

**ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA RUMAH TANGGA
TAHU “LI ABA” DI DESA BUNIA
KECAMATAN BINTAUNA KABUPATEN
BOLAANG MONGONDOW UTARA**

OLEH:

**OLHA SAMUEL
P2218029**

SKRIPSI



**PROGRAM SARJANA
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO
GORONTALO
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA RUMAH TANGGA TAHU “LI ABA” DI DESA BUNIA KECAMATAN BINTAUNA KABUPATEN BOLAANG MONGONDOW UTARA

OLEH

OLHA SAMUEL
P2218029

Untuk memenuhi salah satu syarat ujian
guna memperoleh gelar sarjana
dan telah disetujui oleh tim pembimbing pada tanggal

.....
Gorontalo, Agustus 2022

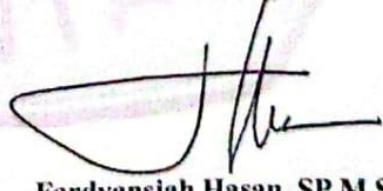
Disetujui Oleh

Pembimbing I



Darmiati Dahar, SP., M.Si
NIDN : 0918088601

Pembimbing II



Fardyansjah Hasan, SP.M.Si
NIDN : 0929128805

HALAMAN PERSETUJUAN

ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA RUMAH TANGGA TAHU
“LI ABA” DI DESA BUNIA KECAMATAN BINTAUNA
KABUPATEN BOLAANG MONGONDOW UTARA

OLEH

OLHA SAMUEL

P2218029

Diperiksa Oleh Panitia Ujian Starata Satu (SI)

Universitas Ichsan Gorontalo

1. Darmiati Dahar SP, M.Si

(.....)

2. Fardyansjah Hasan SP, M.Si

(.....)

3. Dr. Indriana, SP, M.Si

(.....)

4. Ir. Ramlin Tanaiyo, M.Si

(.....)

5. Ulfira Ashari SP, M.Si

(.....)

Mengetahui

Ketua Program Studi

Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Zainal Abidin, SP., M.Si
NIDN: 0919116403



Ulfira Ashari SP, M.Si
NIDN. 0906088901

PERNYATAAN

Dengan ini saya menayatakan bahwa :

1. Karya tulis (Skripsi) ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (Sarjana) baik di Universitas Ichsan Gorontalo maupun perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penulisan saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dicantumkan dalam daftar pustaka
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benara dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku diperguruan tinggi.

Gorontalo, Agustus 2022

Yang membuat pernyataan



ABSTRAK

OLHA SAMUEL. P2218029. Analisis Keuntungan Usaha Rumah Tangga Tahu “Li Aba” Di Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui besarnya keuntungan industri rumah tangga tahu “Li Aba” di Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari hingga April 2022 di Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara tepatnya pada Usaha Tahu “Li Aba”. Penentuan informan dilakukan dengan sengaja (purposive), hal ini didasarkan dengan pertimbangan bahwa pimpinan usaha dan tenaga kerja usaha tahu “Li Aba” dapat memberikan informasi mengenai proses produksi. Dengan demikian diharapkan dapat diperoleh data yang akurat sesuai dengan tujuan dalam penelitian ini. Informan yang digunakan, yaitu satu orang pimpinan sekaligus Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif dengan cara menjelaskan proses pengolahan tahu dan kuantitatif untuk menghitung keuntungan usaha tahu. Hasil penelitian diketahui bahwa Industri tahu “Li Aba” merupakan salah satu usaha yang bergerak pada produksi tahu. Pabrik tahu “Li Aba” telah berdiri kurang lebih selama 3 tahun yakni pada bulan Oktober 2019. Pabrik tahu “Li Aba” didirikan oleh bapak Apsun Matara. Tahu yang diproduksi pada setiap proses produksi membutuhkan bahan baku berupa kedelai sebanyak 50 kg. Setiap proses produksi menghasilkan 22 papan, dimana setiap 1 papan tahu tersebut menghasilkan 130 potong tahu. Adapun harga jual tahu pada industri tahu “Li Aba” sebesar Rp. 55.000 per papan. Pemasaran tahu hingga saat ini masih dijual ke masyarakat sekitar pabrik tahu. Selanjutnya diperoleh hasil bahwa bahwa besarnya keuntungan industri tahu “Li Aba” setiap kali proses produksi yang dilakukan sebesar Rp. 344.867,56 per produksi.

Kata kunci: Bunia, Keuntungan, Rumah tangga, Tahu.



ABSTRACT

OLHA SAMUEL. P2218029. Analysis Of Benefits Of Household Business Tofu "Li Aba" In Bunia Village, Bintauna District, North Bolaang Mongondow Regency.

The purpose of this study was to determine the magnitude of the profit for the home industry tofu "Li Aba" in Bunia Village, Bintauna District, North Bolaang Mongondow Regency. This research was carried out from February to April 2022 in Bunia Village, Bintauna District, North Bolaang Mongondow Regency, precisely in the "Li Aba" Tofu Business. Determination of informants is done purposively, this is based on the consideration that business leaders and business workers tofu "Li Aba" can provide information about the production process. Thus, it is hoped that accurate data can be obtained following the objectives of this study. The informants used are one leader at the same time. The data analysis used is the descriptive analysis by explaining the tofu processing process and quantitatively calculating the profit of the tofu business. The results showed that the tofu industry "Li Aba" is one of the businesses engaged in the production of tofu. The "Li Aba" tofu factory has been around for 3 years, namely in October 2019. The "Li Aba" tofu factory was founded by Mr. Apsun Matara. Tofu which is produced in each production process requires 50 kg of raw material in the form of soybeans. Each production process produces 22 boards, where every 1 tofu board produces 130 pieces of tofu. The selling price of tofu in the "Li Aba" tofu industry is Rp. 55.000 per board. Tofu marketing is still being sold to the community around the tofu factory. Furthermore, the results obtained that the amount of profit for the tofu industry "Li Aba" every time the production process is carried out is Rp. 344.867,56 each production.

Keywords: income, profit, household, tofu.



MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

"Tujuan mampu membantu kamu fokus pada satu titik yang kamu inginkan. Jangan ukur tujuanmu sesuai apa yang orang lain inginkan"

-Catherine Pulsifer.

PERSEMBAHAN

Skripsi ku persembahkan sebagai wujud terima kasihku kepada keluarga tercinta. Tidak lupa pula saya ucapkan terima kasih kepada orang tua, keluarga dan dosen-dosen yang selama ini telah membantu saya menyelesaikan studi ini. Serta semua rekan dan teman sejawat yang telah mensuport saya.

**ALAMAMATERKU TERCINTA
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO**

2022

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, pemilik seluruh alam beserta segala isinya yang telah mencurahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan hasil penelitian yang berjudul “*Analisis Keuntungan Usaha Rumah Tangga Tahu “Li Aba” di Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara*”, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana.

Dalam penyusunan usulan penelitian ini, tidak sedikit masalah yang penulis hadapi. Namun dengan kesabaran dan adanya bimbingan dari pembimbing serta petunjuk dari berbagai pihak, sehingga penulis akhirnya mampu menyelesaikan skripsi ini meskipun masih jauh dari ukuran sempurna. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis mengungkapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dr. Hj. Juriko Abussamad, M.Si selaku Ketua Yayasan Pengembangan IPTEK (YPIPT) Ichsan Gorontalo.
2. Bapak Dr. Abdul Gaffar La Tjokke, M.Si selaku Rektor Universitas Ichsan Gorontalo.
3. Bapak Dr. Zainal Abidin, SP., M.Si Dekan Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo.
4. Ibu Ulfira Ashari SP, M.Si selaku ketua Program Studi Agribisnis
5. Ibu Darmiati Dahir, SP., M.Si selaku Pembimbing I Pada Penyusunan skripsi penelitian ini yang telah membimbing penulis.
6. Bapak Fardyansyah Hasan, SP., M.Si selaku Pembimbing II yang telah memotivasi, membimbing dan memberikan arahan dalam penyusunan skripsi penelitian ini.

7. Seluruh Dosen dan Staf Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo yang telah membimbing, mendidik penulis selama satu studi dikampus ini.
8. Seluruh Mahasiswa Fakultas Pertanian dan teman-teman angkatan yang telah memberi motivasi dan dorongan selama penyusunan skripsi ini.
9. Pihak-pihak yang tidak dapat disebut satu per satu, terima kasih atas segala bantuannya baik secara moril dan materil.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan, oleh karena itu kritik dan sarannya sangat diharapkan bagi perbaikan skripsi ini. Akhir kata semoga hasil dari skripsi ini bisa memberikan manfaat bagi kemajuan di masa yang akan datang. Amin.

