

**ANALISIS KINERJA PRODUKSI, STRUKTUR BIAYA DAN
PENDAPATAN AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE
(Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro)**

(Skripsi)

Oleh

**FINA ZAHROTUL ATIYAH
NPM 1814131038**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2022**

ABSTRACT

ANALYSIS OF PRODUCTION PERFORMANCE, COST STRUCTURE AND INCOME OF TEMPE CHIPS AGROINDUSTRY (Case Study of Siger Mas Tempe Chips Agroindustry, Metro City)

By

FINA ZAHROTUL ATIYAH

The research aims to analyze the production performance, cost structure and income of the Siger Mas Tempe Chips Agroindustry in Metro City. This research is a case study on the Siger Mas Tempe Chips Agroindustry. Respondents are owners and employees of agro-industry. The research data were analyzed by quantitative and qualitative descriptive analysis (production performance analysis) and quantitative descriptive analysis (cost and revenue structure analysis). The results showed that the overall performance of the Siger Mas Tempe Chips Agroindustry was not in a good category. The largest cost component of the tempe chips cost structure is the cost of cooking oil (25.12%), labor costs (23.09%), raw material costs (10.84%), plastic wrapping costs (9.36%) costs LPG gas (8.13%), flour costs (6.90%), marketing costs (4.93%), garlic costs (3.20%), aci flour costs (2.46%), electricity costs (2.46%), depreciation costs (1.47%), flavoring costs (1.23%), transportation costs (0.74%), and yeast costs (0.06%). The Siger Mas Tempe Chips Agroindustry earned a profit of Rp 8,380,487.50. This means that the tempe chips agroindustry is profitable and feasible to be developed.

Key word: income, production performance, and structure cost

ABSTRAK

ANALISIS KINERJA PRODUKSI, STRUKTUR BIAYA DAN PENDAPATAN AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE (Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro)

Oleh

FINA ZAHROTUL ATIYAH

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kinerja produksi, struktur biaya dan pendapatan Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro. Penelitian ini merupakan studi kasus pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas. Responden adalah pemilik dan karyawan agroindustri. Data penelitian dianalisis dengan analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif (analisis kinerja produksi) dan analisis deskriptif kuantitatif (analisis struktur biaya dan pendapatan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kinerja Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas secara keseluruhan belum dalam kategori baik. Komponen biaya terbesar dari struktur biaya keripik tempe adalah biaya minyak goreng (25,12%), biaya tenaga kerja (23,09%), biaya bahan baku (10,84%), biaya plastik pembungkus (9,36%) biaya gas LPG (8,13%), biaya tepung (6,90%), biaya pemasaran (4,93%), biaya bawang putih (3,20%), biaya tepung aci (2,46%), biaya listrik (2,46%), biaya penyusutan (1,47%), biaya penyedap rasa (1,23%), biaya transportasi (0,74%), dan biaya ragi (0,06%). Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas memperoleh keuntungan sebesar Rp 8.380.487,50. Hal ini berarti agroindustri keripik tempe mengalami keuntungan dan layak untuk dikembangkan.

Kata kunci: pendapatan, kinerja produksi, dan struktur biaya.

**ANALISIS KINERJA PRODUKSI, STRUKTUR BIAYA DAN
PENDAPATAN AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE
(Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro)**

Oleh

FINA ZAHROTUL ATIYAH

Skripsi

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

Pada

**Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Lampung**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2022**

Judul Skripsi : **ANALISIS KINERJA PRODUKSI, STRUKTUR BIAYA DAN PENDAPATAN AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE (Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro)**

Nama Mahasiswa : **Fina Zahrotul Atiyah**


Nomor Pokok Mahasiswa : **1814131038**

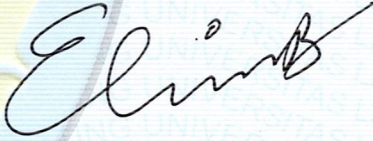
Program Studi : **Agribisnis**

Fakultas : **Pertanian**




1. Komisi Pembimbing


Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S.
NIP 196112251987031005


Dr. Erlina Rufaidah, S.E., M.Si.
NIP 195808281986012001

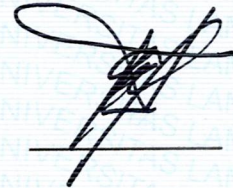
2. Ketua Jurusan Agribisnis


Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si.
NIP 196910031994031004

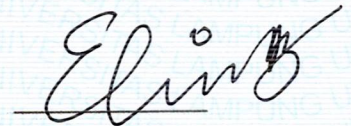
MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

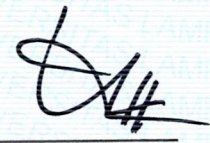
Ketua : Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S.



Sekretaris : Dr. Erlina Rufaidah, S. E, M.Si.



Anggota : Prof. Dr. Ir. Wan Abbas Zakaria, M. S.



2. Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.

96110201986031002

Tanggal Lulus Ujian Skripsi: 04 Maret 2022

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fina Zahrotul Atiyah

NPM : 1814131038

Menyatakan dengan sebenar-benarnya dan sesungguhnya-sungguhnya, bahwa skripsi saya yang berjudul:

“ANALISIS KINERJA PRODUKSI, STRUKTUR BIAYA DAN PENDAPATAN AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE (STUDI KASUS AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE SIGER MAS DI KOTA METRO)”

Adalah benar karya saya sendiri yang saya susun dengan mengikuti norma dan etika akademik yang berlaku. Selanjutnya, saya juga tidak keberatan apabila sebagian atau seluruh data pada skripsi ini digunakan oleh dosen dan/atau program studi untuk kepentingan publikasi. Jika di kemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana maupun tuntutan hukum.

Bandar Lampung, 04 Maret 2022
Yang menyatakan



Fina Zahrotul Atiyah
NPM 1814131038

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Margajaya pada tanggal 03 Oktober 1999, sebagai anak pertama dari tiga bersaudara pasangan Bapak Suparmin dan Ibu Indar Wati. Pendidikan Taman Kanak-kanak (TK) diselesaikan di TK Miftahul Ulum pada tahun 2006, Pendidikan Sekolah Dasar (SD) di SD Negeri 5 Margajaya pada tahun 2012, Pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) di MTs Negeri 1 Lampung Timur pada tahun 2015, dan Pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) di MAN 1 Metro pada tahun 2018. Penulis diterima di Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung pada tahun 2018 melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).

Penulis mengikuti kegiatan Praktik Pengenalan Pertanian (*Homestay*) selama 7 hari di Desa Paguyuban, Kecamatan Way Lima, Kabupaten Pesawaran pada tahun 2019. Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Kibang, Kecamatan Metro Kibang, Kabupaten Lampung Timur selama 40 hari pada bulan Februari hingga Maret 2021. Selanjutnya, pada bulan Agustus hingga September 2021 penulis melaksanakan Praktik Umum (PU) di PT Santosa Utama Lestari, Kecamatan Metro Kibang, Kabupaten Lampung Timur. Penulis pernah menjadi Asisten Dosen mata kuliah Ekonomi Mikro pada semester genap 2020/2021 dan Asisten Dosen mata kuliah Ekonomi Makro pada semester ganjil 2021/2022. Semasa kuliah, penulis juga pernah menjadi anggota muda di Himpunan Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian (Himaseperta) Universitas Lampung pada periode tahun 2018 hingga tahun 2021, anggota bidang Kesekretariatan dan Masjid (KESMA) di UKM-F FOSI Fakultas Pertanian Universitas Lampung pada

periode tahun 2019 hingga tahun 2020, dan anggota Administrasi dan Keuangan DPM Universitas Lampung pada periode tahun 2019 hingga tahun 2020.

SANWACANA

Bismillahirrahmannirrahiim,

Alhamdulillah Rabbil 'Alamin, segala puji bagi Allah SWT atas segala berkat, limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Kinerja Produksi, Struktur Biaya dan Pendapatan Agroindustri Keripik Tempe (Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro)**”. Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak akan terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan, bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, dengan segala ketulusan hati penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si., sebagai Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
2. Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si., sebagai Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
3. Dr. Indah Listiana, S.P., M.Si., sebagai Sekretaris Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
4. Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S., sebagai Dosen Pembimbing Pertama 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.
5. Dr. Erlina Rupaidah, SE., M.Si., sebagai Dosen Pembimbing Kedua yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat, saran, arahan, motivasi, serta meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya untuk memberikan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.

6. Prof. Dr. Ir. Wan Abbas Zakaria, M.S. sebagai Dosen Pembahas/Penguji atas ketulusannya dalam memberikan masukan, arahan, motivasi, saran, dan ilmu yang bermanfaat dalam penyempurnaan skripsi ini.
7. Dr. Ir. Zainal Abidin, M.E.S., sebagai Dosen Pembimbing Akademik atas ketulusan hati, bimbingan, saran, arahan, motivasi, dan ilmu yang bermanfaat yang telah diberikan kepada penulis selama masa perkuliahan.
8. Teristimewa kedua orangtuaku tercinta, Ayahanda tercinta Suparmin dan Ibunda tersayang Indar Wati, yang selalu memberikan restu, kasih sayang, perhatian, semangat, motivasi, saran, arahan, dan do'a yang tak pernah putus untuk kelancaran dan kesuksesan kepada penulis.
9. Adikku tersayang Faiz Ilham Musyafa dan Zulfan Azhar Raihan yang selalu memberikan saran, semangat, motivasi, dan do'a kepada penulis.
10. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis atas semua ilmu yang telah diberikan selama penulis menjadi mahasiswa di Universitas Lampung.
11. Karyawan-karyawati di Jurusan Agribisnis, Mba Iin, Mba Tunjung, Mas Boim, Mas Bukhari, atas semua bantuan yang telah diberikan.
12. Keluarga besar Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro, khususnya Bapak Syahroni atas bantuan dan masukan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
13. Ahmad Eggy Trifauzi yang selalu support dan membantu dalam penyelesaian skripsi ini.
14. Sahabat telurku tersayang, Nirmala Devi dan Rizki Tri Lestari atas bantuan, do'a, saran, motivasi, dukungan, perhatian, dan kebersamaan yang telah diberikan kepada penulis sejak menjadi mahasiswa baru.
15. Sahabat-sahabatku Ridna, Audhio, Odi, Dian, Desti, Praja, Bayu, Divya, Savira, Nike, Dinda AO, atas bantuan, saran, dukungan, dan hiburan yang telah diberikan kepada penulis selama perkuliahan.
16. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2018, yang tidak bisa disebutkan satu per satu atas bantuan, kebersamaan, keceriaan, keseruan, canda tawa, dan waktu yang telah diberikan kepada penulis selama ini.

17. Atu dan Kiyai Agribisnis 2017, 2016, 2015 serta adik-adik Agribisnis 2019 dan 2020 yang tidak bisa disebutkan satu per satu atas dukungan dan bantuan kepada penulis.
18. Keluarga Himaseperta, UKM-F FOSI FP, DPM Universitas Lampung yang telah memberikan pengalaman organisasi, suka duka, kebersamaan, kebahagiaan, dan ilmu yang bermanfaat kepada penulis.
19. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Semoga Allah SWT memberikan balasan terbaik atas segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna, akan tetapi semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Mohon maaf atas segala kesalahan dan kekhilafan selama proses penulisan skripsi ini.

Bandar Lampung, 04 Maret 2022

Penulis,

Fina Zahrotul Atiyah

DAFTAR ISI

Halaman

DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	8
D. Kegunaan Penelitian.....	8
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	9
A. Tinjauan Pustaka	9
1. Konsep Agribisnis dan Agroindustri	9
2. Kedelai.....	12
3. Tempe	14
4. Keripik Tempe.....	16
5. Kinerja Produksi	19
6. Struktur Biaya.....	21
7. Pendapatan.....	27
B. Kajian Penelitian Terdahulu.....	29
C. Kerangka Pemikiran.....	29
III. METODOLOGI PENELITIAN	39
A. Metode, Lokasi dan Waktu Penelitian	39
B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional	40

C. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data.....	44
D. Metode Analisis Data.....	44
1. Analisis data untuk menjawab tujuan pertama	44
2. Analisis data untuk menjawab tujuan kedua	46
3. Analisis data untuk menjawab tujuan ketiga	47
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	49
A. Keadaan Umum Kota Metro	49
1. Sejarah Kota Metro.....	49
2. Letak Geografis Kota Metro.....	51
3. Topografi Kota Metro.....	52
4. Keadaan Penduduk Kota Metro.....	53
B. Keadaan Umum Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas	55
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	57
A. Keadaan Umum Responden.....	57
1) Umur Responden	57
2) Tingkat Pendidikan Responden	58
3) Jenis Kelamin Responden.....	59
B. Pengadaan Bahan Baku.....	59
C. <i>Overhead</i> Pabrik.....	60
D. Peralatan.....	62
E. Tenaga Kerja Langsung	65
F. Proses Produksi	65
G. Pemasaran Keripik Tempe	72
H. Analisis Kinerja Produksi	73
I. Analisis Struktur Biaya Agroindustri Keripik Tempe	81
J. Analisis Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe	84
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	91
A. Kesimpulan	91
B. Saran.....	91

DAFTAR PUSTAKA93

LAMPIRAN.....97

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Distribusi PDRB Kota Metro menurut lapangan usaha atas dasar harga berlaku (%), tahun 2016-2020.....	2
2. Perananan subkategori terhadap nilai tambah kategori industri pengolahan dalam persen (%), di Kota Metro	3
3. Persebaran industri pengolahan makanan di Kota Metro	4
4. Persebaran industri usaha keripik tempe di Kota Metro	5
5. Kajian peneliti terdahulu	30
6. Luas wilayah Kota Metro Tahun 2021	51
7. Jumlah penduduk, laju pertumbuhan penduduk, distribusi presentase penduduk kepadatan penduduk, rasio jenis kelamin penduduk menurut Kecamatan di Kota Metro tahun 2010 dan 2020	54
8. Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Kota Metro tahun 2020	54
9. Jumlah responden berdasarkan tingkat pendidikan.....	58
10. Beban bahan tidak langsung Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas, per bulan.....	61
11. Beban penyusutan Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas, per bulan	63
12. Produktivitas tenaga kerja Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas	74
13. Produktivitas mesin ukuran kemasan 200 g	75
14. Produktivitas mesin produk ukuran kemasan 500 g	75
15. Produktivitas mesin produk ukuran kemasan 1 kg	76
16. Produktivitas Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas	76
17. Hasil kinerja produksi Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas	81
18. Analisis struktur biaya terhadap biaya total pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro	83

19. Analisis keuntungan pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro per bulan	86
20. Simulasi keuntungan dengan kondisi penetapan kebijakan harga minyak goreng.....	89
21. Identitas responden penelitian.....	98
22. Beban sarana produksi Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas	99
23. Beban non produksi tempe Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas.....	100
24. Beban penyusutan peralatan Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas.....	101
25. Beban tenaga kerja Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas	102
26. Produktivitas Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas	103
27. Kapasitas Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas	104

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Sistem Agribisnis	9
2. Pohon industri kedelai.....	14
3. Kurva Struktur Biaya	23
4. Kerangka pemikiran kinerja produksi, struktur biaya dan pendapatan Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas	38
5. Tata letak/ <i>layout</i> bangunan pabrik Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas....	56
6. Presentase responden menurut kelompok umur.....	57
7. Bagan alir proses pembuatan keripik tempe pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas	71
8. Rantai pemasaran pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas.....	72
9. Struktur biaya pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro....	82
10. Proses perebusaan kedelai.....	105
11. Proses pendinginan kedelai	105
12. Proses pemberian ragi kedelai.....	106
13. Proses pembungkusan kedelai	106
14. Mesin pemotong tempe	107
15. Proses penirisan keripik tempe.....	107
16. Produk keripik tempe	108

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor industri merupakan salah satu sektor yang penting bagi pembangunan ekonomi di Indonesia. Hal ini dapat diketahui bahwa peran industri sebagai sumber tenaga kerja dan mampu menciptakan nilai tambah (*value added*) yang lebih tinggi pada berbagai komoditas yang dihasilkan. Kontribusi sektor industri terhadap pembangunan ekonomi dilihat dari besarnya Produk Domestik Bruto (PDB) dimana sektor industri menyumbang sebesar 19,84 persen dari total keseluruhan PDB (Badan Pusat Statistik, 2021). Kontribusi dari sektor industri yang semakin tinggi akan menyebabkan berubahnya struktur perekonomian negara yang bersangkutan secara perlahan atau cepat dari sektor pertanian ke sektor industri (Saragih, 2010).

