

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KELAYAKAN USAHA PADA HOME INDUSTRY
KERIPIK TEMPE SAGU****ANALYSIS OF ADDED VALUE AND BUSINESS FEASIBILITY OF SAGO TEMPEH
CHIPS HOME INDUSTRY****Andini Afifah^{1*}, Abubakar², Muhamad Rom Ali Fikri³**Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Singaperbangsa Karawang
Jl. HS. Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat, 41361*Email: andiniafifah1@gmail.com**ARTICLE HISTORY** : Received [16 August 2023] Revised [01 April 2024] Accepted [26 May 2024]**ABSTRAK**

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menelaah nilai tambah serta kelayakan usaha pada home industry keripik tempe sagu di Bekasi. **Metodologi:** Metode pengkajian yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif untuk menganalisis data. **Hasil:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa latar belakang pendirian home industry keripik tempe sagu di Bekasi adalah untuk menambah pendapatan rumah tangga dan membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar. Nilai tambah yang diperoleh rata-rata sebesar Rp 8.781,51/kg dengan rasio nilai tambah 19%, yang menunjukkan tingkat sedang karena berada antara 15% hingga 40%. R/C Ratio yang diperoleh sebesar 1,53, di mana R/C Ratio ≥ 1 dianggap menguntungkan. BEP Penerimaan sebesar Rp 306.105,84, BEP Produksi sebesar 4,91 kg, dan BEP Harga sebesar Rp 40.817/kg. **Temuan:** Penelitian menemukan bahwa home industry keripik tempe sagu di Bekasi layak dan menguntungkan, meskipun menghadapi kendala seperti tidak melakukan pembukuan. **Kebaruan:** Penelitian ini memberikan wawasan baru tentang nilai tambah ekonomi dan kelayakan usaha keripik tempe sagu, serta menyoroti pentingnya manajemen keuangan yang tepat. **Originalitas:** Penelitian ini menyajikan analisis rinci tentang kelayakan dan nilai tambah keripik tempe sagu, yang berkontribusi pada pemahaman tentang industri makanan skala kecil di Bekasi. **Kesimpulan:** Home industry keripik tempe sagu di Bekasi layak dijalankan dan menguntungkan, menjadikannya usaha yang berkelanjutan. **Jenis Dokumen:** Artikel Penelitian Empiris

Kata Kunci: Nilai Tambah; Kelayakan Usaha; Keripik Tempe Sagu**ABSTRACT**

Purpose: This study aims to examine the added value and feasibility of the home industry producing tempeh sago chips in Bekasi. **Methodology:** The research employs both quantitative and qualitative descriptive methods to analyze the data. **Results:** The results indicate that the main reason for establishing the home industry of tempeh sago chips in Bekasi is to increase household income and create job opportunities for local residents. The added value obtained is an average of IDR 8,781.51/kg with an added value ratio of 19%, indicating a moderate level as it falls between 15% and 40%. The R/C Ratio is 1.53, where an R/C Ratio ≥ 1 is considered favorable. The Break-Even Point (BEP) for revenue is IDR 306,105.84, the BEP for production is 4.91 kg, and the BEP for price is IDR 40,817/kg. **Findings:** The study finds that the home industry of tempeh sago chips in Bekasi is viable and profitable, despite facing challenges such as the lack of bookkeeping practices. **Novelty:** This research provides new insights into the economic value addition and business feasibility of

*tempeh sago chips, highlighting the importance of proper financial management. **Originality:** The study presents a detailed analysis of the feasibility and value addition of tempeh sago chips, contributing to the understanding of small-scale food industries in Bekasi. **Conclusions:** The home industry of tempeh sago chips in Bekasi is feasible and profitable, making it a sustainable business venture. **Type of Paper:** Empirical Research Article*

Keywords: *Added Value; Business Feasibility; Tempeh Sago Chips*

PENDAHULUAN

Salah satu sektor pangan yang memiliki kedudukan terpenting di Tanah Air ialah kedelai. Kedelai ialah tanaman yang mempunyai sumber protein yakni lemak nabati dengan harga terjangkau, sehingga banyak masyarakat yang mengonsumsi kedelai guna mencukupi keperluan gizi pada keseharian. Tingginya pertumbuhan permintaan masyarakat terhadap kedelai, seperti mengonsumsi tempe, tahu, kecap serta produk olahan kedelai lainnya, mendorong pemerintah untuk mengambil kebijakan impor kedelai guna mencukupi keperluan pangan nasional.

Produksi kedelai di Indonesia dapat dikatakan masih belum menutupi permintaan masyarakat. Apabila dilihat dari data produksi kedelai menurut Badan Pusat Statistik (2019), rata-rata produksi tanaman kedelai di Indonesia pada tahun 2014 – 2018 sebesar 859,82 ton. Sementara itu, pada provinsi Jawa Barat pada tahun 2014 – 2018 memiliki rata-rata produksi tanaman kedelai sebesar 97,52 ton (Badan Pusat Statistik, 2019). Oleh sebab itu, pemerintah mengeluarkan kebijakan dengan melakukan impor kedelai dari negara-negara yang merupakan eksportir kedelai, salah satunya yaitu Amerika Serikat. Pada tahun 2018, Amerika Serikat melakukan impor kedelai ke Indonesia yakni sebesar 2.520.253,2 ton (Badan Pusat Statistik, 2022). Kebijakan tersebut diharapkan dapat memenuhi permintaan masyarakat dalam mengonsumsi kedelai, serta kedelai impor mempunyai tarid yang relatif lebih terjangkau serta kualitas lebih baik sehingga memenuhi standar dalam pembuatan tempe, maka dari itu harga kedelai lokal mengalami penurunan dan meningkatkan tingginya minat petani untuk memilih menanam tanaman dengan harga jual yang tinggi bersama penanganan yang mudah layaknya padi, jagung, cabai serta bawang merah dibandingkan menanam tanaman kedelai (Setyawan & Huda, 2022).

