



ANALISIS KELAYAKAN USAHA PADA INDUSTRI TEMPE SIDO MAKMUR DI KELURAHAN COBODOE KEC. TIDORE TIMUR KOTA TIDORE KEPULAUAN

Nurdiyanawati Djumadil

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Khairun
Jln. Jusuf Abdurahman Kampus II Unkhair, Gambesi Ternate Selatan, 97719
Email: nurdiyanawati_dj@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui sistem manajemen produksi tempe dan kelayakan secara teknis dan ekonomis tempe yang diproduksi pada usaha Sido Makmur di Kelurahan CoboDoe Kecamatan Tidore Timur Kota Tidore Kepulauan. Penelitian berlangsung pada bulan Juli hingga September 2013. Metode yang digunakan yaitu metode studi kasus yakni dengan mempelajari kasus yang terjadi pada usaha tempe. Data yang digunakan adalah data selama 1 periode yaitu Januari 2010 hingga Januari 2012 (selama 36 bulan). Analisa data menggunakan analisis deskriptif dengan mengidentifikasi adanya permasalahan yang signifikan untuk dipecahkan. Analisis kelayakan untuk melihat layak tidaknya suatu usaha, perlu dilakukan studi kelayakan usaha dengan melihat kelayakan secara teknis, fisik, dan ekonomis. Analisis pendapatan menggunakan rumus $I = TR - TC$. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara teknis, kegiatan yang dilakukan di usaha Sido Makmur telah diterapkan secara baik pada proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, koordinasi sampai pada kontroling di usaha industri tempe Sido Makmur. Secara fisik, proses produksi tempe pada usaha Sido Makmur mulai dari pencucian, perendaman, penggilingan, pengkukusan, pendinginan, pencampuran ragi, pembungkusan, pelubangan, meletakkan pada rak agar terjadinya fermentasi, setelah itu siap di pasarkan. Secara ekonomis, pendapatan yang diperoleh selama 1 periode (Januari 2010 sampai dengan Januari 2012) pada usaha industri tempe Sido Makmur dengan penerimaan sebesar Rp. 1.407.080.000 dan rata-rata penerimaan tiap bulannya sebesar Rp.390.855.556, biaya produksi sebesar Rp. 629.512.500 dan rata-rata biaya produksi tiap bulannya sebesar Rp. 17.486.458, sehingga Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.780.075.000 dan rata-rata keuntungan tiap bulannya sebesar Rp. 21.668.750. Usaha industri produksi tempe Sido Makmur telah layak secara teknis, fisik, serta ekonomis untuk terus dikembangkan.

Kata Kunci: Manajemen produksi, kelayakan teknis, kelayakan ekonomi

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara agraris dengan luas lahan yang sangat luas dan keanekaragaman hayati yang sangat beragam. Hal ini sangat memungkinkan menjadikan Negara Indonesia sebagai Negara agraris terbesar di dunia. Di negara agraris seperti Indonesia, pertanian mempunyai kontribusi penting baik terhadap perekonomian maupun terhadap pemenuhan kebutuhan pokok masyarakat, apalagi dengan semakin

meningkatnya jumlah penduduk yang berarti bahwa kebutuhan akan pangan juga semakin meningkat. Selain itu ada peran tambahan dari sektor pertanian yaitu peningkatan kesejahteraan masyarakat yang sebagian besar sekarang berada di bawah garis kemiskinan. Pembangunan nasional merupakan program pemerintah yang dilaksanakan untuk mencapai tujuan nasional, yaitu mewujudkan suatu masyarakat yang adil dan makmur merata material dan spiritual berdasarkan Pancasila dan Undang-Undang Dasar 1945 di

dalam wadah Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Usaha kecil diyakini mempunyai peranan yang besar tidak saja dalam penyediaan barang dan jasa untuk kebutuhan lokal atau ekspor, penyerapan tenaga kerja dan kesempatan usaha tetapi juga karena kemampuannya sebagai kegiatan ekonomi. Pengrajin atau pengusaha kecil tempe tahu sebagai kegiatan ekonomi cukup memberikan sumbangan ekonomi bagi keluarga yang secara tidak langsung merupakan sumbangan bagi perekonomian setempat.

