

**ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA TAHU
(Studi Kasus: Usaha Tahu Mas Ponimin, di Kecamatan Medan
Selayang, Kota Medan)**

SKRIPSI

Oleh:

M. ADLIN JERIZAL

1904300017

Agribisnis



UMSU

Unggul | Cerdas | Terpercaya

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA

MEDAN

2024

**ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA TAHU
(Studi Kasus: Usaha Tahu Mas Ponimin, di Kecamatan Medan
Selayang, Kota Medan)**

SKRIPSI

Oleh:

**M. ADLIN JERIZAL
1904300017
AGRIBISNIS**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Strata I (SI) pada
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

Komisi Pembimbing


Prof. Dr. Ir. Sayed Umar, M.S.
Ketua


Akhat Habib, S.P., M.P.
Anggota

Disahkan oleh:
Dekan


Assoc. Prof. Dr. Dean Mawar Tarigan, S.P., M.Si

Tanggal Lulus : 11 Oktober 2024

PERNYATAAN

Dengan ini saya:

Nama : M. Adlin Jerizal

Npm : 1904300017

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan judul "Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Tahu (Studi Kasus: Usaha Tahu Mas Ponimin, di Kecamatan Medan Selayang, Kota Medan)" adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan juga pemaparan dari saya sendiri. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiarisme), maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, 14 November 2024
Yang Menyatakan



M. Adlin Jerizal

RINGKASAN

M. ADLIN JERIZAL (1904300017), dengan judul skripsi “Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Tahu (Studi Kasus: Usaha Tahu Mas Ponimin, di Kecamatan Medan Selayang, Kota Medan)”. Dibimbing oleh Bapak Prof. Dr. Ir. Sayed Umar, M.S dan Bapak Akbar Habib, S.P., M.P. Penelitian ini dilaksanakan di Medan, tepatnya di Usaha Tahu Mas Ponimin dibulan Oktober 2023. Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan usaha tahu Mas Ponimin, Untuk mengetahui Pemasaran dan Tata niaga usaha tahu Mas Ponimin, dan Untuk mengetahui kelayakan usaha tahu Mas Ponimin. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah studi kasus (*study case*). Dalam penelitian yang menggunakan metode studi kasus, penelitian yang akan diteliti akan lebih terarah dan terstruktur atau pada sifat tertentu dan tidak berlaku umum. Penentuan lokasi dilakukan dengan metode *purposive* (sengaja). Pertimbangan pertama adalah unsur keterjangkauan lokasi penelitian oleh peneliti, baik dilihat dari segi tenaga, dana dan efisiensi waktu. Berdasarkan hasil dari penelitian yang sudah dilakukan didapat hasil adalah: Biaya total yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu Mas Ponimin yakni sebesar Rp. Rp. 375.426.060 dalam satu tahun. Kemudian untuk jumlah penerimaan yang diperoleh dari Usaha Tahu Mas Ponimin adalah sebesar Rp. 786.240.000/tahun dengan kalkulasi perhitungan tahu kecil sebanyak 35 papan dan ukuran tahu besar sebanyak 35 papan untuk pendapatan yang diperoleh dari Usaha Tahu Mas Ponimin yakni sebesar Rp.410.813940 dalam satu tahun dengan perhitungan penerimaan dikurangi biaya total produksi. R/C yang diperoleh $2,09 > 1$ dan B/C yang diperoleh $1,09 > 1$. Sehingga usaha tahu mas ponimin ini dapat dinyatakan layak dan menguntungkan untuk di usahakan.

Kata Kunci : Usaha, Uji Kelayakan, Pendapatan, Kelayakan Usaha, Produksi

SUMMARY

M. ADLIN JERIZAL (1904300017), with the thesis title "Income Analysis and Feasibility of Tofu Business (Case Study: Mas Ponimin's Tofu Business, in Medan Selayang District, Medan City)". Guided by Prof. Dr. Ir. Sayed Umar, M.S and Mr. Akbar Habib, S.P., M.P. This research was carried out in Medan, precisely at Usaha Tahu Mas Ponimin in October 2023. The purpose of this research is to find out the income of Mas Ponimin's tofu business, To find out the Marketing and Commercial Administration of Mas Ponimin's tofu business, and To find out the feasibility of Mas Ponimin's tofu business. The research method used in this study is a case study. In research that uses the case study method, the research to be researched will be more directed and structured or on certain properties and not general. The location determination is carried out by *the purposive* method. The first consideration is the element of affordability of the research location by the researcher, both in terms of energy, funds and time efficiency. Based on the results of the research that has been carried out, the results are: The total cost incurred by the Tahu Mas Ponimin Business is Rp. 375,426,060 in one year. Then the amount of revenue obtained from the Tahu Mas Ponimin Business is Rp. 786,240,000/year with the calculation of 35 small tofu boards and the size of 35 large tofu boards for the income obtained from the Mas Ponimin Tofu Business, which is Rp.410,813940 in one year with the calculation of revenue minus the total cost of production. The R/C obtained was $2.09 > 1$ and the B/C obtained was $1.09 > 1$. So that this tofu mas ponimin business can be declared feasible and profitable to work on.

Keywords : Business, Feasibility Test, Income, Business Feasibility, Production

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Tahu (Studi Kasus: Usaha Tahu Mas Ponimin, di Kecamatan Medan Selayang, Kota Medan)”. Skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program sarjana pertanian (S1) Di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Pada kesempatan ini, Penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Assoc. Prof. Dr. Dafni Mawar Tarigan, S.P., M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Ibu Prof. Dr. Ir. Wan Arfiani Barus, M.P., selaku Wakil Dekan I Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Bapak Akbar Habib, S.P., M.P., selaku Wakil Dekan III Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
4. Ibu Mailina Harahap, S.P., M.Si., selaku ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Ibu Juita Rahmadani Manik, S.P., M.Si. selaku sekretaris Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
6. Bapak Prof. Dr. Ir. Sayed Umar, M.S selaku ketua komisi pembimbing.
7. Bapak Akbar Habib, S.P., M.P selaku anggota Komisi Pembimbing.
8. Para dosen yang ada di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

9. Seluruh staff Biro Administrasi Fakultas Pertanian Un
Muhammadiyah Sumatera Utara.
10. Kedua orang tua tercinta yang telah memberikan dukungan moril maupun
materi serta doa yang tulus sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi
ini.
11. Teman-teman seperjuangan Angkatan 2019 dan semua pihak yang tidak
bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pembuatan
skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan
baik isi maupun susunannya. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat tidak hanya
bagi penulis tetapi juga bagi para pembaca dan pihak-pihak yang membutuhkan.

Medan, November 2024

Penulis

RIWAYAT HIDUP

M. Adlin Jerizal, Lahir di Kota Medan, adalah anak ke 5 dari 5 saudara dari pasangan Ayah Sunarki dan Ibu Puspa Iriani.

Pendidikan formal yang pernah ditempuh antara lain:

1. Tahun 2013, Menyelesaikan Sekolah Dasar di SD Namira Islamic School
2. Tahun 2016, Menyelesaikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 16 Medan
3. Tahun 2019, Menyelesaikan Sekolah Menengah Atas di SMA Kartika 1-2 Medan
4. Tahun 2019, Diterima di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara jurusan Agribisnis

Program dan kegiatan akademik yang pernah diraih dan diikuti selama menjadi mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara antara lain adalah:

1. Tahun 2019, mengikuti Perkenalan Kehidupan Kampus Mahasiswa/i Baru (PKKMB) Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
2. Tahun 2019, mengikuti Masa Ta'aruf (MASTA) Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
RIWAYAT HIDUP.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah.....	3
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Tahu	5
Proses Pembuatan Tahu	6
Industri Kecil	7
Kategori Industri Kecil.....	8
Pendapatan	8
Studi Kelayakan Bisnis	9
Penelitian Terdahulu	10
Kerangka Pemikiran.....	10
METODE PENELITIAN.....	13
Metode Penentuan Daerah Penelitian	13
Metode Penarikan Sampel	13
Metode Pengumpulan Data.....	13
Metode Analisis Data.....	14
Definisi dan Batasan Operasional	17
DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN	18
Keadaan Fisik Wilayah	18

