

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN AGROINDUSTRI KERIPIK  
TEMPE DI DESA BULUH RAMPAI  
KECAMATAN SEBERIDA KABUPATEN INDRAGIRI HULU**

**Shorea Khaswarina<sup>\*</sup>, Nur Meganingsih<sup>\*\*</sup>**

**ABSTRACT**

One of the industries that need attention from the government in its development is a small-scale agro-industries that exist in an area. Agroindustry is the business of processing raw materials into finished products or semi-finished products. Agro-industry is a part of the subsystem agribusiness activities can provide and increase the added value of an agricultural product. This study aimed to analyze the value added and profit agroindustry tempeh chips in Desa Buluh Anthology Seberida District of Indragiri Hulu. The study was conducted in April-May 2014 using census method in 3 tempeh chips agro-industry entrepreneurs in Buluh Village Potpourri Seberida Indragiri Hulu subdistrict. Analysis of data using value-added analysis. The results of this study indicate processing tempeh chips through the stages of making tempe soybean, soybean processing into chips tempe up to the packaging process. Entrepreneurs produce chips tempeh every day. The highest added value obtained Employers 1 with a value of Rp.47.824,81 / kg tempe tempeh processed into chips. Gains derived businessman 1 amounted Rp.44.645,43 / kg tempeh chips. The margin is also present in the agro-industry entrepreneurs tempeh chips 1 that is equal to the largest distributed Rp.68.140,36 and business owners on a gain factor of 65.52%.

Keywords: crispy chips tempe, agroindustry, added value, income, margin.

---

<sup>\*</sup> *Shorea Khaswarina* adalah Staf Pengajar pada Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau

<sup>\*\*</sup> *Nurmeganingsih* adalah Mahasiswa Jurusan Agribisnis Faperta, Universitas Riau

## I. PENDAHULUAN

Sektor pertanian sebagai sektor pemimpin didalam pembangunan nasional. Sektor andalan perekonomian ini adalah sektor yang memiliki ketangguhan dan kemampuan tinggi. Sektor andalan merupakan tulang punggung (*backbone*) dan mesin penggerak perekonomian (*engine of growth*) sehingga dapat pula disebut sebagai sektor kunci atau sektor pemimpin (*leading sector*) perekonomian nasional (Tambunan, 2003). Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki beberapa sektor yang menjadi andalan yang mampu menopang kehidupan masyarakat. Salah satu sektor yang menjadi andalan tersebut adalah sektor pertanian. Pembangunan pertanian harus disertai dengan pengembangan industri, baik industri hulu maupun industri hilir. Agroindustri merupakan industri pengolahan yang berbahan baku utama dari produk pertanian.

Agroindustri merupakan suatu bentuk kegiatan atau aktifitas yang mengolah bahan baku yang berasal dari tanaman maupun hewan. Mendefinisikan agroindustri dalam dua hal, yaitu pertama agroindustri sebagai industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan kedua agroindustri sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri. Agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dapat dilihat dari kontribusinya dalam hal meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, dan mendorong tumbuhnya industri lain. Meskipun peranan agroindustri sangat penting, pembangunan agroindustri masih dihadapkan pada berbagai tantangan. Terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi agroindustri dalam negeri, antara lain: 1) kurang tersedianya bahan baku yang cukup dan kontinu; 2) kurang nyataanya peran agroindustri di perdesaan karena masih berkonsentrasinya agroindustri di perkotaan; 3) kurang konsistennya kebijakan pemerintah terhadap agroindustri; 4) kurangnya fasilitas permodalan (perkreditan) dan walaupun ada prosedurnya amat ketat; 5) keterbatasan pasar; 6) lemahnya infrastruktur; 7) kurangnya perhatian terhadap penelitian dan pengembangan; 8) lemahnya keterkaitan industri hulu dan hilir; 9) kualitas produksi dan prosesing yang belum mampu bersaing; 10) lemahnya *entrepreneurship* (Soekartawi, 2000).

Lingkup agroindustri tidak hanya kegiatan pengolahan-pengolahan sederhana saja, tetapi menyangkut keseluruhan kegiatan mulai dari penanggulangan pasca panen produk pertanian sampai tingkat pengolahan lanjutan dengan maksud untuk meningkatkan nilai tambah dari produk primer, meliputi proses penguapan, pembersihan, pengekstraksian, penggilingan, pembekuan, pengeringan, hingga peningkatan mutu dan semuanya termasuk dalam lingkup kegiatan agroindustri. Salah satu produk agroindustri yang keberadaannya cukup populer dan bersahabat dengan kondisi perekonomian kebanyakan kalangan masyarakat yaitu agroindustri keripik tempe yang berbahan baku kedelai yang telah diolah menjadi tempe.

