

**Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Usaha Tahu Alami Di
Kecamatan Koto Tangah Kota Padang**
*Analysis of Added Value and Profitability of Usaha Tahu Alami in Koto
Tangah, Padang City*

Nurul Azmita^{1*}, Vonny Indah Mutiara², Rian Hidayat³

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang

²Staff Pengajar Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang

³Staff Pengajar Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas,

Padang * email koresponden: nurulazmita96@gmail.com

Received: 22th Oktober, 2019; 1st Revision: 12th November, 2019; Accepted: 18th Desember, 2019

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan kedelai menjadi tahu dan untuk mengetahui nilai tambah serta distribusi dari nilai tambah tersebut dan profitabilitas dari kegiatan produksi tahu yang diproduksi oleh Usaha Tahu Alami. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus, dan analisis data dalam penelitian ini adalah kuantitatif. Untuk menjelaskan mengenai nilai tambah usaha, metode analisis yang digunakan adalah metode nilai tambah Hayami. Hasil analisis tersebut menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan produksi tahu di Usaha Tahu Alami tergolong tinggi. Nilai tambah yang dihasilkan yaitu sebesar Rp 9.104 per kilogram bahan baku kedelai dengan rasio nilai tambah sebesar 50,58 persen. Margin yang dihasilkan yaitu sebesar Rp 10.600 dan kemudian didistribusikan untuk pendapatan tenaga kerja sebanyak 32,7 persen, untuk sumbangan input lain sebesar 14,11 persen dan untuk keuntungan usaha sebesar 53,19 persen. Profitabilitas yang dihasilkan adalah 27 persen yang menunjukkan bahwa dari kegiatan produksi tahu periode Juli 2019, Usaha Tahu Alami mampu menghasilkan keuntungan sebesar 27 persen. Berdasarkan hasil tersebut, dapat direkomendasikan kepada Usaha Tahu Alami agar tetap mempertahankan usahanya, karena nilai tambah yang dihasilkan tergolong tinggi dan mampu memberikan keuntungan dari kegiatan produksi tersebut.

Kata kunci : nilai tambah, profitabilitas, tahu

Abstract

This research aims to know the process of the processing the soybean into a tofu and to find out the value added and to examine the distribution of the value added and the profitability of the tofu production in Usaha Tahu Alami. The research used case study method, and the data were analyzed quantitatively. In order to obtain the value added, data were analyzed using Hayami method. The result shows that the value added generated by Usaha Tahu Alami was high. Based on the analysis, the study found the value added tofu was IDR 9,104,- per kilogram of raw material and the ratio of value added was 50.58 percent. The margin was obtained IDR 10,600 and was distributed for labour income of 32.7 percent, for other current input of 14.11 percent and for company profit of 53.19 percent. The profitability of Usaha Tahu Alami was 27 percent, this shows that tofu production in July 2019, Usaha Tahu Alami able to make profit of 27 percent. Based on the findings the company should maintain its performance.

Keywords : value added, profitability, tofu

PENDAHULUAN

Konsep nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Arus peningkatan nilai tambah komoditas pertanian terjadi di setiap mata rantai pasok dari hulu ke hilir yang berawal dari petani dan berakhir pada konsumen akhir. Nilai tambah pada setiap anggota rantai pasok berbeda-beda tergantung dari input dan perlakuan oleh setiap anggota rantai pasok tersebut (Marimin, 2010).

Komoditas sektor pertanian yang bersifat *perishabel* (mudah rusak) dan *bulky* (kamba) memerlukan penanganan atau perlakuan yang tepat, sehingga produk pertanian tersebut siap dikonsumsi oleh konsumen. Perlakuan tersebut antara lain pengolahan, pengemasan, pengawetan dan manajemen mutu untuk menambah kegunaan atau menimbulkan nilai tambah sehingga harga produk komoditas pertanian menjadi tinggi (Marimin, 2010).

Nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu *input* di suatu proses produksi. Profitabilitas adalah kemampuan suatu usaha dalam menghasilkan laba selama periode tertentu. Pada setiap usaha tentu tujuan akhirnya adalah untuk mendapatkan laba. Pengolahan kedelai menjadi tahu di suatu proses produksi akan memberikan perubahan nilai pada kedelai olahan tersebut, adanya nilai tambah pada kegiatan produksi juga akan berpengaruh pada laba atau keuntungan yang diperoleh oleh usaha tahu tersebut.

Menurut Reyne dalam Hubeis (1997), rasio nilai tambah rendah bila $< 15\%$, sedang bila $15\% - 40\%$ dan tinggi bila $> 40\%$. Penelitian nilai tambah pada produk olahan kedelai menjadi tahu sebelumnya sudah diteliti oleh Hayami pada tahun 1987. Berdasarkan hasil dari penelitian tersebut diperoleh rasio nilai tambah yang dihasilkan oleh usaha rumah tangga pengolahan tahu di Desa Cibuyutan adalah sebesar 14% . Dapat diketahui bahwa rasio nilai tambah tahu tergolong rendah karena $< 15\%$. Rendahnya nilai tambah tentu akan mempengaruhi laba atau keuntungan yang diperoleh oleh usaha rumah tangga tersebut.

