

**ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI DAN PEMASARAN
TEMPE DI KECAMATAN PAYUNG SEKAKI
KOTA PEKANBARU PROVINSI RIAU
(Studi Kasus Pada Usaha Tempe “ Cap Angsa”)**

OLEH

RIZKI AYU KRISTINA

154210287

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian*



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU
2021**

KATA PERSEMBAHAN

"Aku Telah Mempermuliahkan Engkau di Bumi Dengan Menyelesaikan Pekerjaan Yang Engkau Berikan Kepadaku Untuk melakukannya. (Yohanes 17:4)

Segala puji dan syukur kepada Tuhan yang mahakuasa atas kasih karunianya, dan pertolongannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Usaha Agroindustri Dan Pemasaran Tempe Di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau (Studi Kasus Pada Usaha Tempe " Cap Angsa"..". Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini tidak akan terancang dengan baik dan tepat tanpa ada dukungan dari doa orang tua, sahabat, teman – teman seperjuangan, serta bimbingan dan arahan yang diberikan oleh dosen pembimbing. Oleh karena itu dengan kesempatan ini, sepenuh hati penulis menyampaikan banyak terima kasih atas semua dukungan yang telah diberikan kepadaku.

Skripsi ini saya persembahkan untuk bapak dan mama yang selalu berjuang mencari uang untuk kuliah ku dan berkat doa dan suport kalian lah aku bisa sampai sekarang ini. Perjuangan Bapak dan mama untukku tidak pernah ada habisnya walaupun banyak rintangan yang kalian hadapi dalam kehidupan ini trimakasih atas semua cinta yang telah bapak dan mama berikan kepada saya.

Terimakasih kepada keluarga kandung ku di kampung yang selalu memberi suport dan selalu mendoakan aku, serta keluarga yang lainnya yang tidak bisa ku sebutkan satu persatu.

Terimakasih untuk dosen Pembimbingku Bapak Ir. H. Tibrani, M.Si yang telah memberikan arahan, motivasi, dukungan, pengetahuan, nasehat dalam mempelajari suatu ilmu pengetahuan dan memperluas wawasan. Yang selalu baik hati dan sabar selama membimbing saya untuk penyelesaian skripsi ini. Maaf kan saya ibu jika ada salah kata saat bimbingan.

Kemudian terimakasih juga kepada Bapak/Ibu dosen serta Tata Usaha di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Serta untukmu kampusku tercinta Universitas Islam Riau Pekanbaru, Terimakasih banyak dan saya bangga menjadi salah satu alumni lulusan kampus ini, sampai kapanpun akan tetap teringat bahwa aku pernah dididik serta berproses di Kampus kebanggan ini.

Kepada sahabat-sahabatku di Pekanbaru Riska febriliantisp, terima kasih atas bantuan, dan persahabatannya di dalam lima tahun ini dalam suka dan duka serta canda tawa yang kita lalui di perantauan ini. Kiranya dimanapun kita berada Persahabatan kita tetap terjaga.

Kepada kawan-kawan ku: Khairunissak SP, Recky Aries Putra SP, dan kawan-kawan lainnya yg gk bisa ku sebutkan satu persatu terima kasih untuk bantuan selama kita kenal serta keseruan dan keharuan yang telah kita lalui selama bersama ini, kiranya jalinan pertemanan serta silaturahmi ini tetap terjaga.

Sebuah karya sederhana yang coba ku rangkai menjadi kata-kata indah yang kupersembahkan untuk kalian semuanya, sekali lagi kuucapkan terimakasih banyak yang sebesar-besarnya. Atas segala kekurangan dan kekhilafanku, aku minta maaf. Sepenuh hati dan kurendahkan hati serta diri ini untuk menjabat tangan.

Dimanapun berada tetaplah Ora Et Labora (Bekerja Sambil Berdoa) dan kiranya Tuhan memberkati kita semua.

By : Rizki Ayu Kristina, SP

BIOGRAFI PENULIS



RIZKI AYU KRISTINA dilahirkan di Pangkalan Kerinci, Desa Mekar Jaya Provinsi Riau, pada tanggal 11 Juli 1996. Merupakan Anak Kesebelas dari Tiga Belas Bersaudara. Dari pasangan Bapak K.Manullang dan Ibu T. Simbolon Penulis Memulai pendidikan Sekolah Dasar pada tahun 2003 di SDN 004 Mekar Jaya dan pada tahun 2009 melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah pertama Di SMP NEGERI 1 Pangkalan Kerinci, dan selesai pada tahun 2012. Selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan Ke Tingkat Sekolah SMA NEGERI 2 Pangkalan Kerinci, dan lulus pada tahun 2015. Pada tahun 2015 penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau dengan mengambil Program Studi Agribisnis (S1). Penulis melakukan penelitian dengan judul “ **Analisis Usaha Agroindustri Dan Pemasaran Tempe Di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau “ (Studi Kasus Pada Usaha Tempe Cap Angsa)**” dan pada tanggal 3 Juni 2021 penulis berhasil mempertahankan Ujian Komprehensif pada sidang Meja Hijau.

RIZKI AYU KRISTINA, SP

ABSTRAK

RIZKI AYU KRISTINA(154210287). ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI DAN PEMASARAN TEMPE DI KECAMATAN PAYUNG SEKAKI (Studi Kasus Pada Usaha Tempe “ Cap Angsa”)

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis 1) Karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri Tempe, 2) Nilai Tambah Pengelolaan bahan baku, biaya produksi, produksi harga, pendapatan dan efisiensi dari usaha agroindustri tempe 3) Pemasaran agroindustri tempe di Kelurahan Siak Sari Kecamatan Payung Sekaki. Penelitian ini dilakukan selama 6 bulan dimulai dari Februari 2020 sampai Agustus 2020. Penelitian ini menggunakan metode survei dan responden diambil secara sensus. Data dikumpulkan terdiri dari data primer dan sekunder. Hasil penelitian menunjukkan: 1) Karakteristik pengusaha berada pada umur 60 tahun, dan umur tenaga kerja 27,5 tahun. Lama pendidikan pengusaha 12 tahun, dan tenaga kerja rata-rata 9 tahun. Pengalaman pengusaha berusaha 11 tahun dan tenaga kerja 1,75 tahun. Tanggungan keluarga pengusaha 5 jiwa dan tenaga kerja rata-rata 1 jiwa. Profil usaha agroindustri pengolahan kedelai berdiri tahun 1988 hingga saat ini. Skala usaha yang dilakukan adalah skala kecil. Jumlah tenaga kerja yang digunakan sebanyak 5 orang termasuk pengusaha. Modal usaha yang digunakan berasal dari modal sendiri, 2) Penggunaan kedelai dalam sekali proses produksi 131 Kg. Penggunaan bahan penunjang adalah kayu bakar $\frac{1}{2}$ pick up, solar 4 liter, sedangkan teknologi yang digunakan adalah semi modern, 3) Total biaya produksi Rp 1.237.438,00 Produk yang dihasilkan 196,50 Kg dengan harga jual Rp 10.000/Kg. Pendapatan kotor per proses produksi Rp 1.965.000,00 dan pendapatan bersih sebesar Rp 727.562. Efisiensi usaha (RCR) sebesar 1,60 layak untuk dikembangkan. 4) Nilai tambah Rp 2.800,00 dengan rasio nilai tambah 1,00%, 5) Pemasaran tahu dengan 2 saluran, yaitu I pengusaha menjual ke pedagang pengecer dan pedagang pengecer menjual kepada konsumen. II pengusaha menjual ke konsumen. Margin pemasaran pada saluran pemasaran I adalah sebesar Rp 10.000/Kg dan efisiensi pemasarannya adalah sebesar 1,86% dan saluran pemasaran II margin pemasaran adalah Rp 10.000/Kg dan efisiensi pemasarannya 2,00%.

Keywords : Agroindustri, Usaha Tempe, Nilai tambah, dan Pemasaran

ABSTRACT

RIZKI AYU KRISTINA (154210287). AGROINDUSTRY AND MARKETING BUSINESS ANALYSIS OF TEMPE IN PAYUNG SEKAKI SUB-DISTRICT (Case Study On Tempe Business "Cap Angsa")

This study aims to analyze 1) Characteristics of entrepreneurs and business profiles of Tempe agro-industry, 2) Value Added Management of raw materials, production costs, production prices, income and efficiency of tempe agro-industry business 3) Marketing of tempe agro-industry in Siak Sari Village, Payung Sekaki District. This research was conducted for 6 months starting from February to August 2020. This study used a survey method and respondents were taken by census. The data collected consisted of primary and secondary data. The results showed: 1) The characteristics of the entrepreneur are at the age of 60 years, and the age of the workers is 27.5 years. The length of education for entrepreneurs is 12 years, and the average workforce is 9 years. 11 years of entrepreneurial experience and 1.75 years of workforce. The dependents of the entrepreneur's family are 5 people and the workforce is on average 1 person. Soybean processing agro-industrial business profile was founded in 1988 until now. The scale of the business carried out is a small scale. The number of workers used is 5 people, including entrepreneurs. The business capital used comes from own capital, 2) The use of soybeans in one production process is 131 Kg. The use of supporting materials is firewood $\frac{1}{2}$ pick up, diesel 4 liters, while the technology used is semi-modern. 3) The total production cost is Rp. 1,237,438.00. Products produced are 196.50 kg with a selling price of Rp. 10,000 / kg. The gross income per production process is Rp 1,965,000.00 and the net income is Rp 727,562. Business efficiency (RCR) of 1.60 is feasible to be developed. 4) Added value of Rp. 2,800.00 with a value added ratio of 1.00%, 5) Marketing of tofu with 2 channels, namely I entrepreneurs selling to retailers and retailers selling to consumers. II entrepreneurs sell to consumers. Marketing margin in marketing channel I is Rp. 10,000 / Kg and marketing efficiency is 1.86% and marketing margin in marketing channel II is Rp. 10,000 / kg and marketing efficiency is 2.00%.

Keywords: Agroiindustry, Tempe Business, Added Value, and Marketing

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya ucapkan dan penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia, hidayah serta pertolongan-Nya sehingga Skripsi ini dapat diselesaikan, dengan judul “Analisis Usaha Agroindustri Dan Pemasaran Tempe Di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau.

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Srata Satu (S1) pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau Pekanbaru. Berbagai kendala baik internal maupun eksternal merupakan suatu hambatan besar yang harus penulis jalani, namun atas berkat karunia-Nya dan bantuan dari berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Ir. H. Tibrani, M.Si selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan hingga selesainya Skripsi ini.
2. Bapak Dekan Fakultas Pertanian, Ketua Jurusan Agribisnis, Bapak dan Ibu Dosen dan seluruh Staf Tata Usaha Fakultas Pertanian.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Skripsi ini masih banyak kekurangan, untuk kesempurnaan Skripsi ini dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca.

Pekanbaru, 9 Agustus 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Ruang Lingkup.....	5
II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kacang Kedelai.....	8
2.2 Tempe dan khasiatnya.....	10
2.3 Agroindustri	12
2.3.1 Agroindustri Kedelai.....	15
2.3.2 Agroindustri Tempe	17
2.4 Biaya	20
2.4.1 Biaya Tetap	20

2.5	Produksi.....	24
2.5.1	Faktor Produksi.....	24
2.5.2	Proses Produksi Tempe Kedelai.....	25
2.6	Pendapatan.....	27
2.6.1	Pendapatan Kotor.....	28
2.6.2	Pendapatan Bersih.....	28
2.6.3	Pendapatan Kerja Keluarga.....	29
2.7	Efisiensi.....	29
2.8	Nilai Tambah.....	30
2.9	Pemasaran.....	32
2.9.1	Lembaga Pemasaran.....	33
2.9.2	Saluran Pemasaran.....	33
2.10	Penelitian Terdahulu.....	34
2.11	Kerang Pemikiran.....	38
III METODOLOGI PENELITIAN		
3.1	Metode, Tempat dan Waktu Penelitian.....	41
3.2	Teknik Pengambilan Responden.....	41
3.3	Jebis dan Teknik Pengambilan Data.....	42
3.3.1	Data Primer.....	42
3.3.2	Data Sekunder.....	42
3.4	Konsep Operasional.....	43
3.5	Analisis Data.....	45

3.5.1 Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri	
Tempe di Kecamatan Payung Sekaki.....	45
3.5.2 Nilai tambah pengelolaan bahan baku. Biaya produksi	45
3.5.3 Pemasaran, Lembaga Pemasaran, dan Saluran Pemasaran, Biaya Pemasaran, Profil Pemasaran dan Efisiensi Pemasaran...	52
IV GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	
4.1 Geografi dan Topografi.....	55
4.1.1 Geografi Payung Sekaki	55
4.1.2 Topografi Payung Sekaki	56
4.2 Kependudukan.....	57
4.2.1 Jumlah Penduduk	57
4.2.2 Mata Pencarian.....	59
4.2.3 Keadaan Umum Agroindustri Tempe di Kecamatan Payung Sekaki	60
V HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Tempe.....	62
5.1.1 Karakteristik Pengusaha Agroindustri Tempe.....	62
5.1.2 Profil Usaha	63
5.1.3 Karakteristik Produk.....	65
5.2 Analisis Usaha Agroindustri Tempe.....	67
5.2.1 Proses Produksi	67
5.2.2 Penggunaan Faktor Produksi	73
5.2.3 Biaya Produksi, Produksi, Pendapatan dan Efisiensi.....	75

5.3 Pemasaran.....	80
5.3.1 Ruang Lingkup Pemasaran	81
5.3.2 Biaya, Margin, Profil Margin dan Efisiensi Pemasaran	85
VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan.....	89
6.2 Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA.....	91



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimiawi Kedelai	9
2. Perbandingan Kadar Protein Kedelai dengan Beberapa Bahan Makanan Lain.....	11
3. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	25
4. Pengusaha dan Jumlah Tenaga Kerja	28
5. Variabel Perhitungan Nilai Tambah Menurut Hayami.....	49
6. Luas Wilayah Kecamatan Payung Sekaki	55
7. Luas Kelas Kemiringan Lereng Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau.....	56
8. Jumlah Penduduk Menurut Kelurahan dan Jenis Kelamin di Kecamatan Payung Sekaki, 2019.....	57
9. Jumlah Penduduk yang Bekerja Menurut Kelurahan dan Lapangan Pekerjaan di Kecamatan Payung Sekaki.....	59
10. Karakteristik Pengusaha dan Karyawan Agroindustri Tempe di Kecamatan Payung Sekaki	62
11. Rata-rata Jumlah Unit Harga dan Nilai Penggunaan Peralatan Produksi Usaha Agroindustri Tempe di Kecamatan Payung Sekaki	70
12. Proses Pembuatan Tempe Cap Angsa	71
13. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang dalam 1 kali Proses Produksi.	73

14. Rata-rata jumlah Tenaga Kerja dalam Keluarga (HOK) dan tenaga kerja Luar keluarga berdasarkan tahapan pekerjaan per proses produksi tempe pada usaha agroindustri di Kecamatan Payung Sekaki.	75
15. Biaya Produksi, Pendapatan dan Efisiensi Usaha Agroindustri Tempe Di Kecamatan Payung Sekaki Per Proses Produksi.	76
16. Hasil Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru	79
17. Fungsi Pemasaran Pada Usaha Tempe Kecamatan Payung Sekaki	84
18. Fungsi Pemasaran yang dilakukan oleh Pedagang Pengecer pada Usaha Agroindustri Tempe di Kecamatan Payung Sekaki.....	75
19. Biaya Margin, Profil Margin dan Efisiensi Pemasaran Tempe pada Saluran Pemasaran I dan II di Kecamatan Payung Sekaki.	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Klasifikasi Kacang Kedelai	8
2. Produk Tempe	11
3. Pohon Industri Kedelai	16
4. Proses Produksi Kedelai Menjadi Tempe	27
5. Skema Kerangka Pemikiran	40
6. Karakteristik Bentuk Tempe Bulat dan Persegi Panjang	65
7. Karakteristik Kemasan Tempe daun Pisang	67
8. Tahapan Proses Pembuatan Tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau	72
9. Grafik Saluran Pemasaran Tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru	82

Dokumen ini adalah Arsip Miitik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Identitas Pengusaha Tempe Cap Angsa	95
2. Distribusi dan Biaya Bahan dan Alat Usaha Tempe Cap Angsa	96
3. Distribusi Penggunaan Biaya Bahan Baku dan Penunjang Usaha Tempe Cap Angsa	97
4. Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Sesuai Tahapan Kerja	98
5. Analisis Biaya, Produksi, Pendapatan dan Efisiensi Usaha Agroindustri Tempe Cap Angsa	99
6. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Usaha Tempe Cap Angsa	100
7. Dokumentasi Proses Agroindustri Usah tempe Cap Angsa	101

Dokumen ini adalah Arsip Miitik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kedelai (*Glycine max Merr.*) merupakan tanaman komoditas pangan terpenting ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung. Kedelai juga merupakan tanaman sebagai sumber protein nabati untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, sebab kedelai merupakan tanaman palawija yang mengandung protein tinggi dengan faktor cerna 75-80% dan asam-asam amino yang menyusun protein kedelai serupa dengan yang terdapat pada *casein*. Kebutuhan kedelai di Indonesia terus meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk. Hal ini juga sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan gizi. Kebutuhan kedelai sebagian besar digunakan untuk bahan baku industri pangan seperti tahu, tempe, kecap, tauco, dan diolah secara modern menjadi susu serta minuman sari kedelai (Cahyadi, 2007).

Kedelai merupakan tanaman sumber protein yang murah, sehingga dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Kebutuhan terhadap kedelai semakin meningkat dari tahun ketahun sejalan dengan bertambahnya penduduk dan meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap makanan berprotein nabati. Kadar protein biji kedelai lebih kurang 35%, karbohidrat 35%, dan lemak 15%. Di samping itu, kedelai juga mengandung mineral seperti kalsium, fosfor, besi, vitamin A dan B. Selain mengandung gizi kedelai dapat mencegah timbulnya *arteri sclerosis* (Afrianti, *et al*, 2008).

Salah satu olahan kedelai Produk kedelai sebagai bahan olahan pangan berpotensi dan berperan dalam menumbuh kembangkan agroindustri kecil menengah. Berkembangnya agroindustri pangan berbahan baku kedelai membuka peluang kesempatan kerja dalam sistem produksi, mulai dari budidaya, panen, pengolahan pascapanen, transportasi, pasar hingga industri pengolahan pangan. Agroindustri merupakan kegiatan dengan ciri: (a) meningkatkan nilai tambah, (b) menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau digunakan atau dimakan, (c) meningkatkan daya simpan, dan (d) menambah pendapatan dan keuntungan produsen. Sifat kegiatannya mampu menciptakan lapangan pekerjaan, memperbaiki pemerataan pendapatan dan mempunyai kapasitas yang cukup besar untuk menarik pembangunan sektor pertanian (Tarigan, 2007).