Gorontalo, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tahu	5
2.2. Industri/Usaha Rumah Tangga.....	7
2.3. Biaya, Penerimaan dan Keuntungan	9
2.4. Tinjauan Penelitian Terdahulu	12
2.5. Kerangka Pikir Penelitian	14
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian	16
3.2. Jenis dan Sumber Data.....	16
3.3. Objek Penelitian.....	16
3.4. Analisis Data.....	17
3.5. Definisi Operasional	18

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

41. Industri Tahu “Li Aba”	20
4.2. Proses Pembuatan Tahu	21
4.3. Produksi Industri Tahu L, Aba.....	24
4.4. Biaya Produksi	24
4.5. Penerimaan dan Keuntungan	28

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan	31
5.2. Saran	31

DAFTAR PUSTAKA	32
-----------------------------	----

LAMPIRAN	34
-----------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Uraian	Halaman
1.	Kerangka Pikir Penelitian	14

DAFTAR TABEL

Nomor	Uraian	Halaman
1.	Biaya produksi tahu pada industri tahu Li Aba di Desa Bunia	23
2.	Penyusutan Alat Industri tahu Li Aba di Desa Bunia	25
3.	Penerimaan dan Keuntungan pada Industri tahu Li Aba	27

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Uraian	Halaman
1.	Kuesioner	31
2.	Data Hasil Penelitian.	33
3.	Dokumentasi Penelitian	35
4.	Surat Izin Penelitian	37
5.	Surat Keterangan Dari Lokasi Penelitian	38
6.	Surat Keterangan Plagiasi	39
7.	Hasil Uji Turnitin	40
8.	Riwayat Hidup	41

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu lauk yang sudah sejak lama dikonsumsi oleh masyarakat, lauk ini mengandung banyak protein. Makanan ini berasal dari fermentasi kacang kedelai yang diambil sarinya. Asalnya dari Cina sama halnya dengan kecap, tauco, bakpau dan bakso (Rahmawati, 2013).

Tahu merupakan kedelai yang diproses dengan menghancurkan biji kedelai dalam air dingin atau panas. Tahu menjadi menu penting dan juga aman dikonsumsi oleh semua golongan usia. Tahu merupakan sumber protein yang harganya relatif murah. Umumnya pengrajin tahu cenderung menggunakan kedelai impor sebagai bahan bakunya. Hal ini dikarenakan pasokan bahan baku kedelai impor lebih terjamin dibandingkan dengan kedelai nasional. Harga jual produk dan biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan tahu sangat berkaitan dengan pendapatan yang akan diperoleh. Semakin tinggi harga jualnya dan rendahnya biaya yang dikeluarkan, maka pendapatan usaha yang diperoleh juga semakin tinggi (Mariani, 2013).

Tahu sangat digemari oleh masyarakat, karena rasanya yang enak dan kandungan protein yang baik serta harga yang relatif murah. Sehingga tahu dapat dibeli dari berbagai lapisan masyarakat. Tahu gampang diperoleh dari berbagai tempat mulai dari pasar tradisional hingga pasar modern (Sawitri dan Asmawati, 2018).

Industri pengolahan merupakan salah satu sektor yang memiliki kontribusi yang cukup besar terhadap pendapatan nasional. Selain itu , sektor ini juga

mampu menyediakan lapangan pekerjaan (Zaini dkk. 2007) . Jenis industri pengolahan yang paling banyak berkembang di Provinsi Sulawesi Utara khususnya Kabupaten Bolaang Mongondow Utara adalah industri rumah tangga. Salah satu industri rumah tangga yang umum dilakukan di daerah ini adalah usaha rumah tangga dengan bahan baku utama kedelai yaitu usaha tahu.

Permintaan produk yang relatif lebih tinggi, dapat memberikan keuntungan maksimum bagi pelaku usaha sehingga industri tahu mempunyai potensi untuk dikembangkan. Zaini dkk. (2007) menyatakan bahwa secara umum, keuntungan adalah selisih antara pendapatan penjualan dengan biaya produksi. Dalam hal ini terdapat dua unsur utama dalam menentukan keuntungan perusahaan, yaitu penerimaan dan biaya produksi.

Menurut Pratiwi dan Kalaba (2014) usaha industri dilakukan untuk mencapai keuntungan yang sebesar-besarnya, namun pengusaha harus memperhatikan besarnya biaya yang dikeluarkan, keuntungan dan tingkat efisiensinya. Untuk mencapai tujuan memperoleh laba yang sebesar-besarnya dapat dicapai dengan memaksimumkan pendapatan, meminimumkan biaya, dan memaksimumkan pendapatan.

Usaha tahu dilakukan pada berbagai skala usaha dan memiliki karakteristik serta struktur biaya yang berbeda-beda. Perbedaan karakteristik dan struktur biaya ini, pada akhirnya akan mempengaruhi besarnya keuntungan yang akan diperoleh dalam usahanya. Kabupaten Bolaang Mongondow Utara, khususnya Kecamatan Bintauna hanya memiliki satu usaha rumah tangga tahu di daerahnya. Industri/usaha rumah tangga tahu yang terdapat di Desa Bunia adalah

Usaha Tahu “Li Aba”. Usaha ini merupakan satu-satunya usaha tahu yang terletak di Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara.

Tujuan usaha pada umumnya adalah memperoleh keuntungan sebesar-besarnya dengan jalan memaksimumkan keuntungan, meminimalkan biaya, memaksimalkan penjualan, meningkatkan efisiensi dan lain sebagainya (Sawitri dan Asmawati, 2018). Hal ini pula yang menjadi tujuan usaha tahu “Li Aba”. Oleh karenanya, industri tahu “Li Aba” yang merupakan industri rumah tangga yang tentunya perlu memperhatikan biaya-biaya yang dikeluarkan dan pendapatan yang diperoleh. Namun, pada kenyataannya pengusaha kurang memperhatikan besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan dalam kegiatan usahanya. Sehingga pada penelitian ini berfokus pada besarnya keuntungan yang diperoleh dalam kegiatan usaha tahu “Li Aba”. Oleh karenanya, penelitian ini merupakan penelitian studi kasus pada usaha tahu tersebut dengan menganalisis mengenai keuntungan usaha yang diperoleh dalam pelaksanaan usahanya.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dapat diidentifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu berapa besar keuntungan usaha rumah tangga tahu “Li Aba” di Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara?.

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui besarnya keuntungan industri rumah tangga tahu “Li Aba” di Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian mengenai keuntungan usaha rumah tangga tahu yang dilaksanakan ini diharapkan mampu memberi manfaat antara lain:

1. Bagi penulis sebagai sebuah usaha dalam peningkatan pengetahuan, dan wawasan dalam bidang usaha pangan.
2. Bagi peneliti lain dan pembaca, sebagai informasi untuk menambah pemahaman tentang hal-hal yang berkaitan dengan keuntungan usaha khususnya mengenai usaha rumah tangga tahu.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tahu

Tradisi makan tahu atau tofu berasal dari Cina, sebab istilah tahu berasal dari Bahasa Cina yaitu tao-hu atau teu-hu yang merupakan kata serapan dari bahasa Hokkian. Suku kata tao atau teu memiliki arti kedelai, sedangkan hu artinya lumat menjadi bubur. Secara harfiah, tahu atau tofu adalah makanan dengan bahan baku kedelai yang dilumatkan menjadi bubur. Pertama kali muncul pada zaman Dinasti Han sekitar 2.200 tahun lalu di Tiongkok. Liu An merupakan penemu tahu yang merupakan seorang bangsawan yakni cucu dari Kaisar Han Gaozu, Liu Bang pendiri Dinasti Han. Tahu ini dibawa oleh perantau Cina dan menyebar ke Asia Timur dan Asia Tenggara, dan akhirnya ke seluruh dunia (Sarwono dan Saragih, 2001).

