

Analisis Kelayakan Usaha Industri Tempe Skala Rumah Tangga di Kota Banjarbaru

Fauziah¹, Fardianah Mukhyar², dan Sadik Ikhsan²

¹Alumni Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Unlam

²Staf Pengajar Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian
Fakultas Pertanian Unlam

ABSTRACT

Tempe is largely consumed by the Indonesian and now become popular across the world. The tempe industry has absorb 50% of total soybean consumption in Indonesia, followed by tahu industry (40%) and other soybean based products. The tempe consumption in Indonesia is estimated as much as 6.45 kg per year. Based these facts, the tempe industry is promising to be developed. Thus, the study is purposed: (1) to explore the tempe business been done on household scale, (2) to calculate the profit and value added of tempe business, and (3) to determine the feasibility of household scale tempe industry in Banjarbaru. By traditional means, the business spent average total cost as many as IDR 24.98 million per month and generated average profit IDR 2.02 million per month. Meanwhile, the value added was IDR 8.19 million per month. The profit rate was 8.09%, higher the inflation level 2.44%, which mean that the business is feasible.

Keyword: feasibility study, tempe industry, household business

Pendahuluan

Kebutuhan pangan terus meningkat sehubungan dengan pertumbuhan jumlah penduduk terutama mutu makanan. Mutu makanan suatu bangsa diukur dengan jumlah protein dan kalori yang dikonsumsi setiap hari. Protein yang dikonsumsi oleh manusia merupakan protein lengkap yaitu protein yang mengandung semua asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh dan cukup untuk memenuhi kebutuhan pertumbuhan dan untuk menjamin kelangsungan hidup. Protein ini diharapkan 40

gram berasal dari protein nabati dan 15 gram berasal dari protein hewani. Salah satunya sumber protein nabati yang terbanyak dipergunakan adalah kedelai. Penggunaan kedelai sebagai bahan makanan telah dikenal hampir di setiap pelosok tanah air dan telah dibuktikan mengandung nilai gizi yang amat tinggi hampir setara dengan daging dan hasil ternak yang lain (Saragih, 1998: 25).

Tempe adalah makanan yang dibuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis

kapang *rhizopus*, seperti *Rizhopus oligosporus*, sediaan fermentasi ini secara umum dikenal sebagai "ragi tempe". Tempe kaya akan serat pangan, kalsium, vitamin B, dan zat besi. Berbagai macam kandungan dalam tempe mempunyai nilai obat, seperti antibiotika untuk menyembuhkan infeksi dan antioksidan pencegah penyakit degeneratif (Joe, 2011: 22-25).

Tempe banyak dikonsumsi di Indonesia dan sekarang telah mendunia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dilakukan dalam bentuk tempe, 40% tahu, dan 10% dalam produk lain (seperti tauco, kecap, dan lain-lain). Konsumsi tempe rata-rata per orang pertahun di Indonesia saat ini diduga sekitar 6,45 kg. Begitu pentingnya nilai tempe, sehingga untuk memenuhi kebutuhan tempe tersebut, dilakukan impor terhadap bahan baku kedelai. Dalam lima tahun terakhir, impor kedelai berkembang hampir 30 % pertahun. Tahun 2010, jumlah konsumsi kedelai adalah 2,2 juta ton, impor yang dilakukan mencapai 1,4 – 1,6 juta ton. Produksi tempe mulai meningkat dan industrinya pun mulai dimodernisasi. Tak terkecuali untuk wilayah kota Banjarbaru. Keberadaan industri tempe mulai meningkat selama lima tahun terakhir.

Perumusan Masalah

1. Bagaimana penyelenggaraan industri rumah tangga tempe di Kota Banjarbaru.
2. Seberapa besar keuntungan serta nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan

tempe di Kota Banjarbaru dilihat dari segi pembiayaan dan penerimaan.

3. Bagaimana kelayakan usaha tempe di kota Banjarbaru.

Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penyelenggaraan industri rumah tangga tempe di Kota Banjarbaru.
2. Untuk mengetahui seberapa besar keuntungan serta nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan tempe di Kota Banjarbaru dilihat dari segi pembiayaan dan penerimaan.
3. Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha tempe di kota Banjarbaru.