Adanya perkembangan teknologi di kegiatan produksi tahu masa kini menjadi salah satu faktor pembeda dengan penelitian nilai tambah yang dilakukan oleh Hayami di tahun 1987. Penggantian teknologi yaitu berupa mesin penggiling kedelai dari sebelumnya hanya menggunakan alat yang sederhana yaitu berupa batu untuk menghancurkan kedelai, tentu sedikit banyaknya akan memberikan pengaruh pada nilai tambah dan profitabilitas di industri tahu saat ini. Dengan adanya penggantian alat maka proses produksi tahu akan lebih efisien dari segi waktu dan tenaga kerja.

Disamping teknologi, biaya juga memberikan pengaruh pada perhitungan nilai tambah dan profitabilitas usaha. Pada Usaha Tahu Alami yang merupakan lokasi di rancangan penelitian ini, terdapat beberapa komponen biaya yang berbeda dengan usaha tahu lainnya seperti biaya pembelian pengawet dan pengental namun di Usaha Tahu Alami tidak terdapat biaya tersebut. Bahan pengawet dan pengental digantikan oleh air dari rendaman kedelai yang telah difermentasikan. Oleh karena adanya perbedaan kondisi di usaha yang sama maka penulis merasa perlu untuk meneliti nilai tambah dan profitabilitas dari usaha pengolahan kedelai menjadi tahu.

Berdasarkan kondisi di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari aktivitas pengolahan kedelai menjadi tahu di Usaha Tahu Alami dan pendistribusian nilai tambah terhadap faktor produksi yang digunakan di Usaha Tahu Alami, dan berapa besar profitabilitas yang dihasilkan dari aktivitas pengolahan kedelai menjadi tahu di Usaha Tahu Alami?

Berdasarkan penjabaran latar belakang dan rumusan masalah sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah menganalisis besarnya nilai tambah dan pendistribusian nilai tambah dari aktivitas pengolahan kedelai menjadi tahu di Usaha Tahu Alami, dan menganalisis profitabilitas pengolahan tahu di Usaha Tahu Alami.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Usaha Tahu Alami, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode studi kasus. Metode pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara dan studi kepustakaan.

Observasi dilakukan untuk mengamati jalannya proses pengolahan kedelai menjadi tahu di Usaha Tahu Alami. Wawancara dilakukan dengan informan kunci yaitu pemilik Usaha Tahu Alami untuk memperoleh data yang dibutuhkan terkait tujuan penelitian. Sedangkan studi kepustakaan dilakukan untuk mengumpulkan data penunjang yang bersumber dari artikel ilmiah, laporan penelitian maupun instansi terkait.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif. Analisis kuantitatif merupakan analisis yang dilakukan terhadap data dalam bentuk jumlah dituangkan untuk suatu kejelasan dari angka serta membandingkan dari beberapa gambaran sehingga memperoleh gambaran baru kemudian dijelaskan dalam bentuk kalimat (Subagyo, 2011).

Untuk menjelaskan tujuan pertama, yaitu menganalisis besarnya nilai tambah dan pendistribusian nilai tambah, metode nilai tambah yang digunakan adalah metode Hayami. Analisis nilai tambah metode Hayami merupakan metode yang memperkirakan perubahan nilai per kilogram bahan baku setelah mendapatkan perlakuan.

Sedangkan untuk tujuan kedua yaitu menganalisis profitabilitas pengolahan tahu di Usaha Tahu Alami menggunakan rumus perhitungan berikut:

Keterangan:

= Profitabilitas perusahaan (%)

MOS = *Margin of Safety* (%)

MIR = *Marginal Income Ratio* (%)

Dimana untuk nilai MOS dan MIR didapatkan dari rumus matematis berikut (Pappas dan Hirschey, 1999).

Keterangan:

MOS = *Margin of Safety* (%)

BEP = Nilai impas (Rp)

TR = Total penerimaan (Rp)

= $\frac{\text{TR} - \text{BEP}}{\text{TR}} \times 100\%$

Keterangan:

MIR = *Marginal Income Ratio* (%)

TVC = Total biaya variabel (Rp)