Keripik tempe merupakan makanan ringan yang banyak disukai kalangan masyarakat. Keripik tempe ini merupakan oleh-oleh khas dari daerah Belilas khususnya Desa Buluh Rampai, selain itu keripik tempe ini biasanya dijadikan cemilan dan sesajian acara. Oleh karena itu keripik tempe ini selalu digemari masyarakat karena kepraktisannya, gizi yang tinggi, mengandung banyak vitamin dan protein serta harga yang relatif terjangkau oleh masyarakat. Namun agroindustri yang ada masih berskala kecil dan rumah tangga dengan penggunaan teknologi yang sederhana serta kepemilikan modal yang terbatas sehingga produksinya belum memadai secara kualitas maupun kuantitas. Agroindustri keripik tempe memiliki potensi yang seharusnya layak untuk dikembangkan karena memiliki keunggulan dan memiliki prospek yang baik untuk kedepannya. Namun agroindustri yang ada masih berskala kecil dan rumah tangga dengan penggunaan teknologi yang sederhana serta kepemilikan modal yang terbatas sehingga produksinya belum memadai secara kualitas maupun kuantitas. Secara fokus masalah pada penelitian ini adalah berapa besar nilai tambah ekonomis yang diperoleh dari pengolahan kedelai menjadi tempe dan dari tempe menjadi keripik tempe pada agroindustri keripik tempe di Desa Buluh Rampai. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis nilai tambah keripik tempe di Desa Buluh Rampai Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu.

## **II. METODOLOGI PENELITIAN**

### **2.1. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Desa Buluh Rampai Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu pada bulan April 2014. Pemilihan lokasi dilakukan dengan pertimbangan

bahwa di Desa Buluh Rampai jumlah pengusaha keripik tempe terbanyak dibanding desa lain di Kecamatan Seberida.

## 2.2. Metode Pengambilan Sampel dan Data

Penelitian dilakukan dengan metode sensus pengusaha agroindustri keripik tempe di Desa Buluh Rampai. Pengambilan sampel dengan mengambil 3 pengusaha dengan menggunakan metode sensus. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner). Data sekunder diperoleh dari instansi atau lembaga yang terkait dengan penelitian ini.

## 2.3. Analisis Data

Data yang diperoleh dilapangan kemudian dilakukan pentabulasian dan selanjutnya dilakukan analisis sesuai dengan tujuan. Menurut Hidayat (2009) untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada agroindustri keripik tempe pada penelitian ini, dilakukan dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Dengan Menggunakan Metode Hayami

Variabel	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	(5) = (3)/(2)
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	(7)
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x 100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) – (12a)
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13 b) = (13a)/(11a) x 100%
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi</b>	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a)/(14) x 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9)/(14) x 100%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a)/(14) x 100%

**Sumber:** Hayami, et all. Agricultural Marketing and Processing In Up Land Java 1989 dalam Hidayat (2009)

### **III. HASIL DAN PEMBAHASAN**

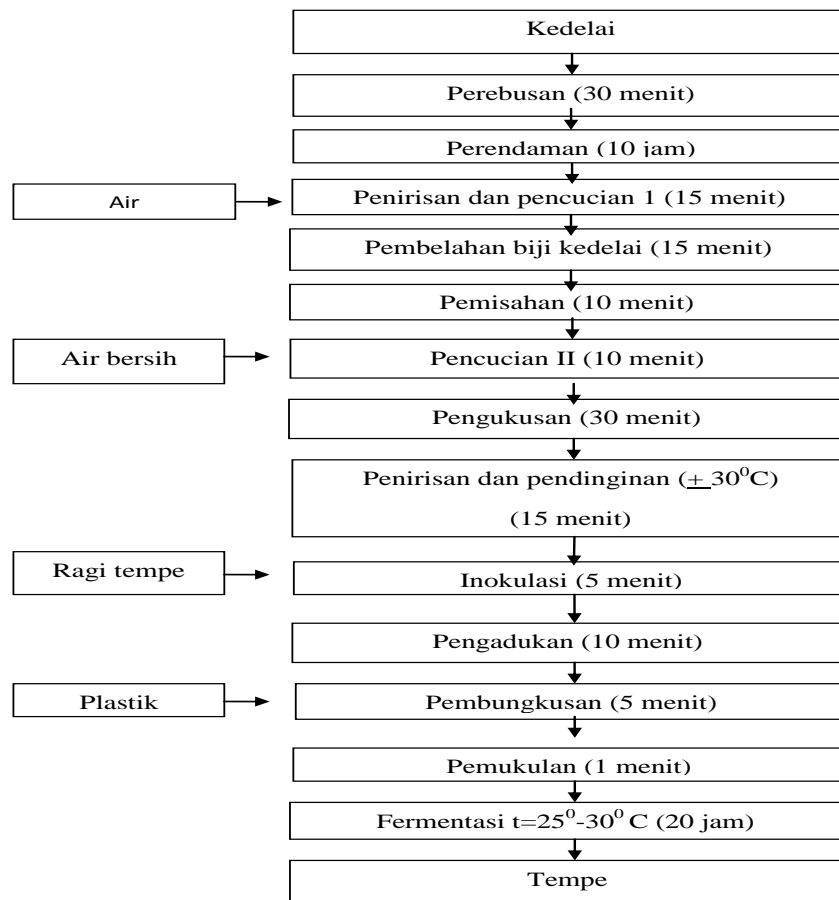
#### **3.1. Sejarah Usaha Agroindustri Keripik Tempe**