Sedangkan kegunaan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi pengrajin UKM berbahan baku kedelai khususnya tempe, diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam mengelola usahanya.
2. Bagi peneliti lain, sebagai bahan dasar untuk melanjutkan penelitian secara lebih mendalam di masa yang akan datang.
3. Sebagai informasi dan pertimbangan bagi pemerintah atau pihak-pihak yang berwenang dalam menentukan kebijakan di bidang pengembangan UKM berbahan baku kedelai terutama pengolahan tempe.

Kerangka Pemikiran Teoritis

Biaya produksi terdiri dari dua macam, yaitu biaya tetap (*fixed cost*) yaitu biaya yang memang harus tetap ada dan harus tetap dikeluarkan, tanpa terikat pada ada atau tidaknya hasil yang diperoleh atau biaya yang sifatnya tidak dipengaruhi oleh besarnya produksi, dan sedangkan biaya variabel (*variable cost*) yaitu biaya yang sifatnya berubah sesuai dengan besarnya produksi. Input-input yang berbentuk barang modal tetap, yang tidak habis terpakai dalam satu kali proses produksi atau dalam masa satu tahun usaha, biaya yang diperhitungkan sama dengan nilai penyusutannya. (Kasim, 1995: 172-174).

Biaya total (*total cost*) merupakan penjumlahan dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Penerimaan total merupakan hasil kali antara jumlah keseluruhan hasil fisik atau output yang diperoleh dengan harga masing-masing hasil fisik tersebut. Keuntungan atau laba adalah merupakan selisih antara nilai seluruh penerimaan yang diperoleh dengan semua biaya yang telah dikeluarkan dalam penyelenggaraan kegiatan produksi, yaitu sejak awal sampai dengan akhir proses produksi, atau saat diperolehnya penerimaan tersebut (Kasim, 2006: 306).

Untuk mengetahui tingkat keuntungan dari suatu usaha dapat diukur dengan menggunakan *Revenue Cost Ratio* (RCR), yaitu per-

bandingan antara jumlah penerimaan (*revenue*) dengan biaya (*cost*). Analisis ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar penerimaan yang mungkin dihasilkan pada setiap satu rupiah yang dikeluarkan (Soehardjono, 1986: 130)

Untuk mengetahui kelayakan usaha secara ekonomis dapat digunakan analisis profit rate (tingkat keuntungan dalam %), yaitu perbandingan antara keuntungan dengan biaya total dikalikan 100%. Nilai yang diperoleh kemudian dibandingkan dengan inflation rate (tingkat inflasi), di mana jika nilai profit rate lebih besar dari inflation rate berarti usaha tersebut layak untuk diusahakan. Sebaliknya jika nilai profit rate lebih kecil dari inflation rate berarti usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan (Djamin, 1985).

Besarnya nilai tambah kedelai menjadi tempe karena proses pengolahan diperoleh dari pengurangan biaya bahan baku berupa kedelai dan input lainnya (kayu bakar, listrik, minyak tanah, dan penyusutan) terhadap nilai produk berupa tempe/tahu yang dihasilkan. Nilai tambah ini merupakan balas jasa terhadap faktor produksi yang digunakan terdiri atas modal, tenaga kerja, dan manajemen perusahaan (Hayami, 2004: 29).

Metode Penelitian

Tempat dan Waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kota Banjarbaru. Waktu penelitian dimulai dari bulan Februari 2012 sampai

dengan bulan Mei 2012 dari pengumpulan data sampai penyusunan laporan.

Data dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan para pengrajin tempe yang dibantu dengan daftar pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya. Objek penelitian adalah para pengusaha pengrajin yang mengolah kedelai menjadi tempe di Kota Banjarbaru.

Sedangkan data sekunder berupa jumlah dan jenis usaha IRT bahan baku kedelai yang diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Banjarbaru dan kepustakaan lainnya yang digunakan sebagai data penunjang atau pelengkap.

Metode Penarikan Contoh

Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode survei. Penarikan contoh yang dilakukan dalam penelitian ini ada dua tahap. Tahap pertama : memilih kecamatan contoh secara purposive. Kecamatan yang dipilih yaitu Kecamatan Banjarbaru Selatan dan Kecamatan Landasan Ulin. Pemilihan kedua kecamatan tersebut karena usaha IRT pengolahan tempe yang ada di Kota Banjarbaru hanya terdapat di kedua kecamatan yang dimaksud. Tahap kedua : memilih IRT yang ada di kecamatan terpilih secara acak.

