Jurnal Agrisep

ISSN: 1411-3848
EISSN: 2579-6372

ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI TEMPE DAN TAHU (STUDI KASUS: DESA PULO JANTAN, KECAMATAN NA IX-X, KABUPATEN LABUHANBATU UTARA)

Mhd Rizki Hamdani[1*], Suswati[1], Gustami Harahap[1]
[1]Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area
[*]E-mail korespondensi: Dhanylee87@gmail.com

ABSTRACT

One of the potential soybean processing industries is the tempe and tofu industry. Tempe processing is one of the potential products that can be developed because up to 50% of Indonesia's soybean consumption is used for making tempeh, 40% for tofu and 10% for other products. There are several industries located in Pulo Jantan Village, Na-IX-X District, North Labuhan Batu Regency, one of which is the Makmur Sejahtera industry, which operates in the tofu and tempeh industry, using soybeans as a raw material for its production. Prosperous Industry serves requests around the North Labuhan Batu Regency area. The method used in this study is the Hayami method. The approach method in this research is a qualitative method and a quantitative method. The results of the research obtained The difference in the added value of soybeans in the production of tofu and tempeh is 44% different (around IDR 41,831/kg of soybeans) processed at UKM Mr. Angga is 55 % different (around IDR 41,498/kg of soybeans) processed at UKM Mr. UKM Suarni.

Keywords*: Production, Income, Glycine max, Tahu-Tempe*

ABSTRAK

Salah satu industri pengolahan kedelai yang potensial adalah industri tempe dan tahu. Pengolahan tempe merupakan salah satu produk potensial yang dapat dikembangkan karena hingga 50% konsumsi kedelai Indonesia digunakan untuk pembuatan tempe, 40% untuk tahu dan 10% untuk produk lainnya. Terdapat beberapa industri yang berada di Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na-IX-X, Kabupaten Labuhan Batu Utara salah satunya industri Makmur sejahtera yang bergerak pada industri tahu dan tempe, dengan menggunakan kedelai sebagai bahan baku produksinya. Industri Makmur Sejahtera melayani permintaan di sekitar wilayah Kabupaten Labuhan Batu Utara. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Hayami. Metode pendekatan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dan metode kuantitatif. Hasil dari penelitian yang diperoleh Adalah adanya perbedaan nilai tambah kedelai pada produksi tahu dan tempe sebesar 44% atau sekitar Rp 41.831/kg kedelai yang diolah pada UKM Bapak Angga dan sebanyak 55% atau sekitar Rp41.498/kg kedelai yang diolah pada UKM Ibu Suarni.

Kata kunci: Produksi, Pendapatan, kedelai, Tahu, Tempe

ISSN: 1411-3848
EISSN: 2579-6372

PENDAHULUAN

Perkembangan industri pangan di Indonesia ditopang oleh sumber daya alam pertanian, baik nabati maupun hewani, yang mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal atau regional. Saat ini di beberapa negara Asia, banyak makanan yang diadopsi dari jenis makanan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal tersebut maka jumlah dan jenis pangan semakin meningkat.Indonesia memiliki banyak industri pengolahan hasil pertanian, salah satunya adalah industri pengolahan kedelai. Proses pengolahan kedelai menjadi berbagai makanan umumnya merupakan proses yang mudah dan peralatan yang digunakan cukup dengan peralatan rumah tangga biasa.

Kedelai merupakan bahan baku penting yang strategis di Indonesia, karena kedelai merupakan salah satu tanaman pangan terpenting setelah padi dan jagung. Komoditas ini mendapat perhatian lebih dari pemerintah dalam kebijakan pangan nasional. Pada tahun 2018, luas panen kedelai di Indonesia adalah 680.372 ha.Pada tahun 2017 luas panen Kedelai hanya 355,799, sehingga mengalami peningkatan sekitar 91,22%. Maka dari itu luas panen mempengaruhi produksi kedelai di Indonesia, untuk produksi kedelai pada tahun 2018 sebesar 982,598 Ton, pada tahun 2017 sebesar 538,728 Ton, sehingga mengalami peningkatan dari tahun 2017-2018 sekitar 82,39% (Kementrian Pertanian RI, 2018).

