

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DAN PENDAPATAN INDUSTRI  
USAHA PEMBUATAN TEMPE  
(Kasus Pada UKM Tempe Asli HB di Kota Palembang)**



Oleh  
**Bella Septiana**  
**1532110011**

**FAKULTAS PERTANIAN  
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
UNIVERSITAS TRIDINANTI PALEMBANG**

**PALEMBANG  
2020**

## ABSTRAK

**Bella Septiana**, Analisis Biaya Pokok Produksi dan Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe (Kasus Pada UKM Tempe Asli HB di Kota Palembang) di bimbing oleh **Prof. Dr. Ir. Edizal, M. S.** Dan **Dr. Nasir, S.P., M. Si.**

Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan industri usaha Pembuatan Tempe Asli HB. Studi Kasus Rumah Produksi Asli HB di Jalan Seniman Amri Yahya Kecamatan Jakabaring Kota Palembang pada bulan Juli sampai Agustus Tahun 2019. Sampel yang dipilih secara sengaja (*Sampling Purposive*) yaitu pada usaha tempe Asli Hb dengan pertimbangan bahwa usaha pengolahan tempe yang masih memproduksi dengan kualitas yang sudah memenuhi standar keseharan dan kedelai pilihan import sehingga tercipta tempe yang mampu bertahan selama 3 hari. Metode pengumpulan data menggunakan Metode Observasi Dan Wawancara.

Metode pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode analisis deskriptif kualitatif dan komunikatif, yaitu berupa uraian dan menganalisis seberapa besar pendapatan dan mengetahui harga pokok serta keuntungan dalam usaha tempe Asli HB Palembang.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada industri usaha pembuatan tempe Asli HB di Jalan Seniman Amri yahya Kecamatan Jakabaring Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan bahwa tempe Asli HB layak untuk diperjualkan.

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

### **Motto :**

Segala yang dikerjakan membutuhkan usaha yang maksimal dan do'a untuk menuai hasil yang lebih baik. Tuhan maha adil lagi maha melihat atas apa yang diusahakan dan dikerjakan oleh mahluknya.

### **Persembahan :**

Saya persembahkan skripsi ini kepada orang-orang yang saya sayangi yaitu :

- Kepada Kedua Orang tua ku Mama dan papa yaitu Tn. Jancik, SE dan Ny. Erviati yang ku cintai dan ku sayangi yang selalu memberikan dorongan, semangat dan juga kerja keras membawa ku sampai gerbang keberhasilan.
- Saudara-saudara ku Abang, Ayuk, Kakak, dan Adek (Jefrin, Mei, Ketrin, Faris).
- Pembimbingku Bapak Prof. Dr. Ir. Edizal, M. S. dan Dr. Nasir, S.P., M. Si.
- Dosen – dosenku tercinta, Sahabat ku tercinta dan Seluruh teman-temanku yang sudah menemani dan memberikan semangat serta Teman seperjuanganku yang ku sayangi.
- Almamaterku

**ANALISIS BIAYA POKOK PRODUKSI DAN PENDAPATAN INDUSTRI  
USAHA PEMBUATAN TEMPE**

**(Kasus Pada UKM Tempe Asli HB di Kota Palembang)**



**Oleh**

**Bella Septiana**

**1532110011**

**Skripsi**

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pertanian**

**Pada**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS TRIDINANTI PALEMBANG  
2020**

**Skripsi berjudul**

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DAN PENDAPATAN USAHA  
PEMBUATAN TEMPE (Kasus Pada UKM Tempe Asli HB di  
Kota Palembang)**

**Oleh**

**Bella Septiana**

**Telah diterima sebagai salah satu syarat  
Untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pertanian**

**Pembimbing I**



**Prof. Dr. Edizal AE, MS.**

**Palembang, Maret 2020  
Fakultas Pertanian  
Universitas Tridinianti Palembang**

**Pembimbing II**



**Dr. Nasir, SP.M.Si**



**Des Nasir, SP.M.Si**

**NIP. 197307202005011002**

**Skripsi berjudul Analisis Biaya Pokok Produksi dan Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe (Kasus Pada UKM Tempe Asli HB di Kota Palembang), telah dipertahankan di depan komisi penguji pada tanggal 13 Maret 2020.**