Menurut (Supriyati & Suryani, 2006), saat ini perekonomian di Indonesia harus dapat tumbuh seimbang dengan perkembangan sektor-sektor lainnya, salah satunya yaitu sektor industri yang ditopang oleh sektor pertanian atau sering disebut dengan agroindustri, sehingga peningkatan sektor industri yang memakai bahan baku pertanian dapat bertumbuh

secara pesat. Selain menumbuhkan pendapatan, upaya peningkatan nilai tambah melalui agroindustri bisa berfungsi esensial pada menyediakan pangan yang berkualitas serta bervariasi yang selalu tersedia. Nilai tambah ialah suatu proses pengolahan yang dilaksanakan oleh para produsen guna menumbuhkan nilai ekonomis melalui bahan primer menjadi suatu produk yang berinovasi dengan melalui beberapa tahap pengolahan.

Satu diantara produk pertanian yang bisa ditumbuhkembangkan melalui agroindustri guna menambahkan nilai tambah yaitu komoditas kedelai yang diolah menjadi tempe. Adanya minat masyarakat di Bekasi dalam mengonsumsi tempe dapat dikatakan cukup tinggi tetapi daya simpan tempe tidak terlalu lama, yakni hanya bertahan sekitar 13 hari jika disimpan pada suhu 5 derajat Celcius, kemudian jika disimpan pada suhu 15 derajat Celcius akan bertahan 5 hari dan daya simpan tempe tersingkat yakni pada suhu ruang selama 2 hari (Purwanto & Weliana, 2018). Hal tersebut dapat dijadikan sebagai peluang yang besar bagi para pelaku agroindustri untuk melakukan diversifikasi tempe yang kemudian dikelola lagi menjadi keripik tempe sagu, sehingga menciptakan nilai ekonomis yang lebih besar dari produk sebelumnya dan memiliki daya simpan yang lebih lama.

Nilai tambah atau bertambahnya nilai ekonomis yang terjadi pada keripik tempe sagu yakni adanya proses fermentasi terhadap tempe setengah jadi dengan tepung tapioka, lalu diiris tipis serta diberi bumbu dan tahapan terakhir yakni digoreng. Adapun bentuk dari keripik tempe sagu yakni berbentuk bulat yang pas dengan ukuran mulut sehingga memudahkan konsumen untuk menikmati keripik tempe sagu tersebut. Keripik tempe sagu dapat dinikmati kapanpun dan dimanapun, hal ini dikarenakan tekstur yang renyah seperti keripik pada umumnya membuat minat masyarakat guna mengonsumsi keripik tempe sagu untuk dijadikan camilan meningkat.

Dalam menjalankan usahanya para pengusaha keripik tempe sagu di Kabupaten Bekasi dan Kota Bekasi mengalami beberapa kendala seperti peralatan yang digunakan pada saat berproduksi masih sangat sederhana bahkan kekurangan alat-alat produksi kemudian keterbatasan pengetahuan pemilik usaha dalam menggunakan teknologi modern maupun IPTEK guna untuk memasarkan produknya, kurangnya tenaga kerja, serta mengalami kelangkaan bahan baku yakni kedelai yang digunakan pada tempe dan juga tepung tapioka. Oleh karena itu, apabila dilihat dari kendala-kendala yang dihadapi perlu mengetahui tingkat kelayakan usaha yang dijalankan.

Pada saat menjalankan suatu usaha pastinya para pelaku usaha membutuhkan perencanaan serta perhitungan yang tepat sasaran guna untuk meminimalisir risiko

kegagalan dalam menjalankan usaha, sehingga usaha akan menghasilkan suatu keuntungan serta guna menetapkan apakah usaha dapat dikatakan layak dijalankan ataupun tidak layak. Penentuan layak atau tidaknya pada agroindustri dihitung berdasarkan penerimaan yang didapat dari total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan saat berproduksi. Akan tetapi, setelah melakukan observasi secara langsung, beberapa *home industry* keripik tempe sagu yang berada di Kabupaten Bekasi dan Kota Bekasi tidak melakukan pembukuan terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan. Sebagian pemilik usaha tersebut hanya menggunakan perkiraan harga sehingga tidak mengetahui berapa besar keseluruhan biaya yang dikeluarkan pada satu kali proses produksi serta tidak mengetahui berapa banyak jumlah keripik tempe sagu yang dihasilkan pada satu kali tahap produksi.

Berlandaskan penjabaran diatas, maka pengkaji tertarik guna melaksanakan pengkajian dengan judul “Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha pada *Home Industry* Keripik Tempe Sagu di Bekasi”. Pengkajian ini bertujuan guna menelaah nilai tambah serta menganalisis kelayakan usaha pada *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi.