Produksi kedelai pada tahun 2018 sebesar 32,758 Ton yang sebelumnya pada tahun 2017 hanya 7,778 Ton, maka dari itu pertumbuhan 2018 terhadap 2017 sebesar 321.16% (Kementrian Pertanian RI, 2017).

Salah satu industri pengolahan kedelai yang potensial adalah industri tempe dan tahu. Pada umumnya tempe dan tahu digunakan sebagai lauk pauk dan sebagai lauk atau snack. Manfaat tempe dan tahu bagi kesehatan serta harganya yang relatif terjangkau menjadi salah satu alternatif pilihan sumber pangan bergizi yang dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Pengolahan tempe merupakan salah satu produk potensial yang dapat dikembangkan karena hingga 50% konsumsi kedelai Indonesia digunakan untuk pembuatan tempe, 40% untuk tahu dan 10% untuk produk lainnya (Hidayat & Muttalib, 2020). Industri UKM (Usaha Kecil Menengah) tempe dan tahu di Desa pulo jantan, Kecamatan Na-IX-X Kabupaten Labuhan batu Utara Berdasarkan pengamatan dalam aspek manajemen sebagian besar tugas atau pekerjaan dalam bidang manajemen dikerjakan oleh pemilik yang merangkap beberapa pekerjaan karena sebagian besar tenaga kerja yang bekerja di unit usaha ini berasal dari anggota keluarga ataupun kerabat, sangat tidak memungkinkan bagi para pekerja memiliki kesempatan untuk maju. Rata-rata jumlah bahan baku kedelai yang dibutuhkan Pak Angga dan Ibu Suarni dalam suatu proses produksi untuk membuat tahu dan tempe adalah 1,75 kuintal kedelai per hari untuk membuat tahu dan tempe. Perbandingan antara tahu kedelai dan tempe adalah 75 kg kedelai untuk pembuatan tahu dan 100 kg untuk pembuatan tempe, seperti terlihat pada Tabel 1.

ISSN: 1411-3848
EISSN: 2579-6372

Tabel 1. Jumlah Penggunaan Bahan Baku dan Penolong Pengolahan Tahu dan Tempe Pada UKM Tempe dan Thu di Desa Pulo Jantan

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Biaya
1	Kedelai	175kg	1.225.000
2	Cuka	2L	30.000
3	Ragi	62,5 ons	3.750
4	Plastik 1,5kg & 0,5 kg	3 Pack	47.000
5	Kayu Bakar	1 Kali Produksi	100.000
	Jumlah		**1.405.750**

Industri tahu dan tempe ini layak untuk dibudidayakan dan dikembangkan. Hal ini didukung oleh ketersediaan bahan baku lokal yang tersedia. Berdasarkan data yang diterima, industri tahu dan tempe Makmur Jaya membeli bahan baku pembuatan tahu dan tempe di UD. Inti Sari dekat Ubung. UKM ini membeli kedelai dari UD. Inti Sari setiap bulan hingga 5,25 ton/bulan untuk kebutuhan satu bulan.

Usaha industri tahu dan tempe yang saat berkembang di masyarakat mayoritas adalah usaha industri rumah tangga dan industri kecil. Permasalahan pokok yang saat ini sedang dihadapi adalah faktor modal yang minim, kenaikan harga bahan baku kedelai, terbatasnya wilayah pemasaran dan juga kurangnya pengembangan produk. Di sisi lain, dalam hal manajemen jarang menggunakan tenaga ahli dan hanya mengandalkan kemampuan manajemen pemilik. Hal ini juga berpengaruh terhadap hasil pekerjaan yang ada hanya terdapat pemilik usaha dan pekerja yang melakukan kegiatan produksi.Hal ini dikarenakan sebagian besar tugas dikerjakan oleh pemilik yang bahkan ikut turun mengerjakan kegiatan produksi.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan di Desa Pulo Jantan, Kecamatan Na-IX-X, Kabupaten Labuhanbatu Utara.Kabupaten LabuhanBatu Utara terletak diantara 99.25.00˚-100.05.00˚ Bujur Timur dan 01˚8’02˚58’ Lintang

Utara dengan ketinggian 0-700 meter. Subjek penelitian adalah pengusaha tempe dan tahu di daerah desa Pulo Jantan. Penelitian ini dilakukan selama 3 bulan yaitu September – November 2022.