Agroindustri merupakan kegiatan untuk meningkatkan nilai tambah dan saling berhubungan dengan produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran dan distribusi produk pertanian. Dalam upaya mewujudkan sektor pertanian yang tangguh, maju dan efisien sehingga mampu menjadi *leading sector* hal ini ditunjang melalui pengembangan agroindustri yang efisien dan efektif (Udayana, 2011). Selain meningkatkan pendapatan agroindustri juga dapat berperan penting dalam penyediaan pangan bermutu dan beragam yang tersedia sepanjang waktu. Ketika terjadi kelangkaan pangan pada saat produksi rendah, maka pelaku agroindustri dapat berperan dalam menstabilkan harga (Reza dan Septina, 2015).

Di Indonesia, banyak olahan yang berbahan baku dari kedelai yang umum dikonsumsi diantaranya adalah tempe, tahu, oncom, kecap, tauco dan lain-lain. Selain itu, kedelai juga dapat diolah dalam bentuk lain seperti bahan makanan campuran untuk bayi dan anak balita, kembang tahu, roti, kue, serta susu kedelai. Meski demikian, ada beberapa hal yang kurang disukai dari olahan berbahan baku kedelai, hal tersebut dikarenakan bau langu atau bau kacang, rasa pahit dan rasa seperti kapur. Menurut Astawan (2004), kedelai mengandung sejenis oligosakarida yang tidak bisa dicerna oleh tubuh dan dapat menyebabkan *flatulenz* (perut kembung). Selain itu juga mengandung antinutrisi (*antitripsin, fitat, saponin, hemaglutinin*), yang membatasi kapasitas protein untuk diserap oleh tubuh. Menurut Amar (1999), dengan proses pengolahan zat-zat antigizi (antinutrisi) seperti tripsin, inhibitor, lipoksigenase dan senyawa penyebab flatulenz akan tereduksi atau bahkan hilang.

Dilihat dari segi pangan dan gizi, kedelai merupakan sumber protein yang paling murah di dunia, disamping menghasilkan minyak dengan mutu yang baik. Secara umum kedelai merupakan sumber vitamin B, karena kandungan vitamin B1, B2, niasin, piridoksin dan golongan vitamin B lainnya banyak terdapat di dalamnya. Vitamin lain yang terkandung dalam jumlah cukup banyak adalah vitamin E dan K. Kedelai banyak mengandung Ca dan P, sedangkan Fe terdapat dalam jumlah relatif sedikit. Mineral lain terdapat dalam jumlah yang sangat sedikit adalah Bo, Mg dan Zn (Krisna, 2015).

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik untuk membahas dan mengetahui lebih lanjut mengenai pendapatan dalam mengelola usaha agroindustri tempe. Oleh karena itu penelitian akan melakukan “ Analisis Usaha Agroindustri pemasaran tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang anda:

1. Bagaimana karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri kedelai tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau
2. Bagaimana nilai tambah pengolahan bahan baku, biaya produksi, produksi, harga, pendapatan dan efisiensi dari usaha agroindustri tempe di Kelurahan Siak Sari, Kecamatan Payung Sekaki?
3. Bagaimana pemasaran, lembaga dan saluran pemasaran, fungsi pemasaran, biaya pemasaran, margin, profit pemasaran dan efisiensi pemasaran

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini untuk melihat :

1. Karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri kedelai tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau
2. Nilai Pengadaan bahan baku, biaya produksi, produksi, harga, efisiensi dan nilai tambah agroindustri di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau?

3. Pemasaran, lembaga dan saluran pemasaran, fungsi pemasaran, biaya pemasaran, margin, profil pemasaran dan efisiensi pemasaran di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau?

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah untuk:

1. Bagi pengusaha, sebagai bahan perencanaan bagi pengusaha tempe dalam mengatasi masalah yang ada dan sebagai bahan pertimbangan bagi pengusaha dalam pengambilan keputusan.
2. Bagi pemerintah, penelitian ini dapat menjadi bahan atau dasar pemikiran dalam membuat kebijakan yang berhubungan dengan pengembangan agroindustri tempe dimasa yang akan datang, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan pengusaha tempe.
3. Bagi penulis, sebagai bahan untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama di bangku perkuliahan dan sebagai bidang studi banding antara pengetahuan teori dengan praktek yang ada di lapangan.
4. Bagi mahasiswa, sebagai bahan dasar untuk melakukan pengambilan judul skripsi berikutnya.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang Lingkup penelitian pada subsistem agroindustri ini dibatasi pada produk olahan tempe saja karena hanya usaha tempe yang dilakukan secara berkelanjutan, produk lain dibuat hanya berdasarkan permintaan atau pemesanan dan sistem pemasaran dalam penelitian ini tidak dianalisis dengan menggunakan

data kuantitatif, adapun nilai tambah dari produksi tempe in dapat membantu para pelaku usaha untuk menjual kepasar dengan nilai harga yang berbeda.

- 1) Karakteristik Pengusaha Agroindustri tempe di Kecamatan Payung Sekaki yaitu berumur 60 tahun , dengan jumlah tanggungan dan rumah usaha.
- 2) Profil Usaha Pengusaha agroindustri tempe yang merupakan warga Kecamatan Payung Sekaki yang memiliki pengalaman usaha selama 11 tahun
- 3) Bentuk Usaha agroindustri tempa yang di kelola pengusaha yaitu pengelolaan kedelai menjadi produk tempe yang bentuk usaha agroindustri tempe
- 4) Agroindustri tempe yang dilakukan pengusaha di Kecamatan Payung Sekaki merupakan salah satu agroindustri rumahan
- 5) Pemasaran yang di lakukan oleh pengusaha terdiri dari dua saluran , dimana saluran pertama terdiri dari pedagang eceran sedangkan saluran ke 2 ke warga yang ingin beli langsung di rumah

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kacang Kedelai

Kedelai atau *Glycine max* (L) Merr termasuk familia Leguminosae, sub famili Papilionaceae, genus *Glycine max*, berasal dari jenis kedelai liar yang disebut *Glycine unriensis* (Samsudin, 1985). Menurut Ketaren (1986), secara fisik setiap kedelai berbeda dalam hal warna, ukuran dan komposisi kimianya. Perbedaan secara fisik dan kimia tersebut dipengaruhi oleh varietas dan kondisi dimana kedelai tersebut dibudidayakan. Biji kedelai tersusun atas tiga komponen utama, yaitu kulit biji, daging (kotiledon), dan hipokotil dengan perbandingan 8:90:2. Sedangkan komposisi kimia kedelai adalah 40,5% protein, 20,5% lemak, 22,2% karbohidrat, 4,3% serat kasar, 4,5% abu, dan 6,6% air (Snyder and Kwon, 1987).

Menurut Lamina (1989) klasifikasi kedelai (*Glycine max* (1) Merrill) adalah sebagai berikut dimana memiliki Ordo: Polypetales, Famili: Leguminosae, Sub Famili: Papilionoideae, Genus: *Glycine*, Specie: *Glycine max*



Gambar : 1. Klasifikasi Kacang Kedelai (Gurning, 2009).

Kedelai merupakan sumber gizi yang sangat penting. Menurut Astuti (2008) komposisi gizi kedelai bervariasi tergantung varietas yang dikembangkan dan juga warna kulit maupun kotiledonnya. Kandungan protein dalam kedelai kuning bervariasi antara 31-48% sedangkan kandungan lemaknya bervariasi antara 11-21%. Antosianin kulit kedelai mampu menghambat oksidasi LDL kolesterol yang merupakan awal terbentuknya plak dalam pembuluh darah yang akan memicu berkembangnya penyakit tekanan darah tinggi dan berkembangnya penyakit jantung koroner.

Komposisi kimiawi kedelai kering per 100 g dapat di lihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Komposisi Kimiawi Kedelai Kering per 100 gr Biji

No	Komposisi	Jumlah (*)	Jumlah (**)
1	Kalori (kkal)	331	-
2	Protein(g)	34,9	46,2
3	Lemak(g)	18,1	19,1
4	Karbohidrat(g)	34,8	28,2
5	Kalsium (mg)	227	254
6	Fosfor (mg)	585	781
7	Besi(mg)	8,0	-
8	Vitamin A(SI)	110	-
9	Vitamin BI (mg)	1,1	-
10	Air (g)	7,5	-

Sumber : * Direktorat Gizi Depkes RI. (1972) dalam Koswara (1992). ** Sutomo (2008).

Dari Tabel di atas dapat diketahui bahwa kandungan protein dan lemak kedelai menurut Sutomo (2008) lebih tinggi daripada menurut Koswara (1992), hal ini dikarenakan pada data sutomo (2008) hasil tersebut tanpa menggunakan kadar air, airnya dianggap sudah tidak ada, maka hasilnya akan lebih besar. Kandungan karbohidrat menurut Koswara (1992) lebih besar daripada menurut Sutomo (2008), hal ini dikarenakan pada Koswara (1992), perhitungan yang

digunakan menggunakan berat basah dan pada Sutomo (2008), menggunakan berat kering. Kandungan lemak kedelai sebesar 18-20 % sebagian besar terdiri atas asam lemak (88,10%). Selain itu, terdapat senyawa fosfolipida (9,8%) dan glikolipida (1,6%) yang merupakan komponen utama membran sel. Kedelai merupakan sumber asam lemak esensial linoleat dan oleat (Smith and Circle, 1978).

Protein kedelai mengandung 18 asam amino, yaitu 9 jenis asam amino esensial dan 9 jenis asam amino nonesensial. Asam amino esensial meliputi sistin, isoleusin, leusin, lisin, metionin, fenil alanin, treonin, triptofan dan valin. Asam amino nonesensial meliputi alanin, glisin, arginin, histidin, prolin, tirosin, asam aspartat dan asam glutamat. Selain itu, protein kedelai sangat peka terhadap perlakuan fisik dan kimia, 33 misalnya pemanasan dan perubahan pH dapat menyebabkan perubahan sifat fisik protein seperti kelarutan, viskositas dan berat molekul. Perubahan-perubahan pada protein ini memberikan peranan sangat penting pada pengolahan pangan (Cahyadi, 2007).

Tumbuh-tumbuhan atau buah-buahan termasuk salah satu ciptaan Allah SWT yang banyak dijelaskan dalam Al-Qur'an (Ichwan, 2004). Keberadaan ilmu tentang tanaman dan tumbuhan tanpa disadari sebenarnya telah tersirat dalam Al-Qur'an sebelum ilmu pengetahuan modern seperti sains yang berkembang sedemikian hingga seperti saat ini. Jadi manusia tinggal mengkaji lebih luas apa yang telah dijelaskan dalam Al-Qur'an. Hal ini sebagaimana firman Allah SWT dalam surat An-Nahl ayat 11 yang berbunyi :

يُنْبِتُ لَكُمْ بِهِ الزَّرْعَ وَالزَّيْتُونَ وَالنَّخِيلَ وَالْأَعْنَابَ وَمِنْ
كُلِّ الثَّمَرَاتِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ ﴿١١﴾

Artinya: "Dia menumbuhkan bagi kamu dengan air hujan itu tanam-tanaman; zaitun, korma, anggur dan segala macam buah-buahan. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar ada tanda (kekuasaan Allah) bagi kaum yang memikirkan" (An-Nahl: 11).

2.2 Tempe dan Khasiatnya

Tempe adalah produk fermentasi yang amat dikenal oleh masyarakat Indonesia terutama di Jawa (Kasmidjo,1990). Tempe terbuat dari kedelai rebus yang difermentasi oleh jamur *Rhizopus*. Selama fermentasi, biji-biji kedelai terperangkap dalam rajutan miselia jamur membentuk padatan yang kompak berwarna putih (Steinkraus, 1965). Di Indonesia, tempe dikonsumsi oleh hampir semua tingkatan masyarakat hampir di seluruh Indonesia terutama di Jawa dan Bali. Penyajian kedelai menjadi tempe adalah unik dibandingkan dengan berbagai bentuk penyajian sebagai pangan yang lain. Keunikan tersebut ialah karena sebagai tempe, kedelai dikonsumsi utuh, berbeda dengan tahu atau susu kedelai misalnya, yang dikonsumsi hanya sebagai ekstrak protein saja (Kasmidjo, 1990). Tempe merupakan makanan hasil fermentasi tradisional berbahan baku kedelai dengan bantuan jamur *Rhizopus oligosporus*.

Mempunyai ciri-ciri berwarna putih, tekstur kompak dan flavor spesifik. Warna putih disebabkan adanya miselia jamur yang tumbuh pada permukaan biji kedelai. Tekstur yang kompak juga disebabkan oleh miselia-miselial jamur yang menghubungkan antara biji-biji kedelai tersebut. Terjadinya degradasi komponen-

komponen dalam kedelai dapat menyebabkan terbentuknya flavor spesifik setelah fermentasi (Kasmidjo, 1990).



Gambar 2. Produk Tempe

Tabel 2. Perbandingan Kadar Protein Kedelai dengan Beberapa Bahan Makanan Lain

No	Bahan Makanan	Kadar Protein (%)
1.	Kedelai	35,00
2.	Kacang Hijau	22,00
3.	Daging	19,00
4.	Ikan Segar	17,00
5.	Telur Ayam	13,00
6.	Jagung	9,20
7.	Beras	6,80
8.	Tepung Singkong	1,10

2.3 Agroindustri

Agroindustri merupakan suatu bentuk kegiatan atau aktifitas yang mengolah bahan baku yang berasal dari tanaman maupun hewan. Soekartawi (2000) mendefinisikan agroindustri dalam dua hal, yaitu pertama agroindustri sebagai industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan yang kedua agroindustri sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian sebelum mencapai pembangunan industri.

Menurut Badan Pusat Statistik (2007), industri pengolahan merupakan suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya.

Soekartawi (2000) juga menyebutkan bahwa agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dapat dilihat dari kontribusinya dalam hal meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, mendorong tumbuhnya industri lain.

Agroindustri yang memiliki keterkaitan kebelakang yaitu agroindustri yang menghasilkan sarana produksi seperti pupuk, pestisida, alat dan mesin-mesin pertanian atau sering disebut agroindustri hulu (*up stream*), sedangkan agroindustri yang memiliki keterkaitan kedepan yaitu agroindustri yang melakukan pengolahan produk pertanian, pengawetan (pengemasan) produk pertanian dan lain-lain yang sering agroindustri hilir (*down stream*).

Menurut Soekartawi (2000), ada banyak manfaat dari sebuah proses pengolahan komoditi pertanian, dan hal tersebut menjadi penting karena pertimbangan sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai tambah

Beberapa penelitian menunjukkan beberapa pengolahan yang baik oleh produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses. Tetapi kebanyakan petani langsung menjual hasil pertaniannya karena ingin mendapat uang kontan yang cepat. Karena itu penanganan pasca panen tidak

diperhatikan sehingga tidak diperoleh nilai tambah oleh petani, bahkan nilai hasil pertanian itu sendiri menjadi rendah. Sedangkan bagi pengusaha ini menjadi kegiatan utama, karena dengan pengolahan yang baik maka nilai tambah barang pertanian meningkat sehingga mampu menerobos pasar, baik pasar domestik maupun pasar luar negeri.

2. Kualitas Hasil

Salah satu tujuan dari hasil pertanian adalah meningkatkan kualitas. Dengan kualitas yang lebih baik, maka nilai barang menjadi lebih tinggi dan kebutuhan konsumen menjadi terpenuhi. Perbedaan kualitas bukan saja menyebabkan adanya perbedaan segmentasi pasar tetapi juga mempengaruhi harga barang itu sendiri.

3. Penyerapan Tenaga Kerja

Bila pengolahan hasil dilakukan, maka banyak tenaga kerja yang diserap. Komoditas pertanian tentu kadang-kadang justru menuntut jumlah tenaga kerja yang relatif besar pada kegiatan pengolahan.

4. Meningkatkan Keterampilan

Dengan keterampilan pengolah hasil, maka akan terjadi peningkatan keterampilan secara kumulatif sehingga pada akhirnya juga akan memperoleh hasil penerimaan usaha tani yang lebih besar.

5. Peningkatan Pendapatan

Konskuensi logis dari proses pengolahan yang lebih baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi. Bila keadaan memungkinkan, maka sebaiknya petani mengolah sendiri hasil pertaniannya ini untuk mendapatkan kualitas hasil dari penerimaan atau total keuntungan yang lebih besar. Dari proses pengolahan komoditas pertanian akan diperoleh nilai tambah. Pengertian nilai tambah (*Value added*) adalah penambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, atau pun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami *et al*, 1987).

Manalili (1996) menyebutkan, pengembangan agroindustri di Indonesia mencakup berbagai aspek, diantaranya menciptakan nilai tambah, menciptakan lapangan kerja, meningkatkan penerimaan devisa, memperbaiki pemerataan pendapatan, bahkan mampu menarik pembangunan sektor pertanian sebagai sektor penyedia bahan baku.

Meskipun peranan agroindustri sangat penting, pembangunan agroindustri masih dihadapkan pada berbagai tantangan. Soekartawi (2000), menyebutkan terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi agroindustri dalam negeri, antara lain :

1. Kurang tersedia bahan baku yang cukup dan kontinu.
2. Kurang konsistennya kebijakan pemerintah terhadap agroindustri.
3. Kurangnya fasilitas permodalan (perkreditan) dan kalaupun ada prosudernya

amat ketat.

4. Kualitas produksi dan prosesing yang belum mampu bersaing.

Prinsip dari suatu agroindustri adalah meningkatkan nilai tambah dari bahan baku dan input lainnya yang digunakan dalam proses produksi, dengan kata lain nilai tambah merupakan imbalan jasa dari alokasi tenaga kerja dan keuntungan pengrajin agroindustri. Besar kecilnya nilai tambah produk agroindustri tergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan lain terhadap produk tersebut (Yasin dan Muchtar. 1996).

2.3.1 Agroindustri Kedelai

Kedelai dapat diolah untuk menghasilkan berbagai produk yang sangat dibutuhkan bagi kehidupan manusia, baik sebagai produk pangan, farmasi (obat-obatan), aplikasi dalam bidang teknik (industri) dan sebagai pakan. Dibawah ini adalah gambar proses pengolahan kedelai menjadi berbagai produk.



