

## **II. TINJAUAN PUSTAKA**

### **A. Landasan Teori**

#### **1. Industri Rumah Tangga**

Industri dapat digolongkan berdasarkan jumlah tenaga kerja dan jumlah investasi. Menurut Badan Pusat Statistik (2017), Perusahaan Industri Pengolahan dibagi dalam 4 golongan yaitu :

- a. Jumlah tenaga kerja 1-4 orang untuk industri rumah tangga
- b. Jumlah tenaga kerja 5-19 orang untuk industri kecil
- c. Jumlah tenaga kerja 20-99 orang untuk industri menengah
- d. Jumlah tenaga kerja  $\geq 100$  orang untuk industri besar.

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah menyebutkan bahwa usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria-kriteria sebagai berikut :

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah), tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

Industri rumah tangga memberikan sumbangan yang cukup besar terhadap pemanfaatan sumber daya manusia, yaitu memberikan peluang kerja dalam upaya mengurangi pengangguran. Perubahan pola pertanian menuju agroindustri juga memberikan peluang bagi masyarakat untuk mencari alternatif penghasilan tambahan melalui industri rumah tangga (Al-kautsar, 2013)

Pengertian industri rumah tangga disebut pula sebagai suatu kegiatan keluarga, yaitu sebagai unit-unit konsumtif dan produktif yang terdiri dari paling sedikit dua anggota rumah tangga yang sama, sama-sama menanggung pekerjaan makanan dan tempat berlindung (Kimbal, 2015).

## **2. Tahu**

Budaya makan tahu atau *tofu* kemungkinan berasal dari Cina, karena istilah tahu berasal dari bahasa Cina *too-hu* atau *teu-hu*. Tao atau teu berarti kedelai, sementara hu berarti lumat atau menjadi bubur. Secara harafiah, tahu atau tofu berarti makanan dari bahan baku kedelai yang dilumatkan menjadi bubur. Industri tahu di Indonesia mulai berkembang kemungkinan sejak kaum emigran Cina menetap di tanah air. Usaha ini dikembangkan sebagai mata pencaharian dan tumpuan hidup (Sarwono dan Saragih, 2001).

Tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyaringan kedelai yang telah digiling dengan penambahan air. Pengumpulan protein dilakukan dengan cara penambahan cairan biang atau garam-garam kalsium, misalnya kalsium sulfat yang dikenal batu, pada cara tradisional pengumpulan menggunakan air kecut yang merupakan limbah cair dari hasil proses kegiatan produksi tahu. Seperti tempe, tahu juga dikenal sebagai makanan rakyat karena harganya murah, dapat dijangkau masyarakat kalangan bawah sekalipun. Selain harganya murah, tahu disukai karena dapat diolah menjadi berbagai menu dan masakan (Sarwono dan Saragih, 2001).

Tahu sering kali disebut daging tidak bertulang karena kandungan gizinya, terutama mutu protein setara dengan daging hewan. Bahkan protein tahu lebih

tinggi dibandingkan dengan protein kedelai. Perbandingan kandungan protein maupun zat gizi lainnya dapat dilihat pada tabel 1 :

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)	0,00	0,05
Abu (gram)	0,04	0,06
Kalsium (mg)	9,13	2,53
Natrium (mg)	0,38	0,00
Fosfor (mg)	6,56	6,51
Besi (mg)	0,11	0,09
Vitamin B1 (mg)	0,001	0,01 (sebagai B kompleks)
Vitamin b2 (mg)	0,001	
Vitamin B3 (mg)	0,03	

Sumber : Sarwono dan Saragih, 2001

Ditilik dari sisi nilai NPV (*Net protein utilization*) yang mencerminkan persentase banyaknya protein yang bisa dimanfaatkan makhluk hidup, protein tahu tergolong bermutu baik. Nilai NPU tahu sebesar 65% atau setara dengan mutu daging ayam sedangkan nilai NPU kedelai 61%. Selain NPU yang baik, produk ini juga mempunyai daya cerna yang tinggi karena serat kasar dan sebagian serat kasar yang larut dalam air kedelai telah terbuang selama proses pengolahan. Daya cerna tahu berkisar antara 85% sampai 98%, nilai paling tinggi diantara produk olahan kedelai lainnya. Itulah sebabnya produk ini dapat dikonsumsi semua kelompok umur, termasuk para penderita gangguan pencernaan (Sarwono dan Saragih, 2001).