Potensi perekonomian suatu wilayah dapat digambarkan melalui peran sektor ekonomi suatu daerah terhadap pembentukan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB). Tingginya peranan suatu sektor dalam perekonomian, tentunya akan memberikan gambaran bahwa sektor tersebut merupakan sektor yang dapat diandalkan pada wilayah tertentu yang bisa dikembangkan dan menjadi pendorong roda perekonomian agar semakin berkembang (Kuncoro, 2007). Sektor industri berperan penting dalam pembangunan ekonomi Provinsi Lampung dengan menyumbang 10.892 juta rupiah terhadap Produk Domestik Bruto Provinsi Lampung pada tahun 2021.

Kota Metro merupakan salah satu kota yang ada di Provinsi Lampung dan dalam pembangunan daerah, wilayah ini dapat dikatakan cukup maju. Perkembangan ini tidak lepas dari kontribusi masyarakat Kota Metro

terhadap perekonomian di wilayah tersebut. Kota Metro mempunyai potensi peningkatan pada sektor industri. Hal ini dapat dilihat dari kontribusi sektor industri pengolahan terhadap Produk Domestik Bruto (PDRB) seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi PDRB Kota Metro menurut lapangan usaha atas dasar harga berlaku (%), tahun 2016-2020

Lapangan Usaha	2016	2017	2018	2019	2020
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	5,86	5,66	5,60	5,40	5,63
Pertambangan dan Pengalihan	0	0	0	0	0
Industri Pengolahan	17,03	17,06	17,23	16,92	16,29
Pengadaan Listrik dan Gas	0,12	0,13	0,13	0,13	0,15
Pengadaan air, Pengelolaan Sampah, Limbah dan Daur Ulang	0,06	0,06	0,06	0,05	0,06
Konstruksi	6,21	6,34	6,38	6,33	6,54
Perdagangan Besar dan Eceran; Reparasi Mobil dan Sepeda Motor	17,29	17,11	16,98	17,71	16,50
Transportasi dan Pergudangan	8,19	8,22	8,25	8,22	7,76
Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum	2,63	2,63	2,71	2,75	2,62
Informasi dan Komunikasi	7,10	7,72	7,73	7,73	8,39
Jasa Keuangan dan Asuransi	7,63	7,39	7,29	7,14	7,37
<i>Real Estate</i>	5,95	6,03	6,09	6,14	6,24
Jasa Perusahaan	0,72	0,71	0,72	0,71	0,71
Administrasi Pemerintahan, Pertahanan dan Jaminan Sosial Wajib	7,77	7,60	7,47	7,21	7,55
Jasa Pendidikan	5,63	5,50	5,66	5,77	6,02
Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	5,39	5,47	5,38	5,40	5,91
Jasa Lainnya	2,42	2,39	2,32	2,38	2,28
PDRB	100	100	100	100	100

Sumber: BPS Kota Metro, 2021

Berdasarkan hasil perhitungan yang dilakukan oleh Badan Pusat Statistika (BPS) Kota Metro, salah satu sektor yang memiliki kontribusi cukup tinggi yaitu industri pengolahan. Kontribusi sektor industri pengolahan untuk PDRB Kota Metro pada tahun 2016 sampai tahun 2018 mengalami peningkatan yaitu masing-masing sebesar 17,03%, 17,06%, dan 17,23%. Namun, kontribusi sektor industri pengolahan untuk PDRB Kota Metro pada Tahun 2019 sampai 2020 mengalami penurunan yaitu masing-masing sebesar 16,92% dan 16,29%. Sektor industri diyakini sebagai sektor yang dapat memimpin sektor-sektor lain untuk kemajuan perekonomian. Industri

makanan dan minuman memiliki pertumbuhan yang baik begitu juga di Kota Metro yang mempunyai potensi industri makanan dan minuman yang terus meningkat. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Perananan subkategori terhadap nilai tambah kategori industri pengolahan dalam persen (%), di Kota Metro

Lapangan Usaha/ <i>Industry</i>	2016	2017	2018	2019	2020
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
Industri Batubara dan Penggilingan Migas	0	0	0	0	0
Industri Makanan dan Minuman	77,72	78,27	78,57	79,94	79,86
Industri Pengolahan Tembakau	0	0	0	0	0
Industri Tekstil dan Pakaian Jadi	0,33	0,34	0,33	0,35	0,32
Industri Kulit, Barang dari Kulit dan Alas Kaki	0	0	0	0	0
Industri Kayu, Barang dari Kayu dan Gabus dan Barang Anyaman dari Bambu, Rotan dan Sejenisnya	0,27	0,26	0,24	0,24	0,20
Industri Kertas dan Barang dari Kertas, Percetakan dan Reproduksi Media	1,89	1,92	1,91	1,85	1,91
Industri Kimia, Farmasi dan Obat Tradisional	0	0	0	0	0
Industri Karet, Barang dari Karet dan Plastik	10,05	9,79	9,89	9,42	9,81
Industri Barang Galian bukan Logam	6,16	5,86	5,54	4,77	4,66
Industri Logam Dasar	0	0	0	0	0
Industri Barang Logam; Komputer, Barang Elektronik, Optik; dan Peralatan	2,69	2,66	2,63	2,53	2,43
Industri Mesin dan Perlengkapan	0	0	0	0	0
Industri Alat Angkutan	0	0	0	0	0
Industri Furnitur	0,70	0,71	0,71	0,72	0,62
Industri Pengolahan Lainnya; Jasa Reparasi dan Pemasangan Mesin dan Peralatan	0,18	0,19	0,19	0,18	0,18
Industri Pengolahan	100	100	100	100	100

Sumber: BPS Kota Metro, 2021

Tabel 2 menunjukkan bahwa industri makanan dan minuman di Kota Metro mengalami peningkatan setiap tahunnya. Pada tahun 2016 industri makanan dan minuman memberikan kontribusi terhadap nilai tambah industri pengolahan sebesar 77,72%, pada tahun 2017 sebesar 78,27%, pada tahun 2018 sebesar 78,57%, tahun 2019 sebesar 79,94%, dan di tahun 2020 yaitu

sebesar 79,86 persen. Hal ini menunjukkan bahwa industri makanan dan minuman cukup memberikan peranan besar untuk meningkatkan nilai tambah pada industri pengolahan di Kota Metro.

Salah satu industri makanan di Kota Metro salah satunya yaitu industri pengolahan berbasis komoditas pertanian atau biasa dikenal sebagai agroindustri, dimana bahan baku utamanya adalah produk pertanian yang menghasilkan berbagai produk olahan. Agroindustri membutuhkan bahan baku untuk di olah dan menghasilkan suatu produk yang lebih bernilai. Penyediaan bahan baku harus tetap dan berjalan agar agroindustri terus melakukan produksi (Saragih, 2001). Berikut data persebaran industri pengolahan makanan di Kota Metro tahun 2021 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Persebaran industri pengolahan makanan di Kota Metro

No	Kecamatan	Jenis Usaha				
		Keripik	Kelanting	Kemplang	Jamur Tiram	Kue
		Unit	Unit	Unit	Unit	Unit
1	Metro Timur	16	3	2	8	7
2	Metro Pusat	7	6	2	3	8
3	Metro Selatan	6	2	1	4	7
4	Metro Utara	6	3	3	0	6
5	Metro Barat	7	1	2	1	6
	Jumlah	42	15	10	16	34

Sumber: Dinas Koperasi, UKM dan Perindustrian Kota Metro, 2021a

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa sektor industri pengolahan makanan terbanyak di Kota Metro yaitu industri usaha keripik yang berjumlah 46 usaha dan tersebar diberbagai kecamatan di Kota Metro. Usaha keripik tersebut terbagi menjadi beberapa jenis yaitu keripik singkong, keripik pisang dan keripik tempe. Agroindustri keripik yang paling banyak yaitu salah satunya keripik tempe. Jumlah agroindustri keripik tempe di Kota Metro yaitu sebanyak 17 agroindustri yang tersebar di setiap kecamatan, dimana persentase yang di dapat yaitu sebesar 40,47% dari jumlah usaha keripik yang ada di Kota Metro. Hal ini menunjukkan bahwa usaha

agroindustri keripik tempe di Kota Metro lebih banyak dibandingkan keripik lainnya, sehingga industri keripik tempe memiliki prospek yang baik dan menjadi pilihan usaha masyarakat Kota Metro yang secara tidak langsung dapat mendapatkan keuntungan dan mampu meningkatkan pendapatan, serta dapat meningkatkan nilai tambah dari produk pertanian. Data persebaran industri usaha makanan keripik tempe di Kota Metro tahun 2021 disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Persebaran industri usaha keripik tempe di Kota Metro

No.	Kecamatan	Jumlah (Unit)
1	Metro Timur	8
2	Metro Pusat	4
3	Metro Selatan	1
4	Metro Utara	2
5	Metro Barat	2
Jumlah		17

Sumber: Dinas Koperasi, UKM dan Perindustrian Kota Metro, 2021b

Tabel 4 menunjukkan jumlah persebaran agroindustri keripik tempe per Kecamatan di Kota Metro. Keripik tempe merupakan salah satu produk olahan hasil pertanian yang keberadaannya cukup populer dan bersahabat dengan kondisi perekonomian kebanyakan kalangan masyarakat Kota 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. Keripik tempe merupakan jenis makanan yang diolah dengan bahan baku kedelai dan menjadi makanan ringan yang banyak disukai kalangan masyarakat. Keripik tempe merupakan tempe yang dipotong tipis kemudian digoreng kering seperti kerupuk, teksturnya keras dan kering.

Salah satu agroindustri keripik tempe di Kota Metro yaitu Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas. Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas merupakan agroindustri yang kegiatan produksinya masih bersifat tradisional.

Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas menjadi sumber penghasilan utama bagi pemilik agroindustri tersebut. Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas mengalami penurunan produksi di masa pandemi covid-19 dikarenakan turunnya permintaan pasar akan keripik tempe tersebut. Turunnya permintaan keripik tempe menyebabkan kapasitas agroindustri menurun menjadi 30%. Pada hari-hari besar seperti hari menjelang idul fitri, permintaan keripik tempe bisa mencapai 50 kg dengan kapasitas sebesar 100%. Turunnya permintaan keripik tempe sangat berdampak untuk pendapatan yang diperoleh. Penilaian terhadap agroindustri menjadi sangat penting untuk merencanakan suatu tujuan yang akan datang. Suatu agroindustri perlu dilakukan penilaian atau evaluasi agar dapat terus berkembang dan mengalami pertumbuhan. Kinerja agroindustri merupakan salah satu faktor internal yang sangat dibutuhkan untuk kemajuan sebuah agroindustri. Kinerja agroindustri dapat dilihat berdasarkan produktivitas, kapasitas, kualitas, kecepatan pengiriman, fleksibilitas, dan kecepatan proses.

Harga keripik tempe pada Agroindustri Siger Mas dijual dengan harga Rp 55.000,00 per kg. Dalam pengolahan tempe menjadi keripik tempe, produsen mengeluarkan biaya-biaya lain sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi. Harga bahan baku utama yaitu kedelai mengalami kenaikan. Selain itu harga bahan baku penunjang yang digunakan dalam proses pembuatan keripik tempe juga mengalami kenaikan seperti minyak goreng. Rendahnya permintaan pasar dan adanya fluktuasi harga bahan baku tentunya berpengaruh bagi pendapatan agroindustri keripik tempe tersebut. Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Kinerja Produksi, Struktur Biaya dan Pendapatan pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro.

B. Rumusan Masalah

Agroindustri keripik tempe di Kota Metro sebagai agroindustri dengan jumlah terbanyak yaitu 17 agroindustri yang tersebar di setiap kecamatan.

Selain agroindustri keripik tempe terdapat pula agroindustri keripik-keripik lainnya seperti keripik singkong dan keripik pisang. Keripik tempe merupakan makanan ringan yang di sukai banyak kalangan masyarakat. Permintaan akan keripik tempe di Kota Metro cukup banyak, namun di masa pandemi Covid-19 ini permintaan pasar akan keripik tempe menurun. Sebelum pandemi Covid 19 Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas memproduksi keripik tempe sebanyak 21 kg per hari nya, namun pada saat pandemi produksi mengalami penurunan yaitu hanya 15 kg perhari. Turunnya permintaan keripik tempe menyebabkan kapasitas agroindustri menurun menjadi 30%. Pada hari-hari besar seperti hari menjelang idul fitri, permintaan keripik tempe bisa mencapai 50 kg dengan kapasitas sebesar 100%. Turunnya permintaan keripik tempe sangat berdampak untuk pendapatan yang diperoleh. Dalam proses aktivitas agroindustri penting untuk melakukan pengukuran terhadap kinerja. Pengukuran kinerja dilakukan agar agroindustri dapat terus berkembang. Kinerja agroindustri merupakan salah satu faktor internal dari agroindustri yang sangat dibutuhkan untuk kemajuan suatu agroindustri.

