

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI, NILAI TAMBAH DAN  
KEUNTUNGAN AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE DI KOTA METRO**

(Skripsi)

Oleh

**AMNI APRIYANI**



**JURUSAN AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
2019**

## **ABSTRACT**

### **ANALYSIS OF THE COST OF PRODUCTION, ADDED VALUE AND PROFIT OF TEMPE CHIPS AGROINDUSTRY IN METRO CITY**

**By**

**Amni Apriyani**

*This research aims to analyze (1) main production cost, (2) added value, and (3) income of tempe chips agroindustry. This research uses a case study method at three tempe chips agroindustries which are located in Metro City. Therefore they are chosen purposively by considering that agroindustry is still active to do producing. Respondents of this research are the owners of tempe chips agroindustry. The field research was conducted in February until March 2019. The data are collected in this research are primary and secondary data. Then, data analysis method use quantitative descriptive analysis. The results show that (1) main production cost of tempe chips agroindustry is Rp 32.874,39 per kilogram, (2) added values of tempe chips agroindustry show the positive values hence it is feasible to be developed, and (3) tempe chips agroindustry is a profitable ( $R/C > 1$ ) industry because the ratio values of  $R/C$  more than 1 and feasible.*

*Key words : agroindustry, cost, income, tempe chips*

## **ABSTRAK**

### **ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI, NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE DI KOTA METRO**

**Oleh**

**Amni Apriyani**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis (1) harga pokok produksi, (2) nilai tambah, dan (3) keuntungan agroindustri keripik tempe. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus pada tiga agroindustri keripik tempe yang berlokasi di Kota Metro dan dipilih dengan sengaja dengan pertimbangan bahwa agroindustri masih aktif melakukan kegiatan produksi. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik agroindustri keripik tempe. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Februari hingga Maret 2019. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder dan metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) harga pokok produksi keripik tempe yaitu sebesar Rp 32.874,39 per kilogram, (2) nilai tambah agroindustri menunjukkan nilai yang positif sehingga agroindustri keripik tempe layak untuk dikembangkan, dan (3) agroindustri keripik tempe merupakan usaha yang menguntungkan karena nilai rasio R/C menunjukkan nilai lebih dari 1 sehingga agroindustri keripik tempe layak untuk dijalankan.

Kata kunci : agroindustri, biaya, keripik tempe, keuntungan

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI, NILAI TAMBAH DAN  
KEUNTUNGAN AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE DI KOTA METRO**

Oleh

**AMNI APRIYANI**

**Skripsi**

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar  
**SARJANA PERTANIAN**

Pada

Jurusan Agribisnis  
Fakultas Pertanian Universitas Lampung



**JURUSAN AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
2019**



**Judul Skripsi** : **ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI,  
NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN  
AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE DI  
KOTA METRO**

**Nama Mahasiswa** : **Amni Apriyani**

**Nomor Pokok Mahasiswa** : 1514131051

**Jurusan** : Agribisnis

**Fakultas** : Pertanian



**MENYETUJUI**

1. **Komisi Pembimbing**

**Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S.**  
NIP 19611125 198703 1 005

**Ir. Adia Nugraha, M.S.**  
NIP 19620613 198603 1 022

2. **Ketua Jurusan Agribisnis**

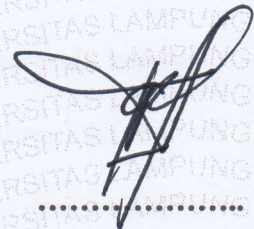
**Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si.**  
NIP 19691003 199403 1 004



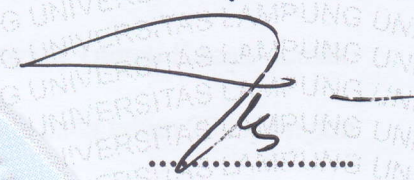
**MENGESAHKAN**

**1. Tim Penguji**

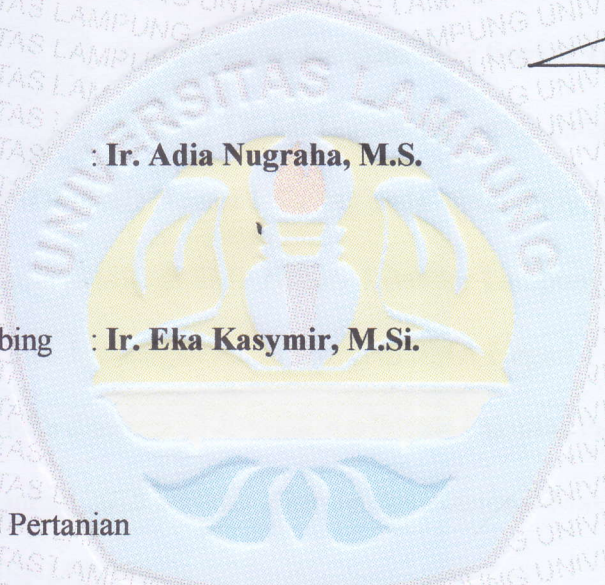
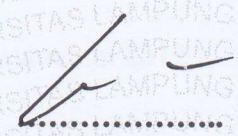
**Ketua : Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S.**



**Sekretaris : Ir. Adia Nugraha, M.S.**



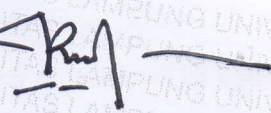
**Penguji  
Bukan Pembimbing : Ir. Eka Kasymir, M.Si.**



**Dekan Fakultas Pertanian**



**Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.**  
NIP 19611020 198603 1 002



**Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 23 Mei 2019**



## RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Labuhan Maringgai pada tanggal 16 April 1997 dari pasangan Bapak Syahrudin dan Ibu Sumyati. Penulis adalah anak kedua dari dua bersaudara. Penulis menyelesaikan studi tingkat Taman Kanak-kanak (TK) di TK MI Bandar Lampung pada tahun 2003, tingkat Sekolah Dasar (SD) di SD Negeri 1 Talang pada tahun 2009, tingkat Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri 3 Bandar Lampung pada tahun 2012, dan tingkat Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 1 Way Jepara pada tahun 2015. Penulis diterima di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung pada tahun 2015 melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).

Selama menjadi mahasiswa di Universitas Lampung, penulis aktif sebagai anggota 1 yaitu bidang akademik dan profesi di himpunan mahasiswa agribisnis pertanian Universitas Lampung periode tahun 2015-2019, Penulis pernah mengikuti pelatihan-pelatihan yaitu Latihan Dasar Kepemimpinan (LDK) dan pelatihan Website, penulis juga selama masa perkuliahan diamanahkan menjadi asisten dosen pada mata kuliah pengantar ilmu ekonomi di semester ganjil pada tahun 2018.

Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik di Desa Sumber Hadi II Kecamatan Melinting Kabupaten Lampung Timur selama 40 hari pada bulan Januari hingga Februari 2018. Selanjutnya, pada bulan Juli 2018 penulis melaksanakan Praktik Umum (PU) di cv Budi Rahayu Desa Cibodas Kabupaten Lembang Bandung Barat Bandung.



## SANWACANA

*Bismillahirrahmannirrahim,*

*Alhamdulillah* *rabbi'l' alamin*, segala puji bagi Allah SWT atas segala berkat, limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro**”. Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini tidak akan terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan, bantuan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini dengan segala ketulusan hati penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si., sebagai Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
2. Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si., selaku Ketua Jurusan Agribisnis, atas arahan, bantuan, semangat dan nasihat yang telah diberikan.
3. Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S., sebagai Dosen Pembimbing Pertama sekaligus Pembimbing Akademik atas ketulusan hati, bimbingan, arahan, motivasi dan ilmu yang bermanfaat yang telah diberikan kepada penulis dari awal hingga akhir perkuliahan dan selama proses penyelesaian skripsi.

4. Ir. Adia Nugraha, M.S., sebagai Dosen Pembimbing Kedua yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat, kesabaran, bimbingan, motivasi, arahan, perhatian dan saran kepada penulis selama proses penyelesaian skripsi.
5. Ir. Eka Kasymir, M.Si., selaku Dosen Penguji atas masukan, arahan, nasihat, dan motivasi yang telah diberikan untuk penyempurnaan skripsi ini.
6. Seluruh Dosen dan Karyawan di Jurusan Agribisnis atas semua bantuan yang telah diberikan selama penulis menjadi mahasiswi di Universitas Lampung.
7. Keluarga tercinta, Papa Syahrudin dan Mama Sumyati, serta Kakakku Hendra Agus Saputra yang telah memberikan yang terbaik, tanpa kenal lelah untuk selalu memberikan cinta dan kasih sayang, pengorbanan, dukungan yang tiada henti, serta do'a yang tidak terputus untuk penulis.
8. Sahabat-sahabat gengges seperjuangan penulis, Aminah Candra Kasih, Dwina Chairunnisa, Efti Arifa, Elisya Pratiwi, Febri Adelia Fitri, Gita Dhika CPA, Indah Sabiela, Lea Ayu Utari, Puji Arita Lestari, Rasinta Nainggolan, Sulastri Sianturi dan Tika Puji Rahayu atas bantuannya selama proses perencanaan, pelaksanaan dan penyusunan skripsi, memberikan saran, dukungan, kebersamaan dan semangat yang telah diberikan.
9. Tegar Ramadhan Akbar dan Ferentia Aurora yang merupakan panutan penulis selama penyusunan skripsi.
10. Sahabat-sahabat SMA ku tersayang tercinta Anggia Dwi Larasati S.Pd atas bantuannya, perhatian, pengertian, serta motivasi dan saran yang telah diberikan kepada penulis selama ini.
11. Sahabat-sahabat SMP tercinta Annisa Nurhidayah, Annisa Putri Ramadhani, Nadia, Rosa Salsabila, Siti Mahmuda, Nabila Firma Annisa dan Lilis

Fatmawati atas motivasi dan saran yang telah diberikan kepada penulis selama ini.

12. Teman-teman seperjuangan Agribisnis kelas B 2015 terimakasih atas waktu, bantuan, dan kebersamaan yang diberikan kepada penulis selama ini.
13. Kakak–kakak Agribisnis 2012, 2013, dan 2014 atas dukungan dan bantuan kepada penulis.
14. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi.

Semoga Allah SWT membalas kebaikan kalian atas segala yang telah diberikan kepada penulis. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat kekurangan, akan tetapi semoga skripsi yang sederhana ini dapat berguna dan bermanfaat bagi banyak pihak dimasa yang akan datang.

Bandar Lampung, 23 Mei 2019  
Penulis,

*Amni Apriyani*



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	8
C. Tujuan Penelitian .....	10
D. Manfaat Penelitian .....	10
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b> .....	<b>12</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	12
1. Agroindustri .....	12
2. Kedelai .....	13
3. Tempe .....	15
4. Keripik Tempe .....	17
5. Analisis Penerimaan dan Keuntungan .....	21
6. Harga Pokok Produksi .....	23
7. Nilai Tambah .....	26
8. Kajian Penelitian Terdahulu .....	27
B. Kerangka Pemikiran .....	30
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>42</b>
A. Metode Penelitian .....	42
B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional .....	42
C. Lokasi Penelitian, Responden, dan Waktu Penelitian .....	46
D. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data .....	47
E. Metode Analisis Data .....	47
1. Analisis Harga Pokok Produksi .....	48
2. Analisis Keuntungan .....	49
3. Analisis Nilai Tambah .....	50

<b>IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN .....</b>	<b>53</b>
A. Keadaan Umum Kota Metro .....	53
1. Sejarah Kota Metro .....	53
2. Letak Geografis Kota Metro .....	54
3. Topografi Kota Metro .....	55
4. Keadaan Penduduk Kota Metro .....	56
B. Keadaan Umum Agroindustri .....	58
1. Agroindustri Bapak Syahroni.....	59
2. Agroindustri Bapak Tulus .....	59
3. Agroindustri Bapak Saleh .....	60
4. Tata Letak/ <i>Layout</i> Agroindustri Keripik Tempe.....	60
<b>V. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>63</b>
A. Karakteristik Pemilik Agroindustri Keripik Tempe.....	63
1. Umur Responden.....	63
2. Pendidikan.....	64
3. Pengalaman Usaha .....	64
4. Jumlah Anggota Keluarga.....	65
B. Agroindustri Keripik Tempe .....	66
1. Pengadaan Agroindustri Keripik Tempe.....	66
a. Bahan Baku Langsung.....	66
b. Bahan Tidak Langsung .....	68
c. Tenaga Kerja .....	71
d. Penggunaan Peralatan .....	73
2. Pengolahan Keripik Tempe.....	77
a. Proses Pengolahan Kedelai menjadi Tempe .....	76
b. Proses Pengolahan Tempe menjadi Keripik Tempe .....	82
3. Pemasaran Agroindustri Keripik Tempe.....	86
C. Analisis Harga Pokok Produksi.....	89
D. Analisis Nilai Tambah.....	92
E. Analisis Keuntungan.....	97
<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>100</b>
A. Kesimpulan .....	100
B. Saran .....	101
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>102</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>105</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) atas dasar harga berlaku menurut lapangan usaha di Provinsi Lampung tahun 2016-2017 .....	2
2. Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) atas dasar harga berlaku menurut lapangan usaha di Kota Metro tahun 2016-2017 .....	4
3. Persebaran Industri Pengolahan Makanan di Kota Metro Tahun 2018.....	5
4. Persebaran Industri Usaha Keripik Tempe di Kota Metro Tahun 2018.....	6
5. Kajian Penelitian Terdahulu .....	31
6. Harga Pokok Produksi dengan metode <i>full costing</i> .....	48
7. Perhitungan Nilai Tambah Keripik Tempe .....	49
8. Luas Wilayah Kota Metro Tahun 2018.....	54
9. Jumlah Penduduk, Luas Wilayah, dan Kepadatan Penduduk menurut Kecamatan di Kota Metro Tahun 2017 .....	57
10. Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Kota Metro Tahun 2017.....	57
11. Pengadaan bahan baku pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	66
12. Biaya tidak langsung variabel pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro, 2019 .....	70
13. Biaya penyusutan peralatan per bulan pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	74
14. Perhitungan Harga Pokok Produksi tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro dengan <i>Metode Full Costing</i> , 2019.....	90