METODE PENELITIAN

Pengkajian tersebut diselenggarakan di Kabupaten Bekasi dan Kota Bekasi. Dalam pemilihan lokasi pengkajian dilaksanakan dengan sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwasanya Kabupaten Bekasi dan Kota Bekasi memiliki banyak UMKM yang bergerak pada bidang makanan dengan skala industri rumah tangga. Pengkajian ini dilaksanakan pada bulan Juni – Juli 2023. Teknik pemerolehan sampel yang dipakai pada pengkajian ini ialah metode *Non Probability Sampling* melalui pemanfaatan Sampling Jenuh (Sensus). Istilah sensus pada sampling jenuh tersebut adalah dimana semua anggota populasi dijadikan sampel (Sugiyono, 2016). Populasi pada pengkajian ini sebanyak 4 orang yakni masing-masing berjumlah 2 orang pemilik usaha keripik tempe sagu yang terletak di Kabupaten Bekasi dan Kota Bekasi.

Metode pengkajian yang dipakai ialah metode deskriptif kuantitatif serta kualitatif. Metode deskriptif kuantitatif merupakan jenis penelitian yang dilakukan untuk mengetahui data terkait biaya-biaya yang dipakai saat proses produksi, penerimaan, pendapatan, nilai tambah dan kelayakan usaha dari *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi dengan menggunakan beberapa indikator yaitu metode Hayami untuk nilai tambah, serta *R/C Ratio* dan *BEP (Break Even Point)* bagi kelayakan usaha. Kemudian untuk metode kualitatif dipakai guna mendapat data deskriptif berwujud kata-kata atau lisan yang didapatkan oleh informan. Adapun pelaksanaan pengkajian ini memakai metode *survey*, yakni metode yang

memiliki tujuan guna menghimpun data dari responden dengan bantuan kuesioner selaku indikator pada penghimpunan data.

Pengkajian ini memakai data primer serta data sekunder. Data primer ialah data yang didapat dari responden berdasarkan hasil wawancara memakai daftar pertanyaan atau kuesioner. Data yang diperoleh yakni berupa data biaya-biaya, penerimaan, pendapatan, nilai tambah juga kelayakan serta gambaran umum dari *home industry* keripik tempe sagu yang berada di Bekasi. Data sekunder ialah data ataupun informasi yang diperoleh dari dokumentasi, perpustakaan, literatur yang relevan, lembaga ataupun instansi, juga capaian penelitian terdahulu yang sesuai terhadap topik yang akan dikaji.

Analisa data yang digunakan guna menelaah nilai tambah dan menganalisis kelayakan usaha terhadap *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi yakni sebagai berikut:

1. Analisis Biaya Produksi

Untuk mengkalkulasi biaya produksi yang dikeluarkan *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi dapat memakai rumus (Soekartawi, 2016):

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

TC (*Total Cost*) = “Total Biaya *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

FC (*Fixed Cost*) = “Biaya Tetap *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

VC (*Variable Cost*) = “Biaya Variabel *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

2. Analisis Penerimaan dan Pendapatan

Untuk mengkalkulasi penerimaan yang diperoleh *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi bisa memakai rumus:

$$TR = P \times Q \text{ Dimana:}$$

TR (*Total Revenue*) = “Total Penerimaan *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

P (*Price*) = “Harga Jual per Unit *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp/kg)”

Q (*Quantity*) = “Jumlah Produksi *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (kg)”

Untuk menghitung pendapatan yang diperoleh *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi bisa memakai rumus:

$$Pd = TR - TC$$

Dimana:

Pd = “Pendapatan *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

TR (*Total Revenue*) = “Total Penerimaan *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

TC (*Total Cost*) = “Total Biaya *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

3. Analisis Nilai Tambah

Dilansir dari Hayami *et al.* (1987), nilai tambah ialah pertambahan nilai sebuah komoditas sebagai hasil dari pengelolaan, transportasi, atau penyimpanan selama proses produksi. Adapun rumus untuk perhitungan metode *Hayami* dalam nilai tambah bisa ditinjau dari tabel 1.

Tabel 1. Format Perhitungan Analisis Nilai Tambah

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

Sumber: Hayami et al., 1987

Dalam perhitungan nilai tambah terdapat beberapa kategori penilaian yakni:

- “Jika nilai rasio nilai tambah < 15%, maka nilai tambah pada keripik tempe sagu dapat dikatakan rendah”
- “Jika nilai rasio nilai tambah antara 15% hingga 40%, maka nilai tambah pada keripik tempe sagu dapat dikatakan sedang”
- “Jika nilai rasio nilai tambah > 40%, maka nilai tambah pada keripik tempe sagu dapat dikatakan tinggi”

4. Analisis Kelayakan Usaha

1) *Break Even Point* (BEP)

Menurut Mar'atisholikhah *et al.* (2013), BEP (*Break Even Point*) yakni sebuah capaian nilai penjualan dalam rentang khusus dengan jumlah yang sama bersama biaya yang dikeluarkan, sehingga suatu usaha tak merasakan kerugian juga tak mendapatkan keuntungan (merupakan titik impas). Adapun rumus yang dipakai [ada perhitungan *Break Even Point* (BEP) yakni sebagai berikut (Suratiyah, 2006):

$$\begin{aligned} \text{a. BEP Penerimaan (Rp)} &= \frac{FC}{1 - \frac{VC}{TR}} \\ \text{b. BEP Produksi (kg)} &= \frac{FC}{P - AVC} \\ \text{c. BEP Harga (Rp/kg)} &= \frac{TC}{Q} \end{aligned}$$

