

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agroindustri sangat berperan besar dalam menciptakan kondisi yang saling mendukung dan memanfaatkan antar kekuatan industri maju dengan pertanian, kemampuan agroindustri memadukan sektor industri dengan pertanian akan memberikan dampak positif bagi keberhasilan pembangunan baik melalui pencipta lapangan kerja, perbaikan distribusi pendapatan, dan hasil-hasil pembangunan pertanian secara luas (Yuniasiah,2002). Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi dalam suatu negara terutama negara yang mendukung kegiatan agraris seperti Indonesia. Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki kekayaan produksi hasil-hasil pertanian yang beragam dan sangat berlimpah maka hal positif itulah diharapkan dapat menunjang pendapatan nasional di Negara yang terkhususkan yaitu Indonesia karena itulah diperlukan sektor industri yang ditopang oleh bidang pertanian yang tangguh (Wiyono, 2015).

Kedelai merupakan komoditas strategis di Indonesia karena kedelai menjadi salah satu tanaman penting setelah beras dan jagung. Komoditas ini mendapatkan perhatian yang lebih dari pemerintah dalam kebijakan pangan nasional. Potensi produksi tempe erat kaitanya pula dengan permintaan pasar yang tinggi sehingga pemerintah perlu melihat potensi tersebut agar perekonomian terhadap bidang pertanian dapat memberikan kesejahteraan pada pengrajin tempe yang selalu memberikan kontribusi pada usahanya dalam memproduksi tempe. Kabupaten Lampung Selatan menempati posisi rendah di Provinsi Lampung pada tingkat kabupaten yaitu potensi perkembangan luas panen kedelai di Provinsi Lampung disajikan pada tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Perkembangan luas panen kedelai di Provinsi Lampung, 2018

Kabupaten	2013 (ha)	2014 (ha)	2015 (ha)	2016 (ha)	2017 (ha)	2018 (ha)
Lampung barat	171	161	105	76	143	147
Tanggamus	562	222	389	428	315	323
Lampung Selatan	208	89	161	95	82	84
Lampung Timur	1.589	478	488	495	336	344
Lampung Tengah	582	575	234	1.149	673	690
Lampung Utara	15	101	116	97	200	205
Way Kanan	3.857	1.850	2.382	2.132	1.799	1.344
Tulang bawang	5.180	2.539	356	631	552	565
Metro	12	5	-	31	10	-
Bandar Lampung	-	-	-	5	-	-

Sumber : BPS Provinsi Lampung, 2018

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa ketersediaan tanaman kedelai di Lampung Selatan sangat terbatas. Kebutuhan akan kedelai disuplai dari daerah-daerah di luar Bandar Lampung seperti Way Kanan, yang menjadi penghasil kedelai terbesar di Provinsi Lampung dan daerah lainnya. Tempe merupakan makanan berbahan baku kedelai yang mengalami proses fermentasi dan sering dikonsumsi dari berbagai kalangan masyarakat sebagai makanan pendamping nasi. Tempe memiliki presentase tertinggi sebesar 50 persen dalam pengolahan makanan berbahan baku kedelai. Kementerian pertanian melalui direktorat perbenihan, ditjen tanaman pangan dalam mendukung kegiatan produksi kedelai nasional tahun 2021 adalah melalui pengembangan petani produsen benih kedelai (P3BK) guna menjamin penyediaan dan kebutuhan benih kedelai (Kementan, 2021), untuk perkembangan harga kedelai impor di sajikan pada tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Perkembangan harga kedelai impor di Indonesia, tahun 2022

No.	Tahun	Harga (Rp/kg)
1	2017	9000
2	2018	10.500
3	2019	11000
4	2020	11.500
5	2021	12.000
6	2022	13.000

Sumber : SP2KP Kemendag Puskadagri, 2022

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa perkembangan harga kedelai impor di pasar dalam negeri periode April 2020 sampai dengan April 2022 menunjukkan adanya fluktuasi berbeda-beda. Usaha pembuatan tempe kedelai yang pada umumnya merupakan padat karya dan merupakan industri rumah tangga mempunyai peranan yang sangat penting bagi masyarakat. Hal ini dikarenakan cukup banyak tenaga kerja yang berpenghasilan rendah dapat di tampung dan banyak keluarga yang menggantungkan pendapatannya pada usaha ini baik yang terkait secara langsung dalam kegiatan proses produksinya maupun yang tidak terkait secara langsung. Banyaknya usaha pembuatan tempe dapat memberikan kesempatan usaha yang lebih luas untuk masyarakat berpenghasilan menengah ke bawah .

Kabupaten Lampung Selatan dalam konsumsi kedelai pada tahun 2010 sampai 2011 adalah sebesar 6,35 kg sedangkan pada tahun 2012 sampai dengan 2013 konsumsi kedelai per kg nya meningkat menjadi 6,55 kg dengan pertumbuhan penduduknya yang semakin meningkat (BPS, 2013). Dengan jumlah penduduk sebanyak 220 juta orang dan rata-rata konsumsi per kapita kedelai sebesar 10 kg/tahun maka diperlukan kedelai untuk kebutuhan pangan minimal dua juta per tahun. Sekitar 1,2 juta ton digunakan untuk produksi tempe dan tahu , 650 ton untuk produksi kecap dan selebihnya untuk produksi pangan lainnya (Departemen pertanian, 2015). Sebagian besar produksi kedelai diolah menjadi bahan pangan yang siap dikonsumsi oleh masyarakat, baik secara langsung maupun tidak langsung seperti tempe, tahu, keripik tempe.

Potensi industri tempe skala rumah tangga di Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan sedikit jika dilihat dari kebutuhan kedelai setiap harinya, dalam satu hari industri pengolahan kedelai menjadi tempe di Kecamatan Natar membutuhkan kedelai antara 100 kg sampai 500 kg kedelai yang diolah untuk pembuatan tempe. Harga jual kedelai berfluktuasi selama masa pandemi, harga kedelai pada bulan april 2020 sebesar Rp 11.266/kg kemudian harga kedelai mengalami kenaikan sebesar Rp 12.000/kg, pada tahun 2022 harga kedelai mengalami kenaikan harga sebesar Rp 12.400 per Juli hingga September 2021.

Usaha pembuatan tempe kedelai yang pada umumnya merupakan padat karya dan merupakan industri rumah tangga mempunyai peranan yang sangat penting bagi masyarakat. Hal ini dikarenakan cukup banyak tenaga kerja berpenghasilan rendah yang dan banyak keluarga yang menggantungkan pendapatannya pada usaha ini baik yang terkait secara langsung dalam kegiatan proses produksinya maupun yang tidak terkait secara langsung. Banyaknya usaha pembuatan tempe dapat memberikan kesempatan usaha yang lebih luas untuk masyarakat berpenghasilan menengah ke bawah .

Pengusaha tempe di Desa Negara Ratu Kecamatan Natar dalam menjalankan usahanya menghadapi beberapa permasalahan yaitu cuaca pada saat musim penghujan proses fermentasi membutuhkan waktu yang lebih lama dari biasanya sehingga waktu yang di targetkan untuk kedelai menjadi tempe menjadi semakin lama, selain itu pada musim penghujan membutuhkan penambahan pemberian ragi agar proses fermentasi tidak berjalan lambat, terjadinya peningkatan harga kedelai sehingga para pelaku industri tempe mengurangi produksinya. dan teknologi yang digunakan masih sangat sederhana masih bergantung pada alam dan harga kedelai yang terus mengalami kenaikan harga, para pengrajin tempe sulit untuk memproduksi dan dengan adanya usaha kerajinan industri gerabah menambah permasalahan dan persaingan tersebut akan mempengaruhi besarnya jumlah produksi yang akhirnya akan mempengaruhi besarnya penerimaan dan pendapatan di Desa Negara Ratu Penelitian ini akan dilaksanakan di Desa Negara Ratu yang memiliki usaha pembuatan tempe skala rumah tangga. Pada tabel 3 adalah jumlah usaha pembuatan tempe di Desa Negara Ratu pada tahun 2021.

Tabel 3. Jumlah usaha pembuatan tempe skala rumah tangga Desa Negara Ratu tahun 2021

No	Dusun	Jumlah Unit Usaha	Kapasitas produksi (kg)
1	Sidoharjo I	10	70
2	Negara Ratu I	10	50
3	Negara Ratu II	15	15
4	Purwosari I	10	20
5	Dwi Dharma	8	12
6	Sridadi I	11	15
7	Suka Bandung	9	20

Sumber : Profil Kantor Kecamatan Natar tahun, 2021

Berdasarkan Tabel 3 menjelaskan bahwa usaha pembuatan tempe skala rumah tangga yang memiliki kapasitas produksi paling besar yaitu 70 kg ada di dusun yaitu Sidoharjo I, sedangkan untuk kapasitas produksi menengah yaitu Negara Ratu I, Suka Bandung, dan Purwosari I. Untuk dusun yang memiliki kapasitas produksi kecil yaitu Negara Ratu II, Dwi Dharma dan Sridadi I harga kedelai yang berfluktuasi menyebabkan industri tempe yang kapasitas produksi kecil di bawah 10 kg di Kecamatan Natar menjadi gulung tikar. Oleh karena itu penelitian ini mengkaji pendapatan industri tempe yang ada di Desa Negara Ratu.