Mutu protein suatu bahan pangan juga dapat dilihat dari kandungan asam amino penyusunnya. Diantara semua produk olahan kedelai, kandungan asam

amino tahu yang paling lengkap. Bila dibandingkan dengan susunan dan jumlah asam amino yang disarankan FAO/WHO, tahu mampu memenuhi 70% - 160% dari kebutuhan tubuh, bisa dilihat pada tabel 2 :

Tabel 2. Komposisi Asam Amino Tahu Dibandingkan Dengan Asam Amino Anjuran FAO/WHO

Jenis asam amino	Anjuran WHO/FAO (mg/g)	Komposisi asam amino tahu (mg/g N)	% Asam amino tahu Dibandingkan FAO/WHO
Methionine-cystine	220	156	71
Threonine	250	178	71
Valine	310	264	85
Lysine	340	333	98
Leucine	440	448	102
Isoleucine	250	261	104
Phenylalanine, tyrosine	380	490	129
Tryptophan	60	96	160
Total	2.250	2.226	

Sumber : Sarwono dan Saragih, 2001

Selain sebagai sumber protein, tahu juga mengandung zat gizi lain yang diperlukan oleh tubuh seperti lemak, vitamin, dan mineral. Kadar lemak tahu memang tidak tinggi sekitar 4,3%. Namun lemak tahu tergolong bermutu tinggi karena 80% lemak penyusunnya terdiri dari asam lemak tak jenuh. Kadar asam lemak jenuh produk ini hanya sekitar 15% dan tidak mengandung kolesterol. Oleh karenanya tahu sangat baik untuk diet bagi orang yang berkolesterol tinggi.

Adanya kandungan protein yang cukup tinggi dan lemak, tahu merupakan tahu yang mudah cepat busuk. Protein dan lemak tersebut merupakan media yang baik untuk pertumbuhan jasad renik pembusuk seperti bakteri. Dalam suhu ruang dan tanpa kemasan umur simpan tahu hanya satu sampai dua 2 hari. Lebih dari waktu tersebut rasanya menjadi asam, lalu berangsur-angsur menjadi busuk.

Untuk mengatasinya, cara perebusan dan kemudian perendaman dapat dilakukan untuk memperpanjang masa simpan tahu sampai 3 – 4 hari. Sementara pendinginan dapat mempertahankan umur simpan tahu selama 5 hari (Sarwono dan Saragih, 2001).

### **3. Biaya Produksi**

Biaya produksi merupakan sebagian keseluruhan faktor produksi yang dikorbankan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk. Dalam kegiatan perusahaan, biaya produksi dihitung berdasarkan jumlah produk yang siap dijual. Biaya produksi sering disebut ongkos produksi. Berdasarkan definisi tersebut, pengertian biaya produksi adalah keseluruhan biaya yang dikorbankan untuk menghasilkan produk hingga produk tersebut sampai di pasar, atau sampai ke tangan konsumen (Widjajanta dan Widyaningsih, 2007).

Secara sederhana biaya produksi dapat dicerminkan oleh jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapat sejumlah input, yaitu secara akuntansi sama dengan jumlah uang keluar yang tercatat. Didalam ekonomi, biaya produksi mempunyai pengertian yang lebih luas. Biaya dari input dapat diartikan sebagai balas jasa dari input tersebut pada pemakaian terbaiknya. Biaya ini tercermin dari biaya korbanan (*oportunity cost*), biaya korbanan terdiri dari biaya eksplisit dan implisit (Sugiarto dkk, 2007).

Menurut Soekartawi (1999), biaya produksi adalah nilai dari semua faktor produksi yang digunakan, baik dalam bentuk benda maupun jasa selama proses produksi berlangsung, biaya produksi yang digunakan terdiri dari sewa tanah, bunga modal, biaya sarana produksi dan tenaga kerja.

Menurut Suhartati dan Fathorrozi (2003) Biaya produksi berdasarkan realitasnya dapat dibedakan menjadi 2, yaitu :

a. Biaya eksplisit

Biaya ekplisist adalah pengeluaran yang nyata dari suatu perusahaan untuk membeli atau menyewa input atau faktor produksi yang diperlukan didalam proses produksi. Biaya ekspilsit meliputi biaya sarana produksi, biaya tenaga kerja luar keluarga, biaya penyusutan alat, dan biaya lain-lain.

b. Biaya implisit

Biaya implisit adalah nilai dari input milik sendiri atau keluarga yang digunakan oleh perusahaan itu sendiri didalam proses produksi. Biaya implisit meliputi biaya tenaga kerja dalam keluarga, biaya bunga modal sendiri, dan biaya sewa tempat milik sendiri.