Metode Pengkajian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Hayami. Dengan pendekatan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dan metode kuantitatif.

Tabel 2. Perhitungan Metode HAayami

I	Keluaran (output) Masukan (output) dan Harga	Keterngan
1	Output/produk total (kg?proses produksi)	A
2	Input bahan baku (kg/proses produksi)	B
3	Input tenaga kerja (HOK/proses produksi)	C
4	Faktor konversi (kg output/1kg bahan baku)	D = A/B
5	Koefisien tenaga kerja HOK/kg bahan baku)	E = C/B
6	Harga Output (Rp/kg)	F
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/ proses produksi)	G
II	**Pendapatan dan Keuntungan**	
8	Harga input bahan baku (Rp/kg)	H
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	I

ISSN: 1411-3848
EISSN: 2579-6372

10	Nilai output (Rp/kg)	J = D*F
11	Nilai tambah (Rp/kg)	K = J-H-I
	• Rasio nilai tambah(%0	L = K/L*100%
12	Pendapatam tenaga kerja (Rp/kg)	M = E*G
	• Pangsa tenaga kerja (%)	N = M/K*100%
13	Keuntungan (Rp/kg)	O = K-M
	• Tingkat keuntungan (%)	P = O/J*100%
III	**Balas Jasa Untuk Faktor Produksi**	
14	Marjin (Rp/kg)	Q = J-H
	• Pendapatan tenaga kerja (%)	R = M/Q*100%
	• Sumbangan input lain (%)	S = I/Q*100%
	• Keuntungan pengusaha (%)	T = O/Q*100%

a. Biaya Variabel (variabel cost)

Biaya total merupakan penjumlahan antara biaya tetap total (TFC) dan biaya variabel total (TVC). Formulasi biaya total sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC :Biaya total usaha agroindustri tahu (Rp/bulan)

TFC :Total biaya tetap usaha agroindustri tahu (Rp/bulan)

TVC :Total biaya variabel usaha agroindustri tahu (Rp/bulan)

Biaya penyusutan peralatan dihitung dengan metode garis lurus dengan rumus sebagai berikut:

$$\textbf{Penyusutan} = \frac{HP - NS}{n}$$

Keterangan:

HP : Harga Perolehan (cost)

NS : Nilai Sisa (Residu)

N : Taksiran Hasil Produksi (Unit)

b. Penerimaan (Revenue)

Jadi variabel dari penerimaan adalah jumlah tahu dan tempe yang sudah terjual. Secara matematis penerimaan dituliskan dengan rumus:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR :Total penerimaan usaha agroindustri tahu (Rp/bulan).

P :Harga Tahu Per Kilogram (Rp)

c. Keuntungan Profit

Keuntungan usaha pengusaha tahu dan tempe merupakan hasil akhir penerimaan dikurangi dengan biaya total produksi. Secara matematis keuntungan dituliskan dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π : Keuntungan (Rp/bulan)

TR : Total penerimaan (Rp/bulan)

TC : Total Biaya (Rp/bulan)

d. Profitabilitas

Profitabilitas merupakan perbandingan antara keuntungan dari penjualan tahu dan tempe dengan biaya total tahu yang dinyatakan dalam persentase. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$Profitabilitas = \frac{\pi}{TC} x100x\%$$

Keterangan:

π :Keuntungan usaha agroindustri tahu (Rp/bulan)

TC : Total biaya usaha agroindustri tahu (Rp/bulan)

Teknik Pengumpulan Data

Digunakan melalui observasi, wawancara, kuesioner dan Dokumentasi.

Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi dan pencatatan langsung di lapangan, termasuk data kebutuhan bahan baku harian selama satu bulan di tahun 2021. Data sekunder diperoleh dari literature (dan data input dan output lainnya, yang dikumpulkan rata-rata satu siklus produksi Nurfadilah, Armaini, and yetti ,2014).

ISSN: 1411-3848
EISSN: 2579-6372

Populasi dan Sampel

Populasi didefinisikan sebagai suatu wilayah generalisasi yang terdiri dari objek-objek atau subjek-subjek yang memiliki kualitas dan karakteristik tertentu yang ditentukan oleh peneliti yang kemudian dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2015). Subjek populasi dalam penelitian ini adalah 2 pengusaha tempe dan tahu yang ada di Desa Pulo Jantan. Dan objek populasi adalah seluruh hasil produksi tempe dan tahu.

