

**ANALISIS KEUNTUNGAN DAN NILAI TAMBAH KEDELAI (*Glycine max* (L.) Merrill)
MENJADI TEMPE (Studi Kasus di UMKM Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju)**

**ANALYSIS OF BENEFITS AND ADDED VALUE OF SOYBEAN (*Glycine max* (L.) Merrill) BECOME
TEMPE (Case Study in Plaju Ulu UMKM Village, Plaju District)**

Eka Nopi Aktiva¹, Ursula Damayanti

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tridinanti Palembang

ABSTRACTS

Tempe is a type of food that is characteristic of Indonesian state which is now known to many people in world. Generally, tempeh is used as a side dish and as a side dish or snack. Potential of tempe in improving health and the price is relatively cheap so that it provides an alternative in procuring nutritious food that can be reached by all levels of society. Tempe industry is a small industry capable of absorbing a large number of workers, both directly related to production process and related to trading of its ingredients. Prospect of tempe industry is very good, growth in demand for tempe after 1998 reached 4 percent per year. Purpose of this study was to determine the profit and feasibility of the tempe home industry business and to determine the added value of soybeans into tempe in Plaju Ulu Village, Plaju District. The research method used is a survey method with an in-depth study. The research was conducted in Plaju Village, Plaju District, Palembang City, South Sumatra Province. The location determination was done deliberately with the consideration that the sub-district was one of the sub-districts where there was a soybean tempe home industry. The research was carried out from January to February 2022. The results of the calculations show that the business of making soybean tempeh provides a profit of IDR 5,396,793 per one month of the production process (30) times. Meanwhile, the profit for each kilogram of soybean raw material is IDR 3,598, with a profit rate of 54.5%. The added value obtained from soybeans into tempeh is IDR 6,598 per kilogram of soybean raw material. The business of making soybean tempeh can be said to be feasible because the yield of the R/C is 1.29, which means that for every Rp. 1 spent, you will receive a revenue of IDR 1.29.

Keywords: tempe, added value, soybean

INTISARI

Tempe adalah jenis makanan ciri khas Indonesia yang diketahui banyak orang di dunia. Umumnya tempe digunakan sebagai lauk dan makanan tambahan. Tempe berpotensi meningkatkan kesehatan dan harganya relatif murah sehingga menjadi alternatif makanan bergizi dan terjangkau masyarakat. Industri tempe merupakan industri kecil yang menyerap sejumlah besar tenaga kerja, baik terkait langsung dalam proses produksi maupun terkait dengan perdagangan bahannya. Prospek industri tempe sangat baik, pertumbuhan permintaan tempe setelah tahun 1998 mencapai 4% per tahun. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui besarnya keuntungan dan kelayakan usaha industri rumah tangga tempe serta nilai tambah kedelai menjadi tempe di Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju. Metode penelitian menggunakan metode survei dengan kajian mendalam (*Indepth study*). Penelitian dilakukan di Kelurahan Plaju Kecamatan Plaju Kota Palembang Sumatera Selatan. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja. Penelitian dilaksanakan pada Januari sampai Februari 2022. Hasil perhitungan menunjukkan usaha pembuatan tempe kedelai memberikan keuntungan Rp5.396.793 per satu bulan proses produksi (30) kali. Sedangkan keuntungan yang diperoleh setiap kilogram bahan baku kedelai sebesar Rp 3.598, Tingkat keuntungan 54,5%. Nilai tambah yang diperoleh dari kedelai menjadi tempe adalah sebesar sebesar Rp 6.598 per kilogram bahan baku kedelai. Usaha pembuatan tempe kedelai ini dapat dikatakan layak untuk diusahakan karena hasil dari R/C adalah 1,29 yang berarti setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp 1,29.

Kata kunci: tempe, nilai tambah, kedelai

¹ Corresponding author: Eka Nopi Aktiva. Email ekanopi01@gmail.com

PENDAHULUAN

Tempe adalah jenis makanan yang menjadi ciri khas negara Indonesia yang kini telah diketahui banyak orang di dunia. Umumnya tempe digunakan sebagai lauk-pauk dan sebagai makanan tambahan atau jajanan. Potensi tempe dalam meningkatkan kesehatan dan harganya relatif murah memberikan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang dapat dijangkau oleh segala lapisan masyarakat. Industri tempe merupakan industri kecil yang mampu menyerap sejumlah besar tenaga kerja baik yang terkait langsung dalam proses produksi maupun yang terkait dengan perdagangan bahan yang merupakan masukan maupun produk hasil olahannya. Prospek industri tempe sangat baik dimana pertumbuhan permintaan tempe setelah tahun 1998 diperkirakan mencapai 4 persen per tahun (Solahudin, 1998).