Pengolahan tempe menjadi keripik tempe, produsen mengeluarkan biaya produksi sehingga terbentuk harga dan pendapatan yang lebih besar. Harga bahan baku utama dan bahan baku penunjang seperti minyak goreng mengalami kenaikan. Turunnya permintaan pasar akan keripik tempe dan terjadi nya fluktuasi harga bahan baku tersebut akan memperngaruhi besar nya pendapatan yang diperoleh. Oleh karena itu, penting dilakukan penelitian mengenai struktur biaya dan pendapatan pada agroindustri tersebut.

Berdasarkan uraian tersebut dapat diidentifikasi beberapa masalah, antara lain:

1. Bagaimana kinerja produksi Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro?

2. Bagaimana struktur biaya Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro?
3. Bagaimana pendapatan Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis kinerja produksi Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro.
2. Menganalisis struktur biaya Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro.
3. Menganalisis pendapatan Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro.

D. Kegunaan Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

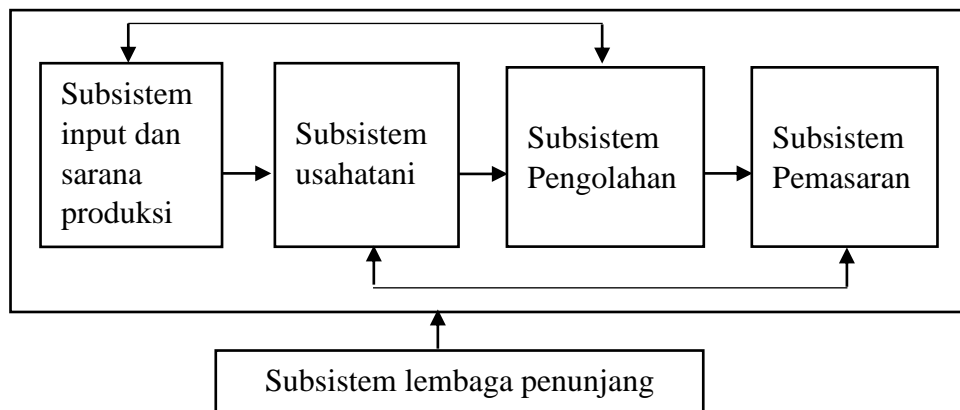
1. Agroindustri
Penelitian ini dapat memberikan sumbangan informasi mengenai besarnya pendapatan yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.
2. Pemerintah
Bagi pemerintah, penelitian ini dapat membantu dan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan yang sesuai dengan agroindustri keripik tempe.
3. Peneliti selanjutnya
Penelitian ini dapat dijadikan sebagai salah satu sumber informasi dan referensi serta masukan bagi peneliti yang sejenis selanjutnya.

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

A. Tinjauan Pustaka

1. Konsep Agribisnis dan Agroindustri

Menurut Maulidah (2012), agribisnis merupakan usaha atau kegiatan pertanian serta apapun yang terkait dengan pertanian berorientasi profit. Agribisnis dari cara pandang ekonomi adalah penyediaan pangan. Sistem agribisnis terdiri dari lima subsistem yaitu subsistem pengadaan dan penyaluran sarana produksi pertanian, subsistem usahatani, subsistem pengolahan hasil pertanian, subsistem pemasaran dan subsistem lembaga penunjang. Ke lima subsistem tersebut memiliki keterkaitan antara satu dengan yang lain, seperti yang disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Sistem Agribisnis

Sumber: Badan Agribisnis (2015) dalam Akbar (2019)

Sebagai subjek akademik, agribisnis mempelajari strategi memperoleh keuntungan dengan mengelola aspek budidaya, penyediaan bahan baku, pasca panen, proses pengolahan, hingga tahap pemasaran. Dengan definisi ini dapat diturunkan ruang lingkup agribisnis yang mencakup semua kegiatan pertanian yang dimulai dengan pengadaan penyaluran sarana produksi, produksi usaha tani dan pemasaran. Ketiga kegiatan ini mempunyai hubungan yang erat, sehingga gangguan pada salah satu kegiatan akan berpengaruh terhadap kelancaran seluruh kegiatan dalam bisnis. Karenanya, agribisnis digambarkan sebagai satu sistem yang terdiri dari tiga subsistem, serta tambahan satu subsistem lembaga penunjang (Maulidah 2012).

Agroindustri berasal dari dua kata yaitu *agricultural* dan *industry* yang artinya industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utama atau industri yang menghasilkan hasil pertanian. Produk yang digunakan sebagai sarana atau input bagi usaha pertanian.

Agroindustri dapat diartikan sebagai kegiatan industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku untuk merancang dan menyediakan peralatan dan layanan untuk kegiatan tersebut, oleh karena itu agroindustri meliputi industri pengolahan hasil pertanian, industri yang menghasilkan peralatan dan mesin pertanian, serta industri input pertanian (pupuk, pestisida, herbisida, dll.), dan industri jasa sektor pertanian (Udayana 2011).

Menurut Rahardi (2005), agroindustri merupakan industri dengan bahan baku komoditas pertanian, atau industri yang merupakan bagian tak terpisahkan dari kegiatan-kegiatan sektor pertanian dalam arti luas. Agroindustri merupakan bagian dari enam subsistem agribisnis yang di sepakati selama ini, yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, usaha tani, pengolahan hasil, pemasaran, sarana dan pembinaan.

Agroindustri merupakan bagian (subsistem) agribisnis yang memproses dan mentransformasikan bahan-bahan hasil pertanian (bahan makanan, kayu, dan serat) menjadi barang-barang setengah jadi yang langsung dapat dikonsumsi dan barang atau bahan hasil produksi industri yang digunakan dalam proses produksi seperti traktor, pupuk, pestisida, mesin pertanian dan lain-lain. Dari batasan diatas, agroindustri merupakan subsektor yang luas yang meliputi industri hulu sektor pertanian sampai dengan industri hilir. Industri hulu adalah industri yang memproduksi alat-alat dan mesin pertanian serta industri sarana produksi yang digunakan dalam proses budidaya pertanian, sedangkan industri hilir merupakan industri yang mengolah hasil pertanian menjadi bahan baku atau barang yang siap dikonsumsi atau merupakan industri pasca panen dan pengolahan hasil pertanian (Udayana 2011).

Menurut Soekartawi (1991) dalam Maulidah (2012), Peranan penting agroindustri pengolahan hasil pertanian adalah:

a. Meningkatkan nilai tambah

Pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai tambah. Dengan pengolahan yang baik, maka nilai tambah barang pertanian menjadi meningkat karena barang tersebut mampu menerobos pasar baik domestik maupun luar negeri.

b. Meningkatkan kualitas hasil

Salah satu tujuan dari pengolahan hasil pertanian adalah meningkatkan kualitas. Dengan kualitas hasil yang lebih produk agroindustri dapat berperan strategis dalam mendukung ketahanan pangan.

Menurut Hermawan (2006), subsistem hilir atau subsistem agroindustri pengolahan hasil merupakan suatu keseluruhan kegiatan pengolahan, mulai dari pengolahan sederhana di tingkat petani yang berupa penanganan pasca panen hingga ke pengolahan yang lebih lanjut berupa menciptakan nilai tambah pada produk primer.

Agroindustri merupakan suatu sistem pengolahan secara terpadu antara sektor pertanian dengan sektor industri sehingga akan diperoleh nilai tambah dari hasil pertanian. Agroindustri merupakan bagian dari agribisnis hilir. Agroindustri merupakan usaha meningkatkan efisiensi faktor pertanian hingga menjadi kegiatan yang sangat produktif melalui proses modernisasi pertanian. Melalui modernisasi di sektor agroindustri dalam skala nasional, penerimaan nilai tambah dapat di tingkatkan sehingga pendapatan ekspor akan lebih besar lagi (Saragih 2004).

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 sumber protein nabati (Rukmana and Yuniarsih 1996).

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).

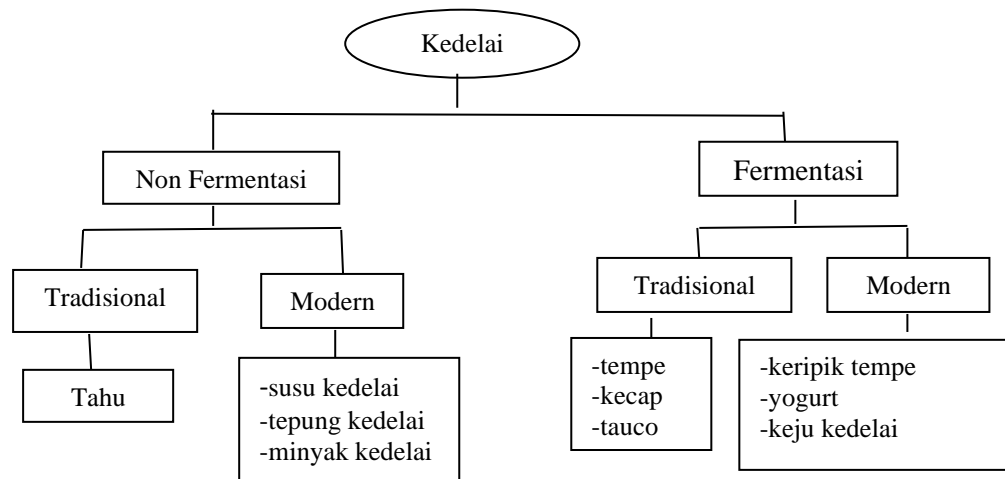
Kedelai merupakan tanaman Cina dan telah dibudidayakan oleh manusia sejak 2500 SM. Kedelai mulai dikenal di Indonesia sejak abad ke-16. Awal mula penyebaran dan pembudidayaan kedelai yaitu di Pulau Jawa, kemudian berkembang ke Bali, Nusa Tenggara dan pulau-pulau lainnya (Irwan 2006). Kedelai menjadi tanaman yang disukai petani dan masyarakat Indonesia karena kandungan gizi yang tinggi dan mitos

kemampuannya untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit. Kebutuhan kedelai di Indonesia termasuk yang paling tinggi, bahkan produksi dalam negeri belum mampu menutupi kebutuhan tersebut (Warisno and Kres 2010).

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 Badan Pusat Statistika (2021), konsumsi kedelai per kapita Indonesia sebesar 2,09 kg pada tahun 2019. Angka ini memang turun 5,85% dibandingkan pada tahun 2018 yaitu sebesar 2,22 kg. Namun konsumsi kedelai meningkat mulai tahun 2020 bahkan diperkirakan hingga 2029. Dalam *outlook* kedelai (2020), Kementerian Pertanian menyebutkan peningkatan konsumsi kedelai didorong turunnya daya beli masyarakat. Resesi ekonomi menyebabkan kemampuan masyarakat memnelli protein hewani menurun. Oleh karena itu, tempe dan tahu adalah alternatif untuk memenuhi kebutuhan protein. Meski makanan rayat, bahan baku tempe dan tahu yaitu kedelai merupakan produk impor. Kementerian Pertanian (2021) mengemukakan bahwa sekitar 86,4% kebutuhan kedelai di dalam negeri berasal dari impor.

Menurut Salim (2004), 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. Pohon industri kedelai dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pohon industri kedelai

Sumber: Apriyani (2020)

Berdasarkan Gambar 2 dapat diketahui bahwa kedelai bisa diolah menjadi beberapa produk olahan. Pada proses non fermentasi kedelai dapat menjadi beberapa produk seperti tahu, susu kedelai, tepung kedelai, dan minyak kedelai. Selain itu, kedelai juga bisa diolah menjadi tempe, kecap, tauco, keripik tempe, yogurt, dan keju kedelai dengan melalui proses fermentasi.

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 Sarwono (2007), tempe memiliki khasiat terhadap kelangsungan kesehatan tubuh sebagai berikut:

- a. Tempe memiliki karakteristik sebagai makanan bayi yang baik. Selain pertumbuhan fisik, tempe juga berkhasiat menghindari diare akibat bakteri *enteropatogenik*.
- b. Tempe mengandung antibiotik alami yang dapat melindungi usus dan memperbaiki sistem pencernaan yang disebabkan diare pada anak balita.
- c. Tempe dapat meningkatkan daya tahan tubuh dan dapat membuat awet muda karena mengandung senyawa isoflavon yang mempunyai daya proteksi terhadap sel hati dan mencegah penyakit/ gangguan jantung.
- d. Tempe dapat melangsingkan tubuh karena dapat menghindari terjadinya penimbunan lemak dalam rongga perut, ginjal, dan dibawah kulit perut.
- e. Tempe merupakan hasil fermentasi kapang dan mikroorganisme lain yang tidak bersifat patogen terhadap kesehatan manusia.
- f. Tempe mengandung asam lemak esensial yang bermanfaat untuk mencegah timbulnya penyakit jantung koroner, hipertensi, dan kanker.

