung dibeli oleh para penyalur dan pengecer untuk dijual didaerah sekitar Banjarbaru dan Martapura. Adapun rantai pemasaran tempe dapat dilihat pada gambar dibawah

ini terdiri dari tiga jalur pola pemasaran.

Permasalahan Usaha Pembuatan Tempe

Dari data yang saya dapat ditempat usaha pembuatan tempe di Kelurahan Mentaos ini bahwa permasalahan yang dihadapi yaitu, apabila harga kacang kedelai yang bisa saja meningkat menjadi mahal dikarenakan faktor cuaca yang menyebabkan kelangkaan kacang kedelai sebagai bahan bakunya, sehingga harga jual tempe juga naik.

Aspek Finansial Biaya Sarana Produksi

Biaya sarana produksi (saprodi) adalah pengeluaran yang diperlukan untuk berbagai kebutuhan produksi/bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi.

Adapun dalam usaha pengolahan tempe “Tempe Ibu Warti” untuk biaya sarana produksi meliputi bahan baku kedelai, dan ragi. Biaya yang dikeluarkan untuk pemakaian bahan tersebut diperhitungkan berdasarkan total bahan yang dipergunakan di kali dengan harga bahan. Besar biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan tempe “Tempe Ibu Warti” dalam satu kali produksi yaitu sebesar Rp 2.007.500 dan untuk satu bulan (30 kali) produksi yaitu sebesar Rp 60.225.000 .

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 “ Tempe Ibu Warti” adalah biaya yang berubah sesuai dengan jumlah produksi tempenya. Termasuk juga biaya

bahan baku, bahan bakar, dan biaya-biaya pengolahan lainnya. jadi total biaya variabel yang dikeluarkan pada usaha pengolahan tempe “Tempe Ibu Warti” sebesar Rp. 65.655.000.

Tabel 1 . Total Variabel Pengolahan Tempe “Tempe Ibu Warti”

No	Bahan-Bahan	Produksi		Jumlah
		Banyak	Harga Satuan (Rp)	
1	Kedelai	6.000 kg	10.000	60.000.000
2	Ragi	7.5 kg	15.000	225.000
3	Daun pisang	360 ikat	8.500	3.060.000
4	Bungkus Plastik	150 pack	10.000	1.500.000
5	Kayu Bakar	2 pick up	400.000	800.000
6	Korek Api	2 pack	5.000	10.000
7	Minyak Tanah	3 liter	20.000	60.000
Total				Rp. 65.655.000

Biaya Tetap (Fixed Cost)

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 luar keluarga, biaya listrik dan biaya lain-lain yang dianggap tidak mengalami perubahan dalam jangka pendek

Biaya Penyusutan Alat

Sehubungan dengan berkurangnya nilai pakai alat-alat produksi pembuatan tempe di Mentaos, maka dapat dilakukan perhitungan biaya penyusutan alat-alat yang tahan lama yang mengandung sejumlah nilai pakai

yang harus diperhitungkan setiap tahunnya. Biaya penyusutan ini tergantung pada nilai alat saat pembelian, usia ekonomis alat, nilai sisa setelah habis jangka ekonomis tersebut (dalam hal ini dianggap nol) dan masa kerja efektif alat pada usaha pembuatan tempe. Biaya penyusutan alat adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengganti atau memperbaiki alat-alat yang telah rusak atau nilai ekonomis nya berkurang akibat penggunaan/pemakaian. Adapun penyusutan alat pada pengolahan tempe sebesar penyusutan alat paling besar Rp. 171.193. adapun penyusutan paling besar adalah penggunaan pada rak tempe Rp. 390.000 dan biaya penyusutan paling kecil ada pada penggaris besar Rp. 1.250.