Peningkatan harga kedelai impor memberikan dampak yang besar terhadap industri tempe di sini biaya bahan baku ini mengambil porsi sebanyak 82,99 persen dari total biaya produksi (Dermawan, 1999). Peningkatan harga kedelai impor mengakibatkan pengrajin tempe di beberapa wilayah tidak memproduksi lagi dan pindah ke usaha lain. Hal ini diduga terjadi karena modal yang dimiliki terbatas untuk membeli kedelai akibat fluktuasi harga kedelai. Industri tempe di Sumatera Selatan seringkali mengalami permasalahan fluktuasi harga di pasar.

Harga kedelai yang digunakan sebagai bahan baku cenderung naik sedangkan harga tempe di dalam pasar sukar untuk ditingkatkan. Di tengah permasalahan harga bahan baku yang terus meningkat, pengrajin tempe dapat terus tumbuh dan bersaing dengan produsen panganan lain di pasar. Hal ini karena tempe sebagai pangan lokal diyakini masyarakat sebagai salah satu makanan murah berkualitas

baik.

Kandungan gizi yang bervariasi dan harga pasar yang tidak terlalu mahal menjadikan tempe sebagai salah satu makanan pendamping nasi yang banyak digemari masyarakat dari berbagai kalangan. Saat ini tempe banyak dikonsumsi dalam berbagai bentuk olahan dan disajikan sebagai panganan siap saji berbagai kemasan. Peluang bisnis industri tempe sangat cemerlang dan banyak memberikan keuntungan dalam setiap hasil produksinya.

Salah satu industri tempe yang saat ini sedang dikembangkan di Kecamatan Plaju Kota Palembang industri pengolahan kedelai menjadi tempe, yaitu usaha yang dikelola oleh industri rumah tangga Bapak Junaidi yang telah memproduksi tempe sejak tahun 2000. Dilihat dari perkembangan usahanya, industri rumah tangga Bapak Junaidi memproduksi setiap hari. Peningkatan nilai tambah yang dilakukan meliputi pengembangan produk. Upaya industri rumah tangga telah mengarah pada pengembangan produk yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi.

Industri rumah tangga Bapak Junaidi merupakan industri rumah tangga yang sebagian besar tenaga kerjanya berasal dari dalam keluarga dan menggunakan modal sendiri dan proses pembuatannya masih dilakukan secara tradisional.

Walaupun usaha ini merupakan usaha yang menggunakan modalnya sendiri dan masih bersifat tradisional dalam proses pembuatan akan tetapi industri tempe ini masih bisa bertahan sampai saat ini ditengah persaingan dengan industri tempe dari daerah lain. Kenyataan inilah yang mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut berapa besar nilai

tambah dari kedelai menjadi tempe di industri rumah tangga Bapak Junaidi.

METODOLOGI PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian. Penelitian ini telah dilakukan di Kecamatan Plaju Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan dan dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan Maret 2022. Penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa didesa tersebut adalah salah satu kelurahan yg terdapat industri rumahan tempe kedelai.

Metode Penelitian. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei dengan kajian yang mendalam (*Indepth study*) terhadap proses pengolahan hasil, dan menentukan sampel berdasarkan pertimbangan tertentu, yang sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu industri rumah tangga Bapak Junaidi, dengan pertimbangan bahwa industri ini satu-satunya yang memproduksi secara kontinyu dan dalam jumlah besar tiap produksinya.

Metode Pengumpulan Data. Data yang di kumpulkan menggunakan metode wawancara secara mendalam dengan dibantu daftar pertanyaan atau quisioner. Jenis dan sumber data dalam penelitian ini terbagi menjadi dua yaitu:

Data primer adalah data yang diperoleh melalui wawancara dengan pihak terkait berdasarkan daftar pertanyaan yang telah disiapkan, serta pengamatan langsung di lapangan. Data primer terdiri dari data bahan baku (kedelai), biaya bahan penolong (peralatan yang digunakan untuk pembuatan tempe), jumlah tenaga kerja (HOK), nilai tambah yang dihasilkan dari pembuatan kedelai menjadi tempe, serta keuntungan dalam

pembuatan tempe pada industri rumah tangga Pak Juned. Sedangkan data sekunder adalah data yang diambil dari Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Selatan. Data sekunder terdiri dari data luas lahan, luas tanam, luas panen.