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 Radiyati (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 keringdan 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 2004):

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. Kinerja Produksi

Menurut Suryani et.al (2020) kinerja merupakan usaha seseorang untuk mencapai tujuan melalui produktivitas kerja yang dihasilkan secara kuantitas maupun kualitas. Kuantitas sebagai jumlah hasil produktivitas mereka sementara kualitas sebagai hasil kinerja sesuai standar yang diberikan. Dalam hal ini kinerja yang diharapkan adalah hasil dari produktivitas sesuai ketentuan atau standar yang disusun sebagai acuan kerja sehingga dapat melihat bagaada enam tipe pengukuran kinerja yaitu produktivitas, kapasitas, kualitas, kecepatan pengiriman, fleksibel dan kecepatan proses (Prasetya dan Fitri, 2009).

a. Produktivitas

Produktivitas adalah suatu ukuran seberapa naik kita mengonversi input dari proses transformasi ke dalam output. Produktivitas dapat diukur menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Produktivitas} = \frac{\text{Unit yang diproduksi (unit)}}{\text{Masukan yang dipakai (HOK)}}$$

b. Kapasitas

Kapasitas adalah suatu ukuran yang menyangkut kemampuan output dari suatu proses.

$$\text{Capacity Utilization} = \frac{\text{Actual Output}}{\text{Design Input}}$$

Keterangan:

Actual output: output yang diproduksi (kg)

Design capacity: kapasitas maksimal memproduksi (kg)

Menurut Render dan Heizer (2001) standar kapasitas diukur dengan:

1. Jika kapasitas > 0,5 atau 50 persen, maka agroindustri telah berproduksi secara baik;
2. Jika kapasitas < 0,5 atau 50 persen, maka agroindustri berproduksi kurang baik.

c. Kualitas

Kualitas dari proses pada umumnya diukur dengan tingkat ketidaksesuaian dari produk yang dihasilkan.

d. Kecepatan Pengiriman

Kecepatan pengiriman ada dua ukuran dimensi, pertama jumlah waktu antara produk ketika dipesan untuk dikirimkan ke pelanggan, kedua adalah variabilitas dalam waktu pengiriman.

e. Fleksibel

Ada tiga dimensi dari fleksibel, pertama bentuk dari fleksibel menandai bagaimana kecepatan proses dapat masuk dari memproduksi satu produk atau keluarga produk untuk yang lain. Kedua adalah kemampuan bereaksi untuk berubah dalam volume. Ketiga, kemampuan dari proses produksi yang lebih dari satu produk secara serempak.

f. Kecepatan proses

Kecepatan proses adalah perbandingan nyata melalui waktu yang diambil dari produk untuk melewati proses yang dibagi dengan nilai tambah waktu yang dibutuhkan untuk melengkapi produk atau jasa.

Kecepatan proses produksi menunjukkan bahwa kegiatan produksi berjalan dengan baik tanpa ada kendala di dalamnya. Kecepatan proses dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Proses Velocity} = \frac{\text{Total through put time}}{\text{Value - added time}}$$

6. Struktur Biaya

Biaya produksi diartikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk mendapatkan faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut. Setiap perusahaan mengeluarkan biaya produksi yang dibagi menjadi dua yaitu biaya eksplisit dan biaya tersembunyi (*imputed cost*). Biaya eksplisit merupakan biaya pengeluaran-pengeluaran perusahaan berupa pembayaran dengan uang yang digunakan untuk mendapatkan faktor-faktor produksi yang dimiliki oleh perusahaan.

Biaya tersembunyi terdiri dari pembayaran untuk keahlian keusahawan produsen tersebut, perusahaan menggunakan modal sendiri, dan bangunan perusahaan yang dimilikinya. Cara menaksir pengeluaran tersebut yaitu dengan melihat pendapatan yang paling tinggi yang didapatkan jika produsen tersebut bekerja dalam perusahaan lain, modalnya dipinjamkan atau diinvestasikan dalam kegiatan lain, dan bangunan yang dimilikinya disewakan kepada orang lain (Sukirno, 2013)

Struktur biaya merupakan komposisi biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang dan jasa. Struktur biaya dibedakan menjadi

biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi (*input*) yang tidak dapat diubah jumlahnya. Biaya variabel merupakan biaya yang jumlahnya berubah-ubah dengan berubahnya produk. Menurut Sukirno (2013), skala kegiatan produksi jangka panjang dikatakan bersifat mencapai skala ekonomi (*economies of scale*) apabila pertambahan produksi menyebabkan biaya produksi rata-rata menjadi semakin rendah. Produksi yang semakin tinggi menyebabkan perusahaan menambah kapasitas produksi, dan pertambahan kapasitas ini menyebabkan kegiatan memproduksi bertambah efisien.

Dalam menganalisis biaya produksi perlu dibedakan dua jangka waktu yaitu jangka pendek dan jangka panjang. Jangka pendek yaitu jangka waktu dimana sebagian faktor produksi tidak dapat ditambah jumlahnya. Sedangkan jangka panjang yaitu jangka waktu dimana semua faktor produksi dapat mengalami perubahan. Menurut Sukirno (2013), jika jumlah suatu faktor produksi yang digunakan selalu berubah-ubah, maka biaya produksi yang dikeluarkan juga berubah-ubah nilainya. Dan apabila jumlah faktor produksi yang digunakan adalah tetap, maka biaya produksi yang dikeluarkan untuk memperolehnya adalah tetap nilainya. Dengan demikian, keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan produsen dapat dibedakan menjadi dua jenis pembiayaan yaitu biaya yang selalu berubah dan biaya tetap.

Struktur biaya dibedakan menjadi 4, yaitu:

a. Biaya uang dan biaya *in-nature*

Biaya produksi dapat dibagi menjadi dua yaitu biaya yang berupa uang tunai dan biaya yang dibayarkan dalam bentuk *in-nature* seperti biaya panen, bagi hasil, sumbangan dan pajak. Besar kecilnya biaya yang berupa uang tunai sangat mempengaruhi pengembangan usahatani.

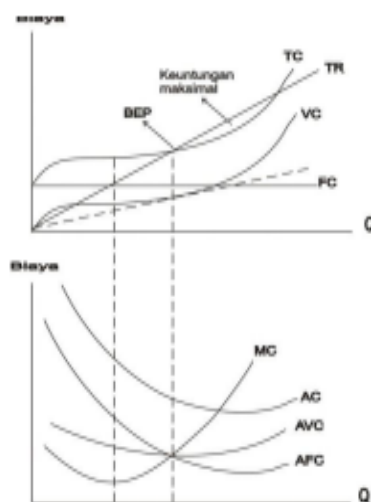
b. Biaya tetap dan biaya variabel

Biaya produksi dapat dibedakan menjadi biaya tetap dan biaya variabel dalam biaya produksi jangka pendek. Biaya tetap merupakan semua jenis biaya yang besar kecilnya tidak bergantung dengan besarnya produksi, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang besarnya dipengaruhi oleh jumlah produksi.

c. Biaya rata-rata, biaya marjinal, dan pendapatan marjinal

Biaya rata-rata merupakan biaya produksi total dibagi dengan jumlah produksi. Biaya total merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produksi. Biaya marjinal merupakan tambahan biaya untuk memproduksi tambahan satu unit (Hanafie, 2010).

Hubungan kurva biaya total, biaya rata-rata, dan biaya marginal dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kurva Struktur Biaya
Sumber: Rosyidi (2005)

Gambar 3 menunjukkan bahwa BEP (titik impas) terjadi pada saat biaya total sama dengan pendapatan total. Jika $TR > TC$, maka terjadi keuntungan, namun sebaliknya, jika $TR < TC$, maka terjadi kerugian. Kurva biaya marjinal (MC) memotong kurva total rata-rata (AC), biaya variabel rata-rata (AVC), dan biaya tetap rata-rata (AFC) pada

titik minimum. Kurva AC dan AVC mempunyai sudut negatif selama MC berada di bawah kurva ATC dan AVC. Ketika produk rata-rata maksimum, maka biaya variabel rata-ratanya (AVC) akan minimum dengan harga-harga faktor tetap. Ketika produk marjinal meningkat, maka biaya marjinalnya (MC) menurun dengan harga-harga faktor variabel tetap.

Analisis mengenai biaya produksi akan memperhatikan tentang biaya produksi rata-rata yang terdiri dari biaya produksi total rata-rata, biaya produksi tetap rata-rata, dan biaya produksi berubah rata-rata, dan biaya marjinal yaitu tambahan biaya produksi yang harus dikeluarkan untuk menambah satu unit produksi. Berikut beberapa pengertian biaya produksi dan cara perhitungannya (Sukirno, 2013):

a. Biaya total dan jenis-jenis biaya total

Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Konsep biaya total dibedakan menjadi biaya total (*total cost*), biaya tetap total (*total fixed cost*), dan biaya variabel total (*total variable cost*). Biaya total (TC) merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Biaya produksi total atau biaya total (*total cost*) dihitung dengan cara menjumlahkan biaya tetap total (TFC) dan biaya variabel total (TVC). Dengan demikian biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut:

$$TC = TFC + TVC \dots \dots \dots (1)$$

Biaya tetap total (TFC) merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi (*input*) yang tidak dapat diubah jumlahnya. Pembelian mesin, mendirikan bangunan pabrik adalah contoh dari faktor produksi yang dianggap tidak mengalami perubahan dalam jangka pendek.

Biaya variabel total (TVC) merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya. Seperti contoh faktor produksi yang dapat berubah jumlahnya adalah tenaga kerja. Bahan-bahan mentah merupakan variabel yang berubah jumlah dan nilainya dalam proses produksi. Semakin tinggi produksi, semakin banyak bahan mentah yang diperlukan. Oleh sebab itu, kebutuhan akan bahan mentah semakin bertambah. Dalam analisis biasanya biaya untuk memperoleh bahan mentah diabaikan. Oleh sebab itu, biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja.

b. Biaya rata-rata dan marginal

Dalam analisis mengenai biaya, konsep-konsep yang lebih diutamakan yaitu biaya rata-rata dan marginal. Biaya rata-rata dibedakan menjadi tiga yaitu biaya tetap rata-rata (*average fixed cost*), biaya variabel rata-rata (*average variable cost*) dan biaya total rata-rata (*average total cost*). Konsep biaya lain yang perlu dipahami adalah biaya marginal atau *marginal cost*.

Biaya tetap rata-rata (AFC) yaitu pembagian antara biaya tetap total (TFC) untuk memproduksi sejumlah barang tertentu (Q) dengan jumlah produksi tersebut. Dengan demikian rumus untuk menghitung biaya tetap rata-rata atau AFC adalah:

$$AFC = \frac{TFC}{Q} \dots \dots \dots (2)$$

Biaya variabel rata-rata merupakan pembagian antara biaya variabel total (TVC) untuk memproduksi sejumlah barang (Q) dengan jumlah produksi tersebut. Biaya variabel rata-rata dihitung dengan rumus:

$$AVC = \frac{TVC}{Q} \dots \dots \dots (3)$$

Biaya total rata-rata (AC) merupakan pembagian antara biaya total (TC) untuk memproduksi sejumlah barang tertentu (Q) dengan jumlah produksi tersebut. Nilainya dihitung menggunakan rumus dibawah ini:

$$AC = \frac{TC}{Q} \dots \dots \dots (4)$$

atau

$$AC = AFC + AVC \dots \dots \dots (5)$$

Biaya marjinal (MC) merupakan kenaikan biaya produksi yang dikeluarkan untuk menambah produksi sebanyak satu unit. Dengan demikian, berdasarkan definisi biaya marjinal dapat dicari dengan menggunakan rumus:

$$MC_n = TC_n - TC_{n-1} \dots \dots \dots (6)$$

Keterangan:

MC_n = Biaya marjinal produksi ke-n

TC_n = Biaya total pada waktu jumlah produksi ke n

TC_{n-1} = Biaya total pada waktu jumlah produksi ke n-1

Apabila rumus diatas tidak dapat digunakan, bisa digunaka rumus lain untuk menghitung biaya marjinal yaitu:

$$MC_n = \frac{\Delta TC}{\Delta Q} \dots \dots \dots (7)$$

Keterangan:

MC_n = Biaya marjinal produksi ke-n

ΔTC = Pertambahan jumlah biaya total

ΔQ = Pertambahan jumlah produksi

Presentase dari setiap struktur biaya dapat diketahui dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{\text{NTFC atau NTVC}}{\text{NTC}} \times 100\% \dots\dots\dots(8)$$

Keterangan:

- P = Nilai dari struktur biaya produksi (%)
 NTFC = Nilai dari tiap komponen biaya tetap (Rp)
 NTVC = Nilai dari tiap komponen biaya variabel (Rp)
 NTC = Nilai dari total biaya produksi (Rp)

7. Pendapatan

Salah satu indikator utama yang digunakan untuk mengukur kemampuan masyarakat yaitu dengan mengetahui tingkat pendapatan. Pendapatan merupakan seluruh uang atau hasil material lainnya yang telah diperoleh dari penggunaan kekayaan atau jasa yang diterima oleh seseorang atau rumah tangga selama jangka waktu tertentu pada suatu kegiatan ekonomi (Winardi, 1998). Setiap orang yang bekerja menginginkan pendapatan atau keuntungan yang maksimal untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Menurut Arsyad (2004) pendapatan seringkali digunakan untuk mengukur pembangunan suatu negara selain untuk membedakan tingkat kemajuan ekonomi antar negara maju dengan negara berkembang.

Menurut Gustiyana (2004) pendapatan dibedakan menjadi dua yaitu pendapatan usahatani dan pendapatan rumah tangga. Pendapatan diartikan sebagai pengurangan dari penerimaan dengan biaya total. Pendapatan yang didapatkan dari kegiatan usahatani ditambah dengan pendapatan dari luar usahatani disebut dengan pendapatan rumah tangga. Pendapatan usahatani adalah selisih antara pendapatan kotor (*output*) dan biaya produksi (*input*) yang dihitung perbulan, per tahun, dan per musim tanam. Sedangkan pendapatan luar usahatani adalah pendapatan yang didapatkan karena melakukan kegiatan luar usahatani seperti berdagang, mengojek, dan lain-lain.

Pendapatan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$Y = TR - TC \dots \dots \dots (9)$$

Keterangan:

Y = Keuntungan/pendapatan (Rp)
 TR = Total penerimaan (Rp)
 TC = Total Biaya (Rp)

Terdapat dua unsur yang digunakan dalam pendapatan usahatani yaitu unsur penerimaan dan pengeluaran dari kegiatan usahatani tersebut. Penerimaan usahatani adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Pengeluaran total usahatani adalah nilai semua masukan yang habis terpakai atau dikeluarkan di dalam produksi tetapi tidak termasuk tenaga kerja keluarga petani.

Berdasarkan teori ekonomi, usaha dikatakan menguntungkan atau tidak menguntungkan dapat dianalisis menggunakan perbandingan antara penerimaan total dan biaya total. Perbandingan tersebut dikenal dengan dengan *Revenue Cost Ratio* (R/C) yang dapat ditulis secara matematis sebagai berikut.

$$R/C = (P_y \cdot Y) / (FC + VC) \dots \dots \dots (10)$$

atau

$$R/C = PT/BT \dots \dots \dots (11)$$

Keterangan:

P_y = Harga produksi
 Y = Produksi
 FC = Biaya tetap
 VC = Biaya variabel
 PT = Produksi total
 BT = Biaya total

Ada tiga kriteria dalam perhitungan ini, yaitu:

1. Jika $R/C < 1$, maka usahatani yang dilakukan secara ekonomi belum menguntungkan.

2. Jika $R/C > 1$, maka usahatani yang dilakukan secara ekonomi menguntungkan.
3. Jika $R/C = 1$, maka usahatani berada pada titik impas (*Break Event Point*)

B. Kajian Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu dicantumkan penelitian terkait produksi keripik tempe dan penelitian terdahulu yang menggunakan alat analisis sejenis dengan penelitian yang akan dilaksanakan serta sebagai pedoman penentuan kerangka penelitian “Kinerja Produksi, Struktur Biaya, dan Pendapatan Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro” dapat dilihat pada Tabel 5.

