

II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI

A. Tinjauan Pustaka

1. Tahu Sebagai Olahan Kedelai

Kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan asia. Kedelai merupakan sumber utama protein nabati dan minyak nabati dunia. Tanaman ini menyebar di daerah tropika dan subtropika.

Tanaman kedelai dapat tumbuh dengan baik pada tanah subur dengan pengairan yang baik, yaitu adanya curah hujan sekitar 400 mm selama 3-4 bulan musim pertanamannya, tahan pada kekeringan yang moderat kecuali pada masa pembungaan dan pembuahan. Pertumbuhan yang baik pada lahan-lahan dengan kondisi diatas, yaitu yang berada dibawah ketinggian 1000 m diatas permukaan laut (Cahyadi 2007)

Olahan kedelai di Indonesia sangat bermacam-macam mulai dari tempe, taoco, kecap, tahu kuning, tahu sumedang, tahu pong, susu kedelai, tahu sutra, wedang tahu, dan lain-lain. Produk olahan kedelai yang paling di gemari salah satunya adalah tahu. Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Tahu adalah kata dari bahasa hokkian (Tauhu) yang secara harfiah berarti “kedelai yang difermentasikan”. Tahu dikenal sebagai makanan rakyat. Untuk itu tahu memiliki beraneka ragam jenis tahu yang ada di Indonesia. Umumnya dikenal sesuai dengan tempat pembuatannya. Misalnya Tahu Sumedang, Tahu Kediri dan Tahu Aci.

Tahu aci merupakan oleh-oleh khas Kota Tegal yang terbuat dari tahu kuning dengan adonan aci. Tahu yang digunakan untuk pembuatan tahu aci tahu yang

digunakan adalah tahu kuning. Tahu kuning dipilih karena memiliki rasa yang lebih gurih dari tahu putih, selain itu tahu kuning umumnya berbentuk persegi sehingga memudahkan untuk dipotong menjadi dua belah secara melintang. Produk tahu kuning ini sebagian besar terdapat di Kota Tegal dan sekitarnya. Tahu ini yang menambah citarasa gurih dari tahu aci.

Sementara itu, tahu aci juga memiliki bahan utama lainnya yakni aci. Aci sendiri merupakan bahan adonan yang terbuat dari tepung kanji yang dicampur dengan air. Tepung kanji atau tepung tapioka merupakan tepung yang berbahan dasar singkong yang dihaluskan kemudian dijadikan sebagai tepung kanji.

Tepung kanji memiliki dua kandungan utama didalamnya, antara lain karbohidrat, dan zat besi. Karbohidrat ini berguna sebagai penambah energi dalam menjalankan aktifitas sehari-hari. Begitu juga, zat besi berguna untuk memproduksi hemoglobin dalam darah.

2. Industri Rumah Tangga

Menurut Badan Pusat Statistik (2017), suatu Perusahaan industri dapat digolongkan dari jumlah tenaga kerja yang dimiliki dalam perusahaan. Berikut ini penggolongan perusahaan industri menurut tenaga kerja :

- 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 ≥ 100 orang untuk industri besar.

Pasal 1 angka (1) Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah menyebutkan: "Usaha Mikro adalah usaha

produktif milik orang perorangan dan badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.”

Pada Pasal 6 ayat (1) menyebutkan kriteria yang harus dipenuhi agar dapat disebut sebagai usaha mikro, yaitu:

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

Pasal 1 angka (8) Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah memberikan pengertian pemberdayaan sebagai upaya yang dilakukan Pemerintah, Pemerintah Daerah, dunia usaha, dan masyarakat secara sinergis dalam bentuk penumbuhan iklim dan pengembangan usaha terhadap usaha mikro, kecil, dan menengah sehingga mampu tumbuh dan berkembang menjadi usaha yang tangguh dan mandiri. Industri rumah tangga dapat menyerap tenaga kerja cukup besar, sehingga tanpa kita sadari mengurangi pengangguran.