1.2 Tujuan Penelitian

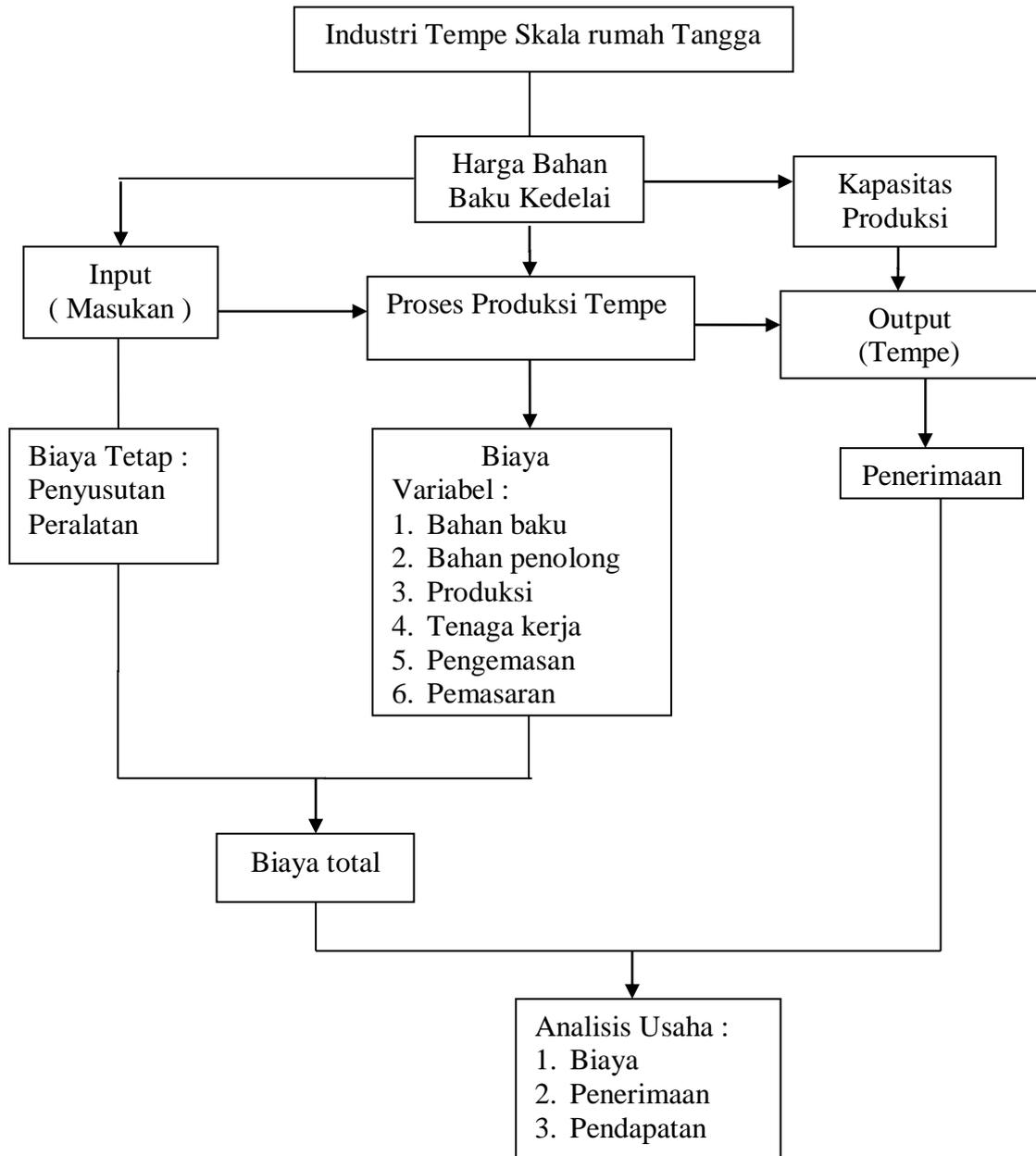
Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Menjelaskan proses produksi tempe pada industri tempe skala rumah tangga di Desa Negara Ratu
2. Menganalisis nilai pendapatan dan penerimaan pada industri tempe skala rumah tangga di Desa Negara Ratu