Metode Analisis Nilai Tambah. Menurut Hayami, merupakan salah satu analisis nilai tambah yang sering digunakan. Hayami menerapkan analisis ini pada subsistem pengolahan (produksi sekunder). Produksi sekunder adalah kegiatan produksi yang mengubah bentuk produk primer. Untuk menghitung nilai tambah dapat menggunakan prosedur perhitungan nilai tambah metode Hayami variabel nilai adalah sebagai berikut.

Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
I. Output, Input dan harga		
1	Hasil Output(kg)	A
2	Bahan Baku (kg)	B
3	Tenaga Kerja HOK	C
4	Faktor Konversi	$D = A/B$
5	Koefesien Tenaga Kerja(HOK/kg bahan baku)	$E = C/B$
6	Harga Output (Rp/kg)	F
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/ HOK)	G
II. Pendapatan dan Keuntungan		
1	Nilai Bahan Baku (Rp/kg)	H
2	Nilai Input Lain: Bahan baku penolong, peralatan, pajak bumi, dan pendapatan (Rp/kg)	I
3	Nilai output (Rp/kg)	$J = D \times F$
4	Nilai Tambah (Rp/kg)	$K = J - I - H$
5	Rasio Nilai Tambah (%)	$L = (K/J) \times 100\%$
6	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
7	Bagian Tenaga Kerja (%)	$N = (M/K) \times 100\%$
8	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
9	Tingkat Keuntungan (%)	$P = (O/K) \times 100\%$
III. Imbalan Faktor Produksi		
1	Margin Pengolahan (Rp/kg)	$Q = J - H$
2	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$R = (M/Q) \times 100\%$
3	Input Tambahan (%)	$S = (I/Q) \times 100\%$
4	Keuntungan Perusahaan (%)	$T = (O/Q) \times 100\%$

Sumber: Sudiyono (2004).

Analisis Keuntungan. Untuk menghitung keuntungan total usaha pengolahan kedelai menjadi tempe berproduksi adalah sebagai berikut (Sumber : Boediono, (1993).

$$\text{Rumus : } \pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Keuntungan (Rp) / bulan

TR = Penerimaan (Rp) / bulan

TC = Biaya Total (Rp) / bulan

Untuk biaya total dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 1995).

$$\text{Rumus : } TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya Total Usaha (Rp) / bulan

TFC = Biaya Tetap Usaha (Rp) / bulan

TVC = Biaya Variabel Usaha (Rp) / bulan

Untuk menghitung penerimaan digunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Rumus : } TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Penerimaan (Rp) / bulan

P = Harga Produk Tempe (Rp) / bulan

Q = Jumlah Produk Tempe (Rp) / bulan

Kelayakan Usaha. Menurut Hernanto (1993), selain berusaha untuk mencapai keuntungan, pengusaha juga berusaha mencapai efisiensi

secara maksimal. Efisiensi usaha dapat dihitung dengan menggunakan R/C, yaitu perbandingan antara besarnya penerimaan dan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi. Secara matematis dirumuskan sebagai berikut.

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

TR = Penerimaan total

TC = Biaya total

Kriteria yang digunakan dalam penilaian ini adalah:

1. Jika $R/C > 1$, maka usaha yang dilakukan menguntungkan karena penerimaan lebih besar dari biaya total.
2. Jika $R/C < 1$, maka usaha yang dilakukan tidak menguntungkan karena penerimaan lebih kecil dari biaya yang dikeluarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah akumulasi dari semua biaya-biaya yang dibutuhkan dalam proses produksi dengan tujuan untuk menghasilkan suatu produk atau barang. Biaya-biaya ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya operasional barang / pabrik, dan lain sebagainya. Biaya produksi ini harus diakumulasi secara cermat untuk kemudian dihitung dan dibandingkan dengan laba kotor perusahaan. Selisih pendapatan dikurangi dengan biaya produksi akan menjadi laba bersih perusahaan atau total keuntungan yang diperoleh. Biaya produksi ini diperlukan untuk mendukung proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap dipasarkan kepada konsumen.