Usaha tempe sangat menonjol peranannya. Perusahaan tempe pada umumnya padat karya dan merupakan industri rumah tangga. Dengan jumlah ribuan perusahaan tempe yang beroperasi selama ini cukup banyak tenaga kerja berpenghasilan rendah yang banyak ditampung dan banyak keluarga yang menggantungkan pendapatannya pada industri tersebut, baik mereka yang terikat langsung dengan kegiatan produksi maupun yang tidak langsung.

Suatu kegiatan produksi tidak lepas dari adanya bahan baku yang digunakan. Kedelai merupakan bahan baku bagi usaha tempe. Informasi tentang estimasi kebutuhan kedelai untuk industri tempe masih sangat langka. Perkiraan sementara sekitar 30 persen jumlah kedelai yang tersedia digunakan untuk industri tempe. Meskipun kebutuhan pangan khususnya kedelai bagi masyarakat kian hari semakin meningkat sejalan dengan semakin bertambahnya jumlah penduduk dan kesadaran masyarakat akan pentingnya makanan bergizi, serta peningkatan pendapatan petani. Hal ini memberikan indikasi bahwa pengembangan agribisnis tanaman pangan khususnya kedelai mempunyai prospek yang baik kemudian diproduksi kembali menjadi berbagai jenis antara lain seperti tempe, tahu, susu dan lain sebagainya.

Wilayah Kota Tidore Kepulauan khususnya di Kelurahan Cobodoe merupakan tempat dimana salah satu industri rumah tangga yang memproduksi tempe dengan menggunakan bahan baku pokok, yaitu kedelai, dimana industri rumah tangga ini di kenal sukses, sehingga saya tertarik untuk meneliti mengenai studi kelayakan usaha industri tempe Sido Makmur.

Pada kondisi saat ini, usaha industri rumah tangga yang terdapat di Kecamatan Tidore Timur, Kelurahan Cobodoe ini juga sering diperhadapkan berbagai permasalahan teknis dan manajerial di lapangan. Dengan berbagai masalah yang sering dialami pada usaha ini antara lain; (1) Keterlambatan bahan baku; (2) harga bahan baku yang naik; dan (3) Keterlambatan kayu bakar. Namun bila dibandingkan dengan usaha industri rumah tangga lainnya, usaha industri rumah tangga ini jauh lebih tinggi produksi tempennya dari pada usaha industri rumah tangga lainnya di Kota Tidore Kepulauan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kelayakan secara teknis dan ekonomis pada usaha Sido Makmur yang ada di Kota Tidore Kepulauan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di industri rumah tangga usaha Sido Makmur di Kelurahan Cobodoe Kecamatan Tidore Timur Kota Tidore Kepulauan. Pemilihan tempat penelitian ini dilakukan secara *Purposive* dengan pertimbangan bahwa keadaan usaha Industri Rumah Tangga ini merupakan salah satu usaha yang terbilang sukses. Penelitian ini berlangsung dari bulan Juli 2013 sampai pada bulan September 2013.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu suatu jenis penelitian yang bertujuan melihat atau mengetahui pengaruh hubungan suatu variabel dengan variabel lainnya. Adapun variabel tersebut yaitu terdiri dari pendapatan sebagai variabel dependen (Y) dan skala usaha, harga jual, dan biaya produksi sebagai

variabel independen (X). Metode yang digunakan yaitu metode studi kasus yaitu dengan mempelajari kasus yang terjadi pada usaha tempe Sido Makmur di Kelurahan Cobodoe Kecamatan Tidore Timur Kota Tidore Kepulauan. Data yang digunakan adalah data selama 1 periode yaitu Januari 2010 hingga Januari 2012 (selama 36 bulan). Variabel yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari:

1. Pendapatan adalah besarnya hasil yang diperoleh dari usaha tempe yang diukur dengan mengurangkan antara total penerimaan yang diperoleh dengan total biaya yang dikeluarkan yang dinyatakan dalam rupiah per periode.
2. Penerimaan adalah besarnya hasil penjualan tempe yang diperoleh yang dihitung dengan cara mengalikan antara harga tempe dengan jumlah tempe yang terjual yang dinyatakan dalam rupiah per periode.
3. Keuntungan adalah antara harga jual yang lebih tinggi dan harga pembelian yang lebih rendah
4. Harga jual adalah besarnya nilai jual tempe setiap periodenya yang dinyatakan dalam rupiah per bungkus.
5. Skala usaha adalah jumlah tempe yang diproduksi dalam satu kali periode yang dinyatakan dalam bungkus per periode.
6. Biaya produksi adalah besarnya biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan tempe yang diperoleh dengan menjumlahkan antara biaya tetap dengan biaya variabel yang dinyatakan dalam rupiah per periode.
7. Biaya tetap terdiri atas biaya penyusutan tempat dan biaya penyusutan peralatan yang dinyatakan dalam rupiah per periode.
8. Biaya variabel terdiri atas biaya bahan baku dan biaya transportasi.
9. Produksi tempe adalah cara, metode atau teknik untuk menciptakan atau menambah

kegunaan kedelai atau bahan baku lainnya dengan menggunakan faktor-faktor produksi yang ada sehingga menjadi tempe.