3. Analisis Usaha

a. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan sebagian dari keseluruhan faktor produksi yang dikorbankan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk. Begitu juga, kegiatan perusahaan, biaya produksi dihitung berdasarkan jumlah produk yang siap dijual. Biaya produksi sama dengan ongkos produksi. Jadi, definisi biaya produksi adalah total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk hingga

produk itu sampai di pasar atau ke tangan konsumen (Widjajanta dan Widyaningsih 2007)

Biaya produksi adalah total pengeluaran yang harus dikeluarkan untuk menghasilkan suatu barang. Biaya produksi juga biaya pengeluaran untuk mendapatkan bahan baku yang akan menghasilkan produk dari perusahaan tersebut. (Pertiwi, 2014)

Biaya produksi dibedakan menjadi dua, yakni biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit adalah biaya yang benar-benar dikeluarkan oleh perusahaan atau produsen untuk digunakan dalam proses produksi. Sementara itu, biaya implisit adalah biaya yang berasal dari input milik sendiri. Antara lain, bunga modal sendiri, tenaga kerja dalam keluarga dan sewa tempat sendiri.

Biaya produksi dirumuskan sebagai berikut :

$$\mathbf{TC = TIC + TEC}$$

Keterangan

TC(*Total Cost*)= biaya produksi

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

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

Menurut Muhammad Ali Fikri (2012) menyatakan dalam industri rumah tangga jamur tiram bahwa biaya total produksi usaha industri rumah tangga keripik jamur tiram di Kabupaten Sleman sebesar Rp 6.635.588,- dengan biaya terbesar biaya eksplisit terdapat pada biaya sarana produksi sebesar Rp 4.682.990,- per bulan. Hal ini wajar karena jika ingin produksi dalam jumlah banyak maka sarana produksi yang diperlukan juga meningkat.

b. Penerimaan

Total Revenue atau total penerimaan adalah total hasil yang didapatkan perusahaan dengan menjual produk perusahaan. Total penerimaan merupakan hasil perkalian antara jumlah barang yang diproduksi dengan harga satuan barang (Tim zero eduka 2014). Total penerimaan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan

TR(*Total Revenue*) = total penerimaan

Q(*Quantity*) = jumlah produksi

P(*Price*) = harga satuan

Menurut Rizky Firdaus Hartanto (2016) menyatakan dalam industri sale pisang di perusahaan Suka Senang, bahwa jumlah penerimaan yang diperoleh sebesar Rp 378.000.000.

c. Pendapatan

Pendapatan adalah hasil selisih antara penerimaan dengan total biaya eksplisit yang secara nyata dikeluarkan. Pendapatan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan

NR(*Net Revenue*)= total pendapatan

TR(*Total Revenue*)= total penerimaan

TEC(*Total Eksplisit Cost*)=Total biaya eksplisit.

d. Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya, biaya mulai dari implisit dan biaya eksplisit.

$$\Pi = TR - TC \text{ (TIC+TEC)}$$

Keterangan

Π = Keuntungan

TR= *Total Revenue* (Total penerimaan)

TC=*Total Cost* (Total biaya)

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

TEC(*Total Eksplicit Cost*)=Total biaya eksplisit.

Laba rugi perusahaan ini dilakukan guna untuk membandingkan pendapatan dalam periode tertentu dengan biaya-biaya untuk memperoleh hasil pendapatan. Selisih pendapatan dan biaya merupakan hasil laba atau rugi perusahaan tersebut. Jika terjadi selisih lebih besar pendapatan atas biaya-biaya maka perusahaan mendapatkan laba, namun jika pendapatan lebih kecil dibandingkan dengan biaya-biaya maka perusahaan akan mendapatkan kerugian.

e. Analisis Kelayakan

Analisis kelayakan merupakan bahan pertimbangan dalam mengambil suatu keputusan yang ditujukan untuk mengetahui suatu industri tersebut layak dijalankan atau tidak. Suatu usaha dikatakan layak apabila mencapai kriteria yang telah ditentukan. Kriteria kelayakan dalam aspek finansial dapat diketahui dengan mencari nilai dari *Revenue Cost Ratio* (R/C), Produktivitas Modal, dan Produktivitas Tenaga Kerja

(1.) Revenue Cost Ratio (R/C)

Revenue Cost Ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya produksi, yang dirumuskan:

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

Keterangan :

TR= *Total Revenue* (Total penerimaan)

TC=*Total Cost* (Total biaya)

Suatu usaha dikatakan layak untuk diusahakan karena memberi keuntungan jika $R/C > 1$. Suatu usaha dikatakan impas atau tidak memberikan keuntungan jika $R/C=1$ dalam analisis kelayakan usaha dengan kondisi ini dinyatakan tidak layak dan apabila $R/C < 1$ usaha tersebut dinyatakan tidak layak karena tidak memberikan keuntungan.