TR = Total penerimaan (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

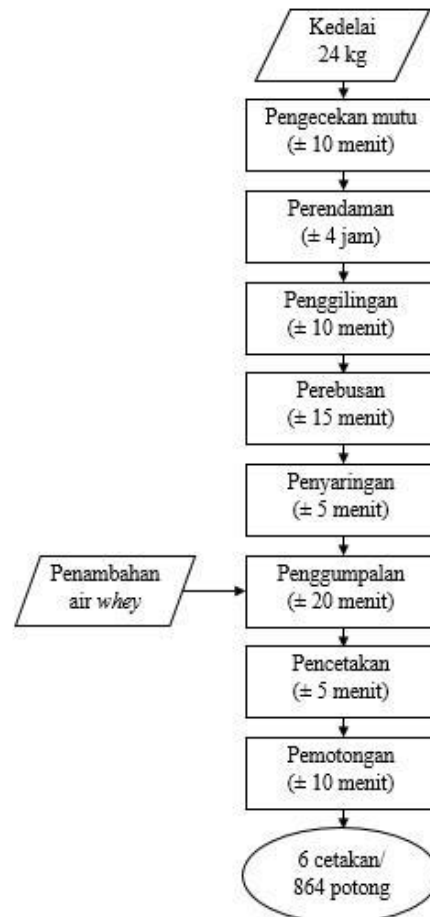
Gambaran Umum Usaha Tahu Alami

Usaha Tahu Alami merupakan industri pengolahan kedelai menjadi tahu yang telah berdiri sejak tahun 1999. Usaha Tahu Alami ini didirikan oleh pasangan suami istri Ibu Umi Habibah dan Bapak Muakhir. Usaha tahu ini telah memiliki izin usaha dengan nomor surat 0655/03.07/PK/SIUP/VI/2015 dengan Ibu Umi Habibah sebagai pemilik usaha. Usaha Tahu Alami bertempat di Jalan Adinegoro nomor 12 RT 01/ RW 02, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang.

Pada awal pendirian usaha, modal yang dibutuhkan sebesar 6,5 juta yang berasal dari dana pribadi pemilik. Modal tersebut kemudian digunakan untuk menyewa tanah, pendirian pabrik tahu, pembelian peralatan produksi dan pembelian bahan baku untuk produksi pertama. Tahu hasil produksi Usaha Tahu Alami dipasarkan ke pedagang-pedagang di Pasar Lubuk Buaya, Pasar Tabing dan Pasar Pagi Raden Saleh. Selain pedagang tersebut, pembeli perorangan juga dapat membeli tahu langsung ke pabrik tahu, baik itu untuk konsumsi rumah tangga maupun pedagang makanan yang membutuhkan tahu sebagai bahan baku dagangannya.




Proses Produksi Tahu Alami

Setiap kali produksi, kedelai yang digunakan yaitu sebanyak 24 kg, yang akan menghasilkan 6 cetakan tahu atau 864 potong tahu. proses produksi kedelai hingga akhirnya menjadi tahu memakan waktu selama ± 5 jam. Agar dapat menghasilkan tahu yang dapat dikonsumsi, bahan baku utama yaitu kedelai harus melalui beberapa tahapan proses produksi yaitu:



Gambar 1. Diagram alir proses produksi tahu di Usaha Tahu Alami

Keterangan simbol:

1.  = *input*
2.  = *proses*
3.  = *output*

Pengecekan mutu kedelai merupakan proses yang pertama kali dilakukan dengan bertujuan agar kedelai yang nantinya akan digunakan untuk kegiatan produksi telah sesuai dengan kriteria yang ditetapkan sehingga menghasilkan tahu yang berkualitas. Kedelai yang dipilih yaitu kedelai yang memiliki kriteria: berwarna cerah, bersifat kering ketika dipegang, ketika dihancurkan akan terasa bergetah yang menandakan banyaknya sari di kedelai tersebut. Pengecekan mutu kedelai ini dilakukan pada awal pembelian kedelai, jika kedelai sudah sesuai kriteria maka pembelian dilanjutkan dan tahapan ini hanya pada awal adanya bahan baku baru. Pengecekan mutu kedelai membutuhkan waktu ± 10 menit yang langsung dicek oleh pimpinan yaitu Ibu Umi Habibah di setiap pembelian bahan baku.

Kedelai yang dipilih tersebut kemudian dicuci dan direndam dalam air selama ± 4 jam. Tujuan dilakukan perendaman yang cukup lama ini adalah agar kedelai-kedelai tersebut menjadi lebih lunak sehingga nantinya akan memudahkan dalam proses penggilingan. Proses perendaman ini dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja.

Kedelai yang sudah lunak tersebut kemudian dimasukkan ke dalam mesin penggiling selama ± 10 menit hingga menjadi bubur kedelai. Kedelai yang telah menjadi bubur tersebut kemudian ditampung dan siap untuk tahap selanjutnya. Proses penggilingan ini dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja.

Bubur kedelai selanjutnya dimasukkan ke dalam panci besar kemudian direbus hingga mendidih di atas tungku briket. Bubur kedelai setelah proses penggilingan masih bersifat kental, oleh karena itu sebelum direbus ditambahkan air ke dalam panci besar tersebut. Selama direbus, bubur kedelai diaduk sesekali agar busa yang ada ini tidak tumpah. Pada proses ini kemudian akan terlihat adanya pemisahan antara sisa air rebusan dan endapan bubur kedelai. Sisa air rebusan selanjutnya akan melalui proses fermentasi, sedangkan endapan selanjutnya akan melalui proses penyaringan. Proses perebusan ini memakan waktu ± 15 menit oleh 1 orang tenaga kerja.

Endapan bubur kedelai pada proses pendidihan selanjutnya akan diletakkan di atas kain penyaring yaitu kain mori kasar untuk selanjutnya dilakukan penyaringan. Penyaringan dilakukan untuk memisahkan ampas sisa dengan air sari kedelai. Kain mori kasar berada dalam posisi tergantung dengan sebuah drum di bagian bawahnya untuk menampung sari kedelai. Sari kedelai adalah air yang lolos dari kain mori tersebut. Proses penyaringan ini membutuhkan waktu ± 5 menit yang dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja.

