

ANALISA KELAYAKAN BISNIS PADA UMKM

(Study Kasus Pada Usaha Tempe Murni Ita)

Agus Jonikar Ndraha¹, Avan Joko Prasetyawan², Ida Kurnia Wati³, Ilmia Cahyasari⁴, Nafa Alya Shintya⁵, Iman Supriadi S.T MM⁶, Sriatun⁷
^{1,2,3,4,5,6}Program Studi Fakultas Ekonomi Akuntansi Kampus STIE Mahardhika
Surabaya, ⁷Universitas WR Supratman Surabaya
ndraha02agus@gmail.com, avanjoko@yahoo.com, idakurniwati103@gmail.com,
ilmia.cahyabs@gmail.com, navashintya1@gmail.com, iman@stiemahardhika.ac.id
CP Revisi : Agus Jonikar Ndraha, ndraha02agus@gmail.com, 081252178602

Abstrak

Tahun demi tahun, persaingan bisnis tempe di wilayah Surabaya kian ketat. Oleh karena itu diperlukan sebuah studi untuk mengkaji kelayakan bisnis tersebut. Tujuan dari makalah ini adalah Sebagai acuan untuk mengetahui semua biaya produksi, pendapatan kotor dan pendapatan bersih usaha tempe serta kelayakan usaha tempe di Surabaya. Penelitian dilaksanakan di daerah Sukomanunggal dengan menggunakan metode survei. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: Rata-rata biaya total sebesar Rp 2.144.590 yang dihasilkan dari penjumlahan biaya tetap rata-rata sebesar Rp 160.590 dengan biaya variabel rata-rata sebesar Rp 1.984.000. Laba bersih rata-rata sekitar Rp 955.410 dari pendapatan rata-rata sebesar Rp 3.100.000 dikurangi dengan semua pengeluaran Rp 2.144.590. Analisis kewajaran usaha adalah dengan menyusun pendapatan dan pengeluaran secara keseluruhan. Rata-rata semua pendapatan Rp 3.100.000 dan semua pengeluaran rata-rata sebesar Rp 2.144.590. Dengan rasio 1,45 usaha tempe murni ITA layak untuk dijalankan.

Kata Kunci : Biaya produksi, Pendapatan kotor, Pendapatan bersih, Kelayakan usaha

Abstract

From year to year, Tempe business competition in the Surabaya area is getting tougher. Therefore a study is needed to study the feasibility of the business. The purpose of this paper is as a reference to find out all the production costs, gross income, and net income of tempe businesses and the feasibility of tempe businesses in Surabaya. The study was carried out in the Sukomanunggal area using a survey method. The results showed that: The average total cost of Rp 2,144,590 resulted from the sum of the average fixed costs of Rp 160,590 with an average variable cost of Rp 1,984,000. Net profit averaged around Rp. 955,410 from an average income of Rp. 3,100,000 minus all expenses of Rp. 2,144,590. The reasonableness of business analysis is to compile overall income and expenditure. The average income of all Rp 3,100,000 and all expenses averaged Rp 2,144,590. With a ratio of 1.45, pure ITA tempe business is feasible to run.

Keywords : Production costs, Gross income, Net income, Business feasibility

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan agraris dimana sumber alam menggantungkan hidupnya di pertanian dengan melakukan bercocok tanam dan perkembangannya sangat pesat. Semua pelaku Agroindustri harus meningkatkan kualitas produksinya. Agroindustri tempe ini telah lama diusahakan secara turun temurun dan diteruskan oleh beberapa industri rumah tangga di masa sekarang. Tenaga kerja yang banyak terlibat dalam agroindustri tempe umumnya berasal dari dalam keluarga.

Sebagian besar pengusaha agroindustri skala kecil, terutama usaha tempe, jarang memperhentikan seberapa terperinci pengeluaran produksi usahanya. Hal ini menyebabkan besarnya pendapatan sebenarnya yang mereka peroleh tidak bisa diketahui secara pasti. Bahkan banyak pengusaha skala kecil atau mikro mencampur keuangan usahanya dengan keuangan rumah tangganya.

Sehubungan hal tersebut, maka penulis melakukan penelitian mengenai analisis kelayakan usaha tempe yang merupakan suatu kasus di daerah Sukomanunggal.

2. METODE PENELITIAN

Sebagai acuan kami dengan menggunakan metode survei dengan mengambil kasus pada usaha tempe di Jl.Raya Sukomanunggal I N0.16. (Menurut Fatoni, 2006) Metode survei adalah suatu analisa yang di ambil langsung di tempat dengan acuan untuk melakukan observasi.