Tahu salah satu produk olahan dengan bahan baku utama adalah kedelai yang mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi khususnya protein. Tahu menjadi alternatif selain tempe dalam hal sumber protein utamanya protein nabati. Kandungan gizi tahu per 100 gr berat bahan terdiri atas energi 68 kKal; 7,8 gr protein; 4,6 gr lemak; 1,6 gr karbohidrat; 124 mg kalsium; dan forfor 63 mg. Komposisi kandungannya lebih banyak air berkisar 70 - 90 %, protein sebanyak 5 - 15 %, 4 - 8 % lemak, dan 2 - 5 % karbohidrat. Tahu merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena memiliki mutu protein nabati yang terbaik akibat adanya komposisi asam amino paling lengkap dan memiliki daya cerna yang tinggi (Rahmawati, 2013).

Tahu dibuat dengan menggunakan sifat protein yaitu menggumpal ketika bereaksi dengan asam. Penggumpalan ini akan berlangsung secara serentak dan cepat di seluruh bagian cairan sari kedelai. Kemudian sebagian besar air yang tercampur dalam sari kedelai akan terperangkap di dalamnya. Air yang terperangkap dikeluarkan dengan memberikan tekanan, semakin besar tekanan yang diberikan, maka akan semakin banyak air yang dapat dikeluarkan dari gumpalan protein. Gumpalan protein tersebut yang disebut tahu (Suprapti dalam Rini, 2008).

Tahu merupakan hasil penyarian kedelai yang telah digiling dengan penambahan air yang menghasilkan gumpalan protein kedelai. Penggumpalan tersebut dilakukan dengan cara menambahkan cairan biang atau garam kalsium seperti kalsium sulfat yakni batu tahu, batu coko, atau ioko. Tahu dibuat dari ampas dan cairan hasil penggumpalan tahu.

Tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyarian kedelai yang telah digiling dengan penambahan air. Penggumpalan protein dilakukan dengan cara penambahan cairan biang atau garam-garam kalsium, misalnya kalsium sulfat yang dikenal dengan nama batu tahu, batu coko, atau ioko. Pembuatan tahu diperoleh ampas dan cairan hasil penggumpalan tahu (whey) sebagai hasil sampingan. Tahu merupakan makanan yang merakyat dengan harga murah dan dapat dijangkau serta disenangi oleh semua lapisan masyarakat. tahu juga dapat diolah untuk menjadi berbagai macam menu makanan (Sarwono dan Saragih, 2001).

Tahu sebagai makanan yang menyehatkan dan memiliki kandungan zat yang dibutuhkan oleh tubuh agar meningkatkan gizi masyarakat., karena terbuat dari kacang kedelai yang kaya akan kandungan protein (Saleh, L. & Sumiratin E., 2022). Bahan baku untuk membuat tahu dengan mutu tinggi adalah dengan menggunakan kedelei putih yang berbiji besar. Ragam atau jenis kedelai akan mempengaruhi hasil rendemen dan mutu tahu. Untuk menjaga mutu tahu diperlukan perhatian pada penggunaan air yang bersih. Hal ini dikarenakan air yang kotor akan dapat menurunkan kualitas tahu. Air digunakan saat pencucian, perendaman kedelai, dan ketika tahu suah siap (Rahmawati, 2013).

2.2. Industri/Usaha Rumah Tangga

Industri merupakan sebuah proses dengan suatu perbaikan secara terus menerus, dimulai pada siklus adanya gagasan untuk menghasilkan sebuah produk, pada pengembangan produk, proses produksi, hingga pada penyaluran produk kepada konsumen akhir. Berdasarkan informasi yang dikumpulkan dari umpan balik konsumen, diharapkan dapat mengembangkan berbagai ide untuk penciptaan produk baru atau mengembangkan produk sebelumnya serta proses produksi yang ada (Gaspersz dalam Rini, 2008).

Industri adalah seluruh aktivitas ekonomi yang mengubah bahan mentah atau bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi atau bahkan menjadi produk yang bernilai tinggi. Kegiatan proses produksi, faktor-faktor produksi dikelola secara bersama yang artinya penggunaan antar faktor produksi saling terkait satu sama lain. Faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan usaha

antara lain modal, tenaga kerja, bahan baku, transportasi, bahan bakar, tenaga kerja dan pemasaran (Antarani, dkk.2019).

Undang-undang nomor 3 tahun 2014 pasal 1 menyebutkan bahwa industri adalah usaha atau aktitas mengelola barang mentah atau barang setengah jadi menjadi sebuah produk yang dapat menghasilkan keuntungan dan produk yang dihasilkan bisa berupa barang atau jasa. Industri sebagai usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi sebuah produk yang memiliki nilai tambah untuk memperoleh profit. Hasil usaha dapat berupa barang dan juga dalam bentuk jasa (Ananda, 2016).

Secara geografis, industri merupakan sebuah sistem, yakni perpaduan subsistem fisik dan manusia. Subsistem fisik yang mengandung pertumbuhan dan perkembangan industri yaitu unsur-unsur lahan, bahan mentah, atau bahan baku, sumber daya energi, iklim dengan berbagai macam proses alamiahnya (Antarani, dkk. 2019). Perpaduan semua unsur ini yang mendukung maju mundurnya suatu industri. Realisasi, asosiasi dan interaksi komponen-komponen tersebut pada suatu ruang merupakan kajian pada bidang geografi (Sumaatmadja, 2008).

Definisi industri ada 2 (dua) yaitu secara umum dan khusus (teori). secara umum, industri didefinisikan sebagai usaha yang melaksanakan operasi pada bidang ekonomi yang termasuk dalam sektor sekunder. Sedangkan secara teori, industri sebagai kumpulan dari perusahaan yang menghasilkan produk yang sama dalam sebuah pasar. Selain itu, industri juga dapat dibagi menjadi 3 (tiga) bagian yaitu industri primer, industri sekunder dan industri tersier. Keberadaan industri rumah tangga memberikan dampak positif yang banyak yaitu meliputi : (1) tempat usaha lebih dominan berada di pedesaan, sehingga dengan keadaan saat ini

banyaknya lahan pertanian semakin berkurang, sedangkan pekerjaan penduduk di desa mayoritas sebagai petani maka dengan keberadaan industri rumah tangga tersebut dapat menyerap tenaga kerja. (2) bahan baku yang diproduksi pada usaha rumah tangga berasal dari lingkungan sekitar, dengan demikian dapat meminimalizir biaya produksi , dan (3) dengan kondisi relatif rendahnya tingkat pendapatan yang diperoleh masyarakat serta harga barang yang murah menjadi peluang bertahannya usaha industri rumah tangga (Saleh. & Sumiratin 2022).

Industri rumah tangga merupakan usaha pribadi yang kegiatannya dilakukan di rumah untuk menghasilkan barang baru dalam upaya meningkatkan pendapatan keluarga. Salah satu penunjang pembangunan ekonomi adalah usaha/industri rumah tangga. Industri rumah tangga merupakan usaha yang berpusat di rumah yang dapat menyerap tenaga kerja, menghasilkan barang atau jasa dengan tingkatan harga yang bisa terjangkau oleh konsumen yang memiliki pendapatan rendah dan mendongkrak kegiatan perekonomian daerah (Saleh dan Sumiratin, 2022).

2.3. Biaya, Penerimaan dan Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan (total revenue) dengan total biaya (total cost). Total penerimaan diperoleh dari hasil kali antara produksi dengan harga. Sedangkan total biaya adalah penjumlahan antara biaya variabel (total variabel cost) dengan biaya tetap (total fixed cost) (Zaini, dkk 2007).

Biaya diartikan sebagai pengeluaran yang berhubungan langsung dengan usaha atau kegiatan usaha dalam rangka meroleh, mendapatkan, menagih, dan memelihari penghasilan. Penghasilan dikelompokkan menjadi penghasilan bukan objek pajak dan penghasilan objek pajak. Penghasilan bukan objek pajak yakni

penghasilan yang belum dikurangi dengan biaya. Sedangkan penhasilan sebagai objek pajak yakni penghasilan yang dimaksudkan dikurangi dengan biaya dan penambahannya dapat dilakukan dalam tahun pengeluaran atau selama manfaat dari pengeluaran tersebut (Wan, 2019).

Lebih lanjut Wan (2019) menyatakan bahwa biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan pada fungsi produksi, dimana fungsi produksi adalah fungsi yang mengelola bahan baku menjadi barang jadi (sebuah produk). Biaya produksi mencakup keseluruhan biaya yang berkaitan dengan perolehan atau pembuatan pada setiap produk.