Dimana:

FC (*Fixed Cost*) = “Biaya Tetap *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

VC (*Variable Cost*) = “Biaya Variabel *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

TC (*Total Cost*) = “Total Biaya *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

TR (*Total Revenue*) = “Total Penerimaan *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

AVC (*Average Variable Cost*) = “Biaya Variabel Rata-rata *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

P (*Price*) = “Harga Jual per Unit (Rp/kg)”

Q (*Quantity*) = “Jumlah Produksi (kg)”

Menurut Suratiyah (2006), *home industry* keripik tempe sagu dapat dikatakan layak apabila memenuhi kriteria *break even point* yakni sebagai berikut:

1. Penerimaan (Rp) > BEP Penerimaan (Rp)
2. Produksi (kg) > BEP Produksi (kg)
3. Harga (Rp/kg) > BEP Harga (Rp/kg)

2) *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio)

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Dimana:

TR (*Total Revenue*) = “Total Penerimaan *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

TC (*Total Cost*) = “Total Biaya *Home Industry* Keripik Tempe Sagu (Rp)”

Dengan kriteria keputusan untuk R/C Ratio sebagai berikut:

1. R/C Ratio ≥ 1 , sehingga usaha bisa disebut menguntungkan serta layak guna dijalankan

2. $R/C \text{ Ratio} = 1$, sehingga usaha berada di titik impas ataupun tidak mengalami kerugian maupun mendapatkan keuntungan
3. $R/C \text{ Ratio} < 1$, sehingga usaha dapat dikatakan mengalami kerugian dan tak layak untuk dijalankan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil wawancara dengan para responden menyebutkan perbedaan dalam jumlah bahan baku yang dipakai, hasil per produksi yang dicapai serta harga jual yang bervariasi. Berdasarkan Tabel 2. menunjukkan bahan baku untuk satu kali produksi. Adapun bahan baku yang paling banyak dipakai yakni pada responden 1 dengan nama usaha Keripik Tempe Sagu Rahayu36 sebanyak 8 kg tempe dan 6 kg tepung tapioka sehingga menghasilkan 10 kg keripik tempe sagu bersama harga jual Rp 65.000/kg. Kemudian bahan baku yang paling sedikit menunjukkan pada responden 2 dengan nama usaha Keripik Tempe Sagu Temu yakni membutuhkan 4 kg tempe dan 4 kg tepung tapioka dalam satu kali proses produksinya sehingga menghasilkan kurang lebih 6 kg keripik tempe sagu bersama harga jual Rp 65.000/kg.

Tabel 2. Perbedaan Jumlah Bahan Baku, Hasil per Produksi dan Harga Jual *Home Industry* Keripik Tempe Sagu di Bekasi

No.	Home Industry	Bahan Baku (kg)		Hasil Produksi (kg)	Harga Jual (Rp/kg)
		Tepung Tapioka	Tempe		
1.	Rahayu36	8	6	10	65.000
2.	Temu	4	4	6	65.000
3.	Mama Raina	6	6	9,5	60.000
4.	Ibuku	5	5	7	60.000
	Jumlah	23	21	32,5	250.000
	Rata-rata	5,75	5,25	8,125	62.500

Sumber: Data Primer diolah, Tahun 2023.

Berlandaskan capaian observasi lapangan, dalam perolehan bahan baku utama yaitu tempe dan tepung tapioka terkadang mendapatkan beberapa kendala, seperti halnya kedelai yang digunakan dalam pembuatan tempe memiliki kualitas yang kurang baik sehingga saat proses pemotongan sangat mudah hancur, lalu kelangkaan tepung tapioka pada hari-hari besar layaknya ketika Hari Raya Idul Fitri, Hari Raya Idul Adha, Hari Natal serta hari besar lainnya. Kelangkaan tepung tapioka serta kualitas kedelai yang tidak baik membuat keempat pemilik usaha keripik tempe sagu di Bekasi menaikkan harga jual.

Adanya sertifikasi PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) hanyalah tiga dari empat *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi yang memiliki sertifikasi tersebut. Dengan adanya sertifikasi PIRT yang disuguhkan dari Bupati ataupun Walikota dari Dinas Kesehatan akan menambahkan keuntungan seperti jalur distribusi produk akan meluas, misal menitipkan produk ke toko besar yakni Supermarket dan meningkatkan kepercayaan konsumen untuk mengonsumsi produk. Kemudian untuk sertifikasi halal, keempat *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi masih melakukan proses sertifikasi tersebut.