Objek observasi mencakup tindakan menyusun dan menganalisa untuk dapat dipahami pada saat pengumpulan data dan informasi :

- 1) Usaha tempe adalah kegiatan usaha kedelai sebagai bahan utamanya melalui proses peragian dengan menggunakan metode sederhana.
- 2) Pada saat pembuatan tempe waktu yang dibutuhkan mulai persiapan sampai produksi di jual yang membutuhkan waktu selama tiga hari.
- 3) Dalam pembuatan tempe terdiri dari beberapa pengeluaran meliputi beban tetap dan beban variabel dalam satu kali produksi. Beban tetap merupakan pengeluaran yang tidak

bergantung pada proses produksi yang diantaranya adalah Pajak Bumi dan Bangunan, Penyusutan Alat dan Bunga Modal Tetap

Beban variabel merupakan pengeluaran yang bergantung pada proses produksi. Biaya variabel terdiri dari:Kedelai, Ragi, Kayu bakar, Plastik, Listrik, Transportasi, Tenaga kerja.

- 1) Hasil produksi adalah segala sesuatu yang dihasilkan oleh produsen.
- 2) Harga *output* adalah hasil dari kegiatan produksi.
- 3) Harga *input* adalah faktor – faktor produksi.
- 4) Pendapatan yaitu jumlah keseluruhan dari hasil penjualan.
- 5) Laba Bersih yaitu keuntungan dari hasil pendapatan.
- 6) R/C adalah rasio yang digunakan untuk melihat keuntungan relatif yang akan di dapatkandalam sebuah usaha.

TEKNIK PENGUMPULAN DATA

Data primer yang dipakai dan diperoleh melalui:

- 1) Obsevasi yaitu “melihat” dan “memperlihatkan” diarahkan pada kegiatan memperlihatkan secara akurat,mencatat kejadian *real*.
- 2) Dokumentasi yaituaktivitas dalam melakukan pengumpulan, pencarian dan penyelidikan untuk mengetahui pengetahuan dan bukti yang akurat dari pencatat sumber – sumber informasi.
- 3) Metode Surve yaitu metode untuk mengumpulkan data secara langsung menggunakan pertanyaan lisan dan tulisan.

RANCANGAN ANALISIS DATA

Analisis Pengeluaran, Keuntungan Kotor dan Keuntungan Bersih

Untuk mengetahui besarnya pengeluaran, pendapatan, dan laba bersih pada usaha tempe ini dilakukan dengan menggunakan rumus.

(Menurut Soekartawi,2002) sebagai berikut:

a. Biaya produksi

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

TC = *Total cost* (Biaya Total)

TFC = *Total Fixed Cost* (Biaya Tetap
Total)

TVC = *Total Variabel Cost* (Biaya
Tidak Tetap Total)

b. Penerimaan

Dimana:

= Total penerimaan

= Produksi yang diperoleh

= harga satuan produk

c. Pendapatan

$Pd = TR - TC$

Dimana :

Pd = Pendapatan

TR = *Total Revenue* (Total
Penerimaan)

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

ANALISIS R/C

Kelayakan usaha pada usaha tempe didekati dengan menggunakan analisis R/C dengan persamaan menurut (Soekartawi, 2002) sebagai berikut :

$R/C = TR/TC$

Dimana :

R/C = *Revenue Cost Ratio*

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

Dengan Ketentuan :

1. Apabila Revenue Cost Ratio < 1 maka usaha dinyatakan rugi
2. Apabila Revenue Cost Ratio = 1 maka usaha dinyatakan impas
3. Apabila Revenue Cost Ratio > 1 maka usaha dinyatakan untung

WAKTU DAN TEMPAT MENGANALISA

Dilakukan di Jl.Raya Sukomanunggal I No.16 dengan pertimbangan bahwa sentra usaha tempe di Jl.Raya Sukomanunggal I kapasitas produksinya berkembang. Penelitian dilaksanakan melalui tahapan sebagai berikut:

1. Tahapan persiapan, meliputi survei pendahuluan dan penulisan usulan penelitian, dilaksanakan selama 3 bulan.
2. Tahapan pengambilan data lapangan, data langsung dari UMKM yang digunakan, dilaksanakan selama 3 bulan.pada bulan.
3. Tahapan pengolahan dan analisis data, serta pembuatan laporan akhir Program Pendampingan Kewirausahaan (PPK) dan penulisan jurnal ilmiah dilaksanakan selama 3 bulan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Indetitas Responden

Indikator yang digunakan untuk indetitas responden meliputi beberapa aspek antara lain umur, pendidikan, pengalaman usaha. Jumlah tanggungan keluarga serta luas bangunan.