15. Perhitungan Harga Pokok Produksi keripik tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro dengan <i>Metode Full Costing</i> , 2019 .....	91
16. Analisis nilai tambah pembuatan tempe pada agroindustri Keripik tempe di Kota Metro, 2019 .....	94
17. Analisis nilai tambah pembuatan keripik tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro, 2019 .....	95
18. Perhitungan keuntungan dan R/C rasio pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro, 2019 .....	98
19. Identitas responden agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	105
20. Produksi tempe dan keripik tempe di Kota Metro.....	105
21. Tenaga kerja proses produksi tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	106
22. Tenaga kerja proses produksi keripik tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	107
23. Penyusutan alat-alat pengolahan kedelai menjadi tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro.....	108
24. Penyusutan alat-alat pengolahan tempe menjadi keripik tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro.....	109
23. Produksi bahan baku pembuatan tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	106
24. Produksi bahan baku pembuatan keripik tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	107
25. Input- input pembuatan tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	110
26. Input- input pembuatan tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	111
27. Perhitungan nilai tambah kedelai menjadi tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	112
28. Perhitungan nilai tambah tempe menjadi keripik tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	113
29. Perhitungan harga pokok produksi tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	114

30. Perhitungan harga pokok produksi keripik tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	115
31. Keuntungan agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	116

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Pohon industri kedelai .....	15
2. Bagan Alir Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro .....	41
3. Tata letak/ <i>layout</i> bangunan pabrik agroindustri keripik tempe Pak Syahroni .....	60
4. Tata letak/ <i>layout</i> bangunan pabrik agroindustri keripik tempe Pak Tulus .....	60
5. Tata letak/ <i>layout</i> bangunan pabrik agroindustri keripik tempe Pak Saleh .....	61
6. Proses perebusan kedelai pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	78
7. Pendinginan kedelai pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro.....	80
8. Pemberian ragi kedelai pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro ....	80
9. Proses pembungkusan kedelai untuk dijadikan tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro.....	82
10. Mesin pemotong tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro ..	83
11. Produk keripik tempe yang sudah di kemas pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	85
12. Bagan tahapan pembuatan keripik tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	86
13. Rantai pemasaran agroindustri keripik tempe di Kota Metro .....	87



## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sektor pertanian memiliki peran yang penting bagi pembangunan ekonomi di Indonesia. Sektor pertanian tersebut bila ditangani lebih serius akan mampu memberikan sumbangan yang besar bagi perkembangan perekonomian nasional mendatang. Kontribusi sektor pertanian terhadap pembangunan ekonomi dilihat dari besarnya Produk Domestik Bruto (PDB) dimana sektor pertanian menyumbang sebesar 13,14 persen dari total keseluruhan PDB (Badan Pusat Statistik, 2017). Pertanian menjadi kegiatan ekonomi yang berkelanjutan dan merupakan strategi pembangunan jangka panjang yang bertujuan untuk menjadikan pertanian yang maju, efisien dan tangguh, yaitu pertanian yang peka terhadap teknologi dan inovasi baru, pertanian yang kompetitif dan mandiri, serta dapat memberdayakan ekonomi pertanian.

Pertanian Indonesia terdiri dari berbagai macam subsektor, antara lain subsektor tanaman pangan, subsektor peternakan, subsektor perikanan, subsektor perkebunan, dan subsektor kehutanan. Sektor pertanian memiliki peran yang cukup strategis dalam perekonomian nasional yang menyediakan bahan baku industri, menyerap tenaga kerja, dan sebagai sumber devisa negara. Pertanian berperan dalam menunjang perekonomian di Provinsi

Lampung yaitu memberikan kontribusi terhadap PDRB sebesar 93.766.765,80 juta rupiah pada tahun 2017. Perkembangan PDRB di Provinsi Lampung menurut lapangan usaha atas dasar harga berlaku di Provinsi Lampung tahun 2016-2017 (Juta Rupiah) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) atas dasar harga berlaku menurut lapangan usaha di Provinsi Lampung tahun 2016-2017

No	Lapangan Usaha	2016	Persen tase (%)	2017	Persentase (%)
<b>1.</b>	<b>Pertanian, kehutanan dan perikanan</b>	<b>88.747.044,67</b>	<b>31,67</b>	<b>93.766.765,80</b>	<b>30,39</b>
<b>2.</b>	<b>Industri pengolahan</b>	<b>52.222.118,85</b>	<b>18,64</b>	<b>58.322.273,25</b>	<b>18,90</b>
3.	Pertambangan dan penggalan	15.329.003,56	5,47	17.324.762,49	5,61
4.	Pengadaan listrik dan gas	305.380,36	0,10	484.505,19	0,15
5.	Pengadaan air, pengelolaan sampah, limbah dan daur ulang	287.502,91	0,10	325.584,16	1,05
6.	Konstruksi	24.590.640,04	8,77	28.636.024,04	9,28
7.	Perdagangan besar dan eceran, reparasi mobil dan sepeda motor	31.329.390,96	11,18	35.214.383,17	11,41
8.	Transportasi dan perdagangan	14.665.433,50	5,23	16.181.628,55	4,25
9.	Penyediaan akomodasi dan makan minum	4.310.427,02	1,53	4.747.519,14	1,53
10.	Informasi dan komunikasi	10.474.127,72	3,73	12.019.946,02	3,89
11.	Jasa keuangan dan asuransi	6.201.314,61	2,21	6.759.140,72	2,19
12.	Real estat	8.217.368,14	2,93	9.182.420,75	2,97
13.	Jasa perusahaan.	434.366,85	0,15	481.751,15	0,15
14.	Administrasi pemerintahan, pertahanan dan jaminan sosial wajib	9.877.137,48	3,52	10.759.521,27	3,48
15.	Jasa pendidikan	8.003.628,21	2,85	8.564.266,78	2,77
16.	Jasa kegiatan dan kesehatan sosial	2.713.081,15	0,96	2.912.137,86	0,94
17.	Jasa lainnya	2.433.218,09	0,86	2.768.352,68	0,89
	<b>Total</b>	<b>280.141.214</b>	<b>100,00</b>	<b>308.450.983</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Badan Pusat Statistika, 2018

Tabel 1 menunjukkan bahwa sektor pertanian, kehutanan dan perikanan memberikan kontribusi terhadap PDRB Provinsi Lampung yang cukup besar dibandingkan sektor lainnya, tetapi dari hasil persentase pada tahun 2016 hingga 2017 sektor tersebut mengalami penurunan. Tahun 2016 persentase sektor pertanian, kehutanan dan perikanan sebesar 31,67% sedangkan pada tahun 2017 mengalami penurunan sebesar 30,39%. Hal ini dapat dilihat bahwa kontribusi sektor pertanian dalam perekonomian nasional mulai menunjukkan terjadinya proses transformasi struktural ekonomi dengan dicirikan semakin menurunnya peran sektor pertanian dan semakin meningkatnya peran sektor industri pengolahan.

Berdasarkan Tabel 1, sektor industri pengolahan memiliki kontribusi cukup besar yaitu sebesar Rp 52.222.118,85 tahun 2016 dan sebesar Rp 58.322.273,25 tahun 2017. Persentase sektor pertanian yang semakin menurun tersebut namun persentase di sektor industri pengolahan semakin meningkat setiap tahunnya yaitu sebesar 18,64% pada tahun 2016 dan 18,90% tahun 2017. Hal ini dapat membuktikan bahwa Provinsi Lampung memiliki potensi pengembangan sektor industri.

Berkembangnya sektor industri pengolahan yang umumnya pembangunan sektor industri, sering dicirikan dengan pembangunan industri pertanian yang disebut juga agroindustri. Hal ini juga menunjukkan bahwa Provinsi Lampung sangat berpotensi untuk meningkatkan sumber daya alam karena memiliki topografi yang cocok di sektor pertanian (Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2018).

Kota Metro merupakan salah satu wilayah di Provinsi Lampung yang perkembangan ekonominya sebagian besar didukung oleh sektor industri pengolahan. Sektor tersebut sangat memberikan kontribusi yang cukup besar, sehingga Kota Metro mempunyai potensi sebagai tempat berkembangnya agroindustri berbasis sumberdaya alam. Berikut data Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) atas dasar harga berlaku menurut lapangan usaha di Kota Metro tahun 2016-2017 (Juta Rupiah) dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) atas dasar harga berlaku menurut lapangan usaha di Kota Metro tahun 2016-2017

No	Lapangan Usaha	2016	Persentase (%)	2017	Persentase (%)
1.	<b>Pertanian, kehutanan dan perikanan</b>	292.709,6	5,85	310.288,7	5,65
2.	<b>Industri pengolahan</b>	<b>850.952,4</b>	<b>17,02</b>	<b>935.408,6</b>	<b>17,05</b>
3.	Pertambangan dan penggalian	-	-	-	-
4.	Pengadaan listrik dan gas	6.038,3	0,12	7.276,0	0,13
5.	Pengadaan air, pengelolaan sampah, limbah dan daur ulang	2.881,3	0,05	3.062,1	0,05
6.	Konstruksi	310.355,1	6,20	347.814,7	6,34
7.	Perdagangan besar dan eceran, reparasi mobil dan sepeda motor	864.006,2	17,28	938.612,6	17,11
8.	Transportasi dan perdagangan	409.553,6	8,19	450.783,3	8,21
9.	Penyediaan akomodasi dan makan minum	131.350,6	2,62	144.312,8	2,63
10.	Informasi dan komunika	354.929,9	7,10	423.173,8	7,71
11.	Jasa keuangan, asuransi	381.303,9	7,63	405.423,6	6,02
12.	Real estat	297.452,0	5,95	330.639,9	6,02
13.	Jasa perusahaan.	36.187,2	0,72	38.972,2	0,71
14.	Administrasi pemerintahan, pertahanan dan jaminan sosial wajib	388.149,5	7,76	411.809,9	7,50
15.	Jasa pendidikan	281.616,9	5,63	301.424,4	5,49
16.	Jasa kegiatan dan kesehatan sosial	269.402,3	5,39	299.786,7	5,46
17.	Jasa lainnya	120.942,1	2,41	130.844,5	2,38
	<b>Total</b>	<b>4.997.830,9</b>	<b>100,00</b>	<b>5.484.634</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Badan Pusat Statistika Kota Metro, 2018

Tabel 2 dapat dilihat bahwa Kota Metro salah satu sektor yang memiliki kontribusi cukup tinggi yaitu industri pengolahan. Sektor ini memberikan kontribusi terhadap PDRB Kota Metro yaitu sebesar Rp 850.952,4 pada tahun 2016 dengan persentase sebesar 17,02%, sedangkan pada tahun 2017 mengalami peningkatan sebesar Rp 935.408,6 dengan persentase sebesar 17,05%.

Sektor industri pengolahan yang ada di Kota Metro salah satunya yaitu industri pengolahan berbasis komoditas pertanian atau biasa dikenal sebagai agroindustri, dimana bahan baku utamanya adalah sumber daya alam pertanian yang dapat menghasilkan berbagai produk olahan. Pembangunan pertanian agroindustri mempunyai peranan penting dalam pembangunan daerah, baik dalam pertumbuhan ekonomi dan pemerataan pembangunan. Berikut data persebaran industri pengolahan makanan di Kota Metro tahun 2018 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Persebaran Industri Pengolahan Makanan di Kota Metro Tahun 2018

No	Kacamatan	Jenis Usaha				
		<b>Keripik</b>	Kelanting	Kemplang	Jamur tiram	Kue
1.	Metro Timur	<b>14</b>	3	2	8	7
2.	Metro Pusat	<b>7</b>	0	0	3	8
3.	Metro Selatan	<b>6</b>	2	1	4	5
4.	Metro Utara	<b>6</b>	2	1	0	6
5.	Metro Barat	<b>7</b>	1	2	1	5
	Jumlah	<b>40</b>	8	6	16	31

Sumber: Dinas Koperasi, UKM dan Perindustrian Kota Metro, 2018a

Tabel 3 menunjukkan bahwa sektor industri pengolahan makanan di Kota Metro yang memiliki jumlah tertinggi yaitu industri usaha keripik yang berjumlah 40 usaha yang tersebar diberbagai kecamatan di Kota Metro. Usaha

keripik tersebut terbagi dari berbagai jenis yaitu keripik singkong, keripik pisang dan keripik tempe. Agroindustri keripik yang paling banyak yaitu salah satunya keripik tempe. Kota Metro memiliki jumlah agroindustri keripik tempe sebesar 17 agroindustri yang tersebar di setiap kecamatan di Kota Metro, dimana persentase yang di dapat yaitu sebesar 42,50% dari jumlah usaha keripik yang ada di Kota Metro. Hal ini menunjukkan bahwa usaha agroindustri keripik tempe di Kota Metro lebih tinggi dibandingkan keripik lainnya, sehingga industri keripik tempe memiliki prospek yang baik dan menjadi alternatif usaha yang dipilih oleh masyarakat yang secara tidak langsung dapat memperoleh keuntungan sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat, serta meningkatkan nilai tambah dari produk pertanian. Berikut data persebaran industri usaha makanan keripik tempe di Kota Metro tahun 2018 disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Persebaran Industri Usaha Keripik Tempe di Kota Metro Tahun 2018

No.	Kecamatan	Jumlah
1.	Metro Timur	8
2.	Metro Pusat	4
3.	Metro Selatan	1
4.	Metro Utara	2
5.	Metro Barat	2
<b>Jumlah</b>		<b>17</b>

Sumber: Dinas Koperasi, UKM dan Perindustrian Kota Metro, 2018

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat jumlah persebaran agroindustri keripik tempe per Kecamatan di Kota Metro. Keripik tempe merupakan salah satu produk olahan hasil pertanian yang banyak di usahakan oleh masyarakat Metro, karena keripik tempe merupakan produk unggulan yang memiliki nilai ekonomi cukup tinggi serta mampu mengembangkan usaha kecil mikro dan



menengah di bidang usaha pembuatan aneka keripik. Agroindustri keripik tempe merupakan industri yang potensial dan mampu bertahan di tengah persaingan dengan industri makanan yang lain.

Keripik tempe merupakan jenis makanan yang diolah dengan bahan baku kedelai. Keripik tempe merupakan tempe tipis yang digoreng kering seperti kerupuk, teksturnya kering dan keras. Tempe yang digunakan dapat berasal dari tempe yang sudah dibuat berukuran tipis dan ada juga tempe yang diiris terlebih dahulu.

