ANALISIS USAHA PENGOLAHAN TEMPE SKALA RUMAH TANGGA DI KELURAHAN GUNTUNG PAIKAT KECAMATAN BANJARBARU SELATAN KOTA BANJARBARU (STUDI KASUS USAHA TEMPE MILIK BAPAK MACHLI)

Business Analysis of Household Scale Tempe Processing in Guntung Paikat Village, South Banjarbaru Sub-district, Banjarbaru City (Case Study of Mr. Machli's Tempe Business)

Hendriana*, Luki Anjardiani, Mira Yulianti
Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian – Univ. Lambung Mangkurat, Banjarbaru – Kalimantan Selatan

*Corresponding author: indriana301195@gmail.com

Abstrak. Hasil pertanian adalah bagian kedua dalam kegiatan agribisnis setelah bagian produksi pertanian. Banyak petani yang tidak melakukan pengolahan hasil yang disebakan berbagai sebab, padahal petani menyadari bahwa proses pengolahan ini dianggap penting karena dapat meningkatkan nilai tambah, untuk tujuan komersial. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu, menghitung besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan pada usaha pengolahan tempe milik Bapak Machli, Menganalisis titik impas atau BEP pada usaha pengolahan tempe milik Bapak Machli, mengetahui apa saja permasalahan yang dihadapi dalam usaha pengolahan tempe milik Bapak Machli. Dari penelitian didapat hasil yang menunjukkan biaya total yang di keluarkan pengusaha selama 1 bulan pada bulan Mei 2019 sebesar Rp 15.749.281,- dengan penerimaan total Rp 23. 300.000,- dengan keuntungan Rp 7.550.719,-. Titik impas (*Break Event Point*) pada usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli untuk kemasan bulat tercapai pada produksi hari ke-7 dan untuk kemasan balok tercapai pada produksi hari ke-7 sedangkan untuk kemasan lonjor tercapai pada produksi hari ke-7 dengan produksi minimal untuk kemasan bulat sebesar 1.272 bungkus dan kemasan balok sebesar 1.018 sedangkan kemasan lonjor sebesar 127, serta jumlah penjualan untuk kemasan bulat sebesar Rp 5.087.603,- dan untuk kemasan balok sebesar Rp 5.087.603,- serta kemasan lojor sebesar Rp 5.087.603,- Permasalahan yang di hadapi oleh usaha pengolahan tempe milik Bapak Machli ini yaitu harga kacang kedelai yang berfluktuasi dan produk sisa yang tidak di perhitungkan, tidak adanya merek produk karena pemilik tidak terlalu memahami prosedur dalam pembuatan merek. Permasalahan lainnya adalah usaha ini tidak pernah mengajukan proposal pengajuan dana atau penambahan dana untuk usaha dalam sekala besar karena pemilik usaha tidak pernah mendapatkan pelatihan dalam pembuatan proposal sehingga pengusaha tidak dapat membuat proposal untuk permohonan dana kepada dinas yang terkait dalam UMKM.

Kata kunci: pengolahan, biaya, tempe

PENDAHULUAN

Produksi hasil pertanian merupakan kegiatan kedua dalam kegiatan agribisnis setelah pembuatan hasil pertanian. Banyak petani tidak melaksanakan proses pengolahan hasilpertanian, 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

industri rumah tangga menjadi lebih intensif 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 *Glycien* max L. Merril (Stijo Pitojo, 2003: 17).

Di tanah air tempe sudah lama dikenal selama berabad-abad silam. Makanan ini diproduksi dan dikonsumsi secara turun temurun, khususnya di daerah Jawa Tengah dan sekitarnya. Tempe merupakan makanan yang terbuat dari biji kedelai atau beberapa bahan lainnya yang diproses melalui fermentasi. Lewat proses tersebut, biji kedelai mengalami proses penguraian menjadi senyawa sederhana sehingga mudah dicerna (BSN, 2012: 23).

Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini memiliki tujuan yaitu, (1) Menganalisis besarnya biaya, keuntungan dan penerimaan usaha pengolahan tempe skala rumah tangga di Kelurahan Guntung Paikat, Kecamatan Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru; (2) Mengetahui analisis titik impas (*break even point*) usaha pengolahan tempe skala rumah tangga di Kelurahan Guntung Paikat, Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru; (3) Mengetahui apa saja permasalahan yang di hadapi dalam usaha pengolahan tempe skala rumah tangga di Kelurahan Guntung Paikat, Kecamatan Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru terutama untuk usaha dimasa yang akan datang dan bagi peneliti pribadi.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada usaha pengolahan tempe milik Bapak Machli yang berada di Sumberadi RT 05, RW 03. di Kelurahan Guntung Paikat, Kecamatan Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru. Penelitian ini dilakukan dari bulan Mei sampai dengan Desember 2019.