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah:

1. Observasi, yaitu pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung terhadap lokasi usaha tempe yang meliputi aktivitas manajemen produksi sampai pada pendapat tempe.
2. Wawancara, yaitu pengumpulan data melalui tanya jawab atau interview dengan pengelola tempe usaha Sido Makmur Kelurahan Cobodoe Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, meliputi biaya sarana produksi tempe, penerimaan usaha tempe, harga sarana produksi tempe, harga jual tempe, dan lain sebagainya.

Analisa Data

Untuk menjawab rumusan masalah maka digunakan analisis sebagai berikut :

a. Analisis Deskriptif

Deskriptif pada umumnya dilakukan dengan tujuan utama, yaitu menggambarkan secara sistematis fakta dan karakteristik objek atau subjek yang diteliti secara tepat, dengan mengidentifikasi adanya permasalahan yang signifikan untuk dipecahkan.

b. Analisis pendapatan

Dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\eta = TR - TC \text{ (Soekartawi, 2003)}$$

Keterangan:

η = Pendapatan

TR = Total Penerimaan (Rp/Periode)

TC = Total Biaya (Rp/Periode)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Produksi (Total Biaya)

Usaha industri tempe, mulai dari penyediaan tempat produksi, bahan baku

tempe di datangkan, hingga tempe siap dipasarkan. Pimpinan usaha terlebih dahulu mengeluarkan sejumlah biaya. Biaya yang ditanggung oleh pimpinan usaha industri produksi tempe selama masa produksi, disebut dengan biaya produksi usaha industri tempe. Berdasarkan sifatnya, biaya produksi tempe dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu biaya tetap atau *fixed cost* dan biaya variabel atau *variabel cost*.

Hal ini terjadi pula pada usaha industri produksi tempe Sido Makmur di Kelurahan Cobodoe Kecamatan Tidore Timur Kota Tidore Kepulauan, pihak perusahaan tersebut menanggung sejumlah biaya produksi pada proses produksi tempe. Adapun biaya produksi yang ditanggung oleh pihak pengusaha tersebut terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel. Total biaya produksi yang dikeluarkan dalam usaha industri tempe yaitu biaya tetap dan biaya variabel dapat dilihat dibawah ini:

Tabel 3. Total Biaya Tetap (*fixed cost*) pada Usaha Industri Produksi Tempe Sido Makmur di Kelurahan Cobodoe Kecamatan Tidore Timur Kota Tidore (Tahun 2010-2012).

No	Komponen Biaya	Jumlah (Rp)	Presentase (%)
1	Penyusutan Peralatan	8.495.000	3.75
2	Gaji Karyawan	216.000.000	95.57
3	Pajak Bangunan	45.000	0.02
4	Pajak Usaha	468.000	0.21
5	Jaminan Kesehatan	1.000.000	0.45
	Total	226.008.000	100 %

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2013

Tabel 3 di atas menunjukkan bahwa total biaya tetapa selama 3 tahun (2010 hingga 2012), total biaya tetap sebesar Rp.226.008.000. Diantaranya adalah biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 8.495.000 atau sekitar 3.75 %, biaya karyawan sebesar Rp 216.000.000 atau sekitar 95.57 %, pajak bangunan sebesar Rp 45.000 atau sekitar 0.02%, pajak usaha sebesar Rp. 468.000 atau sekitar 0.21% dan jaminan kesehatan sebesar Rp. 1.000.000 atau sekitar 0.45%.