Proses pemasaran *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi masih dilakukan secara *word of mouth* dan beberapa diantaranya melakukan promosi melalui sosial media. Dilansir dari Kotler dan Keller pada (Joesyiana, 2018), “*Word of Mouth* ialah aktivitas pemasaran melalui perantara orang ke orang baik secara lisan, tulisan, ataupun lewat alat komunikasi elektronik yang terkoneksi internet yang didasari dari pengalaman atas produk ataupun jasa. Pemasaran secara *word of mouth* dapat dikatakan lebih efisien karena konsumen dapat memberikan testimoni secara langsung terkait produk yang dibeli sehingga konsumen dapat memberikan nilai baik *plus* dan *minus* terhadap produk yang telah dibeli”. Dengan adanya penilaian secara langsung, calon konsumen dapat menilai terkait produk berdasarkan testimoni yang diberikan oleh konsumen sehingga calon konsumen memutuskan guna membeli produk itu atau tidak.

Analisis Biaya Produksi

Dalam menjalankan usaha pastinya membutuhkan perhitungan terkait biaya yang dikeluarkan saat proses produksi. Biaya produksi dalam proses pembuatan keripik tempe sagu di Bekasi terbagi menjadi dua yaitu biaya tetap serta biaya variabel. Adanya perbedaan pada total biaya produksi dikarenakan biaya penyusutan peralatan, biaya bahan baku, serta biaya tenaga kerja yang dikeluarkan terhadap tiap *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi berbeda-beda.

Berdasarkan Tabel 3. total biaya produksi yang dikeluarkan merupakan biaya yang dikeluarkan selama 1 bulan produksi, dimana pada responden 2 melakukan produksi paling banyak yakni sebanyak 17 kali dalam sebulan dengan mengeluarkan total biaya sebesar Rp 3.505.648,89, lalu proses produksi paling sedikit dilakukan yakni pada responden 4 sebanyak 12 kali dengan mengeluarkan total biaya produksi sebesar Rp 3.843.303,41.

Analisis Penerimaan

Penerimaan yang didapatkan oleh pemilik keripik tempe sagu akan semakin besar apabila output atau hasil produksi yang dikeluarkan dengan jumlah yang besar, dan sebaliknya jika output yang dikeluarkan kecil, maka penerimaan yang didapatkan oleh pemilik keripik tempe sagu akan semakin kecil juga. Berdasarkan Tabel 4. menunjukkan bahwa responden 1 yakni Keripik Tempe Sagu Rahayu36 memiliki penerimaan paling tinggi yakni sebesar Rp 8.450.000 dengan hasil produksi selama 1 bulan sebanyak 130 kg dan harga jual Rp 65.000/kg. Kemudian jika dilihat penerimaan yang rendah diterima oleh responden 4 yakni Keripik Tempe Sagu Ibuku sebesar Rp 5.040.000 dengan hasil produksi selama 1 bulan sebanyak 84 kg dan harga jual Rp 60.000. Harga jual pada keripik tempe sagu di Bekasi sangat beragam, untuk rata-rata harga jual per kilogram keripik tempe sagu dari keempat responden yakni sebesar Rp 62.500.

Tabel 3. Perhitungan Total Biaya Produksi *Home Industry* Keripik Tempe Sagu di Bekasi

Komponen Biaya	Responden			
	Rahayu36	Temu	Mama Raina	Ibuku
Biaya Tetap				
Biaya Penyusutan Peralatan	194.900	75.901,39	64.391,27	98.348,41
Pajak Bumi dan Bangunan	2.604,17	3.500	3.900	2.875
Total Biaya Tetap	197.504,17	79.401,39	68.291,27	101.223,41
Biaya Variabel				
Biaya Penunjang	2.248.866,06	1.315.247,50	2.069.470	1.207.080
Biaya Bahan Baku	1.872.000	1.496.000	1.794.000	1.320.000
Listrik	15.000	15.000	15.000	15.000
Tenaga Kerja	1.660.000	600.000	650.000	1.200.000
Total Biaya Variabel	5.795.866,06	3.426.247,50	4.528.470	3.742.080
Total Biaya	5.993.370,23	3.505.648,89	4.596.761,27	3.843.303,41

Sumber: Data Primer diolah, Tahun 2023.

Tabel 4. Penerimaan *Home Industry* Keripik Tempe Sagu di Bekasi dalam Waktu 1 bulan

Responden	Produksi (kg)	Harga (Rp/kg)	Total Penerimaan (Rp)
Rahayu36	130	65.000	8.450.000
Temu	102	65.000	6.630.000
Mama Raina	123,5	60.000	7.410.000
Ibuku	84	60.000	5.040.000

Total	439,5	250.000	27.530.000
Rata-rata	109,9	62.500	6.882.500

Sumber: Data Primer diolah, Tahun 2023.

Analisis Pendapatan

Adapun penghasilan yang diperoleh dari usaha keripik tempe sagu di Bekasi ialah selisih antara penerimaan bersama total biaya produksi yang dikeluarkan (Soekartawi, 2016). Pada Tabel 5. memperlihatkan bahwa pendapatan yang diterima oleh pemilik usaha keripik tempe sagu di Bekasi selama 1 bulan mengalami keuntungan. Pada responden responden 2 Keripik Tempe Sagu Temu memperoleh pendapatan tertinggi sebesar Rp 3.124.351,11 yang dihasilkan oleh selisih antara penerimaan sebanyak Rp 6.630.000 bersama total biaya produksi sebanyak Rp 3.505.648,89. Kemudian pendapatan terendah diperoleh pada responden 4 Keripik Tempe Sagu Ibuku yakni sebesar Rp 1.196.696,59 yang dihasilkan dari selisih antara penerimaan sebanyak Rp 5.040.000 bersama total biaya produksi sebanyak 3.843.303,41.

Tabel 5. Pendapatan *Home Industry* Keripik Tempe Sagu di Bekasi dalam Waktu 1 bulan

Responden	Penerimaan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)	Pedapatan (Rp)
Rahayu36	8.450.000	5.993.370,23	2.456.629,77
Temu	6.630.000	3.505.548,89	3.124.351,11
Mama Raina	7.410.000	4.596.71,27	2.813,238,73
Ibuku	5.040.000	3.843.303,41	1.196.696,59
Total	27.530.000	17.939.083,80	9.590.916,20
Rata-rata	6.882.500	4.484.770,95	2.397.729,05

Sumber: Data Primer diolah, Tahun 2023.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah pada penelitian ini ditujukan pada berapakah nilai yang diperoleh bahan baku yakni tempe dan tepung tapioka dalam menghasilkan perkilogram keripik tempe sagu. Berdasarkan perhitungan Tabel 6. menunjukkan bahwa 4 responden yang diwawancarai dalam penelitian ini memiliki jumlah proses produksi yang berbeda-beda pada tiap minggunya yakni berkisar 2 – 5 kali per minggunya. Apabila ditotal dalam 1 bulan, proses produksi keripik tempe sagu berkisar 12 – 17 kali proses produksi. Adanya perbedaan dalam jumlah proses produksi, maka *input* dan *output* yang dikeluarkan juga memiliki jumlah yang berbeda. Hasil produksi yang didapatkan dalam waktu 1 bulan yakni sebesar 27,47 kg dengan membutuhkan rata-rata input atau bahan baku sebanyak 37,13 kg. Kemudian faktor

konversi dihasilkan dari pembagian antara hasil produksi (*output*) melalui jumlah bahan baku (*input*) yang dipakai, berdasarkan perhitungan diatas dihasilkan faktor konversi sebesar 0,739, dimana 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,739 kg keripik tempe sagu.

Dalam perhitungan analisis nilai tambah diatas menunjukkan koefisien tenaga kerja diperoleh atas capaian bagi antara tenaga kerja bersama jumlah bahan baku (*input*) yang dipakai dan didapatkan rerata tenaga kerja sebesar 2,213 HOK bersama koefisien tenaga kerja yang dipakai pada memproduksi 1 kg keripik tempe sagu ialah 0,060 HOK bersama upah tenaga kerja rata-rata sebanyak Rp 46.770,83/HOK. Adapun harga output yang dicapai rata-rata sebesar Rp 62.500/kg.

Pembelian bahan baku dalam proses produksi keripik tempe sagu yakni berkisar Rp.21.000 – Rp 23.000, maka pada perhitungan nilai tambah bahan baku rerata sebanyak Rp 22.000/kg dengan biaya sumbangan input lain rata-rata sebesar Rp 15.330,10/kg. Selanjutnya nilai output ialah hasil kali antara faktor konversi serta tarif produk, sehingga didapat nilai output rata-rata sebanyak Rp 46.111,61/kg. Adapun nilai tambah yang didapatkan rata-rata sebesar Rp 8.781,51/kg dalam waktu 1 bulan bersama rasio nilai tambah 19%, dimana sesuai dengan kriteria nilai tambah apabila rasio berada di 15% hingga 40% maka *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi mempunyai nilai tambah yang sedang. Kemudian penghasilan tenaga kerja ialah capaian dari pembagian antara pendapatan tenaga kerja bersama nilai tambah yang diperoleh produk keripik tempe sagu yakni rerata sebanyak Rp 3.650,15/kg dengan pangsa tenaga kerja sebesar 47%. Untuk laba yang didapatkan selama 1 bulan penjualan produk keripik tempe sagu rerata sebanyak Rp 5.131,36/kg dengan tingkat laba rerata sebanyak 53%.

Dilihat dari balas jasa bagi pemilik faktor produksi yang merupakan bentuk partisipasi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang dipakai pada tahap produksi keripik tempe sagu. Adapun margin yang ialah hasil atas selisih antara nilai output bersama bahan baku yakni rerata sebanyak Rp 24.111,61/kg dengan pendapatan tenaga kerja rata-rata sebesar 15% dan sumbangan input lain diperoleh rata-rata sebesar 64% dengan laba usaha yang didapatkan rata-rata sebesar Rp 18%.

Berdasarkan perhitungan pada Tabel 6. dapat disimpulkan nilai tambah yang didapat rerata sebanyak Rp 8.781,51/kg bersama rasio nilai tambah rerata sebanyak 19% sudah memasuki kriteria dalam nilai tambah yakni bila rasio nilai tambah 15% hingga 40% sehingga nilai tambah pada produk keripik tempe sagu dapat dikatakan sedang dimana setiap Rp 100 nilai produk keripik tempe sagu mengandung nilai tambah sebanyak Rp 19. Hal

tersebut selaras terhadap pengkajian yang diselenggarakan oleh (Swagerry, 2020) berjudul “Analisis Usaha dan Nilai Tambah pada Agroindustri Keripik Tempe di Dusun Sanan, Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang” memperoleh rasio nilai tambah rerata sebanyak 31% artinya setiap Rp 100 nilai produk keripik tempe memiliki nilai tambah sebanyak Rp 31, yang mengartikan bahwa nilai tambah pengolahan produk tempe menjadi keripik tempe yang dilakukan oleh pengusaha termasuk kedalam kriteria sedang .

Tabel 6. Perhitungan Rata-rata Nilai Tambah *Home Industry* Keripik Tempe Sagu di Bekasi dalam Waktu 1 bulan

Variabel	Rumus	Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1. Output (kg)	(1)	27,47
2. Input (kg)	(2)	37,13
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)	2,213
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)	0,739
5. Koefisian Tenaga Kerja (HOK)	(5) = (3) / (2)	0,060
6. Harga Output (Rp/kg)	(6)	62.500
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)	46.770,83
II. Penerimaan dan Laba		
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)	22.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)	15.330,10
10. Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)	46.111,61
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)	8.781,51
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%	19%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)	3.650,15
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%	47%
13. a. Laba (Rp/kg)	(13a) = (11a – 12a)	5.131,36
b. Tingkat Laba (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%	53%
III. Balas Jasa Pemilik Fakor Produksi		
14. Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) – (8)	24.111,61
a. Pendapatan Tenaga Kerja	(14a) = (12a/14) x 100%	15%
b. Sumbangan Input Lain	(14b) = (9/14) x 100%	64%
c. Laba Usaha	(14c) = (13a/14) x 100%	18%
Jumlah	234.456,93	
Rata-rata	11.722,85	

Sumber: Data Primer diolah, Tahun 2023.

Analisis Return Cost Ratio (R/C Ratio)

Return Cost Ratio (R/C Ratio) diperoleh dari pembagian antara total penerimaan bersama total biaya yang dikeluarkan saat proses produksi. Adanya perhitungan R/C Ratio

dapat menentukan apakah *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi yang dijalankan oleh keempat responden pada penelitian ini bisa disebut layak ataupun tidak. Berlandaskan perhitungan pada Tabel 7. didapatkan nilai *R/C Ratio* sebesar 1,56 yang berarti $1,56 \geq 1$, sesuai selaras bersama kriteria *R/C Ratio* maka bisa disebut *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi layak guna dijalankan, dimana tiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan oleh *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp 1,56. Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang berjudul “Analisis Nilai Tambah, Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan pada UMKM Keripik Tempe Putra Ridhlo di Kota Malang”, (Nugrahadista, 2018) menyatakan bahwa *R/C Ratio* pada usaha keripik tempe UMKM Putra Ridhlo sebesar $1,51 \geq 1$, yang berarti usaha menguntungkan serta layak guna terus ditingkatkan.

Tabel 7. Perhitungan *R/C Ratio* pada *Home Industry* Keripik Tempe Sagu di Bekasi

No.	<i>Home Industry</i>	<i>R/C Ratio</i>
1	Rahayu36	1,41
2	Temu	1,89
3	Mama Raina	1,61
4	Ibuku	1,31
	Total	6,22
	Rata-rata	1,56

Sumber: Data Primer diolah, 2023.

Analisis *Break Even Point* (BEP)

Pada Tabel 8. memperlihatkan bahwasanya hasil perhitungan BEP Harga sebesar Rp 40.861,58/kg bersama rerata tarif jual sebesar Rp 62.500/kg. Hal tersebut memperlihatkan harga jual keripik tempe sagu lebih besar dibanding BEP Harga. Selaras terhadap pengkajian yang diselenggarakan dari (Suwarta *et al.*, 2022) dengan judul “Analisis Kelayakan Usaha, Efisiensi, Titik Impas dan Keuntungan Usaha Keripik Tempe Kedelai di Kampung Sanan Purwantoro Blimbing Malang” menyebutkan bahwa guna meraih titik impas pada penjualan rupiah produk keripik tempe kedelai harus bisa menjual hasil produknya melalui harga jual Rp 528.262 atau lebih dari penjualan tersebut. Dilansir dari pengkajian yang dilaksanakan dari (Nugroho *et al.*, 2019) berjudul “Analisis Agroindustri Keripik Tempe di Desa Sumber Datar Kecamatan Sangingi Kabupaten Kuantan Sangingi (Studi Kasus pada Usaha Keripik Tempe Djokam)” menyatakan bahwa BEP Produksi yang dihasilkan oleh Agroindustri Keripik Tempe Djokam sebesar 11,49 kg, maka Agroindustri tersebut memproduksi sebesar 11,49 kg bersama harga jual Rp 50.000/kg agar mendapat BEP Produksi atau mencapai titik

impas. Kemudian pada penelitian yang dilakukan, didapatkan hasil perhitungan BEP Produksi sebesar 5,42 kg, dimana hasil rata-rata produksi keripik tempe sagu sebanyak 109,9 kg maka dapat dikatakan menguntungkan. Kemudian didapatkan BEP Penerimaan *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi sebesar Rp Rp 2.620.939,17, artinya *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi harus mendapatkan penerimaan lebih besar dari Rp Rp 2.620.939,17. Rata-rata penerimaan yang diperoleh yakni sebesar Rp 6.882.500, kemudian pada pengkajian yang diselenggarakan oleh (Mar'atisholikhah *et al.*, 2013) menyatakan bahwa Keripik Tempe Skala Rumah Tangga akan meraih titik balik modal di harga Rp 1.827,9. Dapat disimpulkan dari ketiga perhitungan BEP sudah memenuhi kriteria sesuai dengan (Suratiyah, 2006) bahwa *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi layak untuk diusahakan atau dijalankan, dimana penerimaan, produksi dan harga jual memiliki nilai yang lebih besar dari BEP harga, produksi dan penerimaan.

Tabel 8. Perhitungan BEP pada *Home Industry* Keripik Tempe Sagu di Bekasi

Uraian	Jumlah BEP	Harga (Rp/kg)	Produksi (kg)	Penerimaan (Rp)	Ket.
BEP Harga	Rp 40.861,58/kg	Rp 62.500/kg	-	-	BEP Harga < Harga
BEP Produksi	5,42 kg	-	109,9 kg	-	BEP Produksi < Produksi
BEP Penerimaan	Rp 2.620.939,17	-	-	Rp 6.882.500	BEP Penerimaan < Penerimaan

Sumber: Data Primer diolah, Tahun 2023.

KESIMPULAN

Proses produksi dalam 1 bulan yang dilakukan oleh *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi yakni sebanyak 12 – 17 kali dengan membutuhkan rata-rata bahan baku tempe 78 kg dan rata-rata bahan baku tepung tapioka 71 kg serta rata-rata hasil produksi sebanyak 109,9 kg/bulan keripik tempe sagu, sehingga rerata total biaya produksi sebesar Rp 4.484.770,95/bulan bersama rata-rata penerimaan Rp 6.882.500/bulan serta rerata pendapatan Rp 2.397.729,05/bulan.

Nilai tambah yang didapat dari *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi dalam waktu 1 bulan rata-rata sebanyak Rp 8.781,51/kg bersama rasio nilai tambah 19% dimana setiap Rp 100 nilai produk keripik tempe sagu menghasilkan Rp 19. Maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah keripik tempe sagu dikatakan sedang karena memiliki rasio antara 15% hingga 40%.

Nilai R/C *Ratio* rata-rata sebanyak 1,56, dimana R/C *Ratio* ≥ 1 menunjukkan bahwa *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi dapat dikatakan layak dan menguntungkan. Adapun nilai BEP Penerimaan sebesar Rp 2.620.939,17. Sementara itu, didapat BEP Produksi sebanyak 5,42 kg serta BEP Harga pada *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi sebesar Rp 40.861,58/kg. Berdasarkan perhitungan ketiga BEP tersebut, maka dapat dikatakan *home industry* keripik tempe sagu di Bekasi layak dijalankan dan menguntungkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2019). Produksi Kedelai menurut Provinsi pada tahun 2014-2018. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- _____.(2019). Produksi, Luas Panen dan Produktivitas Palawija di Indonesia pada tahun 2014-2018. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- _____.(2022). Impor Kedelai menurut Negara Asal Utama pada tahun 2017-2021. Kementrian Keuangan (Ditjen Bea Dan Cukai).
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. CGPRT Centre. Bogor.
- Joesyiana, K. 2018. Pengaruh *Word of Mouth* Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada Media Online Shop Shopee di Pekanbaru (Survey pada Mahasiswa Semester VII Jurusan Pendidikan Akuntansi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Islam Riau). *Valuta*, 4(1).
- Mar'atishsholikhah, U., Darsono, & Nurjayanti, E. D. (2013). Analisis Nilai Tambah Industri Keripik Tempe Skala Rumah Tangga (Studi Kasus Desa Lerep Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang). *MEDIAGRO*, 9(2), 24–35.
- Nugrahadista, B. D. (2018). Analisis Nilai Tambah, Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan pada UMKM Keripik Tempe Putra Ridhlo di Kota Malang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Nugroho, F., Jamalludin, & Indrawanis, E. (2019). Analisis Agroindustri Keripik Tempe di Desa Sumber Datar Kecamatan Singingi Kabupaten Kuantan Singingi (Studi Kasus Pada Usaha Keripik Tempe Djokam). *Jurnal Agri Sains*, 3(02).
- Purwanto, Y. A., & Weliana. (2018). Kualitas Tempe Kedelai pada Berbagai Suhu Penyimpanan. *Warta IHP*, 35(2), 106–112.
- Setyawan, G., & Huda, S. (2022). Analisis pengaruh produksi kedelai, konsumsi kedelai, pendapatan per kapita, dan kurs terhadap impor kedelai di Indonesia. *KINERJA: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 19(2), 215–225.
- Soekartawi. (2016). *Analisis Usahatani*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV ALFABETA. Bandung.
- Supriyati, & Suryani, E. (2006). Peranan, Peluang dan Kendala Pengembangan Agroindustri di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 24(2), 92–106.
- Suratiyah, K. (2006). *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Suwarta, Ilham, Muh. N., & Kiyona. (2022). Analisis Kelayakan Usaha, Efisiensi, Titik Impas dan Keuntungan Usaha Keripik Tempe Kedelai di Kampung Sanan Purwantoro Blimbing Malang. *Prosidia Widya Saintek*, 01(01), 59–68.
- Swagerry, G. (2020). Analisis Usaha dan Nilai Tambah pada Agroindustri Keripik Tempe di Dusun Sanan, Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Widya Karya Malang. Malang.