Harga jual keripik tempe sangat mempengaruhi keuntungan yang diterima oleh produsen, sehingga perlu diketahui harga pokok produksi pada suatu produk yang dihasilkan. Harga pokok produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan oleh produsen untuk memproduksi suatu produk. Perhitungan harga pokok produksi perlu dilakukan untuk mengetahui berapa biaya yang dikeluarkan oleh produsen selama melakukan kegiatan usahanya sehingga produsen mengetahui apakah harga yang diterima atas penjualan hasil produknya itu menguntungkan atau tidak.

Tujuan pengolahan kedelai menjadi tempe adalah untuk meningkatkan nilai tambah pada agroindustri tersebut sehingga memperoleh nilai jual yang tinggi di pasaran, kemudian untuk menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap untuk dikonsumsi maka dilakukan dengan cara pembuatan keripik tempe. Mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan. Adanya pengolahan diharapkan dapat

memperoleh keuntungan dan menciptakan nilai tambah terhadap komoditas tersebut.

Perhitungan nilai tambah pengolahan kedelai menjadi keripik tempe bertujuan untuk mengetahui pertambahan nilai dari proses pengolahan bahan baku menjadi bahan jadi, dengan adanya proses pengolahan terhadap komoditas tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis yang tinggi sehingga keuntungan yang diperoleh semakin besar. Hal tersebut yang mendorong saya untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro”.

## **B. Rumusan Masalah**

Agroindustri merupakan subsistem yang melengkapi rangkaian sistem agribisnis dengan fokus kegiatan berbasis pada pengolahan sumber daya hasil pertanian dan peningkatan nilai tambah komoditas. Salah satunya pengolahan dengan komoditas kedelai yang menghasilkan produk olahan bermacam-macam seperti tempe, tahu, kecap, keripik tempe dan lain-lain. Tujuan pengolahan yaitu untuk meningkatkan nilai jual yang tinggi dipasaran dan daya simpan lebih lama. Komoditas kedelai mempunyai prospek yang penting sebagai bahan dasar industri, maka tidak berlebihan jika dikatakan bahwa kedelai merupakan tanaman pangan yang sangat potensial salah satunya dengan mengolahnya menjadi keripik tempe.

Agroindustri keripik tempe ini masih menggunakan alat-alat tradisional dan sederhana dalam setiap tahapannya, diharapkan ada peningkatan nilai

tambah dari pengolahan kedelai secara terpadu yang memperhatikan pengoptimalan setiap tahapan proses dan pemanfaatan hasil sehingga dapat menambah pendapatan keluarga.

Agroindustri tempe di kota Metro cukup banyak, namun yang mengolah tempe menjadi keripik tempe hanya sekitar 30% saja. Agroindustri keripik tempe tersebut dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif usaha dalam memperoleh keuntungan yang cukup besar dan nilai tambah yang diberikan dari hasil pengolahan kedelai menjadi keripik tempe yang positif bagi para pelaku agroindustri.

Pemilik agroindustri keripik tempe yang ada di Kota Metro belum mengetahui nilai tambah yang didapatkan dari bahan baku, serta kurangnya pengetahuan pemilik usaha keripik tempe sehingga mereka belum menghitung keseluruhan biaya yang dikeluarkan seperti bahan baku, tenaga kerja, dan pengangkutan. Permasalahan ini menyebabkan pemilik agroindustri tidak mengetahui total biaya yang dikeluarkan dan keuntungan yang mereka peroleh.

Pengrajin keripik tempe juga tidak mengetahui bahwa keripik tempe memiliki harga pokok produksi sebagai penentuan harga jual produk, dengan adanya harga pokok tersebut, maka pengrajin dapat mengetahui berapa harga jual produk yang tidak merugikan usaha mereka, atau dengan kata lain dapat menguntungkan. Permasalahan lainnya adalah apakah agroindustri keripik tempe tersebut menguntungkan dengan harga jual yang berlaku saat ini dan memberikan nilai tambah dalam proses pengolahannya, oleh karena itu dalam

penelitian ini akan menganalisis harga pokok produksi, keuntungan dan nilai tambah pada agroindustri keripik tempe.

Berdasarkan uraian tersebut maka dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Berapa besar harga pokok produksi keripik tempe di Kota Metro?
2. Bagaimana nilai tambah agroindustri keripik tempe di Kota Metro?
3. Bagaimana keuntungan agroindustri keripik tempe di Kota Metro?

### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Menganalisis harga pokok produksi keripik tempe di Kota Metro.
2. Menganalisis nilai tambah agroindustri keripik tempe di Kota Metro.
3. Menganalisis keuntungan agroindustri keripik tempe di Kota Metro.

### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi:

1. Produsen

Penelitian dapat memberikan informasi pada pelaku usaha agroindustri keripik tempe mengenai harga pokok produksi, keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.

2. Pemerintah

Penelitian ini dapat membantu dijadikan bahan pertimbangan bagi pemerintah dalam menentukan kebijakan terkait yang sesuai bagi para agroindustri pengolahan kedelai khususnya agroindustri keripik tempe.

3. Peneliti selanjutnya

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi salah satu referensi maupun pembanding serta memberikan informasi kepada peneliti lain dengan judul terkait.

## **II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN**

### **A. Tinjauan Pustaka**

#### **1. Agroindustri**

Agroindustri merupakan kegiatan pemanfaatan hasil pertanian menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi. Agroindustri pertama kali diungkapkan oleh Austin (1981) yaitu perusahaan yang memproses bahan nabati (yang berasal dari tanaman) atau hewani (yang dihasilkan oleh hewan). Proses yang digunakan mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Produk agroindustri ini dapat merupakan produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya. Menurut Aristanto (1996), sektor industri di Indonesia dibagi menjadi empat kelompok yaitu :

- a. Industri besar yaitu industri yang proses produksinya secara keseluruhan sudah menggunakan mesin dengan tenaga kerja lebih dari 100 orang.
- b. Industri sedang yaitu industri yang proses produksinya menggunakan mesin sebagian dan tenaga kerja yang digunakan berkisar 20-99 orang.
- c. Industri kecil yaitu umumnya memakai sistem pekerja upahan, dengan



jumlah tenaga kerja 5-19 orang.

- d. Industri rumah tangga yaitu industri yang mempunyai tenaga kerja kurang dari 5 orang dan terdapat dipedesaan.

Industri skala rumah tangga dan industri kecil yang mengolah hasil pertanian mempunyai peranan penting yaitu :

- a. Meningkatkan nilai tambah
- b. Meningkatkan kualitas hasil
- c. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja
- d. Meningkatkan pendapatan produsen

Kegiatan industri kecil lebih-lebih rumah tangga yang jumlahnya sangat banyak di Indonesia memiliki kaitan yang dekat dengan mata pencaharian pertanian di daerah pedesaan, serta tersebar diseluruh tanah air. Kegiatan ini umumnya merupakan pekerjaan sekunder para petani dan penduduk desa yang memiliki arti sebagai sumber penghasil tambahan dan musiman (Rahardjo, 1986).

## **2. Kedelai**

Kedelai merupakan komoditas pertanian yang sangat dibutuhkan di Indonesia, baik sebagai bahan makanan manusia, pakan ternak, bahan industri maupun bahan penyegar. Kedelai merupakan komoditas ekspor berupa minyak nabati, pakan ternak dalam perdagangan pasar internasional. Kedelai juga mempunyai peran yang sangat penting dalam pola konsumsi bahan pangan sebagai proses sumber protein nabati (Rukmana dan Yuyun, 1996).

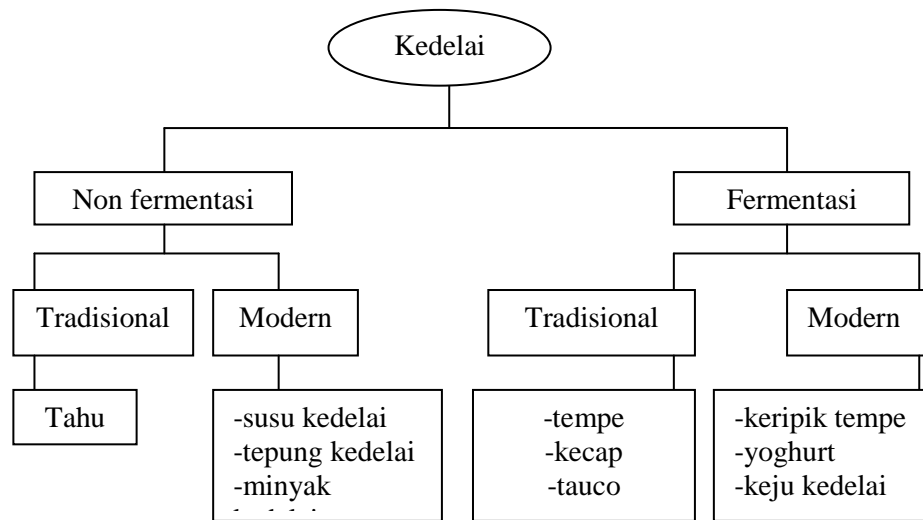
Kedelai merupakan tanaman Cina dan telah dibudidayakan oleh manusia sejak 2500 SM. Kedelai mulai dikenal di Indonesia sejak abad ke-16.

Awal mula penyebaran dan pembudidayaan kedelai yaitu di Pulau Jawa, kemudian berkembang ke Bali, Nusa Tenggara dan pulau-pulau lainnya (Irwan, 2006).

Kedelai merupakan tanaman semusim, berupa semak rendah, tumbuh tegak, berdaun lembut, dengan beragam morfologi. Tinggi tanaman berkisar 10 – 200 cm, dapat bercabang sedikit atau banyak tergantung kultivar dan lingkungan hidup. Morfologi tanaman kedelai didukung oleh komponen utamanya yaitu akar, daun, batang, bunga, polong dan biji sehingga pertumbuhannya bisa optimal (Adisarwanto, 2005).

Kedelai dapat diolah menjadi tempe, keripik tampe, tahu, kecap, susu, dan lain-lain. 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 (Cahyadi, 2007).

Menurut Salim (2013), 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 kesehatan, hasil olahannya dapat lebih mudah dicerna dan mengandung lebih banyak gizi. Hal ini berpengaruh pada kesehatan tubuh, selain itu hasil olahan kedelai lebih disukai oleh banyak orang.



Gambar 1. Pohon industri kedelai

### 3. Tempe

Tempe merupakan sumber protein nabati yang mempunyai nilai gizi yang tinggi dari pada bahan dasarnya. Tempe dibuat dengan cara fermentasi, yaitu dengan menumbuhkan kapang *Rhizopus oryzae* pada kedelai matang yang telah dilepaskan kulitnya. Inkubasi / fermentasi dilakukan pada suhu 25 - 37°C selama 36 - 48 jam. Selama inkubasi terjadi proses fermentasi yang menyebabkan perubahan komponen-komponen dalam biji kedelai. Persyaratan tempat yang dipergunakan untuk inkubasi kedelai adalah kelembaban, kebutuhan oksigen dan suhu yang sesuai dengan pertumbuhan jamur (Hidayat, 2006).

Menurut Kasmidjo (1990) tempe yang baik harus memenuhi syarat mutu secara fisik dan kimiawi. Tempe dikatakan memiliki mutu fisik jika tempe itu sudah memenuhi ciri-ciri tertentu. Ciri-ciri tersebut adalah:

a. Warna Putih

Warna putih ini disebabkan adanya miselia kapang yang tumbuh pada permukaan biji kedelai.

b. Tekstur Tempe Kompak

Tempe yang baik mempunyai bentuk kompak yang terikat oleh Miselium sehingga terlihat berwarna putih dan bila diiris terlihat keeping kedelainya.

c. Aroma dan rasa khas tempe

Terbentuk aroma dan rasa yang khas pada tempe disebabkan terjadinya degradasi komponen – komponen dalam tempe selama berlangsungnya proses fermentasi.

Tempe yang digunakan untuk membuat keripik tempe adalah tempe kedelai yang dibungkus lebar dengan daun pisang, daun jati, atau kertas bekas berukuran lebar sekitar 15 cm dan panjang sekitar 20 cm. Alat pembungkus dibentangkan ditempat yang rata, misalnya meja kayu diatas pembungkus diletakkan diatas lembaran daun kecil sebagai pelapis tempe. Bahan tempe sebanyak dua sendok makan diletakkan diatas lembaran daun kecil lalu diratakan sehingga panjangnya 10-12 cm dan lebarnya 7-10 cm (Sarwono, 2007).

Tempe dengan kualitas baik mempunyai ciri-ciri berwarna putih bersih yang merata pada permukaannya memiliki struktur yang homogen dan kompak serta berasa berbau dan beraroma khas tempe. Tempe dengan kualitas buruk ditandai dengan permukaannya yang basah struktur tidak

kompak adanya bercak bercak hitam, adanya bau amoniak dan alcohol serta beracun (Astawan, 2004).

#### **4. Keripik Tempe**

Menurut (Radiyah, 1992) keripik tempe adalah makanan yang terbuat dari tempe yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan tepung yang telah dibumbui. Rasa keripik tempe adalah asin dengan aroma bawang yang gurih. Makanan ini tersebar hampir merata diseluruh pulau Jawa, sedangkan menurut (Sarwono, 2007) keripik tempe memiliki tekstur yang kering dan keras, apabila disimpan ditempat kering dan bersih, keripik tempe dapat tahan disimpan sampai beberapa minggu. Misalnya dipak dalam kantong plastik, kaleng, atau stoples yang tertutup rapat dan tidak terkena pengaruh udara lembab.

Bahan baku kedelai untuk pembuatan keripik tempe dipilih melalui tahap *Quality Control* untuk mendapatkan hasil keripik tempe dan berbagai macam jenis keripik lainnya yang berkualitas dari rasa maupun nutrisinya, dan juga bahan rempah-rempah yang terbaik digunakan sebagai bumbu utama keripik tempe, sangat bermanfaat sekali bagi kesehatan tubuh (Wijaya, 2009).

Keripik tempe adalah jenis makanan ringan hasil olahan tempe. Kadar protein keripik tempe cukup tinggi yaitu berkisar antara 23% - 25%.

Tempe yang digunakan untuk pembuatan keripik tempe melalui proses yang sedikit berbeda dengan proses pembuatan tempe untuk sayur. Tempe

yang akan dijadikan keripik tempe lebih tipis dan langsung dicetak dengan alas daun (Radiyah, 1990).

Cara Pembuatan Keripik Tempe menurut (Astawan,2008):

a. Pemilihan Bahan Baku

Bahan baku merupakan faktor yang menentukan dalam proses produksi atau pembuatan bahan makanan. Jika bahan baku yang digunakan mutunya baik maka diharapkan produk yang dihasilkan juga berkualitas. Evaluasi mutu dilakukan untuk menjaga agar bahan yang digunakan dapat sesuai dengan syarat mutu yang telah ditetapkan oleh perusahaan, sehingga dihasilkan produk yang sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan. Bahan baku yang dipilih untuk pembuatan keripik tempe harus benar-benar bersih dan bagus agar nantinya pembuatan adonan keripik tempe lebih mudah.

b. Penimbangan

Semua bahan ditimbang sesuai dengan formula. Penimbangan bahan harus dilakukan dengan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaan jumlah bahan. Bahan baku, garam, dan bahan tambahan makanan merupakan bahan yang dibutuhkan dalam jumlah sedikit, tetapi sangat penting agar dihasilkan keripik tempe yang berkualitas baik sehingga harus diukur dengan teliti. Penimbangan, sebaiknya tidak menggunakan sendok atau cangkir sebagai takaran.



c. Pemotongan Tempe/ Pengiris Tempe

Cara proses pemotongan tempe menjadi hal yang sangat penting ketika akan mengolahnya, karena ketika ukuran tempe akan digoreng, akan mempengaruhi kualitas kerenyahan dan gurihnya keripik tempe, lebih baik memproduksi sendiri tempe yang sesuai dengan ukuran keripik tempe yang akan dibuat sehingga tidak perlu lagi memotong dan mengirisnya. Jika membeli tempe dari pedagang lain, sebaiknya menggunakan alat pemotong khusus karena tempe sangat mudah hancur ketika dipotong atau diiris.

Pemotongan atau pengirisan tempe yang paling baik adalah ketika tempe akan digoreng, karena bila tempe diiris akan dibiarkan lama, maka spora pada tempe akan berkembang biak lebih cepat sehingga dapat menyebabkan kerenyahan dari keripik tempe menjadi berkurang (melempem /mengembang).

d. Pembuatan Adonan

Proses selanjutnya adalah pencampuran tepung beras, tepung kanji atau tepung tapioka dengan larutan santan kelapa tujuannya agar adonan tercampur dengan rata. Tambahkan bumbu pada keripik tempe bertujuan untuk meningkatkan rasa, selain itu bumbu juga dapat berfungsi sebagai pengawet. Beberapa bumbu mempunyai sifat sebagai antioksidan, sehingga dapat menghambat perkembangan ransiditas.

e. Pencelupan Tempe ke Adonan

Sebelum proses penggorengan tempe, tempe harus dicelupkan satu persatu ke dalam campuran tepung beras, tepung tapioka dan bahan tambahan lainnya agar adonan tempe dapat mengikat pada tempe, kemudian tempe di goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan kering.

f. Penggorengan

Minyak yang digunakan untuk menggoreng berfungsi sebagai medium pindah panas dan memberikan perpaduan rasa dan aroma tertentu pada produk akhir. Proses utama yang terjadi selama penggorengan adalah perpindahan panas dan massa, dengan minyak yang berfungsi sebagai media penghantar panas. Panas yang diterima bahan akan dipergunakan untuk berbagai keperluan antara lain untuk penguapan air, gelatinisasi pati, denaturasi protein, pencokelatan dan karamelisasi.

g. Pengemasan

Pengemasan merupakan suatu tempat atau wadah yang digunakan untuk mengemas suatu produk, yang telah dilengkapi dengan tulisan, label dan keterangan lain yang menjelaskan isi, kegunaan lain-lainnya yang dirasa perlu disampaikan kepada para konsumen. Pengemasan disebut juga pembungkusan, wadah atau pengepak yang mempunyai peranan penting didalam pangawetan bahan pangan.

Keripik tempe mungkin sudah banyak diproduksi sebagai oleh-oleh, biasa ditemukan ditempat wisata sampai toko oleh-oleh. Keripik tempe juga dijual di warung sampai pasar tradisional. Keripik tempe ini sangat merakyat dan disukai semua kalangan masyarakat. Keripik tempe tahan cukup lama serta cara pembuatan keripik tempe juga relative mudah, sehingga usaha keripik tempe ini pun berkembang dan menjadi lahan bisnis cukup menguntungkan. Keripik tempe banyak di produksi oleh industri rumah tangga (Mariana, 2009).

## **5. Analisis Penerimaan dan Keuntungan**

Menurut Husain (2004) penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima dari penjualan produknya kepada pedagang atau langsung kepada konsumen. Syafril (2000) mengemukakan bahwa penerimaan adalah seluruh pendapatan yang diterima tanpa melihat dari mana sumbernya dengan besar tidak selalu sama untuk setiap kurun atau jangka waktu tertentu. Definisi ini dapat disimpulkan bahwa penerimaan tidak lain adalah uang yang diterima melalui proses produksi dan dinilai dengan uang sebagai hasil penjualan barang dan jasa.

Menurut Novi (2007) penerimaan adalah hasil kali antara harga dengan total produksi, secara matematis dapat dituliskan:

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan:

TR = total penerimaan/pendapatan(Rp)

Q = total produksi (Kg)

P = harga produksi (Rp)

Apabila jumlah produk yang dihasilkan meningkat dan harganya tinggi maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar, sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil.

Abdul Halim dan Bambang Supomo (2005) keuntungan adalah pusat pertanggungjawaban yang masukkan dan keluarnya diukur dengan menghitung selisih antara penerimaan dan biaya. Keuntungan atau laba pengusaha adalah penghasilan bersih yang diterima oleh pengusaha, sesudah dikurangi dengan biaya-biaya produksi atau dengan kata lain, laba pengusaha adalah selisih antara penghasilan kotor dan biaya-biaya produksi. Laba ekonomis dari barang yang dijual adalah selisih antara penerimaan yang diterima produsen dari penjualan produksi dari sumber yang digunakan untuk membuat barang tersebut. Jika biaya lebih besar dari pada penerimaan berarti labanya negatif, situasi ini disebut rugi (Lipsey et al, 1990).

Keuntungan adalah penerimaan dikurangi dengan total biaya. Secara sistematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\Pi$  = keuntungan (Rp)

TR = total penerimaan/pendapatan (Rp)

TC = total biaya (Rp)

Kriteria pengukuran pada analisis ini adalah :

- a. Jika  $R/C > 1$ , maka usaha yang dilakukan menguntungkan karena penerimaan lebih besar dari biaya total.
- b. Jika  $R/C = 1$ , maka usaha yang dilakukan berada pada titik impas (break even point), yaitu keadaan dimana besarnya penerimaan sama dengan besarnya biaya total.
- c. Jika  $R/C < 1$ , maka usaha yang dilakukan tidak menguntungkan karena penerimaan lebih kecil dari biaya yang dikeluarkan.

## 6. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah aktiva atau jasa yang dikorbankan atau diserahkan dalam proses produksi (Supriyono, 2002). Menurut Mulyadi (1991) harga pokok produksi merupakan pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva. Harga pokok produksi digunakan sebagai penentu harga penjualan, oleh karena itu perhitungan harga pokok produksi penting untuk dilakukan.

Tujuan dari perhitungan harga pokok produksi antara lain:

- a. Untuk memberikan bantuan guna mendekati harga yang dapat dicapai.
- b. Untuk menilai harga-harga yang dapat dicapai atau ditawarkan dari pendirian ekonomi perusahaan itu sendiri.
- c. Untuk menilai penghematan dari proses produksi.
- d. Untuk menilai barang yang masih dikerjakan.
- e. Untuk penetapan yang terus-menerus dan analisis dari hasil perusahaan (Mulyadi, 1991).

Secara garis besar, unsur-unsur harga pokok produksi digolongkan menjadi tiga, yaitu biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

a. Biaya bahan baku

Menurut Mulyadi (2000) biaya bahan baku merupakan salah satu elemen penting dari biaya produksi. Elemen yang dapat mempengaruhi biaya bahan baku adalah:

1) Harga termasuk biaya angkut dari setiap satuan bahan yang dibeli.

2) Biaya pemesanan, yaitu biaya yang terjadi dalam rangka melaksanakan kegiatan pemesanan bahan baku, terdiri dari biaya pemesanan tetap dan variabel.

(a) Biaya pemesanan tetap, yaitu biaya pemesanan yang besarnya

Tetap sama dalam periode tertentu tidak dipengaruhi oleh biaya frekuensi pemesanan, misalnya gaji bagian pembelian dan biaya penyusutan aktiva tetap bagian pembelian.

(b) Biaya pemesanan variabel, yaitu biaya pemesanan yang jumlah totalnya berubah-ubah secara proporsional dengan frekuensi pemesanan.

(c) Biaya penyimpanan, yaitu biaya yang terjadi dalam rangka melaksanakan kegiatan penyimpanan bahan, terdiri dari biaya penyimpanan tetap dan variabel (Sulistyo, 2010). Biaya penyimpanan tetap, yaitu biaya penyimpanan bahan yang jumlah totalnya tidak dipengaruhi jumlah atau besarnya bahan yang disimpan digudang, misalnya biaya penyusutan gudang, gaji

karyawan tetap bagian gudang. Biaya penyimpanan variabel, yaitu biaya penyimpanan bahan yang jumlah totalnya berubah-ubah secara proporsional dengan jumlah atau besarnya bahan yang disimpan. Semakin besar bahan yang disimpan berakibat semakin besar pula biaya penyimpanan variabel, begitu sebaliknya.

b. Biaya tenaga kerja

Menurut Supriyono (2000) biaya tenaga kerja adalah semua balas jasa yang diberikan oleh perusahaan kepada semua karyawan. Elemen biaya tenaga kerja yang merupakan bagian dari biaya produksi adalah tenaga kerja untuk karyawan dipabrik. Sistem penggajian dapat menggunakan dasar kontrak perjanjian kerja dengan organisasi karyawan, penelitian atas produktivitas, evaluasi jabatan atau pekerjaan, program intensif, program jaminan upah minimum dan lain-lain.

c. Biaya tidak langsung

Menurut Simamora (2002) biaya tidak langsung meliputi semua biaya produksi di departemen produksi selain biaya bahan dan biaya tenaga kerja ditambah semua biaya pada departemen pembantu yang ada di agroindustri. Apabila perusahaan tidak memiliki departemen pembantu di agroindustri, biaya tidak langsung meliputi semua elemen biaya produksi selain biaya bahan dan biaya tenaga kerja. Biaya tidak langsung dikelompokkan yaitu:

1) Biaya tidak langsung tetap

Contoh biaya tidak langsung tetap seperti biaya asuransi pabrik dan biaya penyusutan aktiva tetap.

2) Biaya tidak langsung variabel

Contoh biaya tidak langsung variabel meliputi sebagian biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya bahan penolong, dan biaya bahan bakar.

## 7. Nilai Tambah

Sudiyono (2004) menyatakan nilai tambah untuk pengolahan dipengaruhi oleh faktor teknis yang meliputi kapasitas produksi, jumlah bahan baku, dan tenaga. Nilai tambah (*value added*) merupakan pertambahan nilai dari suatu produk dikarenakan mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan didalam suatu proses produksi. Nilai tambah dalam proses pengolahan dipengaruhi oleh beberapa faktor teknis yaitu kapasitas produksi, jumlah bahan baku, tenaga kerja dan faktor pasar. Besarnya suatu nilai tambah untuk pengolahan hasil pertanian merupakan pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, namun tidak termasuk tenaga kerja.

Menurut Hayami (1987) ada dua cara menghitung nilai tambah, (1) Nilai untuk pengolahan dan (2) Nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang mempengaruhi adalah kapasitas produk, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja, sedangkan faktor pasar yang mempengaruhi



adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai masukan lain selain bahan baku dan tenaga kerja.

Dalam industri, nilai tambah berarti ukuran untuk menyatakan sumbangan proses produksi terhadap nilai jual suatu barang. Nilai tambah tersebut dapat dinyatakan untuk tiap meter kubik kayu bulat, setiap dolar modal, setiap orang kerja, dan sebagainya. Nilai tambah menurut Gittinger (1986) adalah nilai output dikurangi masukan yang dibeli dari luar, dalam tiap satuan produksi, nilai tambah diukur dengan perbedaan antara nilai keluaran perusahaan dan nilai seluruh masukan yang dibeli dari luar perusahaan.

Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses produksi dan adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan. Perusahaan dengan teknologi yang baik akan menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik pula, sehingga harga produk akan lebih tinggi dan akhirnya akan memperbesar nilai tambah yang diperoleh (Suryana, 1990).

## **8. Kajian Penelitian Terdahulu**

Kajian penelitian terdahulu diperlukan sebagai bahan referensi bagi peneliti untuk menjadi pembanding antara penelitian yang dilakukan dengan penelitian sebelumnya, serta untuk mempermudah dalam pengumpulan data dan metode analisis data yang digunakan dalam pengolahan data. Tinjauan penelitian terdahulu memperlihatkan

persamaan dan perbedaan dalam hal metode, hasil, dan waktu penelitian. Penelitian terdahulu akan memberikan gambaran tentang penelitian sejenis yang akan dilakukan, sehingga dapat dijadikan referensi.

Beberapa hasil penelitian terdahulu diantaranya yaitu penelitian Agustian (2017) hasil penelitian diperoleh nilai tambah sebesar 1,53 yang artinya 1 kilogram kedelai yang diolah menghasilkan 1,53 kilogram keripik tempe dan menunjukkan bahwa usaha keripik tempe di Kota Metro layak untuk dijalankan.

Hasil penelitian Nita (2010) menyatakan bahwa penerimaan rata-rata Penerimaan rata-rata sebesar Rp 5.807.300,00 per bulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh pengindustri tempe kedelai adalah sebesar Rp 642.400,00 per bulan yang berarti industri keripik tempe menguntungkan. Industri rumah tangga keripik tempe di Kabupaten Wonogiri yang dijalankan sudah efisien yang mempunyai nilai efisiensi lebih dari satu yaitu sebesar 1,12.