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini. Data primer dikumpulkan melalui bertanya langsung dengan pengusaha (responden) dengan menggunakan kuisioner yang telah disiapkan. Data sekunder dikumpulkan melalui instasi yang ada kaitannya dengan penelitian yang di lakukan. seperti Dinas Perdagangan Kota Banjarbaru, Dinas Koperasi dan UMKM Kota Banjarbaru, serta melalui buku-buku, dan hasil penelitian (jurnal atau skripsi)

Metode Penarikan Sampel

Penarikan contoh dilakukan dengan pengambilan sampel secara sengaja (*purposive*) dengan mempertimbangkan lama usaha berdiri atau usaha pengolah tempe tertua.

Analisis Data

Tujuan pertama yaitu menganalisis besarnya biaya pada usaha pengolahan tempe kedelai bisa dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$TC = FC + VC \quad (1)$$

dengan: TC *total cost*/biaya total usah pengolahan tempe (Rp)
FC *fixed cost*/biaya tetap total usaha pengolahan tempe (Rp)
VC *variable cost*/biaya variabel total usah pengolahan tempe (Rp)

Sedangkan input yang berupa barang modal yang tidak habis, maka perlu dihitung besarnya penyusutan. setiap tahapan produksi hanya perkiraan, karena tidak mungkin menetapkan secara cepat. Karena dalam penelitian ini menggunakan metode garis lurus dalam penentuan besarnya penyusutan, dinyatakan dengan rumus (Nirwana, 2003: 61):

$$D = \frac{N - N}{U} \quad (2)$$

dengan: D besarnya nilai penyusutan barang modal tetap (Rp/bulan)
Na nilai awal barang modal tetap (Rp)
Ns nilai sisa dari barang modal tetap (Rp)

Up nilai/umur ekonomis dari barang modal tetap

Tujuan kedua yaitu menganalisis besarnya penerimaan usaha pengolahan tempe dihitung menggunakan rumus (Kasim, 2006: 330):

$$TR = Q \times P \quad (3)$$

dengan: TR penerimaan total
Q jumlah produk yang dihasilkan
P harga

Untuk menghitung keuntungan usaha pengolahan tempe dihitung dengan rumus sebagai berikut (Musa, 2012: 192):

$$\Pi = TR\text{-}TC \quad (4)$$

dengan: Π keuntungan yang diperoleh dari proses produksi untuk menghasilkan suatu output tertentu
TR penerimaan total
TC biaya total yang merupakan seluruhan biaya yang telah dikeluarkan sampai dengan diperolehnya *output*

Untuk mengetahui besarnya *break even point* (BEP) usaha pengolahan tempe dapat di hitung berdasarkan formula tertentu, yaitu menggunakan dua acara yaitu:

Pehitungan titik impas (*break even point)* atas dasar unit dihitung menggunakan rumus:

$$BEP\ (Q) = \frac{F}{P-V} \quad (5)$$

dengan: FC biaya tetap (Rp)
P harga jual per unit (Rp/ bungkus)
V biaya variabel per unit (Rp)
Q jumlah unit/produk yang dihasilkan dan dijual (bungkus)

Perhitungan *break even point* atas dasar *sale* dalam rupiah dapat di lakukan dengan rumus aljabar sebagai berikut:

$$BEP\ (Rp) = \frac{F}{1-V\ /s} \quad (6)$$

dengan: FC biaya tetap (Rp)
VC total biaya variabell (Rp)
S volume penjualan (Rp)

Dalam penentuan *break even point* dapat juga di lakukan dengan grafik atau gambar. Dengan grafik *break even point* akan dapat mengetahui hubungan antara biaya, penjualan (volume penjualan) dan laba. Selain itu dengan grafik *break even point* manajemen dapat mengetahui tingkat- tingkat penjualan yang masih mengalami kerugian dan penjualan yang sudah menimbulkan laba (Rianto, 1980: 297-298).