Biaya Variabel Usaha Industri Tempe

Biaya Tetap Industri Tempe

Biaya Tetap atau biasa disebut *fixed cost* adalah komponen biaya produksi usaha tempe yang jumlahnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya skala usaha industri produksi tempe yang dijalankan. Pada kondisi-kondisi tertentu, biaya tetap tersebut tidak akan mengalami perubahan, meskipun terjadi perubahan skala usaha dan jumlah tempe yang diproduksi dalam keadaan kosong, pimpinan usaha akan tetap menanggung biaya tersebut. Hal ini disebabkan karena pengusaha akan menanggung biaya alat dan produksi setiap periodenya.

Untuk biaya tetap terdiri dari tempat produksi, keranjang, ember, mesin, bak, sumur, kipas angin, tempet pendingin, dan rak. Besarnya biaya tetap pada usaha industri produksi tempe Sido Makmur di Kelurahan Cobodoe Kecamatan Tidore Timur Kota Tidore Kepulauan dapat dilihat pada Tabel 3.

Selain biaya tetap, pengusaha industri produksi tempe juga memerlukan biaya variabel. Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha industri produksi tempe yang besar kecilnya dipengaruhi oleh besar kecilnya jumlah tempe yang diproduksi. Hal ini sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Soekartawai (1986: 13), bahwa biaya tidak tetap ialah biaya yang berubah apabila luas usahanya berubah. Biaya ini ada apabila ada suatu barang yang diproduksi. Sebagai

contoh, banyak tenaga kerja yang diperlukan dalam usaha industri. Apabila pengusaha mengupah tenaga kerja, maka apabila produksi tempe meningkat, kebutuhan terhadap tenaga kerja juga akan meningkat. Tetapi apabila tidak ada produksi, maka tidak ada kebutuhan terhadap tenaga kerja.

Biaya variabel merupakan komponen biaya produksi terbesar dalam usaha industri

produksi tempe. Oleh karena itu, biaya variabel merupakan salah satu biaya yang perlu mendapatkan perhatian yang cukup besar dari pengusaha dalam proses produksi tempe. Adapun besarnya biaya variabel pada usaha industri produksi tempe Sido Makmur di Kelurahan Cobodoe Kota Tidore Kepulauan, dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Total Biaya Variabel (TVC) Usaha Industri Produksi Tempe Sido Makmur Kelurahan Cobodoe Kota Tidore Kepulauan (Tahun 2010-2012)

No	Komponen Biaya Variabel	Jumlah (Rp/Periode)	Presentase (%)
1	Kedelai	339.000.000	81.72
2	Ragi	8.520.000	2.06
3	Plastik	1.978.500	0.47
4	Air	36.000.000	8.68
5	Perawatan Alat	952.000	0.23
6	Bensin	864.000	40.22
7	Kayu Bakar	27.540.215	6.63
	Total	414.827.715	100 %

Sumber: Data Primer setelah di olah, 2013

Tabel 4 di atas menunjukkan bahwa biaya variabel pada usaha industri tempe Sido Makmur sebesar Rp.414.827.715, terdapat sejumlah biaya variabel diantaranya yaitu pengeluaran untuk biaya bahan baku (kedelai) sebesar Rp.339.000.000 atau sekitar 81.72%, pengeluaran untuk ragi sebesar Rp.8.520.000 atau sekitar 2.06%, plastik sebesar Rp.1.978.500 atau sekitar 0.47%, pengeluaran untuk air sebesar Rp.36.000.000 atau sekitar 8.68%, pengeluaran untuk perawatan alat sebesar Rp.925.000 atau sekitar 0.23%, pengeluaran untuk bensin sebesar Rp.864.000 atau sekitar 0.22%, dan pengeluaran untuk kayu bakar sebesar Rp.27.540.215 atau sekitar 6.63%. Seperti halnya pada usaha lainnya, produksi tempe Sido Makmur juga

dalam memilih jenis bahan baku yang digunakan sangat memperhatikan mengenai kualitas atau keunggulan bahan baku tempe tersebut.

Total Biaya Produksi Tempe Usaha Sido Makmur

Total biaya produksi tempe adalah total biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha produksi tempe sejak bahan baku masi mentah sampai pada saat siap dipasarkan. Biaya tersebut diperoleh dengan menjumlahkan antara total biaya tetap dengan biaya variabel pada setiap periode usaha. Adapun total biaya produksi yang dikeluarkan oleh pemilik usaha produksi tempe Sido Makmur dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Total Biaya Produksi Usaha Industri Tempe Sido Makmur Kelurahan Cobodoe. Kec. Tidore Timur Kota Todote Kepulauan (Tahun 2010-2012)