Nama agroindustri keripik tempe pengusaha 1 yaitu keripik tempe Bu Asih dengan sudah memiliki izin usaha serta memiliki label. Skala usaha keripik tempe pengusaha 1 masih tergolong usaha kecil karena jumlah tenaga kerja usaha keripik tempe pengusaha 1 berjumlah 6 orang. Teknologi yang digunakan masih manual karena masih menggunakan tenaga kerja manusia dalam melakukan proses produksi. Namun pada kegiatan pemecahan kedelai pengusaha telah menggunakan mesin pemecah kedelai.

Pengusaha 2 dan 3 belum memiliki sertifikat dari dinas kesehatan dan belum memiliki label, namun konsumen lebih mengenal dengan nama masing-masing keripik tempe Ibu Sumini dan keripik tempe Mbah Imam. Skala usaha keripik tempe pengusaha tergolong industri rumah tangga (*home industry*) karena tenaga kerja pengusaha berjumlah 4 orang. Pengusaha juga belum menggunakan teknologi modern dalam proses produksi keripik tempe. Semua kegiatan dalam pengolahan keripik tempe masih menggunakan cara manual.

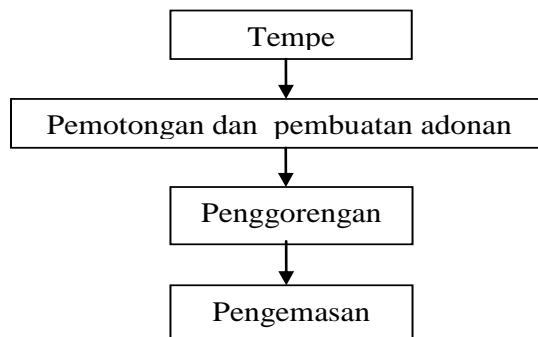
#### **3.2. Aspek Teknis pada Proses Produksi Tempe**

Pengusaha 1, 2, dan 3 menyediakan bahan baku pembuatan keripik tempe sendiri, yaitu dengan membuat dan mengolah tempe sendiri. Perbedaan pembuatan tempe antara pengusaha 1, 2 dan 3 adalah pada pengusaha 1 dilakukan kegiatan pemukulan sehingga tempe yang dihasilkan berbentuk lembaran. Pengusaha 2 dan 3 tidak melakukan kegiatan pemukulan sehingga tempe yang dihasilkan tebal yang kemudian dilakukan pengirisan untuk menghasilkan tempe yang tipis pada pembuatan keripik tempe. Adapun tahapan dalam pembuatan tempe yang dilakukan oleh pengusaha 1, 2, dan 3 adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Tahapan Pembuatan Tempe Pengusaha 1

Pengusaha 2 dan 3 secara manual melakukan pengirisan tempe dengan menggunakan pisau. Kemudian irisan-irisan tempe ini digoreng sehingga menjadi keripik tempe. Adapun tahapan dalam pembuatan keripik tempe yang dilakukan oleh pengusaha adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Tahapan Pembuatan Keripik Tempe 1, 2 dan 3

Bahan baku pembuatan tempe adalah kedelai impor. Harga bahan baku yang digunakan yaitu harga bulan Mei 2014. Jumlah produksi tergantung banyaknya permintaan konsumen dan kebutuhan bahan baku tergantung produksi yang dilakukan pengusaha. Pengusaha tidak mengalami kesulitan dalam mendapatkan bahan baku karena pengusaha menyimpan atau membuat stok bahan baku.