Semua usaha yang berkaitan dengan produksi akan memunculkan biaya produksi dalam setiap kegiatan ekonominya. Kemunculan ini sangat erat kaitannya dengan kebutuhan input (faktor produksi) ataupun pengeluaran lainnya yang digunakan pada kegiatan produksi tersebut. Pada dasarnya, biaya merupakan sejumlah dana tertentu yang telah diputuskan guna melakukan pembelian ataupun pembayaran input. Biaya ini telah benar-benar diperhitungkan sedemikian rupa agar proses produksi dapat terus berlangsung (Kartasapoetra dalam Rini, 2008).

Biaya produksi diartikan juga sebagai seluruh pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan guna memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan dipergunakan untuk penciptaan produk yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut. Biaya produksi dibedakan menjadi biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit adalah pengeluaran perusahaan berupa pembayaran dengan uang untuk mendapatkan faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang dibutuhkan, sebagai contoh adalah biaya bahan baku, bahan antara, biaya transportasi, dan tenaga kerja selama proses produksi berlangsung. Biaya implisit

adalah perkiraan pengeluaran terhadap faktor-faktor produksi yang dimiliki oleh perusahaan itu sendiri. Contoh dari biaya implisit adalah keahlian dalam usaha dengan melihat pendapatan yang tertinggi yang diperoleh apabila produsen itu bekerja di perusahaan lain, modal sendiri diperhitungkan dengan melihat apabila modal tersebut dipinjamkan kepada pihak lain, bangunan yang dimiliki diperhitungkan seakan-akan disewakan pada orang lain (Sukirno dalam Rini, 2008).

Penerimaan merupakan jumlah yang diterima perusahaan atas penjualan hasil produksinya. Besarnya penerimaan itu ditentukan oleh jumlah satuan hasil produksi yang terjual (Chairin, 2019). Menurut Sawitri dan Asmawati (2018) penerimaan adalah jumlah produk yang diproduksi dengan hasil penjualan outputnya. Untuk mengetahui total penerimaan maka output atau hasil produksi dikalikan dengan harga jual output. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produk yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen pun akan semakin kecil.

Keuntungan (profit) adalah tujuan utama dalam pembuakaan usaha yang direncanakan. Semakin besar keuntungan yang diterima, semakin layak usaha yang dikembangkan. Keuntungan usaha adalah selisih antara nilai penjualan yang diterima dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang-barang yang dijual tersebut untuk memperoleh laba ekonomi yang maksimum. Perusahaan membuat selisih antara penerimaan total dengan biaya ekonomi totalnya sebesar mungkin. Keuntungan atau laba menunjukkan hasil lebih yang diperoleh dari

modal yang dijalankan. Setiap kegiatan yang dijalankan perusahaan berdasarkan modal yang dimasukkan sebelumnya. Dengan modal tersebut, diperoleh keuntungan atau laba. Hal ini yang menjadi tujuan utama dari setiap usaha (Sawitri dan Asmawati, 2018).

2.4. Tinjauan Penelitian Terdahulu

Penelitian oleh (Zaini dkk, 2007) dengan judul Analisis Keuntungan dan Titik Impas (Break Even Point) Industri Rumah Tangga Tahu di Kecamatan Punggur. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menghitung total biaya, total penerimaan, dan keuntungan usaha; menentukan jumlah output dan waktu tercapainya kondisi BEP; menentukan pengaruh perubahan harga output dan input terhadap jumlah output dan nilai BEP; serta menentukan jumlah produksi minimum dan harga jual normal. Analisis yang digunakan yaitu analisis keuntungan dan BEP. Adapun hasil yang diperoleh yaitu produksi tahu mencapai 8.919,53 potong per hari, ukuran 3 cm x 4,5 cm, dengan rata-rata bahan baku utama yaitu kedelai sebanyak 95,59 kg. Harga jual tahu rata-rata Rp 71,18,- per potong; Keuntungan yang diperoleh dalam industri rumah tangga tahu sebesar Rp 1.913.343,98,- per bulan, dengan biaya total sebesar Rp 17.373.060,38,- per bulan. Kondisi BEP tercapai pada saat industri rumah tangga tahu berproduksi sebesar 96.080,23 potong per bulan, dan menjual output sebesar Rp 6.838.849,77 per bulan. Artinya Industri rumah tangga tahu pada kondisi menguntungkan, karena industri ini berproduksi (267.585,70 potong per bulan) dan menjual output (Rp 19.046.764,36 per bulan) di atas nilai BEP.

Penelitian tentang analisis profitabilitas usaha keripik tahu pada industri rumah tangga sofie di Kota Palu yang dilakukan oleh (Pratiwi dan Kalaba, 2014) .

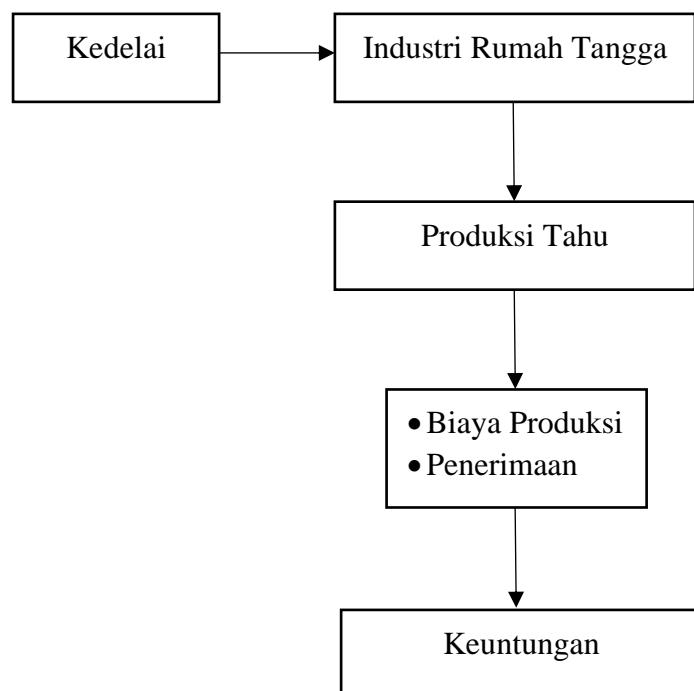
Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya tingkat profitabilitas pada industry rumah tangga Sofie. Metode analisis yang digunakan yaitu analisis profitabilitas, dengan hasil Besarnya profitabilitas usaha keripik tahu industri rumah tangga Sofie untuk menghasilkan laba dianalisis dengan menggunakan rasio GPM (Gross Profit Margin) yaitu 62,37 %, menunjukkan setiap Rp. 100 penjualan, produsen akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp. 62,37, NPM (Net Profit Margin) sebesar 53,61% dari setiap Rp. 100 penjualan prdusen akan mendapatkan keuntungan netto sebesar Rp. 53,61 dan Rasio RoI (Return on Investment) sebesar 16,82% menunjukkan dari setiap Rp. 100 aktiva akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 16,82, sedangkan laba bersih atau EAIT (Earning After Interest and Tax) usaha keripik tahu industri rumah tangga Sofie yaitu Rp. 31.499.664 dan besarnya tingkat kemampuan usaha keripik tahu industri rumah tangga Sofie menghasilkan laba bersih atas modal sendiri dengan menggunakan rasio RoE (Return on Equity) yaitu sebesar 19,13%, menunjukkan setiap Rp. 100 modal sendiri akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 19,13.

Analisis Keuntungan Pengrajin Tahu Berdasarkan Cara Pembayaran di Kecamatan Malalayang Kota Manado yang dilakukan oleh (Londo dkk, 2017) . Penelitian ini bertujuan membandingkan keuntungan yang diterima pengrajin tahu baik sebelum maupun sesudah terjadinya kenaikan harga kedelai dengan sistem pembayaran sebelum dan setelah produksi. Analisis data yang digunakan merupakan analisis keuntungan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kenaikan harga kedelai sebesar 14,28 persen mengakibatkan penurunan keuntungan pengrajin tahu sebesar -9,46 persen bagi pengrajin yang menggunakan sistem pembayaran sebelum produksi dan pengrajin dengan sistem pembayaran setelah

produksi mengalami penurunan keuntungan sebesar -22,04 persen. Adapun selisih penurunan keuntungan antara pengrajin tahu yang menggunakan sistem pembayaran sebelum produksi dan setelah produksi adalah sebesar 12,58 persen.