Penelitian Elvia (2016) menjelaskan bahwa kegiatan usaha pengolahan keripik singkong mempunyai nilai tambah. Hal ini dapat diketahui dari hasil analisis nilai tambah, besarnya nilai tambah *homeindustry* keripik singkong yaitu Rp 4.313 per kg bahan baku.

Penelitian Nurjayanti (2013) diperoleh besarnya nilai tambah pada industri keripik tempe skala rumah tangga per proses produksi (per hari) adalah Rp 38.452,99 dengan rasio nilai tambah 82,34 %. Industri keripik tempe

memiliki nilai koefisien variasi (CV) lebih dari 0,5 yaitu sebesar 2,92 dan nilai batas bawah keuntungan (L) sebesar – Rp 158.012,18 sehingga usaha industri keripik tempe berisiko.

Penelitian Agustina (2015) menghasilkan harga pokok produksi (HPP) agroindustri marning dengan analisis metode variable costing adalah Rp 9.634,76 dan metode full costing adalah sebesar Rp 9.809,55 dan nilai tambah yang dihasilkan oleh agroindustri marning adalah Rp 3.715,88.

Wiyono (2015) penerimaan yang diperoleh industri rumah tangga “Wajianto” dalam memproduksi tahu selama bulan Agustus tahun 2014 sebesar Rp 28.000.000, pendapatan sebesar Rp 10.414.786,6. Nilai tambah sebesar Rp 10.337,72/kg untuk setiap proses produksi sebanyak 1 kg kedelai akan menghasilkan 0,7 kg tahu.

Hasil penelitian Andika (2015) menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan pengusaha tahu sebesar Rp 328.856,55 dalam satu kali proses produksi dengan nilai R/C ratio sebesar 1,19. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg kedelai menjadi tahu adalah Rp 6.738 dengan ratio nilai tambah yang diperoleh adalah 40,59 persen.

Penelitian Asfia (2013) menunjukkan bahwa total pendapatan per tahun per orang yaitu Rp 41.711.198 dan nilai tambah yang diperoleh dari adanya kegiatan industri kecil tapioka yaitu Rp 21.913/kwintal.

Pembelajaran akan penelititan terdahulu dilakukan untuk mendukung penelitian yang akan dilakukan dan sebagai acuan dalam penelitian.

Hasil penelitian Agnez (2017) menyatakan bahwa pendapatan rata – rata yang diterima oleh pengusaha olahan salak menjadi keripik salak dalam sebulan produksi yaitu Rp 10.220.722 dan keuntungan rata-rata yang diperoleh Rp 8.533.896 per bulan. Nilai tambah keripik salak dari setiap 1 kilogram sebesar Rp 11.452 sedangkan nilai tambah manisan salak setiap 1 kilogram salak sebesar Rp 25.932.

Penelitian Sholekhah (2018) yaitu harga pokok produksi jagung per kilogram dari beberapa macam jenis benih yaitu sebesar Rp 1.383,00 untuk BS-18, Rp 1.379,28 untuk NK-33, Rp 1.448,77 untuk PIR-27 dan Rp 1.359,52 untuk DK-95. Berikut penelitian terdahulu yang dijadikan referensi disajikan pada Tabel 5.

## **B. Kerangka Pemikiran**

Agroindustri menjadi subsistem yang melengkapi rangkaian sistem agribisnis dengan fokus kegiatan berbasis pada pengolahan sumber daya hasil pertanian dan peningkatan nilai tambah komoditas. Produk pertanian yang bersifat mudah rusak adalah alasan bagi pelaku pertanian untuk melakukan pengolahan agar membuat produk menjadi lebih tahan lama. Usaha pengolahan yang memberikan nilai tambah salah satunya adalah keripik tempe, untuk menghasilkan produk tersebut dibutuhkan input, adapun input yang digunakan yaitu bahan baku utama kedelai, bahan baku penunjang seperti garam, bumbu, bahan bakar dan lainnya.

Tabel 5. Kajian Penelitian Terdahulu

No	Judul penelitian, peneliti, tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Kesimpulan Penelitian
1.	Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Finansial Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro (Erfano Agustian, 2017)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Untuk menganalisa berapa besar nilai tambah usaha agroindustri keripik tempe skala rumah tangga di Kota Metro.</li> <li>2. Untuk menganalisa kelayakan finansial usaha agroindustri keripik tempe skala rumah tangga di Kota Metro</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis nilai tambah</li> <li>2. Analisis kelayakan finansial</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hasil penelitian didapat bahwa setiap pengolahan 1 kilogram bahan baku kedelai menjadi keripik tempe menghasilkan nilai konversi sebesar 1,53, yang artinya 1 kilogram kedelai yang diolah menghasilkan 1,53 kilogram keripik tempe. Nilai konversi tersebut menyebabkan penambahan nilai jual terhadap kedelai sebesar Rp 35.316,- per kilogramnya.</li> <li>2. Usaha agroindustri keripik tempe di Kota Metro memiliki nilai Net Present Value yang didapat dari hasil penelitian sebesar Rp761.086.742- . Nilai gross B/C 1,45 dan Net B/C 3,90 dengan payback period 3,06. Dari data penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa setiap indikator menunjukkan bahwa usaha keripik tempe di Kota Metro layak dan menguntungkan untuk dijalankan</li> </ol>

Tabel 5. (lanjutan)

No	Judul penelitian, peneliti, tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Kesimpulan Penelitian
2.	Analisis Usaha Industri Rumah Tangga Keripik Tempe di Kabupaten Wonogiri (Nina Dian Nita, 2010)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menganalisis besarnya biaya, penerimaan, keuntungan dan profitabilitas dari industri rumah tangga keripik tempe di Kabupaten Wonogiri.</li> <li>2. Menganalisis efisiensi dari industri rumah tangga keripik tempe di Kabupaten Wonogiri.</li> <li>3. Menganalisis risiko dari industri rumah tangga keripik tempe di Kabupaten Wonogiri.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis biaya, penerimaan, keuntungan dan profitabilitas</li> <li>2. Analisis efisiensi usaha</li> <li>3. Analisis risiko</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penerimaan rata-rata sebesar Rp 5.807.300,00 per bulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh pengindustri tempe kedelai adalah sebesar Rp.642.400,00 per bulan. Profitabilitas adalah sebesar 12,44% , yang berarti industri keripiktempe menguntungkan.</li> <li>2. Industri rumah tangga keripik tempe di Kabupaten Wonogiri yang dijalankan sudah efisien yang mempunyai nilai efisiensi lebih dari satu yaitu sebesar 1,12.</li> <li>3. Industri rumah tangga keripik tempe memiliki nilai koefisien variasi (CV) lebih dari 0,5 yaitu 1,21 dan nilai batas bawah keuntungan (L) sebesar minus Rp 918.600,00 sehingga industri keripik tempe berisiko tinggi</li> </ol>

Tabel 5. (lanjutan)

No	Judul penelitian, peneliti, tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Kesimpulan Penelitian
3.	Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong pada <i>Home Industry</i> Pak Ali di Desa Ujong Tanjung Kecamatan Mereubo Kabupaten Aceh Barat(Rina Elvia, 2016)	Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong pada <i>Home Industry</i> Pak Ali di Desa Ujong Tanjung Kec.Meureubo Kab. Aceh Barat	Analisis Nilai Tambah	Kegiatan usaha pengolahan keripik singkong mempunyai nilai tambah. Hal ini dapat diketahui dari hasil analisis nilai tambah, besarnya nilai tambah <i>homeindustry</i> keripik singkong yaitu Rp 4.313 per kg bahan baku
4.	Analisis Nilai Tambah Industri Keripik Tempe Skala Rumah Tangga (Eka Dewi Nurjayanti, 2013)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui nilai tambah industri keripik tempe di Desa Lerep Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang</li> <li>2. Mengetahui risiko dari usaha industri keripik tempe di Desa Lerep Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis Nilai Tambah.</li> <li>2. Analisis resiko</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Besarnya nilai tambah pada industri keripik tempe skala rumah tangga per proses produksi (per hari) adalah Rp 38.452,99 dengan rasio nilai tambah 82,34 %.</li> <li>2. Industri keripik tempe memiliki nilai koefisien variasi (CV) lebih dari 0,5 yaitu sebesar 2,92 dan nilai batas bawah keuntungan (L) sebesar – Rp 158.012,18 sehingga usaha industri keripik tempe berisiko.</li> </ol>

Tabel 5. (lanjutan)

No	Judul penelitian, peneliti, tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Kesimpulan Penelitian
5.	Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah, Dan Prospek Pengembangan agroindustri Marning Di Kecamatan Gedong Tataan kabupaten Pesawaran(Dwi Rizky Agustina, 2015)	Menganalisis harga pokok produksi, nilai tambah dan prospek pengembangan agroindustri marning di Kecamatan Gedong Tataankabupaten Pesawaran	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis harga pokok produksi</li> <li>2. Analisis Nilai Tambah</li> <li>3. Analisis prospek pengembangan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Harga pokok produksi (HPP) agroindustri marning dengan analisis metode variable costing adalah Rp 9.634,76 dan metode full costing adalah sebesar Rp 9.809,55.</li> <li>2. Nilaitambah yang dihasilkan oleh agroindustri marning adalah Rp 3.715,88</li> <li>3. Prospek pengembangan agroindustri marning di Desa Karang Anyar dapat dikatakan cukup prospektif,jika dilihat dari identifikasi terhadap ketersediaan bahanbaku, ketersediaan tenaga kerja, penawaran marning, daerah pemasaran produk, dukungan masyarakat, dan dukungan pemerintah.</li> </ol>



Tabel 5. (lanjutan)

No	Judul penelitian, peneliti, tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Kesimpulan Penelitian
6.	Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Usaha Tahu Pada Industri Rumah Tangga “WAJIANTO” Di Desa Ogurandu Kecamatan Bolano Lambunu Kabupaten Parigi Moutong (Wiyono, 2015).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui besarnya pendapatan dari usaha tahu.</li> <li>2. Mengetahui nilai tambah dari usaha tahu.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif.</li> <li>2. Analisis pendapatan.</li> <li>3. Analisis nilai Tambah metode Hayami.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penerimaan yang diperoleh industri rumah tangga “WAJIANTO” dalam memproduksi tahu selama Bulan Agustus Tahun 2014 sebesar Rp 28.000.000, pendapatan sebesar Rp 10.414.786,6.</li> <li>2. Nilai tambah sebesar Rp 10.337,72/kg untuk setiap proses produksi sebanyak 1 kg kedelai akan menghasilkan 0,7 kg tahu.</li> </ol>
7.	Analisis nilai Tambah Kedelai Pada Produk Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahudi Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan (Rio Andika, 2015)	untuk mengetahui bagaimana nilai tambah yang diperoleh industri tahu di Kabupaten Lampung Selatan, Kecamatan Natarnangka.	Analisis Nilai Tambah.	Rata-rata pendapatan pengusaha tahu adalah sebesar Rp 328.856,55 dalam satu kali proses produksidengan nilai R/C ratio sebesar 1,19. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg kedelai menjadi tahu adalah Rp 6.738,00 dengan ratio nilai tambah yang diperoleh adalah 40,59 persen.

Tabel 5. (lanjutan)

No	Judul penelitian, peneliti, tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Kesimpulan Penelitian
8.	Analisis Pendapatan, Nilai Tambah, Dan Prospek Pengembangan Industri Kecil Tapioka Di Jawa Barat (Asfia, 2013)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menganalisis tingkat pendapatan usaha dan titik impas industri kecil tapioka di Desa Pasir Jambu Kabupaten Bogor.</li> <li>2. Menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh industri kecil tapioka beserta kontribusinya terhadap pendapatan usaha.</li> <li>3. Menganalisis prospek pengembangan usaha industri kecil tapioka di Jawa Barat dilihat dari sisi input dan peluang pasar yang ada.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis penerimaan, pengeluaran, pendapatan usaha.</li> <li>2. Analisis titik impas, dan analisis nilai tambah.</li> <li>3. Analisis kualitatif berupa statistik deskriptif.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penerimaan pemilik faktor produksi atas tepung tapioka yaitu sebesar Rp409 996 400 dan ampas kering yaitu sebesar Rp31 166 400, sehingga total pendapatan per tahun per orang yaitu Rp41 711 198 dengan R/C ratio rata-rata yaitu sebesar 1.10 dan Titik Impas dari pengolahan tapioka yaitu Rp159 969 265 per tahun atau sebanyak 270.03 kuintal tapioka dan onggok / pengrajin.</li> <li>2. Nilai tambah yang diperoleh dari adanya kegiatan industri kecil tapioka yaitu Rp21 913/kuintal</li> <li>3. Potensi dan prospek pasar tepung tapioka bagi industri kecil di masa depan akan sangat cerah.</li> </ol>

Tabel 5. (lanjutan)

No	Judul penelitian, peneliti, tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Kesimpulan Penelitian
9.	Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Salak Pada Skala Industri Rumah Tangga Di Kabupaten Sleman Yogyakarta (Agnéz, 2017).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui biaya, pendapatan dan keuntungan dari produk olahan salak dalam skala industri rumah tangga di Kabupaten Sleman Yogyakarta.</li> <li>2. Mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari produk olahan salak dari usaha industri rumah tangga di Kabupaten Sleman Yogyakarta.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis pendapatan.</li> <li>2. Analisis nilai tambah.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rata-rata biaya total yang dikeluarkan untuk memproduksi keripik salak dalam sebulan sebesar Rp. 11.063.604,- dan untuk pengusaha manisan salak membutuhkan biaya total rata-rata sebesar Rp.1.633.674,- perbulan untuk proses produksi.</li> <li>2. Pendapatan rata-rata yang diterima oleh pengusaha olahan salak menjadi keripik salak dalam sebulan produksi yaitu Rp. 10.220.722,-</li> </ol>

Tabel 5. (lanjutan)

No	Judul penelitian, peneliti, tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Kesimpulan Penelitian
10.	Analisis harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok penjualan Jagung Di Kecamatan Sekampung Udik Kabupaten Lampung Timur (fitri sholekhah, 2018)	Mengetahui berapa harga pokok produksi dan harga pokok penjualan jagung di Kecamatan Sekampung Udik Kabupaten Lampung Timur. Mengetahui pengaruh jenis benih jagung yang digunakan dengan harga pokok produksi	Analisis Harga Pokok Produksi	Harga pokok produksi jagung perkilogram dari beberapa macam jenis benih yaitu sebesar Rp 1.383,00 untuk BS-18, Rp 1.379,28 untuk NK-33, Rp 1.448,77 untuk PIR-27 dan Rp 1.359,52 untuk DK-95. Adapun harga pokok penjualan jagung perkilogram dengan margin keuntungan 15% sebesar Rp 1.590,45 untuk jenis benih BS-18, Rp 1.586,18 untuk NK-33, Rp 1.666,09 untuk PIR-27 dan Rp 1.560,00 untuk DK-95. Usahatani jagung di Desa Sidorejo Kecamatan Sekampung Udik Kabupaten Lampung Timur menguntungkan.