#### **4. Penerimaan**

Penerimaan merupakan perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual dari produk tersebut. Apabila penerimaan lebih besar dari pada biaya produksi perusahaan memperoleh laba. Sebaliknya, apabila penerimaan lebih rendah dari pada biaya produksi maka perusahaan mengalami kerugian. Apabila penerimaan yang didapat sama dengan biaya produksi, maka perusahaan tidak mengalami rugi dan laba (Soekartawi, 1999).

Total penerimaan atau *Total Revenue* adalah hasil yang diterima perusahaan dari hasil penjualan produksinya. Total penerimaan merupakan perkalian jumlah barang yang dihasilkan dengan harga satuan barang yang

bersangkutan (Tim zero eduka, 2014). Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue* (penerimaan total)

Q = *Quantity* (jumlah produk yang dihasilkan)

P = *Price* (harga)

## 5. Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan (TR) dengan total biaya eksplisit yang secara nyata dikeluarkan untuk memproduksi barang. Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan :

NR = *Net Revenue* (Pendapatan)

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

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

Menurut pengertian akuntansi keuangan, pendapatan adalah peningkatan jumlah aktiva atau penurunan kewajiban suatu organisasi sebagai akibat dari penjualan barang dan jasa kepada pihak lain dalam periode akuntansi tertentu. Meskipun demikian, ada perbedaan antara pengertian pendapatan perusahaan jasa, dagang, dan manufaktur. Pada perusahaan jasa, pendapatan diperoleh dari penyerahan jasa, pendapatan perusahaan dagang diperoleh dari penjualan barang dagangan, sedangkan perusahaan manufaktur berasal dari penjualan produk selesai (Fuad, dkk. 2006)

## 6. Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya, baik biaya eksplisit maupun implisit. Dapat diartikan juga keuntungan diperoleh jika selisih antara penerimaan dengan total biaya adalah positif. Biaya eksplisit meliputi biaya sarana produksi, biaya tenaga kerja luar keluarga, biaya penyusutan alat, dan biaya lain-lain, sedangkan biaya implisit meliputi biaya tenaga kerja dalam keluarga, sewa tempat sendiri, dan bunga modal sendiri. Secara garis besar dapat ditulis sebagai berikut :

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :

$\Pi$  = Keuntungan

TR = *Total Revenue* (Total penerimaan)

TC = *Total Cost* (Total biaya eksplisit+implisit)

Perhitungan laba rugi perusahaan, dilakukan dengan membandingkan antara pendapatan dalam suatu periode tertentu dengan biaya-biaya untuk memperoleh pendapatan tersebut. Selisih dari pendapatan dan biaya-biaya akan merupakan laba atau rugi untuk periode tersebut. Jika terjadi selisih lebih pendapatan atas biaya-biaya yang terjadi berarti perusahaan mendapatkan laba, sedangkan jika terjadi selisih kurang pendapatan atas biaya-biaya yang terjadi maka perusahaan menderita kerugian (Gade, 2005).

## 7. Analisis Kelayakan

Analisis kelayakan pada penelitian ini dipusatkan pada aspek finansial yang ditujukan untuk mengetahui gambaran apakah suatu usaha industri dapat dikatakan layak atau tidak untuk diusahakan. Suatu bisnis dapat dikatakan layak



apabila mencapai ukuran tertentu berdasarkan kriteria yang telah ditentukan. Kriteria kelayakan aspek finansial yang digunakan adalah dengan mencari nilai dari *Revenue Cost Ratio* (R/C), Produktivitas Modal, dan Produktivitas Tenaga Kerja.

**a. *Revenue Cost Ratio* (R/C)**

*Revenue cost ratio* menurut Soekartawi (1999) merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya produksi. Rumus yang digunakan :

$$R/C = \frac{TR \text{ (Penerimaan)}}{TC \text{ (Biaya Total)}}$$

Keterangan :

TR : *Total Revenue* (Penerimaan)

TC : *Total Cost* (Biaya eksplisit+implisit)

Jika  $R/C > 1$ , maka suatu usaha dikatakan layak untuk diusahakan karena memberi keuntungan. Jika  $R/C = 1$ , maka usaha dikatakan impas atau tidak memberikan keuntungan, dalam analisis kelayakan usaha maka kondisi ini dinyatakan tidak layak. Jika  $R/C < 1$ , maka suatu usaha dinyatakan tidak layak karena tidak dapat memberikan keuntungan.