Tabel 2. Biaya penyusutan alat dan perlengkapan

No	Alat	Jumlah	Harga (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Tungku	2	100.000	3.333
2	Alat Cetak	10	55.000	15.277

3	Kuali Drum	2	150.000	8.333
4	Pompa Air	1	1.000.000	16.666
5	Penggaris Besar	2	15.000	1.250
6	Pisau	2	50.000	1.666
7	Mesin Pemecah kedelai	1	3.675.000	61.250
8	Selang Air	1	100.000	2.777
9	Keranjang Plastik	7	25.000	7.291
10	Ember	2	20.000	1.666
11	Serok Pengaduk	2	30.000	1.666
12	Tandon Air 650L	1	1.120.000	5.560
13	Pipa Air	6	27.000	3.375
14	Rak Tempe	12	13.000.000	390.000
15	Terpal 3x5	1	75.000	2.083
Jumlah				171.193

Biaya tenaga kerja luar keluarga

Biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK) juga di perhitungkan tetapi seluruh tenaga kerja yang melakukan usaha pembuatan tempe dikelurahan Mentaos menggunakan tenaga kerja luar keluarga (TKLK).

Biaya tenaga kerja luar keluarga pada usaha pembuatan tempe di kelurahan Mentaos, jumlah pegawai 3 orang dengan upah perminggu sebesar Rp. 500.000,-/orang. Jadi jumlah upah 3 orang pegawai adalah sebesar Rp.6.000.000,-/bulan

Pemasaran usaha tempe milik Bapak Purwanto dengan menggunakan alat angkut berupa kendaraan pribadi. Biaya yang digunakan dalam 1 hari 1 liter bahan

bakar dengan harga Rp. 12.000,-/liter. Dengan demikian jumlah biaya angkut tempe keseluruhan adalah Rp. 12 000,-/perhari dan Rp. 336.000,-/bulan.

Total Biaya Tetap (Fixed Cost)

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 luar keluarga, biaya listrik dan biaya lain-lain yang dianggap tidak mengalami perubahan dalam jangka pendek. Adapun total biaya tetap pada usaha pengolahan tempe “Tempe Ibu Warti” adalah sebesar Rp. 6.973.859/bulan .

Tabel 3. Total Biaya Tetap

No	Komponen Biaya	Biaya (Rp/bulan)
1	Biaya penyusutan alat	171.193
2	Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga	6.336.000
3	Biaya Listrik	50.000
4	Pajak Bangunan	416.666
Jumlah		6.973.859

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.

6.973.859/bulan, sedangkan untuk total biaya variabel yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 65.655.000/bulan. Adapun untuk jumlah keseluruhan total biaya yang dikeluarkan pada usaha pengolahan tempe “Tempe Ibu Warti” adalah sebesar Rp. 72.628.859/bulan.

Tabel 4. Rata –Rata Biaya Total Pada Pengolahan Tempe

No	Uraian biaya	Biaya (RP)	Persentase (RP)
1	Biaya Variabel (VC)	65.655.000	0,90
2	Biaya Tetap (FC)	6.973.859	0,09
Jumlah		72.628.859	100%

Hasil produksi

Pada usaha pada pengolahan tempe “Tempe Ibu Warti” ini memproduksi tempe setiap hari. Pembelian bahan baku kedelai untuk memproduksi tempe di peroleh dari supplier. Setiap hari produksi akan menggunakan 200kg bahan baku kedelai dan dari bahan baku tersebut menghasilkan 270 bungkus daun pisang, dan 360 bungkus plastik. Jadi jumlah total persatu kali produksi adalah menghasilkan 630 bungkus tempe dengan panjang 18 cm. sedangkan dalam satu bulan produksi menghasilkan 8.100 bungkus daun pisang, dan 10.800 bungkus plastik tempe.

baku yang digunakan sebanyak 200 kg setiap hari dapat menghasilkan tempe dengan bungkus daun sebanyak 270, serta dengan bungkus plastik 360 . dengan harga jual 5.000/bungkus.

Penerimaan Usaha Tempe

Dari hasil analisis dapat diketahui bahwa besarnya jumlah penerimaan dari hasil penjualan tempe dengan total penerimaan usaha pembuatan tempe “ Tempe Ibu Warti” sebesar Rp. 94.500.000,-/bulan.

