

ANALISIS TITIK IMPAS DAN NILAI TAMBAH KEDELAI DALAM USAHA PEMBUATAN TEMPE DI KELURAHAN TALANG JAWA KELURAHAN TALANG JAWA KABUPATEN OGAN KOMERING ULU

Rosnaliza Testiana
r.testiana@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan produsen tempe, break event point (BEP) yang dicapai produsen tempe dan nilai tambah yang diperoleh pengolahan kedelai menjadi tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu. Analisis pendapatan usaha pembuatan tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu yaitu menunjukkan pendapatan sebesar Rp. 1.990.543,2 per bulan. Perhitungan titik impas pembuatan tempe menunjukkan akan mencapai titik impas pada penerimaan total sebesar Rp. 10.187.490, dengan biaya tetap total (BTT) yaitu sebesar Rp. 2.015.490, sedangkan biaya variabel total (BVT) yaitu sebesar Rp. 4.494.534 dengan harga rata-rata yaitu sebesar Rp. 1.500,00 per potong dan jumlah produksi total yang dicapai adalah 6.791,66 potong. Nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan kedelai menjadi tempe yaitu sebesar Rp 88.416.955 per kilogram, dengan nilai input sebesar Rp. 38.926,675 per kilogram dan nilai output sebesar Rp. 127.343,63 per kilogram.

Kata Kunci: kedelai, tempe, pendapatan, titik impas, nilai tambah.

A. Pendahuluan

Tempe merupakan makanan sumber protein tinggi yang harga per satuan unit lebih murah apabila dibandingkan dengan sumber protein asal hewani seperti daging, susu dan telur. Harganya juga relatif murah, proses pembuatannya sederhana dan mudah, kandungan gizinya pun cukup tinggi. Beberapa khasiat tempe bagi kesehatan antara lain menurunkan kadar kolesterol, antidiare khususnya karena bakteri *E. Coli* enteropatogenik dan antioksidan. Nilai gizi protein tempe meningkat setelah proses peragian, karena terjadinya pembebasan asam amino yang terkandung dalam kedelai diperoleh dari ragi. (Cahyadi, 2007).

Bahan baku pembuatan tempe biasanya menggunakan kedelai. Kedelai merupakan bahan makanan penting sebagai sumber protein nabati. Penggunaan kedelai umumnya dimanfaatkan untuk konsumsi masyarakat dan masukan dalam usahatani tanaman kedelai. Kedelai yang dikonsumsi masyarakat sebagian besar dalam bentuk olahan dan hanya sebagian kecil yang dikonsumsi langsung (Kasryno *et al*, 1998).

Dalam kehidupan masyarakat Indonesia, kedelai telah dikenal sejak lama sebagai salah satu tanaman sumber protein nabati dengan kandungan 39 sampai 41 persen yang diolah menjadi bahan makanan, minuman serta penyedap cita rasa makanan, misalnya yang sangat terkenal adalah tempe, tahu, kecap, tauco dan tauge. Bahkan diolah secara modern menjadi susu dan minuman sari kedelai yang dikemas dalam karton khusus atau botol. Selain itu kedelai berperan penting dalam beberapa kegiatan industri dan peternakan (Santoso, 1993).

Sudah sejak dahulu telah menjadi perhatian utama pemerintah bahwa tanaman pangan seperti kedelai merupakan komoditas strategis dan politis untuk diproduksi menjadi bahan olahan lain khususnya tempe. Ketersediaannya dapat mempengaruhi ketahanan nasional, apalagi pertumbuhan jumlah penduduk yang relatif masih

tinggi yaitu sebesar 1,6 persen per tahun akan berdampak pada peningkatan permintaan pangan. Untuk itu, Pemerintah melalui Kementerian Pertanian menjalankan program swasembada berkelanjutan (Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, 2009).

Daerah Sumatera Selatan akan menjadi basis produksi kedelai. Daerah ini menunjukkan produktivitas yang baik dan dalam waktu dekat akan dicanangkan upaya mencapai swasembada kedelai tahun 2014. Kedelai di Indonesia sudah baik dan dapat ditingkatkan. Sumatera Selatan ternyata sangat potensial sebagai basis produksi. Satu hektar lahan di Sumatera Selatan bisa menghasilkan 4 ton kedelai dengan kualitas tinggi (Anonim, 2012).