Biaya Bahan Baku. Harga kedelai sebagai bahan baku pada saat penelitian dilakukan adalah Rp 7.000 perkilogram. Total biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku kedelai yaitu sebesar Rp. 10.500.000, jumlah tersebut diperoleh dari perkalian bahan baku kedelai sebanyak 1.500 kilogram untuk per bulannya dalam 30 (tiga puluh) kali produksi pada saat penelitian dilakukan.

Biaya Bahan Penolong. Biaya bahan penolong untuk memproduksi bahan baku kedelai sebanyak 1.500 kilogram atau 2.400 kilogram tempe yang dihasilkan dalam 1 (satu) bulan proses produksi yaitu Rp. 3.306.000.

Biaya Peralatan dan Penyusutan Alat. Penyusutan peralatan adalah pengalokasian secara sistematis dari harga perolehan dari suatu aset tetap sepanjang masa manfaat aset tersebut. Cara mengetahui penyusutan suatu alat adalah dengan mengurangi harga beli dengan harga sisa barang tersebut dan membagi dengan masa pakai alat tersebut. Peralatan yang digunakan oleh industri rumah tangga Bapak Junaidi masih tergolong sederhana. adapun peralatan yang digunakan yaitu: mesin pemecah kedelai 1 (satu) buah, drum plastik 3 (tiga) buah, timbangan 1 (satu) buah, drum besi 1 (satu) buah, rago 5 (lima) buah, kajang bambu 20 (dua puluh) buah, kotak kayu 1 (satu) buah, rak kayu 1 (satu) buah, baskom 1 (dua) buah, regulator kompor gas 1 (satu) buah, corong 1 (satu) buah, saringan 1 (satu) buah dan karpet lantai 4 m. Total biaya peralatan adalah sebesar Rp 6.003.000.

Biaya investasi peralatan industri rumah tangga Bapak Junaidi ini cukup rendah, dikarenakan dimana peralatan- peralatan tersebut masih sangat sederhana belum mengikuti perkembangan peralatan yang lebih

maju dalam memproduksi tempe baik secara kualitas dan efisiensi yang lebih baik. Dengan total biaya penyusutan per bulan proses produksi sebesar Rp. 125.542.

Upah Tenaga Kerja. Upah tenaga kerja merupakan imbalan yang diterima oleh pekerja atas jasa yang diberikan dalam memproduksi barang atau jasa. Biaya tenaga kerja yang diberikan untuk satu kali proses produksi sebesar Rp 150.000 yang terdiri dari 2 orang tenaga kerja, Dalam 1 (satu) bulan produksi terdapat 30 (tiga puluh) kali melakukan produksi. Maka, biaya tenaga kerja dalam 1 (satu) bulan tersebut sebesar Rp 4.500.000.00 untuk menghasilkan 2.400 kilogram tempe atau 1.500 kilogram bahan baku kedelai.

Biaya Listrik dan Pajak Bumi Bangunan. Penggunaan mesin penggiling kedelai dilakukan dengan memakai aliran listrik dipakai kurang dari 1 jam sehari selama 30 hari pemakaian dalam satu bulan, biaya yang dikeluarkan berupa biaya listrik dengan pembayaran adalah Rp 150.000 /bulan. Sedangkan untuk pajak bumi bangunan

sebesar Rp 21.666 /bulan.

B. Analisis Nilai Tambah

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa untuk dalam 1 (satu) bulan proses produksi tempe pada saat penelitian dilakukan, diperlukan bahan baku kedelai 1.500 kilogram yang menghasilkan tempe 2.400 kilogram. Harga beli kedelai yaitu Rp 7.000 per kilogram.

Sumbangan input lain berupa biaya yang dikeluarkan selain biaya bahan baku dan tenaga kerja. Sumbangan input lain diperoleh dari biaya penyusutan alat, biaya bahan penolong, biaya listrik dan pajak bumi penghasilan dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan, biaya input lain yang dikeluarkan adalah Rp. 2.402 per kilogram bahan baku dalam 1 (satu) bulan proses produksi.