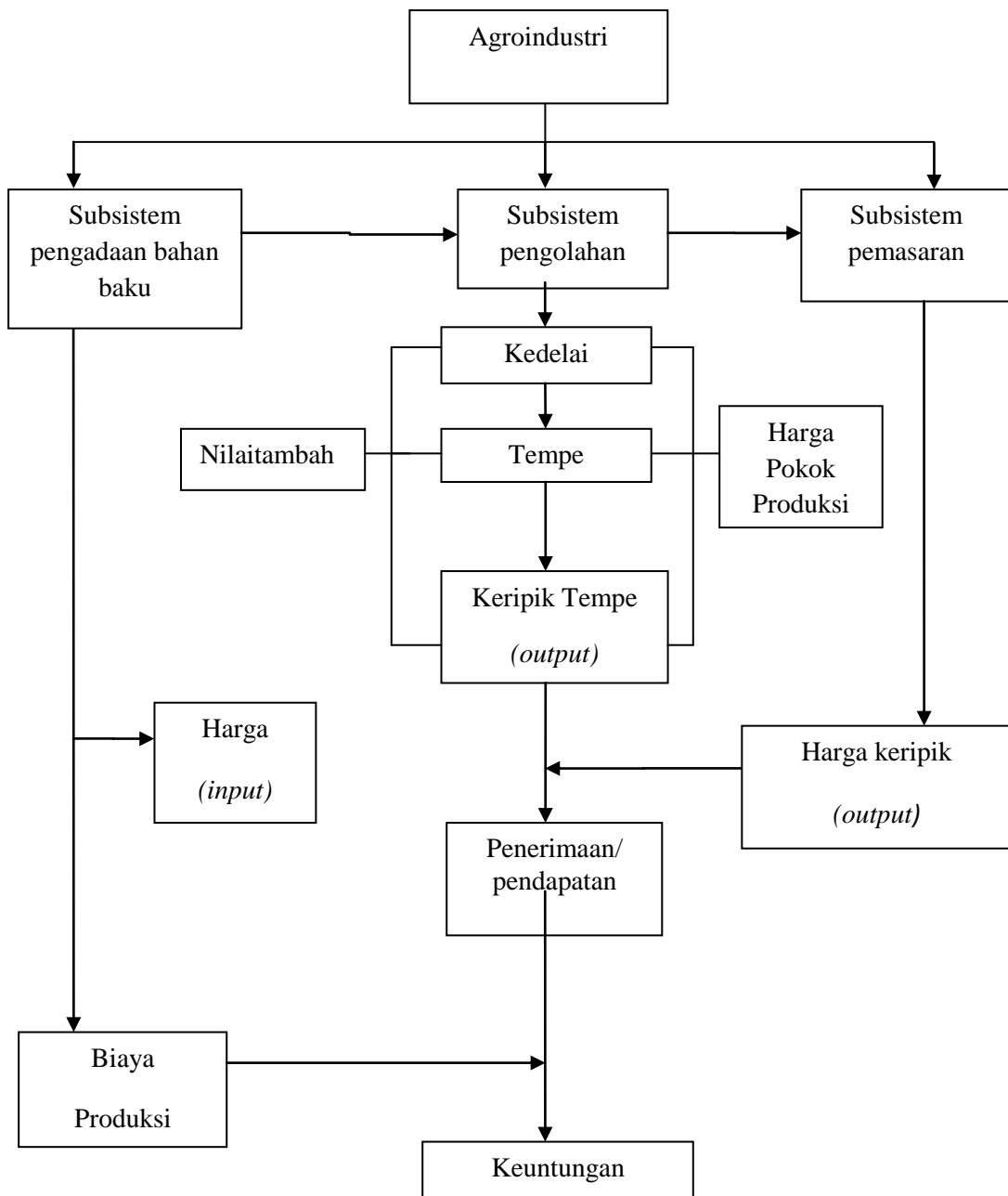
Keberhasilan agroindustri keripik tempe ditentukan oleh pengadaan bahan baku, baik dari segi kuantitas, kualitas, waktu, biaya, dan organisasi yang mendukung pengadaan bahan baku. Bahan baku merupakan hal yang sangat penting bagi keberlangsungan hidup suatu agroindustri. Hal ini dikarenakan bahan baku akan digunakan sebagai input atau faktor produksi yang akan menghasilkan output atau hasil produksi. Tidak hanya bahan baku dan bahan penunjang yang dijadikan faktor produksi dalam agroindustri keripik tempe, namun mesin penggoreng, mesin pengemas, peralatan dan tenaga kerja juga dibutuhkan. Melakukan proses produksi tersebut tentu memerlukan biaya-biaya yang menunjang kelancaran proses produksi. Biaya-biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya peralatan, biaya tenaga kerja, dan biaya lainnya.

Kemudian dari transformasi kedelai menjadi tempe, lalu tempe hingga menjadi keripik tempe tersebut tentu produk akan menghasilkan nilai tambah yang nantinya akan dihitung menggunakan metode Hayami dan juga terdapat harga pokok produksi dalam suatu produk yang dihasilkan. Menghitung besarnya nilai tambah dari output dengan memperhatikan berbagai komponen penting dalam pengolahan yaitu nilai output, biaya bahan baku, dan biaya penunjang lainnya yang menjadi penentu besarnya nilai tambah yang dihasilkan.

Kemudian untuk mengetahui keuntungan bersih yang didapatkan akan dihitung dengan TR-TC dimana TR (*total revenue*) adalah penerimaan dan TC (*total cost*) adalah biaya yang dikeluarkan dalam produksi. Biaya

produksi pada penelitian ini yaitu harga pokok produksi yang meliputi seluruh input dalam proses produksi dimana setiap input memiliki nilai atau harga yang akan dijumlahkan dan didapatkan biaya produksi atau harga pokok produksi, maka dapat dihitung keuntungan yaitu penerimaan dikurangi biaya produksi atau harga pokok produksi.

Hasil penelitian diharapkan dapat membantu pelaku industri untuk mengetahui harga pokok produksi, keuntungan serta nilai tambah yang didapatkannya dan dapat memotivasi masyarakat setempat untuk melakukan pengolahan kedelai demi kesejahteraannya. Berdasarkan uraian di atas maka Bagan Alir Analisis Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro tersebut dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Bagan Alir Analisis Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro

### **III. METODELOGI PENELITIAN**

#### **A. Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode studi kasus. Menurut Arikunto (2004) metode studi kasus merupakan salah satu metode penelitian yang dilakukan secara intensif, terperinci dan mendalam terhadap suatu organisme (individu), lembaga atau gejala tertentu dengan daerah atau subjek yang sempit selama kurun waktu tertentu. Penelitian dengan metode studi kasus ini digunakan untuk memperoleh data secara lengkap dan rinci pada agroindustri keripik tempe tersebut mengenai harga pokok produksi, nilai tambah dan keuntungan.

#### **B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional**

Konsep dasar dan batasan operasional merupakan pengertian dan petunjuk mengenai variabel yang akan diteliti, serta penting untuk memperoleh dan menganalisis data yang berhubungan dengan penelitian.

Kedelai adalah salah satu tanaman jenis polong-polongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan dari Asia Timur seperti kecap, tahu, dan tempe. Berdasarkan peninggalan arkeologi, tanaman ini telah dibudidayakan sejak 3500 tahun yang lalu di Asia Timur.



Tempe adalah makanan yang dibuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus Oligosporus*.

Keripik tempe adalah makanan yang terbuat dari tempe yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan minyak goreng.

Agroindustri adalah subsistem dari sistem agribisnis yang memanfaatkan dan mempunyai kaitan langsung dengan produksi pertanian yang akan ditransformasikan menjadi sebuah produk yang mempunyai nilai tambah yang tinggi.

Agroindustri keripik tempe adalah suatu kegiatan pengolahan atau kegiatan menstransformasi bahan baku kedelai menjadi sebuah produk yang memiliki nilai tambah yaitu keripik tempe.

Bahan langsung adalah bahan utama yang digunakan dalam proses produksi. Bahan baku utama yang digunakan pada agroindustri keripik tempe adalah kedelai yang diukur dalam satuan rupiah per buah (Rp/kg).

Harga bahan baku adalah jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan kedelai sebagai bahan baku utama dalam memproduksi keripik tempe. Harga bahan baku ini diukur dalam satuan rupiah per buah (Rp/kg).

Bahan tidak langsung adalah bahan produksi selain dari bahan baku yang digunakan dalam kegiatan proses produksi untuk membantu agar bahan baku dapat diproses lebih lanjut (Rp/kg).

Tenaga kerja adalah sejumlah orang yang membantu memperlancar proses produksi keripik tempe. Tenaga terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan tenaga kerja luar keluarga (TKLK).

Mesin adalah suatu alat yang digunakan untuk membantu mempermudah dan memperlancar kegiatan produksi keripik tempe. Mesin tersebut berperan dalam perajangan pencucian dan pengemasan.

Peralatan adalah sejumlah alat yang digunakan dalam proses produksi keripik tempe, berupa alat-alat seperti pisau, talenan, ember, penggorengan, baskom, saringan, plastik, dan kompor.

Bahan bakar adalah bahan-bahan yang digunakan untuk menggoreng keripik tempe (Rp/kg).

Jumlah tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang dicurahkan baik dari dalam maupun dari luar keluarga selama proses produksi, diukur dalam satuan hari (HOK).

Nilai tambah adalah selisih antara harga keluaran keripik tempe jadi hingga output sudah dikemas dengan harga bahan baku utama kedelai dan sumbangan input lain yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya adalah jumlah seluruh nilai korbanan yang dikeluarkan oleh pengusaha agroindustri keripik tempe selama satu bulan yang diukur dalam satuan rupiah perbulan (Rp/bulan).

Biaya produksi adalah nilai korbanan yang dikeluarkan selama proses produksi keripik tempe berlangsung yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel, diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya total adalah jumlah dari biaya tetap ditambah dengan biaya variabel dalam proses produksi, yang diukur dengan satuan rupiah per bulan (Rp/bulan).

Biaya bahan langsung adalah biaya bahan utama yang menjadi bagian yang tak terpisahkan untuk memproduksi keripik tempe pada satu tahun terakhir (Rp).

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya atau gaji yang diperoleh karyawan yang melakukan proses dari bahan mentah menjadi produk keripik tempe (Rp/bulan).

Biaya tidak langsung adalah biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi keripik tempe selain biaya langsung dan biaya tenaga kerja langsung (Rp/bulan).

Harga pokok produksi adalah biaya pembelian kedelai, biaya tenaga kerja yang terlibat langsung dalam memproses kedelai menjadi keripik tempe, biaya overhead pabrik yang diperlukan dalam proses produksi (Rp).

Pengolahan adalah suatu kesatuan kegiatan yang dilakukan untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang bernilai tambah. Pengolahan kedelai adalah suatu kesatuan kegiatan yang dilakukan untuk mengolah kedelai menjadi tempe yang kemudian diolah menjadi keripik tempe.

Metode hayami adalah metode yang digunakan untuk menghitung nilai tambah yang didapatkan dari suatu pengolahan.

Penerimaan/ pendapatan adalah jumlah uang yang diterima dari penjualan produk, dihitung dengan mengalikan jumlah seluruh hasil produksi dengan harga jual per kg, diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Keuntungan adalah hasil pengurangan antara penerimaan/ pendapatan total dengan biaya total yang dikeluarkan untuk proses produksi keripik tempe yang diukur dalam satuan rupiah per bulan (Rp/bulan).

### **C. Lokasi Penelitian, Responden, dan Waktu Pengumpulan Data**

Penelitian ini dilakukan pada agroindustri keripik Tempe di Kota Metro. Penentuan lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa tempat tersebut merupakan sentra agroindustri keripik tempe di Kota Metro. Responden yang dipilih dalam penelitian ini yaitu tiga agroindustri keripik tempe di Kota Metro, dengan pertimbangan bahwa agroindustri tersebut aktif dalam memproduksi secara berkelanjutan serta telah melakukan proses dua tahapan yaitu pengolahan kedelai menjadi tempe kemudian tempe menjadi keripik tempe.

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik agroindustri keripik tempe. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara langsung dengan tujuan agar mendapatkan data sesuai dengan fakta yang sebenarnya serta pertanyaan yang diajukan lebih terstruktur dan mencakup berbagai hal yang dapat menunjang penelitian. Pengumpulan data penelitian dilaksanakan pada Bulan Februari 2019- Maret 2019.

#### **D. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara, pengamatan serta pencatatan langsung tentang keadaan di lapangan mengenai agroindustri keripik tempe yang digunakan dalam penelitian. Data sekunder diperoleh melalui analisis dokumen-dokumen atau dengan studi dokumentasi yaitu mempelajari dan mengamati dokumen / catatan tertulis atau arsip yang relevan dengan penelitian terkait melalui Badan Pusat Statistik Nasional, Badan Pusat Statistik Provinsi, Balai desa, data dari agroindustri langsung, lembaga/instansi terkait, laporan-laporan, dan pustaka lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini.

#### **E. Metode Analisis Data**

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kuantitatif. Deskriptif kuantitatif digunakan pada analisis harga pokok produksi, nilai tambah dan keuntungan pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro.

## 1. Analisis Harga Pokok Produksi

Untuk menjawab tujuan penelitian yang pertama mengenai besar harga pokok produksi usaha agroindustri keripik tempe, digunakan analisis harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, seperti tersaji pada Tabel 6.