Dari hasil analisis dapat diketahui bahwa besarnya jumlah penerimaan dari hasil penjualan tempe dengan total penerimaan usaha pembuatan tempe “ Tempe Ibu Warti” sebesar Rp. 94.500.000,-/bulan.

Usaha pembuatan tempe “Tempe Ibu Warti” memproduksi 2 jenis tempe yaitu tempe yang di bungkus daun dan plastik. Bahan

Besar kecilnya penerimaan yang peroleh 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.

Dari perhitungan menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan pengusaha tempe “Tempe Ibu Warti” adalah sebesar Rp. 72.628.859,-/bulan. sedangkan total penerimaan yang di peroleh dari pengusaha tempe sebesar Rp. 94.500.000,- jadi keuntungan yang diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan per bulannya adalah sebesar Rp. 21.871.141,-/bulan.

Produktivitas Modal

Produktivitas modal adalah perbandingan antara hasil yang dicapai (keuntungan) dengan keseluruhan sumber daya yang digunakan (biaya Total) dan dikali 100 dengan satuan %.Setelah memperhatikan perhitungan maka didapatkan produktivitas modal sebesar 30,11 %, dan ini masih berada jauh diatas suku bunga perkreditan 6 % per tahun untuk skala UMKM ,berarti usaha ini sangat produktif dalam hal permodalan untuk terus diusahakan dan dikembangkan. Adalah sangat penting sekali memperhatikan Produktivitas modal adalah guna untuk keberlanjutan suatu usaha (Subhan,dkk 2023).

KESIMPULAN

Produksi pembuatan tempe selama periode produksi (1bulan) yaitu dalam satu bulan produksi menghasilkan 8.100 bungkus daun pisang, dan 10.800 bungkus plastik tempe. Dengan biaya variabel sebesar Rp. 65.655.000 ,serta biaya Tetap Fixed Rp.6.973.859 sehingga Total Biaya Rp.72.628.859,-/bulan sedangkan penerimaan sebesar Rp. 94.500.000,-/bulan sehingga

keuntungan usaha tempe yang diperoleh sebesar Rp. 21.871.141,-/bulan. maka didapatkan produktivitas modal sebesar 30,11 %,

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulrasul, Agung. 2013. *Ekonomi Mikro*. Jakarta: Mitra Wacana Media, Ambarwati, S. R. R. 1994. *Beberapa Aspck Ekonomi pada Industri Tahu dan Tempe, Studi Kasus Indugtri ahu dan Ternpc Kecamatan Parung Kabupaten Bogor*. Skirpsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Herry Nur Faisal, 2022. *Analisis Usaha industri Tempe Kedelai Di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung*.Jurnal Viabel.Jurnal Ilmiah Ilmu Pertanian Vol 16 NO 2 (2022) November 2022
- Intan Kusumawati,Made Astawan,Endang P.,2020.*Efisiensi Proses Produksi dan karakteristik Tempe dari Kedelai Pecah kulit*.Jurnal Pangan Volume 29.No 02(2020). Kansius Yogyakarta
- Ken Suratiyah. 2008. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya.jakarta
- Licolin, A. 1991. *Ekonomi Manajeril*. BPFE. Yogyakarta
- Rukmana, R. dan Y, Yuniarsih. 1996. *Kedelai Budidaya dan Pascapanen*.
- Sarwono, B. 2007. *Membual Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekartawi. (1995). *Analisis*

- Usahatani. Jakarta: UI-PRES
- Subhan Fitriadi, Eddy Triatmoko, Husinsyah. 2023. Produktivitas Modal Usahatani Padi lahan Kering Di Desa Sungai Pinang Kecamatan Sungai Pinang Kabupaten Banjar. Jurnal Ziraah Uniska volume 48 no 2 juni 2023.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet.
- Syafrudin dan Darwis , 2020. Ekonomi Agroindustri, Pekalongan ,Jawa Tengah.