Demografi	19
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
Proses Produksi Tahu Mas Ponimin	20
Analisis Tingkat Pendapatan.....	23
Analisis Kelayakan	29
KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pemikiran.....	12
----------------------------	----

DAFTAR TABEL

1. Nilai Gizi Tahu dan Kedelai (Berdasarkan Berat Kering)	2
2. Biaya Tetap Usaha Tahu Mas Ponimin.....	24
3. Biaya Tetap Usaha Tahu Mas Ponimin Perhitungan/Tahun	25
4. Biaya Tidak Tetap Usaha Tahu Mas Ponimin	26
5. Biaya Tidak Tetap Usaha Tahu Mas Ponimin (2019-2023)	27
6. Penerimaan Usaha Tahu Mas Ponimin	27
7. Penerimaan Usaha Tahu Mas Ponimin	28

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pemerintah di Indonesia telah membuat industrialisasi pertanian dengan baik dan efektif, hal ini bertujuan untuk peningkatan nilai tambah produk pertanian atau agroindustry. Satu dari banyaknya pengelolaan agroindustry yang ada di Indonesia ialah komoditi kedelai. hal ini dikarenakan modal untuk memulai industri ini sangat kecil dan hanya menggunakan teknologi yang sederhana dan efektif. Usaha ini bisa di mulai menggunakan modal yang kecil dan teknologi yang standar dan sederhana. Agroindustri punya peran yang penting karena bisa menambah value added di produk yang dibuat yaitu berbahan dasar dari hasil olahan pertanian (Arianti, 2019).

Kegiatan utama dari agroindustri ialah untuk peningkatan ilmu dan kemampuan dari orang yang melakukan usaha ini untuk meningkatkan pendapatan, memberikan dampak positif di sector lain, penyerapan tenaga kerja dan untuk memberikan nilai tambahan pada suatu komoditas pertanian yang dasarnya tidak tahan lama. Dengan perpanjangan proses agroindustri diharapkan agar bisa menghasilkan produk yang berkualitas dan produk mendapat nilai tambah.

Nilai tambah (value added) ialah hasil atau *output* dari pengalokasian tenaga kerja dan *benefit* untuk para pelaku industri agro. Pada usaha skala kecil seperti usaha skala kecil seperti usaha dalam skala rumah tangga, para pelaku bisnis atau agroindustri ini bisa membeli bahan baku dimana saja dan kapan saja, pengelola bahan, pemasaran, dan bahkan pendistribusian. Hal ini disebabkan oleh pembagian tugas dalam skala rumah tangga atau skala kecil tidak memiliki

struktur yang kompleks (Soekartawi, 2019).

Satu dari banyaknya industri yang memiliki potensi untuk dikembangkan lebih luas lagi adalah agroindustri pembuatan tahu. Fungsi dari adanya industri-industri ialah untuk mendorong kemajuan agroindustri, membuka lapangan kerja sebanyak-banyaknya, meningkatkan pendapatan masyarakat, meningkatkan skill kerja supaya bisa memfasilitasi Pendidikan selanjutnya untuk anak mereka dan pendidikan yang memiliki kualitas. Hal ini terjadi disebabkan konsumen produk mencakup semua strata sosial (Sholikhah, 2020).

Faktor khusus yang dapat menyebabkan konsumen membeli produk tahu adalah karena tahu memiliki nutrisi dan gizi yang berguna untuk manusia dan kehidupannya. Manfaat-manfaat tersebutlah, konsumen membeli tahu. Tahu juga bisa dijadikan beragam masakan. Menurut Sarwono dan Saragih, 2004 protein yang ada di produk tahu lebih banyak dan beragam daripada kedelai itu sendiri saat belum diolah. Perbandingan ini bisa dilihat pada Tabel 1 dibawah ini.

Tabel 1. Nilai Gizi Tahu dan Kedelai (Berdasarkan Berat Kering)

Zat Gizi	Tahu	Kedelai
Protein (gram)	0.49	0.39
Lemak (gram)	0.27	0.2
Karbohidrat (gram)	0.14	0.36
Serat (gram)	0	0.05
Abu (gram)	0.04	0.06
Kalsium (mg)	90.13	2.53
Natrium (mg)	0.38	0
Fosfor (gmg)	60.56	6.51
Besi (mg)	0.11	0.09
Vitamin B1 (mg)	0	0.01
Vitamin B2 (mg)	0	-
Vitamin B3 (mg)	0.03	-

Sumber: Sarwono dan Saragih, 2004

Dapat dilihat dari Tabel 1 yang diatas bisa dilihat bahwa protein tahu lebih

tinggi 0.10 gram jika di bandingkan dengan protein yang ada pada kacang kedelai saja. Dan juga Kalsium yang ada pada tahu lebih banyak yaitu sebesar 90.13 mg jika dibandingkan dengan Kalsium yang ada pada kedelai yang hanya sebesar 2.53 mg saja. Dan tahu juga lebih banyak mengandung zat gizi daripada kedelai, contohnya yaitu Vitamin B2, Natrium, dan Vitamin B3.

Akibat yang ditimbulkan oleh buangan pabrik tahu (limbah) bisa membuat udara yang ada disekitar pabrik tercemar dan tidak sehat. Hal ini menjadi masalah sehingga perlu dilakukan uji kelayakan pada pabrik tersebut, uji dilakukan dari aspek finansial dan non finansial. Limbah dari industri pengolahan makanan bisa membuat udara tercemar karena isinya kebanyakan adalah mineral, karbohidrat, protein, dan senyawa garam-garaman (Garini, 2021).

Seperti yang sudah dijelaskan diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Tahu (Kecamatan Medan Selayang, Kota Medan)”.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada maka perumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Berapa besar pendapatan Usaha Tahu Mas Ponimin?
2. Apakah Usaha Tahu Mas Ponimin sudah layak di edarkan?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas maka adapun tujuan penelitian ini adalah

1. Mengetahui pendapatan usaha tahu Mas Ponimin.
2. Mengetahui kelayakan usaha tahu Mas Ponimin.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu:

1. Bagi peneliti sebagai bahan ilmiah penyusun skripsi yang merupakan syarat untuk dapat memperoleh gelar Sarjana Strata (S1) di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Bagi pedagang penelitian ini dapat memberikan pengetahuan dan wawasan yang luas tentang perdagangan tahu di Medan.

Bagi Pemerintah, untuk meninjau perkembangan dan implementasi kebijakan perdagangan kedelai.

TINJAUAN PUSTAKA

Tahu

Standar Mutu Tahu

Tahu berasal dari negeri Tirai Bambu atau negeri Cina (Tionghoa). Produk tahu ini sudah ada sejak 2.000 tahun. Kata tahu berasal dari “Tauhu” yang artinya kedelai yang terfermentasi. Tahu memiliki kandungan protein, kalsium, dan kolestro serta lemak jenuh yang rendah sehingga aman untuk dikonsumsi oleh tubuh. Tahu juga memiliki tekstur yang beragam dari tekstur keras, lembut, hingga sangat lembut seperti sutera. Tahu terbuat dari kacang kedelai yang kemudian mengalami proses perebusan sampai menggumpal (proses pengendapan). Tahu punya daya serap yang baik sehingga mampu menyerap bumbu masakan dengan baik dan membuatnya lebih terasa. Tahu merupakan makanan dari hasil olahan komoditas kedelai dan produk ini sangat rentan rusak dan busuk (Hayat dan Darusmini, 2022).

Adapun proses pembuatan tahu adalah yang pertama perendaman, lalu penggilingan biji kedelai, lalu penyaringan, penggumpalan, dan yang terakhir adalah pencetakan. Tahapan yang paling penting adalah penggumpalan karena ini proses dalam pencetakan produk tahu agar jadi. Produk tahu memiliki kualitas yang sangat variatif, hal ini dikarenakan penggunaan bahan baku yang berbeda-beda pula kualitasnya. Tahu ini dibuat dengan sifat protein yang bisa menggumpal dan bisa bereaksi dengan asam. Adapun proses yang menggumpal ini memiliki kandungan protein dan asam cuka didalamnya dan bisa berproses sangat cepat dan seragam di setiap bagian cairan kedelai, hal inilah yang akan menjadi sari kedelai yang bisa terperangkap didalamnya.