Populasi Usaha IRT pengolahan tempe yang terdapat di Kota Banjarbaru berjumlah 35 unit dan jumlah sampel dari populasi yang digunakan sebanyak 25 IRT pengolahan tempe. Penentuan jumlah tersebut berdasarkan perhitungan rumus

$$n = \frac{N}{Nd^2 + 1}$$

Dimana :

n = jumlah sampel
N = Jumlah populasi
d = Presisi / tingkat kesalahan
(Sukandarrumidi, 2004: 56).

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama, yakni mengetahui penyelenggaraan industri tempe dicapai dengan mengamati dan mencatat kegiatan pengolahan dari masing-masing industri pengolahan yang kemudian dinarasikan, sehingga diperoleh gambaran teknik tentang pengolahan atau pembuatan tempe.

Tujuan kedua dicapai dengan menghitung keuntungan perusahaan dengan cara menganalisis penerimaan yang diperoleh perusahaan dari hasil penjualan keseluruhan produksinya dikurang dengan seluruh biaya yang diperlukan selama proses produksi. Biaya yang dilihat dalam penelitian ini adalah biaya dalam waktu selama 1 tahun, yaitu tahun 2011.

Untuk memperhitungkan input-input yang berbentuk barang modal tetap, biayanya diperhitungkan sama dengan nilai penyusutannya.

Adapun metode yang digunakan adalah metode garis lurus (*straight line method*) untuk menghitung biaya keseluruhan maka perhitungan nilai penyusutan ini biasanya menggunakan masa satu tahun usaha. Besarnya nilai penyusutan selama masa satu tahun usaha dihitung dengan menggunakan rumusan :

$$D = \frac{NA - NS}{UP}$$

dengan :

D = Besarnya nilai penyusutan/depresiasi barang modal tetap (Rp)

NA = Nilai awal barang modal tetap (Rp)

NS = Nilai sisa dari barang modal tetap (Rp)

UP = Umur penggunaan barang (tahun)

Biaya total merupakan penjumlahan semua biaya yang dikeluarkan semua perusahaan. secara matematis biaya total dapat ditulis sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

$$TFC = \sum X_i \cdot Px_i$$

$$TVC = \sum X_j \cdot Px_j$$

dengan :

TC = Total cost/biaya total (Rp)

TFC = Total fixed cost/biaya tetap total (biaya penyusutan, perawatan, bunga modal (Rp)

TVC = Total variabel cost/biaya variabel total (bahan baku, bahan pembantu, biaya bahan bakar, biaya pengemasan, biaya

tenaga kerja dan biaya transportasi (Rp)

X_i = Input tetap (unit)

Px_i = Harga/biaya input tetap (Rp)

X_j = input variable (unit)

Px_j = Harga/biaya input variable (Rp)

Penerimaan total diperoleh dengan cara mengalikan jumlah produk yang dihasilkan dengan harga yang berlaku pada saat itu. Secara matematis dapat di tulis sebagai berikut

$$TR = \sum Q \cdot P$$

dengan :

Q = Jumlah produksi dari usaha pengolahan tempe (kg)

P = Harga produksi dari usaha pengolahan tempe (Rp/kg)

Keuntungan yang dimaksud merupakan pendapatan bersih perusahaan. Pendapatan bersih perusahaan sebagai berikut :

$$\Pi = TR - TC$$

dengan :

π = Keuntungan usaha pengolahan tempe (Rp)

TR = Total revenue (penerimaan total) usaha pengolahan tempe (Rp)

TC = Total cost (biaya total) usaha pengolahan tempe (Rp)

Analisis nilai tambah (*value added*) dari usaha pengolahan kedelai menjadi tempe dengan cara menghitung selisih nilai dari setiap produk awal (bahan baku) dengan output akhir dari masing-masing produk.

$$VA = NP - NBu - Ct_i$$

dengan :

VA = *value added* (nilai tambah) produksi ke *i*

NP = Nilai produksi (output) ke *i* yang sudah diolah

NBu = Nilai bahan baku utama (kedelai)