No	Komponen Biaya Variabel	Jumlah (Rp/Periode)	Presentase (%)
----	-------------------------	------------------------	----------------

1	Biaya Tetap	217.000.000	34.47
2	Biaya Variabel	412.512.500	65.52
	Total Biaya	629.512.500	100 %

Sumber: Data Primer setelah diolah tahun 2013

Pada Tabel 5, total biaya produksi usaha industri tempe Sido Makmur Kelurahan Cobodoe. Kec. Tidore Timur Kota Tidore Kepulauan pada Tahun 2010-2012, menunjukkan bahwa pada usaha industri tempe Sido Makmur mengeluarkan Total Biaya Produksi sebesar Rp.629.512.500 dengan biaya tetap sebesar Rp.217.000.000 atau sekitar 34.47 % dan biaya variabel sebesar Rp. 412.512.500 atau sekitar 65.52 %.

Studi Kelayakan Usaha Tempe

Untuk mengetahui layak tidaknya suatu usaha yang dilakukan, maka dapat dilihat dari tiga faktor, yaitu faktor teknik, fisik dan ekonomi. Penelitian ini juga melihat dengan teliti layak tidaknya usaha industri tempe Sido Makmur dengan melihat tiga faktor di bawah ini.

1). Teknik (Manajemen) Dalam Usaha Industri Tempe

Perencanaan adalah proses dasar yang digunakan untuk melihat tujuan dan menentukan cakupan pencapaiannya. Merencanakan berarti mengupayakan penggunaan sumber daya manusia (*human resources*) dan sumber daya lainnya (*other resources*) untuk mencapai tujuan. Dalam suatu usaha baik kecil, sedang atau besar membutuhkan perencanaan yang matang. Hal ini bertujuan agar dilakukannya persiapan yang sistematis bagi produksi yang akan dijalankan. Keputusan yang harus dihadapi dalam perencanaan produksi seperti jenis barang yang akan diproduksi, kualitas barang, jumlah barang, bahan baku, serta pengendalian produksi.

Proses perencanaan seperti ini juga dilakukan oleh usaha pemilik industri Sido Makmur, sebelum menjalankan usaha ini

pemilik usaha tentu harus memiliki gambaran tentang apa yang nantinya yang akan diproduksi serta mempersiapkan modal, alat, dan bahan untuk memulai usaha yang akan dilakukan. Sebelum hal lain dilakukan, pemilik usaha Sido Makmur terlebih dahulu mempersiapkan modal untuk menjalankan usaha. Sumber dana yang diperoleh untuk modal usaha ini yaitu diperoleh dari dana pribadi pemilik usaha sebesar Rp 100.000.000 dan pinjaman dari BRI sebesar Rp 100.000.000.

Setelah modal telah terkumpul, selanjutnya tahap kedua yang dilakukan adalah penyediaan alat dan bahan. Pemilik usaha industri Sido Makmur terlebih dahulu harus mengetahui alat-alat apa saja yang dibutuhkan dalam membuat suatu produk, serta mencari informasi tentang bahan baku baik dari segi harga dan kualitas. Selain itu, pemilik usaha industri Sido Makmur juga harus pandai dalam membaca peluang pasar yang nantinya menjadi sasaran penjualan produk yang telah diproduksi.

a. Pengorganisasian Tenaga Kerja

Pengorganisasian atau perekrutan tenaga kerja dalam suatu usaha sangat perlu dilakukan, Hal ini disebabkan suatu usaha sangat membutuhkan tenaga kerja atau karyawan. Dalam perekrutan tenaga kerja, pemilik usaha industri Sido Makmur memiliki cara tersendiri untuk menarik tenaga kerjanya. Sadar betul fungsi pentingnya serta besar pengaruh tenaga kerja dalam suatu usaha, pemilik usaha pun harus mencari tenaga kerja yang nantinya akan menjalankan proses produksi usaha yang didirikan.