Sari kedelai yang diperoleh dari proses penyaringan kemudian akan dilakukan penggumpalan dengan menambahkan air *whey*. Air *whey* adalah sisa air rebusan pada proses pendidihan kemudian difermentasikan selama sehari untuk menghasilkan zat penggumpal alami. Usaha Tahu Alami tidak menggunakan zat penggumpal ataupun zat pengental pada tahap ini. Karena tidak menggunakan zat penggumpal, waktu yang dibutuhkan hingga sari menggumpal seluruhnya memakan waktu yang sedikit lama yaitu ± 20 menit, jika dibanding dengan menggunakan zat penggumpal yang hanya membutuhkan waktu ± 5 menit saja. Pada tahap ini hasilnya berupa adanya gumpalan-gumpalan putih yang akan diproses untuk tahapan selanjutnya. Pekerja yang dibutuhkan pada proses ini adalah 1 orang.

Sebelum dicetak, air *whey* dan gumpalan-gumpalan putih tersebut harus dipisahkan terlebih dahulu dengan cara meletakkan tampah di atas gumpalan tersebut dan ditekan. Air yang berada di atas tampah selanjutnya dibuang hingga akhirnya hanya gumpalan putih tersebut yang tersisa. Selanjutnya, gumpalan putih tersebut dimasukkan ke dalam cetakan yang telah diletakkan kain mori di bagian alasnya. Jika cetakan tersebut sudah penuh maka gumpalan tersebut akan ditutup dengan kain mori dan selanjutnya diletakkan pemberat di atas kain tersebut yaitu ember yang diisi air, kemudian didiamkan selama ± 3 menit hingga akhirnya memadat. Waktu yang dibutuhkan pada proses penggumpalan ± 5 menit oleh 1 orang tenaga kerja.

Tahap akhir pada proses produksi tahu adalah pemotongan. Gumpalan putih yang telah memadat pada proses sebelumnya kemudian dipotong sesuai ukuran. Pada tahap ini, para pekerja menggunakan penggaris agar ukuran tahu memiliki potongan yang sama besar. Untuk setiap 1 cetakan yang dihasilkan akan diperoleh 144 potongan tahu yang siap untuk dipasarkan. Tahu-tahu yang telah dipotong tersebut kemudian disusun di dalam ember ataupun baskom. Proses ini membutuhkan waktu ± 10 menit dengan 1 orang tenaga kerja.

Analisis Nilai Tambah Tahu

Analisis nilai tambah merupakan suatu metode yang memperkirakan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai. Kegiatan mengolah kedelai menjadi tahu merupakan salah satu bentuk aktivitas yang dapat meningkatkan nilai pada kedelai. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan produksi kedelai menjadi tahu di Usaha Tahu Alami ini dilakukanlah analisis nilai tambah. Analisis nilai tambah dilakukan dengan menggunakan metode Hayami. Dengan perhitungan metode Hayami ini tidak hanya akan diperoleh hasil nilai tambah saja melainkan nantinya juga akan diperoleh hasil berupa rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan, imbalan bagi tenaga kerja, bagian tenaga kerja dan juga balas jasa yang diterima oleh masing-masing faktor produksi.

Perhitungan nilai tambah berdasarkan data produksi tahu periode Bulan Juli 2019. Data tersebut berdasarkan produksi yang dilakukan pada Juli 2019 dengan jumlah total produksi

sebanyak 62 kali atau 2 kali produksi dalam sehari. Untuk satu kali proses produksi, bahan baku kedelai yang digunakan adalah sebesar 24 kg. *Output* yang dihasilkan yaitu berupa tahu putih yang siap untuk dipasarkan dan dapat diolah kembali. Pada satu kali proses produksi tahu yang dihasilkan yaitu sebanyak 6 cetakan tahu.

Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi tahu adalah kedelai impor dengan mutu baik. Pemilihan bahan baku tersebut dikarenakan persediaan bahan baku kedelai impor yang selalu tersedia, sehingga kegiatan produksi tahu terjamin keberlangsungannya. Harga untuk satu karung kedelai dengan berat 50 kg adalah Rp 370.000, harga tersebut sudah termasuk biaya pengantaran bahan baku kedelai dari lokasi pedagang pemasok sampai ke pabrik tahu. Pedagang pemasok tersebut merupakan langganan pemasok bahan baku untuk Usaha Tahu Alami. Harga bahan baku kedelai untuk setiap kilogramnya adalah Rp 7.400.