Sampel adalah bagian dari semua karakteristik yang dimiliki populasi (Sugiyono, 2018). Penentuan Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah Sensus. Metode sensus adalah teknik penentuan responden bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. misalnya orang tersebut yang dianggap paling paham tentang apa yang diharapkan, atau mungkin dia sebagai pengusaha sehingga akan memudahkan peneliti menjelajah obyek/ situasi sosial yang diteliti. (Sugiyono 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil produksi dalam hitungan 1 kali produksi untuk tahu pada UKM Bapak Angga sebesar 40 papan dengan bahan baku yang digunakan sebanyak 50 kg dan pada UKM Ibu Suarni hasil produksi tahunya sebanyak 20 papan dengan bahan baku kedelai yang digunakan sebanyak 30 kg. Sedangkan hasil produksi dalam hitungan 1 kali produksi untuk tempe pada UKM Bapak Angga adalah sebanyak 650 bungkus (dari 600 bungkus besar + 100 bungkus kecil (yang diasumsikan menjadi 50 bungkus besar) dengan bahan baku 40 kg kedelai dan hasil produksi pada UKM Ibu Suarni sebanyak 300 bungkus dengan bahan baku 20kg kedelai. Tenaga kerja yang yang dihitung dalam penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi tahu dan tempe. Nilai HOK yang didapatkan pada penelitian ini dalam produksi tahu dan tempe pada UKM Bapak Angga adalah 3 orang pria dan pada UKM Ibu Suarni adalah 2 orang Pria. Sehingga nilai yang digunakan pada perhitungan HOK adalah Hari Kerja Setara Pria (HKSP).

Tabel 3. Tabel Perhitungan Nilai Tambahan Hayami

Variabel	Nilai	UKM Bapak Angga		UKM Ibu Suarni	
		Tahu	Tempe	Tahu	Tempe
I. Output, Input dan Harga					
1. Output	(1)	40	650	20	300
2. Input (kg)	(2)	50	40	30	20
3. Tenaga kerja (HOK)	(3)	3	3	2	2
4. FaktorKonversi	(4) = (1) /(2)	0,8	16,25	0,667	15
5. Koefisien Tenaga Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3) /(2)	0,06	0,075	0,067	0,1
6. Harga output(Rp)	(6)	35.000	4.000	35.000	4.000
7. Upah Tenagakerja (Rp/HOK)	(7)	85.000	25.000	38.000	17.000

ISSN: 1411-3848
EISSN: 2579-6372

II. Penerimaan dan Keuntungan					
8. Harga bahanbaku (Rp/kg)	(8)	13.000	13.000	13.000	13.000
9. Sumbanganinput lain (Rp/satuan)	(9)	5000	168,57	5000	173,33
10. Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4)x (6)	28.000	65.000	23.333	60.000
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)	10.000	51.831	5.333	46.827
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%	36%	80%	23%	78%
12. a Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x(7)	5.100	1.875	2.533,33	1.700
b. Pangsa Tenaga kerja (%)	(12b) =(12a/11a) x 100%	51%	4%	48%	4%
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = 11a– 12a	4.900	49.956	2.800	45.127
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%	49%	96%	53%	96%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi					
14. Marjin(Rp/Kg)	(14) = (10)– (8)	15.000	52.000	10.333	47.000
Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) =(12a/14) x 100%	34%	4%	25%	4%
Sumbangan InputLain (%)	(14b) = (9/14) x 100%	33%	0%	48%	0%
Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a/14) x 100%	33%	96%	27%	96%

Faktor konversi merupakan hasil bagi dari jumlah produksi dengan bahan baku yang digunakan. Nilai faktor konversi yang didapatkan untuk tahu pada UKM Bapak Angga adalah sebesar 0,8 yang artinya 1 kg kedelai menghasilkan 0,8 papan tahu dan pada UKM Ibu Suarni nilai faktor konversinya adalah 0,667 yang artinya dengan 1 kg kedelai menghasilkan 0,667 papan tahu. Begitu juga dengan nilai faktor konversi yang didapatkan untuk tempe. Pada UKM Bapak Angga nilai faktor konversi tempe adalah sebesar 16,25 yang artinya 1 kg kedelai menghasilkan 16,25 bungkus tempe dan pada UKM Ibu Suarni nilai faktor konversinya adalah 15 yang artinya dengan 1 kg kedelai menghasilkan 15 bungkus tempe. Adanya perbedaan nilai faktor konversi yang didapatkan tahu dan tempe karena jumlah output untuk setiap jenis produk tersebut berbeda meskipun bahan baku/input yang digunakan untuk 1 kali produksi jumlahnya sama. Koefisien tenaga kerja didapatkan dari perhitungan nilai pembagian jumlah kerja dengan jumlah tenaga kerja yang digunakan untuk satu kali produksi. Koefisien tenaga kerja pada UKM Bapak Angga adalah

ISSN: 1411-3848
EISSN: 2579-6372

sebesar 0,06 untuk tahu dan 0,075 untuk tempe dengan jumlah tenaga kerja yang digunakan adalah 3 tenaga kerja. Serta koefisien tenaga kerja pada UKM Ibu Suarni adalah sebesar 0,067 untuk tahu dan 0,1 untuk tempe. dengan jumlah tenaga kerja yang digunakan adalah 2 tenaga kerja.

Harga output adalah harga dari produk tahu dan produk tempe dengan satuan rupiah. Harga output untuk tahu sebesar Rp. 35.000 per papan dan harga output untuk tempe sebesar Rp. 400 per bungkusnya. Upah tenaga kerja adalah imbalan yang didapatkan ataupun di terima pekerja yang terlibat dalam proses produksi. Upah tenaga kerja pada UKM Bapak Angga adalah Rp85.000 untuk produksi tahu dan Rp25.000 untuk pengolahan tempe dalam HOK. Sementara pada UKM Ibu Suarni, upah tenaga kerjanya adalah sebesar Rp38.000 untuk tahu dan Rp17.000 untuk tempe dalam HOK.

Penerimaan dan Keuntungan

Nilai tambah produksi tahu didapatkan dari nilai output dikurangi sumbangan input lain dan harga bahan baku. Jadi dalam 1 kg kedelai yang telah diproduksi menjadi tahu memiliki nilai tambah Rp10.000 pada UKM Bapak Angga dan Rp5.333 pada UKM Ibu Suarni dan nilai tambah yang didapatkan tempe dalam 1 kg kedelai yang telah diproduksi menjadi tempe yaitu sebesar Rp51.831 pada UKM Bapak Angga dan Rp46.827 pada UKM Ibu Suarni. Hal ini menunjukkan bahwa nilai tambah pada produksi tempe lebih besar daripada nilai tambah pada produksi tahu.

Rasio nilai tambah yang didapatkan untuk produksi tempe juga lebih tinggi dari tahu pada kedua UKM ini. Yaitu sebesar 80% untuk rasio nilai tambah tempe dan 36% untuk rasio nilai tambah tempe pada UKM Bapak Angga dan sebesar 78% untuk rasio nilai tambah tempe dan 23% untuk rasio nilai tambah tempe pada UKM Ibu Suarni. Nilai ini diperoleh dari nilai tambah dibagi dengan harga produk dan dikali 100 persen. Hal ini menunjukkan perbedaan rasio nilai tambah tempe lebih besar 44% daripada rasio nilai tambah tahu pada UKM Bapak Angga dan rasio nilai tambah tempe lebih besar 55% daripada rasio nilai tambah tahu pada UKM Ibu Suarni.

Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Pada UKM Bapak Angga, nilai marjin untuk produksi tahu sebesar Rp15.000 sedangkan nilai margin untuk produksi tempe sebesar Rp52.000. Nilai marjin ini menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Hal ini menunjukkan bahwa pemilik faktor produksi tahu adalah untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 34%, untuk sumbangan input lain sebesar 33% dan untuk keuntungan bagi pengusaha sebesar 33%. Sedangkan pemilik faktor produksi tempe adalah untuk pendapatan kerja sebesar 4 %, untuk sumbangan input lain sebesar 0% dan untuk keuntungan bagi pengusaha sebesar 96%.

