



**PENGELOLAAN USAHA TEMPE DAN TAHU DI KECAMATAN
JORONG KABUPATEN TANAH LAUT
(STUDI KASUS PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA TEMPE DAN
TAHU BAPAK SARDUKI)**

**Tempe and Tofu Business Management in Jorong Subdistrict, Tanah Laut
District**

(Case Study at Tempe and Tofu Home Industry Mr. Sarduki)

Mahmudah *, Masyhudah Rosni dan Djoko Santoso

*Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Kata Kunci

Mahmudah, Industri rumah
tangga, Bapak Sarduki,
Pengelolaan usaha

Korespondensi

Corresponding author

E-mail

Mahmudah_48@yahoo.com

Diterima: Juni 2022,

Disetujui: 23 Juni 2022,

Diterbitkan on-line: 1 September 2022

Di Kabupaten Tanah Laut terdapat 37 unit industri yang menggunakan kedelai sebagai bahan baku utamanya. Salah satunya ialah industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki. Industri tersebut adalah juara pertama dari lomba rumah dan home industri terbersih dan sehat se Kabupaten Tanah Laut pada tahun 2018. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengelolaan serta menganalisis kinerja usaha pada industri rumah tangga tersebut. Penelitian ini dilaksanakan pada industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki di Desa Jorong, Kecamatan Jorong, Kabupaten Tanah Laut, pada bulan Oktober-Desember 2020. Responden penelitian ini adalah Bapak Sarduki. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki memiliki tingkat pengelolaan sebesar 75%, nilai sehat organisasi sebesar 61%, nilai sehat administrasi sebesar 0%, dan nilai sehat usaha 0%. Artinya usaha tersebut mempunyai pengelolaan yang baik dan organisasi yang sehat, tetapi administrasi dan usaha belum sehat.

PENDAHULUAN

Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi dan atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi lagi penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun industri dan perekayasaan industri. Industri rumah tangga (IRT) merupakan industri yang menggunakan tenaga kerja 1 orang sampai dengan 4 orang dan memiliki modal yang kecil. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) adalah perusahaan

pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan yang manual sehingga semi otomatis (Primiana, 2009: 73).

Salah satu IRTP adalah industri yang menggunakan bahan baku kedelai. Kedelai merupakan sumber protein nabati paling populer bagi masyarakat Indonesia. Konsumsi utamanya dalam bentuk tempe dan tahu. Konsumsi tempe rata-rata per orang per tahun di Indonesia sebesar

6,95 kg dan tahu 7,068 kg (Kementrian Pertanian, 2015: 1).

Di Kabupaten Tanah Laut terdapat 37 unit industri yang menggunakan kedelai sebagai bahan baku utamanya. Salah satunya adalah IRT tempe Bapak Sarduki di Kecamatan Jorong sejak tahun 1986. IRT ini memenangkan lomba rumah industri terbersih dan sehat juara pertama se Kabupaen Tanah Laut dan juara III se Kalimantan Selatan pada tahun 2018 (Badan Pusat Statistik. 2019).

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan penelitian ini yang pertama adalah untuk mengetahui pengelolaan pada industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki, dan yang kedua adalah menganalisis kinerja usaha pada industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki.

Kegunaan penelitian ini yang pertama sebagai kajian untuk membuat industri rumah tangga yang sehat dalam usahanya, terutama bagi industri rumah tangga Bapak Sarduki, yang kedua dapat memberikan masukan dalam mengembangkan ilmu pengetahuan terutama yang berhubungan dengan kinerja usaha industri rumah tangga dan terakhir bermanfaat bagi pihak-pihak yang terkait dengan pemberdayaan industri rumah tangga untuk meningkatkan kinerja usaha, serta meningkatkan pemberdayaan industri rumah tangga

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki di Desa Jorong, Kecamatan Jorong, Kabupaten Tanah Laut. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober-Desember 2020.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari responden dengan menggunakan kuisioner yang telah disiapkan sebelumnya. Data sekunder yang digunakan pada penelitian ini diperoleh dari Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kabupaten Tanah Laut dan literatur yang berhubungan dengan topik

penelitian pada buku, jurnal penelitian dan data pendukung yang berhubungan dengan penelitian.

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama yaitu mengetahui cara pengelolaan industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki. Hal yang perlu ada yaitu variabel penelitian yang dituangkan dalam kuisioner penelitian yang menekankan pada manajemen industri yang terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian.