Tabel 2. Penggunaan Bahan Baku, Bahan baku penunjang, Bahan Penunjang dan produksi pada Pembuatan Tempe pada Bulan Mei 2014

	Intensitas Produksi (kali/bln)	24
<b>Penggunaan Bahan Baku pada Pembuatan Tempe</b>	Bahan Baku Kedelai (Kg/bln)	342
	Harga (Rp)	10.000
	Total Biaya(Rp)	3.420.000
<b>Penggunaan Bahan Penunjang (Ragi, Plastik, Kayu, Gas dan Bensin) pada Pembuatan Tempe</b>	Total (Kg/Bln)	71,52
	Harga (Rp)	95.000
	Total Biaya (Rp/Bln)	1.649.600
<b>Produksi tempe</b>	Produksi (Kg/bln)	513
	Harga Jual (Rp)	20.000
	Nilai (Rp)	10.260.000
<b>Penggunaan Bahan Baku pada Pembuatan Tempe</b>	Intensitas Produksi (kali/bln)	30
	Bahan Baku Kedelai (Kg/bln)	360
	Harga (Rp)	10.000
<b>Penggunaan Bahan Penunjang (Ragi, Plastik, Kayu, Gas dan Bensin) pada Pembuatan Tempe</b>	Total Biaya(Rp)	3.600.000
	Total (Kg/Bln)	12,45
	Harga (Rp)	372.000
<b>Produksi tempe</b>	Total Biaya (Rp/Bln)	531.000
	Produksi (Kg/bln)	504
	Harga Jual (Rp)	20.000
<b>Penggunaan Bahan Baku pada Pembuatan Tempe</b>	Nilai (Rp)	10.080.000
	Intensitas Produksi (kali/bln)	30
	Bahan Baku Kedelai (Kg/bln)	300
<b>Penggunaan Bahan Penunjang (Ragi, Plastik, Kayu, Gas dan Bensin) pada Pembuatan Tempe</b>	Harga (Rp)	10.000
	Total Biaya(Rp)	3.000.000
	Total (Kg/Bln)	10,35
<b>Produksi tempe</b>	Harga (Rp)	642.000
	Total Biaya (Rp/Bln)	582.300
	Produksi (Kg/bln)	420
<b>Produksi tempe</b>	Harga Jual (Rp)	20.000
	Nilai (Rp)	8.400.000

Tabel 2 menunjukkan bahwa pengusaha 2 paling banyak menggunakan bahan baku yaitu 360 kg pada bulan Mei 2014. Hal ini dikarenakan banyaknya kebutuhan bahan baku yang diperlukan dalam satu kali produksi. Semua produk yang dihasilkan dalam satu kali produksi merupakan pesanan pelanggan dan selalu habis dalam satu hari. Walaupun bahan baku pengusaha 2 terbanyak dibanding pengusaha 1 dan 3 namun tidak menjadikan Pengusaha 2 memproduksi tempe terbanyak.

Bahan baku dalam pembuatan keripik tempe adalah tempe yang diukur dalam satuan kilogram. Banyaknya kebutuhan bahan baku tergantung banyaknya produksi

yang dilakukan dalam membuat tempe serta banyaknya permintaan konsumen. Pengusaha tidak mengalami kesulitan dalam mendapatkan bahan karena pengusaha melakukan produksi tempe sendiri sebagai bahan baku.

Tabel 3. Penggunaan Bahan Baku, Bahan Baku Penunjang, Bahan Penunjang, dan Produksi pada Agroindustri Keripik Tempe pada Bulan Mei 2014

	Intensitas Produksi (kali/bln)	24
<b>Bahan Baku (Tempe)</b>	Bahan Baku Kedelai (Kg/bln)	513
	Harga (Rp)	20.000
	Total Biaya(Rp)	10.260.000
	Total (Kg/Bln)	1.075,2
<b>Bahan Penunjang (Tepung Beras, Telur, Minyak Goreng, Bumbu Adonan dan Penyedap Rasa Plastik Bungkus, Kayu, Gas, Label)</b>	Harga (Rp)	129.000
	Total Biaya (Rp/PP)	433.530
	Total Biaya (Rp/Bln)	10.404.720
<b>Produksi tempe</b>	Produksi (Kg/bln)	989,10
	Harga Jual (Rp)	45.714,29
	Nilai (Rp)	45.216.004,24
<b>Bahan Baku (Tempe)</b>	Intensitas Produksi (kali/bln)	30
	Bahan Baku Kedelai (Kg/bln)	504
	Harga (Rp)	20.000
	Total Biaya(Rp)	10.080.000
	Total (Kg/Bln)	947,17
<b>Bahan Penunjang (Tepung Beras, Telur, Minyak Goreng, Bumbu Adonan dan Penyedap Rasa Plastik Bungkus, Kayu, Gas, Label)</b>	Harga (Rp)	395.000
	Total Biaya (Rp/PP)	299.721
	Total Biaya (Rp/Bln)	8.991.642
<b>Produksi tempe</b>	Produksi (Kg/bln)	878,08
	Harga Jual (Rp)	35.714,29
	Nilai (Rp)	31.360.003,76
<b>Bahan Baku (Tempe)</b>	Intensitas Produksi (kali/bln)	30
	Bahan Baku Kedelai (Kg/bln)	420
	Harga (Rp)	20.000
	Total Biaya(Rp)	8.400.000
	Total (Kg/Bln)	671,17
<b>Bahan Penunjang (Tepung Beras, Telur, Minyak Goreng, Bumbu Adonan dan Penyedap Rasa Plastik Bungkus, Kayu, Gas, Label)</b>	Harga (Rp)	654.000
	Total Biaya (Rp/PP)	233.035,71
	Total Biaya (Rp/Bln)	6.991.071,43
<b>Produksi tempe</b>	Produksi (Kg/bln)	776,53
	Harga Jual (Rp)	32.857,14
	Nilai (Rp)	25.514.554,92

Tabel 3 menunjukkan bahwa pengusaha 1 menggunakan bahan baku terbanyak sehingga banyak pula menggunakan bahan penunjang. Harga yang ditetapkan oleh pengusaha 1 juga paling tinggi. Hal ini karena biaya produksi yang digunakan oleh pengusaha 1 terbesar, selain itu pengusaha telah memiliki izin usaha dan memiliki label sehingga dapat menaikkan harga jual. Agroindustri keripik tempe menggunakan Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dan menggunakan Tenaga Kerja Luar Keluarga



(TKLK) dengan satuan Hari Orang Kerja (HOK). Upah untuk satu HOK yang dilakukan pengusaha adalah dengan pembayaran harian yaitu sebesar Rp. 30.000.

Tabel 4. Penggunaan Tenaga Kerja dalam Keluarga dan Tenaga Kerja Luar Keluarga pada

Pengusaha	Kegiatan	TKDK		TKLK	
		HOK	Upah (Rp)	HOK	Upah (Rp)
1	Pembuatan Tempe	0,29	15.000	-	-
	Pemukulan	-	-	3,57	15.000
2	Pembuatan Tempe	1	30.000	-	-
3	Pembuatan Tempe	1	30.000	-	-

Tabel 4 menunjukkan bahwa semua pengusaha dalam penggunaan tenaga kerja untuk pembuatan tempe menggunakan Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dengan HOK pengusaha 1 sebanyak 0,29 HOK per proses produksi dengan biaya Rp.15.000. Penggunaan HOK pengusaha 1 hanya 0,29 dikarenakan pembuatan tempe hanya membutuhkan waktu 2 jam kerja sehingga 2 jam dari 7 jam kerja yaitu 0,29 HOK. HOK pengusaha 2 dan 3 sebanyak 1 HOK per proses produksi dengan biaya Rp.30.000.

Tabel 5. Total Penggunaan Tenaga Kerja Dalam Keluarga Dan Tenaga Kerja Luar Keluarga  
Pada Agroindustri Keripik Tempe Pada Bulan Mei 2014

Pengusaha	Kegiatan	TKDK		TKLK	
		HOK	Upah (Rp)	HOK	Upah (Rp)
1	Pemotongan	0,86	15.000	-	-
	Penggorengan	-	-	3,43	15.000
	Pengemasan	-	-	1	15.000
2	Pengirisan	1	30.000	-	-
	Penggorengan	1	30.000	-	-
	Pengemasan	1	30.000	-	-
3	Pengirisan	1	30.000	-	-
	Penggorengan	1	30.000	-	-
	Pengemasan	1	30.000	-	-

Tabel 5 menunjukkan bahwa semua pengusaha dalam penggunaan tenaga kerja untuk pembuatan tempe menggunakan Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dengan

HOK pengusaha 1 sebanyak 0,86 HOK per proses produksi dengan biaya Rp.15.000. Penggunaan HOK pengusaha 1 hanya 0,86 dikarenakan pemotongan tempe hanya membutuhkan waktu 2 jam kerja sehingga 2 jam dari 7 jam kerja yaitu 0,86 HOK. HOK pengusaha 2 dan 3 sebanyak 1 HOK per proses produksi dengan biaya Rp.30.000.

Pengusaha tempe yang melakukan pengolahan hasil dengan baik dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang telah diproses. Nilai tambah didapatkan dari besarnya nilai akhir produksi tempe dikurangi dengan besarnya nilai bahan baku dan nilai bahan penunjang serta sumbangan input lain. Pada proses pembuatan tempe diperlukan input agroindustri baik bahan baku dan nilai bahan penunjang serta sumbangan input lain. Pada proses pengolahan tempe pengusaha menggunakan tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga. Peralatan dilakukan perhitungan penyusutan untuk melihat besarnya nilai penyusutan.

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah Pembuatan Tempe Pada Bulan Mei 2014

Variabel	Simbol	Pengusaha 1	Pengusaha 2	Pengusaha 3
<b>I. Output, Input dan Harga</b>				
1. Output (Kg)	a	513,00	504,00	420,00
2. Input (Kg)	b	342,00	360,00	300,00
3. Tenaga Kerja (HOK)	c	92,57	30,00	30,00
4. Faktor Konversi	$d = a/b$	1,50	1,40	1,40
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	$e = c/b$	0,27	0,08	0,10
6. Harga Output (Rp/Kg)	f	20.000,00	20.000,00	20.000,00
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	g	15.000,00	30.000,00	30.000,00
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>				
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	h	10.000,00	10.000,00	10.000,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	i	4.801,20	1.481,45	1.949,80
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$j = d \times f$	30.000,00	28.000,00	28.000,00
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$k = j - h - i$	15.198,80	16.518,55	16.050,20
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$l (\%) = k/j \times 100\%$	50,66	58,99	57,32
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	$m = e \times g$	4.060,15	2.500,00	3.000,00
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$n (\%) = m/k \times 100\%$	26,71	15,13	18,69
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$o = k - m$	11.138,65	14.018,55	13.050,20
b. Tingkat Keuntungan (%)	$p (\%) = o/k \times 100\%$	73,29	84,87	81,31
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>				
14. Marjin (Rp/Kg)	$q = j - h$	20.000,00	18.000,00	18.000,00
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$r (\%) = m/q \times 100\%$	20,30	13,89	16,67
b. Sumbangan Input Lain (%)	$s (\%) = i/q \times 100\%$	24,01	8,23	10,83
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$u (\%) = o/q \times 100\%$	55,69	77,88	72,50

Tabel 6 menunjukkan bahwa perolehan nilai tambah terbesar oleh pengusaha 2 yaitu sebesar Rp.16.518,55. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai output masing-masing pengusaha hampir sama dan harga bahan baku juga sama, yang menyebabkan nilai tambah pengusaha 2 lebih tinggi yaitu sumbangan input lain pengusaha 2 terkecil yaitu Rp.1.481,45.

Pendapatan tenaga kerja langsung pengusaha 1 yang tertinggi yaitu sebesar Rp.4.060,62 hal ini disebabkan pengusaha 1 menggunakan banyak tenaga kerja yaitu 92,57 HOK. Pengusaha 1 juga menunjukkan marjin terbesar jika dibanding dengan pengusaha lain yaitu Rp.20.000. Selain itu pengusaha 1 juga paling banyak mendistribusikan marjin untuk pendapatan tenaga kerja langsung jika dibandingkan dengan pengusaha lainnya yaitu sebesar 20,30%.

Keuntungan terbanyak oleh pengusaha 2 yaitu Rp.14.018,55 ini dikarenakan nilai tambah pengusaha 2 juga terbesar jika dibanding pengusaha lainnya. Keuntungan ini diperoleh dari pengurangan nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja langsung. Sedangkan perolehan keuntungan terkecil oleh pengusaha 1 yaitu Rp.11.138,65 per kg. Hal ini dikarenakan nilai tambah pengusaha 1 terkecil dibandingkan dengan pengusaha lainnya namun pendapatan tenaga kerja langsung terbesar, sehingga mengurangi perolehan keuntungan.

Analisis nilai tambah yang dilakukan menunjukkan beberapa informasi yang berguna bagi peneliti, pihak pengusaha, maupun instansi-instansi terkait yang ada kaitannya dengan usaha pembuatan tempe tersebut. Adapun informasi tersebut yaitu:

*Pertama*, nilai tambah output agroindustri dipengaruhi oleh kemampuan pengusaha agroindustri tempe mengolah kedelai dan ketersediaan bahan baku. Harga dari produk tempe heterogen dikarenakan variasi harga bahan penunjang serta ukuran tempe yang berbeda-beda.

*Kedua*, imbalan tenaga kerja dalam analisis nilai tambah ini dipengaruhi oleh koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja. Pendapatan tenaga kerja sama dengan hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja/HOK. Upah rata-rata yang diterima oleh setiap pengusaha adalah Rp.30.000 yang diperoleh dengan upah tenaga kerja/HOK.

*Ketiga*, dalam pelaksanaan usaha pembuatan tempe di daerah penelitian, pengusaha tidak mengalami kesulitan dalam ketersediaan bahan baku. Oleh karena itu, usaha agroindustri tempe ini memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan agar dapat menghasilkan keuntungan dan nilai tambah yang lebih besar.

Pengusaha keripik tempe yang melakukan pengolahan hasil dengan baik dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang telah diproses. Nilai tambah didapatkan dari besarnya nilai akhir produksi keripik tempe dikurangi dengan besarnya nilai bahan baku dan nilai bahan penunjang serta sumbangan input lain.

Proses pembuatan keripik tempe memerlukan input agroindustri baik bahan baku dan nilai bahan penunjang serta sumbangan input lain. Pada proses pengolahan keripik tempe, pengusaha menggunakan tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga untuk menghitung penggunaan tenaga kerja langsung dalam proses produksi keripik tempe. Selain itu untuk peralatan yang digunakan dalam proses produksi keripik tempe juga dilakukan perhitungan yaitu menghitung nilai penyusutan. Perhitungan ini untuk melihat besarnya nilai penyusutan peralatan yang digunakan oleh pengusaha dalam proses pembuatan keripik tempe.

Tabel 7 menunjukkan perolehan nilai tambah terbesar oleh pengusaha 1 yaitu sebesar Rp.47.824,81. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Sumbangan input lain pengusaha 1 dengan pengusaha lain hampir sama dan harga bahan baku sama dengan pengusaha lainnya yaitu Rp.20.000, yang menyebabkan nilai tambah pengusaha 1 lebih tinggi yaitu nilai output pengusaha 1 terbesar yaitu Rp.88.140,36 per kg.

Pendapatan tenaga kerja langsung pengusaha 4 yang tertinggi yaitu sebesar Rp.6.428,57 hal ini disebabkan pengusaha 4 melakukan proses produksi dengan output dan input terkecil bila dibanding dengan pengusaha lainnya. Keuntungan terbanyak oleh pengusaha 1 yaitu Rp.44.645,43 ini dikarenakan nilai tambah pengusaha 1 terbesar jika dibanding pengusaha lainnya namun pendapatan tenaga kerja langsung pengusaha 1 terkecil dibanding pengusaha lainnya. Keuntungan ini diperoleh dari pengurangan nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja langsung. Sedangkan perolehan keuntungan terkecil oleh pengusaha 2 yaitu Rp.13.523,77 per kg. Hal ini dikarenakan nilai tambah pengusaha 2 terkecil dibandingkan dengan pengusaha lainnya namun pendapatan tenaga kerja langsung cukup besar, sehingga mengurangi perolehan keuntungan.

Pengusaha 1 menunjukkan marjin terbesar jika dibanding dengan pengusaha lain yaitu Rp.68.140,36. Selain itu pengusaha 1 juga paling banyak mendistribusikan marjin untuk keuntungan pemilik usaha jika dibandingkan dengan pengusaha lainnya yaitu sebesar 65,52%. Hal ini dikarenakan perolehan keuntungan pengusaha 1 juga terbesar sehingga mempengaruhi persentase keuntungan pemilik usaha.

Analisis nilai tambah yang memberikan beberapa informasi yang berguna bagi peneliti, pihak pengusaha, maupun instansi-instansi terkait yang ada kaitannya dengan usaha pembuatan tempe tersebut.

Tabel 7. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Keripik Tempe Pada Bulan Mei 2014