2.5. Kerangka Pikir Penelitian

Kedelai sebagai bahan baku utama dalam proses produksi tahu menjadi penting ketersediaannya. Dalam kegiatan usaha industri rumah tangga, bahan baku dan bahan lainnya serta biaya menjadi hal penting untuk diperhatikan dalam proses produksinya. Biaya produksi yang dikeluarkan dan penerimaan yang diperoleh dalam kegiatan produksi akan menentukan besarnya keuntungan dari usaha tahu “Li Aba”. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis keuntungan.



Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari hingga April 2022. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan di Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara tepatnya pada Usaha Tahu “Li Aba”. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara pilihan atau disengaja.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Jenis data dalam penelitian ini bersifat kuantitatif dan sumber data yang digunakan yakni data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan wawancara dan observasi secara langsung dengan bantuan daftar pertanyaan yang telah disediakan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari lembaga atau instansi terkait, serta data data lain yang berhubungan dengan penelitian.

3.3 Objek Penelitian

Penentuan informan dilakukan dengan sengaja (purposive), hal ini didasarkan dengan pertimbangan bahwa pimpinan usaha dan tenaga kerja usaha tahu “ Li Aba” dapat memberikan informasi mengenai proses produksi. Dengan demikian diharapkan dapat diperoleh data yang akurat sesuai dengan tujuan dalam penelitian ini. Informan yang digunakan, yaitu satu orang pimpinan sekaligus sebagai pemilik yang bertugas untuk mengatur dan mengelola seluruh kegiatan usaha selama proses produksi. Sedangkan 1 (satu) orang yang mewakili tenaga kerja yang bertugas mengkoordinir kinerja karyawan yang berproduksi.

3.4 Analisis Data

Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif dengan cara menjelaskan proses pengolahan tahu dan kuantitatif untuk menghitung keuntungan usaha tahu dengan rumus sebagai berikut:

1. Total Keuntungan

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan Usaha

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya)

2. Total Penerimaan

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan:

TR = Total Revenue (Total Penerimaan) (Rp)

Q = Produksi yang diperoleh (Potong)

P = Harga Tahu (Rp)

3. Total Biaya

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total biaya (total cost)

TFC = Total biaya tetap (total fixed cost)

TVC = Total biaya variabel (total variable cost)

3.5. Definisi Operasional

1. Usaha tahu adalah kegiatan pengrajin yang mengusahakan tahu yang berada di lokasi penelitian yaitu usaha tahu “Li Aba”.
2. Penerimaan merupakan keseluruhan hasil produksi tahu yang dikalikan dengan harga produk (harga tahu) diukur dengan satuan rupiah (Rp/bulan).
3. Keuntungan adalah hasil yang diperoleh dari selisih antara penerimaan dengan biaya-biaya untuk satu kali proses produksi dalam satuan rupiah (Rp/bulan).
4. Biaya total adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yang diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya variabel (Rp/bulan).
5. Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak tergantung terhadap jumlah produksi (Rp/bulan).
6. Biaya variabel adalah biaya yang besarnya dipengaruhi oleh jumlah produksi (Rp/bulan).
7. Jumlah produksi merupakan banyaknya tahu yang dihasilkan pada usaha pembuatan tahu selama proses produksi (Rp/bulan).
8. Penerimaan adalah jumlah keseluruhan produksi tahu dari hasil penjualan (Rp/bulan).

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Industri Tahu “Li Aba”

Industri tahu “Li Aba” merupakan salah satu usaha yang bergerak pada produksi tahu. Pabrik tahu “Li Aba” telah berdiri kurang lebih selama 3 tahun yakni pada bulan Oktober 2019. Pabrik tahu “Li Aba” didirikan oleh bapak Apsun Matara. Awal mula usaha ini berdiri karena bapak Apsun Matara melihat peluang usaha tahu di desa ini. Tidak adanya industri yang bergerak pada produksi tahu, menjadi motivasi bapak Apsun Matara untuk menetap dan membuat usaha tahu “Li Aba”. Tenaga kerja yang dimiliki sebanyak 3 orang yang bekerja pada bidang produksi dan pemasaran. Tenaga kerja yang digunakan dalam industri tahu “Li Aba” merupakan tenaga kerja yang bersumber dari dalam keluarga. Kegiatan produksi tahu pada industri tahu “Li Aba” setiap hari.

Tahu yang diproduksi pada setiap proses produksi membutuhkan bahan baku berupa kedelai sebanyak 50 kg. Setiap proses produksi menghasilkan 22 papan, dimana setiap 1 papan tahu tersebut menghasilkan 130 potong tahu. Adapun harga jual tahu pada industri tahu “Li Aba” sebesar Rp. 55.000 per papan. Pemasaran tahu hingga saat ini masih dijual ke pedagang keliling yang dating langsung ke pabrik tahu.

4.2 Proses Pembuatan Tahu

1. Penyiapan Kedelai dan Perendaman

Pada tahap ini, kedelai yang akan digunakan dibersihkan terlebih dahulu dengan cara perendaman menggunakan air bersih. Waktu perendaman

kurang lebih selama 8 jam (untuk 1 karung yang berisi 50 kg kedelai). Jumlah air yang dibutuhkan tergantung pada jumlah kedelai. Pada saat perendaman, kedelai harus terendam semua. Selama proses perendaman tersebut, kedelai akan mengembang. Tujuan perendaman ini dilakukan adalah agar memudahkan proses penggilingan sehingga dihasilkan bubur kedelai yang kental.

2. Pencucian Kedelai.

Pencucian kedelai sebagai proses lanjut setelah dilakukan perendaman. Sebelum pencucian, kedelai dikeluarkan dari tempat pencucian, dan kemudian dimasukkan ke dalam ember dan barulah dilakukan pencucian kedelain dengan air mengalir. Kedelai dibersihkan kembali dengan cara dicuci berkali-kali kurang lebih 3 (tiga) sampai 4 (empat) kali atau sampai benar-benar bersih. Tujuannya untuk membersihkan biji-biji kedelai dari kotoran agar proses penggilingan tidak tercampur ke dalam adonan tahu dan juga agar dapat menjaga kualitas tahu yang dihasilkan.

3. Penggilingan

Setelah dibersihkan, tahapan selanjutnya proses penggilingan yang dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling biji kedelai. Tujuan penggilingan yakni untuk mendapatkan bubur kedelai yang dimasak sampai mendidih. Saat proses ini berlangsung sebaiknya dialiri air untuk mendapatkan kekentalan bubur yang diinginkan.

4. Perebusan/Pemasakan

Tahapan proses perebusan ini dilakukan pada sebuah bak yang dibuat dari semen yang di bagian bawahnya terdapat pemanas uap. Selama proses

perebusan bubur kedelai juga tidak boleh terlalu kental. Bahan bakar yang digunakan sebagai sumber panas adalah kayu bakar. Titik akhir perebusan ditandai dengan timbulnya gelembung-gelembung panas dan mengentalnya larutan/bubur kedelai.

5. Penyaringan

Bubur kedelai yang telah dimasak kemudian diberikan air panas yang sudah dimasak juga. Setelahnya, dilakukan proses penyaringan dengan menggunakan kain saring. Tujuannya adalah untuk memisahkan antara ampas atau limbah padat dari bubur kedelai dengan filtrat yang diinginkan. Pada proses ini bubur kedelai yang telah mendidih dan mengental, selanjutnya dialirkan melalui kran yang ada dibagian bawah bak pemanas. Bubur tersebut dialirkan melewati kain saring yang ada diatas bak penampung.

6. Pengendapan dan Penambahan Asam Cuka

Langkah selanjutnya yaitu penambahan asam cuka pada hasil saringan. Asam cuka diberikan sesuai dengan kebutuhan. Fungsi penambahan asam cuka adalah untuk pengendapan dan penggumpalan protein tahu sehingga terpisah lapisan atas (*whey*) dengan gumpalan tahu. Setelah ditambahkan asam cuka terbentuk dua lapisan yaitu lapisan atas (*whey*) dan lapisan bawah (filtrat/endapan tahu). Endapan tersebut yang merupakan bahan utama yang akan dicetak menjadi tahu.