**Komisi Penguji**

- |                                |         |  |
|--------------------------------|---------|--|
| 1. Prof. Dr. Ir. Edizal AE, MS | Ketua   | <br>(.....)   |
| 2. Dr. Nasir, SP.M.Si          | Anggota | <br>(.....)  |
| 3. Ir. Setiawati, MP           | Anggota | <br>(.....) |

**Mengesahkan :  
Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian  
Program Studi Agribisnis  
Ketua,**



**Sri Rahayu Endang Lestari, SP, M.Si  
NIP. 197908072005012003**

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Bella Septiana

NPM : 1532110011

Tempat, Tanggal Lahir : Muara Pinang, 5 September 1997

Program Studi : Agribisnis

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya adalah hasil penelitian dan investigasi saya sendiri dan belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat memperoleh gelar sarjana lain atau gelar yang sama ditempat lain.

Palembang, Maret 2020  
Yang membuat pernyataan,



Bella Septiana

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan di Empat Lawang pada Tanggal 05 September 1997, anak ke 3 (tiga) dari 4 (empat) bersaudara pasangan dari Tn. Jangcik dan Ny. Erviati.

Penulis menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar diselsaikan pada tahun 2009 di SD N 01 Muara pinang, Melanjutkan Sekolah Menengah Pertama di SMP N 01 Muara pinang yang diselsaikan pada tahun 2012 dan menyelsaikan Sekolah Menengah Atas tahun 2015 di SMA N 11 Palembang. Sejak tahun 2015 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tridinanti Palembang.

Penulis melakukan Kuliah Kerja Nyata pada bulan Juli sampai dengan Agustus 2019 di Kecamatan Sematang Borang Kota Palembang Sumatera Selatan. Penulis juga melakukan Kuliah Kerja Lapangan atau Magang di PT. Remco Palembang pada bulan September sampai dengan Oktober 2018. Sebagai syarat penulis skripsi, penulis melakukan penelitian pada Juli – agustus 2019 dengan Judul Analisis Biaya Pokok Produksi dan Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe Asli Hb Studi Pada UKM Tempe Asli HB di Kota Palembang .

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah swt, yang telah memberikan izin dan kekuatan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul Analisis Harga Pokok Produksi dan Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe (Studi Pada UKM Tempe Asli HB di Kota Palembang) Pada Kesempatan ini, Penulis Menghantar ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Ir. Hj. Manisah M.P, selaku Rektor Universitas Tridinanti Palembang
2. Bapak Dr. Nasir, SP, M.Si. Selaku Dekan Fakultas Pertanian
3. Bapak Prof. Dr. Edizal AE, MS. Selaku Pembimbing Utama
4. Bapak Dr. Nasir, SP,M. Si Selaku Pembimbing Pendamping.
5. Dosen-dosen Fakultas Pertanian yang telah memberikan ilmu kepada saya

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam skripsi ini, namun penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua.

Palembang, 13 Maret 2020

  
Bella Septiana  
Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK .....	i
MOTO DAN PERSEMBAHAN .....	ii
HALAMAN JUDUL .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI .....	v
HALAMAN PERNYATAAN .....	vi
RIWAYAT HIDUP .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian .....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	8
A. Tinjauan Teoritis .....	8
1. Kedelai .....	8
2. Tempe .....	9
3. Industri Pengolahan .....	9
4. Analisis Usaha .....	10
a. Harga Pokok Produksi .....	10
b. Pendapatan Usaha .....	11
c. Keuntungan Usaha .....	12
B. Hasil Penelitian Terdahulu .....	13
C. Kerangka Pemikiran .....	15