Untuk menjawab pertanyaan yang ketiga, yaitu mengetahui permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha tempe dengan analisis deskriptif dan kualitatif, yaitu dengan menggambarkan secara sederhana dari permasalahan yang di hadapi dalam menjalankan usaha tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Indentitas Responden

Responden dalam penelitian ini berumur 60 tahun, umur pengusaha termasuk usia produktif karena kekuatan bekerja masih baik. Lama pendidikan 12 Tahun sama dengan sekolah menengah keatas. biarpun aturan pendidika formal tidak diperlukan untuk pengolahan tempe kedelai, namun akan membujuk fikiran produsen dalam pengambilan keputusan yang menyangkut dengan produksi. Banyak anggota keluarga pemilik usaha 4 orang. Banyak keluarga yang ikut dalam usaha ini ada 2 orang. Industri pengolahn tempe kedelai sudah dilakukan selama 40 tahun. Usaha pengolahan tempe kedelai ini dijadikan sebagai pekerjaan pokok bagi pemilik usaha.

Sejarah Singkat Usaha Pengolahan Tempe

Usaha pengolahan tempe kedelai didirikan pada tahun 1979 oleh Bapak Machli selaku pemilik usaha dalam bentuk industri kecil. Pada awalnya usaha ini di jalankan atas dasar coba-coba, dan ternyata permintaan tempe kedelai meningkat. Meningkatnya permintaan konsumen di karenakan produk ini bisa dijadikan makanan pengganti daging dan telur oleh produsen. Usaha pengolahan tempe kedelai merupakan industri keluarga dalam skala kecil. Proses pengolahan dengan menggunakan peralatan yang masih sederhana. Daerah pemasarannya juga sederhana karena hanya memenuhi permintaan beberapa produsen dan wilayahnya hanya di Banjarbaru serta wilayah sekitarnya.

Lokasi Pabrik

Letak sebuah perusahan penting, Karena ini saberhubungan dengan sistem produksi yang berhubungan dengan sistem produksi yang sangat ekonomis, baik yang menyangkut

lingkungan masyarakat, transportasi, kualitas dan kuantitas tenaga kerja. Selain itu mempengaruhi biaya yang akan dikeluarkan, lokasi perusahaan yang salah juga akan menyebabkan biaya perusahaan yang tinggi sehingga akibatnya tidak akan mampu bersaing yang pada akhirnya dapat menimbulkan kerugian perusahaan yang bersangkutan. Lokasi pabrik pengolahan ini terletak di Sumber Adi RT 05, RW 03, Kecamatan Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru Kelurahan Guntung Paikat. Alasan kenapa pemilik usaha menentukan lokasi ini karena pabrik sama dengan rumah dan dekat dari pasar, sehingga biaya-biaya lebih hemat.

Pabrik usaha tempe didirikan dekat dengan aliran anak sungai. Hal ini dimaksudkan agar pengambilan air yang digunakan untuk pengambilan air tidak terlalu jauh, karena pada pengolahan tempe diperlukan banyak air dalam proses pencucian kedelai yang telah direbus, dan pendirian usaha didekat sungai juga bertujuan untuk pemudahan dalam pembuangan limbah air bekas rebusan kedelai yang mana dapat menjadikan biaya untuk pembuangan limbah lebih hemat. Lingkungan usaha pengolahan tempe berada dipinggir jalan poros, sehingga tempat pengolahan tempe akan cenderung berdebu apabila tidak ditutupi dengan baik. Namun, pemilik usaha menggunakan plastik dan terpal untuk menutupi alat-alat yang tidak digunakan. Kebersihan tempat pengolahan usaha ini tetap terjaga, karena pengusaha selalu menggunakan peralatan yang telah dibersihkan dan pekerja usaha tempe selalu menggunakan sarung tangan plastik dan sepatu yang telah disediakan dalam setiap produksi tempe dilakukan. Penjagaan kebersihan lingkungan dilakukan oleh pemilik usaha tempe, menjadikan kwalitas produk tetap terjaga. Sehingga, pelanggan bisa menilai kualitas tempe dari kebersihan lingkungan pabrik pengolah usaha tempe.