**b. Produktivitas Modal**

Dalam kamus bahasa Indonesia modal didefinisikan sebagai uang pokok atau uang yang dipakai sebagai induk untuk berniaga, melepas uang dan sebagainya. Definisi itupun memperkuat teori lama ekonomi mikro, dimana modal berbentuk uang adalah salah satu dari faktor produksi, selain manusia, bahan baku, mesin, serta prosedur dan teknologi. Dari situ jelas bahwa modal merupakan bagian aktivitas penting dalam sebuah usaha atau perniagaan (Soekarno, 2010). Produktivitas modal adalah perbandingan antara pendapatan

yang dikurangi biaya implisit (selain bunga modal milik sendiri) dengan biaya eksplisit lalu dikalikan 100%. Jika produktivitas modal lebih besar dari tingkat suku bunga tabungan bank, maka usaha tersebut layak diusahakan. Sedangkan jika produktivitas modal lebih kurang dari tingkat suku bunga tabungan bank, maka usaha tersebut tidak layak diusahakan. Secara matematis dapat ditulis :

$$\text{Produktivitas Modal} = \frac{\text{NR} - \text{TIC (kecuali bunga modal sendiri)}}{\text{TEC}} \times 100\%$$

Keterangan

NR : *Net Revenue* (Pendapatan)

TIC : *Total Implicyt Cost* (Total biaya implisit)

TEC : *Total Explicyt Cost* (Total biaya eksplisit)

### c. Produktivitas Tenaga Kerja

Menurut UU No. 13 Tahun 2003 tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang dan/atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun masyarakat. Produktivitas tenaga kerja adalah perbandingan antara pendapatan di kurangi biaya implisit kecuali biaya tenaga kerja dalam keluarga dengan jumlah jumlah hari kerja orang dalam keluarga. Secara matematis dapat ditulis :

$$\text{Produktivitas Tenaga Kerja} = \frac{\text{NR} - \text{TIC (kecuali biaya TKDK)}}{\text{Total HKO dalam keluarga}}$$

Keterangan :

NR = *Net Revenue* (Pendapatan)

TIC = *Total Implicyt Cost* (Total Biaya Implisit)

HKO = Hari Kerja Orang

Jika produktivitas tenaga kerja lebih besar dari upah minimum regional (UMR) per hari, maka usaha tersebut layak diusahakan. Jika produktivitas tenaga

kerja kurang dari upah minimum regional (UMR) per hari, maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan.

## **8. Penelitian Terdahulu**

Menurut Gazali Fadhil Cafah (2009) menyatakan bahwa biaya total produksi di pabrik tahu Bandung Raos Cap Jempol, Dramaga, yaitu Rp. 1.587.827.700. Sedangkan nilai biaya pokok produksi tahu sebesar Rp 84.097 /masakan. Nilai tersebut masih berada di bawah harga jual yang sebesar Rp. 105.000/masakan. Analisis titik impas yang didapat sebesar 253 masakan/tahun, dengan total produksi sebanyak 18.881 masakan/tahun. Berarti perusahaan telah mendapatkan keuntungan karena jumlah produksinya melampaui produksi titik impas yang sebesar 253 masakan/tahun. Analisis kelayakan finansial yang dilakukan, menghasilkan nilai yang memenuhi syarat kelayakan untuk mengembangkan proyek. Hal ini dibuktikan dengan nilai NPV yang positif sebesar Rp. 1.832.574.344 pada discount rate 14%. Nilai IRR yang berada di atas *discount rate*, yaitu sebesar 61,99%. Nilai Net B/C yang lebih dari satu, yaitu sebesar 3,73, Sehingga dapat dikatakan proyek pembuatan tahu untuk periode 15 tahun pada discount rate 14% layak untuk dikembangkan.