Usaha Tahu Alami ini memiliki 10 orang tenaga kerja luar keluarga untuk bagian produksi yang seluruhnya tenaga kerja pria dan 1 orang tenaga kerja dalam keluarga yaitu pimpinan yang bertugas mengontrol jalannya kegiatan produksi dan pengecekan mutu kedelai. Untuk kegiatan produksinya ditunjang dengan 5 unit produksi yang setiap unitnya memiliki peralatan yang lengkap untuk tiap-tiap proses produksinya. Sehingga 5 orang pekerja dapat bekerja bersamaan sekaligus. Tiap pekerja bertanggung jawab terhadap seluruh proses produksi, dimulai dari perendaman hingga pemotongan. Dalam satu kali proses produksi, tenaga kerja akan bekerja selama 1 jam 25 menit dari total waktu 5 jam 15 menit. Selama 3 jam 50 menit sisanya adalah untuk perendaman yang tidak membutuhkan tenaga kerja

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Tahu di Usaha Tahu Alami

No	Variabel	Satuan	Nilai
<i>Output, Input dan Harga</i>			
1.	Hasil produksi	cetakan/bulan	1.860
2.	Bahan baku	Kg/bulan	7.440
3.	Tenaga kerja	HOK	49
4.	Faktor konversi		0,25
5.	Koefisien tenaga kerja	HOK/kg	0,0066
6.	Harga produk	Rp/cetakan	72.000
7.	Tingkat upah	Rp/HOK	525.102
Pendapatan dan Keuntungan			
8.	Harga bahan baku	Rp/kg	7.400
9.	Sumbangan <i>input</i> lain	Rp/kg	1.496
10.	Nilai <i>output</i>	Rp/kg	18.000
11.	a. Nilai tambah	Rp/kg	9.104
	b. Rasio nilai tambah	%	50,58
12.	a. Imbalan tenaga kerja	Rp/kg	3.465,67
	b. Bagian tenaga kerja	%	38,07
13.	a. Keuntungan	Rp/kg	5.683,33
	b. Tingkat keuntungan	%	31,32
Balas Jasa untuk Faktor Produksi			
14.	Marjin (Rp/kg)	Rp/kg	10.600
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	%	32,70
	b. Sumbangan <i>input</i> lain (%)	%	14,11
	c. Keuntungan (%)	%	53,19

Nilai tambah diperoleh dari mengurangi nilai *output* dengan sumbangan *input* lain dan harga bahan baku kedelai. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kedelai menjadi tahu di Usaha Tahu Alami ini adalah Rp 9.104. Artinya, untuk setiap 1 kilogram bahan baku kedelai akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 9.104.

Rasio nilai tambah merupakan persentase dari nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kedelai menjadi tahu. Rasio nilai tambah diperoleh dari perbandingan antara nilai tambah dengan nilai *output* dikali dengan 100%. Rasio nilai tambah yang dihasilkan yaitu sebesar 50,07%. Menurut Reyne dalam Hubeis (1997), berikut kriteria dari nilai tambah:

- a. Rasio nilai tambah rendah bila persentase < 15%
- b. Rasio nilai tambah sedang bila persentase 15% - 40% dan
- c. Rasio nilai tambah tinggi bila persentase > 40%.

Dari kriteria tersebut dapat diketahui bahwa pengolahan kedelai menjadi tahu di Usaha Tahu Alami menghasilkan rasio nilai tambah yang tinggi karena > 40%. Penelitian mengenai rasio nilai tambah juga dilakukan oleh Hayami (1987) dengan hasil rasio nilai tambah tahu yang dihasilkan yaitu sebesar 14% tergolong rendah. Penelitian lainnya oleh Agit Pratama (2017) rasio nilai tambah yang dihasilkan seluruhnya tergolong tinggi yaitu sebesar 45,85% untuk usaha mikro, 48,04% untuk usaha kecil dan 49,67% untuk usaha menengah. Rasio nilai tambah tahu yang dihasilkan oleh industri rumah tangga Wajianto yang diteliti oleh Wiyono (2015) menghasilkan rasio nilai tambah tergolong tinggi yaitu sebesar 52,74%. Sedangkan rasio nilai tambah yang dihasilkan oleh usaha tahu Asam Kumbang yang diteliti oleh Pratama (2016) tergolong sedang dengan nilai 19,74%.

Berdasarkan beberapa penelitian yang telah dilakukan di atas, dapat diketahui bahwa rasio nilai tambah yang dihasilkan berbeda-beda untuk tiap usaha. Jika dibandingkan penelitian yang dilakukan oleh Hayami dengan penelitian terbaru, rasio nilai tambah tahu mengalami peningkatan. Hal ini disebabkan karena adanya perbedaan faktor teknis dan faktor pasar dari usaha tahu tersebut. Faktor yang paling berpengaruh adalah kapasitas produksi, dikarenakan adanya perkembangan teknologi yaitu penggantian batu giling menjadi mesin penggiling, kapasitas produksi harian untuk pengolahan tahu menjadi semakin meningkat. Adanya peningkatan kapasitas tersebut tentunya akan mempengaruhi nilai tambah yang dihasilkan. Perkembangan teknologi, selain berdampak pada kapasitas produksi juga berdampak kepada tenaga kerja dan upah tenaga kerja. Dengan adanya penggantian fungsi dari tenaga kerja menjadi mesin dalam proses penggilingan, proses produksi tahu menjadi lebih efisien, sehingga HOK menjadi lebih sedikit dan juga akan berdampak pada upah tenaga kerja.

