

## **ANALISIS PROFITABILITAS USAHA PENGOLAHAN KEDELAI PADA IRT TASIK GARUT DI KABUPATEN LEBONG**

**(PROFITABILITY ANALISYS OF SOYBEANS PROSSESING IN  
HOUSEHOLD INDUSTRY OF TASIK GARUT IN LEBONG DISTRICT)**

**Reswita**

*Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Universitas Bengkulu*

*reswita17@yahoo.co.id*

### **ABSTRACT**

*This research is aimed to estimate income and profitability of the soybean processing business in District of Lebong. The study is case study on Tasik Garut Home Industry. Two profitability methods are used to analyse data obtained, i.e., business income and Net Profit Margin. Results of research showed that business income is Rp. 30,682,083 per month or Rp. 1,022, 736.111 dayly and Profit Margin of 48.6%.*

*Keywords: soybean, income, profitability*

### **PENDAHULUAN**

Pangan mempunyai peranan yang sangat penting dalam kesehatan masyarakat, karena seluruh anggota masyarakat tanpa kecuali merupakan konsumen pangan. Pertimbangan tentang akseptabilitas pangan harus digunakan dalam membuat perencanaan untuk penyediaan bahan pangan. Faktor-faktor yang menentukan kualitas pangan dapat ditinjau dari beberapa aspek, diantaranya aspek kelezatan (cita rasa), kandungan gizi dalam pangan, dan aspek kesehatan masyarakat (Cahyadi, 2007).

Kedelai merupakan bahan makanan yang mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi. Diantara jenis kacang-kacangan, kedelai merupakan sumber protein, lemak, vitamin, mineral dan serat yang paling baik. Di dalam lemak kedelai terkandung beberapa fosfolipida penting seperti lesitin, sepatin, dan lipositol. Selain itu, kedelai merupakan tanaman yang mempunyai banyak manfaat, yaitu pemanfaatan secara langsung dikonsumsi atau dibuat olahan terlebih dahulu. Tingginya kandungan protein pada kacang kedelai yang

ternyata lebih unggul dari beras, tepung singkong, jagung, dan kacang hijau, mendorong sebagian besar masyarakat untuk mengkonsumsi olahan kedelai setiap harinya. Kondisi inilah yang kemudian dimanfaatkan para pelaku bisnis untuk mengangkat produk olahan kacang kedelai sebagai peluang bisnis baru yang menjanjikan keuntungan cukup besar bagi para pelakunya.

Kedelai dapat diolah lebih lanjut untuk berbagai jenis makanan. Beberapa hasil olahan kedelai yang sudah banyak dipraktekkan pada skala industri antara lain tempe, tahu, tauco, susu, dan yoghurt kedelai. Proses pengolahan kedelai menjadi berbagai makanan pada umumnya merupakan proses yang sederhana, dan peralatan yang digunakan cukup dengan alat-alat yang biasa dipakai di rumah tangga, kecuali mesin pengupas, penggiling, dan cetakan. Maka tidak mengherankan jika banyak tumbuh industri-industri yang mengolah kedelai menjadi berbagai produk makanan bahan baku kedelai.

Di Kabupaten Lebong, khususnya di kota Muara Aman, industri rumah tangga Tasik Garut merupakan industri rumah tangga yang sudah lama bergerak dalam usaha pengolahan kedelai. Kedelai diolah menjadi tahu, tempe, dan tauco. Usaha ini sudah dirintis sejak tahun 1987. Permasalahan yang sering timbul dalam menjalankan usaha ini adalah fluktuasi harga bahan baku kedelai. Situasi harga yang tidak stabil menyebabkan industri pengolahan kedelai harus menyesuaikan kenaikan harga dengan jumlah produksi dan harga jual produk demi mempertahankan kelangsungan hidup usaha agar dapat tetap tumbuh dan bahkan berkembang.

Ukuran yang sering dipakai untuk menilai berhasil atau tidaknya suatu usaha adalah laba yang diperoleh. Perolehan laba dipengaruhi oleh volume produk yang dijual, harga jual produk dan biaya. Biaya menentukan harga jual untuk mencapai tingkat laba yang dikehendaki, harga jual mempengaruhi volume penjualan, sedangkan volume penjualan langsung mempengaruhi volume produksi dan volume produksi mempengaruhi biaya. Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana probabilitas usaha pengolahan kedelai pada industri Tasik Garut di Kabupaten Lebong. Tujuan penelitian ini adalah untuk menghitung pendapatan dan profitabilitas usaha pengolahan kedelai pada industri Tasik Garut di Kabupaten Lebong.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan studi kasus dan dilakukan di industri rumah tangga Tasik Garut yang berlokasi di Kota Muara Aman Kabupaten Lebong. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi dan wawancara, serta studi pustaka.