7. Pencetakan dan Pengepresan

Tahap akhir dari proses pembuatan tahu ini adalah proses pencetakan dan pengepresan. Cetakan yang digunakan merupakan cetakan yang terbuat

dari kayu berukuran 70 x 60 cm yang diberi lubang berukuran kecil di sekelilingnya. Lubang tersebut bertujuan untuk memudahkan air keluar saat proses pengepresan. Setelah itu, dicetak dan dilakukan pengepresan. Sebelumnya bagian atas cetakan diberi beban untuk membantu mempercepat proses pengepresan tahu. Indikator tahu yang siap dikeluarkan dari cetakan yaitu jika tahu tersebut sudah cukup keras dan apabila digoyang tidak hancur.

8. Pemotongan tahu

Tahu yang sudah dicetak tadi, kemudian cetakan dibalik untuk mengeluarkan tahu dari cetakan. Setelahnya, membuka kain saring yang melapisi tahu. Kemudian tahu dipindahkan ke dalam bak yang berisi air agar tahu tidak hancur. Sebelum dipasarkan, tahu yang jadi tersebut kemudian dipotong-potong sesuai kebutuhan/ukuran yang diinginkan. Hasil potongan tahu dapat berbentuk kotak yang ukurannya disesuaikan dengan permintaan pelanggan. Hasil tersebut yang kemudian dikemas dalam kantong plastik dan akhirnya siap untuk dipasarkan kepada konsumen baik pada pedagang tahu, pengecer, ataupun masyarakat sekitar (konsumen akhir).

4.3. Produksi Industri Tahu “Li Aba”

Produksi sebagai suatu kegiatan untuk menambah kegunaan (nilai guna) pada suatu barang. Kegunaan suatu barang tersebut akan bertambah apabila memberi manfaat baru atau lebih dari bentuk semua (Wan, 2019). Pada penelitian ini, kedelai sebagai bahan baku utama diubah menjadi tahu yang memberikan manfaat baru. Industri tahu “Li Aba” menggunakan kedelai yang dipasok dari beberapa daerah antara lain daerah Kotamobagu, Manado, dan Gorontalo. Hasil produksi tahu yang dimiliki industri tahu “Li Aba” memiliki papan yang berukuran

70 x 60 cm. Setiap papan menghasilkan 120 atau 130 potong sesuai permintaan pelanggan. Setiap kali proses produksi tahu, industri tahu “Li Aba” menggunakan 1 karung kedelai yang berisi 50 kg. Setiap harinya, industri tahu “Li Aba” memproduksi tahu sebanyak 22 papan atau 2.860 potong tahu. Tahu yang diproduksi pada industri tahu “Li Aba” kemudian dijual dengan harga Rp. 55.000/papan. Harga jual tersebut digunakan baik untuk tahu 120 potong maupun 130 potong.

4.4. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan oleh industri selama proses pembuatan tahu. Menurut Rusmiyati, (2021) bahwa semua pengeluaran yang harus dikeluarkan dalam suatu proses produksi yang dinyatakan dengan satuan uang berdasarkan harga pasar yang berlaku disebut biaya sedangkan biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk membuat sejumlah barang dalam satu kali proses produksi. Biaya produksi tersebut terdiri atas biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel merupakan biaya yang besarannya tergantung pada jumlah produksi, seperti; biaya kedelai, biaya cuka, biaya kayu bakar, biaya listrik tenaga kerja dan plastik kresek sedangkan biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan yang besarannya tidak tergantung pada jumlah produksi, seperti; penyusutan alat dan pajak. Secara rinci biaya produksi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Produksi Tahu Pada Industri Tahu “Li Aba” di Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara, Tahun 2022.

No	Biaya	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Jumlah (Rp)
Biaya Variabel					
1	Kedelai	50	kg	13.700	685.000
2	Cuka	1	botol	3.000	3.000
3	Kayu Bakar	1	ikat	1.700	1.700
4	Listrik	1	hari	3.333	3.333
5	Tenaga Kerja	3	orang	50.000	150.000
6	Plastik Kresek	1	pak	5.000	5.000
Biaya Tetap					
7	Penyusutan Alat	1	paket	17.030	17.030
8	Pajak	1	hari	69,44	69,44
Total					865.132,44

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa bahan baku merupakan biaya terbesar yang dikeluarkan setiap kali proses produksi. Kedelai yang digunakan setiap kali proses produksi sebanyak satu karung setara dengan 50 kg dengan harga Rp. 13.700,- per kg. Selain kedelai, pengeluaran terbesar pada biaya tenaga kerja sebesar Rp. 150.000 untuk tiga orang tenaga kerja yang digunakan. Ketiga tenaga kerja tersebut merupakan anggota keluarga dari pemilik industri tahu yang ketiganya berjenis kelamin laki-laki. Ketiga tenaga kerja tersebut juga memiliki pendidikan terakhir Sekolah Menengah Keatas (SMA). Usia ketiganya berkisar antara 16 hingga 22 tahun. Penggunaan tenaga kerja dalam keluarga pada usaha/industri rumah tangga tahu umumnya dilakukan oleh setiap industri rumah tangga yang ada. Hal ini sesuai dengan pendapat Nellyiana dan Fitriyani (2019) bahwa industri tahu yang termasuk usaha rumah tangga, maka usaha tahu tersebut

termasuk pada skala usaha kecil yang kecenderungannya menggunakan tenaga kerja yang ada dalam keluarga. Sedangkan industri tahu skala usaha sedang dan besar cenderung menggunakan tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga khususnya pada proses pembuatan tahu.

Perhitungan tenaga kerja pada penelitian ini diperoleh dengan mengalikan jumlah tenaga kerja dan upah yang diperoleh pada setiap proses produksi. Hal ini senada dengan penelitian Anaice (2022) bahwa upah kerja untuk 1 (satu) hari merupakan hasil kali antara jumlah tenaga kerja dan upah kerja per hari. Selain rincian biaya variabel, terdapat pula biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh pengusaha. Menurut Sawitri dan Asmawati (2018) bahwa biaya tetap sebagai biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh banyaknya kapasitas produksi. Biaya tetap pada industri tahu “Li Aba” terdiri atas pajak dan penyusutan alat. Pajak yang dikeluarkan sebesar Rp. 25.000 per tahun yang kemudian dihitung per produksi menjadi Rp. 69,44,-. Untuk penyusutan alat, perhitungan nilai penyusutannya dapat dilihat pada Tabel 2.

Industri tahu “Li Aba” menggunakan beberapa peralatan dalam proses produksinya. Pada Tabel 2 secara rinci dapat diketahui beberapa peralatan yang digunakan dengan jumlahnya masing-masing. Mesin penggiling, mesin air, cetakan, panci, dan tong merupakan peralatan yang memiliki nilai susut yang cukup besar diantara yang lainnya. Peralatan yang dimiliki industri tahu “Li Aba”

Tabel 2. Penyusutan Alat Industri Tahu “Li Aba” Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara, Tahun 2022.

No	Nama Alat	Harga Awal (Rp)	Harga Akhir (Rp)	Jumlah (Unit)	Lama Pakai (Tahun)	NPA	Per Produksi (Rp)
1.	Mesin Penggiling	10.000.000	3.500.000	1 unit	3	2.166.666,7	6.019
2.	Ember Besar	75.000	24.000	1 unit	3	17.000,0	47,0
3.	Ember Sedang	54.000	15.000	2 unit	3	26.000,0	72
4.	Ember Kecil	35.000	8.000	2 unit	3	18.000,0	50
5.	Cetakan Kain Saring	1.300.000	600.000	11 unit	3	2.566.666,7	7.130
6.		80.000	35.000	11 unit	3	165.000,0	458
7.	Mesin Air	1.500.000	650.000	1 unit	3	283.333,3	787
8.	Tong	750.000	300.000	1 unit	3	150.000,0	417
9.	Pisau	25.000	18.000	2 unit	3	4.666,7	13
10.	Panci	3.400.000	1.200.000	1 unit	3	733.333,3	2.037
	Jumlah	17.219.000	6.350.000	33	30	6.130.666,7	17.030

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022

Industri tahu “Li Aba” menggunakan beberapa peralatan dalam proses produksinya. Pada tabel 2 secara rinci dapat diketahui beberapa peralatan yang digunakan dengan jumlahnya masing-masing. Mesin penggiling, mesin air, cetakan, panci, dan tong merupakan peralatan yang memiliki nilai susut yang cukup besar diantara yang lainnya. Peralatan yang dimiliki industri tahu “Li Aba” masih tergolong peralatan yang sederhana. Diantaranya tong yang berfungsi sebagai tempat pencucian, perendaman, dan perebusan kacang kedelai. Mesin penggiling yang berfungsi menggiling kacang kedelai. Kain saringan berfungsi untuk menyaring bubur kedelai setelah perebusan. Cetakan untuk mencetak sari kedelai

yang sudah menggumpal. Ember sebagai tempat penyimpanan tahu yang akan dipasarkan.