Hasil kuisioner kemudian dihitung menggunakan rumus (Djarwanto,1994: 233):

$$TP = \frac{Srd}{Srl} \times 100\% \dots \dots \dots (1)$$

Keterangan

TP = Tingkat pengelolaan

Srd = Skor yang diperoleh

Srl = Skor ideal

Banyak skor (V) =	Sangat Baik	= 4
	Baik	= 3
	Kurang Baik	= 2
	Tidak Baik	= 1

TP “sangat baik”: jika $TP \geq 81,25\%$

TP “baik” : jika $56,25\% \leq TP < 81,25\%$

TP “sedang” : jika $31,25\% \leq TP < 56,25\%$

TP “buruk” : jika $6,25\% \leq TP < 31,25\%$

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu mengetahui bagaimana kinerja usaha IRT pengolahan tempe dan tahu dapat diketahui melalui data yang telah dikumpulkan dari hasil wawancara mendalam dan observasi partisipatif dari usaha yang bersangkutan, dan akan dianalisis secara deskriptif. Peneliti menggunakan kriteria sehat usaha untuk mengetahui apakah usaha yang dijalani oleh pelaku usaha dapat dikatakan sehat secara organisasi, administrasi, serta usaha.

Sehat organisasi, yaitu adanya kerjasama antara pemilik usaha dengan karyawan dan adanya kegiatan organisasi yang terstruktur sehingga dapat memanajemen usaha dan interaksi antar karyawan terjalin dengan baik. Sehat administrasi, yaitu usaha yang mengelola,

melengkapi serta memelihara buku administrasi usahanya dengan baik. Sehat usaha, yaitu adanya pengelolaan keuangan yang benar oleh suatu usaha.

Selain itu terdapat kondisi yang mendukung untuk melihat kriteria sehat usaha agar peneliti dapat melihat kondisi apakah usaha yang dijalani oleh pelaku usaha dapat dikatakan sehat secara organisasi, administrasi, serta usaha.

1. Ada, jika kondisi di setiap komponen tersedia baik lisan ataupun tidak.
2. Dikerjakan dengan benar, jika kondisi setiap komponen yang tersedia dilaksanakan dengan benar dan sesuai dengan apa yang telah ditentukan sebelumnya.
3. Tertulis dengan benar, jika kondisi setiap komponen tersedia dalam bentuk tulisan/catatan dengan prosedur yang telah ditentukan sebelumnya.

Sehat Organisasi. Untuk menghitung nilai sehat organisasi digunakan rumus (Riduwan, 2013) sebagai berikut:

$$N_1 = \frac{SK}{SM} \times 100\% \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan:

N_1 = Nilai sehat organisasi

SK = Total skor komponen

SM = Skor maksimum (114)

Selanjutnya persentase nilai sehat organisasi diinterpretasikan dalam kalimat kualitatif dengan cara sebagai berikut

Sangat tidak sehat	: jika $N_1 = 0 - 20\%$
Tidak sehat	: jika $N_1 = 21 - 40\%$
Cukup sehat	: jika $N_1 = 41 - 60\%$
Sehat	: jika $N_1 = 61 - 80\%$
Sangat sehat	: jika $N_1 = 81 - 100\%$

Sehat Administrasi. Untuk menghitung nilai sehat administrasi digunakan rumus (Riduwan, 2013) sebagai berikut:

$$N_2 = \frac{SK}{SM} \times 100\% \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

N_2 = Nilai sehat administrasi

SK = Total skor komponen

SM = Skor maksimum (30)

Selanjutnya persentase nilai sehat administrasi diinterpretasikan dalam kalimat kualitatif dengan cara sebagai berikut:

Sangat tidak sehat	: jika $N_2 = 0 - 20\%$
Tidak sehat	: jika $N_2 = 21 - 40\%$
Cukup sehat	: jika $N_2 = 41 - 60\%$
Sehat	: jika $N_2 = 61 - 80\%$
Sangat sehat	: jika $N_2 = 81 - 100\%$

Sehat Usaha. Untuk menghitung nilai sehat usaha digunakan rumus (Riduwan, 2013) sebagai berikut:

$$N_3 = \frac{SK}{SM} \times 100\% \dots\dots\dots(4)$$

Keterangan:

N_3 = Nilai sehat usaha

SK = Total skor komponen

SM = Skor maksimum (15)

Selanjutnya persentase nilai sehat organisasi diinterpretasikan dalam kalimat kualitatif dengan cara sebagai berikut:

Sangat tidak sehat	: jika $N_3 = 0 - 20\%$
Tidak sehat	: jika $N_3 = 21 - 40\%$
Cukup sehat	: jika $N_3 = 41 - 60\%$
Sehat	: jika $N_3 = 61 - 80\%$
Sangat sehat	: jika $N_3 = 81 - 100\%$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Umum Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki yang beralamat di Jalan Sebelas Maret RT 06 Desa Alur Kecamatan Jorong Kabupaten Tanah laut. Responden kelahiran Pekalongan pada tanggal 1 Januari 1963 sehingga saat penelitian ini dilakukan pemilik mempunyai umur 58 tahun. Meskipun sudah mendekati kepala enam, ingatan responden masih sangat baik dan sangat aktif dalam menjawab pertanyaan yang diajukan penulis. Pemilik merupakan alumni SPMA Pertanian Kota Pekalongan. Pemilik pernah mengikuti pelatihan dan memiliki pengalaman kerja di bidang pembuatan tempe.

Gambaran Umum Usaha

Sejarah Perusahaan. Industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki bergerak di bidang pengolahan dan pemasaran pemasaran tempe dan tahu. Awal mula pendirian yaitu pada tanggal 15 Maret 1986. Mula-mulanya usaha ini hanya memproduksi tempe dengan bahan baku kedelai seberat 5 kg. Bahan baku tersebut diolah tanpa bantuan mesin (pengolahan sederhana). Hasil olahan tersebut kemudian dijual dengan berjalan kaki ke pelosok desa di daerahnya. Pada tahun 1992 usaha ini terus berkembang sehingga dapat menambah skala produksi hingga 10 kg bahan baku kedelai. Tempe tersebut dijual menggunakan sepeda ontel hingga merambah desa-desa disekitarnya. Kemudian pada tahun 2000-an omzet pun semakin meningkat sehingga dapat memproduksi 50 kg per harinya dan harus menjajakan menggunakan sepeda motor dan pada saat tersebut, pemasaran mencapai desa lain yang jaraknya cukup jauh seperti desa Asam-asam. Meskipun demikian, tenaga kerja yang ada hanya pemilik dibantu istrinya.

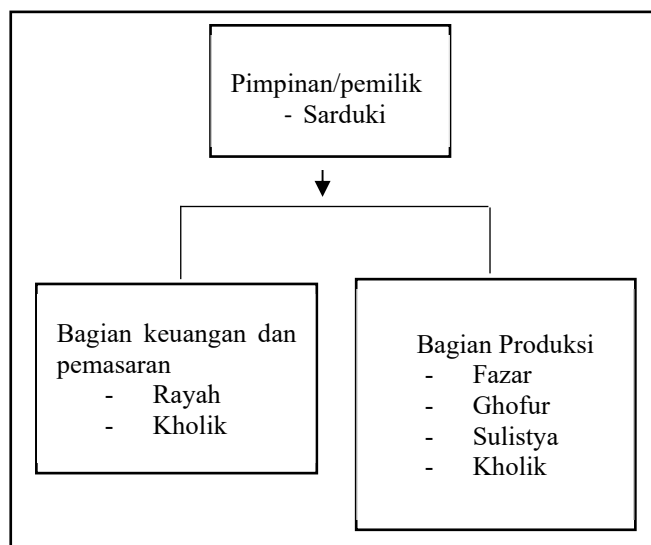
Pembuatan tahu baru dimulai sejak 10 tahun terakhir ini. Tenaga kerja berpengalaman dari luar keluarga di rekrut oleh pemili. Sehingga usaha ini berkembang beriringan dengan usaha tempe yang ada yang mengakibatkan penambahan rrmada roda empat untuk memudahkan pemasaran.

Pada tahun 2011, penjualan produk tempe dan tahu semakin banyak dan jangkaun pasaran yang semakin luas. Pasar tersebut hingga ke kecamatan lain yaitu Panyipatan dan Batu Ampar, yang sebelumnya hanya di Kecamatan Jorong. Visi perusahaan ini adalah menciptakan produk yaitu tempe dan tahu yang berkualitas dan higienis yang dapat dinikmati oleh semua kalangan. Misinya adalah untuk misinya yaitu menciptakan menciptakan tempe dan tahu berkualitas dan memberikan memberikan pelayanan terbaik sehingga pelanggan dapat tersenyum karena puas.

Organisasi Usaha. Untuk lebih memperjelas tugas dan wewenang karyawan maka dibuatlah struktur organisasi perusahaan. Struktur organisasi yang ada pada perusahaan kerja pada IRT Tempe dan tahu Bapak Sarduki seperti terlihat pada gambar 1.

Administrasi Usaha. Industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki dalam hal administrasi masih dapat dikatakan belum sehat.

Hal ini dikarenakan tidak adanya catatan tertulis dari perusahaan.



Gambar 1: Struktur organisasi perusahaan IRT tempe dan tahu Bapak Sarduki

(Sumber: Data primer, 2020)

Kinerja Usaha. Industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki bergerak di bidang pengolahan kedelai hingga menjadi tempe dan tahu serta memasarkannya untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Pada mulanya tempe tidak ada di daerah tersebut, sehingga pemilik ingin memproduksi tempe untuk menunjang ekonomi keluarga serta dapat dinikmati oleh orang lain. Dalam prosesnya, pemilik sangat memperhatikan segala aspek terutama kualitas dari tempe tersebut. Lambat laun dengan berkembangnya IRT, pemilik menambah usaha produksi tahu tanpa mengurangi fokus terhadap standar produk yang dihasilkannya.

Pengadaan Bahan Baku. Bahan baku berupa kedelai langsung didatangkan oleh pemilik dari Banjarmasin sehingga harga yang diperoleh lebih rendah dari pasaran. Selain langsung dari agen, pemilik melakukan penyetokan dalam kuantitas yang cukup tinggi yaitu hingga 10 ton untuk sekali mengorder. Kedelai yang diadakan pemilik berasal dari Amerika karena kualitasnya sangat baik dibandingkan dengan kedelai lokal. Menurut penuturan pemilik, kedelai impor mempunyai tingkat kebersihan atau netto yang sangat tinggi. Dalam kemasan produk tidak minim sekali terdapat kotoran seperti batang, daun, dan biji kedelai yang rusak. Hal ini berbeda dengan kedelai lokal yang masih sering dijumpai kotoran

pada kemasan kedelai tersebut. Sehingga mempengaruhi mutu dari produk yang akan dihasilkan ataupun menambah waktu bagi pemilik untuk membersihkan kotoran tersebut. Selain itu, saripati kedelai impor lebih tinggi dari pada saripati kedelai lokal sehingga dalam pembuatan tahu kedelai impor lebih banyak menghasilkan atau tidak banyak ampas yang terbuang berbeda dengan kedelai lokal selain hasilnya sedikit tentunya banyak ampas yang terbuang.

Kedelai yang ada terkadang di order dulu baru dibayar bisa juga dibayar dulu di bayar di depan artinya terdapat kepercayaan yang baik atau hubungan yang baik antara pemasok kedelai dengan pemilik industri rumah tangga ini. Sehingga dalam pengadaan bahan baku tidak pernah terlambat dan tidak pernah terhambat karena adanya kurang modal Hal ini dikarenakan pemasok bisa menghutangi terlebih dahulu.

Proses Produksi. Proses produksi pada industri rumah tangga ini cenderung relatif sama dengan proses produksi tempe dan tahu pada umumnya. Untuk produksi tempe sendiri setiap minggunya dilakukan 6 hari produksi dengan penambahan intensitas produksi di hari ke-6 sehingga di hari ke-8 tempe tersebut masih dapat dijual di hari ke-8. Sedangkan produksi tahu di lakukan setiap hari. Perbedaan perlakuan ini terdapat pada kondisi yaitu dapat dimanipulasi menurut pemilik sifat tempe itu dapat dimanipulasi tingkat jadi atau kematangannya dengan cara pemberian ragi yang dibatasi atau dilebihkan. Pada hari keenam tempelkan di batasi atau diberikan peragian yang sedikit sehingga matangnya tempe akan terjadi di hari kedelapan kan hari ketujuh. Sehingga pada hari ketujuh tempe tidak melakukan produksi. Sedangkan tahu setiap hari memproduksi.

Tempat produksi tempe dan tahu berbeda tempat atau ada pemisahan tempat. Dengan luasan tempat produksi sekitar 50m² untuk tempe dan 100m² untuk tahu, sehingga proses produksi dapat dilakukan dengan lebih leluasa. Dengan peralatan yang sudah semi modern, proses produksi menjadi lebih efektif dan efisien. Hal ini berbeda dengan awal mula pendirian usaha tersebut. Sehingga kegiatan produksi dapat dilakukan setiap tanpa adanya hambatan yang berarti.

Tempe dan tahu dalam kebutuhan konsumsi rumah tangga sifatnya sebagai bahan substitusi maupun komplementer. Artinya ketika harga kebutuhan lainnya seperti daging ayam dan ikan ikan yang melonjak tinggi maka pada saat itu pula

permintaan tempe akan meningkat sehingga produksi akan ditingkatkan. Sebaliknya apabila harga daging ayam dan ikan yang melonjak tinggi maka pada saat itu pula permintaan tempe akan meningkat sehingga produksi akan ditingkatkan. Sebaliknya apabila harga daging ayam dan ikan ikan murah maka produksi pun akan dikurangi. Hal ini akan dilakukan untuk mengantisipasi kerugian akibat dari produk yang tidak habis dijual di pasar. Dalam sekali produksi rata-rata bahan baku kedelai yaitu 80 kg sedangkan tahu mencapai 120 kg.

Proses produksi tempe yaitu dimulai dari perendaman tempe sehari semalam kemudian perebusan selama 2 jam kemudian pelepasan kulit ari pencucian, pendinginan, bagian pengemasan dan penyimpanan. Sedangkan dalam pembuatan tahu pertama-tama dilakukan yaitu pencucian kedelai kemudian penggilingan kedelai didinginkan setelahnya direbus. Hasil rebusan kemudian diambil saripatinya untuk pemberian cuka.

Setelah tempe selesai di ragi, kemudian dikemas kedalam plastik dan ditakar menggunakan gelas takar dengan perkiraan sehingga tidak ada proses penimbangan tempe hanya menggunakan perkiraan saja. Sedangkan untuk tahu pemotongan dilakukan sesuai dengan ukuran menggunakan penggaris. Setiap hari rata-rata produksi dari 80 kg kedelai tempe dan 120 kg kedelai untuk tahu menghasilkan produk sebagai berikut 6.000 bungkus tempe pendek dengan harga jual sebesar Rp1.000,00, 7.500 bungkus tempe sedang dengan harga jual sebesar Rp1.500,00, 8.730 bungkus tempe panjang dengan harga jual sebesar Rp3.333,00 Sementara jumlah produksi yang diperoleh pada pengolahan tahu dalam satu bulan produksi adalah 115.200 biji dengan harga jual Rp400,00.

Pemasaran. Pada proses pemasaran ke pasar, penjual berangkat sekitar pukul 6 pagi dan pulang sekitar pukul 11 pagi. Jadwal keberangkatan mempertimbangkan jarak tempuh yang akan dicapai. Tempe dan tahu ini sudah dipasarkan lintas kecamatan yaitu Jorong, Batu Ampar, dan Penyipatan. Rinciannya adalah hari Senin pasar libur, hari Selasa dan Jumat ke Pasar Damit (Kecamatan Batu Ampar), hari Minggu dan Rabu ke Pasar Batu Ampar (Kecamatan Batu Ampar), dan hari Kamis di Pasar Jorong (Kecamatan Jorong), serta hari Sabtu ke Pasar Batu Tungku (Kecamatan Panyipatan). Dari sekian banyak pasar, hasil penjualan di setiap pasar hampir

merata, terkecuali hari Sabtu dan Selasa pemilik akan sedikit lebih banyak membawa tempe karena hari Seninnya libur.

Selain memasarkan langsung kepasar, ada konsumen/pelanggan yang langsung membeli di rumah/tempat produksi. Umumnya mereka akan janji terlebih dahulu dengan pemilik ataupun TK pemasaran terutama untuk pelanggan tetap. Meskipun membeli di rumah namun harga yang ditetapkan pemilik sama dengan yang dipasar. Hal ini berfungsi untuk pemerataan harga yang ada.

Harga tempe yang ditetapkan pemilik bervariasi berbeda dengan tahu yang hanya satu harga. Harga tempe dijual dari ukuran kecil Rp1.000,00/buah, sedang Rp1.500,00/buah dan yang panjang 3.500,00/buah. Dan untuk meningkatkan daya jual pembeli untuk ukuran besar akan diberikan diskon Rp500,00 jika membeli 3 buah sehingga hanya Rp10.000,00/3 buah, sehingga pelanggan cukup membayar dengan Rp10.000,00 maka akan dapat 3 buah. Sedangkan harga tahu perbuahnya yaitu 400,00 rupiah.

Tenaga Kerja. Perusahaan tempe ini memiliki tenaga kerja luar keluarga (TKLK) sebanyak empat orang dan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dua orang. Pembagian tugas untuk TKLK I pada produksi tempe yaitu dari membersihkan kedelai, perendaman, perebusan sampai dengan pendinginan kedelai sebelum proses peragian. Kemudian TKDK I akan dibantu TKLK II pada proses peragian, pembungkusan dan penataan di ruang penyimpanan. Kemudian TKLK III akan bertugas mengambil tempe di ruang penyimpanan dan menata di mobil yang akan digunakan ke pasar. Sedangkan sisanya TKLK IV bertugas dalam proses pembuatan tahu dari proses pencucian kedelai, penggilingan, hingga pencetakan tahu. Selanjutnya TKLK IV dibantu TKDK II melakukan proses pencetakan tahu, pemotongan tahu, penyimpanan tahu. Dan terakhir memasarkan tempe dan tahu dilakukan oleh TKLK IV bersama TKDK II kegiatan tersebut dilakukan selama lima jam yaitu dari pukul enam pagi hingga pukul 11 pagi. Dari semua tenaga kerja hanya TKLK II dan TKDK II saja yang merupakan tenaga kerja wanita.

TKDK I atau pemilik, selain membantu proses peragian dan pembungkusan juga melakukan pengecekan kualitas dari tempe dan tahu yang diproduksi. Jika tidak layak dipasarkan maka pemilik tidak akan memasarkan produk tersebut.

Meskipun demikian, hal ini jarang terjadi dikarenakan pemilik mengontrol setiap proses pembuatan tempe dan tahu tersebut. Sehingga tempe dan tahu memiliki kualitas yang baik dan digemari oleh pelanggan.

Pemodalan. Modal kerja dibutuhkan oleh perusahaan tempe untuk menjalankan proses produksi. Uang yang telah dikeluarkan akan dapat kembali lagi dalam perusahaan dalam waktu yang relatif singkat melalui hasil penjualan produk tahu dan tempe. Uang yang masuk dari hasil penjualan tersebut akan digunakan dalam proses produksi dan sebagian disimpan. Modal awal dalam usaha ini adalah modal pribadi. Hingga sekarang modal yang digunakan bukan dari modal pinjaman. Sebelumnya pernah meminjam modal pada tahun 2010 di perbankan untuk membeli alat transportasi roda empat yang digunakan dalam proses pemasaran. Setelah pinjaman itu lunas, pemilik tak pernah lagi meminjam uang untuk pemodalannya.

Tabel 1. Total biaya eksplisit usaha tempe dan tahu

Jenis Biaya	Tempe (Rp)	Tahu (Rp)
Sarana produksi	38.108.000	37.986.000
Penyusutan peralatan	427.583	868.333
Biaya lain-lain	2.948.800	4.565.000
Total	41.484.383	43.419.333

Sumber: Data primer, 2020

Tabel 2. Total biaya implisit usaha tempe dan tahu

Jenis Biaya Lain-lain	Tempe (Rp)	Tahu (Rp)
Biaya TKDK	2.080.000	0
Biaya sewa lahan sendiri	5.000	10.000
Total	2.085.000	10.000

Sumber: Data primer, 2020

Biaya. Biaya total merupakan penjumlahan antara biaya eksplisit dan biaya implisit. Komponen biaya eksplisit berupa sarana produksi perusahaan, biaya penyusutan perlengkapan dan peralatan, serta biaya lain-lain. Sementara biaya implisit meliputi biaya upah tenaga kerja dalam keluarga, dan biaya sewa tempat sendiri. Rincian biaya eksplisit dan implisit dapat dilihat pada Tabel 1 dan 2. Hasil penjumlahan tersebut menunjukkan bahwa biaya total pada usaha tempe adalah sebesar Rp43.569.383,00 setiap bulannya,

dan tahu adalah sebesar Rp434.29.333,00 setiap bulannya. Total biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam satu bulan adalah sebesar Rp86.998.717,00.

Penerimaan. Penerimaan pada usaha IRT Bapak Sarduki diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual pada saat ini. Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis lakukan hasil produksi yang diperoleh pada pengolahan tempe dalam satu bulan produksi rata-rata menghasilkan 6.000 bungkus tempe pendek dengan harga jual sebesar Rp1.000,00, 6.000 bungkus tempe sedang dengan harga jual sebesar Rp1.500, 7.500 bungkus tempe panjang dengan harga jual sebesar Rp3.333,00. Sementara jumlah produksi yang diperoleh pada pengolahan tahu dalam satu bulan produksi adalah 115.200 biji dengan harga jual Rp400,00. Sehingga penerimaan pada masing-masing olahan dalam satu bulannya sebesar Rp46.350.000,00 untuk tempe dan Rp46.080.000,00 untuk tahu per bulannya. Total penerimaan yang didapat dari produksi dua olahan tersebut adalah sebesar Rp92.430.000,00.

Pendapatan. Pendapatan merupakan penerimaan yang telah dikurangi dengan biaya eksplisit. Dari hasil penelitian, adapun pendapatan perbulan dari produksi tempe IRT Bapak Sarduki adalah sebesar Rp4.865.617,00. Sementara dari tahu adalah sebesar Rp2.660.667,00 dalam satu bulan. Total pendapatan yang diterima perusahaan adalah sebesar Rp7.526.283,00.

Keuntungan. Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total. IRT Bapak Sarduki menerima keuntungan sebesar Rp2.780.617,00 setiap bulannya dari produksi tempe, dan sebesar Rp2.650.667,00 dari produksi tahu. Total keuntungannya adalah sebesar Rp5.431.283,00 setiap bulannya.

Revenue Cost Ratio. Revenue Cost Ratio merupakan nilai perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. Berdasarkan hasil penelitian menunjukan bahwa IRT Tempe dan Tahu Bapak Sarduki ini menghasilkan penerimaan yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan total penerimaan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari satu, yaitu memiliki angka perbandingan 1,06, atau

$1,06 > 1$. Angka tersebut menunjukan bahwa setiap Rp100 biaya yang dikeluarkan, maka penerimaan yang diperoleh sebesar Rp106. Dapat disimpulkan bahwa perusahaan IRT Tempe dan Tahu Bapak Sarduki ini menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

Pengelolaan

Dari hasil penelitian pada industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki di dapatkan skor akhir tingkat pengelolaan yaitu sebesar 198 dari 264 skor maksimal. Kemudian dihitung menggunakan rumus (Djarwanto, 1994: 233) sehingga diperoleh $TP = 75\%$. Dengan persentase sebesar 75% maka usaha industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki tergolong dalam usaha yang baik. Untuk rincian skor pengelolaan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Total skor per komponen sehat organisasi

Indikator	Sub indikator	Jumlah pertanyaan	Total skor
Perencanaan	Perencanaan lokasi dan bangunan	5	18
	Perencanaan keuangan	4	13
	Perencanaan alat dan bahan	4	14
	Perencanaan tenaga kerja	5	17
	Perencanaan produksi	3	9
	Perencanaan pemasaran	3	6
	Struktur organisasi	2	2
Pengorganisasian	Kerjasama antar pekerja	3	8
	Pengelompokan tenaga kerja	4	9
	Pelaksanaan alat dan bahan	4	16
Pelaksanaan	Pelaksanaan tenaga kerja	4	14
	Pelaksanaan administrasi	3	3
	Pelaksanaan keuangan	5	13
	Pelaksanaan produksi	7	21
	Pelaksanaan pemasaran	4	12
	Pengendalian	4	16
Monitoring Evaluasi	Evaluasi	2	7
Total skor			198

Sumber: Data primer, 2020

Tabel 4. Total skor per komponen sehat organisasi usaha

No	Komponen	Kondisi			Skor
		Ada/ tidak	Dikerjakan dengan benar/tidak	Tertulis dengan benar/tidak	
1	Struktur organisasi				
a	Ketua	1	1	0	2
b	Sekretaris	0	0	0	0
c	Bendahara	1	1	0	2
d	Anggota	1	1	0	2
2	Deskripsi pembagian kerja				
a	Administrasi	0	0	0	0
b	Keuangan	1	1	0	2
c	Penyediaan bahan baku	1	1	0	2
d	Pengolahan bahan baku	1	1	0	2
e	Pengemasan dan penyimpanan hasil olahan bahan baku sebelum di jual	1	1	0	2
f	pemasaran hasil olahan	1	1	0	2
3	Prosedur kerja pengolahan (tempe : a-j, tahu: k-r)				
a	membersihkan kedelai	1	1	0	2
b	merendam kedelai	1	1	0	2
c	memisahkan kulit ari kedelai	1	1	0	2
d	merebus kedelai	1	1	0	2
e	mendinginkan kedelai	1	1	0	2
f	Peragian	1	1	0	2
g	pembungkusan kedelai	1	1	0	2
h	penimbangan kedelai	1	1	0	2
i	kemudian didiamkan untuk menjadi tempe,	1	1	0	2
j	kemudian diserahkan ke pemasaran	1	1	0	2
k	Perendaman	1	1	0	2
l	pencucian kedelai	1	1	0	2
m	Penggilingan	1	1	0	2
n	Perebusan	1	1	0	2
o	Penyaringan	1	1	0	2
p	Pengendapan dan penamabahan asam cuka,	1	1	0	2
q	pencetakan dan pengepresan, pemotongan tahu, pengemasan	1	1	0	2
r	dan diserahkan kepemasaran	1	1	0	2
4	Standar prosedur kerja				
a	Tempat, peralatan dan perlengkapan produksi keadaan bersih	1	1	0	2
b	Air yang digunakan air yang bersih	1	1	0	2
c	Bahan yang digunakan sudah bersih dari kotoran	1	1	0	2
d	Pengecekan tingkat kematangan kedelai ketika di rebus	1	1	0	2
e	Penggilingan dengan lembut	1	1	0	2
f	Pengecekan mutu tahu dan dan tempe	1	1	0	2
g	Penimbangan tempe dengan seragam (sesuai ukuran)	1	0	0	1
h	Pemotongan tahu sesuai ukuran	1	1	0	2
i	Penyimpanan di tempat yang sejuk dan bersih	1	1	0	2
5	Tujuan organisai	0	0	0	0

Sumber: Data primer, 2020

Kinerja Usaha

Sehat Organisasi. Berdasarkan hasil penelitian, sehat organisasi perusahaan industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki mendapatkan nilai 69 dari 114 nilai maksimal, maka:

$$N_1 = 69/114 \times 100\% = 61\%.$$

Dari hasil tersebut menunjukkan bahwa organisasi pada industri rumah tangga tempe dan

tahu bapak sarduki tergolong sehat. Untuk rincian skor sehat organisasi dapat dilihat pada Tabel 4.