Tabel 6. Harga Pokok Produksi dengan metode *full costing*

Jumlah produksi per bulan		xxx (A)
Biaya bahan baku per bulan	xxx (B)	
Biaya tenaga kerja per bulan	xxx (C)	
Biaya tidak langsung	xxx (D)	
Total harga pokok produksi (B+C+D)		xxx (E)
Harga pokok produksi per kilogram (A/E)		xxx (F)

Sumber: Mulyadi, 2012

Metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang menghitung semua unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya tidak langsung baik yang bersifat variabel maupun tetap. Kelebihan dari metode *full costing* ini lebih lengkap dan efektif yaitu semua unsur biaya yang berkaitan langsung dengan produksi dapat langsung dimasukkan dalam perhitungan, sehingga memudahkan bagi suatu agroindustri yang tidak menggunakan jasa karyawan keuangan untuk dapat menghitung harga pokok produksi secara mandiri. Berdasarkan Tabel 6, maka dengan dilakukannya perhitungan harga pokok produksi, produsen keripik tempe di Kota Metro dapat mengetahui harga jual produk yang tepat agar tidak merugikan usahanya.

## 2. Analisis Nilai Tambah

Untuk menjawab tujuan penelitian yang kedua mengenai besarnya nilai tambah keripik tempe agroindustri keripik tempe, peneliti menggunakan metode nilai tambah Hayami. Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui nilai tambah dari pengolahan kedelai menjadi keripik tempe. Perhitungan nilai tambah pada produk keripik tempe di agroindustri keripik tempe di Kota Metro menggunakan metode Hayami seperti pada Tabel 7.

Tabel 7. Perhitungan Nilai Tambah Keripik Tempe

No.	Variabel	Vormula
Output, input, harga		
1	Hasil produksi (kg/bulan)	A
2	Bahan baku (kg/bulan)	B
3	Tenaga kerja (HOK)	C
4	Faktor konversi	$D=A/B$
5	Koefisien tenaga kerja	$E=C/B$
6	Harga produk (Rp/kg)	F
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G
Pendapatan dan keuntungan		
8	Harga Bahan baku (Rp/kg)	H
9	Sumbangan input lain (Rp/kg bahan baku)	I
10	Nilai output	$J=D \times F$
11	a. Nilai tambah	$K=J-I-H$
	b. Rasio nilai tambah	$L = (K/J) \times 100 \%$
12	a. Imbalan tenaga kerja	$M = E \times G$
	b. Bagian tenaga kerja	$N\% = (M/K) \times 100\%$
13	a. Keuntungan	$O = K - M$
	b. tingkat keuntungan	$P\% = (O/K) \times 100\%$
Balas jasa untuk faktor produksi		
14	Marjin keuntungan	$Q = J - H$
	a. keuntungan	$R = O/Q \times 100\%$
	b. tenaga kerja	$S = M/Q \times 100\%$
	c. pendapatan	$T = I/Q \times 100\%$

Sumber: Hayami (1987)

Keterangan:

A = Ouput/total produksi keripik tempe yang dihasilkan oleh agroindustri.

- B = Input/bahan baku berupa kedelai yang digunakan dalam proses produksi.
- C = Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi keripik tempe dihitung dalam bentuk HOK (Hari Orang Kerja) dalam satu periode analisis.
- F = Harga produk yang berlaku pada satu periode analisis.
- G = Jumlah upah rata-rata yang diterima oleh pekerja dalam setiap satu periode produksi yang dihitung berdasarkan per HOK (Hari Orang Kerja).
- H = Harga input bahan baku utama per kilogram (kg) pada suatu Periode analisis.
- I = Sumbangan/biaya input lainnya yang terdiri dari biaya bahan baku penolong, biaya penyusutan, dan biaya *packing*.

Kriteria nilai tambah:

1. Jika  $NT > 0$ , berarti pengembangan agroindustri pengolahan keripik tempe memberikan nilai tambah (positif).
2. Jika  $NT < 0$ , berarti pengembangan agroindustri pengolahan keripik tempe memberikan nilai tambah (negatif).

### 3. Analisis Keuntungan

Untuk menjawab tujuan penelitian yang ketiga mengenai keuntungan usaha agroindustri keripik tempe, menggunakan analisis keuntungan. Keuntungan adalah hasil selisih antara pendapatan total dengan biaya total yang dikeluarkan dalam memproduksi keripik tempe. Cara yang digunakan untuk menghitung keuntungan adalah:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\Pi$  = keuntungan (Rp)

TR = total penerimaan/pendapatan (Rp)

TC = total biaya (Rp)



Penerimaan/pendapatan merupakan hasil kali dari harga produk dengan jumlah yang dihasilkan, dapat dihitung dengan rumus yaitu :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

P = Harga produk (Rp)

Q = Jumlah produk (Kg)

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, dapat dilihat pada Tabel 6, kemudian dilakukan analisis R/C rasio tujuannya untuk mengetahui kelayakan usaha pada agroindustri keripik tempe dengan menggunakan indikator *Revenue Cost Ratio* (R/C), dimana R/C merupakan perbandingan antara penerimaan total usaha dengan biaya total yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung.

Nilai nisbah biaya dan penerimaan dapat diperoleh dari rumus :

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

Dimana :

R/C = nisbah penerimaan dan biaya

TR = Total Revenue (penerimaan total)

TC = Total Cost (biaya total)

Pengambilan keputusan adalah :

- a. Jika  $R/C > 1$ , maka usaha keripik tempe yang dilakukan menguntungkan, karena penerimaan lebih besar dari biaya total.
- b. Jika  $R/C < 1$ , maka usaha keripik tempe yang dilakukan tidak menguntungkan, karena penerimaan lebih kecil daripada biaya total.
- c. Jika  $R/C = 1$ , maka usaha keripik tempe yang dilakukan tidak menguntungkan dan tidak juga merugi ( impas ), karena penerimaan total sama dengan biaya total.

## IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

### A. Keadaan Umum Kota Metro

#### 1. Sejarah Kota Metro

Kota Metro awalnya bermula dari dibangunnya sebuah induk Desa Baru yang diberi nama Trimurjo. Pembukaan induk Desa Baru tersebut dimaksudkan untuk menampung sebagian dari kolonis yang telah didatangkan sebelumnya dan untuk menampung kolonis-kolonis yang akan didatangkan selanjutnya. Hari Selasa 4 April 1937 kedatangan kolonis ini membuat daerah tersebut berkembang dengan pesat, daerah menjadi semakin terbuka dan penduduk kolonispun semakin bertambah serta kegiatan perekonomian mulai tumbuh dan berkembang.

Nama Desa Trimurjo diganti dengan nama “Metro” berasal dari kata “*Mitro*” yang artinya keluarga, persaudaraan atau kumpulan kawan-kawan, adapula yang mengatakan kata Metro berasal dari “*Materm*” bahasa Belanda yang artinya pusat atau centrum atau central yang maksudnya merupakan pusat/sentral kegiatan karena letaknya berada ditengah-tengah antara Trimurjo dengan Pekalongan. Kota Metro dibentuk berdasarkan UU No 12 Tahun 1999 oleh Menteri Dalam Negeri bersama dengan Kabupaten Way Kanan dan Kabupaten Lampung Tengah.

## 2. Letak Geografis Kota Metro

Metro merupakan salah satu Kota di Provinsi Lampung yang beribukota di Metro dan merupakan salah satu Daerah Otonom. Luas wilayah daerah ini 68,74 Km<sup>2</sup>. Secara geografis Kota Metro terletak pada 105,5 BT sampai 105,2 BT dan 5,55 LS sampai 5,1 LS dengan batas wilayah :

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Punggur (Kabupaten Lampung Tengah) dan Kecamatan Pekalongan (Kabupaten Lampung Timur).
- b. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Metro Kibang (Kabupaten Lampung Timur).
- c. Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Pekalongan (Kabupaten Lampung Timur).
- d. Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Trimurjo (Kabupaten Lampung Tengah).

Secara administratif, Kota Metro mempunyai 5 Kecamatan, seperti yang dijelaskan pada Tabel 8.

Tabel 8. Luas Wilayah Kota Metro Tahun 2018

Kecamatan	Luas (Km <sup>2</sup> )	Nama Kelurahan
Metro Pusat	11,71	Metro, Imopura, Yosomulyo, Hdm Barat, Hdm Timur
Metro Barat	11,28	Mulyojati, Mulyosari, Ganjaragung, Ganjarasri
Metro Utara	19,64	Purwoasri, Purwosari, Karangrejo, Banjarsari
Metro Timur	11,78	Tejoagung, Tejosari, Iringmulyo, Yosorejo, Yosodadi
Metro Selatan	14,33	Margorejo, Margodadi, Rejomulyo, Sumpersari
Jumlah	68,74	22 Kelurahan

Sumber: Badan Pusat Statistika Kota Metro, 2018

### 3. Topografi Kota Metro

#### a. Keadaan tanah

Berdasarkan karakteristik topografinya, Kota Metro merupakan wilayah yang relatif datar dengan kemiringan 6 derajat, tekstur tanah lempung dan liat berdebu, berstruktur granular serta jenis tanah podzolik merah kuning dan sedikit berpasir. Secara geologis, wilayah Kota Metro di dominasi oleh batuan endapan gunung berapi jenis Qw.

#### b. Penggunaan Lahan

Pola penggunaan lahan di Kota Metro secara garis besar dikelompokkan kedalam 2 jenis penggunaan, yaitu lahan terbangun dan lahan tidak terbangun. Lahan terbangun terdiri dari kawasan pemukiman, fasilitas umum, fasilitas sosial, fasilitas perdagangan dan jasa, sedangkan lahan yang tidak terbangun terdiri dari persawahan, perladangan dan lainnya. Kawasan di Kota Metro didominasi oleh persawahan dengan sistem trigasi teknis yang mencapai 2.982,15 hektar atau 43,38% dari luas total wilayah, selebihnya adalah lahan kering pekarangan sebesar 1.198,68 hektar, tegalan 94,49 hektar dan sawah non irigasi sebesar 40,50 hektar.

c. Iklim

Wilayah Kota Metro yang berada di Selatan Garis Khatulistiwa pada umumnya beriklim humid tropis dengan kecepatan angin rata-rata 70 km/hari. Ketinggian wilayah bersekitar antara 25-60m dari permukaan laut (dpl), suhu udara antara 26c-29c, kelembapan udara 80%-88% dan rata-rata curah hujan per tahun 2.264 sampai 2.868 mm.

#### 4. Keadaan Penduduk Kota Metro

Jumlah penduduk di Kota Metro mencapai 162.976 jiwa dengan jumlah penduduk perempuan lebih banyak dibandingkan penduduk laki-laki, yaitu jumlah penduduk perempuan sebesar 81.555 jiwa dan laki-laki sebesar 81.421 jiwa. Persentase penduduk perempuan mencapai 50,04 persen, sedangkan persentase penduduk laki-laki mencapai 49,95 persen. Besarnya angka rasio jenis kelamin tahun 2017 penduduk laki-laki terhadap penduduk perempuan sebesar 99,84.

Kepadatan penduduk di Kota Metro tahun 2017 mencapai 2.371 jiwa/km<sup>2</sup> dengan rata – rata jumlah penduduk per rumah tangga empat orang.

Kepadatan penduduk di lima kecamatan cukup beragam dengan kepadatan penduduk tertinggi terletak di kecamatan Metro Pusat dengan kepadatan sebesar 4.522 jiwa/km<sup>2</sup> dan terendah di kecamatan Metro Selatan sebesar 1.063 jiwa/km<sup>2</sup>. Sementara itu jumlah rumah tangga di Kota Metro sebanyak 41.741 rumah tangga. Berikut Jumlah Penduduk, Luas Wilayah,

dan Kepadatan Penduduk menurut Kecamatan di Kota Metro Tahun 2017 dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Jumlah Penduduk, Luas Wilayah, dan Kepadatan Penduduk menurut Kecamatan di Kota Metro Tahun 2017

No	Kecamatan	Luas Wilayah (Km2)	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Kepadatan Penduduk (Jiwa/Km2)
1	Metro Selatan	14,33	15.230	1.063
2	Metro Barat	11,28	28.346	2.513
3	Metro Timur	12,10	40.013	3.307
4	Metro Pusat	11,39	51.496	4.522
5	Metro Utara	19,64	27.891	1.421
Jumlah		68,74	162.976	2.371

Sumber: Badan Pusat Statistika Kota Metro, 2018

- Keadaan penduduk berdasarkan jenis kelamin

Penduduk Kota Metro berjumlah 162.976 jiwa, dengan jumlah penduduk berjenis kelamin perempuan sebesar 81.555 jiwa dan penduduk berjenis kelamin laki-laki sebesar 81.421 jiwa. Secara rinci jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Kota Metro Tahun 2017

No	Kecamatan	Penduduk		
		Laki – laki	Perempuan	Jumlah
1	Metro Selatan	7.596	7.634	15.230
2	Metro Barat	14.397	13.967	28.346
3	Metro Timur	19.827	20.186	40.013
4	Metro Pusat	25.521	25.975	51.496
5	Metro Utara	14.098	13.793	27.891
Jumlah		81.421	81.555	162.976

Sumber: Badan Pusat Statistika Kota Metro, 2018

Tabel 10 menunjukkan bahwa jumlah penduduk Kota Metro berdasarkan jenis kelamin yang memiliki jumlah penduduk tertinggi yaitu pada

kecamatan Metro Pusat dengan jumlah yang berjenis kelamin laki - laki sebesar 25.521 jiwa dan jumlah berjenis kelamin perempuan sebesar 25.975 jiwa, sedangkan jumlah penduduk terendah yaitu kecamatan Metro Selatan dengan jumlah penduduk berjenis kelamin laki – laki sebesar 7.596 jiwa dan yang berjenis kelamin perempuan berjumlah 7.634 jiwa.