Nilai produk industri rumah tangga Bapak Junaidi adalah Rp.16.000 perkilogram. Nilai produk merupakan perkalian antara faktor konversi sebesar 1,6 dengan harga produk tempe yaitu Rp. 10.000

Tabel 1. Hasil analisis nilai tambah

No	Uraian	Rp/kg
1.	Nilai output	16.000
2.	Sumbangan input lain	2.402
3.	Bahan baku	7.000
4.	Nilai tambah	6.598
5.	% Nilai tambah	41,2 %
6.	Keuntungan	3598
7.	Tingkat Keuntungan (%)	54,5 %
8.	Keuntungan Perusahaan	40,0%

Sumber: Diolah dari lampiran.

perkilogram. Penetapan harga tempe ditentukan oleh perkembangan harga tempe di pasaran dan meningkatnya biaya produksi, dalam analisis ini harga yang digunakan adalah harga yang kompetitif karena harga bisa bervariasi tergantung ketersediaan bahan baku biaya produksi dan situasi pasar.

Nilai tambah dari produksi tempe adalah Rp. 6.598 artinya setiap satu kilogram input (kedelai) akan menghasilkan output (tempe) sebesar Rp 6.598, nilai ini diperoleh dari selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku serta biaya input lain. Nilai tambah ini merupakan nilai tambah kotor karena masih mengandung imbalan atau pendapatan tenaga kerja dari setiap pengolahan satu kilogram bahan baku. dan rasio nilai tambah adalah 41,2 %, hasil ini merupakan persentase antara pembagian nilai tambah dengan nilai produk. Keuntungan di sini adalah sebesar Rp 3.598 per kilogram dapat diartikan bahwa keuntungan yang diperoleh dalam memproduksi dari satu kilogram bahan baku kedelai menjadi tempe adalah Rp 3.598 dengan tingkat keuntungan 54,5 %.

Tabel 2. Biaya Total Produksi

No	Jenis Biaya	Total Biaya (Rp/bulan)	
1	Biaya variabel	18.306.000	98%
2	Biaya tetap	297.207	2%
	Jumlah	18.603.207	100%

Sumber: diolah dari lampiran

Tabel 3. Penerimaan.

No	Uraian	Jumlah (Rp/ bulan)
1	Produksi tempe (Kg)	2.400
2	Harga tempe perkilogram (Rp)	10.000
	Penerimaan total (Rp)	24.000.000

Sumber: Diolah dari data primer tahun 2020.

C. Keuntungan Perusahaan

Biaya Total. Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses pembuatan tempe, Seluruh biaya yang dikeluarkan tersebut dibagi kedalam dua bagian, yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel adalah jumlah biaya bahan baku kedelai, bahan penolong, dan upah tenaga kerja. Sedangkan biaya tetap adalah biaya penyusutan peralatan produksi, biaya listrik dan pajak bumi bangunan.

Tabel 2 menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan dalam 1 (satu) bulan proses produksi adalah Rp 18.603.207.yang terdiri dari biaya variabel Rp 18.306.000 dan biaya tetap sebesar Rp 297.207.

Penerimaan. Penerimaan merupakan perkalian antara total produk yang terjual dengan harga persatuan produk. Penerimaan usaha tempe kedelai semua berasal dari tempe kemasan kecil yang terjual. Besarnya penerimaan dari usaha pembuatan tempe kedelai dapat dilihat pada Tabel 3 .

Tabel 3 menunjukkan penerimaan yang diperoleh dari penjualan tempe dalam sekali produksi sebesar Rp 800.000, sedangkan untuk satu bulan (30) kali produksi yaitu sebesar Rp 24.000.000 dari 2.400 kilogram tempe dengan harga Rp 10.000 per kilogram. Hasil ini diperoleh dari perkalian antara harga tempe dengan produksi tempe.

3. Keuntungan

Keuntungan total yang diterima dari usaha industri rumah tangga Bapak Junaidi yang memproduksi tempe dalam 1 (satu) bulan proses produksi merupakan hasil perhitungan dari selisih antara penerimaan dengan biaya total. Perhitungan keuntungan usaha industri rumah tangga Bapak Junaidi dapat dilihat pada Tabel 4. Tabel 4 menunjukkan bahwa

penerimaan usaha industri rumah tangga Bapak Junaidi yang memproduksi tempe selama satu bulan (30 kali) proses produksi yaitu sebesar Rp 24.000.000 dan biaya total sebesar Rp 18.603.207, sehingga diperoleh keuntungan total sebesar Rp 5.396.793. Sedangkan keuntungan yang diperoleh setiap kilogram bahan baku kedelai adalah sebesar Rp 3.598.