Proses Pembuatan Tahu

Pendapat dari Sarwono dan Saragih, 2004, proses pembuatan tahu adalah sebagai berikut:

1. Membuat Sari Kedelai

Pertama kedelai akan dibersihkan, kemudian rendam dalam kurun waktu 8 sampai 12 jam, lalu tiriskan. Setelah kering biji kedelai digiling dengan mesin sampai jadi bubur. Ketika sedang digiling biji kedelai ditambah sedikit demi sedikit. Kedelai di taruh di wadah aluminium agar tidak berkarat dan menggunakan 10-liter air untuk setiap 1 Kg kacang kedelai. Kemudian selanjutnya adalah proses saring yang dilakukan beberapa kali agar memperoleh hasil yang maksimal.

2. Penggumpalan Tahu

Proses ini akan ada penambahan larutan sioko, dan direndam dalam waktu satu malam. Saat ditambahkan sioko, larutan diaduk searah dan berhenti. Ketika bubur menggumpal dari tahu yang sudah menunjukkan bentuknya. Bubur yang diendapkan sampai kebawah wadah, ini bertujuan agar pemisahan air tahu dan bubur tahu menjadi lebih mudah.

3. Pencetakan dan Pengepresan

Bubur yang menggumpal ini ditaruh ke cetakan yang sudah dialasi kain yang juga ditutup dengan kain yang seperti papan. Kemudian papan selanjutnya diberi bobot sampai 30 Kg dan didiamkan selama 15 menit atau sampai air tahu habis menetes. Setelah itu tahu dipotong kecil kecil sesuai dengan kebutuhan konsumen yang diinginkan atau yang ada beredar dipasaran.

Industri Kecil

Pengertian Industri Kecil

Secara umum, industri bisa diartikan sebagai sebuah usaha atau sebuah tempat pengolahan bahan mentah atau yang setengah jadi menjadi produk yang sudah mendapat *Value Added* dan menjadi barang jadi. Kemudian pengertian industri kecil adalah industri yang punya definisi yang banyak. Adapun macam-macam definisi dari industri kecil adalah:

1. Depperindag, 1999 (Departemen Perindustrian dan Perdagangan) dalam Wulandari, 2020 menyatakan bahwa Industri Kecil ialah sebuah usaha yang modal awalnya berkisar Rp 200.000.000. Nilai ini tidak termasuk bangunan dan tanah tempat usaha.
2. Industri kecil ialah industry yang jumlah karyawannya bisa dikelompokkan menjadi beberapa kelompok:
 - a) Industri rumah tangga mempekerjakan kurang dari 3 orang
 - b) Industri memiliki pekerja sebanyak 1 sampai 19 orang termasuk sang pemilik usaha
 - c) Industri mempekerjakan orang sebanyak 5 sampai 19 orang
 - d) Industri yang mempekerjakan orang sebanyak 20 sampai 99 orang
 - e) Industri yang bisa mempekerjakan orang sebanyak 100 sampai lebih orang.
3. Industri kecil ialah sebuah industri atau perusahaan skala rumah tangga dan bisa menjadi barang jadi atau bisa menjadi setengah jadi pula. Jumlah pekerja pun paling sedikit adalah 5 orang dan jumlah pekerja paling sedikit juga adalah 19 orang yang Dimana ini juga termasuk pengusaha itu sendiri.

Kategori Industri Kecil

Adapun pembagian istilah dalam industri kecil adalah yang akan dijabarkan dibawah ini:

1. Industri Kecil Modern

Industri ini mencakup sebuah industri yang memakai sebuah teknologi menengah. Skala produksi pada industri ini pun terbatas, menggunakan mesin dan alat-alat modal pendukung lainnya, dan hal ini pun bergantung pada industry yang lebih besar dan menengah yang ada dipasar domestik pula. Yang artinya, industri ini memiliki akses agar bisa mempunyai pasar yang relative dan bisa berkembang di pasar ekspor dan pasar lokal yang bisa berkembang.

2. Industri Kecil Tradisional

Industri ini memiliki mesin-mesin pengolahan untuk sebuah produk sederhana dan alat-alat yang sederhana pula, proses penggunaan dari sebuah teknologi pun sederhana pula, kemudian akses-akses bisa menjangkau lingkungan atau pasar yang terdekat, dan juga sebuah lokasi dari industri ini biasanya ada di daerah kecil seperti kabupaten dan ada juga yang berwilayah di pedesaan. Pekerjaanya pun hanya sebatas 10 orang berasal dari kalangan keluarga sendiri.

3. Industri Kerajinan Kecil

Kemudian pengertian dari industry kerajinan kecil ialah, Industri ini memiliki banyak variasi yang sangat beragam pula, hal ini dimulai dari industri kecil dan memakai prosesi teknologi yang sederhana dan efisien atau memakai teknologi yang sangat tinggi pula.

Pendapatan

Pendapatan ialah total keseluruhan dari penerimaan yang diperoleh oleh

seseorang maupun itu berupa uang atau barang yang diterima oleh pihak terkait. Nilai ini berdasarkan sejumlah uang dan harta yang berlaku saat itu. Pendapatan yang dinilai adalah sebuah sumber penghasilan dari orang agar bisa memenuhi kebutuhan sehari-harinya. Sebuah pendapatan ini juga adalah menjadi sebuah sumber dari seseorang agar mereka bisa melanjutkan hidupnya dengan adanya pendapatan yang mereka terima.

Pendapatan bisa diartikan sebagai total dari seluruh harta yang diperoleh dari orang atau dari rumah tangga selama jangka waktu yang sudah ditentukan (biasanya dalam satu tahun). Pendapatan terdiri dari gaji atau uang yang diterima dari tenaga kerja, bunga dan *dividen*, kekayaan sewa, serta transfer pembiayaan atau penerimaan yang diperoleh dari pemerintah seperti bantuan sosial (tunjangan sosial) atau asuransi pengangguran.

Studi Kelayakan Bisnis

Kondisi dalam lingkungan yang dinamis ini bisa mendorong sebuah persaingan yang ketat dilapangan dan bisa membuat seorang pelaku bisnis tidak bisa mengandalkan hanya dengan pengalamannya saja. Seorang pelaku usaha harus melakukan sebuah uji kelayakan agar bisnisnya ideal untuk dilaksanakan. Uji kelayakan ini sangat penting sehingga ini bisa membantu seorang pelaku bisnis untuk bisa menghindari risiko dari kerugian yang akan dialami dan juga memudahkan seorang pelaku bisnis dalam melakukan perencanaan bisnis. Selain itu sebuah ide dari bisnis bisa pula membuat studi kelayakan dengan kepentingannya (Suliyanto, 2020).

Studi kelayakan bisnis adalah sebuah penelitian yang memiliki tujuan untuk membuat Keputusan sebuah ide bisnis bisa dijalankan dengan baik atau

tidak sama sekali, atau pun hanya memiliki beberapa risiko. Sebuah studi kelayakan memiliki fungsi untuk meringankan seseorang dalam pengambilan keputusan, hal ini sama dengan perencanaan bisnis (Suliyanto, 2010).

Penelitian Terdahulu

Zarlianti (2018) melakukan penelitian dengan judul “Analisis Kelayakan Finansial Agroindustri Olahan Makanan Usaha Kecil Dan Menengah Ayu Bersaudara Di Kelurahan Tampan, Kecamatan Payung Sekaki, Kota Pekanbaru” dengan hasil penelitian ialah Investasi yang dilakukan dengan tingkat suku bunga sebesar 12% serta periode umur 20 tahun diperoleh nilai NPV sebesar Rp.844.709.859 (positif).

Hadiyanti (2018) melakukan penelitian dengan judul “Analisis Kelayakan Usaha Tahu Bandung Kayun-Yun Desa Cihideung Ilir Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor” dengan hasil penelitian Berdasarkan analisis aspek non finansial usaha tahu Bandung Kayun-yun dapat dikatakan layak kecuali pada aspek manajemen dikatakan kurang layak karena usaha tahu ini belum memiliki pencatatan finansial yang baik ataupun pembukuan atas penjualan yang dilakukan.