III.	PELAKSANAAN PENELITIAN .....	17
A.	Tempat Dan Waktu Penelitian .....	17
B.	Metode Penarikan Sampel .....	17
C.	Metode Pengumpulan Data .....	17
D.	Variabel dan Operasional Variabel .....	18
E.	Metode Pengolahan Data .....	19
1.	Analisis Pendapatan .....	19
2.	Analisis Harga Pokok Produksi .....	20
3.	Kelayakan Usaha .....	20
IV.	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	22
A.	Sejarah dan Profil Usaha .....	22
1.	Sejarah .....	22
2.	Profil Usaha .....	23
3.	Visi dan Misi .....	23
4.	Produk .....	24
5.	Pemasaran .....	24
B.	Faktor Produksi .....	25
1.	Bahan Baku Produksi .....	25
2.	Tenaga Kerja .....	27
3.	Peralatan .....	28
C.	Produksi dan Proses Produksi .....	29
1.	Proses Produksi .....	29
D.	Biaya Produksi .....	31
1.	Biaya Bahan Baku .....	31
2.	Biaya Peralatan dan Penyusutan Peralatan .....	32
3.	Upah Tenaga Kerja .....	33
4.	Biaya Lainnya .....	34
E.	Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe .....	36
1.	Hasil Produksi .....	36
2.	Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe Asli HB .....	38
3.	Harga Pokok Produksi Tempe Asli HB .....	38

4. Kelayakan Usahan .....	40
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	42
1. Kesimpulan .....	42
2. Saran .....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	44

## Daftar Tabel

	Halaman
Tabel 1. Data Pusat Badan Statistik Provinsi Indonesia Tahun 2017 .....	3
Tabel 2. Data Pusat Badan Statistik Kota/kabupaten Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2017 .....	4
Tabel 3. Perhitungan harga pokok produksi usaha pembuatan tempe Asli HB di Kota Palembang .....	20
Tabel 4. Profil usaha .....	23
Tabel 5. Penggunaan faktor produksi usaha pengolahan tempe pada usaha pembuatan tempe Asli HB di Kota Palembang .....	25
Tabel 6. Penggunaan tenaga kerja pada industri usaha pembuatan tempe Asli HB di Kota Palembang .....	27
Tabel 7. Penggunaan peralatan produksi usaha pengolahan tempe pada usaha pembuatan Tempe Asli HB di Kota Palembang .....	28
Tabel 8. Penggunaan biaya bahan baku pada Usaha Pembuatan Tempe Asli HB di Kota Palembang.....	31
Tabel 9. Biaya penyusutan peralatan pada pembuatan Tempe Asli HB di Kota Palembang .....	33
Tabel 10. Daftar upah tenaga kerja dan jumlah tenaga kerja produksi Tempe Asli HB di Kota Palembang .....	34
Tabel 11. Penggunaan biaya lainnya proses pembuatan Tempe Asli HB di Kota Palembang .....	35
Tabel 12. Produksi, Harga dan Penerimaan pembuatan Tempe Asli HB di Kota Palembang .....	37
Tabel 13. Pendapatan hasil produksi usaha pembuatan Tempe Asli HB di Kota Palembang .....	38
Tabel 14. HPP ( <i>Harga Pokok Produksi</i> ) usaha pembuatan Tempe Asli HB di Kota Palembang .....	39
Tabel 15. Nilai R/C Rasio pada usaha pembuatan Tempe Asli HB di Kota Palembang .....	40
Tabel 16. Nilai BEP ( <i>Break Event Point</i> ) Produksi pada usaha pembuatan Tempe Asli HB di Kota Palembang .....	41

## Daftar Gambar

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian .....	15
Gambar 2. Bahan baku kedelai utuh .....	46
Gambar 3. Penggilingan dan penyortiran biji kedelai setelah .....	
Proses perendaman .....	46
Gambar 4. Perendaman (selama 24 jam) .....	47
Gambar 5. Pencucian setelah perendaman .....	47
Gambar 6. Proses perebusan biji kedelai yang sudah bersih .....	47
Gambar 7. Pengeringan sampai air tidak lagi menetes .....	48
Gambar 8. Proses peragian secara merata .....	48
Gambar 9. Pengemasan atau packaging .....	49
Gambar 10. Hasil tempe yang sudah di packaging rapih .....	49
Gambar 11. Pembolongan Plastik Kemasan .....	50
Gambar 12. Pencetakan tempeh .....	50
Gambar 13. Penyimpanan tempeh selama 2 hari .....	51
Gambar 14. Lokasi Pabrik Tempe Asli HB Palembang .....	51