Ada dua metode analisa data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu pendapatan dan net profit margin. Pendapatan adalah keuntungan yang diterima dari hasil usaha pengolahan kedelai. Pendapatan atau keuntungan merupakan selisih dari penerimaan dengan biaya.

$$\Pi = \sum TR - \sum TC$$

dimana  $\Pi$  adalah Pendapatan (Rp/Bulan), TR adalah Penerimaan, dan TC adalah Total Biaya.

Biaya dalam usaha pengolahan kedelai terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Untuk menghitungnya besarnya total biaya yang dikeluarkan dihitung dengan cara menjumlahkan biaya tetap dengan biaya variabel, rumusnya sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

dimana TC adalah Total Biaya, TFC adalah Total Biaya Tetap, dan TVC adalah Total Biaya Variabel

Sementara itu, penerimaan dari usaha pengolahan kedelai terdiri dari hasil penjualan tahu, penjualan tempe, penjualan tauco, dan penjualan ampas kedelai. Untuk menghitung total penerimaan digunakan rumus sebagai berikut:

$$\sum TR = TR1 + TR2 + TR3 + TR4$$

dimana TR1 adalah Penerimaan usaha tahu (Rp/bulan), TR2 adalah Penerimaan usaha tempe (Rp/bulan), TR3 adalah Penerimaan usaha tauco (Rp/bulan), TR4 adalah Penerimaan ampas kedelai (Rp/bulan).

Untuk mengukur net profit margin usaha pengolahan kedelai dapat digunakan rumus (Yamit, 2005).

$$\text{Net Profit Margin} = \frac{\pi}{\sum TR} \times 100\%$$

dimana :  $\pi$  adalah Pendapatan (Rp/Bulan), dan TR adalah Penerimaan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Penolong

Bahan baku pembuat tempe, tahu, dan tauco adalah biji kedelai. Bahan baku yang digunakan adalah kedelai impor karena bahan baku kedelai lokal

yang tersedia di Kabupaten Lebong sedikit dan ketersediaannya tidak kontinyu. Pengadaan bahan baku dilakukan sekali dalam seminggu dengan jumlah 650 kg per minggu atau 2,600 kg per bulan dengan harga beli Rp 9,500 per kg. Bahan baku didatangkan dari pemasok Kota Lubuk Linggau. Setiap harinya untuk pembuatan tempe dan tahu menghabiskan bahan baku kedelai sebanyak 80 kg. Sebanyak 50 kg untuk bahan pembuatan tahu, 30 kg untuk bahan pembuatan tempe. Sedangkan untuk pembuatan tauco sebanyak 10 kg per minggu.

Bahan penolong yang digunakan untuk pembuatan tahu adalah batu tahu dimana takaran penggunaannya adalah 2 ons untuk setiap kilogram bahan baku kedelai. Sedangkan untuk pembuatan tempe bahan penolong yang digunakan adalah ragi tempe. Selain itu bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi adalah kayu bakar dan plastik untuk kemasan.

### ***Penggunaan Tenaga kerja***

Tenaga kerja yang digunakan sebanyak 6 orang, yang terdiri dari 4 tenaga kerja dalam keluarga dan 2 orang tenaga kerja luar keluarga. Penggunaan tenaga kerja mulai proses perebusan kedelai, pembuatan tahu, pembuatan tempe, pembuatan tauco, dan penjualan. Upah yang dikeluarkan per bulan untuk satu tenaga kerja sebesar Rp 1,200,000.

### ***Biaya Usaha Pengolahan Kedelai***

Biaya usaha pengolahan kedelai khususnya pembuatan tahu, tempe, dan tauco terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah jenis-jenis biaya yang selama satu periode kerja tetap dan mengalami perubahan dan biayanya meliputi biaya penyusutan peralatan. Sedangkan biaya variabel adalah jenis biaya yang dikeluarkan tergantung dari jenis bahan yang diproduksi atau biaya yang turun naik bersama-sama dengan volume kegiatan. Total biaya yang dikeluarkan usaha pengolahan kedelai Tasik Garut sebesar Rp 32,437,917. Rincian penggunaan biaya dapat dilihat pada Tabel 1.

### ***Biaya Tetap***

Biaya tetap dalam usaha pengolahan kedelai adalah biaya penyusutan peralatan. Total biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kedelai sebesar Rp 457,917 per bulan atau sebesar 1.4% dari total biaya.