1.3 Kerangka Pemikiran

Analisis usaha perlu dilakukan untuk mengetahui apakah usaha industri tempe skala rumah tangga di Desa Negara Ratu Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan memberikan keuntungan jangka panjang serta mengetahui apakah usaha tersebut untung atau tidak rugi, sedangkan jika rugi maka perlu dilakukan evaluasi kegiatan usaha industri tempe di Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan. Kelayakan suatu usaha dapat di lihat berdasarkan perhitungan yaitu *Total Fixed Cost (TFC)*, *Total Variable Cost (TVC)*, *Total Cost (TC)*, *biaya tenaga kerja*, *Total Revenue (TR)*, *Keuntungan*, *R/C* dan *B/C* Kerangka pemikiran analisis usaha dan nilai tambah industri tempe di Desa Negara Ratu Kecamatan Natar dapat dilihat pada gambar 1 berikut ini :



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Analisis Pendapatan Industri Tempe Skala Rumah Tangga Di Desa Negara Ratu Kecamatan Natar

1.4 Kontribusi

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

1. Bagi peneliti, penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan, dan manfaat untuk memperkaya dan pengembangan ilmu salah satu mata kuliah yang diampu yaitu pembiayaan dan umkm.
2. Bagi pelaku usaha, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pemikiran dalam peningkatan usaha sehingga mampu memberikan pendapatan yang lebih baik.
3. Bagi pemerintah, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi sumber pemikiran dan pertimbangan dalam menyusun suatu kebijakan menyangkut usaha pembuatan tempe.
4. Bagi pembaca, hasil penelitian diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya dan penelitian-penelitian yang sejenis.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kedelai

Kedelai (*Glycine max L Mer.*) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang mengandung protein nabati yang tinggi, sumber lemak, vitamin dan mineral. Apabila cukup tersedia di dalam negeri maka akan mampu memperbaiki gizi masyarakat melalui konsumsi kedelai olahan seperti tempe, tahu, tauco, kecap, dan susu (Kertaatmaja, 2001). Kedelai akan meningkatkan nilai jualnya, jika hasil olahannya banyak dibutuhkan maka permintaan akan kedelai pun meningkat. Hal ini sangat berpengaruh pada harga kedelai serta kesejahteraan petani dan penjual kedelai. Kedelai ditinjau dari segi kesehatannya, hasil olahannya lebih, mudah dicerna dan mengandung lebih banyak gizi, selain itu hasil olahan kedelai lebih di sukai oleh banyak orang (Salim, 2013)

Pengolahan kedelai dapat di bedakan menjadi dua macam yaitu dengan fermentasi dan tanpa fermentasi. Pengolahan melalui fermentasi akan menghasilkan tempe, oncom, kecap dan tauco, sedangkan pengolahan tanpa fermentasi akan menghasilkan tahu, susu kedelai dan tepung kedelai (Kasryno, 1998), nilai gizi kedelai dapat dilihat pada tabel 4 berikut ini.

Tabel 4. Nilai gizi kedelai

No	Zat Gizi	Kandungan
1	Protein (gr)	0,39
2	Lemak (gr)	0,20
3	Karbohidrat (gr)	0,36
4	Serat (gr)	0,05
5	Abu (gr)	0,06
6	Kalsium (gr)	2,53
7	Natrium (gr)	0,00
8	Fosfor (gr)	6,51
9	Besi (gr)	0,09
10	Vitamin B1 (gr)	0,01

Sumber : Adisarwanto, 2002

2.2 Tempe

Tempe adalah makanan hasil fermentasi antara kedelai dengan jamur *Rhizopus Oligosporus*, tidak seperti makanan kedelai tradisional lainnya yang berasal dari Cina atau Jepang tempe berasal dari Indonesia. Tidak jelas kapan pembuatan tempe dimulai, namun demikian makanan tradisional ini sudah dikenal berabad-abad lalu terutama dalam tatanan budaya makan masyarakat Jawa khususnya Yogyakarta dan Surakarta. Kata tempe berasal dari bahasa Jawa kuno pada zaman Jawa kuno terdapat makanan berwarna putih terbuat dari tepung sagu yang disebut “tumpi”, tempe segar yang berwarna putih terlihat memiliki kesamaan dengan makanan tumpi tersebut (Syarif, 1999).