## Daftar Lampiran

	Halaman
Lampiran 1. Gambar pengolahan Tempeh Asli HB Palembang .....	51
Lampiran 2. Produksi kedelai dan penerimaan Tempe pada .....	
Usaha Pembuatan Tempe Asli HB di Kota Palembang .....	
Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2019 .....	52
Lampiran 3. Penggunaan tenaga kerja Usaha Pembuatan Tempe .....	
Asli HB di Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan .....	
Tahun 2019 .....	53
Lampiran 4. Peralatan dan penyusutan alat pada Usaha Pembuatan .....	
Tempe Asli HB di Kota Palembang Provinsi .....	
Sumatera Selatan Tahun 2019.....	55
Lampiran 5. Penggunaan bahan baku pada Usaha Pembuatan .....	
Tempe Asli HB di Kota Palembang Provinsi .....	
Sumatera Selatan Tahun 2019 .....	56
Lampiran 6. Penggunaan biaya produksi pada Usaha Pembuatan.....	
Tempe Asli HB di Kota Palembang Provinsi .....	
Sumatera Selatan Tahun 2019 .....	57
Lampiran 7. Penggunaan faktor produksi pada Usaha .....	
Pembuatan Tempe Asli HB di Kota Palembang .....	
Propinsi Sumatera Selatan Tahun 2019 .....	58
Lampiran 8. Hasil pendapatan pada Usaha Pembuatan .....	
Tempe Asli HB di Kota Palembang Provinsi .....	
Sumatera Selatan Tahun 2019.....	59
Lampiran 9. Hasil Harga Pokok Produksi pada Usaha Pembuatan .....	
Tempe Asli HB di Kota Palembang Provinsi .....	
Sumatera Selatan Tahun 2019 .....	60
Lampiran 10. Nilai R/C rasio pada Usaha Pembuatan.....	
Tempe Asli HB di Kota Palembang Provinsi .....	
Sumatera Selatan Tahun 2019 .....	61
Lampiran 11. Nilai BEP Produksi pada Usaha Pembuatan .....	
Tempe Asli HB di Kota Palembang Provinsi .....	
Sumatera Selatan Tahun 2019 .....	62

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dimana sebagian penduduknya adalah mayoritas petani. Di Indonesia pertanian masih memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Dalam hal ini perkembangan sektor pertanian perlu mendapatkan perhatian serius dalam rangka pengembangan ekonomi nasional. Salah satu usaha untuk meningkatkan akses petani terhadap pangan adalah dengan meningkatkan pendapatan petani (Partowijoto, 2003).

Pembangunan pertanian di Indonesia dianggap penting dari keseluruhan pembangunan nasional karena di dukung oleh beberapa faktor, yaitu: potensi sumber daya alam yang besar dan beragam, kontribusi petani terhadap pendapatan dan ekspor nasional yang cukup besar, banyaknya penduduk Indonesia yang menggantungkan hidupnya pada sektor ini, peranannya dalam penyediaan pangan masyarakat dan menjadi basis pertumbuhan ekonomi di pedesaan.

Faktor lain yang menyebabkan sektor pertanian menjadi penting dalam proses pembangunan, yaitu; menghasilkan produk yang diperlukan sebagai input sektor lain terutama sektor industri (Agroindustri). Sebagai negara agraris dengan populasi penduduk yang besar sektor ini mampu menghasilkan produk penting terutama bahan makanan yang memperkuat ketahanan pangan yang merupakan prasyarat kestabilan sosial politik. Pembangunan sektor pertanian dilakukan karena memiliki sumber daya alam yang mempunyai keunggulan komparatif dibanding negara lain. Proses pembangunan yang ideal mampu

menghasilkan produk-produk pertanian yang memiliki keunggulan komperatif yang baik untuk kepentingan ekspor maupun substitusi impor (Tambunan, 2009).

Perkembangan sektor pertanian tidak hanya pada usahatani tetapi pada usaha kecil yang berperan dalam pengolahan hasil-hasil pertanian. Khususnya pada Usaha Kecil Menengah (UKM) yang mulai berkembang pesat setelah terjadinya krisis ekonomi berkepanjangan di Indonesia pada tahun 1997. UKM dianggap sebagai penyelamat ekonomi karena pelaku ekonomi dapat berperan untuk mengurangi pengangguran dan mampu menyerap banyak tenaga kerja. Usaha kecil menengah juga banyak berkontribusi terhadap pendapatan daerah maupun negara.