### ***Biaya Variabel***

Total biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp 31,980,000 per bulan. Komponen biaya variabel terbesar adalah pembelian kedelai sebesar 71% dari total biaya kemudian diikuti oleh biaya tenaga kerja sebesar 22.2%.

Tabel 1. Biaya Usaha Pengolahan Kedelai Industri Tasik Garut

No.	Jenis Biaya	Jumlah Biaya (RP/bulan)	Persentase (%)
	<b>Biaya Tetap</b>		
	Penyusutan Peralatan	457,917	
	Jumlah Biaya tetap	475, 917	1.70
	<b>Biaya Variabel</b>		
1	Kedelai	23,040,000	71,00
2	Batu tahu	500,000	1.54
3	Ragi	150,000	0.46
4	Asam Cuka	100,000	0.31
5	Bawang putih	100,000	0.31
6	Kecap asin	200,000	0.62
7	Plastik	60,000	0.18
8	Kayu Bakar	130,000	0.40
9	Garam	50,000	0.15
10	Listrik	300,000	0.92
11	Air	150,000	0.46
12	Biaya tenaga kerja	7,200,000	22.20
	Jumlah Biaya Variabel	31,980,000	
	<b>Total Biaya</b>	<b>32,437,917</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer diolah, 2013

### Produksi Dan Penerimaan

Penerimaan usaha pengolahan kedelai adalah dari jumlah produksi dikalikan harga jual. Jumlah tahu yang dihasilkan sebanyak 120 cetakan. Sebanyak 60 cetakan dipotong dengan ukuran 65 : 16 dengan harga jual Rp 500 per buah dan sisanya dipotong dengan ukuran 65 : 12 dijual dengan harga Rp 400 per potong.

Untuk tempe, tempe diproduksi dalam 4 ukuran. Ukuran 1 diproduksi sebanyak 900 bungkus dengan harga jual Rp 5,000 per bungkus. Ukuran 2 diproduksi sebanyak 720 bungkus dijual dengan harga Rp 4,000 per bungkus, ukuran 3 diproduksi sebanyak 1,080 bungkus dijual dengan harga Rp 3,000 per bungkus, dan ukuran 4 diproduksi sebanyak 4,320 bungkus dengan harga jual Rp 2,000 per bungkus.

Untuk produksi tauco jumlah produksi sebanyak 12,000 bungkus per bulan dengan harga jual 3 bungkus Rp 1,000. Sedangkan penerimaan dari penjualan ampas tahu adalah Rp 200,000, dimana harga jual ampas kedelai per karung adalah Rp 10,000 per karung.

Tabel 2. Penerimaan Usaha Pengolahan Kedelai Tasik Garut

Jenis Produksi	Total Penerimaan (Rp/bulan)
Tahu	37,500,000
Tempe	21,420,000
Tauco	4,000,000
Ampas kedelai	200,000
<b>Jumlah</b>	<b>63,120,000</b>

Sumber: Data Primer diolah, 2013

### Analisa Profitabilitas

Pendapatan yang diperoleh adalah sebesar Rp 30,682,083 per bulan atau sebesar Rp 1,022,736.111 per hari dengan tingkat profit margin sebesar 48.6%. Ini menunjukkan bahwa jumlah keuntungan 48.6% dari volume penjualan, sehingga dapat dikatakan bahwa dari setiap penjualan Rp 1,000 akan mampu memberikan keuntungan sebesar Rp 486.

Tabel 3. Pendapatan Usaha Pengolahan kedelai Industri Tasik Garut

Keterangan	Rp/bulan
Penerimaan	63,120,000
Biaya	32,437,917
Pendapatan	30,682,083
Profitabilitas ( <i>Profit Margin</i> )	48.6%

Sumber: Data Primer diolah, 2013

## SIMPULAN DAN SARAN

Usaha pengolahan kedelai, khususnya pembuatan tahu, tempe, dan tauco masih menguntungkan. Untuk mengetahui tingkat keuntungan tiap jenis produk yang dihasilkan dari usaha pengolahan kedelai khususnya pembuatan tahu, tempe, dan tauco sebaiknya dilakukan perhitungan harga pokok produksi tiap unit produk dengan cara melihat alokasi biaya ke masing-masing produk yang dihasilkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi, W. 2007. Kedelai : Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Jakarta.  
 Yamit, Z. 2005. Manajemen Keuangan. Ringkasan Teori dan Penyelesaian soal. Ekonisia. Yogyakarta.