Ct_{*i*} = Biaya bahan baku penolong dan biaya pengolahan produk ke *i*

Tujuan ketiga yaitu kelayakan usaha dari pengolahan kedelai secara ekonomis digunakan konsep *revenue cost ratio* (RCR) dan konsep *profit rate* :

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

dengan :

TR = *total revenue*

TC = *total cost* (biaya total)

Dengan kriteria suatu kegiatan usaha apabila :

RCR = 1, berarti impas

RCR > 1, layak untuk dilanjutkan

RCR < 1, berarti usaha rugi dan tidak untuk di teruskan

$$Profit\ rate = \frac{\pi_i}{TC_i} \times 100\%$$

dengan :

π_{*i*} = keuntungan dari usaha pengolahan ke *i*

TC_{*i*} = *total cost* (biaya total) usaha pengolahan ke *i*

Kriteria suatu kegiatan usaha dinyatakan layak secara ekonomis

dengan menggunakan konsep *profit rate* apabila :

Profit rate > *inflation rate*,

maka usaha layak untuk dijalankan

Profit rate < *inflation rate*,

maka usaha tidak layak untuk dijalankan.

Hasil Dan Pembahasan

Karakteristik Responden Industri Tempe

Umur responden

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah 25 responden pengusaha tempe semuanya termasuk ke dalam umur produktif yaitu antara usia 15 – 59 tahun.

Lama Pendidikan Responden

Jumlah jumlah responden pengusaha tempe yang terbesar adalah berpendidikan tingkat SLTP dan SLTA yaitu masing-masing sebesar 36%,

Jumlah Anggota Keluarga

Responden yang memiliki jumlah anggota keluarga terbanyak yaitu berkisar 2-4 orang sebanyak 15 responden atau 60%.

Jumlah Anggota Keluarga yang Terlibat dalam Produksi dan Tenaga Kerja Luar Keluarga

Sebanyak 13 responden (52%) tidak melibatkan anggota keluarga dalam produksi usahanya, dan 20 responden (80%) tidak menggunakan tenaga kerja luar keluarga.

Lama Mengusahakan Responden Dalam Usaha Pengolahan tempe

Responden yang mengusahakan tempe dengan lama berkisar 0–10 tahun yaitu sebanyak 11 responden (44%).

Modal Industri Rumah Tangga Tempe

Modal yang digunakan oleh responden pada saat awal dan

sampai sekarang adalah modal sendiri.

Bahan Baku Industri Tempe

Bahan baku utama yang digunakan dalam industri tempe adalah kedelai yang diperoleh dengan cara membeli dari pedagang yang khusus menjual biji kedelai, selain itu bahan penolong yang digunakan berupa ragi dan kayu bakar.

Peralatan Industri Rumah Tangga Tempe

Tabel 1. Alat yang digunakan pada industri rumah tangga tempe di Kota Banjarbaru.

No.	Peralatan	Unit (buah)
1.	Mesin Giling	25
2.	Drum Perebus	41
3.	Drum Perendam	82
4.	Ember	50
5.	Keranjang	224
6.	Gayung	51
7.	Ayakan	33
8.	Pisau Pemotong	58
9.	Rak Bambu (Kerei)	431
10.	Tungku	26
11.	Karung	200
12.	Pompa air	31
13.	Bucket	63

Proses Produksi Pembuatan Tempe

Proses pembuatan tempe adalah sebagai berikut :

1. Bersihkan kacang kedelai dari bahan-bahan lain yang tercampur, kemudian cuci hingga bersih.
2. Kukus atau rebus biji kedelai tersebut sampai terasa empuk.

3. Rendam kacang kedelai yang telah di rebus dengan air bersih selama 1 hari sampai keluar lendir.
4. Dilakukan penggilingan pada kedelai rebus yang sudah direndam selama 1 hari, untuk membelah biji, setelah itu dicuci kembali
5. Letakkan biji-biji tersebut pada tampah yang telah dibersihkan,

kemudian diaduk-aduk hingga merata

6. Taburkan ragi tempe yang telah disiapkan sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk supaya merata (1,5 gram ragi tempe untuk 2 kg kedelai).
7. Siapkan kantong plastik atau daun pisang untuk pembungkus. Bila kantong plastik yang digunakan sebagai pembungkus, berilah lubang-lubang kecil pada kantong tersebut dengan menggunakan jarum.
8. Masukkan kedelai yang telah diberi ragi ke dalam pembungkusnya untuk dicetak, atur ketebalannya sesuai dengan selera.
9. Simpan kacang kedelai ini pada suhu kamar selama satu atau dua hari atau hingga seluruh permukaan kacang kedelai tertutup jamur.