D. Kelayakan Usaha

Besarnya kelayakan usaha pembuatan tempe kedelai adalah dengan membandingkan antara penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan. Kelayakan usaha UMKM pengrajin tempe Bapak Junaidi secara finansial diukur dari nilai R/C. Hasil penelitian yang dilakukan diperoleh R/C sama dengan 1,29. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 4. Keuntungan

No	Uraian	Rp/Bulan	Bahan baku/bulan (kg)	Rp/kg
1	Penerimaan	24.000.000	1.500	16.000
2	Biaya Total	18.603.207	1.500	12.402
	Keuntungan	5.396.793	1.500	3.598

.Sumber: Diolah dari data primer tahun 2020.

Tabel 5. Kelayakan Usaha.

No.	Uraian	Jumlah
1.	Penerimaan (Rp)	24.000.000
2.	Biaya Total (Rp)	18.603.207
	Kelayakan Usaha	1,29

Sumber: Diolah dari data primer tahun 2020.

Tabel 5 menunjukkan bahwa kelayakan usaha pembuatan tempe kedelai sebesar 1,29 yang berarti bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,29 kali dari biaya yang telah dikeluarkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Industri Rumah Tangga Bapak Junaidi di Jalan Asia Gang Saleh Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju yang mengelolah kedelai menjadi tempe, maka hasil yang disimpulkan adalah sebagai berikut:

1. Usaha pembuatan tempe kedelai memberikan nilai tambah. Nilai tambah yang dinikmati pengusaha dari agroindustri sebesar Rp. 6.598 per kilogram bahan baku kedelai. Nilai tambah ini merupakan keuntungan yang didapatkan oleh agroindustri tempe dalam 1 (satu) kilogram penggunaan bahan baku.
2. Usaha pembuatan tempe kedelai menguntungkan, keuntungan yang diterima adalah sebesar Rp 5.396.793 selama 1 (satu) bulan proses produksi (30) kali produksi. Sedangkan keuntungan yang diperoleh setiap kilogram bahan baku kedelai adalah sebesar Rp 3.598.
3. Usaha pembuatan tempe kedelai di usaha rumah tangga yang dikelola Bapak Junaidi sudah layak diusahakan yaitu dengan nilai R/C 1,29.

Saran. Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada Industri Rumah Tangga Bapak Junaidi di Jalan Asia Gang Saleh Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju yang mengelolah kedelai menjadi tempe adalah sebagai berikut.

1. Memastikan ketersediaan bahan baku kedelai agar tepat waktu dalam pengiriman, jumlah sesuai dengan

yang diminta, dan kualitas sesuai dengan yang diinginkan.

2. Usaha tempe merupakan usaha yang memiliki prospek yang baik. Dalam 1 kilogram kedelai dapat menghasilkan 1,6 kg tempe dengan harga jual Rp 10.000 per kilogram, maka perlu mendapat perhatian pemerintah khususnya dalam penyediaan bahan baku kedelai. Selain itu perlu mendapat dukungan dan membantu para pengusaha tempe, seperti sarana prasarana simpan pinjam (kredit) bagi pengusaha tempe untuk memperoleh tambahan modal dalam mengembangkan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Boediono. 1993. *Ekonomi Makro*. Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No.2. BPFE: Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Citra Restu Wardani, 2008. *Analisis Usaha Pembuatan Tempe Kedelai di Kabupaten Purworejo*. [skripsi]. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Dermawan, Ahmad. 1999. *Analisa Pendapatan Usaha Tani Kedelai Serta Nilai Tambah Industri Tahu dan Tempe*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hernanto. 1993. *Ilmu Usahatani*. Swadaya. Jakarta.
- Lipsey, G. R., Peter, O. S. Dan Douglas, D. P. 1990. *Pengantar Mikroekonomi I Jilid I*. Diterjemahkan oleh Jaka, A. W. Dan Kirbrandoko. [skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Masyhuri, 1994. *Pengembangan Agroindustri Melalui Peneliti Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan dalam Jurnal Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UGM*. [http:// www. Google. Com/jurnal=agro=ekonomi](http://www.Google.Com/jurnal=agro=ekonomi). Di Akses Selasa 03 Maret 2018.

Rio Andika Pratama, 2015. *Analisis Nilai Tambah Kedelai pada Produk Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan*. [skripsi]. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Dharma Wacana Metro – Lampung.

Soekortawi. 1990. *Teori Ekonomi Produksi Dengan Pokok-Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas*. [skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta

Soekartawi. 1995. *Analisis Usaha Tani*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Solahudin, S. 1998. *Visi Pembangunan Pertanian*. IPB Press. Bogor.

Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Edisi Kedua. UMM Press. Malang.