Gambar 3. Pohon Industri Kedelai
Sumber : Irwan, (2006)

Berdasarkan Gambar 3 bahwa produk pangan olahan kedelai yang utama dan populer di kalangan masyarakat Indonesia adalah produk fermentasi seperti tempe, kecap, tauco, natto, dan produk non-fermentasi seperti tahu, susu, daging tiruan (*meat analog*). Produk lain yang populer adalah natto (di Jepang), dan produk non-fermentasi lainnya seperti keju kedelai, yuba, dan lain-lain. Produk utama lain dari kedelai adalah minyak kasar, isolat protein, lesitin, dan bungkil kedelai. Minyak kedelai dapat diolah untuk aplikasi produk pangan dan kegunaan

dalam bidang teknik atau industri. Produk pangan yang menggunakan minyak kedelai antara lain adalah minyak salad, minyak goreng, mentega putih, margarine, mayonaise. Isolat protein dan lesitin banyak digunakan dalam berbagai produk industri makanan antara lain roti, es krim, yoghurt, makanan bayi (*infant formula*), kembang gula, dan lain-lain. Bungkil kedelai yang mengandung protein tinggi sangat diperlukan dalam pembuatan ransum ternak (pakan).

2.3.2 Agroindustri tempe

Tempe adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan menggunakan kapang *rhizopus* (“ragi tempe”). Selain itu terdapat pula makanan serupa tempe yang tidak berbahan kedelai yang juga disebut tempe. Kata “tempe” diduga berasal dari bahasa Jawa Kuno. Pada zaman Jawa kuno terdapat makanan berwarna putih terbuat dari tepung sagu yang disebut tumpi. Tempe yang juga berwarna putih terlihat memiliki kesamaan dengan makanan tumpi tersebut.

Makanan tradisional ini sudah dikenal sejak berabad-abad lalu, terutama dalam tatanan budaya makan masyarakat Jawa, khususnya di Yogyakarta dan Surakarta. Abad ke-16 di Jawa telah ditemukan kata tempe, misalnya dengan penyebutan nama hidangan jae santen tempe (sejenis masakan tempe dengan santan) dan kadhele tempe srundengan. Dalam catatan sejarah yang tersedia lainnya menunjukkan bahwa mungkin pada mulanya tempe diproduksi dari kedelai hitam, berasal dari masyarakat pedesaan tradisional Jawa—mungkin dikembangkan di daerah Mataram, Jawa Tengah, dan berkembang sebelum abad ke-16.

Tempe merupakan makanan tradisional yang telah dikenal di Indonesia, yang dibuat dengan cara fermentasi atau peragian. Pembuatannya merupakan hasil industri rakyat. Tempe diminati oleh masyarakat, selain harganya murah, juga memiliki kandungan protein nabati yang tinggi. Menurut Tarwatjo (1998), setiap 100g tempe mengandung 10-20g senyawa protein, 4g senyawa lemak, vitamin B12 dan 129 mg zat kalsium, tetapi tidak mengandung serat.

Tempe merupakan hasil proses fermentasi yang dengan waktu 36-48 jam. Pada waktu tersebut, tempe siap untuk dipasarkan. Hal ini ditandai dengan pertumbuhan kapang yang hampir tetap dan tekstur lebih kompak. Jika proses fermentasi terlalu lama menyebabkan terjadinya kenaikan jumlah bakteri, jumlah asam lemak bebas, pertumbuhan jamur juga menurun, dan menyebabkan degradasi protein lanjut sehingga terbentuk amoniak. Akibatnya, tempe yang dihasilkan mengalami proses pembusukan dan aromanya menjadi tidak enak, tetapi dapat digunakan sebagai campuran bumbu pada masakan (Kasmidjo,1990).

Karena banyaknya kandungan gizi pada pangan jenis tempe, membuat tempe ini memiliki banyak khasiat bagi kesehatan. Berikut adalah beberapa manfaat tempe bagi kesehatan tubuh manusia:

1. Tempe bersifat antioksidan dan mampu menghambat pertumbuhan sel ganas seperti kanker dalam tubuh.
2. Tempe bersifat antihemofilia artinya mampu mencegah kecenderungan sel darah mudah pecah.
3. Tempe bersifat hipokolesterol artinya mampu menurunkan kadar lemak dalam tubuh.

4. Tempe dapat meningkatkan kadar isoflvaonoid (sumber vitamin b12) dan menurunkan kadar lignan, sebagai seanyawa kimia dalam tubuh manusia, berfungsi menyeimbangkan metabolisme hormon streoid.

Rata-rata teknologi pengolahan kedelai pada dasarnya dapat dibagi menjadi dua macam yaitu teknologi fermentasi dan teknologi non fermentasi. Teknologi fermentasi pada proses pengolahannya menggunakan mikroorganisme sedangkan teknologi non fermentasi tanpa melibatkan mikroorganisme. Produk olahan kedelai yang diproses secara fermentasi adalah kecap yang menggunakan mikrobia jenis jamur strain *aspergillus* yaitu *Aspergillus oryzae*, *Apergillus soaje* sedang tempe juga merupakan salah satu produk olahan kedelai yang diproses secara fermentasi menggunakan jamur strain *Rhizopus* yaitu *Rhizopus oligosporus*, *Rhizopus oryzae*, *Rhizopus stolonier*.

Pengolahan kedelai sebagai bahan baku pembuatan tempe dari jaman nenek moyang terus menerus dikembangkan. Pengolahan umumnya dilakukan secara konvensional menggunakan tenaga manusia. Bahan baku kedelai lokal untuk pembuatan tempe tidaklah bahan baku kedelai impor, permasalahannya adalah suplai kedelai lokal belum teratur sebagai industri tempe masih banyak ragu ragu menggunakan kedelai non GMO. Untuk itu perlu usaha untuk meningkatkan agar produksi kedelai lokal dapat ditingkatkan sehingga kebutuhan industri tempe dapat dipenuhi dari kedelai lokal dan terjadi pengurangan impor kedelai.

2.4 Biaya

Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi. Biaya terbagi menjadi dua, yaitu biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit adalah biaya yang terlihat secara fisik, misalnya berupa uang. Sementara itu, yang dimaksud dengan biaya implisit adalah biaya yang tidak terlihat secara langsung, misalnya biaya kesempatan dan penyusutan barang modal (Anonim, 2012).

Biaya produksi adalah besarnya biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam melakukan agroindustri kedelai. dalam kegiatan agroindustri, besar kecilnya biaya produksi akan menentukan keberhasilan agroindustri tersebut untuk memperoleh pendapatan atau penerimaan yang maksimal. Pengeluaran biaya produksi yang besar belum tentu memberikan hasil yang besar pula, hal ini tergantung pada sejauh mana pengusaha dapat mengalokasikan biaya tersebut sesuai dengan kebutuhan agroindustri. Biaya produksi dapat dikemukakan menjadi:

2.4.1 Biaya Tetap

Mulyadi (2005) Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam berusaha yang tidak tergantung pada jumlah produksi yang akan dihasilkan. Menurut Hanafie (2010), biaya tetap adalah semua jenis biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi. Seperti:

1. Penyusutan adalah selisih nilai beli alat dengan nilai beli alat dengan nilai sisa yang dibandingkan dengan masa pakai alat tersebut dalam kurun waktu tertentu.

Contohnya : Penyusutan alat, gaji direksi, biaya administrasi, biaya distribusi.

2. Gaji adalah suatu bentuk pembayaran periodik dari seorang majikan pada karyawannya yang dinyatakan dalam suatu kontrak kerja. Contohnya : Para Manajer, Pegawai administrasi, dan Pegawai Pengolahan kedelai, Tarif gaji biasanya dinyatakan dalam gaji perbulan.
3. Bunga Bank adalah sebagai batas jasa yang diberikan oleh bank yang berdasarkan prinsip konvensional pada nasabah yang membeli atau menjual produknya. Contohnya: Kita berhutang Rp 100.000.000,- dengan bunga 12% pertahun, dengan cicilan pokok Rp.10.000.000,- perbulan.
4. Promosi adalah alur informasi atau persuasi satu arah yang dapat mengarahkan organisasi atau seseorang untuk menciptakan transaksi antara pembeli dan penjual. Contohnya: Pihak pengusaha memberikan produk gratis apabila konsumen telah membeli produk yang telah dibelinya.
5. Pajak adalah iuran wajib yang dipungut oleh pemerintah dari masyarakat (wajib pajak) untuk menutupi pengeluaran rutin negara dan biaya pembangunan tanpa balas jasa yang dapat ditunjuk secara langsung. Contohnya: Pajak penghasilan, Pajak pertambahan nilai barang dan jasa dan penjualan terhadap industri tempe, Pajak bumi dan bangunan.
6. Izin usaha adalah suatu bentuk persetujuan atau pemberian izin dari pihak yang berwenang atas penyelenggaraan kegiatan usaha yang dilakukan oleh perorangan maupun suatu badan. Contohnya : SITU (Surat Izin

Tempat Usaha) atau izin HO Lingkungan, SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan) atau TDP (Tanda Daftar Perusahaan), AMDAL (Analisis Mengenai Dampak Lingkungan).

7. Jaminan kesehatan karyawan adalah untuk menjamin kesehatan karyawan apabila terjadi kecelakaan atau sakit bagi karyawan. Contohnya : membiayai karyawan yang sakit.

Biaya-biaya ini akan dikeluarkan meskipun tidak melakukan aktivitas apapun atau bahkan ketika melakukan aktivitas yang sangat banyak sekalipun.

2.4.2 Biaya Variabel

Garrison (2009), biaya variabel adalah jenis biaya yang difungsikan untuk melengkapi biaya tetap dan bersifat dinamis. Ia mengikuti banyaknya jumlah unit yang diproduksi ataupun banyaknya aktivitas yang dilakukan. Pada biaya ini, jumlah yang akan dikeluarkan per-unit atau per-aktivitas justru berjumlah tetap sedangkan untuk biaya secara total jumlahnya akan menyesuaikan dengan banyaknya jumlah unit yang diproduksi ataupun jumlah aktivitas yang dilakukan. Biaya variabel terdiri dari :

1. Bahan baku adalah bahan mentah yang menjadi dasar pembuatan suatu produk yang mana bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud yang lain. Contohnya: kedelai yang akan diolah menjadi tempe.
2. Bahan penunjang adalah semua bahan selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama proses produksi berlangsung.

Contohnya: bahan bakar, dan alat-alat lainnya seperti tungku, timbangan, panci, ember, dan sebagainya.

3. Upah adalah hak pekerja/buruh yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pengusaha / pemberi kerja kepada pekerja/buruh yang ditetapkan dan dibayarkan menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan termasuk tunjangan bagi pekerja/buruh dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan/atau jasa yang telah atau akan dilakukan. Contohnya: Gaji Buruh, untuk buruh gaji dihitung setiap hari dimana mereka masuk kerja. (Undang-Undang Tenaga Kerja No.13 Tahun 2000, Bab I, Pasal 1, Ayat 30).
4. Transportasi adalah kendaraan yang digunakan untuk proses membawa hasil produksi. Contohnya : Seorang produsen yang mengantarkan hasil produksinya ketempat penampungan hasil olahannya, seperti pasar tradisional dan pasar modern.
5. Kayu bakar adalah proses untuk merebus kedelai untuk dijadikan bahan olahan yang bisa dimanfaatkan. Contohnya : Tahu, Tempe, Susu Kedelai.
6. Listrik adalah sumber energi yang disalurkan melalui kabel. Arus listrik yang timbul karena muatan listrik mengalir dari saluran positif ke saluran negatif. Contohnya : dapat membantu dalam proses pembuatan kedelai menjadi Tempe.
7. Biaya pengawasan adalah biaya yang dikeluarkan secara berkala untuk operasional tugas pengawas dalam melakukan kontrol kebersihan dan

mutu produk. Contohnya: kebersihan lingkungan dan peralatan yang digunakan serta kualitas atau mutu produksi yang dihasilkan.

8. Tunjangan hari besar atau hari raya karyawan adalah memberikan tambahan gaji/upah bagi karyawan pada hari raya. Contohnya: berupa sembako dan *cass*.
9. Biaya sosial adalah memberikan sumbangan kepada masyarakat yang akan mengadakan hari besar tertentu. Contohnya: Perayaan 17 Agustus untuk mengadakan perlombaan olahraga.

2.5 Produksi

2.5.1 Faktor Produksi

Menurut (Assauri, 1980) produksi adalah segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) sesuatu barang dan jasa, untuk kegiatan mana dibutuhkan faktor-faktor produksi dalam ilmu ekonomi berupa tanah, tenaga kerja, modal dan skill (*organization, managerial, dan skills*). Barang dan jasa yang di produksi adalah untuk memenuhi kebutuhan manusia. Pada hakekatnya produksi merupakan pencipta atau penambahan faedah atau bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia. Pengertian produksi secara luas luas adalah usaha atau kegiatan yang dilakukan yang dapat menimbulkan kegunaan dari suatu barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan orang banyak.

2.5.2 Proses Produksi Tempe Kedelai

Menurut Astawan, (2008) dijelaskan untuk menghasilkan tempe yang baik, minimal harus memperhatikan tiga hal penting, yaitu:

1. Faktor sanitasi lingkungan (ruang dan peralatan) yang baik dan bersih untuk mencegah terjadinya pencemaran dan kontaminasi mikroba, debu, dan benda - benda asing lainnya.
2. Penambahan ragi dilakukan setelah biji kedelai yang telah direbus mengalami proses penirisan secara sempurna. Hal ini penting dilakukan untuk mencegah pertumbuhan bakteri pembusuk.
3. Pemeraman dilakukan dengan suhu dan waktu yang terkontrol.

Tahap – tahap penting dalam proses produksi tempe:

1. Pembersihan kedelai dalam kondisi masih kering, untuk membuang benda – benda asing yang menempel pada kedelai.
2. Pencucian kedelai dengan air hingga bersih dari semua partikel debu dan kotoran lainnya.
3. Perebusan kedelai dalam air mendidih bersuhu 100 derajat selsius selama 30 menit agar kedelai menjadi lebih lunak dan kulitnya mudah dilepaskan.
4. Perendaman dengan cara membiarkan kedelai rebus beserta air perebusannya mendingin, kemudian dibiarkan pada suhu ruang selama 20 - 22 jam.
5. Pengupasan kulit kedelai dengan peremasan secara manual atau dengan menggunakan mesin pengupas dalam kondisi kedelai masih basah.
6. Pemisahan kulit kedelai dari bagian bijinya dan pencucian hingga bersih.

7. Perebusan kedelai tanpa kulit dalam air asam (asam cuka atau asam sitrat) selama 45 – 60 menit. Proses ini bertujuan untuk menghilangkan zat antigizi pada kedelai meningkatkan daya cerna, dan membunuh mikroba yang tidak tidak dikehendaki.
8. Penirisan butir – butir kedelai secara tuntas dan pendinginan hingga mencapai suhu kamar (25 – 27 derajat selsius).
9. Pencampuran biji kedelai dengan ragi tempe (inokulum) yang masi aktif. Penambahan inokulum ke dalam kedelai masak sebaiknya dilakukan pada kondisi : keasaman antara Ph 4,8 – 5,0; kadar air 45 – 55%, dan telah mencapai suhu kamar.
10. Pembungkusan campuran kedelai dan inokulum dengan plastik PE (polietilen) yang telah diberi lubang, atau bisa juga menggunakan daun pisang. Ketebalan tempe sebaiknya sekitar 3cm.
11. Pemeraman (inukabasi) pada suhu sekitar 30 – 37 derajat selsius dan kelembababan relatif (RH) 70 – 85%, selama 22 – 26 jam hingga seluruh permukaan tempe tertutupi oleh miselium kapang berwarna putih.



Gambar 4. Proses Produksi Kedelai Menjadi Tempe

2.6 Pendapatan

Menurut Zaki (1997), Pendapatan adalah aliran masuk atau kenaikan lain aktiva suatu badan usaha atau pelunasan utang (atau kombinasi dari keduanya) selama suatu periode yang berasal dari penyerahan atau pembuatan barang, penyerahan jasa, atau dari kegiatan lain yang merupakan kegiatan utama badan usaha. Sedangkan menurut Kadariah (1981), menyatakan bahwa pendapatan seseorang adalah jumlah penghasilan yang diterima dalam periode tertentu misalnya satu bulan, satu tahun dan lain-lain.

Pengertian pendapatan atau penerimaan nyata menurut Kasryno (1984) menyatakan bahwa penerimaan pengusaha itu untuk keluarga dan untuk tanah yang dapat dirumuskan sebagai hasil dikurangi biaya nyata untuk sarana produksi, penanaman modal dan biaya tenaga kerja yang harus dibayar. Menurut Sukirno (1997), pendapatan merupakan jumlah penghasilan yang diperoleh dari jasa-jasa produksi yang diserahkan pada waktu tertentu.

Besar kecilnya pendapatan dan keuntungan yang diterima pengusaha tidak hanya dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan dan biaya-biaya yang dikeluarkan, namun harga output merupakan faktor penting yang perlu diperhatikan. Dalam hal ini pasar memegang peranan penting terhadap harga yang berlaku, sedangkan produsen selalu dalam posisi yang paling lemah kedudukannya dalam merebut peluang pasar (Soekartawi, 1993).

2.6.1 Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor adalah sebagai nilai produksi dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun tidak dijual. Pengeluaran total (total biaya) diperoleh dari nilai semua masukan yang habis terpakai atau tidak terpakai dalam satu kali proses produksi (Soekartiwi, 1993).

2.6.2 Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih suatu usaha adalah selisih antara penerimaan dan pengeluaran kotor usaha. Pendapatan bersih berguna untuk mengukur imbalan yang diperoleh dari penggunaan faktor-faktor produksi.

2.6.3 Pendapatan Kerja Keluarga

Pendapatan kerja keluarga adalah Pendapatan yang diperoleh dari balas jasa dan kerja serta pengelolaan yang dilakukan pengusaha dan anggotanya yang bertujuan untuk menambah penghasilan rumah tangga (Sukirno, 1985).

Secara umum Muljiyanto (1992) mengemukakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi besarnya pendapatan yang diperoleh adalah:

1. Jumlah faktor produksi yang dimiliki dan disumbangkan dalam proses produksi semakin banyak faktor produksi yang digunakan maka semakin besar pula pendapatan yang akan diterima.
2. Harga pokok produksi, hal ini turut pula menentukan besar kecilnya pendapatan yang diterima pemilik faktor produksi semakin tinggi harga faktor produksi maka akan semakin tinggi pula pendapatan yang diterima faktor produksi.
3. Efisiensi tenaga kerja, juga turut mempengaruhi pendapatan karena efisiensi kerja merupakan jumlah pekerjaan yang berhasil diselenggarakan oleh seorang pekerja. Umumnya dapat dikatakan semakin tinggi produktivitas akan semakin tinggi pula tingkat pendapatannya

2.7 Efisiensi

Efisiensi merupakan hasil perbandingan antara output fisik dan input fisik. Semakin tinggi rasio output terhadap input maka semakin tinggi tingkat efisiensi yang dicapai. Yuto paulus dan Nugent dalam A Marhasan (2005) sebagai pencapaian *output* maksimum dari penggunaan sumberdaya tertentu. Jika *output* yang lebih besar dari sumber daya yang digunakan maka semakin tinggi pula

tingkat efisiensi yang dicapai. Konsep efisiensi semakin diperjelas oleh Miller dan Meiners (2000) yang membagi efisiensi menjadi dua jenis yaitu:

1. Efisiensi Teknis

Efisiensi teknis atau *technical* efisiensi mengharuskan adanya proses produksi yang dapat memanfaatkan *input* yang lebih sedikit demi menghasilkan output dalam jumlah yang sama.