Bahan baku utama tempe merupakan kacang kedelai jenis kedelai kuning. Daya tahan tempe sangat minim sekali yaitu paling lama hanya sekitar dua hari setelah itu tempe akan semangit atau membusuk. Namun, tempe yang semangit atau membusuk tersebut masih dapat diolah menjadi sayuran atau bahan campuran sayuran. Tempe yang baik adalah tempe yang tidak banyak mengandung campuran seperti ampas kedelai, dan onggok, selain itu, tempe yang baik dibuat dari kacang kedelai yang tidak busuk dan tidak banyak campuran dalam kedelai tersebut, serta dipilah biji kedelai yang tua, berkilat dan agak berminyak (Soedjono, 1995).

Tempe memiliki manfaat terhadap kelangsungan kesehatan tubuh yaitu :

1. Tempe memiliki karakteristik sebagai makanan bayi yang baik. Selain pertumbuhan fisik, tempe juga berkhasiat menghindari diare akibat bakteri *enteropatogenik*.
2. Tempe mengandung antibiotik alami yang dapat melindungi usus dan memperbaiki sistem pencernaan yang menyebabkan diare pada anak balita.
3. Tempe dapat meningkatkan daya tahan tubuh dan dapat membuat awet muda karena mengandung senyawa zat isoflavin yang mempunyai daya proteksi terhadap sel hati dan mencegah penyakit jantung.
4. Tempe merupakan hasil Fermentasi kapang dan mikroorganisme lain yang tidak bersifat patogen terhadap keselamatan manusia.

5. Sumber protein, tempe merupakan sumber protein yang tinggi dengan jenis kandungan asam amino.
6. Mencegah radikal bebas, sebagai penangkal radikal bebas mencegah berbagai macam penyakit degeneratif (aterosklerosis, jantung coroner, diabetes mellitus, dan hipertensi).
7. Mencegah anemia, mengkonsumsi tempe dapat mencegah anemia karena kandungan berbagai mineral yang tinggi dan mudah diserap oleh darah sekaligus mencegah osteoporosis.

2.3 Ragi Tempe

Ragi atau laru tempe adalah suatu sediaan atau media yang mengandung mikroorganisme yang berperan dalam pembuatan tempe. Mikroorganisme tersebut dikenal dengan kapang atau jamur, bahan yang digunakan untuk membuat ragi yang banyak dijual dipasaran biasanya dalam bentuk tepung yang terbuat dari beras, jagung, ampas singkong dan umbi-umbian serta dalam bentuk usar, yang dimaksud dengan usar adalah ragi tempe yang dibuat dan dipasarkan dalam bentuk lembaran daun waru kering (*Hibiscus tiliaceus*) dan daun jati (*Tectona grandis*) yang ditumbuhi oleh kapang tempe. Berdasarkan tingkat kemurniannya, ragi tempe dapat dibedakan atas murni tunggal dan murni campuran. Tingkat kemurnian ragi tersebut dibedakan berdasarkan jenis dan jumlah mikroorganisme yang terdapat pada ragi, ragi jenis murni tunggal dan murni campuran dapat diperoleh dengan cara memproduksi sendiri dengan memanfaatkan mikroorganisme yang sesuai dan yang kita inginkan. Syarat-syarat dari mikroorganisme tersebut antara lain :

- Tidak bersifat patogen (menyebabkan keracunan)
- Dapat tumbuh dengan cepat dalam media organik yang cocok
- Mampu mempertahankan sifat-sifat fisiologisnya
- Menghasilkan enzim yang dibutuhkan
- Mampu menghasilkan rasa dan flavor tempe yang baik

Beberapa penelitian yang dilakukan pada beberapa produsen tempe, mikroorganisme yang ditemukan antara tempe Malang, Solo, dan Jakarta ternyata berbeda-beda, pada tempe Malang jenis mikroorganismenya adalah jenis kapang

Rhizopus oligosporus, *R.oryzae*, *R. arrhizus*, dan *Mucor rouxii*, sedangkan tempe dari daerah Solo dan sekitarnya mikroorganismenya adalah *R.oryzae* dan *R.stolonifer*. pada tempe dari daerah Jakarta kapangnya adalah *Mucor javanicus*, *Trichosporum pullulans* dan *fusarium sp.* Perbedaan rasa dan flavor tempe yang terjadi karena masing-masing kapang menghasilkan enzim yang berbeda sehingga reaksi yang terjadi pun akan berbeda, misalnya oligosporus mempunyai aktivitas protease dan lipase yang tinggi dan amilolitikmya rendah, menghasilkan antioksidan serta aroma dan flavor yang khas tempe. Perbedaan tersebut dimungkinkan disebabkan oleh adanya perbedaan lingkungan atau faktor geografis dimasing-masing tempat atau kemungkinan juga oleh karena faktor kesukaan konsumen.