Menurut Muhammad Ali Fikri (2012) dalam analisis usaha industri rumah tangga kripik jamur di Sleman mengatakan bahwa nilai kelayakan usaha yang didapat dari R/C ratio sebesar 1,27. Maka dari itu, setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan akan menghasilkan sebesar Rp 1,27 atau menghasilkan penerimaan sebesar 127%. oleh sebab itu usaha ini layak untuk diusahakan.

Menurut Rizky Firdaus Hartanto (2016) dalam Analisis kelayakan dan strategi pengembangan industri sale pisang menyatakan bahwa R/C yang didapat sebesar 2,04. Maka dari itu, setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan maka akan mendapat penerimaan sebesar Rp 2,04. Oleh sebab itu usaha sale pisang ini layak untuk diusahakan.

(2.) Produktivitas Modal

Produktivitas Modal merupakan perbandingan antara pendapatan dikurangi total biaya implisit dengan total biaya eksplisit dan dikalikan seratus persen. Secara matematis dapat dirumuskan:

$$\text{Produktivitas Modal} = \frac{\text{NR} - \text{biaya sewa tempat milik sendiri} - \text{biaya TKDK}}{\text{TEC}} \times 100\%$$

Keterangan

NR(*Net Revenue*)= total pendapatan

TKDK = Tenaga Kerja Dalam Keluarga

Jika produktivitas modal lebih besar dari tingkat suku bunga tabungan bank, maka usaha tersebut layak untuk dijalankan. Akan tetapi, jika produktivitas modal lebih kecil dari tingkat suku bunga tabungan bank, maka usaha tersebut tidak dapat dijalankan.

Menurut Muhammad Ali Fikri (2012) dalam analisis usaha industri rumah tangga kripik jamur di Sleman untuk produktivitas modal industri kripik jamur tiram sebesar 31,64% nilai tersebut lebih besar dari suku bunga tabungan bank setempat sebesar 1,25%. Oleh sebab itu, modal tersebut lebih menguntungkan apabila digunakan untuk industri rumah tangga kripik jamur tiram dari pada disimpan menjadi tabungan di bank. Usaha ini layak untuk diusahakan karena modal lebih besar daripada suku bunga bank tabungan.

(3.) Produktivitas Tenaga Kerja

Produktivitas Tenaga Kerja merupakan perbandingan antara pendapatan yang dikurangi total biaya implisit (selain biaya tenaga kerja dalam keluarga) dengan jumlah hari kerja orang dalam keluarga. Secara matematis dapat ditulis:

$$\text{Produktivitas Tenaga Kerja} = \frac{\text{NR} - \text{sewa tempat milik sendiri} - \text{bunga modal sendiri}}{\text{Total HKO dalam keluarga}}$$

Keterangan

NR(*Net Revenue*)= total pendapatan

TIC(*Total Implicit 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 untuk diusahakan dan apabila

Produktivitas Tenaga Kerja kurang dari upah minimum regional (UMR) per hari, maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan

B. Kerangka Pemikiran

Tahu aci merupakan produk olahan tahu yang menjadi makanan khas Kota Tegal. Industri rumah tangga tahu aci di Kota Tegal sendiri terdiri dari 2 kategori, yakni kategori skala besar dan skala kecil. Kategori skala besar umumnya menggunakan input berupa bahan baku kacang kedelai impor yang kemudian akan diproses untuk pembuatan tahu, sedangkan untuk usaha tahu aci skala kecil mereka menggunakan input berupa tahu yang sudah jadi. Proses produksi tahu aci membutuhkan biaya produksi yang terdiri dari biaya eksplisit dan biaya implisit.