Hasil dari penelitian terdahulu bukan hanya digunakan untuk pedoman penulisan hasil dan pembahasan penelitian ini, akan tetapi dikaji kembali kemungkinan terdapat persamaan dan perbedaan pada penelitian yang akan dilaksanakan dengan penelitian yang dahulu. Persamaan penelitian ini dengan kesepuluh penelitian terdahulu adalah persamaan pada penggunaan alat analisis penelitian yaitu analisis kinerja produksi, struktur biaya dan pendapatan. Kesamaan ini akan dijadikan referensi dan salah satu pedoman pada penelitian ini. Hal yang membedakan penelitian ini dengan penelitian-penelitian sebelumnya yaitu pada penelitian ini meneliti mengenai kinerja produksi, struktur biaya dan pendapatan pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro.

C. Kerangka Pemikiran

Agroindustri merupakan salah satu alternatif sebagai penggerak untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Salah satu agroindustri yang bergerak di masyarakat Lampung adalah agroindustri keripik tempe.

Tabel 5. Kajian peneliti terdahulu

No	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metodologi	Hasil Penelitian
1.	Kinerja Produksi Dan Nilai Tambah Agroindustri Jamu Bubuk Di Desa Asto Mulyo Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. (Measi, Affandi, dan Situmorang, 2020)	Menganalisis kinerja produksi dan nilai tambah agroindustri jamu bubuk Ibu YY di Desa Asto Mulyo Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis kinerja produksi dengan produktivitas, kapasitas dan pendapatan. 2. Menganalisis nilai tambah dengan metode Hayami, yaitu metode yang memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kinerja produksi secara keseluruhan sudah baik, dengan nilai produktivitas sebesar 5,16 kg/HOK, nilai kapasitas produksi telah berproduksi secara baik, dengan kapasitas $\geq 0,50$ atau 50 persen (91%), total pendapatan seluruh variasi jamu milik Ibu YY pada satu kali produksi adalah Rp1.084.108,00, dan R/C agroindustri jamu bubuk lebih besar dari 1 (1,88), artinya agroindustri jamu menguntungkan. 2. Nilai tambah pada masing masing varian jamu berbeda-beda, yaitu Rp25.351,27 per kg.
2.	Kinerja Dan Strategi Pengembangan Koperasi Produksi Ternak (KPT) Maju Sejahtera Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Lampung Selatan. (Sormin, Lestari, Situmorang, 2021).	Menganalisis kinerja KPT Maju Sejahtera dalam hal pengelolaan usaha, kontribusi terhadap pembangunan, manfaat terhadap kepentingan anggota, menganalisis lingkungan internal dan eksternal, dan menyusun strategi pengembangan bagi KPT Maju Sejahtera.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan indikator pada Peraturan Menteri Koperasi Nomor 21/Per/M.KUKM/IX/2015 2. Matriks IFE dan EFE 3. Matriks IE dan SWOT 4. Matriks Strategic Planning Matrix (QSP). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kinerja KPT Maju Sejahtera terkait pengelolaan usaha termasuk dalam kategori berkualitas. Secara internal, kekuatan utama yang dimiliki koperasi adalah menjalin kemitraan dengan badan hukum lain, dan kelemahan utamanya adalah rendahnya partisipasi anggota dalam menggunakan unit usaha koperasi. 2. Secara eksternal, peluang utama yang dimiliki adalah belum adanya pesaing sejenis dalam bidang pembibitan sapi, dan ancaman utamanya adalah rendahnya minat peternak non-anggota untuk bergabung sebagai anggota tetap koperasi.

Tabel 5. Lanjutan

No	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metodologi	Hasil Penelitian
3.	Kinerja Produksi Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi Bubuk di Kota Bandar Lampung (Sari, Haryono, dan Adawiyah, 2017)	Menganalisis kinerja produksi dan strategi pengembangan agroindustri kopi bubuk Sinar Baru Cap Bola Dunia di Kota Bandar Lampung.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis kinerja produksi yang dilihat dari aspek produktivitas, kapasitas, kualitas, kecepatan pengiriman, fleksibilitas dan kecepatan proses serta kesempatan kerja agroindustri 2. Matriks IFAS dan EFAS 3. Metode derajat kepentingan relatif menurut David (2004) dalam Prihatini (2015). 	<p>Kinerja produksi agroindustri kopi bubuk Sinar Baru Cap Bola Dunia di Kota Bandar Lampung secara keseluruhan belum dapat dikatakan baik. Strategi pengembangan pada agroindustri kopi bubuk Sinar Baru Cap Bola Dunia di Kota Bandar Lampung yaitu</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Memanfaatkan keterampilan sumber daya manusia agroindustri b) Memanfaatkan keterampilan sumber daya manusia agroindustri untuk meningkatkan produksi serta \ c) Memanfaatkan lokasi agroindustri yang dekat dengan lokasi penjualan d) Menjalin kerja sama dengan pemerintah, e) Menghasilkan produk yang berkualitas
4.	Struktur Biaya, Keuntungan, Dan Nilai Tambah Agroindustri Gula Kelapa Di Kecamatan Negeri Katon Kabupaten	Untuk menganalisis struktur biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri, keuntungan yang diperoleh agroindustri, dan nilai tambah gula kelapa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis Struktur Biaya. 2. Analisis Keuntungan 3. Analisis Nilai Tambah 	<p>Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya bahan baku merupakan komponen biaya paling besar. Kemudian diikuti oleh biaya tenaga kerja, biaya kayu bakar, dan biaya transportasi. Agroindustri gula kelapa di Kecamatan Negeri Katon Kabupaten Pesawaran merupakan unit usaha yang menguntungkan dengan jumlah keuntungan sebesar Rp1.549.174,33. Nilai tambah gula kelapa 50,51%</p>

Tabel 5. Lanjutan

No	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metodologi	Hasil Penelitian
	Pesawaran (Windyata, Haryono, dan Riantini, 2021).			dari nilai produk, yaitu sebesar Rp1.111,22, artinya agroindustri gula kelapa layak dikembangkan.
5.	Pendapatan Dan Nilai Tambah Agroindustri Gula Kelapa Skala Rumah Tangga Di Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan (Lestari, Haryono dan Murniati, 2020)	Menganalisis pendapatan dan nilai tambah agroindustri gula kelapa skala rumah tangga di Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan.	1. Analisis Pendapatan 2. Metode Hayami	Pendapatan agroindustri gula kelapa di Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan atas biaya tunai sebesar Rp2.976.013,89 per bulan dan pendapatan atas biaya total sebesar Rp529.747,40 per bulan. Agroindustri gula kelapa ini menguntungkan, karena memiliki R-C rasio atas biaya tunai dan biaya total >1. Agroindustri gula kelapa di Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan memiliki nilai tambah yang positif yaitu sebesar Rp895,59/liter bahan baku, sehingga layak diusahakan.
6.	Struktur Dan Distribusi Pendapatan Serta Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani Ubi Kayu Di Kabupaten Lampung Tengah (Nurhayati, Ismono	Menganalisis perbedaan struktur pendapatan, distribusi pendapatan dan tingkat kesejahteraan petani ubi kayu yang berada dekat jauh dari pabrik tepung tapioka	1. Analisis Pendapatan 2. Analisis tingkat kesejahteraan diukur dengan menggunakan tujuh indikator Badan Pusat Statistik (2014) 3. Analisis Gini Ratio	Kontribusi pendapatan rumah tangga terbesar berasal dari on farm utama baik di Kecamatan Bandar Mataram maupun Terusan Nunyai dengan persentase masing-masing sebesar 78,88 persen dan 65,75 persen. Gini rasio di Kecamatan Bandar Mataram dan Terusan Nunyai berbeda, di Kecamatan Bandar Mataram termasuk dalam kategori ketimpangan tinggi, sedangkan di Kecamatan Terusan Nunyai termasuk dalam ketimpangan rendah. Tidak terdapat perbedaan tingkat kesejahteraan rumah tangga petani

Tabel 5. Lanjutan

No	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metodologi	Hasil Penelitian
	dan Indriani, 2021)			ubi kayu yang dekat dan jauh dari lokasi pabrik. Tingkat kesejahteraan rumah tangga petani ubi kayu di Kecamatan Bandar Mataram dan Terusan Nunyai termasuk dalam kategori sejahtera, berdasarkan Badan Pusat Statistik (2014).
7.	Struktur Biaya, Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Emping Melinjo Skala Rumah Tangga di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan (Setiani, 2017)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk mengetahui struktur biaya agroindustri emping melinjo skala rumah tangga di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan 2. Untuk mengetahui pendapatan agroindustri emping melinjo 3. Untuk mengetahui nilai tambah agroindustri emping melinjo skala rumah tangga di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis Struktur Biaya 2. Analisis Pendapatan 3. Analisis Nilai Tambah 4. 	<p>Agroindustri emping melinjo skala rumah tangga di Kecamatan Burneh kabupaten Bangkalan memerlukan biaya produksi rata-rata sebesar Rp 5.906.468,- per bulan dan pendapatan yang diperoleh sebesar Rp 693.514,- per bulan. Agroindustri emping emping melinjo skala rumah tangga di Kecamatan Burneh kabupaten Bangkalan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp /kg dan tenaga kerja sebesar Rp 13.922/kg.</p>

Tabel 5. Lanjutan

No	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metodologi	Hasil Penelitian
8.	Analisis Struktur Biaya Dan Efisiensi Pada Agroindustri Bawang Goreng (Rantung, 2015)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk mengetahui struktur biaya dalam pengolahan agroindustri bawang goreng "Sri Rejeki" 2. Untung mengetahui penerimaan dan pendapatan 3. Untuk mengetahui tingkat efisiensi usaha 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis Struktur Biaya 2. Analisis Pendapatan 3. Analisis Efisiensi 	Struktur biaya juga dapat dilihat dari penerimaan yang didapatkan perbulannya yaitu Rp 517.500.000. Kemudian dikurangi dengan Biaya Produksi yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel Rp 157.673.173,7 maka dapat diketahui pendapatan (profit) dari UD. Sri Rejeki perbulannya adalah Rp 359.826.826.3. Kemudian melihat efisiensi produksi usaha ini juga termasuk pada kriteria usaha yang menguntungkan karena nilai rasio yang dihasilkan dari analisis efisiensi produksi adalah nilai 3,3 dengan demikian $R/C > 1$. Dilihat dari analisis Break even point, usaha bawang goreng UD. Sri Rejeki dikatakan telah mencapai titik impas adalah pada produksi sebesar 2436 kg dan dapat dikatakan telah mencapai titik impas usahanya pada nilai Rp 234.280 perbulan.
9.	Analisis Kinerja Produksi Keripik Kentang (Studi Kasus: Taman Teknologi Pertanian, Cikajang, Garut, Jawa Barat) (Thoriq, Sampurno,	Melakukan pengukuran karakteristik fisik ubi kentang varietas medians dan melakukan evaluasi teknis produksi keripik kentang yang dilakukan secara	Menganalisis kinerja produksi dengan menggunakan aspek aspek yaitu karakteristik fisik ubi kentang, volume dan luas permukaan, porositas, berat ubi dan berat kulit ubi, kapasitas efektif pengupasan, kapasitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rata-rata volume dari tiap butir kentang adalah sebesar 324,73 cm³ dengan rata-rata kebulatan kentang sebesar 80% mendekati bola dan kebulatan sebesar 40%. Rata-rata porositas kentang Grade A adalah sebesar 605,41 kg/m³, Grade B sebesar 709,37 kg/m³ dan Grade C sebesar 760,86 kg/m³. 2. Kapasitas efektif pengupasan adalah 7,512 kg/jam dengan rata-rata persentase kulit kentang sebesar

Tabel 5. Lanjutan

No	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metodologi	Hasil Penelitian
	Nurjanah, 2018).	manual.	efektif pengirisan kentang berdasarkan alat yang digunakan, rendemen hasil irisan berdasarkan alat yang digunakan, dan rendemen keripik kentang	11,12%, sedangkan kapasitas efektif pengirisan menggunakan pisau adalah 4,175 kg/jam dan menggunakan alat pengiris adalah 22,447 kg/jam.
10.	Analisis Biaya, Pendapatan Dan R/C Pada Agroindustri Gula Kelapa (Waris, Herdiansah, dan Hardiyanto, 2015)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, dan pendapatan pada agroindustri gula kelapa dalam satu kali proses produksi di Desa Bantar Kecamatan Wanareja Kabupaten Cilacap. 2. Mengetahui besarnya R/C pada agroindustri gula kelapa dalam satu kali proses produksi di Desa Bantar Kecamatan Wanareja 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis Biaya 2. Analisis Pendapatan 3. Analisis R/C 	Penggunaan biaya total (biaya produksi) pada agroindustri gula kelapa dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 78.177,21. Produksi gula kelapa sebanyak 9,645161 kg dan harga gula kelapa sebesar Rp. 10.000 maka penerimaan dari agroindustri gula kelapa dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 96.451,61. Pendapatan dari agroindustri gula kelapa dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 18.274,40 yang merupakan pengurangan dari penerimaan sebesar Rp. 96.451,61 dikurangi biaya total sebesar Rp. 78.177,21. (2) Nilai R/C pada agroindustri gula kelapa sebesar 1,23 yang artinya setiap Rp. 1,00 biaya yang dikeluarkan perajin, diperoleh penerimaan sebesar Rp. 1,23 dan pendapatan sebesar Rp. 0,23. Hal ini menunjukkan bahwa agroindustri gula kelapa dalam satu kali proses produksi di Desa Bantar menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Agroindustri keripik tempe merupakan kegiatan pengolahan atau perubahan bentuk tempe menjadi keripik. Proses perubahan bentuk yang dilakukan tersebut akan meningkatkan pendapatan. Agroindustri keripik tempe yang berada di Kota Metro berpotensi untuk membangun perekonomian Indonesia khususnya Provinsi Lampung. Akan tetapi pada kenyataannya banyak agroindustri keripik tempe yang mengalami kemunduran seperti Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas karena tidak mampu bersaing dengan agroindustri keripik tempe lain terutama di masa pandemi covid-19 ini karena permintaan pasar akan keripik tempe menurun yang menyebabkan turunya produksi, sehingga diperlukan peningkatan kinerja produksi terhadap Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro.