Sumatera selatan memiliki Kabupaten-Kabupaten dimana Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu merupakan salah satu kabupaten yang sebagian besar penduduk terlibat dalam usaha pembuatan tempe. Usaha pembuatan tempe masih dilakukan secara tradisional yang umumnya masih industri rumah tangga dengan tenaga kerja yang terlibat berasal dari dalam keluarga dan usaha pembuatan tempe yang dikelola oleh masyarakat yang sebagian besar langsung dijual ke pasar terdekat yaitu pasar tradisional. Usaha pengolahan tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu adalah usaha yang bertujuan untuk menghasilkan keuntungan atau laba yang ditentukan oleh penggunaan biaya produksi, jumlah output yang dihasilkan dan harga jual.

Peluang pasar tempe yang prospektif ini, kiranya dapat mendorong dan memacu produsen tempe untuk lebih dapat memanfaatkan peluang tersebut. Usaha tempe kedelai sangat menjanjikan keuntungannya, pembuatan tempe tidak sulit dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat-alat yang biasa terdapat di rumah tangga. Salah satunya di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu penduduk disana banyak melakukan usaha pembuatan tempe dimana usaha tersebut dilakukan oleh keluarga, jadi masing-masing keluarga

melakukan usaha pembuatan tempe yang mana usaha tersebut merupakan usaha sampingan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Dengan hasil yang menjanjikan tersebut maka penduduk di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu tertarik untuk melakukan usaha pembuatan tempe. Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti tertarik untuk menganalisis titik impas dan nilai tambah kedelai dalam usaha pembuatan tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan diuraikan tersebut, maka menarik untuk diteliti :

1. Berapa besar pendapatan produsen tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu?
2. Berapa besar break event point (BEP) yang dicapai produsen tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu?
3. Barapa besar nilai tambah yang diperoleh pengolahan kedelai menjadi tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu?

C. Tujuan

Adapun tujuan penelitian adalah untuk mengetahui:

1. Pendapatan produsen tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu.
2. Break event point (BEP) yang dicapai produsen tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu.
3. nilai tambah yang diperoleh pengolahan kedelai menjadi tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu.

D. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu pada bulan Januari sampai Februari 2013. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*), karena banyaknya penduduk yang menjadi produsen tempe dibandingkan daerah lainnya. Data yang diambil adalah data primer yang diambil langsung dari produsen tempe dengan jumlah sampel sebanyak 30 produsen.

Adapun untuk menjawab tujuan pertama digunakan teknik pengolahan data yaitu menggunakan rumus pendapatan Menurut Boediono (2002), menyatakan bahwa pendapatan dapat ditentukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$I = TR - TC$$

Dimana :

- I = *Income*/Pendapatan
- TR = *Total Revenue*/Total Penerimaan
- TC = *Total Cost*/Total Biaya

Menurut Soedarsono (1995), untuk memperoleh total penerimaan adalah menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Dimana :

- TR = *Total Revenue*/Total Penerimaan
- P = *Price*/Harga
- Q = *Quantity*/Jumlah Produksi

Adapun untuk menentukan total biaya adalah sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

- TC = *Total Cost*/Total Biaya
- TFC = *Total Fixed Cost*/Total Biaya Tetap
- TVC = *Total Variable Cost*/Total Biaya Variabel

Sedangkan untuk menjawab tujuan kedua yaitu BEP (*Break Even Point*) usaha pembuatan tempe Menurut Martono dan Harjito (2003) dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$BEP (Rp) = \frac{Modal\ Tetap}{1 - \frac{Modal\ Kerja}{Total\ Pengeluaran}}$$

$$BEP (Unit) = \frac{BTT}{(Hj - BVR)}$$

Dimana:

- BEP = Volume Produksi Tempe (Potong)
- BTT = Biaya Tetap Total (Rp)
- BVR = Biaya Variabel rata-rata (Rp)
- HJ = Harga Jual (Rp)

$$BEP (waktu) = \frac{BEP\ Unit}{JP}$$

Dimana:

- BEP (waktu) = waktu mencapai titik impas (bulan)
- JP = Jumlah Produksi (Potong)

Untuk menjawab tujuan ketiga, menghitung nilai tambah kedelai menjadi tempe digunakan rumus:

$$NT = NO - NI$$

$$NO = \frac{Hjt \times jt}{jk}$$

$$NI = \frac{Bk + Bpl}{jk}$$

$$Rasio\ NT = \frac{NT}{NO} \times 100\%$$

Dimana:

- NT = Nilai tambah (Rp/Kg)
- NO = Nilai Output (Rp/Kg)
- NI = Nilai Input (Rp/Kg)
- Jt = Jumlah Tempe (Potong)
- jk = Jumlah kedelai (kg)
- Hjt = Harga jual tempe (Rp/Bulan)
- Bk = Biaya Kedelai (Rp/Bulan)
- Bpl = Biaya Pembantu Lain (Rp/Bulan)

E. Hasil dan Pembahasan

Usaha pembuatan tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu masih dalam skala rumah tangga dengan pengolahan tradisional, proses produksi tempe dilakukan setiap dua hari sekali, jumlah bahan baku kedelai yang diolah rata-rata berkisar 35 kg – 40 kg per dua hari atau sebesar 525 kg – 600 kg per bulan, menghasilkan rata-rata produksi tempe sebanyak 3000 – 3500 potong tempe dengan harga tempe 1.500 per potong.

1. Pendapatan Produsen Tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu

Pendapatan diperoleh dari penerimaan dikurangi biaya total produksi, sedangkan penerimaan merupakan hasil kali antara jumlah produksi dan harga. Pendapatan yang diperoleh produsen tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata pendapatan produsen tempe Produsen Tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu 2013

No	Uraian	Nilai Rata-Rata
1.	Biaya Tetap (Rp/Bulan)	215.488,83
2.	Biaya Variabel (Rp/Bulan)	2.887.713
3.	Jumlah Produksi (Potong/Bulan)	3395,83
4.	Harga Tempe (Rp/Bulan)	1.500,00
5.	Penerimaan (Rp/Bulan)	5.093.745
6.	Pendapatan (Rp/Bulan)	1.990.543,2

2. Titik Impas atau Break Event Point (BEP) Produsen Tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu

Titik impas adalah dimana penjualan total suatu produk sama dengan biaya total yang dikeluarkan untuk memproduksi produk tempe tersebut. Menurut (Syarkowi dan Bakir, 1993) analisis titik impas terdiri dari tiga ramuan inti yaitu biaya tetap total (BTT) atau biaya investasi, biaya variabel rata-rata (BVR) yang terdapat dari biaya variabel total dibagi produksi total, dan harga produk Y (hy).

Tabel 2. Titik impas atau Break Event Point (BEP) Produsen Tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu

No	Keterangan	Nilai
1.	Biaya Tetap Total (Rp)	2.015.490
2.	Biaya Variabel Total (Rp)	4.494.534
3.	Produksi Total (Potong)	6.791,66
4.	Harga Jual Rata-rata (Rp/Pot)	1.500,00
5.	Penerimaan Total (Rp)	10.187.490
6.	BEP (Rp)	6.501.581
7.	BEP (Unit)	2.404,459
8.	BEP (waktu)	Bulan ke 1

Berdasarkan Tabel 2 di atas diketahui bahwa hasil perhitungan titik impas pembuatan tempe menunjukkan akan mencapai titik impas pada

penerimaan total sebesar Rp. 10.187.490, dengan biaya tetap total (BTT) yaitu sebesar Rp. 2.015.490, sedangkan biaya variabel total (BVT) yaitu sebesar Rp. 4.494.534 dengan harga rata-rata yaitu sebesar Rp. 1.500,00 per potong dan jumlah produksi total yang dicapai adalah 6.791,66 potong.

3. Nilai Tambah Produsen Tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu

Nilai tambah adalah suatu pertambahan nilai baik bentuk maupun kegunaan sehingga memberi nilai lebih bagi suatu komoditi atau produk hasil olahan yang dihasilkan oleh produsen.

Tabel 3. Rata- rata Nilai Input pada Produsen Tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu

No	Keterangan	Nilai
1.	Rata- rata biaya kedelai (Rp/kg)	1.200.000
2.	Rata-rata jumlah kedelai (Kg/bln)	600
3.	Rata-rata biaya penolong (Rp/bln)	357.067
4.	Nilai input (Rp/kg)	38.926,675

Berdasarkan Tabel 3. menunjukkan bahwa rata-rata biaya kedelai adalah sebesar Rp. 1.200.00 per kilogram, dengan jumlah kedelai yang diolah yaitu 600 kilogram per bulan. Sedangkan rata-rata biaya pembantu yaitu sebesar Rp. 357.067 perbulan. Sehingga didapat nilai input produksi yaitu sebesar Rp. 38.926,675 per kilogram.

Tabel 4. Rata- rata Nilai Output pada Produsen Tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu

No	Keterangan	Nilai
1.	Rata-rata jumlah tempe (Potong/bln)	3.395,83
2.	Rata-rata harga jual tempe (Rp/potong)	1.500,00
3.	Rata-rata jlh kedelai yang diolah (kg/bln)	600
4.	Nilai output (Rp/kg)	127.343,63

Berdasarkan Tabel 4 di atas menunjukkan bahwa rata-rat jumlah tempe yang dihasilkan yaitu sebesar 3.395,83 potong per bulan. Dengan harga jual tempe sebesar Rp. 1.500,00 per potong dan nilai rata-rata jumlah kedelai yang diolah adalah sebesar 600 kilogram per bulan. Sehingga didapat nilai output produksi yaitu sebesar Rp. 127.343,63 per kilogram.

Tabel 5. Rata- rata Nilai Tambah kedelai dalam pembuatan tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu

No	Keterangan	Nilai
1.	Nilai output (Rp/kg)	127.343,63
2.	Nilai input (Rp/kg)	38.926,675
3.	Nilai tambah (Rp/kg)	88.416.955
4.	Rasio nilai tambah (%)	69,43

Berdasarkan Tabel 5, dapat dilihat bahwa hasil pengolahan produsen tempe untuk memperoleh nilai tambah yaitu sebesar Rp. 88.416,955 per kilogram, sedangkan rasio nilai tambah sebesar 69,43 persen. Artinya 69,43 persen dari nilai output tempe yaitu sebesar Rp. 127.343,63 per kilogram merupakan nilai tambah pengolahan kedelai menjadi

tempe. Nilai tambah diperoleh dari pengurangan nilai output sebesar Rp 127.343,63 per kilogram dengan nilai input yaitu sebesar Rp. 38.926,675 per kilogram.

F. Simpulan dan Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Analisis pendapatan usaha pembuatan tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu yaitu menunjukkan pendapatan sebesar Rp. 1.990.543,2 per bulan.
2. Perhitungan titik impas pembuatan tempe menunjukkan akan mencapai titik impas pada penerimaan total sebesar Rp. 10.187.490, dengan biaya tetap total (BTT) yaitu sebesar Rp. 2.015.490, sedangkan biaya variabel total (BVT) yaitu sebesar Rp. 4.494.534 dengan harga rata-rata yaitu sebesar Rp. 1.500,00 per potong dan jumlah produksi total yang dicapai adalah 6.791,66 potong.
3. Nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan kedelai menjadi tempe yaitu sebesar Rp 88.416.955 per kilogram, dengan nilai input sebesar Rp. 38.926,675 per kilogram dan nilai output sebesar Rp. 127.343,63 per kilogram.

Saran

Berdasarkan analisis-analisis yang diuraikan maka saran-saran yang dapat dilakukan diantaranya adalah:

1. Untuk meningkatkan keuntungan atau pendapatan yang diperoleh produsen tempe yaitu maka diperlukan dukungan dari pemerintah baik secara moral maupun modal bagi para produsen tempe serta usaha yang sungguh-sungguh dari para produsen untuk

memperluas skala usaha dan menjual sendiri hasil yang diolah.