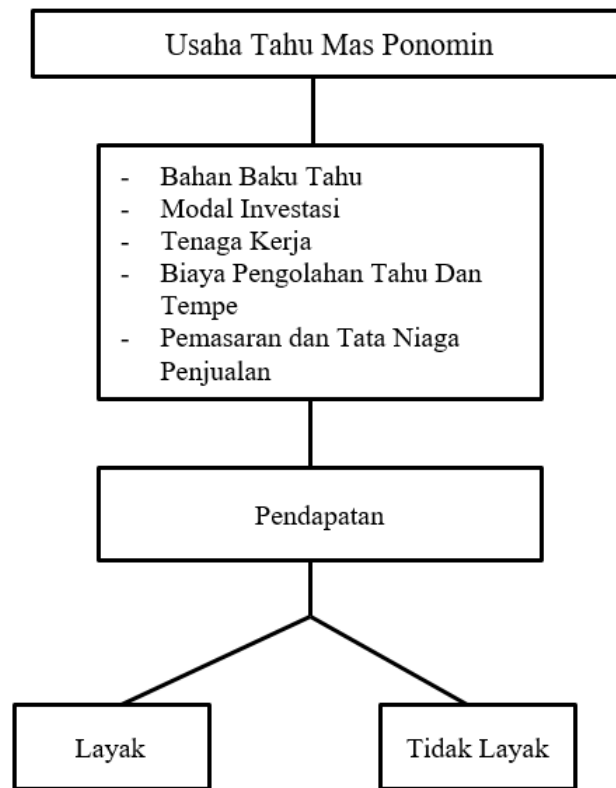
Mujiningsih (2019) melakukan penelitian dengan judul “Analisis Kelayakan Usaha Dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe Di Kecamatan Metesih Kabupaten Keranganyar” dengan hasil penelitian Profil Usaha Industri kecil Tempe di Kecamatan Matesih dikelola oleh laki-laki sebanyak 63,75% dan dikelola oleh perempuan sebanyak 36,25%, dikelola oleh penduduk berusia 30-40 tahun sebanyak 10%, usia 41-50 tahun sebanyak 38,75%.

Kerangka Pemikiran

Penelitian ini diarahkan untuk mengetahui kelayakan finansial, sehingga

dapat dinilai layak atau tidaknya usaha tersebut untuk dilaksanakan. Dalam mengembangkan usaha tahu pada perusahaan ini, maka terlebih dahulu diidentifikasi karakteristik usaha tersebut dengan melihat berbagai aspek. Aspek-aspek yang perlu dikaji antara lain adalah aspek non finansial yang meliputi: aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis, aspek manajemen dan sumber daya manusia, serta aspek finansial. Dalam penelitian ini, untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk diteruskan hanya ditentukan pada aspek finansial yang data-datanya didukung oleh aspek non finansial.

Adapun Ketika setelah hasil didapat dari studi kelayakan atau industri tahu ini, maka peneliti nantinya bisa menyimpulkan apakah usaha yang diteliti ini layak atau tidak untuk dijalankan lebih lanjut, dan apakah usaha ini memiliki prospek kedepannya. Menurut penelitian dari Kasmir dan Jakfar, 2003 menyatakan bahwa langkah akhir dari studi kelayakan adalah dimana konsumen memberikan sebuah saran pada pemilik usaha. Secara skema, Adapun kerangka pemikiran dari penelitian ini bisa dilihat di Gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah dengan studi kasus (*Study Case*). Dan pada penelitian yang menggunakan metode studi kasus ini akan diteliti dengan rencana yang tepat dan sudah terjadwal. Menurut penelitian Hanafie (2010), metode ini akan dibatasi oleh batasan-batasan Lokasi, waktu, dan situasi tertentu yang berbeda dengan kasus lain.

Metode Pemilihan Daerah Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada UMKM Usaha Tahu “Pak Ponimin” Jl. Langgar Lk.3 No 29a Kel. Sari Rejo, Sempakata, Kec. Medan Selayang, Kota Medan. Lokasi dipilih dengan menerapkan metode purposive atau sengaja. Hal yang membuat peneliti memilih tempat penelitian ini adalah karena Lokasi penelitian dekat dengan penulis dan mudah di akses pula, hal ini sudah melalui pertimbangan efisiensi, ketepatan, dan alokasi dana penelitian. Peneliti juga melihat adanya permasalahan pada UMKM Tahu yang dimiliki oleh Bapak Ponomini ini.

Metode Penarikan Sampel

Dalam menentukan sampel pada penelitian ini dengan memakai *Probability Sampling* ialah Teknik yang dipakai untuk membuka kesempatan untuk setiap unsur dalam anggota populasi guna menjadikan sampel menjadi responden. Sampel ialah tenaga kerja yang berada di Unit Usaha Tahu Mas Ponimin yakni sebanyak 10 orang pekerja. Maka berdasarkan teknik pengembalian sampel di dasarkan pada sensus dan jumlah sampel ialah sebanyak 10 orang pekerja pada Unit Usaha Tahu Mas Ponimin.

Metode Pengumpulan Data

Pada penelitian ini digunakanlah data sekunder dan primer baik yang kuantitatif atau juga kualitatif. Data primer ini didapat dari hasil melakukan wawancara, konsultasi, dan dokumentasi yang langsung diambil dari lapangan saat melakukan penelitian. Kemudian sumber dari data ini adalah responden langsung yaitu karyawan.

Data sekunder dipakai sebagai pelengkap informasi didalam penelitian ini. Data sekunder didapat dari sumber instansi yang masih memiliki kaitan dengan penelitian ini. Adapun sumber yang digunakan dalam penelitian ini adalah Departemen Pertanian, BPS, Buku, Jurnal terkait penelitian ini. Adapun data-data sekunder yang dipakai untuk penelitian ini bermanfaat untuk menambah informasi dengan didukung literatur-literatur yang relevan dan sesuai dengan penelitian yang diteliti ini.

Metode Analisis Data

Untuk bisa menjawab rumusan masalah (1) bisa dianalisis dengan metode mentabulasi yang sederhana, dengan memakai rumus analisis pendapatan yang didasarkan dengan: Total Biaya usaha ialah jumlah dari semua biaya yang dikeluarkan dan biaya untuk kegiatan-kegiatan usaha UMKM Tahu Mas Ponomin permusim:

$$\mathbf{TC = TFC + TVC}$$

Keterangan :

TC = Total Biaya (Rp)

TFC = Total Biaya Tetap (Rp)

TVC = Total Biaya Variabel

Penerimaan dari Usaha Tahu yaitu jumlah produksi di kali harga dengan rumus seperti dibawah ini:

$$\mathbf{TR = Q \cdot P}$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (Rp)

Q = Jumlah Produksi yang dihasilkan (Kg)

P = Harga Jual (Rp/kg)

Kemudian untuk menghitung pendapatan usaha tahu digunakan rumus sebagai berikut:

$$\mathbf{Pd = TR - TC}$$

Keterangan:

Pd : Pendapatan

TR : Total penerimaan

TC : Total biaya Produksi

Keterangan:

TR = Total revenue = Total penerimaan (Rp/MT)

TC = Total biaya produksi benih padi (Rp/MT)

Dalam analisis kelayakan usaha tahu dan tempe ini digunakan dengan rumus R/C dengan kriteria sebagai berikut:

R/C = 1 artinya kondisi usaha tidak untung dan tidak rugi (*Break Even Point*)

R/C > 1 artinya kondisi usaha layak untuk dijalankan (adil)

R/C < 1 artinya kondisi usaha tidak layak untuk diteruskan

Untuk menganalisis rumusan masalah ke 2, dianalisis dengan menggunakan rumus metode yaitu R/C Ratio dan B/C Ratio.

1. R/C Ratio

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Revenue (Penerimaan)}}{\text{Cost (Biaya)}}$$

R/C Ratio merupakan kriteria uji kelayakan dengan membandingkan besar penerimaan (*revenue*) dengan besar biaya yang dikeluarkan (*cost*).