Pemasaran

Daerah pemasaran tempe yang diproduksi di Kota Banjarbaru sebagian bersifat lokal. Namun, ada juga yang memasarkan di luar Kota Banjarbaru, yaitu di Kabupaten Banjar seperti Martapura dan Gambut.

Analisis Usaha Industri Tempe

Analisis Biaya

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang digunakan dalam industri tempe yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produk tempe yang dihasilkan.

Tabel 2. Kompilasi biaya tetap per bulan industri tempe skala rumah tangga di Kota Banjarbaru tahun 2011.

No.	Jenis Biaya Tetap	Jumlah (Rp/bulan)	Persentase (%)
1.	Penyusutan peralatan	330.856,11	99,48
2.	Pajak bumi dan Bangunan	1.726,67	0,52
Jumlah		332.582,78	100,00

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang digunakan dalam proses pembuatan tempe yang besarnya

berubah-ubah secara proporsional terhadap kuantitas output yang dihasilkan.

Tabel 3. Kompilasi rata-rata biaya variabel per bulan pada industri tempe skala rumah tangga di Kota Banjarbaru tahun 2011.

No	Jenis biaya	Fisik	Harga/satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1.	Biaya bahan baku kedelai(kg)	2.844,8	6.300	17.922.240,00	72,68
2.	Bahan penolong				
	- Ragi (kg)	2,134	17.520	37.380,67	1,69
	- Kayu Bakar (pick up)	1,52	250.000	380.000,00	
3.	Bahan Pengemas				
	- Plastik (meter)	1,379.84	160	220.774,40	
	- Daun pisang (lembar)	750,40	1000	750.400,00	3,94
5.	Listrik (Rp)	-	152.200	152.200,00	0,62
6.	Tenaga Kerja (Orang)				
	- TKLK	2	1.525.000	3.050.000,00	18,1
	- TKDK	1	1.409.800	1.409.800,00	
7.	Transportasi(Rp)	-	733.600	733.600,00	2,97
Total				24.656.395,07	100,00

Biaya Total

biaya variabel yang dikeluarkan selama proses produksi.

Biaya total adalah hasil dari penjumlahan seluruh biaya tetap dan

Tabel 4. Rata-rata biaya total per bulan industri tempe skala rumah tangga di Kota Banjarbaru Tahun 2011.

No.	Jenis Biaya Total	Biaya Total (Rp/bulan)	Persentase (%)
1.	Biaya Tetap	332.389,44	1,33
2.	Biaya Variabel	24.656.395,07	98,67
Jumlah		24.988.784,52	100,00

Penerimaan dan Keuntungan

Penerimaan pengusaha tempe merupakan perkalian antara total produk yang terjual dengan harga per potong atau per batang tempe

sesuai harga yang ditetapkan. Sedangkan keuntungan yang diperoleh dari industri tempe merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total.

Tabel 5. Rata-rata keuntungan per bulan industri tempe skala rumah tangga di Kota Banjarbaru Tahun 2011.

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan	27.012.278,48
2	Biaya Total	24.988.784,52
Keuntungan		2.023.493,96

Nilai Tambah

Nilai tambah usaha tempe diperoleh dari proses pengolahan yang dilakukan oleh usaha tempe dari

bahan baku kedelai menjadi tempe. Sumbangan input lain dari pengolahan tempe ini terdiri dari ragi tempe, kayu bakar, listrik dan biaya penyusutan

Tabel 6. Nilai tambah per bulan pada usaha pengolahan tempe di Kota Banjarbaru selama tahun 2011.

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan	27.012.278,48
2	Biaya Bahan baku	17.922.240,00
3	Sumbangan input lain (ragi tempe, kayu bakar, listrik dan biaya penyusutan)	900.436,78
Nilai tambah		8.189.601,70

RCR (Revenue Cost Ratio)

Analisis *Revenue Cost Ratio* (RCR) dapat digunakan untuk mengetahui apakah usaha yang diselenggarakan memiliki tingkat

keuntungan yang tinggi atau tidak. RCR diperoleh dari perbandingan antara jumlah penerimaan yang diperoleh dengan semua biaya meliputi biaya variabel dan biaya tetap.