Jenis dan Status Usaha

Usaha yang dijalankan oleh Bapak Machli adalah usaha rumah tangga, usaha ini termasuk dalam usaha sekala kecil karena usaha ini hanya memiliki tenaga kerja 4 orang, 2 orang tenaga kerja luar keluarga, dua orang tenaga kerja dalam keluarga dan produksi sebesar 50 kg perhari sehingga usaha ini termasuk usaha sekala kecil. Usaha pengolahan tempe Bapak Machli sudah memiliki izin dari dinas UMKM banjarbaru sehingga usaha ini dikatakan usaha yang legal, namun usaha Bapak Machli ini tidak menggunakan logo maupun merek karena menurut pemilik usaha, proses pembuatan logo sangat rumit dan memerlukan biaya yang lumayan.

Modal

Sumber modal yang di gunakan pemilik usaha secara keseluruhan pada usaha pengolahan tempe kedelai merupakan modal pribadi, modal ini mula-mula sebanyak Rp 500.000,- karena usaha ini memiliki laba, maka laba dari setiap produksi digunakan untuk menambah laba usaha.

Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja dalam keluarga usaha pengolahan tempe kedelai ini sebanyak 2 orang yaitu Bapak Machli dan istri dan tenaga kerja luar keluarga (TKLK) sebanyak 2 orang jadi jumlah TK (tenaga kerja) yang ada 4 orang. Untuk pendidikan mulai dari tamatan SD sampai SMA, mereka bekerja dengan sistem harian. Hari kerja pada usaha pengolahan tempe kedelai dilakukan mulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis, Jum'at, Sabtu Minggu. Pengolahan tempe kedelai mulai jam 07.00 pagi sampai jam 17.00 sore. Upah yang di tetapkan oleh usaha pengolahan tempe kedelai adalah sistem harian, besar upah perhari yang diberikan kepada tenaga kerja perebusan dan perendaman kedelai sebesar Rp 20.000,-/harinya. Sedangkan untuk upah tenaga kerja pengangkutan kedelai dari pemasok ke responden dan pengangkutan tempe dari rumah kepasar sebesar Rp 30.000,-/hari.

Bahan Baku

Bahan utama pada tahapan produksi tempe yaitu kedelai. Bahan yang digunakan dipilih dari kedelai yang berkualitas baik, yang tidak banyak bahkan tidak bercampur dengan kotoran, baik itu kerikil, pasir, atau benda-benda lainnya. Kedelai sendiri mempunyai berbagai jenis yang tidak semuanya bisa digunakan sebagai bahan utama pembuatan tempe. Untuk kedelai yang digunakan sebagai bahan baku tempe biasanya yang berwarna kuning agak kecoklatan. Kedelai yang digunakan dalam usaha tempe Bapak Machli yaitu kacang kedelai impor yang berasal dari Amerika. Kedelai amerika mempunyai bentuk bulat dan agak besar ukuran dibandingkan dengan kedelai

lokal sehingga lebih cocok bila digunakan sebagai bahan baku pembuatan tempe.

Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan sebagai penunjang terbentuknya produk atau bahan jadi. Bahan penolong yang digunakan dalam tahapan pengolahan tempe kedelai ini terdiri dari ragi tempe, yang dibuat sendiri oleh pengusaha. Pemakaian ragi yang diperlukan rata-rata dalam 1 kali produksi sebanyak 150 sendok makan ragi tempe dimana biaya yang harus dikeluarkan selama 1 bulan produksi adalah sebanyak 4.500 sendok makan dengan total biaya adalah Rp 120.000.00,- untuk lebih jelas dapat dilihat tentang rincian penggunaan bahan penolong pengolahan tempe kedelai.

Bahan Bakar

Bahan bakar yang digunakan untuk proses produksi tempe kedelai adalah kayu bakar, total pemakain kayu bakar selama 1 bulan adalah 4 pick up dimna harga kayu bakar sebesar Rp 1.200.000,- /pick up. Minyak tanah digunakan untuk membantu menyalakan api, pemakaian minyak tanah selama 1 bulan adalah 4 liter dengan total biaya sebesar Rp 60.000,- sedangkan untuk pemakaian listik selama 1 bulan adalah Rp 100.000,-.

Biaya Produksi

Dalam ilmu ekonomi, biaya produksi diartikan sebagai keseluruhan pengorbanan yang perlu untuk suatu proses produksi, dinyatakan dalam uang menurut harga pasar yang berlaku. Makanya itu pengertian biaya produksi mengandung empat unsur yang perlu di perhatikan yakni, pengorbanan, pengorbanan yang perlu untuk produksi, dinilai dalam uang, menurut harga pasar yang berlaku.