Menurut Hamid AL-kautsar (2013) menyatakan rata-rata biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengrajin industri rumah tangga tempe di Kecamatan Gamping Kabupaten Sleman selama satu bulan sebesar Rp. 3.087.319. Rata-rata penerimaan yang diperoleh pengrajin selama satu bulan sebesar Rp 3.279.000. Pendapatan yang diperoleh pengrajin dalam satu bulan sebesar Rp 1.989.892. Sedangkan keuntungan yang diperoleh pengrajin selama satu bulan sebesar Rp.

191.681. Hasil analisis R/C sebesar  $1,06 > 1$ . Nilai produktivitas modal sebesar 15,87% yang lebih besar dari tingkat tabungan bank yang berlaku di daerah setempat yaitu 0,48% per bulan. Produktivitas tenaga kerja sebesar Rp. 32.950/HKO dibandingkan dengan upah buruh UMR sebesar Rp. 892.660 atau kurang lebih Rp. 30.000/HKO, sehingga industri rumah tangga tempe ini secara keseluruhan layak diusahakan.

Menurut Didik Susanto (2005) menyatakan bahwa rata-rata biaya total yang di keluarkan pengrajin industri rumah tangga tempe keripik kedelai “Gepuk” di Kelurahan Kradenan, Kecamatan Kradenan, Kabupaten Grobogan, Propinsi Jawa Tengah adalah Rp 1.475.326/bulan dengan rata-rata pendapatan bersih Rp 226.236/bulan dan keuntungan Rp 127.299/bulan. Nilai produktivitas tenaga kerja sebesar Rp 1.898,96/JKO, lebih besar dibanding dengan UMR yang berlaku pada daerah penelitian yaitu Rp 1.500/JKO. Nilai produktivitas modal adalah 9,71% yang lebih besar dari suku bunga tabungan di bank 0,47%. Dengan demikian usaha industri rumah tangga tempe keripik kedelai layak untuk diusahakan dan dikembangkan.

Menurut Anis Fitriana (2004) menyatakan bahwa rata-rata biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengrajin industri rumah tangga tahu di Desa Sedayu Kecamatan Muntilan Kabupaten Magelang sebesar Rp 2.860.3225,- /minggu dengan rata-rata pendapatan sebesar Rp 3.024.000,-/minggu sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 163.674,56,-. Produktivitas modalnya sebesar 6,70% yang artinya kemampuan dari modal pribadi yang digunakan dalam industri rumah tangga tahu untuk menghasilkan pendapatan adalah sebesar 0,067.

Produktivitas tenaga kerja sebesar Rp 34.798,49 per HKO dimana nilainya lebih besar dari UMP (Upah Minimum Propinsi) yaitu sebesar Rp 11.000 per hari dengan demikian usaha industri rumah tangga tahu di Desa Sedayu layak diusahakan.