Umur Respoden

Faktor umur sangat berpengaruh terhadap keberhasilan dalam melajukan suatu kegiatan usaha. Dikarenakan pada umur yang lebih muda maka kondisi fisik dalam melakukan semua hal serta adopsi teknologi akan lebih baik dari pada orang tua. Umur responden perajin tempe di Jl.Raya Sukomanunggal I No.16 kurang lebih antara 25 sampai 55 Tahun. Pendapat dari (Ritonga tahun 2003) mengatakan usia produktif penduduk berumur 17 sampai 47 tahun. Pada usia 25 sampai 55 tahun respoden masih menerima inovasi baru yang akan membawa pengaruh terhadap peningkatan pendapatnya.

Pendidikan Responden

Pendidikan responden bervariasi dari tamat

SD / Sederajat

SMP / Sederajat

SMA / Sederajat

Pengalaman Usaha Responden

Sebagian besar responden berpengalaman usaha antara 10 sampai 20 tahun yakni sebanyak 2 orang, sedangkan pengalaman usaha 3 sampai 10 tahun 2 orang.

Tanggungannya Keluarga Responden

Tanggungannya keluarga yaitu tanggungan keluarga 3 yakni sebanyak 2 responden, tanggungan keluarga 2 orang sebanyak 2 responden jadi tanggungan keluarga responden seluruhnya 5 orang.

Keadaan Umum Usaha Tempe

1. Pengadaan sarana produksi

Perajin tempe adalah orang yang melakukan kegiatan usaha pengolahan kacang kedelai untuk dijadikan tempe kemudian menjualnya. Perajin tempe di Jl.Raya Sukomanunggal I No.16, dalam penyediaan bahan baku dan sarana produksi dilaksanakan oleh masing masing unit usaha. Kedelai bahan pokok dalam pembuatan tempe yang digunakan oleh responden merupakan kedelai impor yang diperoleh dari distributor kacang kedelai. Bahan perlengkapan seperti ragi, plastik dari pasar yang terdekat yaitu pasar tembok dukuh Surabaya, sedangkan kayu bakar diperoleh dari bandar kayu bakar yang setiap minggunya sekali dikirim langsung kerumah responden.

2. Proses pembuatan tempe

Proses pembuatan tempe dimulai dengan pembersihan kedelai untuk memperoleh produk yang berkualitas baik, kemudian dicuci dengan air yang bersih. Kualitas air mempengaruhi kualitas tempe, air yang tidak bersih mempengaruhi bentuk dan rasa tempe. Kedelai yang sudah bersih kemudian direbus dalam drum khusus perebusan dengan air secukupnya sampai kedelai kelihatan berbusa. Proses perebusan ini berlangsung sekitar 90 menit, tergantung pada jumlah kedelai yang direbus. Setelah proses perebusan selesai, kedelai diambil dengan ember kemudian dimasukkan kedalam buleng plastik yang bertujuan untuk penisiran kedelai selama 1 hari. Proses selanjutnya adalah melakukan penggilingan kedelai dengan mesin penggilingan tujuannya untuk memecahkan biji – biji kedelai sertamelepaskan kulit dengan bijinya. Setelah melakukan penggilingan, proses selanjutnya adalah melakukan pembersihan kedelai selama 10 sampai 30 menit, jika tidak bersih dapat mengakibatkan aroma tempe yang tidak enak. Kedelai yang sudah digiling sekaligus dicuci langsung masuk kedalam buleng kecil untuk proses peragian sampai merata. Setelah

kedelai tercampur dengan rata, proses selanjutnya adalah pengepakan kedelai ke dalam karung yang bertujuan untuk penisiran kedua setelah kedelai dicampur dengan ragi dalam buleng kecil. Setelah ditiriskan dalam karung, proses selanjutnya yaitu proses pembungkusan ditebarkan dalam plastik besar yang nantinya untuk dibungkus ke dalam plastik. Selanjutnya tempe diperam selama 1 hari sehingga sampai matang. Proses penjualan dipasar Tembok Dukuh Surabaya. Pada umumnya responden telah memiliki langganan, sehingga tempe yang dihasilkan selalu habis terjual.

ANALISIS KELAYAKAN USAHA TEMPE

Penelitian kelayakan usaha tempe di Jl.Raya Sukomanunggal I No.16 Surabaya ini meliputi analisis pengeluaran, pendapatan, laba bersih dan R/C.

ANALISIS BEBAN

Biaya usaha tempe terdiri dari dua jenis yaitu beban tetap dan beban tidak tetap (beban variabel). Biaya tetap terdiri dari penyusutan, pajak dan bunga modal. Sedangkan beban tidak tetap atau beban variabel terdiri dari sarana produksi dan tenaga kerja. Hasil penjumlahan dari beban tetap dan beban tidak tetap disebut beban keseluruhan yang dikeluarkan oleh perajin tempe di Jl.Raya Sukomanunggal I No.16.

Tabel 1

Rata – rata beban tetap, beban variabel dan beban keseluruhan saat pembuatan tempe

NO	Jenis Biaya	Jumlah beban (Rp)	Presentase(%)
1.	Rata - rata beban tetap		
	- Pajak bumi dan bangunan	144.090	0,011
	- Penyusutan alat	15.000	1,231
	- Bunga modal tetap	1.500	0,125
	Total beban tetap	160.590	1,367
2.	Rata - rata beban variabel		
	- Kedelai	1.645.000	73,779
	- Ragi	14.000	0,530
	- Kayu bakar	30.000	0,990

	- Listrik	150.000	10,34
	- Plastik	40.000	5,494
	- Trasportasi	20.000	2,000
	- Tenaga kerja	85.000	5.500
	Total Rata - rata beban variabel	1.984.000	98.633
3.	Rata - rata bebankeseluruhan	2.144.590	100.000

Seperti tabel di atas diketahui bahwa rata - rata beban total per satu kali produksi sebesarRp. 2.144.590 biaya terbesar digunakan untuk beban variabel yaitu sebesar Rp. 1.984.000 dan beban variabel terbesar digunakan untuk bahan baku kedelai sebesar Rp. 1.645.000.

Rata - rata pendapatanusaha tempe

Untuk memperoleh penerimaan dari usaha tempe dihitung dengan cara mengaliakn hasil produksi tempe sekali pembuatandan harganya pada saat penelitian. Analisis penerimaan dari usaha tempe di Jl. Raya Sukomanunggal I No.16dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 2

Rata – Rata PendapatanUsaha Tempe

No	Ukuran (cm)	Bahan Kemasan	Harga Produk (Rp)	Jumlah Produk	Penerimaan (Rp)
1.	11 x 25	Plastik	2.000	800	1.600.000
2.	9 x 35	Plastik	3.000	300	900.000
3.	2 meter	Plastik	30.000	20	600.000
Jumlah					3.100.000

Tabel ini menunjukkan bahwa terdapat tiga jenis produk tempe yang ada di Jl. Raya Sukomanunggal I No.16dengan rata – rata penerimaan usaha tempe dalam saat melakukan pembuatan tempe sebesar Rp. 3.100.000.

Rata – Rata Pendapatan Usaha Tempe

4. KESIMPULAN

Berdasarkan kesimpulan, maka kami memberikan saran :

1. Keuntungan pemilik UMKM yang kami telini sangat besar karena sesuai hasil analisa yang kami hitung untuk kelayakan usahanya diatas 1.
2. Analisis yang kami pakai yaitu membandingkan antara pendapatan dengan beban keseruhan. Rata – Rata pendapatan yang dihasilkan sebesar Rp. 3.100.000 dibagi dengan bebankeseluruhan sebesar Rp. 2.144.590 menghasilkan R/C sebesar 1,45 hal ini berarti usaha UMKM tempe murni ITA layak untuk dijalankan karena melebihi 1.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1]Fatoni, tahun 2006, Organisasi dan Manajemen Sumber Daya Manusia
- [2]Soekartawi, tahun 2002, Kependudukan dan Lingkungan
- [3]Ritonga, tahun 2003, Kependudukan dan Lingkungan Hidup Edisi ke-dua.
- [4]Sunarti, Sujaya D. H, Hardiyanto T., 2017, Analisis Biaya, Pendapatan dan R/C Agroindustri Tempe
- [5]Oktaviyani H., Soetoro & Pardani C., 2016, Analisis Kelayakan Finansial pada Agroindustri Tempe
- [6]David K. Susilo, 2016, Peluang Agrobisnis Kedelai Sebagai Bahan Baku Tempe
- [7]Sumanto, 2016, Analisis Sistem Agrobisnis Industri Tempe
- [8]Tia Kalina Oktaviana, 2018, Strategi Pemasaran Usaha Pembuat Tempe
- [9]Suslinawati, 2016, Analisis Usaha Pembuatan Tempe
- [10]Adeline Norawati Hutapea, Yosefina Marice Fallo, 2017, Kelayakan Finansial Tempe Oelami Bikomi Selatan