2.4 Industri Rumah Tangga

Industri merupakan suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan (Kasmir, 2003). Kedelai mempunyai nilai guna yang cukup tinggi karena bias dimanfaatkan sebagai bahan pangan, pakan, dan bahan baku industri, baik skala kecil maupun besar produk pangan berbahan baku kedelai ini dapat dibagi menjadi dua kategori yaitu dalam bentuk fermentasi dan non fermentasi (Adisarwanto, 2002).

Secara umum industri kecil atau industri rumah tangga baik usaha perseorangan maupun kelompok memiliki daya tarik atau kelebihan antara lain (Tohar, 2000) :

- a. Pemilik merangkap manajer perusahaan dan merangkap semua fungsimanajerial, seperti marketing, finance dan administrasi.
- b. Resiko usaha menjadi beban pemilik
- c. Pertumbuhannya lambat, tidak teratur, tetapi kadang-kadang terlalucepat dan bahkan prematur.
- d. Bebas menentukan harga produksi atas barang dan jasa.
- e. Pemiliknya menerima seluruh laba.
- f. Umumnya mampu untuk survive

Kegiatan industri kecil seperti industri rumah tangga yang jumlahnya sangat banyak di Indonesia memiliki kaitan yang dekat dengan mata pencaharian pertanian di daerah pedesaan. Kegiatan ini umumnya merupakan pekerjaan sekunder para petani dan penduduk desa yang memiliki arti sebagai penghasilan tambahan dan musiman. Industri tempe merupakan industri atau unit usaha yang mengolah kedelai menjadi tempe dan industri tempe masih tergolong sebagai industri rumah tangga ditinjau dari kriteria penyerapan tenaga kerja, maka suatu industri dapat dimasukkan kedalam kelompok berikut (Rahardjo, 1986).

- a. Industri rumah tangga dengan jumlah tenaga kerja kurang dari 5 orang
- b. Industri kecil memiliki 5-19 orang tenaga kerja
- c. Industri sedang memiliki 20-99 orang tenaga kerja
- d. Industri besar memiliki ≥ 100 orang tenaga kerja

Berdasarkan kriteria tersebut, maka sub sektor agroindustri didominasi oleh industri rumah tangga dan industri kecil. Industri pedesaan biasanya tidak dapat dipisahkan, karena keduanya menunjukkan hal yang sama. Industri kecil adalah industri yang diusahakan terutama untuk menambah pendapatan keluarga, jadi yang berbeda dengan industri besar dan menengah yang berada di kota-kota, maka tujuan kebijakan industri kecil bukanlah semata-mata peningkatan output sektor industri akan tetapi juga membantu menciptakan kesempatan kerja yang sekaligus berarti peningkatan pendapatan penduduk kelompok miskin di pedesaan (Mubyarto, 1997)

2.5 Analisis Usaha

Analisis usaha merupakan untuk mengetahui kekuatan pengelola secara menyeluruh sebagai jaminan agunan bank serta usahanya. Informasi ini penting bagi para pengelola dalam kedudukannya terkait dengan pajak usaha, kredit dan pajak kekayaan. Unsur utama dalam yang berkaitan dengan analisis usaha secara keseluruhan adalah analisis keuangan mengenai arus biaya dan penerimaan, dan pendapatan.

2.6 Biaya

Biaya merupakan nilai dari semua masukan ekonomik yang diperlukan dan dapat diperkirakan. Serta dapat diukur untuk menghasilkan suatu produk. Analisis biaya terdiri dari tiga konsep yang berbeda. Pertama adalah konsep biaya alat luar, yaitu biaya total secara nyata. Kedua adalah konsep biaya mengusahakan yaitu biaya alat luar dan tenaga kerja keluarga. Serta yang ketiga adalah konsep menghasilkan yaitu biaya mengusahakan ditambah dengan biaya modal sendiri (Prasetya, 1995).