Sehat Administrasi. Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan bahwa industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki tidak melakukan pencatatan administrasi, sehingga diperoleh hasil skor 0 dan persentasenya 0%.

untuk kesehatan administasinya. Berdasarkan kriteria tersebut ditarik kesimpulan bahwa, kesehatan adminisitrasi industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki tergolong sangat tidak sehat. Hal ini dikarenakan tidak adanya pencatatan dalam perusahaan tersebut. Untuk rincian skor sehat administrasi dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Total skor per komponen sehat administrasi

No	Komponen	Kondisi			Skor
		Ada/ tidak	Dikerja kan dengan benar/ tidak	Ter tulis dengan benar/ tidak	
1.	Jurnal usaha	-	-	-	0
2.	Buku/catatan kas masuk	-	-	-	0
3.	Buku/catatan kas keluar	-	-	-	0
4.	Buku/catatan kas hutang	-	-	-	0
5.	Buku/catatan kas piutang	-	-	-	0
6.	Buku/catatan persediaan	-	-	-	0
7.	Buku/catatan inventaris	-	-	-	0
8.	Buku/catatan transaksi	-	-	-	0
9.	Buku/catatan penjualan	-	-	-	0
10.	Buku/catatan pembelian	-	-	-	0

Sumber: Data primer, 2020

Tabel 6. Total skor per komponen sehat usaha

No	Komponen	Kondisi			Skor
		Ada/ tidak	Dikerja kan dengan benar/ tidak	Tertulis dengan benar/ tidak	
1.	Laporan laba rugi	-	-	-	0
2.	Neraca	-	-	-	0
3.	Laporan arus kas	-	-	-	0
4.	Laporan perubahan ekuitas	-	-	-	0
5.	Catatan atas laporan keuangan	-	-	-	0

Sumber: Data primer, 2020

Sehat Usaha. Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan bahwa industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki tidak membuat laporan keuangan, sehingga diperoleh diperoleh hasil skor 0 dan persentasenya 0% untuk kesehatan usahanya. Berdasarkan kriteria tersebut ditarik kesimpulan bahwa, kesehatan usaha industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki tergolong sangat tidak sehat. Untuk rincian skor sehat usaha dapat dilihat pada Tabel 6.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki dapat diambil kesimpulan yaitu :

1. Pengelolaan dalam usaha industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki sudah baik dengan tingkat pengelolaan sebesar 75%. Di dukung fakta bahwa usaha ini layak dijalankan dengan nilai RCR 1,06 dengan total biaya sebesar Rp86.998.716,00 perbulan, penerimaan sebesar Rp92.430.000,00 perbulan, pendapatan sebesar Rp7.526.283,00 perbulan dan keuntungan sebesar Rp5.431.283,00 perbulan.
2. Kinerja usaha industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki mempunyai hasil yang bertolak belakang untuk tiga kategori. Pertama untuk sehat organisasi dengan nilai 61% yaitu tergolong sehat. Namun untuk kedua dan ketiga untuk sehat adminstrasi dan usaha ternyata masih sangat tidak sehat sehingga mendapatkan nilai 0%.

Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka saran yang diberikan adalah sebaiknya pemilik melakukan perbaikan pengelolaan dalam hal pencatatan. Hal ini berfungsi sebagai salah satu pengingat ataupun membantu dalam hal pengambilan keputusan berdasarkan data yang terukur. Selain itu adanya pencatatan, memudahkan pemilik dalam hal pelimpahan wewenang pengelolaan kepada orang lain dengan lebih terstruktur.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2019. Kabupaten Tanah Laut dalam Angka 2018. BPS Kabupaten Tanah Laut. Pelaihari.
- Djarwanto. 1994. Statistik Nonparametrik. Yogyakarta.
- Kementerian Pertanian. 2015. Kedelai: Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Kedelai. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Primiana, I. 2009. Menggerakkan Sektor Rill UKM dan Industri. Alfabeta. Bandung.
- Riduwan. 2013. Dasar-dasar Statistika. Alfabeta. Bandung.