Kriteria:

Jika $R/C > 1$ (satu) maka usaha layak untuk dilakukan.

Jika $R/C = 1$ (satu) maka usaha tersebut berada pada titik impas.

Jika $R/C < 1$ (satu) maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan.

2. B/C Ratio

B/C Ratio merupakan perhitungan yang digunakan untuk memperoleh gambaran tentang perbandingan antara keuntungan dengan biaya yang dikeluarkan dalam Usaha Tahu Mas Ponimin.

$$\text{B/C Ratio} = \frac{\text{Benefit (Pendapatan)}}{\text{Cost (Biaya)}}$$

Kriteria:

Jika $B/C > 1$, maka usaha tahu menguntungkan.

Jika $B/C = 1$, maka usaha tahu impas.

Jika $B/C < 1$, maka usaha tahu tidak menguntungkan.

Definisi dan Batasan Operasional

1. Tahu ialah produk makanan yang dibuat dengan kedelai yang sudah diproses menjadi seperti bubur.
2. Biaya Tetap atau Fixed Cost ialah biaya yang nantinya akan dikeluarkan oleh pelaku usaha dan biaya ini tidak akan terpengaruh dengan volume produksi.

3. TC (*total cost*) atau total biaya adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selamap proses produksi dalam usaha tahu atau jumlah biaya tetap dan biaya tidak tetap usaha tahu (Rp/musim).
4. Penerimaan usaha tahu adalah jumlah produksi dikali dengan harga jual yang dinyatakan dalam satuan rupiah/musim (Rp/musim).
5. Pendapatan usaha tahu adalah selisih dari total penerimaan usaha tahu yang diperoleh dengan seluruh biaya yang dikeluarkan oleh petani untuk usaha tahu yang dinyatakan dalam satuan rupiah/musim (Rp/musim).
6. Tingkat kelayakan usaha ialah perbandingan penerimaan dan besar biaya yang dikeluarkan *cost*.

Batasan Operasional:

1. Daerah penelitian ialah Usaha Tahu Mas Ponimin.
2. Sampel penelitian adalah tenaga kerja dan pemilik usaha tahu Mas Ponimin.
3. Penelitian dilakukan pada tahun 2023.

DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

Keadaan fisik wilayah

Dari 21 Kecamatan yang ada di Kota Medan, Salah satunya adalah kecamatan Medan Selayang yang lokasinya ada di Barat Daya Kota Medan. Luas dari kecamatan ini ialah 2.379 Ha atau sekitar perkiraan 4,83% jika dibandingkan dengan luas kota Medan. Kecamatan Medan Selayang terdiri dari lima kelurahan yaitu Kelurahan Asam Kumbang, Kelurahan Tanjung Sari, Kelurahan Padang Bulan Selayang I, Kelurahan Padang Bulan Selayang II, dan Kelurahan Beringin. Kode pos dari kecamatan ini ialah 20131-20133. Saat ini kantor camat ada di Jalan Prona, Kelurahan PB.

- Sebelah Utara : Kecamatan Medan Sunggal dan Medan Baru
- Sebelah Timur : Kecamatan Medan Polonia
- Sebelah Selatan : Kecamatan Medan Tuntungan dan Medan Johor
- Sebelah Barat : Sunggal dan Kabupaten Deli Serdang

Kecamatan Medan Selayang ini dibagi lagi menjadi 5 kelurahan dan 63 lingkungan dengan wilayah yang luasnya mencapai 23,79 Km² . Kecamatan Medan Selayang ini punya banyak keunggulan yang bisa bersaing dengan kecamatan lain di Medan seperti punya banyak jenis usaha ekonomi yang skalanya bervariasi, ekonomi yang sangat pesat berkembang, dan punya agama yang beragam dianut warganya.

Kota Medan memiliki persentase awan tertutup awan rata-rata adalah sangat kecil sepanjang tahun. Bulan paling cerah terhitung setahun ialah pertengahan Desember dan berakhir pada Maret. Masa lebih berawan dimulai pada akhir Maret dan berakhir pada bulan Desember.

Demografi

Kecamatan Medan Selayang ialah satu dari 21 kecamatan yang ada di Kota Medan dan termasuk sebagai kecamatan dengan roda ekonomi yang cukup pesat jika dibandingkan dengan kecamatan lain yang ada di Kota Medan. Di tahun 2020, Kecamatan Medan Selayang punya jumlah penduduk sebanyak 103.176 Jiwa. Dimana luasnya adalah 12,81 Km dan penduduknya sebanyak 8.054 jiwa/km.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Tahu Mas Ponomin

Sumber makanan yang terbuat dari kacang kedelai yakni salah satunya adalah tahu. Produk tahu ialah makanan yang sangat familiar di masyarakat Indonesia, Makanan ini terbuat dari kacang kedelai pilihan dan umum dimasyarakat Indonesia. Hal ini didukung oleh protein yang terkandung didalam tahu yang bisa menggantikan kandungan yang hanya ada di dalam daging, hal ini lebih baik karena ada substitusi produk daging.

Sumber protein yang terdapat di dalam tahu sangat mampu meningkatkan metabolisme tubuh bagi yang mengkonsumsinya. Bahan utama dari pembuatan tahu adalah kacang kedelai dan bahan penunjang lainnya. Proses pembuatan tahu yaitu pencucian, penggilingan, pemasakan, pencetakan, pemotongan dan dihasilkan variasi tahu yaitu tahu putih dan tahu coklat atau tahu yang telah digoreng. Berikut adalah langkah langkah yaitu:

1. Persiapan Bahan

Adapun bahan-bahan yang dipakai dalam pembuatan tahu adalah sebagai berikut:

a. Kedelai

Adapun bahan yang paling utama dalam pembuatan tahu adalah kacang kedelai. Kacang yang menjadi bahan baku pun harus yang berkualitas baik dan tidak berbau dan busuk. Karena kacang kedelai yang bagus dan berkualitas memiliki manfaat yang baik bagi tubuh sehingga bisa mengeluarkan manfaat yang baik bagi manusia dalam semua kalangan usia yang ada.

b. Air

Semua tahap didalam membuat tahu pastinya akan membutuhkan air yang lebih dan banyak. Air akan dibutuhkan untuk menggiling, merendam, mencuci, dan memasak kacang kedelai yang nantinya akan melalui proses pembuatan ini. Tahu ini merupakan hasil dari penggumpalan protein kedelai. Kadar air yang ada terkandung didalam tahu berkisar antara 70 – 90%

c. Asam Cuka

Asam cuka dalam pembuatan tahu ini memiliki manfaat untuk pemisahan dan pemisahan air dari konsentrasi tahu. Asam cuka ini akan berperan sebagai koagulan untuk penggumpalan sari tahu sehingga nantinya bisa menghasilkan tahu yang padat.

2. Proses Produksi Tahu

Berikut adalah langka-langkah dalam membuat atau memproduksi tahu sebagai berikut.

a. Perendaman

Hal pertama yang dilakukan dalam membuat tahu adalah merendam tahu. Proses ini bermanfaat untuk melunakkan tekstur dari kacang kedelai yang akan diproses selanjutnya. Yang dimana hal ini akan mengurangi energi yang akan dipakai selama proses penggilingan nanti setelah proses ini. Selain itu, struktur dari sel lunak juga akan memudahkan proses ekstraksi dari ampas. Proses merendam ini dilakukan selama 3 sampai 4 jam untuk kedelai impor. Kemudian, untuk kedelai lokal waktu yang dibutuhkan adalah 4 sampai 5 jam.

b. Penggilingan

Proses dalam pembuatan tahu yang kedua adalah tahap penggilingan. Di dalam tahap ini kacang kedelai akan melalui proses penggilingan atau penghalusan, dimana tujuan dari proses ini adalah untuk memperkecil partikel kedelai sehingga nantinya akan mudah untuk ekstraksi protein ke dalam kedelai. Dalam proses menggiling ini, hal yang perlu diperhatikan adalah menambah air sedikit demi sedikit dengan debit air 1,8 Liter per menitnya.