4.5. Penerimaan dan Keuntungan

Penerimaan adalah hasil diperoleh dari jumlah produksi dengan harga penjualan. Menurut Sawitri dan Asmawati (2018) bahwa penerimaan adalah perkalian antara jumlah produk yang terjual dengan harga produk tersebut. Sedangkan keuntungan adalah selisih antara penerimaan dengan biaya total produksi (biaya variabel ditambah biaya tetap). Penerimaan yang diterima oleh usaha tahu pada Industri Tahu “Li Aba” dihitung untuk satu kali proses produksi. Perhitungan penerimaan dilakukan dengan cara menghitung jumlah produksi setiap kali melakukan proses produksi. Menurut Sairdama dan Pigai (2021) bahwa pendapatan industri olahan tahu sangat bergantung pada harga jual tahu dan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi tahu, semakin tinggi harga jualnya dan rendahnya biaya maka semakin tinggi pendapatan usaha yang diperoleh. Harga tahu pada industri tahu “Li Aba” sebesar Rp. 55.000 per papan atau Rp. 423,- per potong. Sementara setiap kali produksi industri tahu “Li Aba” mampu memproduksi tahu sebanyak 22 papan. Sehingga penerimaan yang diperoleh setiap kali produksi sebesar Rp. 1.210.000,- (produksi dalam hitungan papan). Menurut Sawitri dan Asnawati (2018) bahwa Total penerimaan adalah perkalian antara jumlah produk yang terjual dengan harga produk tersebut. Keuntungan merupakan balas jasa terhadap penggunaan faktor-faktor produksi. Keuntungan usaha sebagai selisih antara penerimaan dengan semua biaya yang dikeluarkan (biaya total) dalam melakukan suatu proses produksi.

Tabel 3. Penerimaan dan Keuntungan pada Industri Tahu “Li Aba”, Tahun 2022

Uraian	Jumlah (Rp)
Penerimaan	1.210.000,00
Total Biaya	865.132,44
Keuntungan	344.867,56

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022

Berdasarkan tabel 4 diketahui bahwa penerimaan dan keuntungan baik per papan maupun per potong yang diperoleh Industri Tahu “Li Aba” tidak jauh berbeda. Setelah mengetahui besarnya penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan pada industri tahu “Li Aba”, selanjutnya diperoleh besarnya keuntungan yang diperoleh pelaku usaha tahu. Keuntungan diperoleh dengan mengurangkan total penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan. Penerimaan yang diperoleh dengan perhitungan harga per papan sebesar Rp. 1.210.000,-. Sedangkan keuntungan yang diperoleh per papan sebesar Rp. 344.867,56 per papan. Menurut Nelliyan dan Fitriyani (2019) bahwa pada industri tahu kunci untuk memperbesar nominal keuntungan yang diperoleh dengan menambah jumlah bahan baku kedelai yang diolah per bulan atau dengan memperbesar modal kerja.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan dari uraian dan penjelasan pada hasil dan pembahasan sebelumnya dapat diambil kesimpulan bahwa besarnya keuntungan industri tahu “Li Aba” setiap kali proses produksi yang dilakukan sebesar Rp. 344.867,56.

5.2. Saran

Setelah melakukan penelitian mengenai keuntungan usaha rumah tangga pada industri tahu “Li Aba”, penulis dapat memberikan saran berkaitan hal tersebut antara lain:

1. Disarankan kepada pelaku usaha agar dapat meningkatkan pangsa pasar, tidak hanya sekitar Kecamatan Sangkub Kabupaten Bolaangmongondow Utara, tetapi mengirim juga produk buatannya ke daerah lain sehingga dapat memberikan keuntungan yang maksimal.
2. Sebaiknya melakukan inovasi terhadap produk berkaitan dengan daya tahan produk yang dibuat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, R. (2016). *Peran Home Industry dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Home Industri Keripik di Kelurahan Kubu Gadang)*. JPM FISIP, 1 - 15.
- Antarani, N. I. S., Rengkung L. R., Kumaat R. M. (2019). *Analisis Keuntungan Usaha Pembuatan Tahu Pada UD. Makmur Sentosa di Kota Manado*. Agri-Sosio Ekonomi Unsrat. 481 - 488.
- Londo, M., Benu, N. M., Katiangdagho, T. M. (2017). *Analisis Keuntungan Pengrajin Tahu Berdasarkan Cara Pembayaran di Kecamatan Malalayang Kota Manado*. Agri-Sosio Ekonomi Unsrat, 155 - 168.
- Mariani, L. (2013). *Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Usaha Pembuatan Tahu di Gampong Purworejo Kecamatan Kuala Kabupaten Nagan Raya*. Aceh Barat: Universitas Teuku Umar.
- Nelliyyana, Fitriyani. (2019). *Keuntungan Usaha Pada Industri Tahu di Sigli*. JRR Vol 1. No. 2.
- Pratiwi, R. I., Kalaba, Y. (2014). *Analisis Profitabilitas Usaha Keripik Tahu pada Industri Rumah Tangga Sofie di Kota Palu*. J. Agroland, 15 - 21.
- Rahmawati, F. (2013). *Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya*. Tanjung Enim: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rini, A. S. (2008). *Analisis Usaha Industri Tahu Skala Rumah Tangga di Kabupaten Sukoharjo*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Rusmiyati, Rindiani, F., Istikomah. (2021). *Analisis Pendapatan dan Tingkat Keuntungan Usaha Tahu Tempe di Desa Batu Timbau Kabupaten Kutai Timur*. Jurnal Hexagro. Vol. 5. No. 2, 76 - 88.
- Sarwono, B., Saragih, Y. P. (2001). *Membuat Aneka Tahu*. Niaga Swadaya.

- Sairdama, S., S., Pigai, A. (2022). *Pendapatan Produsen Tahu (Studi Kasus Pada Industri Tahu UD. Sinar Malompo) di Kelurahan Nabarua Distrik Nabire.*
- Sawitri, N., Asmawati. (2018). *Analisis Usaha Agroindustri Tahu di Kelurahan Tembilahan Kota (Studi Kasus Usaha Tahu Pak Aciu).* Jurnal Agribisnis Unisi Vol. 7 No 1.
- Saleh, L, Sumiratin E. (2022). *Analisis Keuntungan Usaha Home Industri Tahu Putih “Bu Sri” di Kota Unaaha.* ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin Vol. 1. No. 2, 188 - 198.
- Wan, N. Z. C. (2019). *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Home Industri Tahu (Studi Kasus: Binjai Barat).* Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Zaini, M., Sutarni, Trisnanto, T. B. (2007). *Analisis Keuntungan dan Titik Impas (Break Even Point) Industri Rumah Tangga Tahu di Kecamatan Punggur.* Jurnal Ilmiah ESAI, 52 - 70.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA RUMAH TANGGA TAHU “LI ABA” DI DESA BUNIA KECAMATAN BINTAUNA KABUPATEN BOLAANG MONGONDOW UTARA

A. Data Responden

1. Nama :
2. umur :
3. Pendidikan Terakhir :
4. Pekerjaan Pokok :
5. Pekerjaan Sampingan :
6. Lama Usaha :
7. Jumlah tanggungan :

B. Biaya Usaha

Uraian	Satuan (Unit)	Jumlah	Harga Satuan	Biaya (Rp)
Kedelai				
Cuka				
Tenaga Kerja				
Bahan Bakar				
.....				
.....				

C. Biaya Tetap

Jenis Biaya	Satuan (Unit)	Jumlah	Harga Awal	Umur Pakai (Tahun)
Listrik				
Pajak				
Mesin				
.....				
.....				
.....				

D. Produksi

Produksi	Jumlah (papan)	Harga Jual	Penerimaan
Tahu Mentah			

E. Profil Usaha

1. Sudah berapa lama usaha dijalankan?
2. Apakah sudah memiliki izin usaha?
3. Pemasaran dilakukan dimana?
4. Apakah terdapat Kendala dalam industri tahu ?