2. Disperindagkop sebaiknya berperan dalam proses membantu pinjaman UKM secara mudah dan cepat. Selain itu juga memberikan pembinaan dan pelatihan bagi para produsen agar mampu berkembang demi meningkatkan produksi dan pendapatan.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2012. Peluang Usaha Susu Kedelai, Bisnis Sari Kedelai yang Menggiurkan. <http://gemaswadaya.blogspot.com/2012/02/peluang-usaha-susu-kedelaibisnis-sari.html> Diunduh 11 Februari 2013.

Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2005. Prosiding Lokakarya Pengembangan Kedelai di Lahan Suboptimal. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Malang.

Boediono. 2002. Pengantar ilmu ekonomi (ekonomi mikro). BPFE, Yogyakarta.

Cahyadi, Wisnu. 2007. Kedelai khasiat dan teknologi. PT. Bumi aksara, Jakarta.

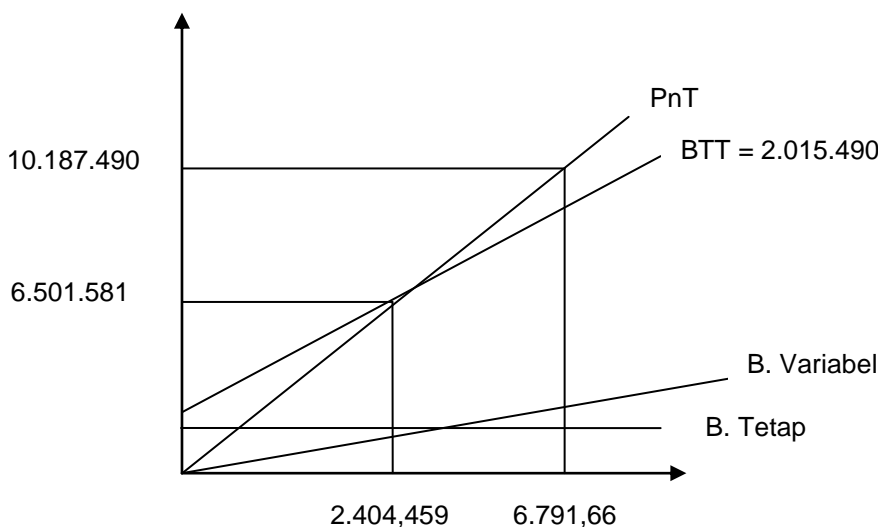
Martono dan Harjito, Agus. 2003. Manajemen keuangan. EKONISIA, Yogyakarta.

Santoso, B.H. 1993. Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai. Karnisius. Yogyakarta.

Sjarkowi, F dan M. Sufri. 2004. Manajemen Agribisnis. CV Baldad Grafiti Press Palembang.

Soedarsono. 1995. Pengantar ekonomi mikro. LP3ES, Jakarta.

Lampiran 1. Grafik Titik Impas Produsen Tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu



Lampiran 2. Tabel Analisis BEP

Uraian	NS (Rp)	Bulan ke 0	Bulan ke 1	Bulan ke 2
A. Modal Tetap				
Tanah		1.000.000,00		
Bangunan		500.000,00		
Alat-alat		215.488,83		
Kendaraan		100.000,00		
Sarana lain		<u>200.000,00</u>		
Jumlah modal tetap		2.015.490,00		
B. Modal kerja				
Bahan baku kedelai			1.097.400,00	1.200.000,00
Bahan penolong			357.067,00	357.067,00
Tenaga kerja			50.000,00	50.000,00
Pengemasan			150.000,00	150.000,00
Pemasaran			200.000,00	200.000,00
Bahan bakar			<u>341.500,00</u>	<u>341.500,00</u>
Jumlah modal kerja			2.195.967,00	2.298.567,00
C. Total pengeluaran		2.015.490,00	4.211.457,00	6.510.024,00
D. Produksi tempe		0	3.395,83	3.395,83
E. Penerimaan		0	5.093.750,00	5.093.750,00
F. Laba/rugi		-2.015.490,00	-882.293	3.677.476,00

Keterangan: analisis selama 2 bulan (1 bulan = 15 kali produksi)