2. Efisiensi Harga

Efisiensi harga pokok produksi dinilai dengan membandingkan antara biaya sesungguhnya dengan dengan biaya yang dianggarkan. Apabila biaya sesungguhnya lebih tinggi dari pada yang dianggarkan maka terjadi selisih merugikan (*unfavourable*), sedangkan apabila biaya sesungguhnya lebih rendah dari yang dianggarkan maka terjadi selisih menguntungkan (*favourable*)

3. Efisiensi Ekonomis

Konsep yang digunakan dalam efisiensi ekonomi adalah meminimalkan biaya artinya suatu proses produksi akan efisien serta ekonomis pada suatu tingkatan output apabila tidak ada proses lain yang dapat dihasilkan output serupa dengan biaya yang lebih murah.

2.8 Nilai Tambah

Pada proses distribusi komoditas pertanian terjadi arus yang mengalir dari hulu ke hilir, yang berawal dari petanidan berakhir pada konsumen akhir. Komoditas pertanian mendapat perlakuan–perlakuan seperti pengolahan, pengawetan, dan pemindahan untuk menambah kegunaan atau menimbulkan nilai

tambah. Ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu dengan cara menghitung nilai tambah selama proses pemasaran (Baroh, 2007).

Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional seperti perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian (Hurdjanto, 1993). Selanjutnya perlakuan – perlakuan serta jasa – jasa yang dapat menambah kegunaan komoditi tersebut disebut dengan input fungsional. Input fungsional dapat berupa proses mengubah bentuk (*from utility*), menyimpan (*time utility*), maupun melalui proses pemindahan tempat dan kepemilikan.

Sumber–sumber nilai tambah dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor – faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumber daya alam dan manajemen). Karena itu, untuk menjamin agar proses produksi terus berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Hardjanto, 1993).

Menurut Hayami (1987), analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dalam dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh ialah harga output, upah kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain

selain bahan baku dan tenaga kerja. Nilai input lain adalah nilai dari semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung. Nilai ini mencakup biaya modal dan gaji pegawai tak langsung.

Dalam industri, nilai tambah berarti ukuran untuk menyatakan sumbangan proses produksi terhadap nilai jual suatu barang. Nilai tambah tersebut dapat dinyatakan untuk tiap meter kubik kayu bulat, setiap dolar modal, setiap orang dikurangi input yang dibeli dari luar. Dalam tiap satuan produksi, nilai tambah diukur dengan perbedaan antara nilai output perusahaan dan nilai seluruh input yang dibeli dari luar perusahaan.

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

2.9 Pemasaran

Pemasaran adalah suatu runtutan kegiatan atau jasa yang dilakukan untuk memindahkan suatu produk dari titik produsen ke titik konsumen (Anindita, 2004). Selanjutnya (Fanani, 2000), mengatakan bahwa pada prinsipnya pemasaran adalah pengaliran barang dari produsen ke konsumen, aliran barang tersebut dapat terjadi karena adanya lembaga pemasaran yang tergantung dari sistem yang berlaku dan aliran barang yang dipasarkan.

Sistem pemasaran dikatakan efisien jika telah memenuhi syarat, yaitu:

1. Mampu menyampaikan hasil – hasil dari pertanian ke konsumen dengan biaya yang serendah – rendahnya dan,
2. Mampu melakukan pembagian adil dari keseluruhan harga yang dibayar oleh konsumen akhir pada semua pihak yang terlibat dalam kegiatan produksi dan pemasaran komoditas tersebut (Mubyanto, 1998).

2.9.1 Lembaga Pemasaran

Lembaga pemasaran merupakan badan-badan atau lembaga yang berusaha dalam bidang pemasaran, menggerakkan barang dari produsen sampai konsumen melalui penjualan (Limbong dan Sitorus, 1987). Lembaga pemasaran pada dasarnya harus berfungsi dalam memberikan pelayanan kepada pembeli maupun komoditas itu sendiri, arus barang yang melalui lembaga-lembaga yang menjadi perantara akan membentuk saluran pemasaran. Perantara memperlancar arus barang dan jasa untuk menjembatani kesenjangan antara mereka yang diminta oleh konsumen dengan keanekaragaman yang ditawarkan produsen. Pentingnya perantara tersebut karena tidak semua informasi pasar tidak diketahui produsen dan meningkatnya biaya distribusi sehingga lebih menguntungkan jika menggunakan jasa penyalur.

2.9.2 Saluran Pemasaran

Menurut Kotler (2002), saluran pemasaran adalah serangkaian lembaga yang melakukan semua fungsi yang digunakan untuk menyalurkan produk dan status kepemilikannya dari produsen ke konsumen. Produsen memiliki peranan utama dalam menghasilkan barang-barang dan sering melakukan sebagian kegiatan pemasaran, sementara itu pedagang menyalurkan komoditas dalam

waktu, tempat dan bentuk yang diinginkan konsumen. Hal ini berarti bahwa saluran pemasaran yang berbeda akan memberikan keuntungan pula kepada masing-masing lembaga yang terlibat dalam kegiatan pemasaran tersebut.

Saluran pemasaran dari suatu komoditas perlu diketahui untuk menentukan jalur mana yang lebih efisien dari semua kemungkinan jalur-jalwa yang dapat ditempuh. Selain itu saluran pemasaran dapat mempermudah dalam mencari besarnya marjin yang diterima tiap lembaga yang terlibat. Saluran pemasaran terdiri dari serangkaian lembaga pemasaran atau perantara yang akan memperlancar kegiatan pemasaran dari tingkat produsen sampai tingkat konsumen. Tiap perantara yang melakukan tugas membawa produk dan kepemilikannya lebih dekat ke pembeli akhir merupakan satu tingkat saluran. Saluran nol-tingkat (saluran pemasaran-langsung) terdiri dari produsen yang menjual langsung kepada konsumen akhir. Saluran satu-tingkat terdiri dari suatu perantara penjualan, yaitu pengecer. Saluran dua-tingkat terdiri dari dua perantara, seperti pedagang besar dan pengecer. Saluran tiga-tingkat dalam saluran pemasaran barang konsumsi memiliki tiga perantara, yaitu pedagang besar, pemborong dan pengecer

2.11 Penelitian Terdahulu

Sudarko (2007), telah melakukan penelitian yang berjudul "efisiensi biaya dan perbedaan pendapatan agroindustri tempe sebelum dan sesudah kenaikan harga Bahan Bakar Minyak (BBM)". Tujuan dari penelitian ini adalah faktor-faktor ekonomi apa yang mempengaruhi produksi tempe, efisiensi biaya produksi tempe dengan adanya kenaikan harga bahan bakar minyak, dan tingkat

pendapatan agroindustri tempe dengan adanya kenaikan harga bahan bakar. Dimana pada penelitian nya menerapkan metode deskriptif, korelasional, analitik dan komparatif, Data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan meliputi analisis fungsi produksi *Cobb Douglas*, analisis Uji F, dan Uji T. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor kedelai, tenaga kerja, ragi dan kayu bakar merupakan faktor-faktor yang berpengaruh secara nyata terhadap produksi tempe sedangkan sisanya yaitu minyak tanah, dan kondisi harga bahan bakar minyak merupakan faktor-faktor yang berpengaruh secara tidak nyata terhadap produksi tempe. penggunaan biaya produksi pasca kenaikan harga bahan bakar minyak adalah masih efisien. Pendapatan rata-rata pengusaha agroindustri tempe sebelum kenaikan harga bahan bakar minyak dan sesudah kenaikan harga bahan bakar minyak terjadi perbedaan yang signifikan.

Selain itu penelitian yang dilakukan Oleh Rohmana, Herdiansyah, Yuroh (2017) yang berjudul Analisis Agroindustri Tempe yang dilakukan di Kecamatan Sidamulih Kabupaten Pangandaran, Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui: (1) Besarnya biaya yang dikeluarkan per satu kali proses produksi pada seorang perajin tempe di Desa Cikembulan Kecamatan Sidamulih Kabupaten Pangandaran, (2) Besarnya penerimaan yang diperoleh per satu kali proses produksi pada seorang perajin tempe di Desa Cikembulan Kecamatan Sidamulih Kabupaten Pangandaran, dan (3) Besarnya pendapatan yang diperoleh per satu kali proses produksi pada seorang perajin tempe di Desa Cikembulan Kecamatan Sidamulih Kabupaten Pangandaran. Penelitian dilaksanakan dengan

menggunakan studi kasus. Responden penelitian diambil secara purposif dengan pertimbangan skala produksi tertinggi. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan analisis biaya dan pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Besarnya biaya yang dikeluarkan per satu kali proses produksi pada seorang perajin tempe di Desa Cikembulan Kecamatan Sidamulih Kabupaten Pangandaran sebesar Rp 2.365.726,37, (2) Besarnya penerimaan yang diperoleh per satu kali proses produksi pada seorang perajin tempe di Desa Cikembulan Kecamatan Sidamulih Kabupaten Pangandaran sebesar Rp 3.350.000,- dan (3) Besarnya pendapatan yang diperoleh per satu kali proses produksi pada seorang perajin tempe di Desa Cikembulan Kecamatan Sidamulih Kabupaten Pangandaran sebesar Rp 984.273,63,-

Sesuai dengan penelitian diatas terdapat juga penelitian dengan judul Analisis Usaha Pembuatan Tempe (Studi kasus pada Usaha Pembuatan Tempe “Bapak Joko Sarwono”) Di Kelurahan Binuangan Kecamatan Binuang Kabupaten Tapin yang dilakukan oleh Hairun, suslinawati, dan Zuraidah (2016) dimana penelitian ini memiliki tujuan diantaranya untuk mengetahui secara teknis Usaha Pembuatan Tempe Bapak Joko Sarwono dan untuk mengetahuinya pendapatan biaya, manfaat dan kelayakan pembuatan tempe serta permasalahan yang dihadapi dalam pembuatan tempe Pabrik perusahaan. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan sekunder. Data primer adalah dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan pengusaha tempe, dengan menggunakan pertanyaan-pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya. Hasil Penelitian Analisis Usaha Pembuatan Tempe di Kecamatan Binuang Kabupaten Tapin pada bulan

April 2016 jumlah produksi rata-rata perhari 40 papan tempe dengan nilai produksi Rp. 25.000.000, - per bulan dan biaya variabel pembuatan tempe Rp.19.600.000, - atau Rp 784.000, - per hari dan biaya tetap Rp. 3.128.250, - atau Rp. 125.130, - per hari, untuk satu bulan penerimaan tempe adalah Rp.25.000.000, - atau Rp 1.000.000, - per hari dan keuntungan Rp. 2.271.750, - atau Rp. 90.870, - per hari sehingga nilai R / C Ratio didapat sebesar 1,10 berarti $RCR > 1$ artinya usaha pembuatan tempe menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Selain itu Menurut Citra (2008) pada penelitian Analisa Usaha Pembuatan Tempe Kedelai kabupaten Purworejo. Dimana Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, profitabilitas, resiko usaha dan efisiensi dari Usaha Pembuatan Tempe Kedelai di Kabupaten Purworejo Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Purworejo, karena Kabupaten Purworejo memiliki unit usaha pembuatan tempe kedelai cukup banyak yang sudah diusahakan sejak lama. Penentuan jumlah sampel dilakukan secara proposional. Adapun jumlah responden sejumlah 30 produsen yang berada di Desa Brunorejo Kecamatan Bruno, Desa Kaliboto Kecamatan Bener dan Desa Suren Kecamatan Kutoarjo. Pemilihan sampel responden secara *random sampling*. Data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan pencatatan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya total rata-rata yang dikeluarkan oleh produsen tempe di Kabupaten Purworejo pada tanggal 15

Februari sampai dengan tanggal 15 Maret 2008 adalah Rp 2.014.185,59. Rata-rata jumlah tempe yang dihasilkan sebanyak 12.015 bungkus dengan harga rata-rata setiap bungkus Rp. 182,00, sehingga penerimaan rata-rata yang diperoleh setiap pengusaha adalah Rp 2.163.005 dan keuntungan rata-rata yang diperoleh pengusaha adalah Rp 148.819,41. Usaha pembuatan tempe kedelai di Kabupaten Purworejo tersebut termasuk menguntungkan, dengan nilai profitabilitas sebesar 7,39%. Usaha pembuatan tempe kedelai di Kabupaten Purworejo berisiko besar, dengan kemungkinan kerugian sebesar Rp. 251.945,09 per bulan. Disamping itu, usaha tersebut memiliki nilai efisiensi sebesar 1,07, artinya setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,07 kali dari biaya yang dikeluarkan

2.12 Kerangka Pemikiran

Kedelai merupakan salah satu tanaman pangan yang paling penting bagi masyarakat Indonesia. Kedelai dapat diolah atau dimanfaatkan untuk pangan dan bahan industri lainnya. Salah satu hasil olahan kedelai saat ini mulai digemari oleh masyarakat adalah tahu, karena memiliki protein yang tinggi.

Permasalahan Agroindustri usaha tempe bisa menjadi magnet bagi pembangunan pertanian Indonesia dengan membuka pasar yang baru terkait hasil pengolahan produk pertanian karena hasil turunan produk pertanian yang dapat menjadi beragam kegunaan sesuai dengan kebutuhan yang ada. Dimana tujuan dari agroindustri ini yaitu sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, penyerapan tenaga kerja, perolehan devisa, serta peningkatan perekonomian masyarakat.

Salah satu sifat produk pertanian adalah mudah rusak (*perishable*) sedangkan konsumsi berlangsung dalam jangka waktu yang lama. Untuk itu, upaya memenuhi konsumsi antara lain melalui pengolahan hasil pertanian. Ditinjau dari segi ekonomi, pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai tambah yaitu, meningkatkan daya awet komoditas pertanian dan memberikan keuntungan bagi pengolah.

Penelitian mengenai agroindustri kedelai ini menggunakan analisis kualitatif dan analisis kuantitatif. Analisis kualitatif digunakan untuk menganalisis karakteristik pengusaha, profil pengusaha, penggunaan bahan baku, teknologi pengolahan dan pemasaran agroindustri kedelai tempe, sedangkan analisis kuantitatif digunakan untuk menganalisis biaya, produksi, harga, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah. Setelah dilakukan analisis terhadap variabel- variabel yang diukur akan di dapat kesimpulan bahwa agroindustri ini menguntungkan atau tidak dan kebijakan apa yang harus diambil pemerintah dan pengusaha yang ada. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 5 dibawah ini:
Kerangka pemikiran pada penelitian ini dapat dilihat pada Gambar berikut.

Perpustakaan Universitas Islam Riau

Dokumen ini adalah Arsip Miik :



Gambar 5. Skema Kerangka Pemikiran

III. METEDOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei pada usaha agroindustri pengolahan kedelai tempe. Lokasi penelitian ini di Kecamatan payung sekaki Jalan Repelita Gg Pribadi, secara sengaja, dengan pertimbangan bahwa usaha agroindustri pengolahan kedelai tempe Cap Angsa merupakan usaha yang cukup lama berkembang dan umumnya proses pengolahan yang dilakukan pengusaha mempunyai sistem pengolahan semi modern Alasan memilih untuk melakukan pengambilan sampel survei di Lokasi ini salah satunya adalah dikarnakan jumlah konsumen yang menyukai tempe Cap Angsa lebih banyak di bandingkan dengan Tempe lainnya di sekitaran Kecamatan Payung Sekaki.

Penelitian ini dilaksanakan selama enam bulan yang dimulai dari Februari sampai dengan Agustus 2020 yang meliputi kegiatan penyusunan usulan penelitian, survei penelitian, pengumpulan data di lapangan, analisis data dan penyusunan laporan akhir serta Laporan Skripsi.

3.2 Teknik Pengambilan Responden

Populasi pada penelitian ini adalah pengusaha tempe dilakukan dengan cara sensus pada pengusaha dan tenaga kerja. Berdasarkan survei yang telah dilakukan, terdapat 4 orang yang bekerja pada usaha agroindustri pengolahan Tempe Cap Angsa usaha dimana 1 pimpinan dan 4 orang tenaga kerja, masing-masing dibagian penyediaan bahan baku, proses produksi, serta dibagian keuangan, dengan pertimbangan bahwa pimpinan mengetahui seluk beluk perusahaannya dan tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi.

3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data

Dalam penelitian ini penulis menggunakan penelitian kualitatif dan kuantitatif, karena data yang diperoleh nantinya berupa gambaran deskriptif dan berupa angka. Dari gambaran deskriptif dan angka yang diperoleh akan dianalisis lebih lanjut dalam analisis data. Sedangkan sumber data adalah segala sesuatu yang dapat memberikan informasi mengenai data. Berdasarkan sumbernya, data dibedakan menjadi dua yaitu data primer dan data sekunder

3.3.1 Data Primer

Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari pengusaha tempe melalui wawancara, secara langsung. Data yang dikumpulkan berkaitan dengan: karakteristik pengusaha tempe (umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha, jumlah tanggungan keluarga), profil usaha (bentuk usaha, sumber modal, tenaga kerja), bahan baku dan bahan penunjang (jumlah pengguna, harga beli), teknologi pengolahan, proses produksi, penggunaan tenaga kerja, upah tenaga kerja, pemasaran tahu meliputi: lembaga, saluran, fungsi pemasaran, dan biaya pemasaran. Adapun Karakteristik produk yang di dapatkan oleh peneliti yaitu produk tempe yang di kemas menggunakan plastik dan menggunakan daun pisang. Serta kemasan produk tempe yang berbentuk petak, maupun berbentuk bulat memanjang.

3.3.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari pihak lain atau lembaga/instansi terkait, laporan-laporan, dan pustaka lainnya yang berhubungan dengan penelitian serta penunjang lainnya yang bersumber dari BPS seperti:

keadaan geografis daerah penelitian, jumlah penduduk, tingkat pendidikan penduduk, dan keadaan sosial ekonomi penduduk setempat.