Lampiran 2. Data Hasil Penelitian

a. Peralatan dan Nilai Penyusutan

No	Nama Alat	Harga Awal (Rp)	Harga Akhir (Rp)	Lama Pakai (Tahun)	Jumlah (Unit)	NPA (Rp/Tahun)	NPA (Rp/Bulan)	Per Produksi
1	Mesin Penggiling	10.000.000	3.500.000	3	1	2.166.666,7	180.555,6	6.019
2	Ember Besar	75.000	24.000	3	1	17.000,0	1.416,7	47
3	Ember Sedang	54.000	15.000	3	2	26.000,0	2.166,7	72
4	Ember Kecil	35.000	8.000	3	2	18.000,0	1.500,0	50
5	Cetakan	1.300.000	600.000	3	11	2.566.666,7	213.888,9	7.130
6	Kain Saring	80.000	35.000	3	11	165.000,0	13.750,0	458
7	Mesin Air	1.500.000	650.000	3	1	283.333,3	23.611,1	787
8	Tong	750.000	300.000	3	1	150.000,0	12.500,0	417
9	Pisau	25.000	18.000	3	2	4.666,7	388,9	13
10	Panci	3.400.000	1.200.000	3	1	733.333,3	61.111,1	2.037
Jumlah		17.219.000	6.350.000	30	33	6.130.667	510.889	17.030

Lampiran 2. Data Hasil Penelitian

b. Biaya Total dan Penerimaan usaha

No	Biaya	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Jumlah (Rp/produksi)	Jumlah (Rp/bulan)
Biaya Variabel						
1	Kedelai	50	kg	13.700	685.000	20.550.000
2	Cuka	1	botol	3.000	3.000	90.000
3	Kayu Bakar	1	ikat	1.700	1.700	51.000
4	Listrik	1	hari	3.333	3.333	100.000
5	Tenaga Kerja	3	orang	50.000	150.000	450.000
6	Plastik Kresek	1	pak	5.000	5.000	150.000
Biaya Tetap						
7	Penyusutan Alat	1	paket	17.030	17.030	510.900
8	Pajak	1	hari	69,44	69,44	2083,2
Total				865.132,44	25.953.973,2	

c. Penerimaan Usaha

Uraian	Jumlah (Rp/produksi)	Jumlah (Rp/bulan)
Penerimaan	1.210.000,00	36.300.000,00
Total Biaya	865.132,44	25.953.973,20
Keuntungan	344.867,56	10.346.026,80

Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian





Proses penyaringan sari kedelai

Lampiran 4. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS IHSAN GORONTALO

LEMBAGA PENELITIAN

Kampus Unisan Gorontalo Lt.3 – Jln Achmad Najamuddin No. 17 Kota Gorontalo
Telp: (0435) 8724466; 829975 Email: lembagapenelitian@unisan.ac.id;

Nomor : 3931/PIP/LEMLIT-UNISAN/GTO/III/2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth,
Kepala Desa Bunia, Kecamatan Bintauna
di,-
Tempat

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dr. Rahmisyari, ST.,SE.,MM
NIDN : 0929117202
Jabatan : Ketua Lembaga Penelitian

Meminta kesediaannya untuk memberikan izin pengambilan data dalam rangka penyusunan **Proposal /Skripsi**, kepada :

Nama Mahasiswa : Olha Samuel
NIM : P2118029
Fakultas : Fakultas Pertanian
Program Studi : Agribisnis
Lokasi Penelitian : DESA BUNIA, KECAMATAN BINTAUNA, KABUPATEN BOLAANG MONGONDOW UTARA
Judul Penelitian : ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA RUMAH TANGGA TAHU “LIA BABA” DI DESA BUNIA KECAMATAN BINTAUNA KABUPATEN BOLAANG MONGONDOW UTARA

Atas kebijakan dan kerja samanya diucapkan banyak terima kasih



Lampiran 5. Surat Keterangan Selesai Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN BOLAANG MONGONDOW UTARA KECAMATAN BINTAUNA DESA BUNIA

Jln. Trans Sulawesi Desa Bunia Kode Pos 95763

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN NOMOR : 00 / 00 / 00 /SK/V/2022

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rahmat Binolombangan
Jabatan : Sangadi
Alamat : Bunia

Memberikan keterangan kepada mahasiswa :

Nama : Olha Samuel
NIM : P2218029
TTL : Bunia, 26 November 1976
Prodi Studi : Pertanian
Institusi : Universitas Ichsan Gorontalo

Dengan ini menyatakan bahwa yang bersangkutan telah selesai melakukan penelitian di Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara selama 4 bulan, untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan karya ilmiah yang berjudul "Analisis Keuntungan Usaha Rumah Tangga Tahu "

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dengan mengingat sumpah jabatan dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bintauna, 30 Mei 2022



Lampiran 6. Surat Rekomendasi Bebas Plagiasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS IHSAN GORONTALO
FAKULTAS PERTANIAN
Jl. Achmad Nadjamuddin No. 17 Tlp/Fax.0435.829975-0435.829976 Gorontalo

SURAT REKOMENDASI BEBAS PLAGIASI

No: 846/FP-UIG/VI/2022

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dr. Zainal Abidin,S.P., M.Si
NIDN/NS : 0919116403/15109103309475
Jabatan : Dekan

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama Mahasiswa : Olha Samuel
NIM : P2218029
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian
Judul Skripsi : Analisis Keuntungan Usaha Rumah Tangga Tahu "Li Aba"
Di Desa Bunia Kecamatan Bintauna Kabupaten Bolaang Mongondow Utara

Sesuai hasil pengecekan tingkat kemiripan skripsi melalui aplikasi **Turnitin** untuk judul skripsi di atas diperoleh hasil *Similarity* sebesar 20 %, berdasarkan Peraturan Rektor No. 32 Tahun 2019 tentang Pendekripsi Plagiat pada Setiap Karya Ilmiah di Lingkungan Universitas Ihsan Gorontalo, bahwa batas kemiripan skripsi maksimal 30%, untuk itu skripsi tersebut di atas dinyatakan **BEBAS PLAGIASI** dan layak untuk diujangkan.

Demikian surat rekomendasi ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gorontalo, 5 Juni 2022
Tim Verifikasi,

Darmiati Dahar, S.P., M.Si
NIDN : 09 180886 01

Mengetahui
Dekan,

Dr. Zainal Abidin, S.P., M.Si
NIDN/NS: 0919116403/15109103309475

Terlampir :
Hasil Pengecekan Turnitin

Lampiran 7. Hasil Uji Turnitin

 **turnitin** Similarity Report ID: oid:25211:19386726

PAPER NAME	AUTHOR
Analisis Keuntungan Usaha Tahu	Olha Samuel
<hr/>	
WORD COUNT	CHARACTER COUNT
5823 Words	35294 Characters
<hr/>	
PAGE COUNT	FILE SIZE
33 Pages	1.1MB
<hr/>	
SUBMISSION DATE	REPORT DATE
Jun 27, 2022 3:33 PM GMT+8	Jun 27, 2022 3:34 PM GMT+8
<hr/>	
● 20% Overall Similarity	
The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.	
<ul style="list-style-type: none">• 19% Internet database• Crossref database• 2% Submitted Works database• 3% Publications database• Crossref Posted Content database	
● Excluded from Similarity Report	
<ul style="list-style-type: none">• Bibliographic material• Small Matches (Less than 25 words)	

Lampiran 8. Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



Olha Samuel lahir di Bunia tanggal 26 November 1976 dari orang tua yaitu ayah P.H Samuel dan Ibu S.B Mamonto. Pendidikan Sekolah Dasar ditamatkan di SD Negeri Bunia pada Tahun 1989. Selanjutnya penulis melanjutkan studi ke Sekolah Menengah Pertama (SMP) Negeri Bintauna dan selesai tahun 1992. Kemudian melanjutkan ke jenjang berikutnya ke SPP/SPMA Limboto dan lulus tahun 1995. Penulis masuk ke Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo tahun 2018 dan selesai tahun 2022. Penulis selama studi pernah melakukan kegiatan Kuliah Kerja Lapang Pengabdian (KKLP) di Kecamatan Atinggola, Gorontalo Utara tahun 2021. Penulis bekerja di Dinas Pertanian, Kabupaten Bolaang Mongondow Utara