Dari analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami ini juga diperoleh nilai margin dari pengolahan 1 kilogram bahan baku kedelai. Nilai margin diperoleh dari selisih antara nilai output dengan harga bahan baku. Margin kemudian didistribusikan kepada faktor-faktor produksi yaitu tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan. Nilai margin yang diperoleh yaitu Rp 10.600/kg bahan baku kedelai.

Margin yang diperoleh tersebut kemudian didistribusikan untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 32,7%, untuk sumbangan input lain sebesar 14,11% dan untuk keuntungan sebesar 53,19%. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, diketahui bahwa nilai distribusi atau balas jasa untuk keuntungan merupakan persentase tertinggi dan sumbangan input lain adalah persentase balas jasa terendah.

Nilai balas jasa yang diterima faktor-faktor produksi untuk tiap usaha memiliki nilai yang berbeda-beda. Seperti pada penelitian yang dilakukan oleh Hayami (1987), persentase tertinggi yaitu tenaga kerja dan sumbangan input lain sedangkan keuntungan merupakan persentase balas jasa terendah. Nilai balas jasa untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 36,36%, untuk sumbangan input lain sebesar 36,36% dan untuk keuntungan sebesar 27,27%. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Agit (2017) persentase balas jasa tertinggi yaitu keuntungan dengan rata-rata 77,95% sedangkan persentase terendah yaitu pendapatan tenaga kerja dengan nilai rata-rata 4,7%.

Jika dilihat dari nilai distribusi balas jasa, terdapat beberapa perbedaan nilai untuk masing-masing usaha. Perbedaan tersebut dikarenakan adanya perbedaan faktor teknis dan faktor pasar seperti kapasitas produksi dan tenaga kerja. Adanya perkembangan teknologi memberikan dampak meningkatnya kapasitas produksi pengolahan kedelai menjadi tahu sehingga produksi menjadi lebih efisien dan mampu menghasilkan keuntungan yang jauh lebih besar.

Dari analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami ini juga diperoleh nilai marjin dari pengolahan 1 kilogram bahan baku kedelai. Nilai marjin diperoleh dari selisih antara nilai *output* dengan harga bahan baku. Marjin kemudian didistribusikan kepada faktor-faktor produksi yaitu tenaga kerja, sumbangan *input* lain dan keuntungan. Nilai marjin yang diperoleh yaitu Rp 10.600/kg bahan baku kedelai. Marjin yang diperoleh tersebut kemudian didistribusikan untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 0,23%, untuk sumbangan *input* lain sebesar 14,97% dan untuk keuntungan sebesar 84,80%.

Analisis Profitabilitas

Profitabilitas adalah kemampuan Usaha Tahu Alami menghasilkan laba selama periode tertentu. Data yang dikumpulkan yaitu produksi tahu pada Bulan Juli 2019. Jumlah produksi tahu untuk Bulan Juli adalah sebanyak 1.860 cetakan dengan harga jual Rp 72.000 per cetakannya. Dalam sehari kegiatan produksi tahu yang dilakukan yaitu sebanyak 2 kali, maka untuk Bulan Juli total kegiatan produksi yaitu sebanyak 62 kali. Sebelum melakukan analisis profitabilitas, perlu dilakukan analisis biaya yang dikelompokkan menjadi biaya variabel dan biaya tetap.

Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya berubah-ubah sebanding dengan volume produksi. Semakin banyak cetakan tahu yang dihasilkan maka biaya variabel akan semakin tinggi dan berlaku juga sebaliknya. Biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, upah tenaga kerja produksi, biaya makan tenaga kerja, biaya bahan bakar, listrik, dan biaya kemasan. Total biaya variabel Usaha Tahu Alami untuk kegiatan produksi periode Bulan Juli 2019 adalah sebesar Rp 89.866.000 dengan biaya tertinggi yaitu biaya pembelian bahan baku. Bahan baku yang digunakan untuk kegiatan produksi yaitu sebanyak 7.440 kg kedelai dengan harga Rp 7.400/kg. Upah tenaga kerja yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 14.880.000. Perhitungan upah tenaga kerja yaitu berdasarkan banyaknya cetakan yang dihasilkan setiap tenaga kerja. Untuk 1 cetakan tahu yang dihasilkan maka upah yang diberikan adalah sebesar Rp 8.000. Biaya selanjutnya adalah biaya makan tenaga kerja. Dikarenakan tenaga kerja produksi adalah tenaga kerja luar keluarga, maka biaya makan diperhitungkan. Tenaga kerja produksi Usaha Tahu Alami mendapatkan makan 3 kali sehari dengan rata-rata sehari menghabiskan Rp 350.000 untuk 10 orang tenaga kerja. Total biaya yang dikeluarkan untuk makan tenaga kerja yaitu sebesar Rp 10.850.000.

Biaya tetap adalah biaya yang nilainya tidak bergantung kepada volume produksi yang dihasilkan dan dikeluarkan sama tiap bulannya. Biaya tetap yang dikeluarkan Usaha Tahu Alami yaitu berupa tagihan listrik, biaya penyusutan, pajak usaha, pajak bumi dan bangunan (PBB), biaya komunikasi, pajak kendaraan, pemeliharaan kendaraan dan gaji pimpinan. Total biaya tetap periode Juli 2019 yaitu sebesar Rp 7.801.597.