## **B. Keadaan Umum Agroindustri**

### **1. Agroindustri Bapak Syahroni**

Agroindustri Bapak Syahroni berdiri sejak tahun 2012 dan sudah memiliki nomor izin usaha yaitu P-IRT No. 215187236011823. Latar belakang pendirian agroindustri ini yaitu pemilik agroindustri melihat peluang bahwa di Kota Metro banyak yang memproduksi tempe saja, lalu beliau memiliki ide untuk memproduksi tempe yang diolah kembali menjadi keripik tempe sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi untuk memenuhi kehidupan keluarga sehari-hari. Bahan baku utama diperoleh tidak jauh dari lokasi yaitu pada agen yang berada di pasar Metro. Pemilik dari agroindustri keripik tempe ini berusia 51 tahun.

Agroindustri keripik tempe ini memiliki merk dagang dengan nama Siger Mas, alasan pemberian nama ini yaitu karena siger merupakan simbol kedaerahan yang melekat pada Provinsi Lampung, benda tersebut berwujud sebuah mahkota logam berwarna keemasan yang memiliki detail bentuk yang sangat khas, sehingga mahkota ini menjadi simbol kehormatan dan status sosial seseorang dalam masyarakat Lampung,



mengingat lokasi agroindustri ini terletak di Provinsi Lampung maka dari itu Bapak Syahroni memberi nama merk dagangnya yaitu “Siger Mas”. Agroindustri keripik tempe siger mas terus bertahan sampai saat ini, lokasi agroindustri ini menjadi satu dengan tempat tinggal pemilik dan modal yang dikeluarkan dari modal sendiri.

## **2. Agroindustri Bapak Tulus**

Agroindustri keripik tempe Bapak Tulus berdiri pada tahun 2014. Pemilik agroindustri ini berusia 43 tahun dengan memiliki tiga anak perempuan. Usaha ini juga sudah memiliki nomor izin usaha P-IRT No. 215187235024720. Bapak Tulus selain memproduksi tempe yang dijadikan keripik tempe, beliau juga memproduksi tempe yang di jual ke pasar-pasar dan warung-warung di Kota Metro. Latar belakang pemilik memproduksi keripik tempe ini yaitu karena beliau sebelumnya memproduksi tempe yang kemudian pada akhirnya memulai usaha keripik tempe untuk mengisi waktu luang sang istri, yang bertujuan untuk menambah penghasilan keluarga.

Agroindustri keripik tempe ini memiliki produk yang diberikan merk dagang “Zuvi”. Kata tersebut berasal dari nama dari singkatan kedua anak bapak Tulus yaitu anak pertamanya yang bernama Zufran dan anak keduanya yang bernama Vivi, maka dari itu diberi nama Zuvi pada merk dagang usaha agroindustri keripik tempe tersebut.

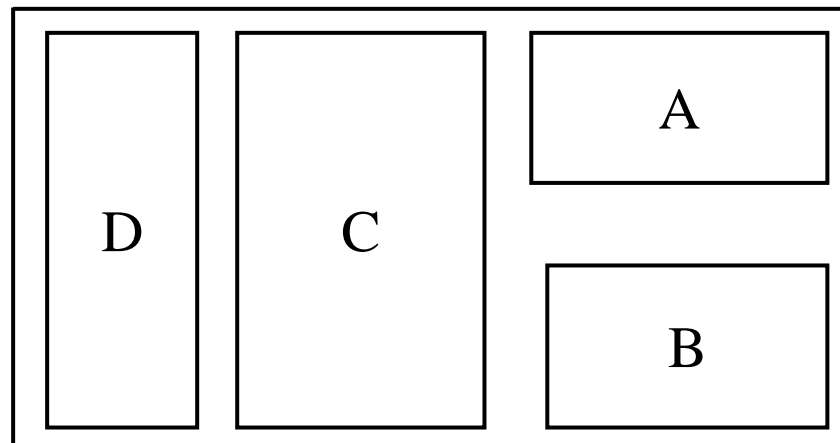
### **3. Agroindustri Bapak Saleh**

Agroindustri keripik tempe Bapak Saleh berdiri pada tahun 2010, usia beliau yaitu 42 tahun. Agroindustri ini memiliki izin usaha dengan No P-IRT 215187236019120. Latar belakang pendirian agroindustri keripik tempe ini yaitu untuk meningkatkan pendapatan keluarga, sehingga dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari serta meningkatkan nilai tambah pada bahan baku kedelai yang diolah menjadi keripik tempe. Usaha ini merupakan mata pencharian utama Bapak Saleh.

Merk dagang pada agroindustri keripik tempe yaitu “Mana Lagi” alasan pemilik agroindustri ini memberikan nama merk tersebut yaitu karena Bapak Saleh sangat menyukai buah apel jenis apel manalagi, selain itu harapannya agar para pelanggan atau konsumen lainnya bisa mencari lagi dan membeli keripik tempe tersebut, maka dari itu beliau memberi nama merk dagang Manalagi.

### **4. Tata Letak/ *Layout* Agroindustri Keripik Tempe**

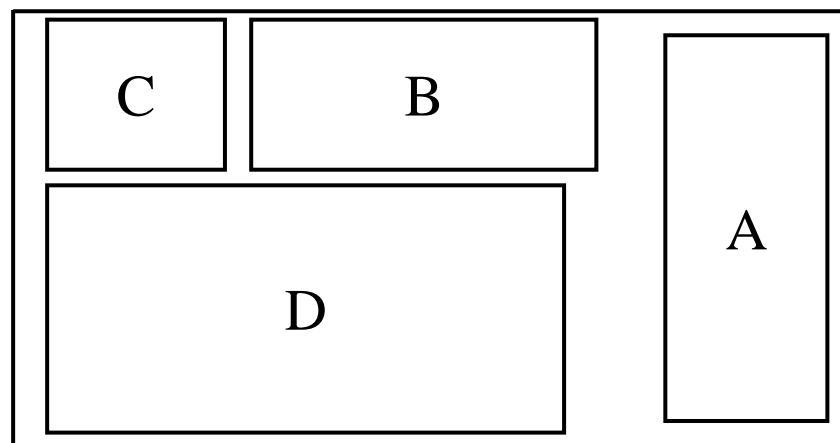
Tempat yang digunakan untuk memproduksi keripik tempe merupakan bangunan milik pribadi. Lokasi tempat produksi dengan rumah pemilik agroindustri tersebut menjadi satu. Tata letak/*layout* bangunan pabrik keripik tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro dapat dilihat pada Gambar 3, 4 dan 5.



Gambar 3. Tata letak/*layout* bangunan pabrik agroidustri keripik tempe Pak Syahroni

Keterangan gambar:

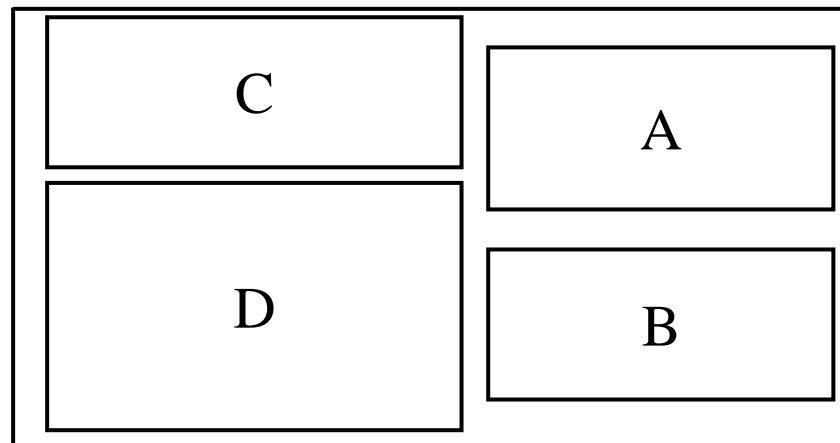
- A : Tempat pengirisan keripik tempe
- B : Tempat pengemasan keripik tempe
- C : Tempat produksi tempe
- D : Tempat penggorengan keripik tempe



Gambar 4. Tata letak/*layout* bangunan pabrik agroidustri keripik tempe Pak Tulus

Keterangan gambar:

- A : Tempat penggorengan keripik tempe
- B : Tempat pengemasan keripik tempe
- C : Tempat pengirisan keripik tempe
- D : Tempat produksi tempe



Gambar 5. Tata letak/*layout* bangunan pabrik agroindustri keripik tempe Pak Saleh

Keterangan gambar:

- A : Tempat pengirisan keripik tempe
- B : Tempat pengemasan keripik tempe
- C : Tempat penggorengan keripik tempe
- D : Tempat produksi tempe

Gambar diatas dapat dilihat tata letak/*layout* bangunan pabrik produksi keripik tempe pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro, pada setiap agroindustri memiliki proses produksi keripik tempe yang sama sehingga tata letak/*layout* yang ada juga memiliki tempat yang sama yaitu tempat pengirisan keripik tempe, tempat pengemasan keripik tempe, tempat penggorengan keripik tempe, dan tempat produksi keripik tempe.

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Agroindustri keripik tempe di Kota Metro memperoleh Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode *full costing* per produksi yaitu sebesar Rp 728.966,82 dan Harga Pokok Produksi per kilogram Rp 32.874,39.
2. Agroindustri keripik tempe di Kota Metro merupakan usaha yang menguntungkan karena pada setiap agroindustri memperoleh nilai  $R/C > 1$ .
3. Agroindustri keripik tempe di Kota Metro memiliki nilai tambah yang positif yaitu sebesar Rp 38.309,90/kg bahan baku sehingga agroindustri tersebut menguntungkan.

## **B. Saran**

Saran yang dapat disampaikan setelah dilakukan penelitian adalah:

1. Agroindustri keripik tempe di Kota Metro perlu untuk terus dikembangkan dengan meningkatkan jumlah bahan baku yang diolah, sehingga bisa mendapatkan keuntungan yang lebih tinggi dan bisa menyerap tenaga kerja di sekitar Kota Metro.
2. Bagi pemerintah diharapkan selalu memperhatikan para pengusaha kecil khususnya dalam hal permodalan sehingga usaha-usaha kecil yang sejenis dapat terus berkembang, hal ini dikarenakan usaha ini mampu meningkatkan pendapatan dan nilai tambah suatu produk tertentu.
3. Bagi peneliti lain, sebaiknya melakukan penelitian mengenai analisis pemasaran pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2005. *Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Agustina, D. R. 2015. *Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah, Dan Prospek Pengembangan agroindustri Marning Di Kecamatan Gedong Tataan kabupaten Pesawaran*. Skripsi. Universitas Lampung. Pesawaran.
- Agustian, E. 2017. *Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Finansial Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro*. Skripsi. Universitas Lampung. Kota Metro.
- Aristanto. 1996. *Pemberdayaan Usaha Kecil*. Science Journal No : 25 Desember Universitas Merdeka. Malang.
- Astawan. 2004. *Karakteristik Tempe*. Penebar swadya. Jakarta.
- Austin , J.E. 1981. *Agroindustrial Project Analysis*. The John Hopkins universityPress. London.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Produk Domestik Regional Bruto Provinsi Lampung Menurut Lapangan Usaha 2016–2017*. Badan Pusat Statistik. Lampung.
- Badan Pusat Statistik Kota Metro. 2018. *Produk Domestik Regional Bruto Kota Metro Menurut Lapangan Usaha 2016–2017*. Badan Pusat Statistik Kota Metro. Metro.
- Cahyadi. 2007. *Teknologi dan khasiat kedelai*. Bumi aksara. Jakarta.
- Dinas Koperasi, UKM dan Perindustrian Kota Metro. 2018a. *Data Persebaran Industri Pengolahan Makanan*. Dinas Koperasi, UKM dan Perindustrian . Kota Metro.
- \_\_\_\_\_. 2018b. *Persebaran Industri Usaha Keripik Tempe*. Dinas Koperasi, UKM dan Perindustrian . Kota Metro.
- Gittinger, J. P. 1986. *Analisis Ekonomi Proyek-proyek Pertanian*. UI Press. Jakarta.

- Gustiyana, H. 2004. *Analisis Pendapatan Usahatani untuk Produk Pertanian*. Salemba empat. Jakarta.
- Hayami. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective From a Sunda Village*, CGPRT. Bogor.
- Hidayat. 2006. *Mikrobiologi Industri*. C.V Andi Offset. Yogyakarta.
- Irwan, A.E. 2006. *Budidaya Tanaman Kedelai*. <http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/upload/2009/03/budidaya-tanaman-kedelai.pdf> . Diakses pada tanggal 27 November 2018.
- Kasmidjo. 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Lampung Dalam Angka. 2018. *Luas panen, Produksi dan Produktivitas kedelai di Provinsi Lampung 2017*. Lampung Dalam Angka. Lampung.
- Mariana. 2009. *Industri keripik tempe*. Gramedia. Jakarta.
- Nita, D, N. 2010. *Analisis Usaha Industri Rumah Tangga Keripik Tempe di Kabupaten Wonogiri*. Skripsi. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Radiyah, T. 1990. *Kerupuk keripik*. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan. LIPI. <http://www.iptek.net>. Diakses pada tanggal 27 November 2018.
- Radiyah, T. 1992. *Pengolahan Kedelai*. <http://warintek.ristek.go.id>. Diakses pada tanggal 27 November 2018.
- Rahardjo. 1986. *Tranformasi Pertanian, Industrialisasi dan Kesempatan Kerja*. UI Press. Jakarta.
- Rahim, A.B.D. dan D.R.D. Hastuti. 2007. *Ekonomika Pertanian (Pengantar, Teori dan Kasus)*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rukmana, R. dan Y, Yuniarsih. 1996. *Kedelai Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sarwono. 2007. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Salim. 2013. *Dampak Konvergensi Media Terhadap Akulturasi Budaya Lokal*. Makalah Konferensi Nasional Komunikasi. Departemen Ilmu Komunikasi Universitas Indonesia. UI. Jakarta.
- Sholekhah, F. 2018. *Analisis Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok penjualan Jagung Dikecamatan Sekampung Udik kabupaten Lampung Timur*. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung Timur.



- Siregar, A. J. 2009. *Tanggap Beberapa Varietas Kedelai (Glycine Max (L.) Merril) Pada Tingkat Pemberian Pupuk Organik Cair*. USU. Sumatera Utara.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usaha Tani*. UI Press. Jakarta.
- Steinkraus. 1983. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sudiyono. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhamadiyah Malang. Malang.
- Suryana. 1990. *Diversifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Wijaya. 2009. *Pengantar Agroindustri*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Winardi. 1992. *Asas-Asas Marketing*. CV. Mandar Maju. Bandung.