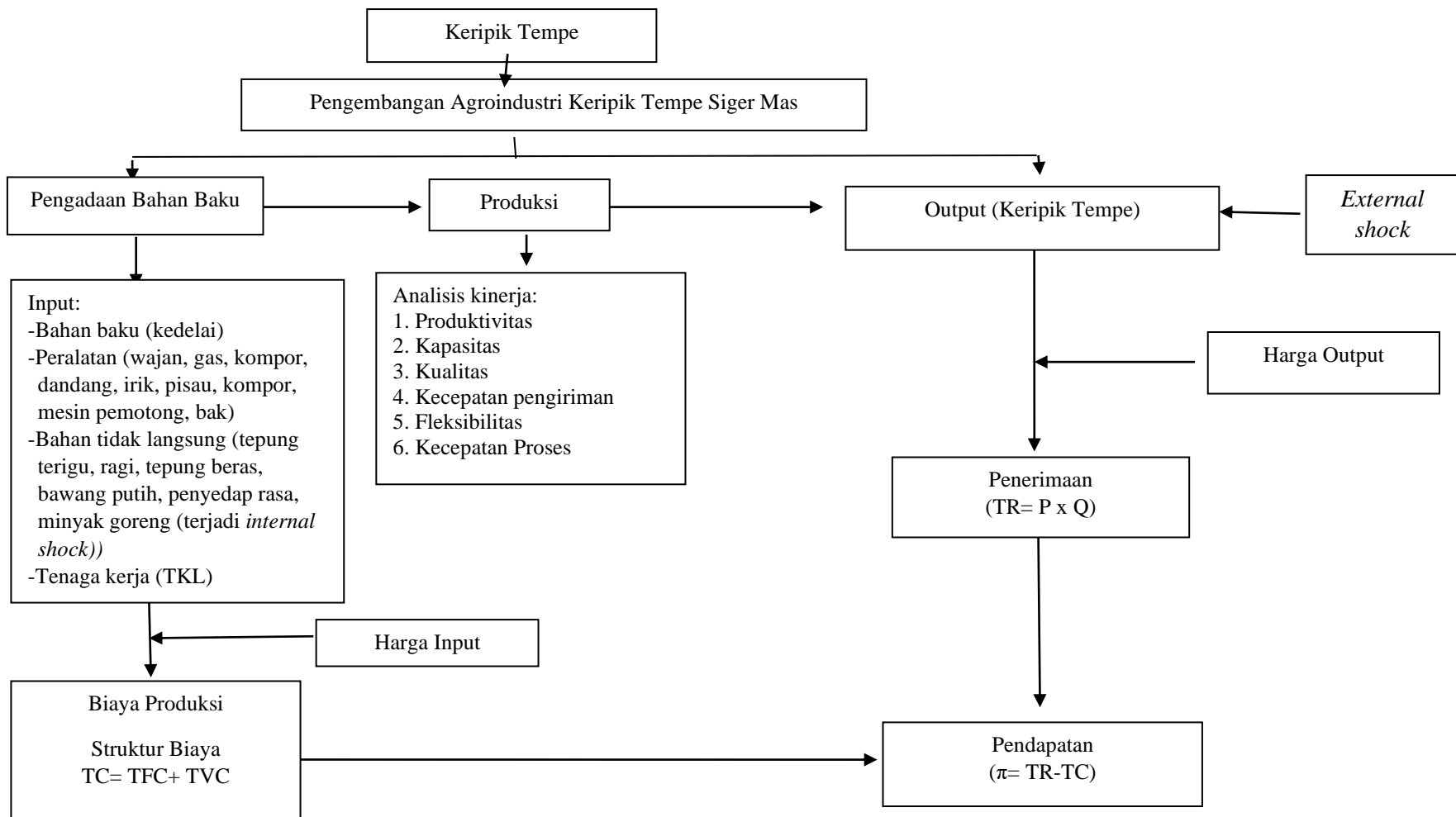
Bahan baku (*input*) merupakan hal yang sangat penting bagi berlangsungnya kegiatan operasional suatu agroindustri. Tidak hanya bahan baku, ada beberapa faktor produksi (*input*) lainnya seperti bahan bakar gas, wajan, minyak goreng, tepung, dan tenaga kerja yang dibutuhkan. Bahan penunjang seperti minyak goreng mengalami kenaikan harga (*internal shock*) yang tentunya akan meningkatkan biaya bahan penunjang yang dikeluarkan sehingga pendapatan yang diperoleh menurun. Proses produksi memerlukan biaya sehingga terbentuk suatu kesatuan biaya yang disebut dengan biaya produksi. Selain kuantitas *input*, harga *input* juga berpengaruh dalam menentukan besarnya biaya produksi.

Analisis selanjutnya yaitu analisis kinerja produksi pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas. Kinerja ini dapat dilihat dari perhitungan produktivitas, kapasitas, kualitas, kecepatan pengiriman, fleksibilitas, dan kecepatan proses. Kinerja suatu agroindustri akan berpengaruh pada produksi yang dihasilkan dan secara tidak langsung mempengaruhi pendapatan yang akan diterima oleh agroindustri tersebut.

Pendapatan diperoleh dari pengurangan penerimaan dengan biaya total. Penerimaan diperoleh dengan mengalikan jumlah *output* dengan harga

output, sedangkan biaya total diperoleh dengan mengalikan jumlah seluruh *input* yang digunakan dengan harga *input*. Setelah diperoleh nilai penerimaan dan biaya total, lalu dicari selisihnya, maka akan didapatkan hasil jumlah pendapatan.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu produsen keripik tempe untuk mengetahui kinerja produksi, struktur biaya, dan pendapatan yang diperoleh, serta dapat menjadi motivasi untuk masyarakat setempat agar melakukan pengolahan kedelai sebagai wujud mendukung peningkatan pertumbuhan sektor industri pengolahan berbasis komoditas pertanian. Kerangka pemikiran analisis kinerja produksi, struktur biaya dan pendapatan Agroidustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro dapat dilihat pada Gambar 4. .



Gambar 4. Kerangka pemikiran kinerja produksi, struktur biaya dan pendapatan Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas

III. METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode, Lokasi dan Waktu Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode studi kasus. Metode studi kasus merupakan eksplorasi mendalam dari sistem terikat berdasarkan pengumpulan data yang luas. Studi kasus melibatkan investigasi kasus, yang dapat didefinisikan sebagai suatu entitas atau objek studi yang dibatasi, atau terpisah untuk penelitian dalam waktu, tempat, atau batas-batas fisik. Setelah kasus didefinisikan dengan jelas, penelitian dilakukan secara mendalam, biasanya menggunakan beberapa metode pengumpulan data, seperti wawancara, observasi lapangan, dan dokumentasi (Fitrah dan Lutfiyah, 2017). Metode studi kasus digunakan untuk memperoleh data secara lengkap pada agroindustri keripik tempe di Kota Metro mengenai kinerja produksi, struktur biaya dan pendapatan agroindustri tersebut.

Penelitian ini dilakukan di Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas yang berada di Kota Metro. Penentuan lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro merupakan agroindustri yang aktif memproduksi keripik tempe dan memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan. Berdasarkan skala usaha, Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro merupakan agroindustri yang sudah cukup lama berdiri (sejak tahun 2011), dan tergolong ke dalam agroindustri skala menengah dengan produksi keripik tempe per hari nya yaitu 15 kg. Pengumpulan data penelitian dilaksanakan pada Bulan November 2021.

B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional

Konsep dasar dan definisi operasional merupakan semua pengertian yang digunakan untuk memperoleh data yang akan dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian. Konsep dasar dan definisi operasional ini merupakan petunjuk dari variabel yang akan diteliti untuk menciptakan data akurat yang dianalisis. Konsep ini dibuat untuk menghindari kesalahpahaman mengenai pengertian maupun istilah-istilah dalam penelitian ini. Adapun definisi operasional sebagai berikut:

Agroindustri merupakan industri pertanian yang menggunakan bahan baku hasil pertanian sehingga akan meningkatkan nilai tambah dari proses transformasi bahan bahan pertanian tersebut menjadi barang-barang setengah jadi atau barang jadi.

Agroindustri keripik tempe merupakan usaha pengolahan lebih lanjut dari bahan baku yaitu tempe menjadi keripik tempe.

Keripik tempe merupakan produk makanan yang berbahan baku tempe yang diolah menjadi keripik tempe dan memiliki nilai jual.

Produksi keripik tempe merupakan jumlah keripik tempe yang dihasilkan agroindustri keripik selama proses produksi yang berlangsung dalam satu periode yang diukur dalam satuan kilogram (kg)

Kinerja adalah hasil dari produktivitas sesuai ketentuan atau standar yang disusun sebagai acuan kerja. Ada enam tipe pengukuran kinerja yaitu produktivitas, kapasitas, kualitas, kecepatan pengiriman, fleksibel dan kecepatan proses.

Produktivitas merupakan kemampuan memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya dari sarana dan prasarana yang tersedia dengan menghasilkan *output* yang optimal. Produktivitas dapat dihitung berdasarkan *output*/ keripik tempe (kg) terhadap tenaga kerja (HOK)

Input adalah bahan-bahan yang digunakan dalam produksi keripik tempe. *Input* berupa bahan baku tempe, modal, dan tenaga kerja.

Output adalah hasil dari proses produksi berupa keripik tempe yang diukur dalam satuan kilogram (kg)

Jumlah tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi keripik tempe baik dari dalam maupun luar keluarga yang diukur dalam satuan hari orang kerja (HOK)

Kapasitas merupakan perbandingan antara *output* (keripik tempe) yang dihasilkan dalam suatu proses produksi dengan kapasitas maksimal produksi keripik tempe yang dapat dihasilkan. Kapasitas dinyatakan dalam persen (%).

Kualitas merupakan mutu dari produk yang dihasilkan. Kualitas dari proses pada umumnya diukur dengan tingkat ketidaksesuaian dari produk yang dihasilkan.

Kecepatan proses adalah perbandingan nyata melalui waktu yang diambil dari produk untuk melewati proses yang dibagi dengan nilai tambah waktu yang dibutuhkan untuk melengkapi produk atau jasa.

Proses produksi merupakan interaksi antara berbagai faktor produksi yang menghasilkan keripik tempe dalam jumlah tertentu yang diukur dalam satuan bulan.

Faktor produksi merupakan bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk (keripik tempe). Jenis faktor produksi yang digunakan pada agroindustri keripik tempe adalah bahan baku, bahan penunjang, peralatan dan tenaga kerja.

Bahan baku merupakan bahan utama yang digunakan dalam proses produksi. Bahan baku utama yang digunakan pada agroindustri keripik tempe adalah kedelai yang diukur dalam satuan kg per bulan (kg/bulan).

Harga bahan baku merupakan jumlah uang yang dikeluarkan untuk memperoleh kedelai sebagai bahan baku utama dalam pengolahan keripik tempe. Harga bahan baku ini diukur dalam satuan rupiah per kg (Rp/kg)

Bahan tidak langsung merupakan bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan keripik tempe. Bahan tidak langsung tersebut berupa ragi, tepung beras, tepung aci, garam, penyedap rasa, bawang putih, minyak goreng, plastik dan gas.

Peralatan merupakan beberapa alat atau mesin yang digunakan dalam proses produksi keripik tempe, seperti dandang, bak, pisau, irik, kompor, wajan, mesin pengemas, mesin pemotong dll.

Tenaga kerja merupakan sejumlah orang yang membantu melancarkan proses produksi. Tenaga kerja terdiri dari tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung yang diukur dalam satuan hari orang kerja (HOK).

Upah tenaga kerja merupakan upah yang diterima oleh tenaga kerja untuk mengolah keripik tempe yang diukur dalam satuan rupiah per hari orang kerja (Rp/HOK).

Masukan (*input*) merupakan seluruh bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan keripik tempe. *Input* pada agroindustri keripik tempe dalam proses produksi berupa bahan baku, bahan pelengkap, tenaga kerja, mesin dan peralatan.

Harga *input* merupakan seluruh harga yang dikeluarkan dalam memperoleh *input* yang dibutuhkan dalam proses produksi keripik tempe yang diukur dalam satuan rupiah (Rp)

Struktur biaya merupakan komposisi biaya-biaya yang dikeluarkan dalam produksi yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel yang diukur dalam satuan rupiah per bulan (Rp/bulan).

Biaya tidak langsung merupakan biaya yang tidak berhubungan langsung dengan proses produksi atau tidak dibebankan langsung kepada objek biaya atau produk. Biaya tidak langsung merupakan biaya transportasi yang diukur dalam satuan rupiah perbulan (Rp/bulan).

Biaya *overhead* pabrik (BOP) variabel merupakan biaya tidak langsung yang besar kecilnya tergantung dari sedikit atau banyaknya produk yang akan dihasilkan. Biaya *overhead* pabrik variabel terdiri dari biaya bahan penunjang dan sumbangan faktor produksi lain, yang diukur dalam satuan rupiah per bulan (Rp/bulan)

Biaya *overhead* pabrik tetap merupakan biaya yang tidak berubah meskipun terjadi perubahan volume produksi. Biaya *overhead* pabrik tetap pada agroindustri keripik tempe adalah biaya penyusutan peralatan, yang diukur dalam satuan rupiah perbulan (Rp/bulan).

Keluaran (*output*) merupakan hasil dari proses produksi yaitu berupa keripik tempe yang diukur dalam satuan kilogram (kg).

Harga produk (*output*) merupakan harga keripik tempe yang diterima oleh pengusaha agroindustri yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

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

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

R/C merupakan nilai yang menunjukkan suatu usaha untung atau tidaknya, nilai tersebut diperoleh dari penerimaan dibagi dengan biaya.

C. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari dua data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan melalui wawancara langsung kepada pemilik agroindustri dengan menggunakan kuisioner dan dilakukan pengamatan serta pencatatan langsung terkait agroindustri keripik tempe yang digunakan dalam penelitian. Data sekunder diperoleh dengan studi dokumentasi yaitu mempelajari dan mengamati dokumen atau catatan tertulis 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. Pengumpulan data dilakukan dengan kuisioner, wawancara, dan mengikuti proses produksi keripik tempe secara 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.