Biaya merupakan sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh produsen atau produsen tersebut untuk membiayai kegiatan produksi. Dalam proses produksi faktor-faktor produksi dikombinasikan, diproses kemudian menghasilkan hasil akhir yang disebut dengan produk.

Biaya produksi merupakan jumlah kompensasi yang diterima oleh pemilik unsur-unsur produksi yang digunakan dalam proses produksi. Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tetap yang berarti produksinya nol, atau besar biayanya tersebut tidak berubah atau tetap. Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang besarnya tergantung pada volume produksi (Soetrisno, 1983).

Terdapat empat kategori biaya (Hermanto, 1993) :

- a. Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang pemakaiannya tidak habis dalam satu kali produksi.
- b. Biaya variabel (*Variable Cost*) adalah biaya berubah-ubah tergantung pada besar atau kecilnya biaya skala produksi.
- c. Biaya tunai adalah dari biaya tetap berupa air dan pajak tanah, sedangkan untuk biaya variabel untuk biaya tenaga kerja luar.
- d. Biaya tidak tunai atau di perhitungkan meliputi biaya tetap dan biaya tenaga kerja keluarga.

Selain itu, terdapat pula biaya langsung dan biaya tidak langsung, dimaksud dengan biaya langsung adalah biaya yang langsung digunakan dalam proses produksi (*actual costs*), sedangkan biaya tidak langsung (*imputed costs*) adalah biaya penyusutan dan lain sebagainya.

2.7 Penerimaan

Penerimaan merupakan sejumlah nilai uang yang diterima oleh produsen dari proses penjualan output (Supardi,1995). Penerimaan merupakan perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, yang berarti harga akan turun ketika produksi berlebihan secara sistematis dapat ditulis menggunakan rumus :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue*

Q = *Quantity*

P = *Price*

Penerimaan atau *revenue* adalah jumlah pembayaran yang diterima oleh perusahaan dari penjualan barang atau jasa. Penerimaan dihitung dengan mengalikan dengan kuantitas barang yang terjual dengan harga satuannya, Umumnya rencana produksi tidak dipacu untuk berproduksi secara penuh tetapi naik dengan perlahan sampai segala sesuatunya siap untuk mencapai kapasitas penuh (Soeharto,1999).

2.8 Keuntungan

Keuntungan atau pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. Keuntungan atau profit adalah pendapatan yang diterima oleh seseorang dari penjualan produk barang maupun produk jasa yang dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam membiayai produk barang maupun produk jasa (Soekartawi, 2006). Pendapatan dapat dibagi menjadi tiga pendapatan yaitu sebagai berikut :

1. Pendapatan kotor (Gross Income)
2. Pendapatan bersih (Net Income)
3. Pendapatan pengelola (Management Income)

2.9 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang digunakan oleh peneliti sebagai bahan referensi dapat dilihat pada tabel 5 berikut :

Tabel 5. Penelitian Terdahulu

No	Nama Penulis/ Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Hendrian a , 2020	Analisis usaha pengolahan tempe skala rumah tangga di Kelurahan Guntung Paikat Kecamatan Banjarbaru (studi kasus usaha tempe milik bapak Machli)	Metode penelitian yang digunakan data primer dan sekunder, sampel secara purposive analisis data yang digunakan TC, penerimaan, keuntungan, BEP,	Hasil penelitiannya bahwa biaya total TC sebesar Rp 15.749.281, penerimaan total sebesar Rp 23.300.000 dan keuntungan Rp 7. 550.719 untuk BEP tercapai pada produksi ke 7 dengan produksi kemasan bulat 1.272 serta penjualan kemasan bulat Rp 5.087.603.
2	Linda M, 2013	Analisis Pendapatan industry rumah tangga usaha pembuatan tahu di Gampong purworejo Kecamatan Kuala Kabupaten Nagan Raya	metode yang digunakan metode studi kasus, data yang digunakan primer dan sekunder, metode analisis data yaitu analisis biaya TC, TR, keuntungan, B/C ratio, ROI	Menunjukkan bahwa pendapatan usaha tahu sebesar Rp 360.000.000/tahun, keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 65.646.666/tahun, B/C ratio 1,18 berarti usaha tahu sugiran layak diusahakan dan ROI sebesar 15,42 layak untuk dijalankan
3	Edy Marsudy 2019	Analisis Nilai tambah pengolahan pala kemasan basah dan kering di Kecamatan Tapaktuan	Metode yang adalah sensus, data yang digunakan data primer dan sekunder, analisis data yang digunakan nilai tambah hayami	Hasil rata-rata produksi pala kemasan kering 10650 kg/bln nilai tambahnya Rp 8.135.755 tingkat keuntungannya 13%, kemasan basah hasil produksi 17820 kg/bln nilai tambah Rp 54.859.446 tingkat keuntungaa 17%. Faktor yang mempengaruhi nilai tambah adalah tenaga kerja dengan nilai signifikan 0.007 sedangkan kemasan kering faktor yang mempengaruhinya faktor produksi nilai signifikan sebesar 0.000, jumlah bahan baku nilai signifikansi 0.000 dan tenaga kerja nilai signifikan sebesar 0.021
4.	Sofian 2015	Analisis Produksi dan Pendapatan usaha pengolahan tempe (studi kasus usaha rumah tangga tempe di Desa	Metode penelitian yg digunakan cara sensus (Sampling jenuh) data kuantitatif dan kualitatif, analisis data yang digunakan	Hasil penelitian Menunjukkan bahwa memperoleh hasil produksi tempe sebanyak 1.848 unit/bulan dengan harga Rp 5000, penerimaan sebesar Rp 9.240.000.000, total biaya produksi Rp 4.594.332,50 dan pendapatan Rp 4.645.667,50

Tabel 5. (Lanjutan)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
		Mampu kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang)	pendapatan bersih, penerimaan, TC	
5	Triana Yulianti 2020	Analisis usaha dan Nilai tambah agroindustri keripik tempe di Kabupaten Blora Jawa Tengah	Metode penelitian yang digunakan purposive sampling analisis data yang digunakan deskriptif dan kuantitatif ,penerimaan,keuntungan , R/C dan nilai tambah	Keuntungan usaha keripik tempe Rp.831.100/bln, R/C 0,081, dan nilai tambah keripik tempe adalah 46.916 dengan ratio 83,40 dengan arti setiap >50 % ratio menyatakan bahwa nilai tambah lebih besar daripada nilai output dan nilai tambahnya tergolong tinggi
6.	Devi Rusnawati 2020	Analisis Pendapatan Home Industri pengelolaan kerupuk sagu di Desa Purwosari Kabupaten luwu Timur	Metode penelitian adalah pendekatan kualitatif, analisis data yang digunakan analisis statistik deskriptif rata-rata pendapatan, penerimaan dan mentabulasi data	Hasil penelitian bahwa skala produksi 3700 bungkus dengan harga Rp 10.500/bln skala produksi terkecil 1500 bungkus harga Rp 9.000/bln. Pendapatan total sebesar Rp 17.400.000 dan penerimaan kerupuk sagu sebesar Rp 16.500.000 atau 20,8%.
7	Wiwik Lestari 2019	Analisis Nilai Tambah kedelai sebagai bahan baku tempe di Desa Angkatan Lor Kecamatan Tambakromo	Metode penelitian menggunakan metode sensus, dilakukan dengan wawancara dan observasi, metode analisi data yang digunakan metode hayami dengan menggunakan hipotesis dan uji regresi linear	Usaha tempe di Desa Angkatan Lor layak untuk dikembangkan karena menghasilkan nilai tambah walaupun tergolong sedang. Jumlah kedelai tidak berpengaruh secara nyata terhadap besarnya nilai tambah, sedangkan sumbangan input lain dan harga tempe berpengaruh secara nyata terhadap besarnya nilai tambah
8	Yoana Aria 2020	Analisis Nilai Tambah home industry tahu dan tempe di Kecamatan Puwordadi Kabupaten Grobogan	Metode penelitian yang digunakan metode survei analisis deskriptif dan kuantitatif dengan metode hayami dan analisis independt serta uji normalitas	Hasil penelitian bahwa nilai tambah tahu lebih besar Rp 68.400/kg kedelai daripada nilai tambah tempe Rp 37.300/kg kedelai, nilai tambah tahu lebih signifikan dibandingkan tempe.

Tabel 5. (Lanjutan)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9	Silvia Anzitha 2019	Analisis Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe dan tahu di Kota Langsa	Metode penelitian yang digunakan <i>purposive sampling</i> metode analisis deskriptif dengan menggunakan rumus pendapatan	Hasil penelitian biaya produksi tempe lebih besar dibandingkan tahu untuk pendapatan industry tempe lebih besar dari pembuatan tahu Rp 2.878.682/bulan.