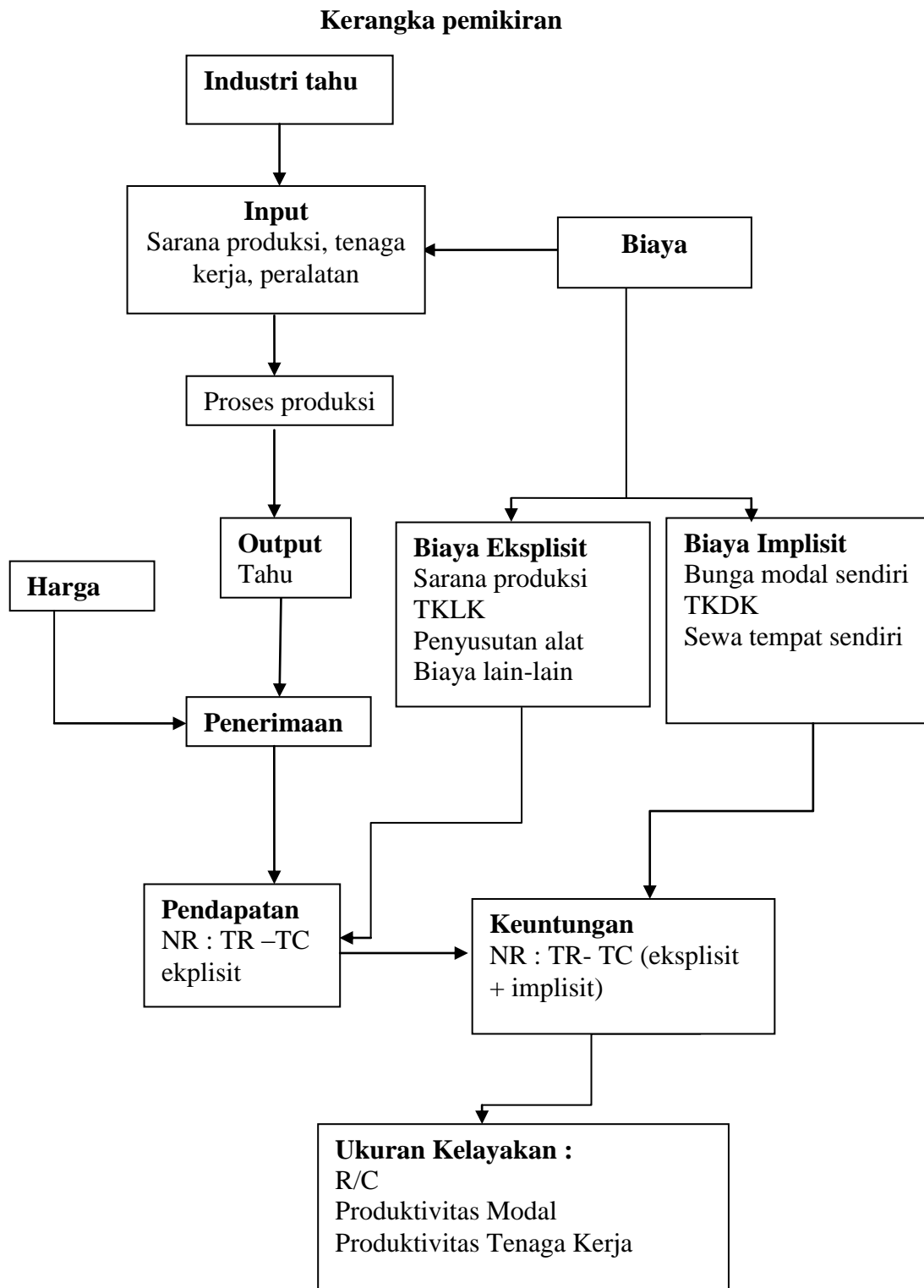
## **B. Kerangka Pemikiran**

Proses pembuatan untuk sampai menjadi produk tahu membutuhkan input produksi berupa sarana produksi, peralatan, dan tenaga kerja. Dalam proses produksi tahu diperlukan biaya produksi. Biaya produksi dibedakan menjadi dua yakni biaya eksplisit dan implisit. Biaya eksplisit seperti biaya sarana produksi, tenaga kerja luar keluarga (TKLK), biaya lain-lain dan biaya penyusutan alat. Biaya implisit mencakup bunga modal sendiri, sewa tempat sendiri, dan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK).

Selanjutnya tahu yang sudah diproduksi akan dipasarkan dengan harga yang telah ditentukan sehingga akan didapat penerimaan sebagai hasil perkalian antara jumlah produksi tahu dan harga. Setelah diperoleh penerimaan maka akan dihitung pendapatan dan keuntungannya. Pendapatan didapat dari hasil pengurangan penerimaan dengan total biaya eksplisit. Sementara itu, keuntungan adalah hasil pengurangan penerimaan dengan total biaya eksplisit dan implisit. Setelah itu akan dianalisis dengan 3 alat kriteria kelayakan yakni pertama dengan R/C, apabila nilai R/C lebih besar dari 1, maka industri tahu layak untuk diusahakan dan Jika nilai R/C lebih kecil atau sama dengan 1, maka industri tahu tidak layak untuk dijalankan. Kedua Produktivitas Modal, apabila nilai produktivitas modal lebih besar dari tingkat suku bunga tabungan bank yang

berlaku di Kecamatan Weru, maka industri tahu layak diusahakan dan apabila nilai produktivitas modal lebih kecil dari tingkat bunga tabungan bank yang berlaku di Kecamatan Weru, maka usaha industri rumah tangga tahu tidak layak diusahakan. Ketiga Produktivitas Tenaga Kerja, jika nilai produktivitas tenaga kerja lebih besar dari UMR (Upah Minimum Regional) Kabupaten Sukoharjo per hari, maka usaha tersebut layak dijalankan dan jika produktivitas tenaga kerja lebih kecil dari UMR Kabupaten Sukoharjo per hari, maka usaha tersebut tidak layak dijalankan

Berikut skema kerangka pemikiran penelitian ini :



**Gambar 1. Kerangka Pemikiran**