Biaya implisit adalah biaya yang secara tidak langsung dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya implisit pada industri rumah tangga tahu aci ini antara lain modal milik sendiri sewa tempat milik sendiri dan tenaga kerja dalam keluarga. Selanjutnya, biaya eksplisit adalah biaya yang secara nyata atau sengaja dikeluarkan dalam menjalankan usaha tahu aci. Biaya eksplisit terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja luar keluarga, penyusutan alat, dan biaya lain-lain.

Penerimaan diperoleh dari perkalian harga output atau harga produk dengan jumlah produk. Pendapatan dalam usaha tahu aci ini merupakan hasil dari pengurangan antara total penerimaan dengan biaya eksplisit usaha tahu aci baik skala besar maupun skala kecil. Dengan kata lain, mengetahui keuntungan yang didapat pemilik usaha tahu aci dapat mengurangi biaya pendapatan dengan biaya implisit.

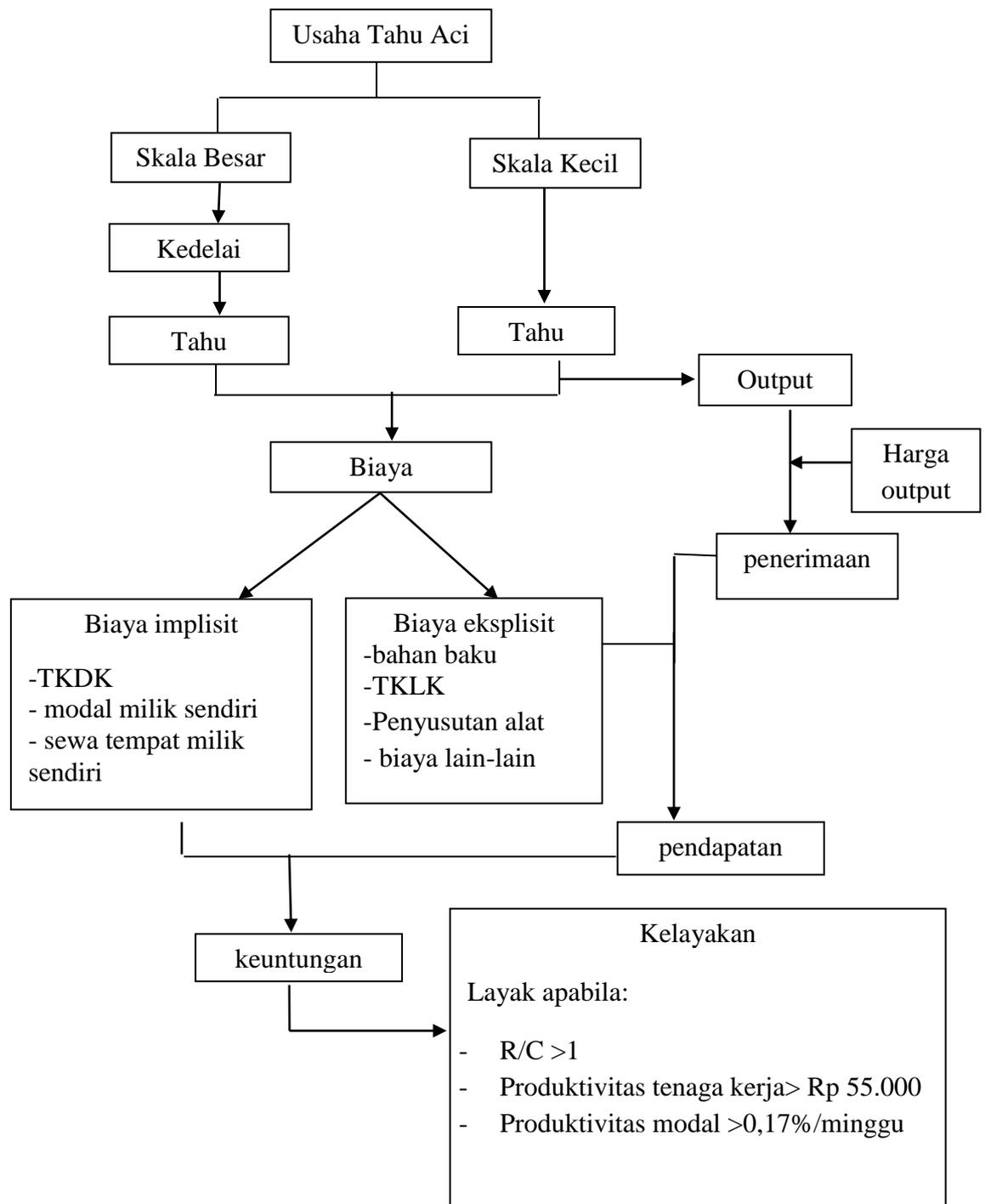
Untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha tersebut dapat dilihat dari produktivitas kerja, produktivitas modal dan *R/C Ratio*. *R/C Ratio* atau *Revenue Cost Ratio* digunakan untuk membandingkan antara penerimaan dan total biaya. Maka dari itu, nilai *R/C* didapat dari pembagian antara total penerimaan dengan total biaya. Apabila nilai yang di dapat lebih dari 1 maka usaha tersebut dapat dikatakan layak. Sementara itu, produktivitas modal sendiri didapat dari pengurangan total pendapatan dengan biaya sewa tempat dan biaya tenaga kerja dalam keluarga, kemudian dibagi dengan total biaya eksplisit dan hasilnya dikali dengan 100%.