3.4 Konsep Operasional

Dari Penelitian diatas maka di dapatkan beberapa poin penting untuk peneltian Analisis Usaha Agroindustri dan Pemasaran Tempe Di Kecamatan Payung Sekaki untuk di jadikan konsepkan sebagai berikut ini:

1. Agroindustri tempe adalah suatu proses penanganan kedelai menjadi suatu produk sehingga dapat memberikan nilai tambah dengan menggunakan berbagai teknologi atau peralatan(pengolahan tempe).
2. Bahan baku adalah kacang kedelai yang akan di proses untuk dijadikan tempe(Kg/Periode produksi)
3. Bahan penunjang adalah input produksi selain bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi tempe seperti: asam cuka, solar, kayu bakar, plastik ,plastik asoy, ragi tempe, karet (Kg, Ltr, Kaleng, ikat /proses produski).
4. Tenaga Kerja adalah setiap pengorbanan pikiran dan fisik yang sebagian atau seluruhnya ditujukan untuk menghasilkan barang dan jasa (HOK/Produksi).
5. Upah tenaga kerja adalah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja berdasarkan jam kerjanya (Rp/Proses produksi).
6. Produksi adalah hasil dari proses pengolahan kedelai menjadi tempe.
7. Periode produksi adalah proses pengolahan kedelai menjadi tempe (1 hari).
8. Sarana produksi adalah input yang digunakan dalam proses pengolahan kedelai menjadi suatu produk yang memiliki nilai tambah meliputi kedelai,mesin atau teknologi pengolahan dan bahan-bahan lainnya.

9. Biaya produksi adalah keseluruhan biaya yang diperlukan dalam bentuk tunai maupun tidak tunai yang dipergunakan dalam produksi tempe.
10. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam berusaha yang tidak tergantung pada jumlah produksi yang akan dihasilkan seperti penyusutan alat (Rp/Periode produksi).
11. Biaya Variabel adalah biaya yang dikeluarkan dalam jumlah yang berubah-ubah sejalan dengan berubahnya jumlah produksi yang akan dihasilkan seperti biaya utama kedelai, pewarna dan biaya tenaga kerja (Rp/Periode Produksi).
12. Biaya penyusutan adalah selisih nilai beli alat dengan nilai sisa yang dibandingkan dengan masa pakai alat tersebut dalam kurun waktu tertentu (Rp/proses produksi).
13. Pendapatan kotor adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual yang berlaku (Rp/Periode produksi)
14. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan biaya produksi (Rp/Periode produksi).
15. Efisiensi adalah nilai perbandingan antara jumlah penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam agroindustri tempe.
16. Nilai Tambah adalah selisih antara nilai produk jadi dengan biaya bahan baku dan nilai penunjang (Rp/Periode produksi).
17. Konsep Karakteristik dan profile
18. Konsep Pemasaran

3.5 Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan dari pengusaha terlebih dahulu dilakukan pentabulasian untuk selanjutnya dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian.

3.5.1 Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri tempe di, Kecamatan Payung Sekaki

Untuk profil usahanya dan pengusahanya dalam penelitian ini maka harus dicari karakteristik pengusaha yang mempengaruhi pendapatan usaha tempe. Seluruh data karakteristik pengusaha (umur, pendidikan, pengalaman, dan jumlah anggota) yang ada di kecamatan Payung Sekaki.

3.5.2 Nilai Pengadaan, Bahan baku, biaya produksi, produksi harga, efisiensi dan nilai tambah agroindustri.

a. Pengadaan Bahan Baku Agroindustri Tempe

Data yang telah diperoleh dilapangan terlebih dahulu dilakukan pentabulasian dan kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif, yaitu untuk mengetahui ketersediaan bahan baku untuk pembuatan agroindustri tempe ini.

b. Proses Pengolahan Agroindustri Tempe

Proses pengolahan kedelai menjadi tempe di daerah penelitian diselesaikan dengan analisis deskriptif yaitu menjelaskan dari awal pengolahan kedelai sampai menjadi tempe.

c. Penjualan Agroindustri Tempe

Untuk menganalisis sistem penjualan agroindustri tempe terdapat beberapa analisis yang akan dilakukan di antaranya saluran penjualan, lembaga penjualan, dan fungsi penjualan adapun model analisis yang digunakan adalah yang dilakukan dianalisis secara deskriptif kualitatif.

Untuk menganalisis biaya tersebut dapat dianalisis dengan menggunakan rumus sebagai berikut ini:

a. Biaya Produksi

Untuk menghitung biaya produksi maka digunakan rumus umum menurut Soekartawi (1995):

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

Keterangan:

- TC = *Total cost* (total biaya) (Rp/Kg/produksi)
- TFC = *Total fixed cost* (total biaya tetap) (Rp/Kg/ produksi)
- TVC = *Total variabel cost* (total biaya variabel) (Rp/Kg/ produksi)

Biaya produksi ini terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel antara lain :

1. Biaya tetap (TFC):
 - a. Penyusutan: ember untuk merendam kedelai dan ember untuk menampung kedelai, tungku untuk memasak, mesin penggiling kedelai, dan cetakan tempe.
 - b. Pajak dan tunjangan hari besar
2. Biaya variabel (TVC):

Terdiri dari: Bahan baku, bahan penunjang, minyak tanah, plastik, karet, transportasi, kayu bakar.

b. Pendapatan kotor

Pendapatan kotor yang diterima oleh pengusaha kedelai tempe dapat diperoleh dengan cara mengalikan jumlah produksi dengan harga yang berlaku, dengan menggunakan rumus menurut soekartawi (1995) sebagai berikut:

$$TR = Y.Py \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan:

TR =Pendapatan Kotor Usaha Kedelai Tempe (Rp/Periode Produksi)

Y =Total Produksi Usaha Kedelai Tempe (Kg/Periode Produksi)

Py =Harga Tempe(Rp/Kg)

Peralatan yang digunakan pada agroindustri kedelai tempe umumnya tidak habis dipakai untuk satu kali periode produksi (lebih dari satu tahun). Oleh karena itu, biaya peralatan yang dihitung sebagai komponen biaya produksi adalah nilai penyusutannya. Untuk menghitung besarnya biaya penyusutan alat yang dikemukakan oleh Hernanto (1996), dengan rumus:

$$D = \frac{NB-NS}{N} \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

D = Biaya Penyusutan (Rp/unit/bulan)

NB = Nilai beli (Rp/unit/tahun)

NS = Nilai sisa 20% dari harga beli (Rp/unit/tahun)

N = Usia ekonomis (tahun)

c. Pendapatan bersih

Pendapatan bersih yang diterima oleh pengusaha kedelai tempe, dapat dihitung dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi (1995) sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(4)$$

Untuk penelitian ini, maka rumus tersebut diuraikan menjadi:

$$\pi = [(Y.Py) - \{(X_1.Py_1) + X_2.Py_2\} + D] \dots\dots\dots(5)$$

Keterangan:

- π = Pendapatan bersih pengusaha kedelai tempe (Rp/Kg
- Y = Jumlah produksi kedelai tempe (Kg/ Periode Produksi)
- P_y = Harga jual kedelai tempe (Rp/ Kg)
- X_1 = Jumlah penggunaan kedelai (Rp/kg)
- PX_1 = Harga kedelai (Rp/kg)
- X_2 = Jumlah penggunaan tenaga kerja (HOK/bulan)
- PX_2 = Upah untuk tenaga kerja (Rp/HOK)
- D = Nilai penyusutan (Rp/Unit/tahun)

d. Pendapatan Kerja Keluarga

Pendapatan kerja keluarga yang diterima dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$PK = \pi + X + D \dots\dots\dots(6)$$

Keterangan:

- PK = Pendapatan kerja keluarga (Rp/proses produksi)
- π = Pendapatan Bersih(Rp/proses produksi)
- X = Tenaga Kerja Dalam Keluarga(Rp/proses produksi)
- D = Nilai Penyusutan(Rp/unit/tahun)

e. Efisiensi Agroindustri Tempe

Efisiensi agroindustri tempe akan dianalisis dengan menggunakan rumus

Return Cost Ratio(RCR)(Soekartawi,1995):

Keterangan:

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots(7)$$

RCR = Return cost ratio

TR = Pendapatan Kotor (Rp/Periode Produksi)

TC = Biaya produksi (Rp/Periode Produksi) Dengan kriteria sebagai berikut:

RCR>1 = Agroindustri menguntungkan

RCR<1 = Agroindustri tidak menguntungkan

RCR=1 = Agroindustri impas(balik modal)

Ada dua cara menghitung nilai tambah, (1) Nilai tambah untuk pengolahan dan; (2) Nilai tambah untuk pemasaran. Faktor- faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang mempengaruhi adalah kapasitas produk, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja, sedangkan faktor pasar yang mempengaruhi adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja.

Dasar perhitungan dari analisis nilai tambah adalah per kg hasil, standar harga yang digunakan untuk bahan baku dan produksi ditingkat pengolah/produsen. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada agroindustri kedelai pada penelitian ini, dilakukan analisis dengan menggunakan metode Hayami dkk (1987).

Tabel 5. Variabel Perhitungan Nilai Tambah Menurut Hayami (1987)

No	Variabel	Nilai
A. Output,input dan harga		
1	Output (Kg/Proses Produksi)	(A)
2	Input Bahan baku (Kg/Proses Produksi)	(B)
3	Tenaga kerja langsung (HOK/Proses Produksi)	(C)
4	Faktor konversi	(D) = a / b
5	Koefisien tenaga kerja Langsung (HOK/Kg)	(E) = c / b
6	Harga output (Rp/Kg)	(F)
7	Upah tenaga kerja Langsung (Rp/HOK)	(G)
B. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	(H)
9	Sumbangan input lain (THR dan biaya transportasi)	(I)

10	Nilai output (Rp/Kg)	$(J) = (d) \times (f)$
11	a. nilai tambah (Rp/Kg) b. rasio nilai tambah (%)	$(K) = (j) - (h) - (i)$ $(L) = (k) / (j) \times 100$
12	a. pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg) b. bagian tenaga kerja (%)	$(M) = (e) \times (g)$ $(N) = (m) / (k) \times 100$
13	a. keuntungan (Rp/Kg) b. bagian keuntungan (%)	$(O) = (k) - (m)$ $(P) = (o) / (j) \times 100$
C. Batas jasa Untuk faktor produksi		
14	Marjin (Rp/Kg) a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%) b. Sumbangan input lain (%) c. Keuntungan (%)	$(Q) = / (j) - (h)$ $(R) = (m) / (q) \times 100$ $(S) = (i) / (q) \times 100$ $(T) = (o) / (q) \times 100$

Dari hasil perhitungan tersebut tersebut akan dihasilkan keterangan sebagai berikut:

1. Output (Kg/proses produksi) adalah jumlah tempe yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi kemudian dikonversi ke dalam satuan per minggu.
2. Input Bahan baku (Kg/proses produksi) adalah jumlah kedelai yang akan diolah menjadi tempe dalam satu kali proses produksi dan dikonversikan menjadi per minggu.
3. Tenaga kerja (HOK) adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses pengolahan tempe.
4. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari setiap bahan baku yang digunakan 1:2
5. Koefisien tenaga kerja langsung (HOK/Kg) menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan dari jumlah bahan baku yang digunakan 3:2.
6. Harga output (Rp/Kg) adalah nilai jual untuk tempe.

7. Harga input bahan baku (Rp/Kg) adalah nilai beli kedelai.
8. Harga input lain adalah rata – rata jumlah biaya untuk bahan bakar dan peralatan.
9. Nilai output (Rp/Kg) menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output.
10. Nilai tambah (Rp) adalah selisih antara nilai output tempe dengan harga bahan baku utama kedelai dan sumbangan input lain.
11. Rasio nilai tambah (%) menunjukkan nilai nilai tambah dari produk.
12. Pendapatan tenaga kerja (Rp) menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu satuan bahan baku.
13. Bagian Tenaga Kerja (%) menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh.
14. Keuntungan (Rp) menunjukkan bagian yang diterima perusahaan.
15. Bagian Keuntungan (%) menunjukkan persentase keuntungan dari nilai produk.
16. Marjin (Rp) menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor - faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
17. Persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin (%).
18. Persentase sumbangan input lain terhadap marjin (%)

3.5.3 Pemasaran, lembaga pemasaran, dan saluran pemasaran, biaya pemasaran, profil pemasaran dan efisiensi pemasaran

Menurut Stanton dalam Tambajong (2013), pemasaran adalah suatu sistem dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan produk yang dapat memuaskan keinginan dalam mencapai tujuan perusahaan.

Menurut Kotler dan Amstrong (2012:29), “Marketing as the process by which companies create value for customers and build strong customer relationships in order to capture value from customers in return”, artinya menyatakan bahwa pemasaran sebagai proses dimana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan dan membangun hubungan pelanggan yang kuat untuk menangkap nilai dari pelanggan sebagai imbalan

Analisis saluran pemasaran diperlukan untuk menelusuri saluran pemasaran pala, dari produsen sampai ke konsumen. Dari saluran pemasaran yang ada dapat digambarkan secara keseluruhan pola dan tingkat saluran pemasaran.

1) Saluran pemasaran

Saluran pemasaran adalah serangkaian kelompok atau perorangan (perantara) yang terlibat dalam proses penyampaian produk dari produsen ke konsumen. Analisis saluran pemasaran menggunakan analisis deskriptif yaitu analisis yang digunakan untuk memberikan gambaran secara sistematis dan akurat mengenai fakta, sifat-sifat serta hubungan antar kejadian.

2) Margin

pemasaran Analisis margin pemasaran bertujuan untuk mengetahui komponen biaya pemasaran dan keuntungan pemasaran dari setiap lembaga pemasaran yang terlibat. Analisis yang digunakan untuk mengetahui besarnya selisih harga di tingkat konsumen dengan harga ditingkat produsen dan penyebarannya di masing-masing pedagang pada setiap jalur pemasarannya.

Besar kecilnya margin pemasaran akan mempengaruhi tinggi rendahnya harga komoditi tersebut. Perhitungan margin pemasaran menurut Sudiyono (2004), dengan analisis menggunakan rumus sebagai berikut : $M = \sum B_i + \sum K_i$

Keterangan :

M = margin pemasaran

B_i = biaya pemasaran yang dikeluarkan lembaga pemasaran ke-i

K_i = keuntungan yang diperoleh lembaga pemasaran ke-i

$i = 1, 2, 3, \dots, n$

$M = P_r - P_f$

Keterangan:

M = margin pemasaran

P_r = harga di tingkat konsumen akhir

P_f = harga di tingkat produsen

3. Efisiensi Pemasaran

Stepherd (1962) dalam Soekartawi (2002) menyatakan, bahwa efisiensi pemasaran merupakan nisbah antara total biaya dengan nilai produk yang dipasarkan, dan dapat dihitung dengan rumus:

$$EP_s = TB/TNP \times 100\%$$

Keterangan:

EPs : Efisiensi pemasaran

TB : Total biaya

TNP : Total nilai produ



Dokumen ini adalah Arsip Miitik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

IV GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Geografi dan Topografi

4.1.1 Geografi Payung Sekaki

Secara geografi Kecamatan di bagi beberapa kecamatan induk, yaitu kecamatan tampan dan Kecamatan Sukajadi. Pemekaran kecamatan ini berdasarkan Perda Kota Pekanbaru No 03 dan No 04 Tahun 2003, dengan luas wilayah 51,36 km. Kecamatan Payung Sekaki di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Kampar, di sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Rumbai, di sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Tampan dan sebahagian Kecamatan Marpoyan Damai dan sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Sukajadi dan Kecamatan Senapelan.

Kantor kecamatan Payung Sekaki terletak di Kelurahan Labuh Baru Barat dengan titik koordinat: Garis lintang (latitude) 0,5049 LU, sedang garis bujurnya (longitud) 101,3954 BT, sementara ketinggiannya (altitude) lebih kurang 8 meter. Luas Kecamatan Payung Sekaki 51,36 km² dengan wilayah terluas di Kelurahan Labuh Baru Barat yaatan Payung Sekaki merupakan kecamatan pemekaran yang terdiri itu 24,10 km² sedangkan yang terkecil Kelurahan Air Hitam 5,46 km².

Tabel 4. Luas Wilayah Kecamatan Payung Sekaki

No	Kelurahan	Luas (KM2)	Persentase
1	Labuh Baru Timur	11.80	22.98
2	Tampan	10.00	19.47
3	Air Hitam	5.46	10.63
4	Labuh Baru Barat	24.10	46.92
	Jumlah	51.36	100.00

4.1.2 Topografi Kecamatan Payung Sekaki

Untuk kemiringan dengan kelas kelerengan 26 – 40% yang merupakan daerah agak curam mempunyai luasan terkecil yaitu 2.917 Ha, yang terletak di daerah utara dan juga daerah tenggara Kota Pekanbaru, tepatnya di Kecamatan Rumbai, Rumbai Pesisir, dan Kecamatan Tenayan Raya. Lahan dengan kondisi morfologi demikian umumnya cenderung memiliki faktor pembatas yang cukup tinggi terutama untuk kegiatan terbangun, oleh karena itu pada lokasi dengan tipikal kemiringan seperti ini pengembangannya lebih diarahkan sebagai kawasan konservasi.

Tabel 5. Luas Kelas Kemiringan Lereng Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau

No	Kemiringan Lereng	Luas (Ha)	Persentase (%)
1	Data <2%	27.818	44.00
2	Agak Landai 2-15%	10.806	17.09
3	Landai 15-40%	13.405	21.20
4	Sangat Landai > 40%	8.280	13.90
5	Agak Curam	2.917	4.61
	Total	63.226	100.00

Sumber: Draft RT/RW Kota Pekanbaru 2019

Berdasarkan keadaan topografi, maka pengembangan wilayah Kota Pekanbaru adalah sebagai berikut :

- (i). Kemiringan 0 – 2% (datar), lahan pada interval ini masuk dalam klasifikasi sangat layak bagi pengembangan semua kegiatan budidaya kerana kondisi permukaan tanah yang datar. Wilayah dengan kemiringan ini memanjang dari Barat ke Timur di sepanjang Sungai Siak yang mencakup Kecamatan Payung Sekaki, Tampan, Marpoyan Damai, Bukit Raya, Pekanbaru Kota, Sail, Senapelan, Sukajadi, Lima Puluh, dan sebagaian Kecamatan Rumbai, sebagian Rumbai Pesisir, serta sebagian Kecamatan Tenayan Raya.

- (ii). Kemiringan 2 – 15% (datar s/d landai), memiliki kelayakan fisik bagi pengembangan kegiatan budidaya. Wilayah yang tercakup kedalamnya adalah sebagian di Kecamatan Rumbai, Rumbai Pesisir, Tenayan Raya dan Bukit Raya.
- (iii). Lahan dengan kemiringan 15 – 40% (agak landai s/d agak curam), pemanfaatan lahan pada interval ini masih memungkinkan bagi pengembangan kegiatan budidaya terbangun secara terbatas, yang meliputi Kecamatan Rumbai, Rumbai Pesisir, dan Tenayan Raya seluas 2.917 Hektar (4,61%).