Adapun pada UKM Ibu Suarni, nilai marjin untuk produksi tahu sebesar Rp10.333 sedangkan nilai margin untuk produksi tempe sebesar Rp47.000. Nilai marjin ini menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Hal ini menunjukkan bahwa pemilik faktor produksi tahu adalah untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 25%, untuk sumbangan input lain sebesar 48% dan untuk keuntungan bagi pengusaha sebesar 27%. Sedangkan pemilik faktor produksi tempe adalah untuk pendapatan kerja sebesar 4 %, untuk sumbangan input lain sebesar 0% dan untuk keuntungan bagi pengusaha sebesar 96%.

KESIMPULAN

Dari hasil pengolahan data yang dilakukan, diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Jumlah pendapatan yang diterima untuk industri pembuatan tahu rata- rata pendapatan yang diperoleh dari pengrajin

ISSN: 1411-3848
EISSN: 2579-6372

tahu Rp. 131.840/hari dengan hitungan 1 kali produksi untuk pembuatan tahu pada 2 pengusaha tahu sebanyak 60 papan dengan ukuran satu papan tahu 40cm x 40cm yang biasa menghasilkan 200 potong tahu/papan dengan ketebalan tahu 2 cm dan ukuran tahu 4 cm x 4 cm bahan baku yang digunakan sebanyak 80 kg dan pembuatan tempe rata – rata pendapatan yang diperoleh dari pengrajin tempe sebesar Rp 1.353.230/hari hasil produksi dalam hitungan 1 kali produksi untuk tempe pada 2 pengusaha tempe adalah sebanyak 950 bungkus (dari 600 bungkus besar + 100 bungkus kecil (yang diasumsikan menjadi 50 bungkus besar) dengan ukuran 20 cm x 6 cm dan tebal tempe 4 cm dengan bahan baku 60 kg kedelai dan Maka total rata- rata dari pendapatan pengrajin tempe dan tahu di desa pulo jantan Rp.1.485.070.

2. Jadi dalam 1 kg kedelai yang di produksi menjadi tahu memiliki nilai tambah Rp10.000/Kg atau sebanyak 36% pada UKM Bapak Angga dan Rp5.333/kg atau sebanyak 23% pada UKM Ibu Suarni dan nilai tambah yang didapatkan tempe dalam 1 kg kedelai yang telah di produksi menjadi tempe yaitu sebesar Rp 51.83/Kg atau sebanyak 80% pada UKM Bapak Angga dan Rp46.827/Kg sebanyak atau 78% pada UKM Ibu Suarni. dengan rata – rata rasio nilai tambah pada tahu 29,5 % dan pada tempe memiliki nilai tambah rata-rata 79 % adalah menguntungkan, sehingga layak untuk dikembangkan.

SARAN

Sebagai tindak lanjut dari kesimpulan ini, penulis menyarankan kepada UKM yang mengolah tahu dan tempe untuk menambah jumlah produksinya. Hal ini dikarenakan tahu dan tempe dapat menambah nilai tambah yang cukup tinggi pada kacang kedelai dan memiliki peluang pasar yang luas.

DAFTAR PUSTAKA

Hayami, Y et al. 1987. “Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective From Sinda Village. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC)”. Bogor.

Hidayat, Agriananta Fahmi, and Surya Abdul Muttalib. 2020. “Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri Tempe Di Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur.” *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian* Dan *Biosistem* 8 (2): 230–35. https://doi.org/10.29303/jrpb.v8i2.190.

Sudiyono, A. 2004. Pemasaran Pertanian. Edisi Kedua. UMM Press. Malang Review, 20, 4-8. Retrieved November 4, 1998, from Expanded Academic ASAP database.

Shackelford, W. (2000). The six stages of cultural competence. In Diversity central: Learning. Retrieved April 16, 2000, from http://www.diversityhotwire.com/learning/cultural_insights.html

Wharton, E. (1996). The age of innocence. Charlottesville, VA: University of Virginia Library. Retrieved March 6, 2001, from netLibrary database.

Sumber lain (Artikel koran, tesis, disertasi):

Arbor, C.F. (1995). Early intervention strategies for adolescents. Unpublished doctoral dissertation, University of Massachusetts at Amherst.more

Caravaggio, Q. T. (1992). Trance and clay therapy. Unpublished master’s thesis, Lesley University, Cambridge, MA.

Counseling foreign students. (1982, April). Boston Globe, p. B14.