Produktivitas modal dapat dikatakan layak apabila besar produktivitas modal lebih besar dari tingkat suku bunga pinjaman yang berlaku. Suku bunga yang digunakan adalah suku bunga pinjaman BRI sebesar 9%/tahun atau 0,17%/minggu. Dengan kata lain, produktivitas modal lebih besar maka produsen dapat melakukan pinjaman modal ke bank maka bank akan memberikan pinjaman kepada produsen karena bank akan menganggap produsen dapat membayar bunga pinjaman

Produktivitas tenaga kerja digunakan untuk mengetahui harga upah pekerja per HKO dalam usaha tahu aci. Sementara itu, produktivitas tenaga kerja didapat dari pengurangan total pendapatan dengan sewa tempat dan bunga modal sendiri kemudian dibagi dengan total HKO dalam keluarga. Produktivitas tenaga kerja dikatakan layak, apabila produktivitas tenaga kerja lebih besar dari pada upah harian tenaga kerja yang ada disekitar. Upah yang berlaku di Kecamatan Tegal Timur sebesar Rp 55.000/HKO. Dengan kata lain, produktivitas tenaga kerja lebih

besar dari upah buruh yang berlaku maka lebih baik membuka atau berjualan tahu aci dari pada melakukan pekerjaan buruh.

Berdasarkan uraian tersebut dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Bagan Kerangka Pemikiran Kelayakan Usaha Tahu Aci

III. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif, karena banyak menjabarkan tentang biaya-biaya selama proses produksi. Sehubungan dengan hal itu, yang dianalisis adalah biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, dan kelayakan dari usaha industri tahu aci yang ada di Kecamatan Tegal Timur.

A. Teknik Penentuan sampel

1. Penentuan lokasi

Penentuan lokasi penelitian ditentukan secara sengaja atau *purposive sampling* yaitu pengambilan sampel daerah berdasarkan kesengajaan karena lokasi tersebut memiliki jumlah produsen tahu aci terbanyak.

Tabel 1. Data Produsen Tahu Aci di Kota Tegal

Nama Kecamatan	Jumlah Produsen
Kecamatan Tegal Timur	31
Kecamatan Tegal Barat	8
Kecamatan Tegal Selatan	10
Margadana	5

2. Penentuan sampel

Penentuan responden pada penelitian ini digunakan dengan cara *Sensus Sampling*. *Sensus Sampling* adalah metode pengambilan data dimana semua produsen tahu aci digunakan sebagai sampel. Berdasarkan data yang diperoleh melalui pra survey diperoleh 31 produsen tahu aci yang terdiri dari 3 skala besar dan 28 skala kecil. Produsen tahu aci ini tersebar di beberapa kelurahan antara lain sebagai berikut: