

**ANALISIS USAHA INDUSTRI TAHU DI DESA TRIMURTI
KECAMATAN SRANDAKAN KABUPATEN BANTUL**
The Analysis of Tofu Industry in Trimurti Village Srandakan District Bantul Regency

**Firsty Rizkyka Sekar Ayu
Retno Wulandari, SP, M.Sc/ Dr. Ir. Sriyadi, MP
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta**

ABSTRACK

The aim of this study is to determine the cost, income, revenues, profits, BEP and value-added of tofu business in Trimurti village, regency of Bantul. The determination in choosing Trimurti Village as the location of the study was based on the consideration that the village is the largest tofu industrial centre in Bantul regency. The respondents of this study were 30 tofu craftsmen consisting of 30 white tofu craftsmen, 22 Magel tofu craftsmen, and 16 Plempung tofu craftsmen. The sampling was adopting Proportional Stratified Random Sampling method. The result of the study indicated that white tofu industry requires a total monthly average cost of Rp 13,549,751, with revenue of Rp 5,835,125, - and a profit of Rp 4,556,622, -. The required cost of Magel tofu was Rp 4.627.176, - with revenue of Rp 1.811.157, - and profit of Rp 1.248.915, -. While Plempung tofu cost Rp 8.113.027, - and the income of Rp 4.916.216 and profit of Rp 4.446.348. The study showed that BEP production of white tofu reached 2.084,99 kg and BEP price of Rp 5.134. Magel tofu had BEP production value of 482,62 kg and BEP price of Rp 8,139. Plempung tofu had BEP production value of 474.94 kg and BEP price of Rp 13,818. The added-value obtained from one kilogram of soybean which used to make white tofu of Rp 4.829. The value added of Plempung tofu was Rp.6.016 and the value added of Magel tofu was Rp 8,821.

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris dimana mayoritas masyarakatnya bekerja di sektor pertanian. Negara mengandalkan sektor pertanian sebagai penopang pembangunan. Sektor pertanian juga berpengaruh sangat besar terhadap devisa negara, penyedia lapangan kerja dan sumber pendapatan masyarakat. Sektor pertanian di Indonesia meliputi subsektor perkebunan, subsektor hortikultura, subsektor perikanan, subsektor peternakan dan subsektor kehutanan. Berbagai jenis komoditas diusahakan di seluruh wilayah Indonesia, salah satunya yaitu tanaman pangan. Produk dari pertanian memiliki peranan penting bagi masyarakat. Salah satu peranannya adalah sebagai bahan baku dalam kegiatan industri (Khanzanani, 2011).

Salah satu industri yang banyak diusahakan oleh masyarakat Indonesia, yaitu industri pengolahan kedelai. Kedelai mempunyai peranan yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia terutama di Pulau Jawa, hal ini dapat dilihat dari adanya kenyataan bahwa sebagian besar masyarakat tidak dapat melepaskan diri dari bahan makanan yang berbahan baku kedelai. Sebagai makanan, kedelai sangat berkhasiat bagi pertumbuhan dan menjaga kondisi sel-sel tubuh. Kedelai dikenal dengan bahan pangan yang tinggi akan protein, selain itu kedelai juga banyak mengandung unsur dan zat-zat makanan penting seperti karbohidrat dan mineral. (AAK, 2002)

Kedelai dapat diolah menjadi berbagai macam olahan pangan, salah satunya diolah menjadi tahu. Tahu merupakan salah satu sumber protein nabati yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Tahu banyak digemari karena memiliki rasa yang nikmat dan harganya pun relatif terjangkau. Menurut data dari Badan Pusat Statistik, rata-rata konsumsi per kapita mingguan tahu dan tempe oleh masyarakat indonesia, yaitu:

Tabel 1. Rata-rata konsumsi per kapita mingguan tahu dan tempe tahun 2012-2015

Tahun	Tahu (Kg)	Tempe (Kg)
2012	0,134	0,136
2013	0,135	0,136
2014	0,136	0,133
2015	0,144	0,134

Sumber: Badan Pusat Statistik

Berdasarkan Tabel 1, dapat diketahui bahwa konsumsi mingguan tahu oleh masyarakat Indonesia terus meningkat, bahkan pada tahun 2015 konsumsi tahu meningkat jauh melebihi konsumsi tempe. Sehingga, dapat dikatakan bahwa tahu menjadi makanan olahan kedelai yang banyak dinikmati. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pembuatan tahu merupakan salah satu industri yang potensial dan mampu bertahan di tengah persaingan dengan industri makanan lain.

Desa Trimurti Kecamatan Srandakan Kabupaten Bantul merupakan salah satu sentra industri tahu yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat Yogyakarta karena kenikmatan dari rasa tahu yang dihasilkan. Produksi tahu di Desa Trimurti tersebar di hampir seluruh pedukuhan, dari 19 pedukuhan yang terdapat di Desa Trimurti, 14 dusun memiliki usaha tahu. Namun, kebanyakan industri tahu di kecamatan Srandakan pada umumnya merupakan warisan dan masih termasuk usaha berskala rumah tangga. Industri tahu di kecamatan Srandakan memiliki permasalahan umum terkait dengan adanya risiko harga bahan baku yaitu harga kedelai yang tidak stabil. Selain itu, teknologi yang digunakan pun masih sederhana. Dengan adanya hal tersebut akan mempengaruhi besarnya jumlah produksi yang nantinya mempengaruhi besarnya penerimaan dan keuntungan yang diperoleh pengusaha tahu di Desa Trimurti Kecamatan Srandakan. Oleh karena itu, perlu adanya kajian lebih dalam terkait usaha tahu di Desa Trimurti.

Berkaitan dengan hal tersebut, maka perlu diketahui berapa besar penggunaan biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan dari industri tahu di Desa Trimurti Kecamatan Srandakan, titik impas dari usaha tahu tersebut, serta berapa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kedelai menjadi tahu pada usaha tahu industri rumah tangga di Desa Trimurti Kecamatan Srandakan.

II. METODE PENELITIAN

A. Metode Pengambilan Sampel

Penelitian ini akan dilaksanakan di Desa Trimurti Kecamatan Srandakan dengan pertimbangan bahwa Desa Trimurti merupakan sentra industri tahu terbesar di Kabupaten Bantul. Populasi pada penelitian ini adalah pengrajin tahu yang ada di Desa Trimurti Kecamatan Srandakan Kabupaten Bantul yakni sebanyak 99 pengrajin yang tersebar di seluruh pedukuhan Trimurti dengan rincian industri rumah tangga sejumlah 77 dan industri kecil sejumlah 22 industri.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Proportional Stratified Random Sampling*, yaitu pengambilan sampel secara acak dengan memperhatikan strata yang ada dalam populasi dan perbandingan jumlah anggota antar strata. Dalam penelitian ini populasi dikelompokkan ke dalam dua segmen yaitu industri rumah tangga dan industri kecil. Industri rumah tangga adalah industri yang hanya memiliki tenaga kerja 1-4 orang. Industri kecil adalah industri yang memiliki tenaga kerja 5-19 orang. Pada penelitian statistik, sampel minimum yang layak dalam penelitian adalah 30 responden (Sugiyono, 2010). Jumlah sampel yang diambil dari masing-masing jenis industri ditentukan menggunakan rumus berikut sebanyak 30 pengrajin.

$$n = \frac{jpi}{tp} \times jks$$

Keterangan:

- n = Sampel yang akan diambil
- jpi = Jumlah populasi industri
- tp = Total populasi
- jks = Jumlah kelompok sampel yang telah ditentukan

Industri Rumah Tangga

$$\frac{77}{99} \times 30 = 23,34 \text{ dibulatkan menjadi } 23$$

Industri Kecil

$$\frac{22}{99} \times 30 = 6,67 \text{ dibulatkan menjadi } 7$$

Hasil perhitungan menggunakan rumus tersebut, maka diperoleh jumlah masing-masing populasi berdasarkan jenis industrinya. Daftar jumlah sampel berdasarkan jenis industri selengkapnya dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Sebaran sampel industri tahu berdasarkan jenis industri

Jenis Industri	Jumlah Populasi	Jumlah Sampel
Industri rumah tangga	77	23
Industri kecil	22	7
Total	99	30

Pengambilan sampel dari masing-masing strata dilakukan dengan cara undian. Pada industri rumah tangga akan dibuat daftar undian dari nomor 1 sampai 77. Selanjutnya, nomor undian tersebut akan diambil secara acak sejumlah 23 industri. Sedangkan, pada industri kecil akan dibuat daftar undian dari nomor 1 sampai 22 dan akan diambil secara acak sejumlah 7 nomor undian. Nomor yang terambil kemudian akan menjadi sampel pada penelitian ini.

B. Teknik Analisis

Analisis data yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Biaya

$$TC = TIC + TEC$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (biaya total)

TEC = *Total Implicit Cost* (Total biaya implisit)

TVC = *Total Explicit Cost* (Total biaya eksplisit)

Untuk menghitung biaya penyusutan menggunakan rumus:

$$DC = \frac{NB - NS}{U}$$

Keterangan :

DC (*Depreciation Cost*) = Biaya Penyusutan

NB = Nilai Beli

NS = Nilai Sisa

U = Umur Ekonomi

2. Penerimaan

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue* (Penerimaan total)

Q = *Quantity* (Jumlah produk yang di hasilkan)

P = *Price* (Harga jual per unit)

3. Pendapatan

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan :

NR (*Net Revenue*) = Total Pendapatan

TR(*Total Revenue*) = Total Penerimaan

TEC (*Total Explicit Cost*) = Total biaya eksplisit

4. Keuntungan

$$\pi = TR - TC$$
$$\pi = TR - (TIC + TEC)$$

Keterangan :

π = Keuntungan

TR = *Total Revenue* (Penerimaan total)

TIC = *Total Implicit Cost* (Total biaya implisit)

TEC = *Total Explicit Cost* (Total biaya eksplisit)

TC = *Total Cost* (Biaya total)

5. *Break Even Point* (BEP)

Terdapat dua jenis perhitungan BEP, yaitu BEP unit dan BEP harga produksi. Dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{BEP Volume Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Penjualan}}$$
$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Produksi}}$$

6. Nilai tambah

Secara matematis faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah dapat dinyatakan sebagai berikut:

Tabel 3. Analisis Perhitungan Nilai Tambah

No	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi
1	<i>Output</i> (Buah/periode produksi)	A
2	<i>Input</i> (kg/periode produksi)	B
3	Tenaga Kerja (HKO)	C
4	Faktor Konversi	D = A/B
5	Koefisien Tenaga Kerja (HKO/kg)	E = C/B
6	Harga Output (Rp/Buah)	F
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HKO)	G
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H
9	Harga Input Lain (Rp/kg)	I
10	Nilai Output (Rp/buah)	J = DxF
11	Nilai Tambah (Rp/buah)	K = J-H-I
	Rasio Nilai Tambah (%)	L% = K/Jx100%

Sumber: Sudiyono, 2004

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Industri Tahu

1. Identitas Pengrajin Tahu

Responden pada penelitian ini adalah pengrajin tahu yang pada masa penelitian masih aktif memproduksi dan berdomisili di Desa Trimurti Kecamatan Srandakan. Usaha tahu di Desa Trimurti umumnya merupakan usaha turun temurun. Dalam prosesnya, tahu yang diproduksi tidak hanya dibuat menjadi tahu murni biasa tetapi juga menjadi berbagai macam jenis tahu. Industri tahu yang diteliti dalam penelitian ini berjumlah 30 industri, yang terdiri dari 30 industri tahu putih, 22 industri tahu magel dan 16 industri tahu plempung.

Tabel 4. Profil Pengrajin Tahu di Desa Trimurti

No	Uraian	Pengrajin Tahu	
		Jumlah	Persentase (%)
1	Jenis Kelamin		
	Laki-Laki	26	86,67
	Perempuan	4	13,33
	Jumlah	30	100
2	Umur		
	30-42	5	16,67
	43-55	9	30
	56-68	11	36,66
	69-82	5	16,67
	Jumlah	30	100
2	Tingkat pendidikan		
	SD	19	63,33
	SMP/SLTP	5	16,67
	SMA/SMK	5	16,67
	S1	1	3,33
Jumlah	30	100	
3	Lama usaha		
	3-13	5	16,66
	14-24	3	10,00
	25-36	11	36,67
	37-47	11	36,67
Jumlah	30	100	
4	Pekerjaan sampingan		
	Pedagang	3	10,00
	Peternak	9	30,00
	Pengrajin Tempe Gembus	1	3,33
	Tidak Ada	17	56,67
Jumlah	30	100	
5	Jumlah tanggungan anggota keluarga		
	1-3	13	43,33
	4-6	14	46,67
	7-9	2	6,67
	10-13	1	3,33
Jumlah	30	100	

Berdasarkan Tabel 4, dapat dilihat bahwa mayoritas pengrajin tahu di Desa Trimurti berjenis kelamin laki-laki dengan persentase mencapai 86,67%. Hal ini disebabkan karena produksi tahu tergolong cukup rumit dan berat sehingga membutuhkan tenaga yang cukup besar dalam proses produksinya. Namun, dari 30 pengrajin terdapat 4 orang pengrajin yang berjenis kelamin perempuan. Hal ini biasanya terjadi karena suami dari pengrajin sudah meninggal ataupun umur yang sudah renta sehingga para istri menggantikan sekaligus meneruskan usaha produksi tahu.

Berdasarkan kategori umur, dapat diketahui bahwa selisih antara jumlah responden dengan umur produktif dan non produktif sangat kecil. Dari total responden sejumlah 30 orang, 18 orang termasuk ke dalam umur produktif dan 12 orang dengan umur non produktif. Pada umur produktif tersebut, produktivitas kerja pengrajin tahu masih cukup tinggi sehingga lebih potensial dalam menjalankan usahanya. Pada umur produktif kemampuan fisik para pengrajin masih memadai, sehingga memungkinkan industri tahu masih dapat terus dikembangkan karena para pengusaha masih memiliki produktivitas dan kemampuan bekerja yang tinggi. Sedangkan, pada umur non produktif sebagian besar pengrajin sudah tidak

sanggup bekerja sendiri sehingga membutuhkan tenaga kerja tambahan baik dari dalam keluarga ataupun luar keluarga. Peran pengrajin usia non produktif dalam proses produksi terbilang cukup rendah.

Pendidikan terakhir yang ditempuh oleh pengrajin tahu di Desa Trimurti cukup bervariasi, mulai dari SD, SMP/SLTP, SMA/ SMK bahkan sampai menempuh pendidikan Perguruan Tinggi. Jumlah paling banyak terdapat pada tingkat pendidikan SD yaitu berjumlah 19 pengrajin. Sementara, jumlah paling sedikit terdapat pada tingkat pendidikan perguruan tinggi yaitu berjumlah 1 pengrajin. Pada industri tahu, tingkat pendidikan memang tidak berpengaruh pada besar kecilnya produksi, tetapi yang berpengaruh adalah pengalaman, keuletan dan ketelatenan para pengrajin dalam menjalankan usahanya.

Lamanya usaha pengrajin tahu di Desa Trimurti paling banyak di kisaran 25 sampai 36 tahun dan 37 sampai 47 tahun dengan persentase masing-masing sebesar 36,67%. Hal ini membuktikan bahwa usaha tahu tersebut sudah berjalan sangat lama bahkan sebagian besar merupakan usaha turun temurun sehingga pengalaman yang didapat oleh para pengrajin pun sudah cukup banyak. Walaupun pengrajin memiliki pendidikan yang rendah, tetapi tidak diragukan lagi dalam hal pembuatan tahu karena pengrajin memahami dan menguasai hal tersebut dari lama mengusahakan yang sudah bertahun-tahun. Pengrajin memilih untuk tetap mengusahakan tahu ini karena mampu menghasilkan keuntungan. Dari 30 jumlah pengrajin yang diambil sebagai sampel dalam penelitian ini, usaha yang paling lama dijalankan yaitu 47 tahun dan usaha paling baru berjalan yaitu 3 tahun.

Sebagian besar dari pengrajin tahu tidak memiliki pekerjaan sampingan dengan persentase sebesar 56,67%. Sedangkan pekerjaan sampingan yang paling sedikit dikerjakan adalah sebagai pengrajin tempe dengan persentase 3,33%. Pengrajin ini memilih memproduksi tempe gembus karena memanfaatkan limbah dari pembuatan tahu yang berupa ampas tahu agar lebih menghasilkan. Sebagian besar pengrajin tahu tidak memiliki pekerjaan sampingan karena dalam proses pembuatan tahu sendiri sudah membutuhkan waktu yang cukup panjang sehingga menyita waktu pengrajin untuk melakukan pekerjaan lain. Selain itu, usaha tahu di Desa Trimurti terbilang cukup menguntungkan sehingga pengrajin memilih untuk fokus mengusahakan tahu.

Responden yang memiliki jumlah tanggungan anggota keluarga terbanyak yaitu berkisar antara 4-6 orang sebanyak 14 orang dengan persentase 46,67%. Sedangkan untuk jumlah tanggungan anggota keluarga paling sedikit yaitu berkisar antara 10-13 orang dengan persentase sebesar 3,33 %. Berdasarkan data tersebut diketahui rata-rata pengrajin tahu memiliki tanggungan keluarga yang cukup banyak. Semakin banyak jumlah tanggungan dalam keluarga, maka akan semakin tinggi pula jumlah pengeluaran dalam memenuhi kebutuhan keluarga. Namun, besar kecilnya jumlah anggota keluarga ini juga berpengaruh terhadap ketersediaan jumlah tenaga kerja dari dalam keluarga yang ikut aktif dalam kegiatan produksi.

2. Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan utama dalam proses pembuatan tahu. Bahan baku utama yang digunakan dalam proses pembuatan tahu adalah kacang kedelai yang diperoleh dengan cara membeli dari pedagang, koperasi ataupun pasar dan bukan merupakan hasil sendiri. Pengadaan bahan baku tersebut untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Pengadaan Bahan Baku Industri Tahu di Desa Trimurti

No	Uraian	Pengrajin Tahu	
		Jumlah	Persentase (%)
1	Pengadaan		
	a. Hasil sendiri	0	0
	b. Beli	30	100
	Jumlah	30	100
2	Tempat Pembelian		
	a. Pasar	3	10
	b. Pedagang	19	63,33
	c. Koperasi	8	26,67
	Jumlah	30	100
3	Frekuensi Pembelian		
	a. Setiap hari	9	30
	b. 1 minggu	10	33,34
	c. 2 minggu	4	13,33
	d. 3 minggu	3	10
	e. Setiap bulan	4	13,33
	Jumlah	30	100
4	Cara Pembayaran		
	a. Tunai	12	40
	b. D cicil	18	60
	Jumlah	30	100

Berdasarkan pada Tabel 5 di atas, dapat diketahui bahwa semua pengrajin tahu di Desa Trimurti mendapatkan bahan baku yang berupa kacang kedelai dengan cara membelinya. Hal tersebut dikarenakan pengrajin tidak memiliki lahan dan waktu untuk membudidayakan kacang kedelai. Selain itu, Desa Trimurti bukan merupakan daerah penghasil kedelai. Terdapat 3 jenis tempat yang biasa dituju oleh pengrajin untuk membeli kedelai, yaitu pasar, pedagang dan koperasi. Hampir sebagian besar pengrajin di Desa Trimurti membeli kacang kedelai dari tengkulak dengan persentase sebesar 63,33%. Harga yang ditawarkan oleh para pedagang berbeda-beda tergantung dari tempat pembeliannya. Pedagang yang menguasai penjualan kacang kedelai di Desa Trimurti berasal dari Pundong dan Tamansari. Sedangkan, koperasi yang dituju oleh para pengrajin untuk membeli kacang kedelai adalah koperasi ngudi lestari yang didirikan oleh kelompok pengrajin tahu ngudi lestari.

Dalam melakukan pembelian kacang kedelai, frekuensi pembelian pada masing-masing pengrajin cukup bervariasi dari mulai setiap hari, 1 minggu, 2 minggu, 3 minggu dan setiap bulan. Frekuensi pembelian yang paling banyak dipilih yaitu frekuensi pembelian 1 minggu dengan persentase sebesar 33,34%. Frekuensi pembelian 1 minggu dianggap paling pas karena pengrajin dapat melakukan penimbunan untuk mencegah kehabisan stok bahan baku industri tahu yang memproduksi setiap hari dengan mempertimbangkan ketersediaan dana yang dimiliki oleh para pengrajin. Cara pembayaran yang dilakukan dalam melakukan pembelian kacang kedelai, sebanyak 18 pengrajin memilih untuk melakukan pembayaran dengan cara dicicil. Pengrajin memilih cara ini karena menunggu uang yang didapatkan dari hasil penjualan tahu. Jadi, setelah seluruh kedelai yang dibeli telah habis diolah, barulah para pengrajin membayar kedelai tersebut kepada penjual.

B. Analisis Biaya Industri Tahu di Desa Trimurti

Industri tahu di Desa Trimurti memproduksi berbagai macam jenis tahu, namun yang paling banyak yaitu tahu putih, tahu magel dan tahu plempung. Proses produksi pada masing-masing jenis tahu dilakukan hampir setiap hari. Dalam proses pengolahan kedelai menjadi tahu, terdapat biaya-biaya yang harus dikeluarkan guna mendukung berjalannya

proses produksi dengan lancar. Adapun biaya tersebut meliputi biaya eksplisit atau biaya yang secara nyata dikeluarkan sebagai biaya produksi dan biaya implisit atau biaya yang secara ekonomis harus ikut diperhitungkan sebagai biaya produksi meskipun tidak dikeluarkan secara nyata. Berikut merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin tahu dalam waktu satu bulan produksi:

1. Biaya Eksplisit

a. Biaya Sarana Produksi

Tabel 6. Rata-Rata Penggunaan Biaya Sarana Produksi Industri Tahu Putih di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Sarana Produksi	Tahu Putih		
	Jumlah	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Kedelai (kg)	1389,09	9.576.005	89,11
Solar (liter)	22,82	136.331	1,27
Kayu Bakar (ikat)	26,18	513.813	4,78
Serbuk Gergaji (kol)	0,77	180.600	1,68
Merang (karung)	29,75	340.358	3,16
Jumlah	-	10.746.478	100

Berdasarkan Tabel 6 dapat dilihat bahwa biaya sarana produksi yang paling besar dalam pembuatan tahu putih yaitu dalam pembelian kedelai dengan persentase sebesar 89,11%. Hal ini terjadi karena kedelai merupakan bahan baku utama dalam pembuatan tahu yang tiap masakannya memerlukan kurang lebih 5 kg kedelai dengan harga per kilogramnya berkisar antara Rp 6.300 sampai Rp.7.500. Biaya sarana produksi yang paling rendah yaitu dalam pembelian solar dengan persentase sebesar 1,27%. Solar yang dibeli oleh pengrajin digunakan untuk bahan bakar mesin giling. Rata-rata 1 liter solar dapat digunakan untuk menggiling 45 kg kedelai dengan harga Rp 7.500 per liter.. Selanjutnya, penggunaan sarana produksi untuk tahu magel adalah sebagai berikut.

Tabel 7. Rata-Rata Penggunaan Biaya Sarana Produksi Industri Tahu Magel di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Sarana Produksi	Tahu Magel		
	Jumlah	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Kedelai (kg)	349,13	2.385.935	71,64
Minyak (liter)	52,5	565.569	16,98
Garam (kg)	7,52	22.830	0,69
Bawang Putih (ons)	3,64	12.743	0,38
Penyedap Rasa (sachet)	1,05	1.568	0,05
Solar (liter)	6,69	38.402	1,15
Kayu Bakar (ikat)	8,41	182.091	5,47
Serbuk Gergaji (kol)	0,25	58.750	1,76
Merang (karung)	5,32	62.466	1,88
Jumlah	-	3.330.353	100

Pada Tabel 7, dapat dilihat bahwa biaya sarana produksi yang paling besar dalam pembuatan tahu magel sama halnya dengan pembuatan tahu putih yaitu dalam pembelian kedelai dengan persentase sebesar 71,64%. Persentase pada tahu magel lebih sedikit dibanding tahu putih karena terdapat penambahan bahan-bahan lain yang terdiri dari minyak, garam, bawang putih, penyedap rasa, solar, kayu bakar, serbuk gergaji dan merang. Biaya sarana produksi yang paling rendah yaitu garam, bawang putih dan penyedap rasa. Pembelian ketiga bahan tersebut masing-masing jumlahnya tidak lebih dari 1% dari total keseluruhan biaya. Hal ini disebabkan karena beberapa pengrajin menjual tahu magel dengan rasa yang tawar sehingga tidak menggunakan ketiga bahan tersebut dalam proses pembuatan tahu. Tahu

magel memang biasanya merupakan pesanan dari para pedagang bakso, sehingga tahu yang dibuat pun rasanya tawar.

Tabel 8. Rata-Rata Penggunaan Biaya Sarana Produksi Industri Tahu Plempung di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Sarana Produksi	Tahu Plempung		
	Jumlah	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Kedelai (kg)	713.4	4.618.905	73,42
Minyak (liter)	91.57	945.050	15,02
Garam (kg)	13,78	35.359	0,56
Bawang Putih (ons)	4,76	16.656	0,27
Penyedap Rasa (sachet)	2,63	26.438	0,42
Solar (liter)	11,31	59.282	0,94
Kayu Bakar (ikat)	9,38	216.406	3,44
Serbuk Gergaji (kol)	0,98	220.531	3,5
Merang (karung)	12.22	152.734	2,43
Jumlah	-	6.291.361	100

Berdasarkan Tabel 8, dapat dilihat bahwa dari ketiga jenis tahu, biaya sarana produksi yang paling besar yaitu dalam pembelian kacang kedelai. Pada tahu plempung biaya yang dikeluarkan untuk membeli kacang kedelai memiliki persentase sebesar 73,42% dari total keseluruhan biaya. Selanjutnya, biaya bahan pendukung dalam pembuatan tahu plempung sama dengan tahu magel. Selanjutnya, rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk pembelian garam, bawang putih dan penyedap rasa pada pembuatan tahu plempung juga terbilang sangat kecil yaitu tidak lebih dari 1% dari total keseluruhan biaya. Hal ini disebabkan karena beberapa pengrajin menjual tahu plempung dengan rasa yang tawar sehingga tidak menggunakan ketiga bahan tersebut dalam proses pembuatan tahu.

b. Biaya Penyusutan Alat

Tabel 9. Rata-Rata Biaya Penyusutan Alat Pada Industri Tahu di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Macam Alat	Biaya Penyusutan (Rp)		
	Tahu Putih	Tahu Magel	Tahu Plempung
Mesin giling	42.640	31.422	34.659
Dinamo	1.750	1.111	944
Kain saring	19.550	10.928	18.261
Kain cetak	17.880	14.217	14.098
Pisau	102	73	78
Penggaris	139	109	117
Gayung/irus	934	548	650
Ember	9.995	5.172	6.569
Kotak kayu/cetakan	5.492	3.618	3.868
Drim Rebus Santan	14.956	10.940	11.342
Panci	14.876	11.431	-
Tampah/tambir	3.501	3.682	4.361
Irik	1.792	1.503	1.492
Ketel uap	11.620	10.417	20.833
Serok	3.687	4.062	4.094
Wajan Goreng	-	6.717	6.921
Sutil	-	219	183
Jumlah	150.715	117.328	128.611

Berdasarkan Tabel 9 di atas dapat dilihat bahwa pada masing-masing jenis tahu, biaya penyusutan alat terbesar berasal dari mesin giling. Hal ini dikarenakan harga dari mesin giling cukup mahal dibandingkan harga alat lainnya yaitu mencapai Rp 1.000.000 sampai Rp 16.000.000 tergantung dari kualitas dan kondisi mesin yang dibeli. Mesin giling dapat digunakan hingga sampai belasan tahun sampai benar-benar tidak dapat digunakan lagi. Sedangkan, biaya penyusutan terkecil pada masing-masing jenis tahu yaitu biaya penyusutan pisau. Hal ini karena harga pisau yang digunakan cukup murah berkisar antara Rp 3000 sampai dengan Rp 6000 dengan umur teknis mencapai 5 tahun.

c. Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK)

Tabel 10. Rata-Rata Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga Pada Industri Tahu di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Macam Produk	TKLK		
	Jumlah HKO	Upah (Rp)	Biaya (Rp)
Tahu Putih	17,5	47.500	986.833
Tahu Magel	5,66	47.500	314.318
Tahu Plempung	16,41	50.000	897.188

Dalam proses pembuatan tahu putih, rata-rata tenaga kerja diberi upah rata-rata Rp.47.500,- perhari. Kegiatan tenaga kerja dalam sehari yaitu mulai dari penyiapan awal (perendaman kedelai, pencucian dan penggilingan) sampai proses pembuatan kedelai menjadi tahu putih. Dalam sebulan rata-rata pengrajin tahu dapat memproduksi tahunya hampir setiap hari, dimulai dari hari senin hingga sabtu. Sedangkan, pada pembuatan tahu magel dan tahu plempung, rata-rata tenaga kerja diberi upah masing-masing sebesar Rp 47.500 dan Rp 50.000. Kegiatan yang dilakukan dalam satu hari meliputi persiapan awal (perendaman kedelai, pencucian dan penggilingan), pengolahan kedelai sampai penggorengan tahu. Sistem yang dipakai dalam pemberian upah kepada tenaga kerja yaitu sistem upah harian. Rata-rata harian kerja orang pada masing-masing jenis tahu tergolong kecil karena tidak semua pengrajin menggunakan tenaga kerja luar keluarga.

d. Biaya Lain-Lain

Tabel 11. Rata-Rata Biaya Lain-Lain Pada Industri Tahu di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Macam Biaya	Tahu Putih	Tahu Magel	Tahu Plempung
Transportasi	171.728	181.320	188.625
Listrik	43.800	27.341	28.313
Kemasan	153.533	94.273	109.063
Penggilingan	18.133	-	-
Jumlah	387.195	302.934	326.000

Berdasarkan Tabel 11 di atas, dapat dilihat bahwa biaya transportasi pada masing-masing jenis tahu merupakan biaya terbesar yang dikeluarkan. Biaya transportasi digunakan untuk memasarkan tahu kepada konsumen atau warung. Alat transportasi yang digunakan oleh masing-masing pengrajin berbeda-beda, namun pada umumnya menggunakan sepeda motor, ada juga yang menggunakan bus atau *pick up*. Transportasi lain yang digunakan yaitu sepeda. Pengrajin memilih menggunakan sepeda untuk menghemat biaya dan jarak tempuh masih terbilang cukup dekat.

Biaya listrik merupakan biaya terkecil yang dikeluarkan pada tahu magel dan tahu plempung. Biaya listrik digunakan untuk pompa air karena seluruh pengrajin menggunakan air yang berasal dari sumur rumah. Selain untuk biaya pompa air, biaya listrik juga digunakan untuk menyalakan mesin giling karena ada beberapa mesin giling milik pengrajin yang menggunakan dinamo sebagai mesin penjalannya. Lampu juga masuk ke dalam biaya listrik

namun kontribusi biayanya sangat kecil karena sebagian besar proses produksi tahu dilaksanakan pada siang hari sehingga cahaya lampu dapat digantikan dengan cahaya matahari.

Biaya kemasan digunakan untuk membeli plastik sebagai wadah tahu saat dipasarkan ke tangan konsumen. Plastik yang digunakan terdiri dari plastik yang berukuran satu kilogram dan kresek putih. Selain menggunakan plastik, ada pula sebagian kecil pengrajin yang menggunakan dus untuk wadah tahu yang telah digoreng. Jumlah kemasan yang digunakan tidak dapat dihitung karena penggunaannya dalam sehari pasti berbeda dengan hari selanjutnya.

Biaya penggilingan hanya terdapat pada tahu putih karena semua pengrajin yang memproduksi tahu plempung dan tahu magel memiliki mesin giling sendiri untuk membantu proses produksi. Upah penggilingan dihargai per masakan, dalam 1 kali masak membutuhkan 5 kg kacang kedelai. Upah yang dibayar pun berbeda, ada yang Rp 5000 / masak dan ada pula yang Rp 3000/ masak.

e. Total Biaya Eksplisit

Tabel 12. Rata-Rata Total Biaya Eksplisit Pada Industri Tahu di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Macam Biaya	Tahu Putih (Rp)	Tahu Magel (Rp)	Tahu Plempung (Rp)
Sarana Produksi	10.746.478	3.330.353	6.291.361
Penyusutan Alat	150.715	117.328	128.611
TKLK	986.333	314.318	897.188
Lain-Lain	387.195	302.934	326.000
Jumlah	12.271.221	4.064.934	7.643.159

Berdasarkan Tabel 12 di atas, dapat diketahui bahwa biaya eksplisit yang paling besar pada tahu putih, tahu magel dan tahu plempung adalah biaya sarana produksi yaitu masing-masing sebesar Rp 12.271.221, Rp 4.064.934 dan Rp7.643.159. Hal tersebut karena sarana produksi merupakan faktor yang paling utama dalam terjadinya proses produksi. Biaya sarana produksi tidak dapat diminimalisir karena hal ini berpengaruh langsung terhadap jumlah produksi. Sedangkan, biaya eksplisit yang paling kecil pada masing-masing tahu adalah biaya penyusutan alat yaitu untuk tahu putih sebesar Rp 150.715, tahu magel sebesar Rp 117.328 dan tahu plempung sebesar Rp 128.611. Hal tersebut karena peralatan yang digunakan pada proses produksi umumnya memiliki umur teknis yang cukup lama sampai bertahun-tahun.

2. Biaya Implisit

a. Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK)

Tabel 13. Rata-Rata Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga Pada Industri Tahu di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Macam Produk	TKDK		
	Jumlah HKO	Upah (Rp)	Biaya (Rp)
Tahu Putih	24,5	47.500	1.153.833
Tahu Magel	11,49	47.500	501.989
Tahu Plempung	8,28	50.000	389.844

Rata-rata pengrajin tahu lebih banyak menggunakan tenaga kerja dalam keluarga karena dapat menghemat biaya dan pengrajin merasa mampu untuk mengerjakannya sendiri. Sebagian besar TKDK yang digunakan oleh pengrajin, hanya untuk membantu dalam proses persiapan awal dan penggorengan. Namun, ada pula yang membantu dalam proses pembuatan tahu apabila umlah tahu yang diproduksi cukup banyak. Biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja dalam keluarga dalam pembuatan tahu putih rata-rata sebesar Rp 1.153.833 dengan 24,5 HKO. Pengrajin tahu magel dalam sebulan mengeluarkan lebih

sedikit biaya, yaitu sebesar Rp. 501.989 dengan 11,49 HKO dan pengrajin tahu plempung dalam sebulan mengeluarkan paling sedikit biaya untuk TKDK yaitu sebesar Rp 389.844 dengan 8,28 HKO.

b. Biaya Sewa Tempat Milik Sendiri

Semua tempat produksi pembuatan tahu yang ada di Desa Trimurti dilakukan di bagian rumah milik para pengrajin sendiri. Untuk itu, biaya sewa tempat milik sendiri masuk ke dalam biaya implisit. Biaya sewa tempat sendiri adalah biaya sewa tempat produksi yang di asumsikan seolah-olah pengrajin menyewanya. Biaya sewa tempat produksi tahu di Desa Trimurti dalam setahun berkisar antara Rp 300.000 – Rp 2.500.000 tergantung dari luas areanya. Biaya sewa di Di Desa Trimurti memang terbilang cukup murah apalagi lahan yang dipakai untuk memproduksi tahu umumnya tergolong kecil. Rata-rata biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin tahu putih dalam sebulan sebesar Rp 32.662, biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin tahu magel sebesar Rp 29.766 dan biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin tahu plempung sebesar Rp 22.700. Biaya yang dikeluarkan oleh masing-masing pengrajin dapat dikatakan sangat kecil karena dalam satu tempat dapat digunakan untuk memproduksi lebih dari 1 macam produk.

c. Biaya Bunga Modal Sendiri

Biaya bunga modal sendiri merupakan biaya yang didapat dari total biaya eksplisit dikalikan dengan suku bunga pinjaman yang berlaku di daerah penelitian. Suku bunga pinjaman yang digunakan yaitu suku bunga pinjaman Bank Rakyat Indonesia (BRI) sebesar 9% per tahun atau 0,75% per bulan, karena sebagian besar masyarakat di Desa Trimurti menggunakan bank tersebut. Berdasarkan hasil perhitungan didapatkan biaya rata-rata bunga modal sendiri pada industri tahu putih sebesar Rp 92.034, untuk industri tahu magel sebesar Rp30.487 dan untuk industri tahu plempung sebesar Rp 57.324.

d. Total Biaya Implisit

Tabel 14. Rata-Rata Total Biaya Implisit Pada Industri Tahu di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Macam Biaya	Tahu Putih (Rp)	Tahu Magel (Rp)	Tahu Plempung (Rp)
TKDK	1.153.833	501.989	389.844
Sewa Tempat Sendiri	32.662	29.766	22.700
Bunga Modal Sendiri	92.034	30.487	57.324
Jumlah	1.278.530	562.242	469.867

Berdasarkan Tabel 14 di atas, jumlah biaya implisit yang dikeluarkan oleh pengrajin tahu putih dalam sebulan sejumlah Rp. 1.278.530, untuk pengrajin tahu magel sejumlah Rp 562.242 dan pengrajin tahu plempung sejumlah Rp. 469.867 perbulan. Biaya tenaga kerja dalam keluarga menjadi biaya yang paling besar pada biaya implisit karena semua pengrajin memproduksi tahunya sendiri dan menggunakan keluarga untuk membantu dalam proses produksi.

C. Penerimaan

Tabel 15. Rata-Rata Penerimaan Pengrajin Tahu di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Uraian	Tahu Putih	Tahu Magel	Tahu Plempung
Produksi (kg)	2.778	602	734
Harga (Rp)	6.617	9.977	18.313
Penerimaan (Rp)	18.106.373	5.876.091	12.559.375

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa rata-rata penerimaan tertinggi berasal dari tahu putih sebesar Rp 18.106.373. Hal ini karena jumlah produksi tahu putih paling banyak dibandingkan dengan jenis tahu lainnya meskipun harga jualnya paling rendah. Satu kilogram tahu putih dijual dengan harga rata-rata Rp 6,617. Sedangkan, rata-rata penerimaan terendah berasal dari tahu magel sebesar Rp 5.876.091 karena jumlah produksi tahu magel paling sedikit dibandingkan tahu lainnya dan harga jualnya pun tidak semahal tahu plempung.

D. Pendapatan

Tabel 16. Rata-Rata Pendapatan Pengrajin Tahu di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Uraian	Tahu Putih (Rp)	Tahu Magel (Rp)	Tahu Plempung (Rp)
Penerimaan	18.106.373	5.876.091	12.559.375
Biaya Eksplisit	12.271.221	4.064.934	7.643.159
Pendapatan	5.835.152	1.811.157	4.916.216

Berdasarkan hasil perhitungan yang telah dijabarkan pada Tabel 16 diatas, dapat dilihat bahwa rata-rata pendapatan yang didapatkan oleh pengrajin selama satu bulan produksi pada produk tahu putih sebesar Rp 5.835.152, pada produk tahu magel sebesar Rp 1.811.157 dan pada produk tahu plempung sebesar Rp 4.916.216.

E. Keuntungan

Tabel 17. Rata-Rata Pendapatan Pengrajin Tahu di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Uraian	Tahu Putih (Rp)	Tahu Magel (Rp)	Tahu Plempung (Rp)
Pendapatan	5.835.152	1.811.157	4.916.216
Biaya Implisit	1.278.530	562.242	469.867
Keuntungan	4.556.622	1.248.915	4.446.348

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa rata-rata keuntungan yang diperoleh pengrajin tahu dalam satu bulan produksi pada produk tahu putih sebesar Rp 4.556.622, pada produk tahu magel sebesar Rp 1.248.915 dan pada produk tahu plempung sebesar Rp 4.446.348.

A. Analisis Break Even Point

Tabel 18. Analisis *Break Even Point* Usaha Tahu di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Uraian	Tahu Putih (Rp)	Tahu Magel (Rp)	Tahu Plempung (Rp)
Total Biaya (Rp)	13.549.751	4.627.176	8.113.027
Harga (Rp)	6.617	9.977	18.313
BEP Produksi (Kg)	2.084,99	482,62	474,94
Total Biaya (Rp)	13.549.751	4.627.176	8.113.027
Produksi (Kg)	2.778,19	602,36	734,38
BEP Harga (Rp)	5.134	8.139	13.818

Berdasarkan hasil analisis pada Tabel 34 di atas, dapat diketahui bahwa BEP harga yang diperoleh pada tahu putih sebesar Rp 5.134, tahu magel sebesar Rp 8.139 dan tahu plempung sebesar Rp 13.818. BEP harga yang didapat pada ketiga jenis tahu ini lebih kecil dari harga rata-rata industri tahu di Desa Trimurti. Artinya industri tahu putih, tahu magel dan tahu plempung di Desa Trimurti mampu melewati titik impas BEP harga sehingga menguntungkan dan layak diusahakan. BEP produksi yang diperoleh pada tahu putih sebesar 2.084,99 kg, tahu magel sebesar Rp 482,62 kg dan tahu plempung sebesar 474,94 kg. BEP produksi dari ketiga jenis tahu juga memiliki nilai lebih kecil dibandingkan dengan jumlah produksi rata-rata pada industri tahu di Desa Trimurti, artinya industri

tahu putih, tahu magel dan tahu plempung yang ada di Desa Trimurti layak untuk diusahakan karena mampu melewati titik impas BEP produksi dan menghasilkan keuntungan.

B. Analisis Nilai Tambah

Tabel 19. Analisis Nilai Tambah Kacang Kedelai Menjadi Tahu Putih, Tahu Magel dan Tahu Plempung di Desa Trimurti dalam Satu Bulan Produksi pada bulan Mei 2017

Variabel	Nilai		
	Tahu Putih	Tahu Magel	Tahu Plempung
Output (kg/bulan)	2.778	602	734
Bahan Baku (kg/bulan)	1.389	349	713
Faktor Konversi	2	1,70	1,13
Harga Produk (Rp/kg)	6.617	9.977	18.313
Input Bahan Baku	6.913	6.859	6.850
Input Lainnya	1.491	4.114	5.014
Nilai Produksi	13.233	16.990	20.685
Nilai Tambah (Rp/kg)	4.829	6.016	8.821
Rasio Nilai Tambah (%)	36,17	34,35	41,88

Berdasarkan Tabel 19 di atas, dapat diketahui bahwa dengan menggunakan bahan baku 1.389 kg kacang kedelai akan menghasilkan tahu putih sebanyak 2.778 kg yang dijual dengan harga Rp 6.617 per kg. Faktor konversi yang didapat dari pengolahan kacang kedelai menjadi tahu putih yaitu 2 karena pada proses pengolahan tahu putih setelah dilakukan pengresan kemudian tahu direbus kembali sehingga kadar air kembali meningkat yang akan menambah berat tahu. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, diketahui nilai tambah yang dihasilkan dari satu kilogram kacang kedelai menjadi tahu putih sebesar Rp 4.829 dengan rasio nilai tambahnya 36,17%.

Pada produk tahu magel, dari jumlah bahan baku sebesar 349 kg akan menghasilkan output sejumlah 602 kg dengan harga jual sebesar Rp 9.977 per kg. Faktor konversi yang didapat dari pengolahan kacang kedelai menjadi tahu magel sebesar 1,70 karena setelah menjadi tahu putih kemudian tahu digoreng dengan menggunakan minyak panas sehingga akan mengurangi kadar air yang terkandung pada tahu sekaligus mengurangi berat tahu. Nilai tambah yang dihasilkan dari satu kilogram kacang kedelai menjadi tahu magel sebesar Rp 6.016 dengan rasio nilai tambahnya 34,35%.

Pada produk tahu plempung, dari jumlah bahan baku sebesar 713 kg akan menghasilkan output sejumlah 734 kg dengan harga jual produk Rp 18.313 per kg. Faktor konversi yang didapat dari pengolahan kacang kedelai menjadi tahu plempung paling kecil dibandingkan yang lain yaitu sebesar 1,13. Hal ini karena pada proses pembuatannya, setelah tahu dicetak tidak ada proses perebusan dan tahu langsung digoreng sehingga kadar air pada tahu plempung sangat sedikit. Nilai tambah yang dihasilkan dari satu kilogram kacang kedelai menjadi tahu magel sebesar Rp 8.821 dengan rasio nilai tambahnya 41,88%.

Berdasarkan penjabaran tersebut dapat diketahui bahwa nilai tambah yang paling tinggi dihasilkan dari tahu plempung sedangkan nilai tambah yang paling rendah dihasilkan dari tahu putih padahal jumlah output dari tahu putih paling banyak dibandingkan tahu lainnya. Hal ini bisa terjadi karena harga jual produk yang jauh berbeda. Pada tahu putih, rata-rata harga jualnya hampir sama dengan harga beli kacang kedelai, sedangkan pada tahu plempung harga jualnya bisa sampai 3 kali lipat. Walaupun tahu plempung memiliki nilai tambah yang paling tinggi, tetapi para pengrajin tetap memproduksi tahu plempung dengan jumlah yang kecil karena permintaan pasarnya kurang. Sebaliknya, tahu putih yang memiliki nilai tambah paling rendah diproduksi dalam jumlah yang lebih besar karena permintaan pada tahu putih cukup tinggi.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai analisis usaha industri tahu di Desa Trimurti, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Rata-rata biaya total yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu putih dalam sebulan sebesar Rp 13.549.751, tahu magel sebesar Rp 4.627.176 dan tahu plempung sebesar

- Rp 8.113.027. Rata-rata pendapatan yang didapat oleh pengusaha tahu putih dalam sebulan sebesar Rp 5.835.152, tahu magel sebesar Rp 1.811.157 dan tahu plempung sebesar Rp 4.916.216. Selanjutnya, diketahui keuntungan yang didapat oleh pengrajin tahu putih dalam sebulan sebesar Rp 4.556.622, tahu magel sebesar Rp 1.248.915 dan tahu plempung sebesar Rp 4.446.348.
2. BEP produksi pada tahu putih sejumlah 2.084,99 kg dan BEP harga sebesar Rp 5.134. Tahu magel memiliki nilai BEP produksi sejumlah 482,62 kg dan BEP harga sebesar Rp 8.139. Tahu plempung memiliki nilai BEP produksi sejumlah 474,94 kg dan BEP harga sebesar Rp 13.818.
 3. Nilai tambah yang didapat dari setiap satu kilogram kacang kedelai menjadi tahu putih sebesar Rp 4.829. Tahu magel memiliki nilai tambah sebesar Rp.6.016 dan tahu plempung memiliki nilai tambah sebesar Rp 8.821.

B. Saran

Industri tahu yang ada di Desa Trimurti sudah memiliki nilai tambah yang cukup tinggi, terutama pada tahu plempung sehingga dapat menghasilkan keuntungan yang cukup tinggi pula bagi para pengrajin. Namun, diharapkan para pengrajin dapat meningkatkan kebersihan dalam proses pembuatan tahu sehingga akan meningkatkan kualitas tahu yang dihasilkan. Selain itu, diharapkan para pengrajin dapat melakukan pencatatan pengeluaran dan pemasukan yang didapatkan dalam sehari sehingga pengrajin dapat mengetahui pendapatannya dan dapat terus meningkatkan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 2002. *Kedelai*. Cetakan Kelimabelas. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. *Rata-Rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2015*. Online. <https://www.bps.go.id/> diakses tanggal 20 Maret 2017.
- Khazanani, A. 2011. *Analisis Efisiensi Penggunaan Faktor-faktor Produksi Usahatani Cabai Kabupaten Temanggung* (Skripsi). Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM. Malang.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.