Tabel 7. Rata-rata RCR industri tempe per bulan di Kota Banjarbaru Tahun 2011.

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan	27.012.278,48
2	Biaya Total	24.988.784,52
RCR		1,08

Tabel 7 menunjukkan bahwa RCR industri tempe skala rumah tangga per bulan di Kota Banjarbaru pada tahun 2011 sebesar 1,08. Hal ini berarti bahwa industri tempe yang telah dijalankan sudah layak yang ditunjukkan dengan nilai RCR lebih dari satu.

Profite Rate

Berdasarkan tingkat keuntungan per bulan dari industri tempe skala rumah tangga di Kota Banjarbaru pada tahun 2011 adalah sebesar 8,09%. Hal ini berarti setiap modal sebesar Rp 100,00 yang dikeluar-

kan akan diperoleh keuntungan Rp 8,09. Jika di bandingkan dengan tingkat inflasi Kota Banjarbaru sebesar 2,44%, maka industri tempe skala rumah tangga ini menguntungkan dan layak diusahakan.

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Biaya total rata-rata industri tempe skala rumah tangga di Kota Banjarbaru tahun 2011 adalah sebesar Rp 24.988.784,52/bulan. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 27.012.278,48/bulan, sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh pengusaha industri tempe adalah sebesar Rp 2.023.493,96/bulan.
2. Nilai tambah yang diperoleh usaha tempe ini sebesar Rp 8.189.601,7/bulan.
3. Industri tempe skala rumah tangga di Kota Banjarbaru mempunyai nilai RCR lebih dari satu yaitu sebesar 1,08. Hal ini berarti bahwa setiap Rp 1,00 yang dikeluarkan pengusaha pada awal kegiatan usaha akan mendapatkan penerimaan 1,08 kali dari biaya yang dikeluarkan pada akhir kegiatan usaha tersebut.
4. Profit Rate untuk usaha tempe di Kota Banjarbaru ini adalah 8,09% dan tingkat inflasi kota Banjarbaru sebesar 2,44%.

Maka usaha ini menguntungkan dan layak diusahakan..

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka usaha pengolahan tempe di Kota Banjarbaru ini menguntungkan dan memiliki prospek usaha yang cukup cerah untuk dikembangkan. Dengan melihat potensi pasar yang cukup mendukung maka perlu upaya untuk meningkatkan daya saing dengan tetap mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk tempe serta melakukan terobosan baru sehingga menghasilkan nilai tambah dari tempe itu sendiri. Disini diperlukan dukungan pemerintah dalam mengembangkan Usaha Kecil Menengah (UKM) dengan membantu memberikan pinjaman kredit dengan bunga rendah. Hendaknya usaha tempe ini lebih baik lagi dalam melakukan sistem pencatatan keuangan, sehingga dapat membandingkan keuntungan yang diperoleh setiap tahunnya, guna memudahkan pengusaha dalam mengambil kebijakan maupun melaksanakan keputusan-keputusan yang telah ditetapkan.

Daftar Pustaka

- Djamin, Z. 1985. Perencanaan dan analisis proyek. Fakultas Ekonomi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Hayami & Melaniawati, 2004. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Instan Obat Tradisional, Fakultas

- tas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Joe, W. 2011. 101 Keajaiban Khasiat Kedelai. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Kasim, A. Syarifuddin. 1995. Pengantar Ekonomi Produksi. Lambung Mangkurat University Press. Fakultas Pertanian UNLAM. Banjarbaru.
- Kasim, A. Syarifuddin. 2006. Ilmu Usaha Tani. Lambung Mangkurat University Press. Fakultas Pertanian UNLAM. Banjarbaru.
- Saragih, B. 1998. Agribisnis; Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian. Penerbit: PT. Surveyor Indonesia. Jakarta.
- Soehardjono dan Patong, D. 1986. Sendi-Sendi Pokok Ilmu Usahatani. UNHAS. Ujung Pandang.
- Sukandarrumidi. 2004. Metode Penelitian. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.