UKM pada umumnya berupa industri kecil telah banyak berkembang di daerah pedesaan dan di kota-kota kecil yang seringkali merupakan usaha sampingan atau pola paruh waktu dari kegiatan ekonomi lainnya. Indikasi ini sangat positif dalam mendukung pembangunan di daerah. UKM mampu menghasilkan berbagai produk bahan baku jadi pertanian baik makanan maupun minuman. Salah satu contoh produk dari UKM adalah tempe.

Tempe merupakan makanan tradisional yang telah dikenal di Indonesia, yang dibuat dengan cara fermentasi atau peragian. Kedelai menurut Tarwatjo (1998), setiap 100 g tempe mengandung 10-20 gr senyawa protein, 4 gr senyawa lemak, vitamin B12 dan 129 mg zat kalsium, tetapi tidak mengandung serat.

Berdasarkan Data Pusat Statistik Tahun 2017 total produksi kedelai sebanyak 545.384 ton biji kering kedelai dan luas tanam 24.670 hektar.

Tabel 1. Produksi Kedelai Menurut Provinsi Indonesia Tahun 2017.

No	Provinsi	Produksi(ton)
1.	Aceh	6.932
2.	Sumatera Utara	7.767
3.	Sumatera Selatan	6.741
4.	Riau	1.119
5.	Jambi	10.925
6.	Sumatera Selatan	11.792
7.	Bengkulu	413
8.	Lampung	8.027
9.	Kepulauan Riau	7
10.	Jawa Barat	49.261
11.	Jawa Tengah	105.553
12.	DI Yogyakarta	8.656
13.	Jawa Timur	200.916
14.	Banten	2.126
15.	Bali	5.398
16.	Nusa Tenggara Barat	56.097
17.	Nusa Tenggara Timur	6.303
18.	Kalimantan Barat	451
19.	Kalimantan Tengah	3.210
20.	Kalimantan Selatan	8.409
21.	Kalimantan Timur	1.161
22.	Kalimantan Utara	1.154
23.	Sulawesi Utara	7.806
24.	Sulawesi Tengah	4.962
25.	Sulawesi Selatan	16.101
26.	Sulawesi Tenggara	4.055
27.	Gorontalo	499
28.	Sulawesi Barat	4.853
29.	Maluku	1.428
30.	Maluku Utara	506
31.	Papua	2.747
Indonesia		545.384

*Sumber : Badan Pusat Statistik 2018*

Salah satu provinsi yang juga memproduksi kedelai yaitu; Provinsi Sumatera Selatan dengan produksi sebanyak 6.741 ton biji kedelai kering. Hasil produksi masing-masing kabupaten/kota di Provinsi Sumatera Selatan dapat di lihat melalui tabel 2.

Tabel 2. Produksi kedelai menurut Kota/kabupaten di Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2017.

No	Provinsi	Produksi/ton
1.	Ogan Komering Ilir	112
2.	Muara Enim	71
3.	Lahat	1.432
4.	Musi Rawas	3.701
5.	Musi Banyu Asin	51
6.	Banyu Asin	110
7.	Ogan Komering Ulu Timur	614
8.	Empat Lawang	8
9.	Musi Rawas Utara	140
10.	Pagaralam	158
11.	Lubuk Linggau	344
Jumlah		6.741

*Sumber : Badan Pusat Statistik SUMSEL 2018*

Tabel 2. Menunjukkan jumlah produksi kedelai berdasarkan kabupaten dan kota di Provinsi Sumatera Selatan, dengan produksi tertinggi di Kabupaten Musi Rawas yaitu 3.701 ton dan disusul oleh Kabupaten Lahat sebanyak 1.432 ton dan produksi kedelai terendah berada di Kabupaten Empat Lawang dengan jumlah produksi 8 ton.

Industri kecil pengolahan tempe selain berperan penuh dalam penyerapan produksi kedelai juga mampu menyerap banyak tenaga kerja dan menjadi sumber pendapatan masyarakat. Industri pengolahan tempe juga mampu menyerap bahan baku yaitu kedelai yang bergizi dan digemari masyarakat, bahkan sekarang ini tempe mulai dikenal dan diminati karena tempe merupakan salah satu makanan tradisional yang populer. Tempe meskipun harganya murah dan bentuknya sederhana ternyata bahan pangan ini mempunyai mutu yang istimewa dilihat dari segi gizi, ideal untuk makanan diet, rendah kandungan lemak dan bebas kolestrol, kaya mineral dan vitamin.

Industri pengolahan tempe telah tersebar diseluruh wilayah Indonesia dan dikembangkan oleh pelaku UKM dan warga lainnya. Salah satu lembaga yang menghubungkan Industri adalah Forum Komunikasi Do'a dan Bangsa (FKDB). FKDB adalah salah satu forum yang didirikan tahun 2005 dan berpusat di sukabumi, Jawa Barat. Peran Forum Komunikasi Doa Bangsa yang berorientasi pada bidang pendidikan FKDB yang merupakan perkumpulan para pengusaha kecil dan pelaksana pendidik yang bertekad membangun perekonomian dan pendidikan dengan visi menjaga lembaga mitra pemerintah terpercaya dalam mewujudkan masyarakat indonesia yang sejatera adil dan makmur.

FKDB sampai saat ini sudah berhasil mendirikan unit produksi tempe di 32 kabupaten dan kota di Indonesia, yaitu Propinsi Sumatera, Kalimantan, Sulawesi, Papua dan Papua Barat. Forum ini menciptakan lapangan kerja dengan membangun industri atau rumah produksi tempe dengan merek tempe asli HB (Harapan Bangsa), yang salah satunya berada di kota Palembang. FKDB yang memproduksi tempe asli HB juga mempunyai program jangka panjang, yakni wisata edukasi pangan yang berbasis kedelai. Programnya memperkenalkan tempe sebagai pangan yang baik.

Usaha pembuatan tempe asli HB membangun industri pengrajin tempe, yang merupakan salah satu bentuk peluang usaha bagi warga kota untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Tempe merupakan bahan konsumsi untuk memenuhi kebutuhan keluarga sehingga sistem pembuatan tempe telah dikuasai sepenuhnya oleh masing-masing pengrajin tempe.

Perkembangan Industri pembuatan tempe saat ini dipengaruhi dengan banyak faktor, harga faktor produksi dan harga produksi tempe. Harga faktor

produksi terhadap pendapatan disebarkan sebagai pasar industri tempe menggunakan kedelai dari import yang harganya kadang kala tidak tentu.

Adanya faktualisasi harga kedelai akan berpengaruh terhadap biaya produksi dengan pendapatan usaha pembuatan tempe. Pendapatan usaha pengolahan tempe sangat tergantung pada harga jual produk dan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tempe, semakin tinggi harga jual semakin rendah biaya maka semakin tinggi pendapatan usaha.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan kajian tentang “ Analisis Biaya Pokok Produksi dan Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe”. (Kasus Pada UKM Tempe Asli HB di Kota Palembang). Dengan tujuan dapat mengetahui biaya produk dan pendapatan usaha ini.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Berapa harga pokok produksi usaha pembuatan tempe Asli HB di Kota Palembang ?
2. Berapa pendapatan usaha pembuatan tempe Asli HB di Kota Palembang ?
3. Berapa keuntungan usaha pembuatan tempe Asli HB di Kota Palembang ?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menghitung harga pokok produksi usaha pembuatan tempe Asli HB di Kota Palembang.
2. Mengetahui pendapatan usaha pembuatan tempe Asli HB di Kota Palembang.
3. Mengetahui kelayakan usaha pembuatan tempe Asli HB Palembang dilihat dari R/C rasio, BEP Produksi dan BEP Penerimaan.

### **D. Kegunaan Penelitian**

1. Bagi Peneliti, dapat dijadikan sebagai tambahan pengalaman dan pengetahuan.
2. Bagi pemerintah dan lembaga terkait, diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam menentukan kebijakan terutama dalam pengembangan usaha tempe maupun usaha industri rumahan berbahan baku komoditas pertanian lainnya.
3. Bagi produsen peneliti ini di harapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai pendapatan dan keuntungan yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Ismalia. David, O. Dayang, B. Jailan, S. 2018. Efisiensi Teknis dan Ekonomis Usaha Kedelai. Lampung Timur. Lampung. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/327443116\\_Analisis\\_Efisiensi\\_Usahatani\\_Kedelai\\_Studi\\_Kasus\\_pada\\_Kabupaten\\_Lampung\\_Timur\\_Provinsi\\_Lampung](https://www.researchgate.net/publication/327443116_Analisis_Efisiensi_Usahatani_Kedelai_Studi_Kasus_pada_Kabupaten_Lampung_Timur_Provinsi_Lampung) (diakses pada tanggal 21 Juli 2019).
- Aripin, Zainal. 2014. Analisis Harga Pokok Produksi Tahu-Tempe Pada *Home Industri* Lela Jaya Manna. Universitas Bengkulu. Bengkulu Selatan. Diambil dari <https://www.scribd.com/document/275422914/Penentuan-Harga-Pokok-Produksi> (diakses pada tanggal 13 Mei 2019)
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2017. Indonesia Dalam Angka 2017. Diambil dari <https://palembangkota.bps.go.id/publication/2017/08/11/e7788980b87512541fc2e890/kota-palembang-dalam-angka-2017.html> (diakses pada tanggal 11 Juli 2019).
- Hairun, Sulisnawati dan Ana Zuraida. 2016. Analisis Usaha Pembuatan Tempe. Kalimantan. Al Umum Sains dan Teknologi. Diambil dari <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/JST/article/download/671/587> (diakses pada tanggal 16 Juli 2019).
- Harisudin, M. 2016. Pemetaan dan Strategi Pengembangan Agroindustri Tempe. Surakarta. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Diambil dari <https://www.researchgate.net/publication/309761469> (diakses pada tanggal 16 Juni 2019)
- Iskandar, Adi. 2015. Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Sebagai Bahan Baku Keripik Pisang (Kasus industri rumah tangga BM JAYA didesa sigam Kecamatan. Gelumbang Kabupaten. Muara Enim). Universitas Tridinanti Palembang. Palembang (diakses pada tanggal 14 Juli 2019).
- Mariani, Linda. 2017. Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Pembuatan Tahu di Gampong Purwarejo. Universitas Teuku Umar Meulaboh. Aceh Barat. Diambil dari <https://repository.utu.ac.id/549/> (diakses pada tanggal 10 Juli 2019).
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2015. Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan Kedelai. Kementerian Pertanian 2015. Jakarta. Diambil dari <https://aplikasi2.pertanian.go.id/bdsp/> (diakses pada tanggal 13 Juli 2019).

- Purwaningsih, Restu. 2018. Analisis Pendapatan dan Biaya Pokok Produksi Usaha tani Ubi Kayu di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Universitas Lampung. Lampung. Diambil dari <https://digilib.unila.ac.id/55567/> (diakses pada tanggal 25 juli 2019).
- Restu, Citra,W. 2008. Analisis Pembuatan Tempe Kedelai Di Kabupaten Purworejo. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Diambil dari <https://www.academia.edu/13448277/analisisusahapembuatantempekedelai.dikabupaten.purwarejo.skripsiolehCitraWardani> (diakses pada 14 september 2019).
- Sari, Herlika. 2019. Analisis Cost Benefit Ratio Pengolahan Buah Durian Menjadi Lempok Durian Pada Usaha Rumah Tangga Maulagi (Studi Kasus di Desa Talang Jawa Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang). Universitas Tridinanti Palembang. Palembang (diakses pada tanggal 27 oktober 2019).
- Sobriansyah, M. 2006. Proses Fermentasi Pada Pembuatan Tempe. Diambil dari [http://elibrary.ub.ac.id/679/247proses\\_fermentasi\\_pembuatan\\_tempe](http://elibrary.ub.ac.id/679/247proses_fermentasi_pembuatan_tempe). (diakses pada tanggal 4 April 2019)
- Wahyuni. A.R. 2017. Menentukan Kadar Protein Tempe Berdasarkan Variasi Kemasan dengan Menggunakan Metode Kjheldhal. Universitas Sumatera Utara. Medan. Diambil dari [https://www.academia.edu/36515563/penentuan\\_kadar\\_protein\\_tempe\\_berdasarkan\\_variasi\\_kemasan\\_dengan\\_menggunakan\\_metode\\_kjedhal](https://www.academia.edu/36515563/penentuan_kadar_protein_tempe_berdasarkan_variasi_kemasan_dengan_menggunakan_metode_kjedhal) (diakses pada tanggal 20 juli 2019).