D. Metode Analisis Data

1. Analisis data untuk menjawab tujuan pertama

Metode yang digunakan untuk menjawab tujuan penelitian yang pertama yaitu menganalisis kinerja produksi Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro adalah metode analisis kuantitatif dan deskriptif kualitatif. Analisis kinerja produksi dilakukan untuk melihat bagaimana hasil kerja dari Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas yang dilihat dari aspek produktivitas, kapasitas, kualitas, kecepatan pengiriman, fleksibilitas dan kecepatan proses.

a. Produktivitas

Produktivitas adalah suatu ukuran seberapa naik kita mengonversi input dari proses transformasi ke dalam output. Produktivitas dapat diukur menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Produktivitas} = \frac{\text{Unit yang diproduksi (unit)}}{\text{Masukan yang dipakai (HOK)}}$$

b. Kapasitas

Kapasitas adalah suatu ukuran yang menyangkut kemampuan output dari suatu proses.

$$\text{Capacity Utilization} = \frac{\text{Actual Output}}{\text{Design Input}}$$

Keterangan:

Actual output: output yang diproduksi (kg)

Design capacity: kapasitas maksimal memproduksi (kg)

Menurut Render dan Heizer (2001) standar kapasitas diukur dengan:

1. Jika kapasitas > 0,5 atau 50 persen, maka agroindustri telah berproduksi secara baik;
2. Jika kapasitas < 0,5 atau 50 persen, maka agroindustri berproduksi kurang baik.

c. Kualitas

Kualitas dari proses pada umumnya diukur dengan tingkat ketidaksesuaian dari produk yang dihasilkan.

d. Kecepatan Pengiriman

Kecepatan pengiriman ada dua ukuran dimensi, pertama jumlah waktu antara produk ketika dipesan untuk dikirimkan ke pelanggan, kedua adalah variabilitas dalam waktu pengiriman.

e. Fleksibel

Ada tiga dimensi dari fleksibel, pertama bentuk dari fleksibel menandai bagaimana kecepatan proses dapat masuk dari memproduksi satu produk atau keluarga produk untuk yang lain. Kedua adalah kemampuan bereaksi untuk berubah dalam volume. Ketiga, kemampuan dari proses produksi yang lebih dari satu produk secara serempak.

f. Kecepatan proses

Kecepatan proses adalah perbandingan nyata melalui waktu yang diambil dari produk untuk melewati proses yang dibagi dengan nilai tambah waktu yang dibutuhkan untuk melengkapi produk atau jasa.

$$\text{Proses Velocity} = \frac{\text{Total through put time}}{\text{Value - added time}}$$

2. Analisis data untuk menjawab tujuan kedua

Metode analisis tujuan kedua yaitu analisis struktur biaya. Analisis struktur biaya adalah analisis mengenai komponen-komponen biaya tetap dan variabel serta persentasenya terhadap biaya total. Jika nilai presentase setiap biaya produksi dapat diketahui, maka dilakukan penekanan pada masing-masing biaya sesuai dengan tingkat proporsinya. Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tetap. Biaya variabel merupakan biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang dihasilkan.

Persentase struktur biaya dihitung dengan persamaan (Sukirno, 2013):

$$TC = TFC + TVC \dots \dots \dots (12)$$

Keterangan:

TC = Total biaya produksi (Rp)

TFC = Total biaya tetap (Rp)

TVC = Total biaya variabel (Rp)

Biaya tetap pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas terdiri dari biaya penyusutan alat – alat produksi. Peralatan tersebut meliputi dandang, bak, irik, pisau, kompor, mesin pemotong tempe, wajan, sutil dan sealer.

Sedangkan biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku kedelai, tepung beras, tepung aci, garam, penyedap rasa, bawang putih, minyak goreng, plastik, gas, biaya transportasi, biaya listrik dan biaya tenaga kerja tak langsung. Presentase dari setiap struktur biaya dapat diketahui dengan menggunakan rumus:

$$P = \frac{NTFC \text{ atau } NTVC}{NTC} \times 100\% \dots\dots\dots(13)$$

Keterangan:

- P = Nilai dari struktur biaya produksi (%)
 NTFC = Nilai dari tiap komponen biaya tetap (Rp)
 NTVC = Nilai dari tiap komponen biaya variabel (Rp)
 NTC = Nilai dari total biaya produksi (Rp)

3. Analisis data untuk menjawab tujuan ketiga

Analisis pendapatan agroindustri keripik tempe digunakan untuk menjawab tujuan ketiga yang dilakukan dengan perhitungan pendapatan di agroindustri keripik tempe dalam hitungan per bulan. Cara yang digunakan untuk menghitung pendapatan (Sari, Haryono dan Rosanti, 2014).

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(14)$$

$$\pi = y \cdot p_y - \sum X_i \cdot P_{xi} - BTT \dots\dots\dots(15)$$

Keterangan:

- π = Pendapatan (Rp)
 y = Produksi keripik tempe (kg)
 Py = Harga keripik tempe (Rp)
 Xi = Faktor produksi (i= 1,2,3...n)
 Pxi = Harga faktor produksi ke-i (Rp)
 BTT = Biaya tetap total (Rp)

Analisis data berikutnya yaitu R/C rasio yang digunakan untuk menghitung kelayakan usaha pada agroindustri keripik tempe yang dirumuskan dengan:

$$R/C = TR/TC \dots\dots\dots(16)$$

Keterangan:

- R/C = Nisbah penerimaan dan biaya
 TR = Total *revenue* atau penerimaan total (Rp)
 TC = Total *cost* atau biaya total (Rp)

Ada tiga kriteria dalam perhitungan ini, yaitu:

1. Jika $R/C < 1$, maka usahatani yang dilakukan secara ekonomi belum menguntungkan.
2. Jika $R/C > 1$, maka usahatani yang dilakukan secara ekonomi menguntungkan.
3. Jika $R/C = 1$, maka usahatani berada pada titik impas (*Break Event Point*).

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Keadaan Umum Kota Metro

1. Sejarah Kota Metro

Kota Metro pada awalnya dimulai dari dibangunnya sebuah induk desa baru yang dinamakan Trimurjo. Tujuan pembukaan induk desa baru tersebut yaitu untuk menampung sebagian dari kolonis yang datang dan menampung para kolonis yang akan datang selanjutnya. Pada tahun 1936 tepatnya pada hari Sabtu, 04 April 1936 merupakan kedatangan kolonis pertama di daerah Metro yang ketika itu masih bernama Trimurjo. Para kolonis tersebut untuk sementara ditempatkan pada bedeng-bedeng yang sebelumnya telah disediakan oleh Pemerintah Hindia Belanda. Para kolonis dibagikan tanah pekarangan pada hari Sabtu, 04 April 1936 yang sebelumnya sudah diatur.

Setelah kedatangan kolonis pertama, perkembangan daerah bukaan baru semakin berkembang, daerah menjadi semakin terbuka, penduduk kolonis semakin bertambah, dan kegiatan perekonomian mulai tumbuh berkembang. Bergantinya nama Trimurjo menjadi nama Metro yaitu pada hari Selasa, 09 Juni 1937 dan karena perkembangan penduduknya yang semakin pesat, maka Kota Metro dijadikan sebagai tempat kedudukan Asisten Wedana atau yang sekarang dikenal dengan Camat. Saat itu, Camat pertama di Kota Metro yaitu Mas Sudarto. Penggantian nama Kota Metro disebabkan karena didasarkan pada pertimbangan letak daerah kolonisasi ini berada di tengah-tengah antara Adipuro (Trimurjo) dan Rancangpurwo (Pekalongan).

Seorang kolonis mengatakan Kota Metro berasal dari kata “*Mitro*” yang artinya adalah keluarga, persaudaraan atau kumpulan kawan-kawan. Ada juga yang mengatakan Metro berasal dari “*Metrem*” (Bahasa Belanda) yang artinya pusat atau *centrum* (*central*) yang merupakan pusat kegiatan karena Kota Metro ini letaknya di tengah-tengah. Kolonis lain mengatakan bahwa Metro mempunyai artian ganda, yaitu saudara/persaudaraan dan tempat yang terletak di tengah-tengah antara Rancangpurwo (Pekalongan) dan Adipuro (Trimurjo).

Seiring berjalannya waktu, Kota Metro sebagai pusat pemerintah Kecamatan Kota Metro dan Ibukota Kabupaten Lampung Tengah ditingkatkan statusnya sebagai kota administratif, yaitu pada tanggal 14 Agustus 1986 yang berdasarkan Peraturan pemerintah Nomor 34 Tahun 1986. Peresmian dilakukan oleh Menteri Dalam Negeri pada waktu itu yaitu Letjen TNI Soeparjo Rustam pada tanggal 9 September 1987. Kota Metro dijadikan sebagai daerah otonom bermula pada tahun 1968, kemudian dilanjutkan pada tahun 1970/1971 ketika panitia pemekaran dari II Provinsi Lampung merencanakan untuk memekarkan 4 datu II (1 kotamadya dan 3 kabupaten) menjadi 10 datu II (2 kotamadya dan 8 kabupaten).

Harapan yang diinginkan itu akhirnya terpenuhi dengan diresmikannya Kotamadya datu II Metro (sekarang dengan nomenklatur baru disebut Kota Metro) berdasarkan Undang-undang Nomor 12 Tahun 1999 pada tanggal 27 April 1999 oleh Menteri Dalam Negeri (Letjen TNI Syarwan Hamid) di Plaza Departemen Dalam Negeri Jakarta, bersama-sama dengan Kabupaten Way Kanan dan Kabupaten Lampung Timur. Selanjutnya berdasarkan Peraturan Daerah Kota Metro Nomor 11 Tahun 2002, ditetapkan tanggal 09 Juni 1937 sebagai hari jadi Kota Metro.

2. Letak Geografis Kota Metro

Secara geografis, Kota Metro terletak pada 105,5 BT sampai 105,2 BT dan 5,55 LS sampai 5,1 LS. Wilayah Kota Metro relatif datar dengan ketinggian antara 30-60 m diatas permukaan air laut. Kota Metro memiliki luas wilayah 68,74 km² atau 6.874 ha, dengan jumlah penduduk 150.950 jiwa yang tersebar dalam wilayah kecamatan dan 22 kelurahan 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 LampungTengah).

Kota Metro terbagi menjadi 5 kecamatan berdasarkan Peraturan Daerah Kota Metro Nomor 25 Tahun 2000 tentang Pemekaran Kelurahan dan Kecamatan di Kota Metro. Luas wilayah Kota Metro berdasarkan kecamatan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Luas wilayah Kota Metro Tahun 2021

Kecamatan	Luas (Km2)	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 Statistik Kota Metro, 2021

3. Topografi Kota Metro

a. Kondisi Iklim Kota Metro

Secara umum Kota Metro memiliki iklim hujan tropis sebagai mana iklim Provinsi Lampung pada umumnya 252 mm. Bulan terpanas dalam setahun di Kota Metro adalah Oktober, dengan rata-rata suhu terendah 32°C dan tertinggi 24°C. Kota Metro memiliki curah hujan per-tahun antara 2,264 mm – 2,868 mm. Rata-rata kecepatan angin per jam di Kota Metro mengalami variasi musiman kecil sepanjang tahun. Masa yang lebih berangin dalam setahun berlangsung selama 4,4 bulan, dari 30 Juni sampai 10 November, dengan kecepatan angin rata-rata lebih dari 7,8 kilometer per jam. Bulan paling berangin dalam setahun di Kota Metro adalah September, dengan kecepatan angin rata-rata per jam 9,2 kilometer per jam.

Masa angin lebih tenang dalam setahun berlangsung selama 7,6 bulan, dari 10 November sampai 30 Juni. Bulan paling tidak berangin dalam setahun di Kota Metro adalah April, dengan kecepatan angin rata-rata per jam 6,6 kilometer per jam. Wilayah Kota Metro yang berada di selatan garis khatulistiwa pada umumnya beriklim tropis dengan kecepatan angin rata-rata 70 km/hari. Ketinggian wilayah berkisar selang 25-60 m dari permukaan laut (dpl).

b. Keadaan Tanah Kota Metro

Berdasarkan karakteristik topografinya, Kota Metro merupakan salah satu wilayah yang relatif datar dengan kemiringan $<6^\circ$, dengan tekstur tanah lempung dan liat berdebu, berstruktur granular serta jenis tanah padzolik merah kuning dan sedikit berpasir. Secara geologis, wilayah Kota Metro di didominasi dengan batuan endapan gunung berapi jenis Qw.

c. Penggunaan Lahan

Penggunaan lahan di Kota Metro dibagi menjadi 2 jenis 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. Lahan persawahan mendominasi dengan sistem trigasi teknis yang mencapai 2.982,15 hektar atau 43,38% dari luas total wilayah, sisanya adalah lahan kering pekarangan sebesar 1.198,68 hektar, tegalan 94,49 dan sawah non irigasi sebesar 40,50 hektar.

4. Keadaan Penduduk Kota Metro

Berdasarkan sensus penduduk 2020 penduduk Kota Metro yaitu sebanyak 168.676 jiwa yang terdiri dari 84.806 jiwa penduduk laki-laki dan 83.870 jiwa penduduk perempuan. Besarnya rasio jenis kelamin tahun 2020 penduduk laki-laki terhadap penduduk perempuan sebesar 101. Kepadatan penduduk di Kota Metro tahun 2020 mencapai 2.454 jiwa/km². Kepadatan penduduk di 5 kecamatan cukup beragam dengan kepadatan penduduk tertinggi terletak di Kecamatan Metro Pusat dengan kepadatan sebesar 4.621 jiwa/km² dan terendah di Kecamatan Metro Selatan sebesar 1.213 jiwa/km². Kecamatan dengan penduduk terbesar juga adalah Metro Pusat dengan presentase sebesar 31,20% dari keseluruhan jumlah penduduk di Kota Metro (BPS Kota Metro, 2021).