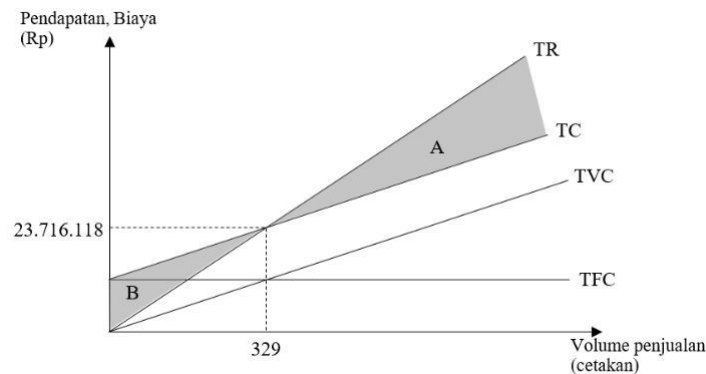
Setelah mendapatkan total biaya tetap dan total biaya variabel, sebelum menghitung profitabilitas diperlukan adanya nilai impas dalam Rupiah. Titik impas atau *break event* merupakan keadaan dimana suatu usaha tidak memperoleh keuntungan dan tidak pula mengalami kerugian, dimana nilai penerimaan sama dengan nilai pengeluaran.

Tabel 2. Analisis titik impas Usaha Tahu Alami untuk Juli 2019

Uraian	Jumlah
Produksi (cetakan)	1.860
Harga jual (Rp/cetakan)	72.000
Penerimaan (Rp)	133.920.000
Total biaya variabel (Rp)	89.866.000
Total biaya tetap (Rp)	7.801.597
Biaya variabel rata-rata (Rp/cetakan)	48.315
BEP unit (cetakan)	329
BEP rupiah (Rp)	23.716.118

Berdasarkan Tabel 2 terlihat bahwa penerimaan yang didapatkan oleh usaha Tahu Alami berada di atas titik impas, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha tersebut mampu berproduksi di atas titik impas dan menghindari kerugian. Nilai BEP unit menunjukkan jumlah cetak tahu yang dihasilkan pada keadaan tidak untung dan tidak rugi yaitu sebesar 329 cetakan. Sedangkan

nilai BEP rupiah menunjukkan penerimaan yang diterima jika dalam kondisi tidak untung dan juga tidak rugi. Nilai BEP rupiah yaitu sebesar Rp 23.716.118. Artinya dalam sebulan Usaha Tahu Alami harus menjual tahu paling sedikit sejumlah 329 cetak dengan penerimaan Rp 23.716.118 agar tidak mengalami kerugian.



Gambar 2. Diagram alir proses produksi tahu di Usaha Tahu Ala

Berdasarkan Gambar 2 terlihat bahwa titik impas terjadi pada saat titik perpotongan antara kurva TR dan kurva TC, dimana volume penjualan sebesar 329 cetak dan pendapatan sebesar Rp 23.716.118. Jika volume penjualan berada di sebelah kiri titik impas yaitu pada daerah arsiran B, maka usaha akan mengalami kerugian. Sedangkan jika volume penjualan berada pada sebelah kanan atau daerah arsiran A, maka usaha akan mengalami keuntungan. Oleh karena itu, untuk menjaga keberlangsungan usaha dan tetap menghasilkan keuntungan, maka produksi tahu dari Usaha Tahu Alami harus lebih dari 329 cetak setiap bulannya.

MOS menunjukkan batas toleransi maksimum penurunan jumlah produksi yang dapat ditoleransi oleh Usaha Tahu Alami agar usaha tidak rugi. Semakin besar nilai MOS, maka kondisi usaha tersebut semakin baik karena memiliki kemampuan toleransi terhadap penurunan produksi semakin besar. Nilai MOS Usaha Tahu Alami yaitu sebesar 82,29%. Pada penelitian yang dilakukan oleh Agit (2017) nilai MOS yang dihasilkan yaitu sebesar 81,95% untuk usaha tahu skala mikro, 87,14% untuk usaha tahu skala kecil dan 89,49% untuk usaha tahu skala menengah. Jika dibandingkan, nilai MOS Usaha Tahu Alami pada rentang yang hampir sama dengan nilai MOS usaha tahu hasil penelitian Agit (2017).

MIR merupakan pembagian antara selisih dari total penerimaan dan total biaya variabel, dengan hasil penjualan itu sendiri. MIR memiliki fungsi untuk memberikan informasi seberapa besar kemampuan usaha tersebut menutupi biaya tetap dan menghasilkan keuntungan. Nilai MIR Usaha Tahu Alami yaitu sebesar 32,9%.

Nilai MIR yang diperoleh pada penelitian Agit (2017) adalah sebesar 24,05% untuk usaha tahu skala usaha mikro, 28,75% untuk usaha tahu skala kecil dan 29,15% untuk usaha tahu skala menengah. Skala usaha pada penelitian Agit Pratama (2017) didasarkan kepada jumlah bahan baku kedelai yang digunakan setiap harinya. Jika < 360kg maka tergolong ke dalam skala usaha mikro, jika 360 – 1.000kg maka termasuk usaha skala kecil, dan jika > 1.000kg maka termasuk skala usaha menengah.