c. Pemasakan

Dalam proses selanjutnya adalah proses pemasakan dari bubur kedelai yang sudah dihaluskan di proses sebelumnya. Proses berikutnya adalah pemasakan kacang kedelai. Pertama, kacang akan dimasukkan kedalam bak untuk memasak bubur kedelai. Dalam proses pemasakan ini akan memiliki berpengaruh terhadap kualitas produk tahu yang nantinya akan dihasilkan. Untuk proses pemasakan ini harusnya yang melakukan proses memperhatikan suhu dari wajan dan tidak boleh menyebarkan bau sangit pada keraknya.

d. Penyaringan

Kemudian tahap selanjutnya adalah tahap penyaringan, di tahap ini kedelai yang sudah menjadi bubur akan disaring untuk mendapatkan sari dari kedelai. Pada proses penyaringan bisa dilakukan dengan meletakkan bubur kedelai diatas kain yang sudah diletakkan diatas sebuah bak penampung. Kemudian, kedelai yang sudah menjadi bubur diperas untuk bisa mendapatkan sari dari kedelainya.

e. Penggumpalan

Proses pembuatan tahu berikutnya adalah penggumpalan. Adapun proses ini adalah untuk melekatkan atau menggumpalkan sari pada kedelai. Orang-

orang yang menggumpalkan sari kedelai harus menambahkan bahan asam yang ditanamkan pada bibit. Kemudian bibit ini ialah bahan dari asam sisa proses dalam menggumpalkan kacang kedelai di hari sebelumnya.

f. Proses Bungkus dan Percetakan

Kemudian tahap yang terakhir dilakukan adalah tahap membungkus dan mencetak. Di tahap ini bubur kedelai yang sudah mengalami proses penggumpalan akan dicetak menjadi tahu. Di tahap ini pekerja akan menggunakan cara bungkus dengan mencetak memakai mesin pres yang memiliki cetakan. Tahu kemudian akan dicetak sebelum melalui proses membungkus yang kemudian menggunakan kain belacu yang tadinya sudah dipotong-potong dengan bentuk segi empat yang sudah kecil-kecil.

Analisis Tingkat Pendapatan

Untuk mengetahui tingkat dari pendapatan yang diperoleh dari Usaha Tahu Mas Ponimin, maka perlu diperhatikan beberapa struktur pembiayaan diantaranya biaya tetap yang dikeluarkan, biaya tidak tetap hingga total keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Kemudian setelah itu maka dicarilah total penerimaan yang diperoleh, setelah itu maka di cari sebuah keuntungan atau pendapatan yang nantinya didapat dari cara mengurangi penerimaan dan kemudian dikurang dari total biaya yang dipakai oleh wirausahawan. Kemudian biaya tetap, pendatan dan penerimaan yang akan dijelaskan sebagai berikut:

1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya Tetap dari Usaha Tahu Mas Ponimin adalah sebagai Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Biaya Tetap Usaha Tahu Mas Ponimin

Uraian	Total Pengeluaran (Rp)/Bulan
Upah Tenaga Kerja	
Penggilingan	Rp. 3.120.000
Percetakan	Rp. 4.680.000
Perebusan	Rp. 7.8000.000
Total	Rp. 15.600.000
Biaya Peralatan	
Tong Besar/Baskom	Rp. 88.000
Pisau	Rp. 12.000
Saringan	Rp. 47.992
Loyang	Rp. 88.000
Kompore	Rp. 1.600.000
Tampah	Rp. 76.450
Keranjang	Rp. 175.000
Wajan	Rp. 1.346.400
Total	Rp. 3.333.842
Biaya Penyusutan	
Tahang	450.000
Mesin Saring	1.500.000
Mesin Giling	1.600.000
Papan Cetakan Tahu	900.000
Papan Cetakan Tahu Super	850.000
Papan Cetakan TahuJumbo	270.000
Bak Pencucian/Perendaman	1.500.000
Ketel Uap	865.385
Keranjang Tahu	250.000
Kain Saring	1.500.000
Pompa Air	24.000
Ember Kecil	770.000
Tong Tahu	45.000
Saringan Plastik	20.000
Gayung	1.000
Sendok Makan	8.333
Pisau	80.000
Blower	50.000
Meja	18.000
Beban Besi	600.000
Listrik/Air	-
Biaya Sewa Tempat	200.000
Internet/Telepon	600.000
Biaya Transportasi	450.000
Total	Rp. 9.936.333

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa total biaya tenaga kerja yang bekerja di Usaha Tahu Mas Ponimin dalam satu bulan sebanyak Rp. 15.600.000

perbulan dengan rata-rata jumlah pekerja pada bagian penggilingan yang mempunyai upah sebanyak Rp. 3.120.000 per bulan dengan jumlah pekerja sebanyak 2 pekerja. Kemudian bagian percetakan mempunyai upah sebanyak Rp. 4.680.000 per bulan dengan jumlah pekerja sebanyak 3 pekerja. Bagian perebusan mempunyai upah sebanyak 5 pekerja yang mempunyai upah sebanyak Rp. 7.800.000.

Pada biaya peralatan yang dimana masing-masing peralatan memiliki jumlah lebih dari satu buah. Maka jumlah keseluruhan biaya peralatan adalah sebanyak Rp. 3.333.842.

Untuk biaya penyusutan yang terdiri dari mesin giling, mesin air, tungku, cetakan tahu, tempat pendingin, timba, drum plastik, baskom besar, kualii besar, kain penyaring, biaya air, biaya listrik, biaya sewa tempa, biaya internet dan biaya transportasi yang dimana jumlah biaya untuk penyusutan sebesar Rp. 34.156.718.

Tabel 3. Biaya Tetap Usaha Tahu Mas Ponimin Perhitungan/Tahun

Tahun	Upah Tenaga Kerja	Biaya Peralatan	Biaya Penyusutan
2019	Rp 136.650.000	Rp 3.434.343	Rp 29.901.718
2020	Rp 136.650.000	Rp 3.434.343	Rp 29.901.718
2021	Rp 136.650.000	Rp 3.434.343	Rp 29.901.718
2022	Rp 136.650.000	Rp 3.434.343	Rp 29.901.718
2023	Rp 136.650.000	Rp 3.434.343	Rp 29.901.718
Total	Rp 683.250.000	Rp 17.171.710	Rp 149.508.590

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa pada perhitungan biaya tetap pada periode 2019-2023 dapat disimpulkan bahwa pada biaya upah tenaga kerja selama 5 tahun berjumlah sebanyak Rp.683.250.000 untuk setiap tahunnya perhitungan dari upah tenaga kerja yakni sebesar Rp.136.650.000 selama satu tahun. Pada perhitungan biaya peralatan untuk 5 tahun yakni berjumlah sebesar Rp. 17.171.710 dengan perhitungan dalam setahun yakni sebesar Rp.3.434.342.

Pada perhitungan biaya penyusutan dalam periode 5 tahun berjumlah sebesar Rp. 149.508.590 dengan perhitungan pertahun berjumlah sebesar Rp. 29.508.590.

2. Biaya Tidak Tetap

Biaya variable yang dipakai dalam menjalankan usaha adalah akan berdasar dari kecil besarnya sebuah volume produksi dari wirausahawan tersebut. Dan jika volume dari pembuatan dinaikkan kemudian variable yang digunakan adalah bisa bertambah dan bisa diturunkan pula, maka biayanya bisa berkurang juga Usaha Tahu Mas Ponimin adalah sebagai berikut.

Tabel 4. Biaya Tidak Tetap Usaha Tahu Mas Ponimin

Uraian Biaya Bahan Baku	Total Pengeluaran (Rp/Hari)
Kacang Kedelai	240.000
Cuka	62.000
Gula Merah	45.000
Tepung Kanji	58.000
Ragi Tahu	196.000
Kayu Bakar	150.000
Total	751.000

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa jumlah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan Usaha Tahu Mas Ponimin untuk biaya kacang kedelai yakni sebanyak Rp. 240.000 dalam satu hari produksi dengan 20 Kg kacang kedelai. Kemudian biaya cuka sebesar Rp. 62.000, lalu biaya bahan gula merah sebesar Rp. 45.000, kemudian biaya tepung kanji sebesar Rp. 58.000 dan yang terakhir biaya untuk ragi tahu sebesar Rp. 196.000.