Cara merekrut tenaga kerja yang dilakukan adalah tenaga kerja didatangkan dari Subaim 1 orang, Wasile sebanyak 2

orang, dan dari Sukabumi (Pulau Jawa) sebanyak 1 orang. Para tenaga kerja tersebut tidak langsung menjadi tenaga kerja tetap, tetapi masih melewati tahap percobaan selama tiga bulan percobaan. Dalam tahap percobaan tersebut, para tenaga kerja pun telah digaji, dengan gaji masing-masing Rp 500.000, setelah melewati tiga bulan percobaan, gaji dinaikkan menjadi Rp 750.000 dan mendapat gaji mingguan sebesar Rp 100.000, dan setelah melewati tahap percobaan maka gaji karyawan menjadi Rp.1.500.000.

b. Pengarahan Tenaga Kerja

Pengarahan bergantung pada kesatuan perintah dan berkaitan erat dengan *job description* atau pembagian kerja. Dalam melaksanakan tugas-tugas dan tanggung jawab, para tenaga kerja perlu diarahkan untuk mencapai sarannya. Oleh karena itu, perlu alur yang jelas dari mana tenaga kerja mendapat wewenang untuk melaksanakan pekerjaan dan kepada siapa dia harus mengetahui batas wewenang dan tanggung jawab, agar tidak terjadi kesalahan.

Pada usaha industri produksi tempe Sido Makmur, pengarahan yang dilakukan oleh pemilik usaha ini dengan cara keakraban. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan rasa ketidaknyamanan para tenaga kerja dengan pemilik usaha. Pengarahan sering dilakukan ketika tenaga kerja dalam pelaksanaan produksi ataupun dalam keadaan istirahat. Pengarahan terus dilakukan agar para tenaga kerja tidak melakukan kesalahan dalam memproduksi tempe serta lebih mempererat rasa kebersamaan.

c. Koordinasi Tenaga Kerja

Coordinating atau pengkoordinasian merupakan salah satu fungsi manajemen untuk melakukan berbagai kegiatan agar tidak terjadi kekacauan, percekocan, kekosongan kegiatan, dengan jalan menghubungkan,

menyatukan dan menyelaraskan pekerjaan bawahan sehingga terdapat kerja sama yang terarah dalam upaya mencapai tujuan usaha.

Hal tersebut juga dilakukan oleh pemilik usaha produksi tempe Sido Makmur. Koordinasi dilakukan setiap hari setelah selesai melakukan kegiatan produksi tempe. Hal tersebut dilakukan dengan rutin agar pemilik usaha mengetahui kondisi usahanya sendiri.

d. Kontroling Kinerja Kerja

Setelah bahan baku telah menjadi bahan jadi yang siap diproduksi dan dipasarkan. Dalam suatu usaha, perlu adanya pengawasan dari pimpinan untuk dapat memonitoring usaha tersebut sehingga berjalan sesuai dengan apa yang direncanakan. Proses pengawasan yang dilakukan pada usaha industri produksi tempe Sido Makmur sebagai berikut:

1. Diadakannya data masuk keluar tenaga kerja sekaligus identitas pribadi tenaga kerja. Ini dilakukan agar tenaga kerja yang dapat bekerja pada usaha tersebut dapat didata dan dapat diketahui identitas secara jelas.
2. Setiap dua minggu sekali diadakan pertemuan antara manajer dengan tenaga kerja untuk membahas kendala apa saja yang di hadapi saat proses produksi berlangsung dan kendalanya antara lain adalah; adanya tempe yang rusak, kurangnya kayu pembakaran, kebersihan lingkungan, kebersamaan dan rasa tanggung jawab, serta kritik dan saran dari masyarakat.

2). Fisik (Proses) Produksi Tempe

Untuk menjalankan suatu usaha produksi tentu harus ada suatu produk yang harus diproduksi. Dalam usaha industri ini dapat

mengolah kedelai menjadi tempe dengan proses sebagai berikut:

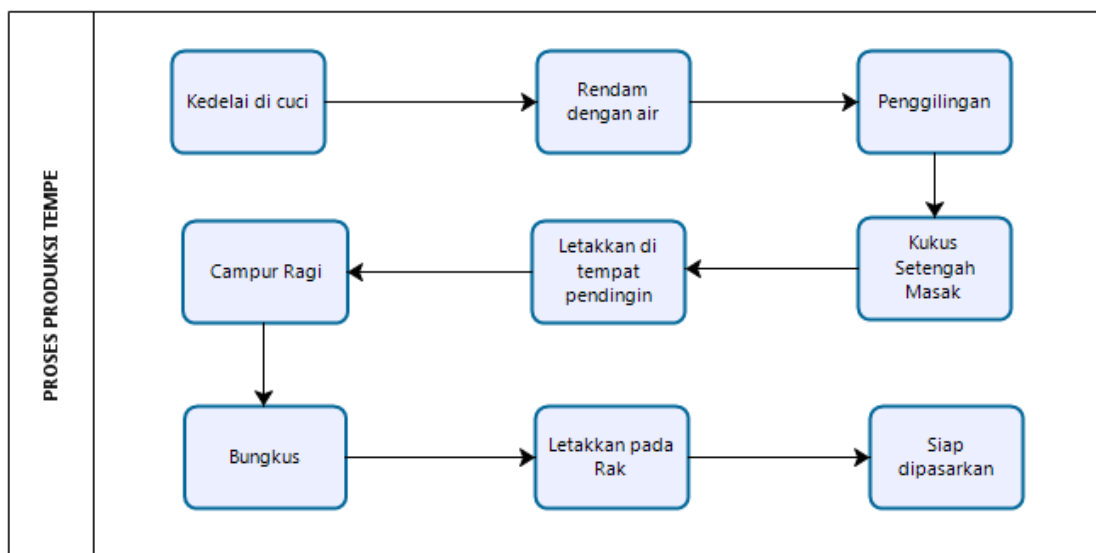
Kedelai dicuci untuk dibersihkan kotorannya. Proses pencucian akhir dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang mungkin dibentuk oleh bakteri asam laktat dan agar biji kedelai tidak terlalu asam. Bakteri dan kotoran dapat menghambat pertumbuhan fungi. Setelah dibersihkan, kedelai dimasukkan ke dalam sumur perendaman dan diberi air panas mendidih selama satu malam. Setelah itu, kedelai diangkat dan diproses di mesin penggiling dan kedelai pecah menjadi beberapa bagian dan dibuang kulit arinya. Setelah itu, kedelai kembali direndam selama satu malam dengan menggunakan air dingin. Setelah direndam, kedelai kemudian direbus setengah masak.

Tahap perebusan ini berfungsi sebagai proses *hidrasi*, yaitu agar biji kedelai menyerap air sebanyak mungkin.

Perebusan juga dimaksudkan untuk melunakkan biji kedelai supaya nantinya dapat menyerap asam pada tahap perendaman. Setelah direbus hingga setengah masak, kedelai kemudian ditempatkan di tempat pendingin dan dibantu dengan kipas angin, setelah itu kedelai diberi ragi sebanyak lima sendok.

Setelah itu, kedelai yang sudah dicampur ragi kemudian diaduk hingga rata. Kedelai kemudian dimasukkan ke dalam plastik sesuai dengan ukuran dan diadakan pelubangan dengan menggunakan jarum. Setelah proses pelubangan kedelai, selanjutnya ditata pada rak tempat penjamuran. Setelah tanda-tanda berwarna putih dan padat, maka kedelai yang tadinya dicampur ragi telah menjadi tempe setelah melalui proses fermentasi dan siap dipasarkan.

Untuk melihat proses produksi tempe pada usaha industri Sido Makmur dapat digambarkan pada bagan produksi berikut ini:



Gambar 1. Bagan poses produksi tempe pada usaha industri tempe Sido Makmur Kelurahan Cobodoe. Kec.Tidore Timur Kota Tidore Kepulauan
(Sumber: Data primer setelah diolah tahun 2013)

3). *Ekonomi (Pendapatan) Usaha Industri Tempe*

Usaha Sido Makmur Kelurahan Cobodoe Kecamatan Tidore Timur dalam melakukan produksi tempe, selain memenuhi kebutuhan masyarakat akan tempe juga bertujuan untuk memperoleh berbagai pendapatan. Pendapatan adalah besarnya hasil yang diperoleh dari usaha tempe yang diukur dengan mengurangkan antara total penerimaan yang diperoleh dengan total biaya yang dikeluarkan, yang dinyatakan dalam rupiah per periode. Pendapatan yang diterima adalah total penerimaan dikurangi pengeluaran (Total Biaya).