4.2. Kependudukan

4.2.1. Jumlah Penduduk

Jumlah penduduk yang bisa ada di Kecamatan Payung Sekaki mencapai 110.901 jiwa pada tahun 2019. Kepadatan penduduknya mencapai 1.989,88 jiwa/km², dengan kelurahan terpadat adalah Labuh Baru Barat sebesar 4.985,95 jiwa/km².

Tabel 6. Jumlah Penduduk Menurut Kelurahan dan Jenis Kelamin di Kecamatan Payung Sekaki, 2019

No	Kelurahan	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
1	Labuh Baru Timur	23.654	17.543	41.197
2	Tampan	5.213	5.465	10.678
3	Air Hitam	3.112	3.323	6.435
4	Labuh Baru Barat	8.402	9.234	17.636
5	Bandar Raya	5.452	5.653	11.105
6	Sungai Sibam	4.236	3.945	8.181
7	Tirta Siak	6.987	7.900	14.887
8	Payung Sekaki	7.102	6.234	13.336
	Jumlah	63.158	59.297	123.455

Sumber : BPS- Proyeksi Penduduk Indonesia 2010-2020

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa kecamatan Payung Sekaki memiliki Jumlah penduduk berdasarkan kelurahan yang berjens kelamin Laki laki sebesar 57.056 dan perempuan 53.063 dimana total penduduk di kecamatan sebesar 110.119 jiwa.

Pengendalian pertumbuhan jumlah penduduk sangat penting, jelas memiliki implikasi terhadap peningkatan kualitas sumber daya manusia dan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi tidak akan berjalan jika tidak didukung dengan sumberdaya manusia yang berkualitas. Sebaliknya pembangunan kualitas sumber daya manusia juga tidak akan tercapai tanpa dukungan pertumbuhan ekonomi begitu pula dengan pertumbuhan ekonomi dan pembangunan kualitas sumber daya manusia akan sulit terlaksana jika jumlah penduduk tidak terkendali.

Kemudian untuk mata pencarian penduduk di kecamatan Payung Sekaki terdiri dari 10 mata pencarian seperti : Pertanian Tanaman Pangan, Perkebunan, Perikanan, Pertenakan, Pertanian Lainnya, Industri Pengelohan, Perdagangan, Jasa, angkutan, dan lainnya, dapat dilihat pada tabe di bawah ini:

4.2.2 Mata Pencarian

Mata Pencarian penduduk di Kecamatan Payung Sekaki dapat dilihat pada tabel di bawah ini yang mana terdiri dari berbagai keahlian seperti: Pertanian, Perkebunan, Perikanan, Pertenakan, Pertanian lainnya, industri Pengelolaan, Perdagangan, Jasa, Angkutan dan Lainnya yang dapat di dilihat pada tabel 7 di bawah ini:

Tabel 7. Jumlah Jumlah Penduduk Yang Bekerja Menurut Kelurahan dan Lapangan Pekerjaan di Kecamatan Payung Sekaki, 2019

No	Kelurahan	Pertanian Tanaman Pangan	Perkebunan	Perikanan	Pertenakan	Industri Pengelolaan	Perdagangan	Jasa	Pertanian Lainnya	Angkutan	Lainnya
1	Labuh Baru Timur	-	-	-	-	1.243	4.7804	4.243		3.501	551
2	Tampan	-	4	-	5	714	899	780		1.013	268
3	Air Hitam	-	9	11	7	284	864	399	9	242	162
4	Labuh Baru Barat	-	11	-	6	1.282	1.656	1.431	7	1.452	969
5	Bandar Raya	-	36	-	27	707	914	789	12	802	534
6	Sungai Sibam	-	13	-	6	553	714	617	4	626	417
7	Tirta Siak	-	8	31	10	1.023	1.351	1.116	5	1.452	382
	Jumlah	-	81	42	61	5.806	11.178	9.375	37	9.088	3.283

Sumber : Kantor Camat Payung Sekaki-Profil Kelurahan Se-Kecamatan Payung Sekaki.

Di Kecamatan Payung Sekaki ini jumlah penduduk yang berkerja menurut kelurahannya yang paling banyak terdapat pada kelurahan Badar Raya yang mana mereka lebih banyak melakukan kegiatan berkebun sebanyak 36 orang dan bertebak sebanyak 27 orang. Dan kelurahan yang paling sedikit jumlah penduduk yang yang berkerja yaitu pada kelurahan Tampan dimana terdapat 4 orang bekerja perkebunan dan 5 orang bekerja perternakan.

Berdasarkan pekerjaan yang berada di Kecamatan Payung Sekaki ada beberapa yaitu Industri Pengelolaan, perdagangan, Jasa, Angkutan dan lainnya, kelurahan yang memiliki jumlah penduduk banyak di geluti yaitu pada pekerjaan Perdagangan yang berjumlah sebesar 4.7804 yang terletak pada kelurahan Labuh Baru Timur, sedangkan pekerja yang paling sedikit di geluti yaitu pada Angkutan yang berada pada kelurahan Air Hitam dengan jumlah sebesar 242.

4.2.3. Keadaan Umum Agroindustri Tempe Di Kecamatan Payung Sekaki

Agroindustri tempe di Kecamatan Payung Sekaki sudah ada sekitar tahun 1987an dilihat dari salah satu pengusaha tempe sudah yang berpengalaman selama sekitar 28 tahun. Pengusaha tempe sebagian besar adalah berasal dari Sumatra barat(suku minang) dan Pulau Jawa (Suku Jawa) yang merantau ke Kecamatan Payung Sekaki untuk menetap dan membuat usaha agroindustri tempe. Pengusaha tempe yang telah memiliki pengalaman dalam membuat tempe, tertarik untuk membuka usaha agroindustri di Kecamatan Payung Sekaki yang pada saat itu usaha ini belum banyak berkembang di sana, sebagian besar agroindustri tempe di kecamatan payung sekaki sebanyak 3 pengusaha, salah satunya produksi “cap angsa” usaha tempe cap angsa ini di produksi di rumah

sendiri. Sampai saat ini usaha agroindustri tempe yang memproduksi di kecamatan Payung Sekaki sudah mencapai 5 pengusaha tempe.

Bentuk tempe yang di produksi kecamatan Payung Sekaki rata rata berbebetuk persegi dan tempe bulat, pengusaha tempe di Kecamatan Payung Sekaki kadang juga memproduksi tempe yang menggunakan daun pisang bila ada permintaan pasar, karna warga di kecamatan payung sekaki sebagian menyukai bau khas tempe yang di bungkus daun pisang tersebut. Sumber bahan baku pembuatan tempe di kecamatan Payung Sekaki berasal dari grosir kedelai yang di jual di Pasar Kodim di Jalan Teratai, berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha Tempe Cap Angsa mengambil bahan di grosiran pasar kodim yang menurutnya lebih bagus kedelainya karna merupakan kedelai impor dari luar dan cenderung harga lebih murah. Pengusahaan industri yang ingin membeli eceran dengan skala kecil juga bisa membeli di sana karna tidak mengharus membeli dengan skala besar.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Tempe

5.1.1. Karakteristik Pengusaha Agroindustri Tempe

Karakteristik merupakan keadaan secara umum responden usaha agroindustri tempe. Kondisi umum responden meliputi sebagian faktor-faktor sosial yang diantaranya mempengaruhi usaha yang sedang di jalankan peng rajin tempe diantaranya yaitu: umur, lama pendidikan, pengalaman berusaha di lihat dari lamanya usaha yang di jalankan, jumlah tanggungan keluarga, karakteristik ini dapat di lihat pada tabel 8 berikut.

Tabel 8 ini menyajikan bahwa rata rata untuk umur pengusaha tempe di kecamatan Payung sekaki adalah 61 tahun sedangkan untuk karyawan sendiri rata rata di umur 20-25 tahun. Dengan rata rata umur pengusa 60 tahun dan karyawan di umur sekitar 20 tahun merupakan usia produktif, dengan kata lain usia produktif tersebut, dapat meningkatkan produktifitas usaha agroindustri tempe di Kecamatan Payung Sekaki, serta dapat meningkatkan kesejah teraan hidup mereka dalam menjalankan usaha tempe tersebut.

Tabel 8. Karakteristik Pengusaha dan Karyawan Agroindustri tempe di Kecamatan Payung Sekaki.

No	Karakteristik Pengusaha	Lama Tahun
1	Umur	60 Tahun
2	Lama Pendidikan	12 Tahun
3	Pengalaman Usaha	11 Tahun
4	Tanggungan Keluarga	5 orang

Dilihat dari tabel di atas lamanya pendidikan yang di tempuh oleh pengusaha ataupun karyawan pada usaha agroindustri tempe di Kecamatan Payung Sekaki sekitar 12 tahun yang artinya setara SMA sederajat/ Sekolah Menengah Atas. Tingkat pendidikan pengusaha Agroindustri tempe yang berada di tingkat SMA sudah dalam kategori cukup. Karna jika rendahnya tingkat pendidikan suatau pengusaha dapat berdampak pada tidak memiliki keahlian khusus serta variasi variasi dan inovasi pada umumnya. Oleh karna hal tersebut mereka ingin memilih usaha agroindustri tempe untuk di tekuni yang tidak mengharuskan pengusha memiliki keahlian khusus meliankan pengalaman dalam membuat saja.

Rata rata pengusaha tempe memiliki tanggungan keluarga sebanyak 5 orang. salah satu alasan pengusaha tempe di Kecamatan Payung Sekaki membuat usaha agroindustri tempe, karna banyaknya jumlah tanggungan keluarga yang harus di penuhi dengan usaha tempe ini dapat meringantakn pengusha dalam menjalan kan uasahnya karna jumlah tanggungan keluarga tersebut bisa sekalian menjadi karyawan dalam usaha Agroindustri tempe, hampir semua pengusaha tempe di Kecamatan Payung Sekaki rata rata karyawan nya adalah keluarga mereka sendiri untuk mengurangi ongkos yang berlebihan.

Pada dasarnya sebagian masyarakat sudah tidak asing lagi dengan cara pembuatan tempe, karna usaha pembuatan tempe ini sudah di kenal sejak zaman dahulu, di lihat dari pengalaman yang di miliki pengusaha di Kecamatan Payung Sekaki yaitu sekitar 11 tahun ini menandakan bahwa usaha agroindustri tempe di kecamatan Payung Sekaki sudah cukup lama.

5.1.2. Profil Usaha

a. Bentuk Usaha

Agroindustri tempe merupakan salah satu usaha pengelolaan kedelai menjadi produk tempe bentuk usaha agroindustri tempe di Kecamatan Payung Sekaki merupakan perusahaan Perseorangan. Perusahaan perseorangan adalah usaha yang kepemilikannya di pegang oleh satu orang saja. Pemilik perusahaan perseorangan memiliki tanggung jawab tak terbatas atas harta kepemilikannya, dimana apa bila mengalami kerugian, pemilik adalah orang yang harus menanggung seluruh kerugian itu.

b. Skala Usaha

Usaha agroindustri tempe yang ada di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru merupakan usaha yang berskala rumah tangga yang memperkerjakan 1- 4 orang tenaga kerja. Menurut Rahardjo (1986) dilihat dari segi Jumlah satuan satuan perusahaan, skala usaha di bagi menjadi :

- 1) Usaha rumah tangga mempunyai 1- 4 orang tenaga kerja
- 2) Usaha kecil mempunyai 5-19 orang tenaga kerja
- 3) Usaha sedang mempunyai 20 - 99 orang tenaga kerja
- 4) Usaha besar mempunyai lebih dari 100 orang tenaga kerja

c. Tujuan Usaha

Usaha agroindustri tempe di kecamatan Payung Sekaki merupakan usaha pokok yang di jalankan pengusaha tempe di sana. Adapun tujuan dari usaha agroindustri tempe tersebut yaitu untuk memperoleh keuntungan, dimana keuntungan yang didapatkan oleh pengusaha tempe dapat mencukupi

kebutuhan hidup mereka. Selain itu hal yang mendorong pengusaha untuk menjalankan usaha agroindustri tempe ini yaitu karena pengusaha tempe ingin meneruskan dan menjalankan usaha yang telah diwariskan oleh orang tua mereka. Selain itu alasan lainnya karena modal dalam usaha agroindustri tempe ini pun tidak menghabiskan banyak modal. Oleh karena itu pengusaha memilih untuk menjalankan usaha agroindustri tempe.

5.1.3. Karakteristik Produk

a. Ukuran Produk

Ukuran Tempe yang ditawarkan oleh usaha agroindustri tempe yang ada di Kecamatan Payung Sekaki ada beberapa macam ukuran. Umumnya hasil produksi tempe yaitu ukuran 9 x 14 cm dengan berat 100 gram, ukuran 12 x 15 dengan berat 150 gram, ukuran 11 x 35 dengan berat 400 gram dan ukuran 12 x 35 cm dengan berat 500 gram. Serta untuk bentuk tempe ada 2 macam yaitu berbentuk persegi panjang dan bulat. Untuk lebih jelasnya tentang bentuk dan ukuran tempe dapat di lihat pada gambar berikut ini.

Gambar 6. Karakteristik Bentuk Tempe Bulat dan Persegi Panjang

Ukuran 12 x 20 cm (500 gram)

Ukuran 9 x 14 (100 gram)

Ukuran 11 x 20 (400 gram)

Ukuran 12 x 15 (150 gram)

b. Kemasan Produk

Kemasan yang baik dan menarik akan menciptakan kenyamanan dan ketertarikan tersendiri bagi para konsumen. Kemasan yang umumnya di gunakan oleh pengusaha tempe yang ada di kecamatan Payung Sekaki yaitu dengan kemasan plastik dan daun pisang. Untuk lebih jelas mengenai karakteristik kemasan tempe dapat di lihat pada gambar 6 berikut

Gambar 7. Karakteristik Kemasan Tempe daun Pisang

5.2. Analisis Usaha Agroindustri Tempe

5.2.1. Proses Produksi

Proses Produksi tempe di Kecamatan Payung Sekaki masih sederhana. Hal ini terlihat dari teknologi produksi atau peralatan yang di gunakan masih menggunakan peralatan yang sangat sederhana, adapun peralatan produksi yang di gunakan yaitu:

1. Mesin

Mesin yang digunakan untuk mengilg kedelai agar kedelai terbelah

2. Drum Calteng

Alat ini berfungsi untuk meredndam kedelai yang akan di buat tempe

3. Drum Besi

Alat ii berfungsi sebagai tempat untuk merebus kedelai

4. Bak Pencuci

Alat ini berfungsi sebagai tempat untuk mencuci kedelai

5. Baskom Besar

Alat ini berfungsi sebagai tempat untuk meletakkan kedelai yang telah di saring serta kedelai yang telah di campur ragi

6. Saring Bambu

Alat ini berfungsi untuk menyaring kedelai setelah di rendam dan akan di kukus

7. Tungku Masak

Alat ini berfungsi sebagai tempat perapian yang di gunakan untuk merebus kedelai

8. Kipas Angin

Alat Ini berfungsi Untuk mendinginkan Kedelai Yang telah di rebus

9. Meja Penyusun Tempe

Alat ini berfungsi sebagai tempat untuk menyusun tempe yang telah di packing.

10. Sendok Kayu

Alat ini berfungsi untuk mengaduk tempe saat di masak dan meratakan tempe di atas terpal.

11. Lampu

Befungsi untuk mengelem bungkus plastik tempe

12. Terpal

Alat ini berfungsi sebagai alat untuk meletakkan kedelai yang telah diselesai di rebus agar cept dingin yang kemudian di capur dengan ragi.

Peralatan ini merupakan hal hal yang sangat penting, karena tanpa alat-alat ini semua kegiatan produksi tempe tidak akan terlaksana. Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan tempe para pengusaha di kecamatan Payung Sekaki yang di lakukan observasi sebelumnya oleh peneliti, secara keseluruhan hampir sama alat alat yang digunakan saat produksi. Pada tabel 11 terlihat bahwa ada 13 macam jenis alat yang digunakan dalam proses produksi tempe pada usaha agroindustri tempe di kecamatan Payung Sekaki, adapun alat alat yang digunakan seperti, mesin pengiling kedelai, drum calteng, drum besi, baskom, saringan bambo, tungku masak, kipas angin, bak pencuci kedelai, lampu, meja penyusun tempe, terpal dan timbangan. Dari seluruh peralatan yang digunakan terhitung nilai uang yang akan di keluarkan adalah sebanyak Rp. 9.060.000.

Tabel 9. Rata-rata jumlah Unit Harga dan Nilai Penggunaan Peralatan Produksi Usaha Agroindustri Tempe di Kecamatan Payung Sekaki.

No	Jenis Alat	Rata-Rata Jumlah Unit	Harga Beli (Rp)	Total Nilai (Rp)
1	Mesin	1	2.800.000	2.800.000
2	Drum Calteng	2	225.000	450.000
3	Drum Besi	2	230.000	460.000
4	Baskom	10	80.000	800.000
5	Saringan Bambu	7	40.000	280.000
6	Tungku Masak	1	500.000	500.000

7	Kipas Angin	1	490.000	490.000
8	Bak Pencuci	1	520.000	520.000
9	Lampu	1	20.000	20.000
10	Meja Penyusun Tempe	14	180.000	2.520.000
11	Sendok Kayu	2	15.000	30.000
12	Terpal	2	80.000	160.000
13	Timbangan	1	30.000	30.000
	Total	45		Rp. 9.060.000

Proses pembuatan tempe adalah serangkaian tahapan demi tahapan yang dilakukan oleh pengusaha tempe mulai dari perendaman kedelai sampai pembungkusan tempe tersebut dan didiamkan hingga tempe matang dan siap di pasarkan ke masyarakat, dalam proses pembuatan tempe pengusaha Cap Angsa ini memiliki sesuatu yang berbeda dengan pengusaha tempe lainnya dimana jika melihat pengusaha tempe hanya melakukan perebusan 1 x saja beda hal nya dengan tempe Cap Angsa ini pengusaha melakukan 2 x rebusan biar tempe benar matang secara keseluruhan. Adapun tahapan demi tahapan proses pembuatan tempe Cap Angsa dapat di lihat pada Tabel 10 berikut ini.

Tabel 10. Proses Pembuatan Tempe Cap Angsa

No	Tahapan	Waktu	Keterangan
1	Perendaman	12 Jam	Kedelai jering yang akan di olah menjadi tempe di rendam semalaman sekitar 12 jam , yang bertujuan agar kedelai mengembang sehingga pada proses perebusan tidak memakan waktu yang lama
2	Perebusan 1	1 Jam	Kedelai direbus setengah matang

			sekitar (50-60%)
3	Pengilinan	1,5 Jam	Kedelai yang telah direbus kemudian di giling menggunakan mesin pengiling yang bertujuan membelah kedelai setelah melepaskan kulitnya
4	Pencucian	0,3 Jam	Setelah Kedelai digiling kemudian di cuci untuk membersihkan kedelai dari kulit yang masih tersisa
5	Perebusan 2	2 jam	Perbusan kedua dilakukan untuk membuat kedelaimatang sepenuhnya
	Penirisan dan pendinginan	0,5 jam	Setelah kedelai matang sepenuhnya, kemudia kedelai ditiriskan dan di keringkan dan di anginkan yang diletakkan di atas terpal agar kedelai cepat dingin dan kering
6	Pemberian ragi	0,5 jam	Pemberian ragi dilakukan setelah kedelai dingin dan kering
7	Pembungkusan	2 jam	Pembungkusan dilaukan setelah kedelai tercampur data ragi. Bentuk pembungkusan ada menggunakan daun pisang dan plastik putih
8	Penyusnan	1 jam	Setelah tempe dibungkus kemudian dilakukan penyusunan tempe di atas meja rak penyusun tempe yang telah di sedialan
9	Fermentasi	12 jam	Proses fermentasi kedelai yang telah di bungkus selama lebih kurang 12 jam hingga tempe matang yang di tandai dengan tumbuhnya jamur putih yang telah membalut kacang kedelai dan akhirnya siap di pasarkan.

Untuk lebih jelasnya proses mengenai pembuatan tempe kedelai di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru, dapat dilihat pada Gambar 8, berikut:



Gambar 8. Tahapan Proses Pembuatan Tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru Provinsi Riau.

5.2.2. Penggunaan Faktor Produksi

a. Bahan Baku Penunjang

Pengadaan bahan baku kedelai di peroleh oleh pengusaha tempe dengan cara membeli dengan pedagang pengumpul yang ada di Kota Pekanbaru yang ada di Toko Ahmad Jaya di Pasar Kodim Jalan Teratai Atas, sistem pembelian bahan

baku kedelai yaitu dengan pembelian untuk lebih dari 1 kali produksi, hal ini dilakukan untuk menghindari terjadinya kelangkaan bahan baku kedelai itu sendiri. Cara penyaluran bahan baku tersebut dari pedagang pengumpul ke pengusaha tempe dilakukan dengan cara menjemput langklung ke Toko Ahmad Jaya di Jalan teratai dengan melakukan sistem pembayaran tunai, namun ada beberapa pengusaha yang juga kadang membayar kedelai di belakang.

Pada tabel 12 berikut dapat dilihat jumlah penggunaan penggunaan bahan baku dan penunjang dalam satu kali proses produksi temoe pada agroindustri tempe yang ada di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru.

Tabel 11. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang dalam 1 kali Proses Produksi.

Bahan Baku dan Bahan Penunjang					
No	Uraian	Satuan	Jumlah Penggunaan	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1	Kedelai	Kg	131	7.200	943.200
Σ	Bahan Baku				943.200
2	Ragi	Ons	2,62	2.560	6.680
3	Plastik	Ons	1,40	36.800	58.500
4	Daun Pisang	Ons	5	5.000	25.000
5	Karet	Gulungan	1,20	7.400	9.200
6	Kayu Bakar	Ikat	1,14	20.000	22.800
7	BBM	liter	0,94	9.000	8.460
	Total Biaya Bahan Penunjang				130.640

b. Penggunaan Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja merupakan hal yang sangat berpengaruh terhadap usaha Agroindustri . hal tersebut diakarenakan jumlah tenaga kerja akan dapat menentukan hasil atau jumlah produksi yang dihasilkan, sedangkan untuk usaha agroindustri tempe. Dengan semakin tingginya atau banyaknya tenaga kerja, maka

jumlah produksi akan semakin banyak, dengan semakin tinggi hasil produksi tersebut maka pengusaha akan semakin besar memperoleh keuntungan, dan pendapatan dari usaha agroindustri menjadi tinggi.

Namun untuk berkembangnya suatu usaha agroindustri tempe tidak di tentukan oleh faktor produksi saja melainkan juga oleh berbagai faktor yang saling terkait. Namun tidak dapat di pungkiri bahwa keberadaan jumlah pekerja sebagai tenaga produksi juga sangat berpengaruh terhadap tumbuh kembangnya suatu usaha agroindustri tempe di Kecamatan Payung Sekaki.

Tenaga kerja yang di gunakan dalam usaha Groindustri temppe Cap Angsa ini adalah tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan tenaga kerja luar keluarga (TKLK), rata rata jumlah penggunaan tenaga kerja pada usaha Agroindustri tempe Cas Angsa yaitu sebanyak 4 orang, dimana terdiri dari 3 orang TKDK dan 1 orang TKLK.

Tabel 12. Rata-rata jumlah Tenaga Kerja dalam Keluarga (HOK) dan tenaga kerja Luar keluarga berdasarkan tahapan pekerjaan per proses produksi tempe pada usaha agroindustri di Kecamatan Payung Sekaki.

No	Tahapa Kegiatan	Σ TKDK (HOK)	Σ TKLK (HOK)	Jumlah (HOK)
1	Perendaman	1,15	0,53	1,68
2	Perebusan	0,10	0,05	0,15
3	Pengilingan	0,06	0,02	0,08
4	Pencucian	0,04	0,03	0,07
5	Perebusan	0,05	0,03	0,08
6	Penirisan dan pendinginan	0,08	0,03	0,11
7	Pemberian ragi	0,02	0,01	0,03

8	Pembungkusan	0,26	0,20	0,46
9	Penyusunan	0,09	0,06	0,15
	Jumlah	1,84	0,97	2,81

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa jumlah penggunaan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) adalah sebesar 1,84 HOK dan jumlah tenaga kerja luar keluarga (TKLK) adalah sebesar 0,97 HOK. Sehingga jumlah penggunaan tenaga kerja dalam proses pembuatan tempe pada usaha agroindustri tempe di Kecamatan Payung Sekaki yaitu sebanyak 2,81 HOK.

5.2.3. Biaya Produksi, Produksi, Pendapatan dan Efisiensi

a. Biaya Produksi

Biaya adalah hasil dari semua input ekonomi yang diperlukan dan dapat diperkirakan untuk menghasilkan suatu produk atau nilai yang dinyatakan dengan uang dalam satuan rupiah (Rp). Biaya yang diperlukan merupakan suatu pengorbanan yang perlu dan dapat diperkirakan, dimana biaya yang digunakan dapat dipastikan pada saat pelaksanaannya, dan dapat diukur serta harus dapat dihitung jumlahnya dan dinyatakan dalam bentuk uang pada waktu perhitungan. Mulyadi (2007). Mengemukakan bahwa biaya merupakan pengorbanan yang diukur dengan satuan uang yang dilakukan untuk mencapai tujuan tertentu.

Adapun biaya produksi yang dimaksud dalam penelitian ini meliputi biaya bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja dan biaya penyusutan peralatan yang digunakan. Untuk lebih jelasnya tentang biaya produksi yang dikeluarkan tiap proses produksi tempe per hari dalam usaha agroindustri tempe Cap Angsa di Kecamatan Payung Sekaki pada tabel 13.

Tabel 13. Biaya Produksi, Pendapatan dan Efisiensi Usaha Agroindustri Tempe Di Kecamatan Payung Sekaki Per Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah	Harga	Nilai (Rp)
1	Biaya			
	A. Biaya Variabel			
	1. Bahan Baku (Kedelai) Kg	131	7.200	943.200
	2. Bahan Penunjang			
	a. Ragi	2,62	3.000	7.860
	b. Plastik	1,40	36.800	51.520
	c. Daun pisang	5,00	5.000	25.000
	d. Karet	1,20	8.000	9.600
	e. Kayu Bakar	1,14	20.000	22.800
	f. BBM	0,94	9.000	8.460
	B. Biaya Tetap			
	Penyusutan Alat			14.117,65
	Tenaga Kerja	2,81	55.400	155.674
	Total Biaya			1.237.438
2	Produksi	196,50	10.000	1.965.000
3	Pendapatan Kotor			1.965.000
4	Pendapatan Bersih			727.562
5	Efisiensi			
	a. RCR			1,60

Pada Tabel 14 Terlihat Bahwa Total biaya yang di keluarkan untuk satu kali proses produksi tempe pada usaha agroindustri tempe cap angsa di Kecamatan Payung Sekaki yaitu sebanyak 1.237.438. dimana total biaya mencakup biaya bahan baku yaitu kedelai sebanyak 131 kg kedelai dengan nilai Rp 943.200 per proses produksi. Biaya bahan baku kedelai ini merupakan biaya yang terbesar dikeluarkan dalam melakukan agroindustri tempe. Selain itu bahan baku kedelai, biaya lain yang di keluarkan yaitu bahan penunjang seperti biaya ragi tempe, plastik dan daun pisang dan biaya biaya yang lain. Selanjutnya biaya tetap yang meliputi baya penyusutan peralatan produksi tempe serta jumlah tenaga kerja yang di gunakan dalam proses pembuatan tempe dalam satuan HOK

b. Produksi

Produksi merupakan suatu kegiatan untuk menciptakan atau menambah nilai guna suatu barang untuk memenuhi kebutuhan. Tujuan produksi pada agroindustri tempe cap angsa di Kecamatan Pyung Sekaki untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan tempe dan memperoleh keuntungan untuk pengusaha tempe itu sendiri, sedangkan untuk mendapatkan keuntungan dari produksi tempe itu sendiri pengusaha mengefisienkan setiap penggunaan faktor produksi untuk hasil yang optimum.

Pengusaha tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru melaksanakan kegiatan produksi tempe setiap harinya. Banyak tidaknya hasil produksi dapat di pengaruhi oleh jumlah penggunaan bahan baku produksi yaitu kedelai. Dimana dalam satu kali prodeuksi tempe, pengusaha menggunakan bahan baku sebanyak 131 kg. Serta bahan penunjang lainnya seperti, ragi, plastik, daun dan bahan bahan lainnya yang terlihat pada tabel 1o . dari penggunaan bahan baku kedelai sebanyak 131 kg menghasilkan produksi tempe sebanyak 196,50 kg per prose produksi.

c. Pendapatan

Dalam setiap Kegiatan usaha yang dilakukan oleh seorang akan menghasilkan suatau pendapatan yang di terima. Dimana dalam agroindustri pendapatanada 2 macam yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor yang dimaksud dalam penelitian ii adalah perkalian antara rata

rata total produksi yang diperoleh oleh pengusaha tempe di Kecamatan Payung Sekaki per proses produksi dapat dilihat pada tabel 10 diatas. Rata rata produksi tempe per proses produksi dalam 1 hari menghasilkan 196,50 kg tempe dengan rata rata per kilogramnya yaitu 10.000. sehingga rata rata total pendapatan kotor tempe perharinya yaitu sebesar Rp. 1.965.000.

Pada tabel 10 menunjukkan bahwa efisiensi usaha agroindustri tempe Cap angsa di Kecamatan Payung Sekaki di peroleh RCR sebesar 1,59 yang berarti bahwa, setiap Rp 1,00 biaya produksi yang dikeluarkan akan memberikan pendapatan kotor sebesar Rp 1.965 dari nilai RCR yang besar dari 1 yaitu sebesar 1,59 ini menunjukkan bahwa kegiatan produksi tempe di Kecamatan Payung Sekaki telah mencapai efisiensi sehingga usaha ini layak untuk di teruskan dan dijalankan karena dapat memberikan imbalan jasa ekonomi berupa keuntungan.

d. Nilai Tambah

Nilai tambah dalam usaha agroindustri tempe di Kecamatan Payung sekaki Kota Pekanbaru, dihitung dengan menggunakan model perhitungan hayami. Perhitungan nilai tambah, nilai tambah per pengusaha, nilai tambah per kg output dilakukan dengan melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan, antara lain sumbangan input lain dan harga bahan baku. Selai itu nilai tambah, model perhitungan hayami juga menganalisis tenaga kerja, keuntungan perusahaan, serta dapat melihat margin yang diperoleh dari pengolahan tempe tersebut. Secara rinci, perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayalmi berdasakrna data yang diperoleh dari lapangan di lihat pada tabel 14 berikut ini.

Tabel 14. Hasil Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru.

No	Variabel	Satuan	Nilai
Nilai Variabel untuk nilai tambah			
1	Harga beli bahan	Rp/Kg	7.200,00
2	Harga Jual produk	Rp/Kg	10.000,00
3	Total Nilai tambah Per Kg output	Rp/Kg	2.800,00
I. Output, Input, dan Harga			
4	a. Output (Volume Penjualan)	Kg	196,50
	B Output (Nilai Penjualan)	Rp	1.965.000,00
5	Bahan Baku Pokok	Rp	943.200,00
6	Tenaga Kerja Langsung	HKP	2,81
7	Faktor konversi		2,08
8	Koefisien T. Kerja Langsung	Rp/HKP	699.288,26
9	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp	55.400,00
II Penerimaan Nilai Tambah			
10	a. Nilai tambah	Rp	123.367,20
	b. Rasio Nilai Tambah	Rp	169.791,65
11	a. Nilai Tambah	Rp	728.641,15
	b. Raso Nilai Tambah	%	0,37
III Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
12	Margin	Rp	1.021.800,00
	a. Sumbangan Biaya input lain	%	0,29
	b. Keuntungan Perusahaan	%	0,71
IV Porsi Nilai Tambah Per Kg Produk			
13	a. Dalam Nilai Uang	Rp	2.800,00
	b. Dalam Persentase	%	1,00
	c. Nilai tambah per pengrajin	Rp/Hari	5.604,93
14	Margin (Rp/Kg)		10.300,00
	a. Pendapatan Tenaga kerja langsung	%	16,34
	b. Sumbangan Input	%	21,43
	c. Keuntungan	%	61,05

Pada tabel 15, rata rata jumlah output yang dihasilkan sebesar 166,50 kg dengan memperoleh kedelai sebanyak 131,00 kg per proses produksi. Tenaga kerja dalam proses pembuatan tempe adalah tempe sebanyak 2,81 HKP. Upah tenaga kerja sebesar Rp 55.400,00. Nilai tambah yang diperoleh yaitu sebesar Rp 2.800,00 dalam setiap kg tempe yang dihasilkan. Dengan adanya usaha agroindustri temoe dapat menciptakan lapangan kerja , hal ini dapat dilihat dari

nilai tambah yang diperoleh dalam usaha agroindustri tenoe di Kecamatan Payung Sekaki sebesar Rp. 728.641,15 per proses produksi dengan rasio nilai tambah sebesar 0,37%.

5.3. Pemasaran

Menurut Dayle dalam Sudaryono (2016), pemasaran adalah proses manajemen yang berupaya memaksimalkan laba (retutns) bagi pemegang saham dengan jalan menjalin relasi dengan pelanggan utama (valued customers) dan menciptakan keunggulan kompetitif.

Pemasaran sangat berpengaruh terhadap tingkat pendapatan yang akan di terima oleh pengusaha agroindustri tempe karna dengan semakin banyaknya pemasaran maka jumlah penjualan akan semakin meningkat, dengan jumlah penjualan yang meningkat tersebut menyebabkan pendapatan yang di terima pengusaha agroindustri tempe semakin meningkat pula. Banyak hal yang dapat berkaitan dengan pemasaran. Berikut ini akan di jelaskan hasil dan pembahsan tentang pemasaran usaha agroindustri tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru yaitu me;iputi saluran dan lembaga pemasaran, fungsi pemasaran, biaya pemasaran, margin, profil margin, dan efisiensi pemasaran.

5.3.1. Ruang Lingkup Pemasaran

Pemasaran hasil produksi pada dasarnya merupakan semua aktivitas yang dilakukan terhadap hasil usaha agroindutri mulai dari tingkatan produsen sampai pada tingkatan konsumen. Pemasaran hasil usaha agroindustri meliputi banyak fungsi yang di laksanakan berbagai lembaga pemasaran yang berbeda –beda, kebanyakan hasil produksi usaha agroindustri mengalir melalui bermacam-macam

lembaga pemasaran. Dilihat dari hasil masing -masing usaha agroindustri tempe di Kecamatan Payung Sekaki sebagai berikut.

a. Responden 1 (Ibu Sri Utami)

adapun Pemasaran yang digunakan oleh responden I dalam pemasaran produk temoenya yaitu melalui 2 saluran. Saluran pertama melibatkan lembaga pedagang pengecer. Contohnya seperti pedagang tempe yang menggunakan sepeda yang berkeliling di sekitaran Kecamatan Payung Sekaki, pedagang pengecer yang langsung menuju ke pasar-pasar. Saluran II dimana pengusaha langsung menjual ke konsumen, baik pengusaha yang menjual langsung di rumah atau pun menjual langsung ke pasar.

b. Responden 2 (Bapak Utomo)

Saluran pemasaran yang digunakan oleh responden 2 dalam memasarkan produk tempe yaitu menggunakan ke dua saluran pemasaran. Saluran I dimana responden menjual tempe ke pedagang pengecer. Saluran II dimana responden 2 langsung membawa ke pasar-pasar untuk di jual langsung ke para konsumen, baik di pasar Kodim jalan teratai maupun pasar pusat di jalan Ahmadyani.

Untuk lebih jelasnya mengenai saluran pemasaran I dan saluran pemasaran II dari ke lima pengusaha tempe di kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru, dapat dilihat pada Gambar 9 berikut ini.

Saluran I

Saluran II

Gambar 9. Grafik Saluran Pemasaran Tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru

Pada saluran pemasaran melibatkan tiga lembaga pemasaran yaitu pengusaha agroindustri tempe sebagai konsumen sebagai produsen menjual tempe kepada pedagang pengecer lalu menjual kepada konsumen. Sedangkan pada saluran keua hanya melibatkan dua lembaga pemasaran yaitu pengusaha agroindustri tempe yang kemudian langsung di jual ke konsumen.

Lembaga pemasaran muncul sebagai akibat konsumen untuk memperoleh produk yang digunakan sesuai waktu dan tempat. Peran lembaga memperoleh produk yang diinginkan sesuai waktu dan tempat. Peran lembaga pemasaran adalah fungsi-fungsi pemasaran serta memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen secara maksimal.

Adapun lembaga pemasaran yang terlibat dalam kegiatan pemasaran tempe di Kecamatan Payung Sekaki adalah:

a. Pengusaha

Pengusaha adalah pihak pertama dari saluran pemasaran tempe. Para pengusaha, merupakan sebagai penjual yang langsung menjual produk yang di hasilkannya, baik melalui pedagang pengeceran maupun langsung ketangan konsumen.

b. Pedagang Pengecer

Adalah Pedagang yang membeli temoe langsung dari produsesn untuk di jual lagsung ke konsumen. Pedagang pengecer banyak di jumpai di pasar-pasar atau pu warung warung sayu harian.

Tujuan dari kegiatan pemasaran ini yaitu keuntungan baik untuk pengusaha tempe itu sendiri maupun pedagang perantara. Keuntungan yang di peroleh pedagang merupakan selisih harga yag di tetapkan pengusaha untuk konsumen dengan harga yang di terima pengusha. Pembayaran dilakukan secara tunai dimana saat di terimanpedagang, langsung dibayar dengan harga yang ditetapkan.

Fungsi pemasaran yang dilakukan oleh lembaga pemasaran adalag sebagai berikut:

1. Pengusaha Tempe

Fungsi Pemasaran tempe pada pengusaha tempe di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru terdiri dari penjualan, pengangkutan, pengelolaan, pengemasan, penanggungan risiko dan informasi pasar.

2. Pedagang Pengecer

Fungsi Pemasaran yang dilakukan oleh pedagang pengecer dalam menjalankan kegiatan pemasaran tempe yaitu pembelian , penjualan, pengangkutan, pengemasan, penanggungan risiko dan informasi pasar.

Tabel 15. Fungsi Pemasaran pada Usaha Tempe Kecamatan Payung Sekaki

No	Fungsi Pemasaran	Keterangan
1	Penjualan	Fungsi penjulan dilakukan langsung oleh pengusaha kepada pedagang pengecer mapun langsung ketangan konsumen. Pengusaha melakukan fungsi penjualan langsung di tempat produksi kepada pedagang perantara maupun konsumen dan juga melakukan fungsi penjualan di

		pasar untuk menjual langsung tempe ke tangan konsumen
2	Pengolahan	Fungsi pengelolaan dilakukan oleh pengusaha temoe langsung di tempat produksi (rumah pengusaha itu sendiri). Fungsi pengelolaan dilakukan setiap hari untuk 1 kali proses produksi kecuali hari libur. Dalam 1 kali proses produksi, pengusaha mengolah bahan baku kedelai sebanyak 131 kg.
3	Pengangkutan	Fungsi pengangkutan tempe dilakukan oleh pengusaha untuk membawa tempe ke pasar untuk dijual langsung ataupun untuk mengantarkan ke tempat ke warung warung harian. Fungsi pengangkutan dilakukan oleh pengusaha dengan menggunakan sepeda motor atau pun becak
4	Pengemasan	Fungsi pengemasan yang dilakukan oleh pengusaha tempe yaitu dengan menggunakan kemasan plastik maupun daun pisang
5	Penangungan risiko	Adapaun risiko yang dihadapi oleh pengusaha tempe dalam melakukan kegiatan temoe dalam melakukan kegiatan pemasaran tempe yaitu resiko cuaca. Keadaan cuaca yang terkadang tidak mendukung seperti hujan, menyebabkan para pengusaha ataupun pembeli (konsumen)kesulitan untuk membeli yang menyebabkan tempe tidak habis dipasaran.
6	Informasi pasar	Pengusaha memperoleh informasi harga yaitu dari modal yang dikeluarkan pengusaha dalam pengelolaan tempe dan dari pengusaha tempe lainnya

Tabel 16. Fungsi Pemasaran yang Dilakukan oleh Pedagang Pengecer pada Usaha Agroindustri Tempe Di Kecamatan Payung Sekaki.

No	Fungsi Pemasaran	Keterangan
1	Pembelian	Fungsi pembelian dilakukan oleh pedagang pengecer langsung kepada pengusaha tempe (produsen)
2	Penjualan	Fungsi penjualan dilakukan oleh pedagang pengecer langsung di pasar ketangan konsumen atau pun di warung warung di pasar ketangan konsumen ataupun di warung-warung harian milik pedagang pengecer tersebut.
3	Pengangkutan	Fungsi pengangkutan dilakukan oleh pedagang pengecer saat melakukan pembelian tempe ke warung pengusaha tempe untuk dibawa ke pasar ataupun warung-warung milik pedagang pengecer tersebut.

4	Pengemasan	Fungsi pengemasan oleh pedagang pengecer yaitu dengan memberikan kantong plastik untuk konsumen saat konsumen membeli tempena.
5	Penangunagn risiko	Fungsi penanggungan risiko yang dihadapi oleh pedagang pengecer sama dengan resiko yang dihadapi pengusaha yaitu risiko cuaca. Penanggungan risiko yang dilakukan oleh pedagangan pengeceran yaitu dapat dijual dihari berikutnya ataupun di konsumsi sendiri oleh pedagang pengecer.
6	Informasi Pasar	Informasi pasar diperoleh oleh pedagang pengecer yaitu informasi mengenai harga tempe dari beberapa pengusaha tempe. Apakah ada perbedaan harga pada pengusaha satu dengan pengusaha lainnya.

5.3.2. Biaya, Margin, Profil Margin dan Efisiensi Pemasaran

Biaya pemasaran adalah biaya biaya yang di keluarkan dalam proses perpindahan barang dari produsen ke konsumen akhir. Besar kecil biaya pemasaran untuk hasil produksi tempe tergantung dari banyaknya kegiatan proses kelembagaan pemasaran dan jumlah fasilitas yang diperlukan dalam proses pemasaran tersebut.

Khususnya dalam pemasaran tempe di Kecamatan Payung Sekaki. Biaya pemasaran mencakup sejumlah pengeluaran yang dilakukan untuk keperluan yang berhubungan dengan penjualanana tempe dari industri maupun pedagang.

Margin pemasaran adalah selisij harga yang dibayarkan konsumen akhir dan hanya yang diterima pengusaha. Komponen-komponen dari margin pemasaran yang pertama adalah biaya-biaya yang diperlukan lembaga pemasran untuk melakukan fungsi-fungsi pemasaran yang disebut biaya pemasaran atau biaya fungsional antara lain biaya transfortasi, biaya kemasan.

Efisiensi pemasaran adalah usaha untuk memperkecil biaya input yang dihasilkan, diukur dan ratio total keuntungan pemasaran dengan total biaya pemasaran.

Tabel 17. Biaya, Margin, Profil Margin, dan Efisiensi Pemasaran Tempe pada Saluran Pemasaran I dan II di Kecamatan Payung Sekaki.

No	Uraian	Saluran I		Saluran II	
		Rp/kg	%	Rp/kg	%
1	Pengusaha				
	Harga Jual Pengusaha	7.500,00	75	10.000,00	100
	a. Biaya Kemasan	100,00		100,00	
	b. Biaya Transportasi	180,00		150,00	
2	Pedagang Perantara				
	Harga Beli dari pengusaha	7.500,00		-	
	Biaya Kemasan Pengecer	100,00		-	
3	Margin Pemasaran	2500,00		2.500,00	
4	Harga beli Konsumen	10,000,00	100	10.000,00	100
5	Total Biaya	380,00		250,00	
6	Profil Margin	2.120,00		2.250,00	
7	Efisiensi	3,80		2,50	

a. Saluran I (Pengusaha – Pedagang Pengecer – Konsumen)

Saluran I Pengusaha menjual tempe kepada pedagang pengecer dan pedagang pengecer menjual tempe langsung ketangan konsumen, yang mana rata-rata biaya, margin, profil margin dan efisiensi pemasaran tempe yang di jual pada salurab I dapat di lihat pada tabel 15 di atas.

Pada tabel 18, terlihat jelas bahwa pengusaha tempe langsung ke pedagang pengecer yang ada di sekitar rumah pengusaha ataupun dipasarkan. Harga tempe di tungkat pengusaha adalag sebesar 7.500, per kg dan harga tempe yang di juala

pengecer ke konsumen adalah sebesar Rp. 10.000 per Kg nya. Proses perpindahan tempe dilakukan oleh pengusaha tempe, dan biaya yang harus di keluarkan pedagang pengecer meliputi biaya kemasan seperti kantong plastik dan biaya transportasi.

Margin pemasaran adalah perbedaan harga yang diterima pengusaha dengan harga yang diterima oleh pedagang pengecer. Selisih harga antara pengusaha dengan pedagang pengecer adalah sebesar 2.500,00 per kg atau sebesar 25% dengan profit margin sebesar 2.120,00 dan efisiensi pemasaran yang diperoleh sebesar 3,80% dengan total biaya sebesar Rp 380,00 per kilogram. Hal ini sesuai dengan ukuran bahwa semakin tinggi rasio profit margin dengan biaya pemasaran maka sistem pemasaran sudah efisien.

b. Saluran II (Pengusaha Konsumen)

Saluran II Pengusaha langsung menjual tempe kepada konsumen . dimana rata-rata biaya , margin, profit margin dan efisiensi pemasaran tempe yang di jual pada saluran I dapat di lihat pada tabel 15 diatas. Dimana pada tabel tersebut bahwa pengusaha langsung menjual tempe kepada konsumen yang langsung datang kerumah pengusaha atau pun membeli di pasar langsung dengan pengusaha. Harga beli konsumen kepada pengusaha rata-rata sebesar Rp. 10.000,00 per kg.

Proses perpindahan barang dilakukan oleh pengusaha dan biaya yang harus di keluarkan pengusaha meliputi biaya kemasan yang ditanggung oleh pengusaha. Margin pemasaran yang diperoleh pengusaha yaitu sebesar Rp 2.500 per kg atau 25% dari harga beli konsumen. Sedangkan profit margin diperoleh sebesar Rp.

2250,00 per kg. Hal ini sesuai dengan ukuran bahwa semakin tinggi rasio profit margin dengan biaya pemasaran maka sistem pemasaran sudah efisiensi.



VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan pada usaha agroindustri tempe Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Karakteristik Pengusaha tempe dengan rata rata umur adalah 40 tahun, lama pendidikan yaitu 9 tahun serta dengan pendidikan sekolah menengah pertama,

rata –rata pengalaman dalam berusaha Agroindustri tempe ini sendiri adalah 10 tahun dan rata-rat tanggungan keluarga sekitar 4 orang.

2. Proses produksi penggunaan bahan baku dalam agroindustri tempe dalam sekali produksi menggunakan kedelai impor sebanyak 131 kg, dengan tenaga kerja yang berjumlah 4 orang yang masing masing bekerja dari proses pencucian sampai proses pengemasan. Adapun Biaya yang di keluarkan dalam 1 kali proses produksi per hari yaitu sebanyak Rp. 1.237.438,00 dengan pendapatan kotor sebanyak Rp. 1.965.000,00 sehingga diperoleh keuntungan sebanyak Rp. 727.562 . Reurun Cost of Ratio (RCR) yang diperoleh yaitu sebesar 1,59% yang berarti bahwa setiap penambahan Rp 1,00 biaya produksi yang di keluarkan akan menunjukkan usaha agroindustri tempe sudah efisiensi. Sedangkan nilai tambah yang di peroleh yaitu sebanyak Rp. 2.800,00/kg.
3. Saluran Pemasaran yang digunakan oleh pengusaha dan memasarkan dtempnya ada 2 saluran pemasaran, yaitu pemasaran I dimana lembaga pemasaran terlibat yaitu pengusaha, pedagang pengecer dan langsung ke konsumen dan saluran pemasaran II yang hanya melibatkan lembaga pemasaran pengusaha dan langsung ke konsumen. Dari kedua saluran pemasaran tersebut, saluran yang efisien dan efektif adalah saluran pemasaran II.

6.2. Saran

1. Bagi pengusaha tempe ataupun karyawan yang berada di Kecamatan Payung Sekaki, dilihat dari tingkatan yang masih tergolong rendahnya, perlu rasanya kesadaran untuk meningkatkan pendidikan baik formal maupun non

formal. Serta untuk menambah jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi, agar usaha yang dijalankan bisa tergolong usaha besar dan bisa bersaing dimasa yang akan datang.dapat meningkatkan prokduktivitas usaha agroindustri untuk menjadi usaha yang berskala menengah ke atas dan memperoleh keuntungan yang jauh lebih besar.

2. Bagi Penulis, dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat membantu para penulis lainnya dalam memberikan deskripsi tentang analisis agroindustri temoe ataupun membantu memberikan gambaran real tentang usaha ini.
3. Bagi pemerintah sendiri, diharapkan untuk membantu para pelaku usaha rumahan maupun usaha menengah dalam segi pendidikan untuk dapat memfasilitasi kebutuhan pendidikan non formal, seperti memberikan penyuluhan bisnis kepada para pelaku usaha, sehingga pelaku usaha menjadi lebih produktif dalam mejalankan usahanya untuk memperoleh keuntungan yang lebih besar.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni, Herliani. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan.*: Alfabeta. Bandung
- Amar, A. (1999). *Peran Bakteri Laktat Dari "Dadih" Pada Pembuatan Keju Kedelai Camembert*, Jurnal. IPTEK ITI, Halaman 16-20.
- Anindita, R. 2004. Pemasaran Hasil Pertanian. Papyrus, Surabaya.

- Anonim. (2012). Menghitung Jumlah Biaya. <http://id.wikipedia.org/wiki/Biaya>, Diakses 23 Juli 2020.
- Assauri. (1980). *Manajemen Produksi*, Penerbit FE-UI. Jakarta.
- Astawan, M. (2004). *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Suakarta:
- Astawan, M.(2008). *Sehat dengan hidangan hewani*.Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astuti, M.,Meliala, A., Dalais,F.S., & Wahlqvist. (2008). Tempe a nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia pacific J Clin Nutr*, 9(4) 322-325.
- Badan Pusat Statistik Indonesia, (2007). Penggolongan Industri, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Indragiri Hulu, (2015). Monografi Kabupaten Indragiri Hulu, Rengat.
- Badan Pusat Statitistik Nasional, (2013). Konsumsi Rata-Rata Kedelai. Jakarta.
- Baroh, I. 2007. Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang. LP UMM. Malang.
- Cahyadi, W. (2007). *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Doyle, Saunders, (1995). *The Lead of Marketing Decision*. "Journal of Marketing Research. 22 : 54-65.
- Fanani, Z., 2000. Prospek Pemasaran Bidang Peternakan Pasca Tahun 2000. Universitas Brawijaya. Malang.
- Garrison. 2009. *Managerial accounting*. Jakarta.
- Gunanda, R dan Elida, S. (2016) *Analisis Agroindustri Kedelai Di Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu Provinsi Riau*, Jurnal Agrobisnis Vol: 18 No: 2
- Gurning, E., Sri, S.A., Sri,w. (2009) *Varietas Unggul Kedelai Untuk Bahan Baku Industri Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian, 28(3).
- Hanafie. (2010). *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Hardjanto,W.(1993). *Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis, Jurusan Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*. Fakultas Pertanian. IPB, Bogor.

- Harun, Susilawati, & Zuraida, A. (2016). Analisis Usaha Pembuatan Tempe Di Kelurahan Binuang Kecamatan Binuang Kapupaten Tapin. *Jurnal Al Ulun dan Teknologi* Vol 2 No: 1.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village*. Bogor: The CPGRT Centre.
- Hernanto. (1996). *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Irwan, W. (2006). *BUDIDAYA TANAMAN KEDELAI (Glycine max (L.) Merill)*. Dalam web: <https://www.academia.edu/10737584/>. Diakses tanggal 19 April 2020.
- Kadariah. (1981). *Pembangunan Pertanian*. PT. Raja Grafindo Perkasa. Jakarta.
- Kasmidjo, R.B., (1990). *Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Koswara, S. (1992). *Kimia Vitamin*. Rajawali. Jakarta.
- Krisna. (2015) *Sejarah dan Perkembangan Tempe*. <http://rumahtempebali.wordpress.com>. Diakses Januari 2019.
- Lamina. (1989) *Kedelai Dan Pengembangannya*. Jakarta : CV.SIMPLEX.
- Manalili.(1996). *Pembangunan Agroindustri Berkelanjutan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Daniel, M .(2002). *Metode Penelitian Sosial Ekonomi*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Miller, R.L, & Meiners E, R. (2000). *Teori Mikroekonomika Intermediate, Penerjemahan Haris Munandar*. PT Grafindo Persada, Jakarta.
- Mubyanto. (1998). *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Pustaka LP3ES, Jakarta.
- Muljianto. (1992). *Faktor – faktor yang mempengaruhi pendapatan*, PT.Raja Grafindo Perkasa Yogyakarta.
- Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima: UPPAMP YKPN. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Reza dan Septina. (2015) Analisis Diversifikasi Konsumsi Pangan dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga di Kecamatan Situjuh Limo Nagari Kabupaten Lima Puluh Kota. [Skripsi]. Padang.Universitas Andalas

- Rohmana, R., Herdiansyah, D., Yuroh, F. (2017). *Analisis Agroindustri Tempe (Studi Kasus Pada Seorang Perajin di Desa Cikembulan) Kecamatan Sidamulih kabupaten Pangandaran*. Jurnal Agroinfo Galuh Vol 4 Nomor 2.
- Smith, A.K dan Circle, S. (1978). *Soybeans Chemistry and Technology*. The AVI Pub. Company Inc. Westport Connecticut.
- Soekartawi. (1993). *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*, PT.Raja Grafindo Perkasa Jakarta.
- Soekartawi. (2000). *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian. Teori dan Aplikasi*. Raja grafindo Persada : Jakarta.
- Soekartawi.(1995). *Analisis Usahatani*, UI Press, Jakarta.
- Steinkraus, K.H. (1995). *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. New York : Marcell Dekker, inc. pp. 18-37.
- Sudarko. (2007). *Efisiensi biaya dan perbedaan pendapatan agroindustri tempe Sebelum dan sesudah kenaikan harga bahan bakar minyak (BBM)* Universitas Jember, Tegal. Jurnal-SEP,1(2):28-35.
- Sukirno. (1997). *Pengantar Teori Mikro Ekonomi*, Bima Grafika, BG, Jakarta.
- Suryana. A. (1990). *Diversifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Sutomo, B. (2008). *Cegah Anemia dengan Tempe*. Sinar Baru Algensindo. Bandung.
- Tarigan, R. (2007) *Ekonomi Regional, Teori dan Aplikasi (edisi revisi)*, Bumi Aksara. Jakarta.
- Tarwotjo C. S. (1998). *Dasar-dasar Gizi Kuliner.*: Grasindo. Jakarta
- Udayana, I., B. (2011). *Peran Agroindustri Dalam Pembangunan Pertanian Edisi 44*. Singhadwala:3-8.
- Undang-undang Tenaga Kerja Nomor 13 Tahun (2000). Bab I, Pasal 1, Ayat 30.
- Yasin. A.Z.F dan Muchtar A. (1996). *Usahatani Kecil, Kelembagaan Dan Agribisnis*, Unri Press, Pekanbaru.
- Zaki. (1997). *Intermediate Accounting*, BPFE, Yogyakarta.