Tabel 5. Biaya Tidak Tetap Usaha Tahu Mas Ponimin Periode 2019-2023

Tahun	Biaya Bahan Baku (Rp)				
	Kacang Kedelai	Cuka	Gula Merah	Tepung Kanji	Ragi Tahu
2019	46.080.000	19.344.000	14.040.000	18.096.000	61.080.000
2020	46.080.000	19.344.000	14.040.000	18.096.000	61.080.000
2021	46.080.000	19.344.000	14.040.000	18.096.000	61.080.000
2022	46.080.000	19.344.000	14.040.000	18.096.000	61.080.000
2023	46.080.000	19.344.000	14.040.000	18.096.000	61.080.000
Total	230.400.000	96.720.000	70.200.000	90.480.000	305.400.000

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel dapat disimpulkan bahwa pada perhitungan biaya tidak tetap pada uraian kacang kedelai dengan total sebanyak Rp.46.080.000 dengan periode selama 1 tahun. Kemudian pada biaya tidak tetap pada cuka dengan total sebanyak Rp.96.720.000 selama 1 tahun. Lalu kemudian pada biaya tidak tetap dari gula merah dengan total pengeluaran selama 1 tahun yakni sebesar Rp.14.040.000. Pada total biaya tetap untuk tepung kanji berjumlah sebanyak Rp.18.096.000. lalu kemudian untuk pengeluaran selama 1 tahun pada biaya ragi berjumlah sebanyak Rp.61.080.000.

3. Penerimaan (*Revenue*)

Penerimaan merupakan sejumlah uang yang diterima oleh pengusaha yang berasal dari penjualan produk yang dihasilkan. Adapun penerimaan yang diterima sebagai berikut:

Tabel 6. Penerimaan Usaha Tahu Mas Ponimin

Jenis Produksi	Jumlah	Rata-rata Penerimaan (Rp/Hari)
Tahu Kecil	35 Papan	Rp 1.120.000
Tahu Besar	35 Papan	Rp 1.400.000
Jumlah	70 Papan	Rp 2.520.000

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa Usaha Tahu Mas Ponimin memproduksi dua jenis tahu diantaranya ukuran tahu kecil dan tahu besar yang

dimana tahu ukuran kecil di produksi sebanyak 35 papan perharinya dengan total penerimaan dalam satu hari sebanyak Rp. 1.120.000, kemudian juga untuk ukuran tahu besar diproduksi sebanyak 35 papan dengan rata-rata penerimaan sebesar Rp. 1.400.000 selama satu hari produksi.

Tabel 7. Penerimaan Usaha Tahu Mas Ponimin Periode 2019-2023

Periode	Penerimaan/Bulan	Penerimaan/Tahun
2019	Rp. 65.520.000	Rp. 786.240.000
2020	Rp. 65.520.000	Rp. 786.240.000
2021	Rp. 65.520.000	Rp. 786.240.000
2022	Rp. 65.520.000	Rp. 786.240.000
2023	Rp. 65.520.000	Rp. 786.240.000
Total	Rp. 327.600.000	Rp. 3.931.200.000

Sumber: Data Primer, 2024

Berdasarkan Tabel 7 diatas dapat disimpulkan bahwa jumlah penerimaan Usaha Tahu Mas Ponimin dalam periode 1 tahun terhitung, dengan penerimaan berjumlah sebesar Rp.786.240.000, dengan perhitungan perbulan sebesar Rp. 65.520.000.

4. Pendapatan Usaha Tahu Mas Ponimin (*Benefit*)

Pendapatan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah pendapatan bersih usaha tahu kuning yaitu selisih antara total penerimaan terhadap total biaya yang dikeluarkan oleh usaha tahu mas ponimin (Rp/bln). Dimana total penerimaan adalah total hasil yang diterima dari penjualan tahu yaitu total produksi dikalikan harga jual selama satu tahun (Rp/bln). Sedangkan total biaya adalah seluruh total pengeluaran usaha tahu mas ponimin yang dilimpahkan pemilik usaha selama satu tahun (Rp/tahun).

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

I = Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya produksi

Total Penerimaan = Rp. 786.240.000

Total Biaya Produksi = Rp. 375.426.060
 = Rp. 410.813.940

Berdasarkan perhitungan diatas dapat diketahui rata-rata total penerimaan dari Usaha Tahu Mas Ponimin sebanyak Rp. 786.240.000 dalam satu tahun dengan rata rata biaya produksi selama satu tahun sebanyak Rp. 375.426.060, pendapatan perbulan 34.234.495, perhari 1.316.711

Analisis Kelayakan

1. R/C Rasio

Analisa kelayakan R/C rasio dilakukan untuk melihat nilai keuntungan relatif yang diperoleh dari Usaha Tahu Mas Ponimin, yang dimana jika nilai dari R/C rasio yang diperoleh dinyatakan lebih besar dari 1 maka usaha tahu mas ponimin tersebut menguntungkan dan sebaliknya, jika nilai dari R/C rasio yang diperoleh dinyatakan lebih kecil dari 1 maka usaha tahu mas ponimin tersebut tidak menguntungkan.

Adapun perhitungan R/C rasio disajikan dibawah ini:

$$\text{R/C Rasio} : \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

$$\text{R/C Rasio} : \frac{\text{Rp. 786.240.000}}{\text{Rp. 375.426.060}}$$

$$\text{R/C Rasio} : 2,09$$

Berdasarkan hasil perhitungan yang diatas dapat dilihat bahwa nilai dari R/C Rasio dari usaha tahu mas ponimin lebih besar dari 1 yakni 2,09. Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha tahu mas ponimin dapat dikatakan menguntungkan atau memperoleh keuntungan yang maksimal.

2. B/C Rasio

Analisa kelayakan B/C rasio dilakukan untuk melihat apakah usaha yang dilakukan dari Usaha Tahu Mas Ponimin ini layak untuk diusahakan atau tidak, yang dimana jika nilai dari B/C rasio yang diperoleh dinyatakan lebih besar dari 1 maka usaha tahu mas ponimin tersebut layak untuk diusahakan dan sebaliknya, jika nilai dari B/C rasio yang diperoleh dinyatakan lebih kecil dari 1 maka usaha tahu mas ponimin tersebut tidak layak untuk diusahakan. Adapun perhitungan B/C rasio disajikan dibawah ini:

$$\text{B/C Rasio} : \frac{\text{Pendapatan}}{\text{Total Biaya}}$$

$$\text{B/C Rasio} : \frac{\text{Rp. 457.613.940}}{\text{Rp. 375.426.060}}$$

$$\text{B/C Rasio} : 1,09$$

Berdasarkan hasil hasil perhitungan diatas, maka diperoleh nilai dari B/C Rasio dari usaha tahu mas ponimin lebih dari 1 yakni diperoleh nilai 1,09. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa usaha tahu mas ponimin ini dapat dikatakan layak.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Biaya total yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu Mas Ponimin yakni sebesar Rp. Rp. 375.426.060 dalam satu tahun. Kemudian untuk jumlah penerimaan yang diperoleh dari Usaha Tahu Mas Ponimin adalah sebesar Rp. 786.240.000/tahun dengan kalkulasi perhitungan tahu kecil sebanyak 35 papan dan ukuran tahu besar sebanyak 35 papan untuk pendapatan yang diperoleh dari Usaha Tahu Mas Ponimin yakni sebesar Rp.410.813940 dalam satu tahun dengan perhitungan penerimaan dikurangi biaya total produksi.
2. R/C dari usaha ini $2,09 > 1$ dan rasio B/C ialah $1,09 > 1$. Sehingga usaha tahu mas ponimin ini dapat dikatakan untung atau layak diusahakan.

Saran

1. Diharapkan bagi usaha tahu mas ponimin harus lebih memperhatikan kualitas dan kuantitas dari tahu yang di hasilkan sehingga kualitas tahu yang diperoleh lebih baik kedepannya. Selain itu juga diharapkan pemilik dari Usaha Tahu Mas Ponimin lebih memperhatikan kesejahteraan dari para pekerjanya agar nantinya tercipta saling menguntungkan antara pekerja dengan pemilik usaha.
2. Usaha Tahu Mas Ponimin perlu mengevaluasi jumlah penerimaan yang peroleh dalam satu tahun dengan pendapatan yang diperoleh dalam satu tahun, hal ini perlu dilakukan agar tidak terjadinya kerugian dalam membandingkan biaya produksi dengan keuntungan yang di dapat.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianti, Y dan R. W. Lestراسي. 2019. Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA). ISSN: 2598-8174 (e) Volume 3, Nomor 2 (2019): 256-266.
- Garini, M., Rosalia, dan Yuyun. 2021. Dampak Aktivitas Ekonomi: Produksi Pembuatan Tahu Terhadap Pencemaran Lingkungan (Studi Kasus Industri Tahu Kecamatan Jati Agung, Lampung Selatan). Holistic Journal of Management Research Volume 6, No.2, November 2021.
- Hardiyanti, 2018. Analisis Kelayakan Usaha Tahu Bandung Kayun-Yun Desa Cihideung Ilir Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor. Bogor: Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.
- Hayat, F dan Darusmini. 2022. Analisis Faktor Penggunaan Formalin Pada Pedagang Tahu Di Pasar Tradisional Kota Serang. Jurnal Surya Muda, 3(2), 2022.
- Kasmir dan Jakfar. 2013. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Kencana.
- Mujiningsih, 2019. Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe Di Kecamatan Matesih Kabupaten Karanganyar. Skripsi. Semarang: Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Semarang.
- Sarwono dan Saragih. 2004. Membuat Aneka Tahu. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sholikhah, L. M. (2017). Peran Usaha Industri Kecil Tahu Terhadap Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat Desa Kalisari Kecamatan Cilongok Kabupaten Banyumas. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Ilmu Sosial UNY.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. Jakarta: PT. Raja Grafindo.
- Suliyanto, 2020. Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Wulandari. 2020. Identifikasi Potensi Pengembangan Klaster Industri Di Kota Surakarta. Skripsi (Tidak Dipublikasikan). Solo: Fakultas Teknik Jurusan Teknik Industri.
- Zarlianti, 2018. Analisis Kelayakan Finansial Agroindustri Olahan Makanan Usaha Kecil Dan Menengah Ayu Bersaudara Di Kelurahan Tampan, Kecamatan Payung Sekaki, Kota Pekanbaru. Skripsi. Pebkis Jurnal , Vol 8 No.1, Maret 2016:53-61

Lampiran

Lampiran 1. Biaya Tenaga Kerja Usaha Tahu Mas Ponimin

No.	Nama Pekerja	Bagian	Upah Tenaga Kerja/Hari
1.	Sarwo	Penggilingan	Rp. 60.000
2.	Aji	Perebusan	Rp. 60.000
3.	Purnomo	Perebusan	Rp. 60.000
4.	Sandi	Penggilingan	Rp. 60.000
5.	Amir	Perebusan	Rp. 60.000
6.	Joko	Perebusan	Rp. 60.000
7.	Benget	Percetakan	Rp. 60.000
8.	Abed Nego	Percetakan	Rp. 60.000
9.	Nurhayati	Percetakan	Rp. 60.000
10.	Suwati	Perebusan	Rp. 60.000

Lampiran 2. Biaya Tetap Usaha Tahu Mas Ponimin

Uraian	Jumlah	Pengeluaran	Total Pengeluaran (Rp)/bulan	Total Pengeluaran (Rp)/Tahun
Upah Tenaga Kerja				
Penggilingan	2	Rp. 120.000	Rp. 3.120.000	Rp. 37.440.000
Percetakan	3	Rp. 180.000	Rp. 4.680.000	Rp. 56.160.000
Perebusan	5	Rp. 300.000	Rp. 7.800.000	Rp. 93.600.000
Total	10	-	Rp. 15.600.000	Rp. 136. 650.000
Biaya Peralatan				
Tong Besar/Baskom	8	Rp. 88.000	-	Rp. 88.000
Pisau	12	Rp. 12.500	-	Rp. 12.500
Saringan	8	Rp. 5.999	Rp. 47.992	Rp. 47.992
Loyang	8	Rp. 11. 000	Rp. 88.000	Rp. 88.000
Kompur	4	Rp. 400.000	Rp.1.600.000	Rp. 1.600.000
Tampah	11	Rp. 6.950	Rp. 76.450	Rp. 76.450
Keranjang	14	Rp. 12.500	Rp. 175.000	Rp. 175.000
Wajan	17	Rp. 79.200	Rp. 1. 346.400	Rp. 1. 346.400
Total	-	-	Rp. 3.333.842	Rp. 3.434.342

Lampiran 3. Biaya Penyusutan Peralatan Produksi Usaha Tahu Mas Ponimin

Komponen	Jumlah (Unit)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Total (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp/ Tahun)	Waktu Beli
Tahang	4	8	450.000	450.000	2021
Mesin Saring	2	5	1.500.000	1.500.000	2018
Mesin Giling	1	5	1.600.000	1.600.000	2018
Papan Cetakan Tahu Besar	40	-	900.000	900.000	2021
Papan Cetakan Tahu Kecil	40	-	850.000	850.000	2018
Bak Pencucian/Perendaman	3	5	270.000	270.000	2021
Ketel Uap	1	10	1.500.000	1.500.000	2013
Keranjang Tahu	150	13	865.385	865.385	2021
Kain Saring	120	2	250.000	250.000	2021
Pompa Air	2	10	1.500.000	1.500.000	2018
Ember Kecil	2	1	24.000	24.000	2022
Tong Tahu	35	5	770.000	770.000	2018
Saringan Plastik	3	1	45.000	45.000	2022
Gayung	2	1	20.000	20.000	2022
Sendok Makan	2	2	1.000	1.000	2021
Pisau	5	3	8.333	8.333	2022
Blower	1	5	80.000	80.000	2018
Meja	2	5	50.000	50.000	2018
Beban Besi	3	5	18.000	18.000	2018
Listrik	-	-	600.000	9.600.000	-
Air	-	-	-	-	-
Biaya Sewa Tempat	-	-	-	-	-
Internet/Telepon	-	-	200.000	2.400.000	-
Biaya Transportasi	-	-	600.000	7.200.000	-
Total (Rp/Tahun)				Rp. 29.901.718	

Sumber: Data Primer, 2024

Lampiran 4. Biaya Penyusutan Kendaraan Usaha Tahu Mas Ponimin

Komponen	Jumlah (Unit)	Umur Ekonomis (Tahun)	Sisa Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Pembelian (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp)
Mobil Pick up L300	2	8	3	427.300.000	10.730.000

Lampiran 5. Biaya Tidak Tetap Usaha Tahu Mas Ponimin

Bahan Baku	Jumlah (Kg)	Harga (Rp)	Perhari (Kg)	Perbulan (Kg)
Kacang Kedelai	20	Rp. 12.000	Rp. 240.000	Rp. 3.840.000
Cuka	2 liter	Rp. 31.000	Rp. 62.000	Rp. 1.612.000
Gula Merah	3	Rp. 15.000	Rp. 45.000	Rp. 1.170.000
Tepung Kanji	4	Rp. 14.500	Rp. 58.000	Rp. 1.508.000
Ragi Tahu	2	Rp. 98.000	Rp. 196.000	Rp. 5.096.000
Kayu bakar	15 kg	RP .10.000	RP. 150.000	RP. 3.900.000
Jumlah	-	-	Rp. 601.000	Rp. 17.126,000

Lampiran 6. Total Biaya Produksi Usaha Tahu Mas Ponimin

Jenis Produksi	Jumlah	Harga Jual/papan	Rata-Rata Penerimaan (Rp)/Hari	Rata-Rata Penerimaan (Rp)/bulan
Tahu Kecil	35 papan	Rp. 32.000	Rp. 1.120.000	Rp. 29.120.000
Tahu Besar	35 papan	Rp. 40.000	Rp. 1.400.000	Rp. 36.400.000
Jumlah	70 papan	-	Rp 2.520.000	Rp. 65.520.000