Variabel	Simbol	Pengusaha 1	Pengusaha 2	Pengusaha 3
<b>I. Output, Input dan Harga</b>				
1. Output (Kg)	a	989,10	878,08	776,53
2. Input (Kg)	b	513,00	504,00	420,00
3. Tenaga Kerja (HOK)	c	126,86	90,00	90,00
4. Faktor Konversi	$d = a/b$	1,93	1,74	1,85
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	$e = c/b$	0,25	0,18	0,21
6. Harga Output (Rp/Kg)	f	45.714,29	35.714,29	32.857,14
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	g	12.857,14	30.000,00	30.000,00
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>				
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	h	20.000,00	20.000,00	20.000,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	i	20.315,55	20.301,80	18.884,35
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$j = d \times f$	88.140,36	62.222,23	60.748,94
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$k = j - h - i$	47.824,81	21.920,43	21.864,59
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$l (\%) = k/j \times 100\%$	54,26	35,23	35,99
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	$m = e \times g$	3.179,38	5.357,14	6.428,57
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$n (\%) = m/k \times 100\%$	6,65	24,44	29,40
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$o = k - m$	44.645,43	16.563,28	15.436,02
b. Tingkat Keuntungan (%)	$p (\%) = o/k \times 100\%$	93,35	75,56	70,60
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>				
14. Marjin (Rp/Kg)	$q = j - h$	68.140,36	42.222,23	40.748,94
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$r (\%) = m/q \times 100\%$	4,67	12,69	15,78
b. Sumbangan Input Lain (%)	$s (\%) = i/q \times 100\%$	29,81	48,08	46,34
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$u (\%) = o/q \times 100\%$	65,52	39,23	37,88

*Pertama*, nilai tambah output agroindustri dipengaruhi oleh kemampuan pengusaha agroindustri keripik tempe mengolah tempe dan ketersediaan bahan baku.

Harga dari produk keripik tempe heterogen dikarenakan variasi harga bahan penunjang serta ukuran keripik tempe yang berbeda-beda.

*Kedua*, imbalan tenaga kerja dalam analisis nilai tambah ini dipengaruhi oleh koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja. Pendapatan tenaga kerja sama dengan hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja/HOK. Upah rata-rata yang diterima oleh setiap pengusaha adalah Rp. 30.000 yang diperoleh dengan upah tenaga kerja/HOK.

*Ketiga*, dalam pelaksanaan usaha keripik tempe di daerah penelitian, pengusaha tidak mengalami kesulitan dalam ketersediaan bahan baku. Oleh karena itu, usaha agroindustri keripik tempe ini memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan agar dapat menghasilkan keuntungan dan nilai tambah yang lebih besar.

#### **IV. KESIMPULAN DAN SARAN**

##### **4.1. Kesimpulan**

1. Proses pengolahan keripik tempe melalui tahapan pembuatan tempe dengan bahan baku kedelai, pengolahan tempe menjadi keripik tempe hingga proses pengemasan. Pengusaha memproduksi keripik tempe setiap hari.
2. Nilai tambah tertinggi diperoleh Pengusaha 1 dengan nilai sebesar Rp.47.824,81 per kg tempe yang diolah menjadi keripik tempe. Keuntungan yang diperoleh pengusaha 1 adalah sebesar Rp.44.645,43 per kg keripik tempe. Marjin terbesar juga terdapat pada agroindustri keripik tempe pengusaha 1 yaitu sebesar Rp.68.140,36 dan didistribusikan terbesar pada faktor keuntungan pemilik usaha sebesar 65,52 %.

##### **4.2. Saran**

1. Jika pengusaha ingin memperoleh pendapatan yang lebih besar maka penambahan jumlah bahan baku dapat dipertimbangkan yang nantinya juga akan berpengaruh terhadap keuntungan yang diperoleh.
2. Pelatihan dan pembinaan bagi para pengusaha diharapkan dapat rutin dilakukan, sebab pada pengolahan agroindustri keripik tempe ini masih terkendala dalam penggunaan Sumber Daya Manusia (SDM). Potensi yang ada di Desa Buluh Rampai diharapkan dapat berkembang dengan maksimal serta meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan pengusaha.

3. Pengusaha sebaiknya memiliki izin usaha, sertifikat dari dinas kesehatan dan memiliki label agar produk keripik tempe dapat lebih leluasa memasuki pasar yang lebih besar dan agar keripik tempe lebih dikenal oleh konsumen.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Hidayat, T. Ryan, "Analisis Nilai Tambah Pisang *Awak (Musa Paradisiaca, L)* Dan Distribusinya Pada Perusahaan "Na Raseuki" Dan "Berkah" Di Kabupaten Bireun, Pemerintah Aceh", Skripsi, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. 2009, <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/44869/A09trh.pdf> diakses pada 5 Oktober 2013.

Soekartawi, Pengantar agroindustri, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2000.

Tambunan, M., 2002, Strategi Industrialisasi Berbasis Usaha Kecil dan Menengah: Sebuah Rekonstruksi pada Masa Pemulihan dan Pasca Krisis Ekonomi. Orasi Ilmiah Guru Besar Ilmu Ekonomi Pertanian dan Sumberdaya pada Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, 19 Oktober 2002, Bogor.