Angkatan kerja di Kota Metro yaitu sebesar 69,01% penduduk dengan usia 15 tahun keatas. Dari jumlah tersebut sebesar 94,60% bekerja dan sisanya sebesar 5,40% menganggur. Berikut jumlah penduduk, laju pertumbuhan penduduk, distribusi persentase penduduk kepadatan penduduk, rasio jenis kelamin penduduk menurut Kecamatan di Kota Metro, 2010 dan 2020 dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jumlah penduduk, laju pertumbuhan penduduk, distribusi presentase penduduk kepadatan penduduk, rasio jenis kelamin penduduk menurut Kecamatan di Kota Metro tahun 2010 dan 2020

Kecamatan	Penduduk (jiwa)		Laju pertumbuhan penduduk per tahun 2020 (%)	
	2010	2020	2010	2020
Metro Selatan	14.824	17.385	1,36	2,02
Metro Barat	27.108	28.424	1,96	1,15
Metro Timur	37.957	38.154	2,23	0,85
Metro Pusat	49.384	52.635	1,86	1,28
Metro Utara	26.719	32.078	1,90	2,46
Kota Metro	155.992	168.676	1,92	1,44
Hasil registrasi	***	171.633	***	***

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2021

Penduduk Kota Metro berjumlah 168.676 jiwa, dengan jumlah 84.806 jiwa penduduk laki-laki dan 83.870 jiwa penduduk perempuan. Secara rinci jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Kota Metro tahun 2020

Kecamatan	Laki-Laki (jiwa)	Perempuan (jiwa)	Jumlah (jiwa)
Metro Selatan	8.770	8.615	17.385
Metro Barat	14.291	14.133	28.424
Metro Timur	19.019	19.135	38.154
Metro Pusat	26.422	26.213	52.635
Metro Utara	16.304	15.774	32.078
2020	84.806	83.870	168.676

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2021

Tabel 8 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 26.422 jiwa dan jumlah berjenis kelamin perempuan sebesar 52.635 jiwa, sedangkan jumlah penduduk terendah yaitu kecamatan Metro

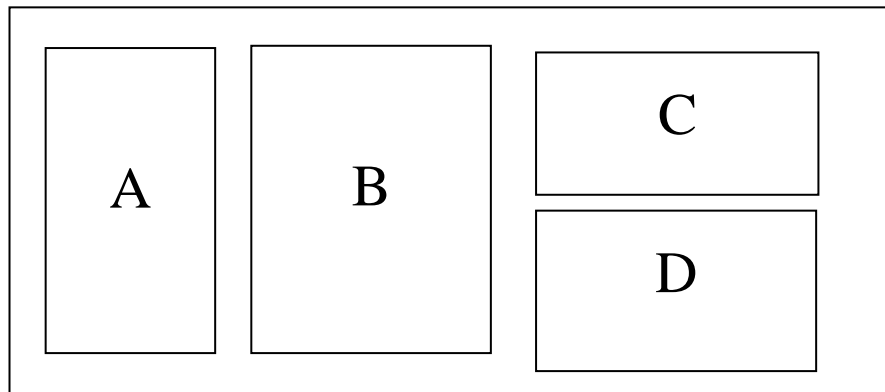
Selatan dengan jumlah penduduk berjenis kelamin laki – laki sebesar 8.770 jiwa dan yang berjenis kelamin perempuan berjumlah 8.615 jiwa.

B. Keadaan Umum Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas

Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas berdiri sejak tahun 2011 dan sudah memiliki nomor izin usaha yaitu P-IRT No. 215187236011823. Nama pemilik Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas adalah Bapak Syahroni. Beliau berusia 52 tahun. Sejarah pendirian agroindustri ini yaitu karena pemilik agroindustri melihat peluang bahwa di Kota Metro banyak yang memproduksi tempe yang diolah kembali menjadi keripik tempe sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Bahan baku utama keripik tempe yaitu kedelai didapatkan tidak jauh dari lokasi yaitu pada agen yang berada di pasar Metro.

Nama Siger Mas dijadikan sebagai merk agroindustri ini dikarenakan siger merupakan simbol kedaerahan yang melekat pada Provinsi Lampung, siger tersebut berbentuk mahkota logam berwarna emas yang memiliki detail bentuk yang sangat khas, sehingga mahkota tersebut menjadi simbol kehormatan dan status sosial seseorang dalam masyarakat Lampung mengingat lokasi agroindustri ini terletak di Provinsi Lampung maka dari itu pemilik agroindustri memberi nama merk dagangnya yaitu “Siger Mas”. Bapak Syahroni menjalankan usaha keripik tempe ini sebagai pekerjaan utamanya. 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.

Tempat yang digunakan untuk memproduksi keripik tempe adalah bangunan milik pribadi. Lokasi tempat produksi dengan rumah pemilik Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas tersebut menjadi satu. Tata letak/*layout* bangunan pabrik keripik tempe pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Tata letak/*layout* bangunan pabrik Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas

Keterangan gambar:

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

Gambar 5 menunjukkan tata letak/*layout* bangunan pabrik produksi keripik tempe pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas, tata letak/*layout* yaitu terdiri dari tempat produksi tempe, tempat pengirisan tempe, tempat penggorengan keripik tempe dan tempat pengemasan keripik tempe.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Kinerja Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas secara keseluruhan belum maksimal.
2. Komponen biaya terbesar dari struktur biaya keripik tempe adalah biaya minyak goreng (25,12%), biaya biaya tenaga kerja (23,09%), biaya bahan baku (10,84%), biaya plastik pembungkus (9,36%) biaya gas LPG (8,13%), biaya tepung (6,90%), biaya pemasaran (4,93%), biaya bawang putih (3,20%), biaya tepung aci (2,46%), biaya listrik (2,46%), biaya penyusutan (1,47%), biaya penyedap rasa (1,23%), biaya transportasi (0,74%), dan biaya ragi (0,06%).
3. Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas memperoleh keuntungan sebesar Rp 8.380.487,50. Hal ini berarti agroindustri keripik tempe mengalami keuntungan dan layak untuk dikembangkan.

B. Saran

Saran yang diberikan pada penelitian ini adalah:

1. Produsen agroindustri diharapkan dapat meningkatkan kinerja Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas melalui upaya peningkatan jumlah produksi, meningkatkan kualitas dan meningkatkan modal usaha agar dapat menggunakan teknologi terbaru, meningkatkan promosi dan memperluas pemasaran untuk meningkatkan pendapatan dari agroindustri

tersebut, sehingga kinerja agroindustri akan semakin meningkat dan dapat bersaing dengan agroindustri lain yang sejenis.

2. Bagi pemerintah diharapkan dapat lebih mendukung agroindustri dengan memberikan bantuan teknologi yang berguna untuk pengembangan usaha, serta meningkatkan pengetahuan teknologi tentang pengembangan produk keripik tempe.
3. Peneliti lain diharapkan dapat melanjutkan penelitian ini mengenai analisis strategi pemasara pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2005. *Kedelai.: Penebar Sawadaya*. Jakarta.
- Akbar, TR. Analisis Keragaan Dan Risiko Sistem Agroindustri Kopi Bubuk (Studi Kasus Agroindustri Kopi Bubuk Cap Obor Mas Lampung, Kecamatan Kotabumi Kota, Kabupaten Lampung Utara). *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Apriyani, Amni. 2020. Analisis Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro. *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Astawan. 2004. *Karakteristik Tempe*. Penebar Sawadaya. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Triwulan | 2020*. <http://www.bps.go.id>. [17 Juni 2021].
- Badan Pusat Statistik Kota Metro. 2021. *Distribusi PDRB Kota Metro menurut lapangan usaha (persen), 2016-2020*. <http://www.bps.go.id>. [27 April 2021]
- _____. 2021. *Kota Metro dalam Angka 2021*. Badan Pusat Statistik Kota Metro. Metro.
- _____. 2021. *Produk Domestik Regional Bruto Kota Metro Menurut Lapangan Usaha (2015-2019)*. Badan Pusat Statistik Kota Metro. Metro.
- Cahyadi. 2007. *Teknologi Dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Dinas Koperasi, UKM dan Perindustrian Kota Metro. 2021a. *Data Persebaran Industri Pengolahan Makanan*. Dinas Koperasi, UKM dan Perindustrian. Kota Metro.
- _____. 2021b. *Persebaran Industri Usaha Keripik Tempe*. Dinas Koperasi, UKM dan Perindustrian. Kota Metro.

- F, Rahardi. 2005. *Cerdas Beragrobisnis*. PT Agro Media Pustaka. Depok.
https://www.google.co.id/books/edition/Cerdas_Beragrobisnis/QEXYBQAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=Cerdas+Beragrobisnis,+Agro+Media+Pustaka&pg=PR6&printsec=frontcover. Diakses pada 4 Mei 2021.
- Fitrah, M., and Lutfiyah. 2017. *Metodologi Penelitian*. CV. Jejak. Sukabumi.
https://www.google.co.id/books/edition/Metodologi_penelitian_penelitian_kualita/UVRtDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=metode+studi+kasus&printsec=frontcover.
- Hanafie, R. 2010. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Penerbit ANDI. Yogyakarta
- Hermawan, R. 2006. *Membangun Sistem Agribisnis*. Makalah Seminar Mahasiswa Jurusan Penyuluhan Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta,
- Hidayat. 2006. *Mikrobiologi Industri*. C.V. Andi Offset. Yogyakarta.
https://www.google.co.id/books/edition/Mikrobiologi_Industri_Pertanian/atWFDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=Mikrobiologi+Industri&printsec=frontcover. Diakses pada 3 Mei 2021.
- Irwan, A. E. 2006. *Budidaya Tanaman Kedelai*. PT. Makmur Jaya. Jakarta
<http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/upload/2009/03/budidaya-tanaman-kedelai.pdf>. Diakses pada 6 Mei 2021.
- Kasmidjo. 1990. *Mikrobiologi Dan Kimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kotler, Philip. 1997. *Manajemen Pemasaran*. Edisi Bahasa Indonesia jilid satu. Prentice Hall. Jakarta.
- L, Arsyad. 2004. *Ekonomi Pembangunan Edisi Keempat*. STIE YKPN. Yogyakarta.
- Mahendra, A. D., & Woyanti, N. 2014. *Analisis Pengaruh Pendidikan, Upah, Jenis Kelamin, Usia dan Pengalaman Kerja Terhadap Produktivitas Tenaga Kerja (Studi di Industri Kecil Tempe di Kota Semarang)*. *Doctoral dissertation*. Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mantra, I. B. 2004. *Demografi Umum*. Penerbit Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Mariana. 2009. *Industri Keripik Tempe*. Gramedia. Jakarta.
- Maulidah, Silviana. 2012. *Pengantar Manajemen Agribisnis*. UB Press. Malang.
https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Manajemen_Agribisnis/WLljDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Diakses pada 4 Mei 2021.

- Prasetya, H dan Fitri, L. 2009. *Manajemen Operasi*. Media Pressindo. Yogyakarta.
- Radiyah, T. 1990. *Kerupuk Keripik*. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan LIPI. Subang. <http://www.iptek.net>. Diakses pada 3 Mei 2021.
- _____. 1992. *Pengolahan Kedelai*. <http://warintek.ristek.go.id>. Diakses pada 4 Mei 2021.
- Rangkuti, Freddy. 2006. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
https://www.google.co.id/books/edition/Analisis_Swot_Teknik_Membedah_Kasus_Bisn/UHV8Z2SE57EC?hl=id&gbpv=1&dq=Manajemen+Strategis:+Konsep-konsep,+david+2004&printsec=frontcover. Diakses pada 6 Mei 2021.
- Render B dan Heize J. 2001. *Prinsip-Prinsip Manajemen Operasi*. PT. Salemba Emban Patria. Jakarta.
- Rosyidi, H. 2005. *Pengantar Teori Ekonomi*. Rajagrafindo Persada. Surabaya.
- Rukmana, R, and Y Yuniarsih. 1996. *Kedelai Budidaya Dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sadono, Sukirno. 2013. *Teori Pengantar Mikro Ekonomi*. PT Raja Grafindo Persada. Depok.
- Salim, Atalas. 2004. *Dampak Konvergensi Media Terhadap Akulturasi Budaya Lokal*. Departemen Ilmu Komunikasi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Saragih, B. 2001. *Agribisnis Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian, Kumpulan Pemikiran*. PT Surveyor Indonesia dan Pusat Studi Pembangunan LP-IPB. Jakarta.
- _____. 2004. *Membangun Pertanian Perspektif Agribisnis Dalam Pertanian Mandiri*. Penebar Sawadaya. Jakarta.
- Sari DK, D. Haryono, dan N. Rosanti. 2014. Analisis pendapatan dan tingkat kesejahteraan rumah tangga petani jagung di Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol 2 (1). Diakses pada 11 Oktober 2021.
<https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/issue/view/114/showToc>.
- Sari IRM, Zakaria WA, dan Affandi MI. 2015. Kinerja produksi dan nilai tambah agroindustri emping melinjo di Kota Bandar Lampung. *JIA*: 3 (1): 18 - 25. <http://jurnal .fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/101> 3. [25 November 2021]

- Sarwono. 2007. *Usaha Membuat Tempe Dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
https://www.google.co.id/books/edition/Usaha_membuat_tempe_dan_oncom/uC69D5I3dZAC?hl=id&gbpv=1&dq=Membuat+Tempe+dan+Oncom&printsec=frontcover. Diakses pada 4 Mei 2021.
- Setiani. 2017. Struktur Biaya, Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Emping Melinjo Skala Rumah Tangga di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Pamator*. Vol 10 (2). Universitas Trunojoyo. Madura.
- Suryani, Ni Kadek, Ida Ayu Putu WS, and Kadek Dewi Indah SL. 2020. *Kinerja Sumber Daya Manusia*. Nilacakra. Bali.
https://www.google.co.id/books/edition/Kinerja_Sumber_Daya_Manusia/FOTsDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=Evaluasi+Kinerja+Sumber+Daya+Manusia&printsec=frontcover. Diakses pada 5 Mei 2021.
- Udayana, I Gusti Bagus. 2011. "Peran Agroindustri Dalam Pembangunan Pertanian." *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 44 (1): 3–8.
<http://repository.warmadewa.ac.id/29/1/18-37-1-PB.pdf>. Diakses pada 3 Mei 2021.
- Warisno, and Dahana Kres. 2010. *Meraup Untung Dari Olahan Kedelai*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
https://www.google.co.id/books/edition/Meraup_Untung_Dari_Olahan_Kedelai/kchpKqEf71UC?hl=id&gbpv=1&dq=Pengolahan+kedelai&pg=PA4&printsec=frontcover. Diakses pada 3 Mei 2021.
- Wijaya. 2009. *Pengantar Agroindustri*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Winardi. 1998. *Pengantar Ilmu Ekonomi*. Tarsito. Bandung.
- Windiyata. 2020. Analisis Struktur Biaya, Keuntungan, Dan Nilai Tambah Agroindustri Gula Kelapa Di Kecamatan Negeri Katon Kabupaten Pesawaran. *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.