Biaya Tetap. *Fixed cost* (biaya tetap) adalah biaya yang jumlahnya relatif tetap, terus dikeluarkan walaupun produksi yang didapatkan banyak atau sedikit. Rincian biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli dapat dilihat pada Tabel 1 tentang jumlah biaya tetap pada usaha pengolahan tempe kedelai Bapak Machli selama 1 bulan.

Pada Tabel 1 tersebut dijelaskan komponen biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh usaha pegolahan tempe kedelai milik bapak Machli selama 1 bulan adalah Rp 2.109.281,-. komponen biaya terbesar yang digunakan yaitu biaya TKDK (tenaga kerja dalam keluarga) Rp 2.000.000,- sedangkan biaya terkecil adalah biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 109.280,95,-.

Tabel 1. Jumlah biaya tetap pada usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli pada bulan Mei

Komponen biaya	Total biaya (Rp)
Biaya penyusutan peralatan	109.280,95,-
Biaya TKDK	2.000.000,-
Jumlah	2.109.281,-

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Biaya Variabel. Komponen biaya variabel pada usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli, terdiri dari biaya pembelian kedelai sebagai bahan baku, ragi, air sebagai bahan penolong, kayu bakar, minyak tanah, plastik kemasan, pembayaran listrik dan gaji harian tenaga kerja luar keluarga. rincian biaya variabel pada usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli ini dapat dilihat pada Tabel 2. Tentang jumlah biaya variabel (VC) per komponen biaya pada usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli selama 1 bulan.

Tabel 2. Jumlah *Variabel cost* per komponen biaya pada usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli pada bulan Mei 2019

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)
Bahan baku	10.500.000,-
Bahan penolong	220.000,-
Kemasan	60.000,-
Bahan bakar	1.260.000,-
Listrik	100.000,-
Gaji TKLK	1.500.000,-
Jumlah	13.640.000,-

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Pada Tabel 2 dijelaskan bahwa susunan biaya variabel yang harus di keluarkan oleh usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli selama satu bulan adalah Rp 13.640.000,- Biaya terbesar ada pada biaya bahan utama/ bahan baku yaitu sebesar Rp 10.500.000,- Sedangkan

biaya yang terkecil ada pada biaya pengemasan sebesar Rp 60.000,-.

Biaya Total. Biaya Total adalah penjumlahan dari biaya tetap usaha pengolahan tempe kedelai dan biaya variabel usaha pengolahan tempe kedelai. Pada usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli biaya tetapnya sebesar Rp 2.109.281,- dan biaya variabelnya sebesar Rp 13.640.000,- sehingga total biaya dapat dihitung sebagai berikut:

TC = FC + VC
= Rp 2. 109.281,- + Rp 13.640.000,-
= Rp 15.749.281,-

Penerimaan

Penerimaan adalah hasil dari penjualan produk kemudian dikalikan dengan harga produk tersebut. Penerimaan ialah perkalian antara produksi tempe kedelai yang dijual dengan harga penjualan produksi tempe kedelai. tempe kedelai yang dijual ada dua bentuk ukuran kemasan, hal tesebut dapat dilihat pada Tabel 3 tentang daftar jumlah penjualan dan penerimaan tempe kedelai milik Bapak Machli selama 1 bulan.

Tabel 3. Daftar jumlah penjualan dan penerimaan tempe kedelai milik Bapak Machli pada bulan Mei 2019

Jenis kemasan	Harga (Rp)	Jumlah tempe yang terjual (bungkus)	Total harga (Rp)
Bulat	4.000,-	3.120	12.480.000,-
Balok	5.000,-	2.100	10.500.000,-
Lonjor	40.000,-	8	320.000,-
Jumlah		5.228	23.300.000,-

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Pada Tabel 3 dijelaskan jumlah penjualan tempe kedelai milik Bapak Machli selama 1 bulan adalah 5.228 bungkus dengan total penerimaan sebesar Rp 23.300.000,-/bulan.

Keuntungan

Keuntungan atau laba/profit adalah selisih antara penerimaan total yang didapat dengan biaya total yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi tempe kedelai ini. Untuk lebih jelasnya, keuntungan usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli dapat dilihat pada Tabel 4 tentang keuntungan usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli selama 1 bulan.

Tabel 4. Keuntungan usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli pada bulan Mei 2019

Komponen biaya	Total (Rp)
Penerimaan	23.300.000,-
Biaya tetap	2.109.281,-
Biaya variabel	13.640.000,-
Jumlah	7.550.719,-

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Pada Tabel 4 dijelaskan selama 1 bulan produksi dari hasil usaha pengolahan tempe kedelai didapatkan penerimaan sebesar Rp 23.300.000,- dengan biaya tetap (FC) sebesar Rp 2.109.281,- sedangkan biaya variabel (VC) Rp 13.640.000.-. Jadi selama 1 bulan berproduksi dari hasil usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli di dapatkan keuntungan sebesar Rp 7.550.719,-/bulan.

Titik Impas *(Break Even Point)*

Analisis *break even point* dipakai untuk menganalisis pada tingkat penjualan atau produksi ke- berapa jumlah total biaya sama dengan penerimaan total. Pada usaha pengolahan tempe output yang dihasilkan ada dua jenis bentuk tempe oleh karna itu perhitungan titik impas (*break even point)* dengan dua cara yaitu, atas dasar unit dan sales dalam rupiah.

Tabel 5. Titik impas usaha pada pengolahan tempe milik bapak Machli pada bulan Mei 2019

Kemasan	BEP (Rp)	BEP (Q)
Bulat	5.087.063,-	1.271
Balok	5.087.063,-	1.018
Lonjor	5.087.063,-	127

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Pada Tabel 5, dijelaskan usaha pengolahan tempe kedelai milik bapak Machli mencapai tingkat titik impas (*break event point*) untuk tempe kedelai kemasan bulat saat penjualan sebanyak 1.272 potong dengan harga Rp 4000,- per bungkus dengan jumlah penjualan sebesar Rp 5.087.603,- jika di nilai dalam satuan hari berproduksi maka tempe kedelai kemasan bulat mencapai titik impas (*break event point*) saat

produksi hari ke-7 dan untuk tempe kedelai kemasan balok mencapai tingkat titik impas (*break event point*) pada saat penjualan sebanyak 1.018 potong dengan harga Rp 5.000,- per bungkus dengan jumlah penjualan sebesar Rp 5.087.603,- jika dinilai dalam satuan hari berproduksi maka tempe kedelai kemasan balok mencapai titik impas (*break event point*) pada saat produksi hari ke-7. Sedangkan untuk tempe kedelai kemasan lonjor mencapai tingkat titik impas (*break event point*) saat penjualan sebanyak 127 potong dengan harga Rp 40.000,- per bungkus dengan jumlah penjualan sebesar Rp 5.9087.603,- jika dinilai dalam satuan hari berproduksi maka tempe kedelai kemasan balok mencapai titik impas (*break event point*) pada saat produksi hari ke-7.

Permasalahan

Adapun permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha tempe kedelai adalah: (1) Pembelian input atau produk bahan baku utama tempe yaitu kedelai impor. sehingga harga terus berfluktuasi; (2) Adanya produk-produk sisa, walaupun dari pemilik mengatakan itu tidak masalah, tetapi dari sudut pandang ilmiah barang sisa harus diperhitungkan karena output yang memiliki nilai jual, menurut penelitian produk uang tersisa sekitar 2 balok dalam sehari jika diperhitungkan sekitar Rp 300.000,-/bulan. Dalam permasalahan produk sisa, hasil dari wawancara yang telah dilakukan, produk sisa tidak menjadikan kerugian bagi pemilik usaha, hal ini disebabkan oleh tempe yang dijual oleh bapak Machli sudah mengalami keuntungan sehingga produk yang tidak habis terjual akan dibagi-bagikan kepada tetangga sekitar rumah dan juga diberikan kepada keluarga beliau; (3) Tidak adanya merek pada pada produk tempe milik bapak Machli sehingga produk tidak terlalu dikenal oleh konsumen. Hasil wawancara yang telah dilakukan kepada bapak Machli, beliau mengatakan bahwa tidak ada merek diproduk tempe yang diproduksi, karena tidak terlalu memahami prosedur dalam pembuatan merek; (4) Pengusaha tidak pernah mengajukan proposal pengajuan dana atau penambahan dana untuk memperbesar skala usaha tempe yang di jalankan, karena pemilik usaha tidak pernah mendapatkan pelatihan dalam pembuatan proposal sehingga pengusaha tidak dapat membuat proposal untuk permohonan dana kepada dinas terkait seperti dinas UMKM; (5) Masalah yang dihadapi oleh lingkungan sekitar tempat pengolahan tempe yaitu tidak adanya tempat untuk pembuangan limbah. Sehingga, pemilik usaha membuang limbah ke sungai yang ada disekitar tempat pengolahan usaha tempe, hal ini yang menyebabkan masyarakat sekitar tempat pengolahan merasa tidak nyaman dengan limbah yang dibuang ke sungai karena tidak jarang masyarakat yang menggunakan sungai sebagai tempat untuk memancing.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian terhadap usaha pengolahan tempe kedelai milik Bapak Machli maka dapat diambil beberapa kesimpulan:

1. Biaya total (TC) yang dikeluarkan oleh milik usaha tempe kedelai selama 1 bulan pada bulan Mei 2019 sebesar Rp 15.749.281,- dengan penerimaan total Rp 23.300.000, keuntungan sebesar Rp 7.550.719,-.
2. Titik impas (*Break Event Point*) pada usaha pengolahan tempe kedelai milik bapak machli untuk kemasan bulat tercapai pada produksi hari ke-7 dan untuk kemasan balok tercapai pada produksi hari ke-7 sedangkan untuk kemasan lonjor tercapai pada produksi hari ke-7 dengan produksi minimal untuk kemasan bulat sebesar 1.272 bungkus dan kemasan balok sebesar 1.018 sedangkan kemasan lonjor sebesar 127, serta jumlah penjualan untuk kemasan bulat sebesar Rp 5.087.603,- dan untuk kemasan bolok sebesar Rp. 5.087.603,- serta kemasan lojor sebesar Rp 5.087.603,-
3. Permasalahan yang dihadapi oleh usaha pengolahan tempe milik bapak Machli ini yaitu harga kacang kedelai yang berfluktuasi dan produk sisa yang tidak diperhitungkan, tidak adanya merek produk karena pemilik tidak terlalu memahami prosedur dalam pembuatan merek. Permasalahan lainnya adalah usaha ini tidak pernah mengajukan proposal pengajuan dana atau penambahan dana untuk usaha dalam sekala besar karena pemilik usaha tidak pernah mendapatkan pelatihan dalam pembuatan proposal sehingga pengusaha tidak dapat membuat proposal untuk permohonan dana kepada dinas yang terkait dalam UMKM

Saran

Dari penelitian ini, adapun saran yang diberikan untuk usaha pengolahan tempe adalah sebagai berikut:

1. Pemerintah seharusnya memberlakukan harga kedelai lokal lebih terjangkau untuk para pengola usaha yang bahan bakunya kedelai. kendala yang di hadapi oleh pengusaha yaitu harga bahan pokok yng lokal lebih mahal dari pda harga impor, hal ini yng menyebabkan kedelai lokal kurang diminati oleh pengolah usaha terutama usaha pengolahan tempe. Sebaiknya pemerintah lebih mengatur harga kedelai lokar agar diminati oleh pengusaha yang mengolah kedelai terutama pengusaha pengolahan tempe dengan cara membatasi jumlah kedelai impor agar pengusaha tempe mengurangi pembelian kacang kedelai dari luar negri atau impor yang harganya naik turun.
2. Pengusaha tempe memperhitungkan produk yang tersisa atau yang tidak terjual dan Pengusaha tempe menggunakan logo atau nama pada kemasan produk agar lebih di kenal oleh konsumen.
3. Seharusnya pemilik usaha membuat buku pencatatan keuangan setiap hari agar lebih mudah dalam menganalisis setiap transaksi yang dilakukan.
4. Dinas terkait seperti UMKM melakukan pelatihan kepada industri rumah tangga khususnya dalam pengolahan tempe yang ada di Kelurahan Guntung Paikat.
5. Diharapkan agar pemerintah lebih memperhatikn tempat pembuangan limbah pengusa-pengusaha yang ada di Banjarbaru khususnya pengusaha pengolahan tempe agar tidak mencemari lingkungan sekitar

DAFTAR PUSTAKA

Bambang, R. 1980. *Dasar-Dasar Pembelajaran Perusahaan.* Yayasan Badan Penerbit Gadjah Mada, Yogyakarta

Kasim, S. 2006. *Ilmu Usahatani*. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian ULM, Banjarbaru

Nirwana, 2003. *Pengantar Mikrokonomi*. Bayu Media Publishing, Malang

Pasaribu, A. M. 2012. *Kewirasahaan Berbasis Agribisnis*. Penerbit Andi, Yogyakarta

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

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