Usaha Tahu Alami memproduksi sebanyak 1.860 cetak di Bulan Juli 2019, dengan jumlah cetakan setiap harinya sebanyak 60 cetak yang berasal dari bahan baku kedelai 240 kg. Jika disesuaikan dengan skala usaha pada penelitian Agit Pratama (2017) maka Usaha Tahu Alami tergolong skala mikro namun dengan nilai MIR yang cukup tinggi bahkan di atas nilai MIR usaha tahu skala menengah.

Berdasarkan nilai MOS dan MIR tersebut dapat diperoleh nilai profitabilitas usaha, yaitu sebesar 27%. Hal ini menunjukkan dari kegiatan produksi yang dilakukan, Usaha Tahu Alami mampu menghasilkan keuntungan sebesar 27% untuk periode produksi Bulan Juli 2019.

$$\begin{aligned} \text{MIR} &= \frac{\text{TR} - \text{TVC}}{\text{TR}} \times 100\% \\ &= \frac{23.716.118 - 7.600.000}{23.716.118} \times 100\% \\ &= 68,29\% \end{aligned}$$

Penelitian yang dilakukan oleh Agit Pratama (2017) menunjukkan profitabilitas yang dihasilkan oleh usaha mikro sebesar 19,71%, usaha kecil sebesar 25,05% dan skala menengah sebesar 26,08%. Jika disesuaikan dengan skala usaha pada penelitian Agit Pratama (2017) maka Usaha Tahu Alami tergolong skala mikro namun dengan profitabilitas yang setara dengan usaha tahu skala menengah. Hal ini menunjukkan bahwa kemampuan menghasilkan keuntungan Usaha Tahu Alami lebih besar daripada usaha tahu mikro walaupun dengan jumlah bahan baku kedelai yang sama.

Perbedaan nilai profitabilitas tersebut dikarenakan nilai MIR Usaha Tahu Alami yaitu 32,9% yang lebih besar jika dibandingkan dengan nilai MIR dari penelitian Agit Pratama (2017) yaitu sebesar 24,05% untuk skala usaha mikro, 28,75% untuk skala usaha kecil, dan 29,15% untuk skala usaha menengah. Nilai MIR dipengaruhi oleh total biaya dan biaya variabel. Di Usaha Tahu Alami bahan baku yang digunakan hanya kedelai saja tanpa adanya tambahan bahan baku lainnya seperti garam, kunyit, dan zat penggumpal. Oleh karena itu total biaya variabel Usaha Tahu Alami lebih rendah dan menghasilkan nilai MIR yang lebih tinggi dan tentunya akan mempengaruhi besarnya nilai profitabilitas yang dihasilkan.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Usaha Tahu Alami merupakan industri kecil pengolahan kedelai menjadi tahu yang beralamat di Jalan Adinegoro Kota Padang yang telah berdiri sejak tahun 1999. Untuk 1 kali proses produksi bahan baku kedelai yang digunakan sebanyak 24 kg dan menghasilkan 6 cetak tahu dengan harga Rp 72.000 untuk setiap cetaknya. Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kedelai menjadi tahu adalah sebesar Rp 9.104 per kilogram bahan baku kedelai dengan rasio nilai tambah sebesar 50,58%. Berdasarkan hasil tersebut, rasio nilai tambah tergolong tinggi karena $> 40\%$.

Berdasarkan hasil perhitungan profitabilitas menunjukkan bahwa Usaha Tahu Alami mampu menghasilkan keuntungan dari kegiatan produksi yang dilakukan. Nilai profitabilitas Usaha Tahu Alami di Bulan Juli 2019 yaitu sebesar 27%. Dari analisis profitabilitas tersebut juga diketahui nilai MOS dan MIR dari Usaha Tahu Alami. MOS (*Margin of Safety*) yaitu sebesar 82,29% yang menunjukkan batas toleransi maksimum jika terjadi penurunan produksi agar usaha tidak mengalami kerugian. MIR (*Marginal Income Ratio*) yaitu sebesar 32,9% yang menunjukkan seberapa besar kemampuan usaha tersebut menutupi biaya tetap dan menghasilkan keuntungan.

Saran

Saran yang dapat direkomendasikan untuk Usaha Tahu Alami yang berkaitan dengan penelitian yaitu tetap mempertahankan usahanya, karena nilai tambah yang dihasilkan tergolong tinggi dan mampu memberikan keuntungan dari kegiatan produksi tersebut.

Daftar Pustaka

- Hayami, Yujiro, Toshihiko Kawagoe, Yoshinori Morooka dan Masdjidin Siregar. (1987). *Agricultural marketing and Processing in Upland Java: A Perspective From A Sunda Village*. Bogor: CGPRT Center.
- Hubeis, Musa. (1997). Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Marimin dan Nurul Maghfiroh. (2010). Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok. Bogor: IPB Press.
- Pappas dan Hirschey. (1999). Ekonomi Manajerial. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Subagyo, Joko. (2011). Metode Penelitian dalam Teori dan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.