Hal tersebut di atas sejalan dengan pendapat Sodik dan Abidin (2002: 58) bahwa pendapatan atau keuntungan merupakan tujuan setiap usaha. Keuntungan dapat dicapai jika jumlah penerimaan yang diperoleh dari usaha tersebut lebih besar dari pada jumlah pengeluaran. Semakin tinggi selisih tersebut, semakin meningkatkan keuntungan yang bisa diperoleh. Bisa diartikan pula secara ekonomis usaha tersebut layak dipertahankan dan ditingkatkan. Jika situasinya terbalik, usaha tersebut mengalami kerugian, dan secara ekonomi tidak layak untuk dilanjutkan. Besarnya pendapatan yang diperoleh usaha industri tempe Sido Makmur Kel. Cobodoe Kec. Tidore Timur Kota Tidore Kepulauan Selama 36 bulan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Total Keuntungan Usaha Industri Tempe Sido Makmur Kel. Cobodoe Kec. Tidore Timur Kota Tidore Kepulauan (Selama Tahun 2010-2012)

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp)	Rata-Rata(Rp/Periode)
1	Penerimaan	1.407.080.000	390.855.556
2	Biaya Produksi	629.512.500	17.486.458
3	Keuntungan	780.075.000	21.668.750

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2013.

Dari Tabel 6 diatas menunjukkan bahwa keuntungan usaha industri tempe Sido Makmur Kel. Cobodoe Kec. Tidore Timur Kota Tidore Kepulauan selama tahun 2010 hingga 2012 diantaranya yaitu penerimaan sebesar Rp. 1.407.080.000 dan rata-rata penerimaan tiap bulan sebesar Rp. 390.855.556, biaya produksi sebesar Rp. 629.512.500 dan rata-rata biaya produksi tiap bulan sebesar Rp. 17.486.458, dan Keuntungan yang di peroleh sebesar Rp. 780.075.000 dan rata-rata keuntungan tiap bulan sebesar Rp. 21.668.750.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di atas, maka disimpulkan sebagai berikut:

1. Secara teknis yang dilakukan di usaha Sido Makmur diterapkan secara baik pada proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, koordinasi sampai pada

kontrolling di usaha industri tempe Sido Makmur.

2. Secara fisik, proses produksi tempe pada usaha Sido Makmur mulai dari pencucian, perendaman, penggilingan, pengkukusan, pendinginan, pencampuran ragi, pembungkusan, pelubangan, meletakkan pada rak agar terjadinya fermentasi, setelah itu siap dipasarkan.
3. Secara ekonomis, pendapatan yang diperoleh selama 1 periode (Januari 2010 hingga Januari 2012) pada usaha industri tempe Sido Makmur dengan penerimaan sebesar Rp. 1.407.080.000 dan rata-rata penerimaan tiap bulannya sebesar Rp.390.855.556, biaya produksi sebesar Rp.629.512.500 dan rata-rata biaya produksi tiap bulannya sebesar Rp.17.486.458, sehingga keuntungan yang di peroleh sebesar Rp.780.075.000 dan

rata-rata keuntungan tiap bulannya sebesar Rp.21.668.750. Dari uraian hasil penelitian diatas dapat dilihat bahwa usaha industri produksi tempe Sido Makmur telah layak secara teknis, fisik, serta ekonomis untuk terus dijalankan dan dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Daniel, M. (2004). *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Harnanto. (1992). *Akuntansi Biaya untuk Perhitungan Harga Pokok Produk*, Edisi Pertama. BPFE, Yogyakarta.
- Mubyarto. (1998). *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3ES. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Patong dan Suhardjo, (2008). *Sendi-sendi Pokok Usaha Pertanian*. Penerbit Universitas Hasanuddin, Ujung Pandang.
- Rahardi, F. (2003). *Cerdas Beragrobisnis. Mengubah Rintang menjadi Peluang Berinvestasi*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Said, E.G dan Intan A. H. (2000). *Manajemen Agribisnis*. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Sodiq, A. dan Abidin, Z. (2002). *Penggemukan Sapi Potong*. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Soekartawi, Soeharjo, A, Dillon, J.L dan Hardaker, J.B. (1986). *Usaha Tani dan Penelitian Untuk Pengembangan Petani Kecil*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Soekartawi. (1995). *Analisis Usaha Tani*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Soekartawi. (2003). *Agribisnis, Teori dan Aplikasinya*. PT. Rajagrafindo Persada, Jakarta.
- Sugiono. (2002). *Statistika Untuk Penelitian*. Alfabeta, Bandung.
- Sukirno, S. (1998). *Pengantar Teori Mikro Ekonomi*. Edisi Ketiga. Radja Grafindo Persada, Jakarta.
- Swastha, B dan Sukotjo, I. (1997). *Pengantar Bisnis Modern, Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern*. Liberty, Yogyakarta.
- Umar, H. (2002). *Riset Perilaku Konsumen Jasa*. PT. Ghalia Indonesia, Jakarta