

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Identitas Pengrajin

Karakteristik responden merupakan gambaran secara umum tentang keadaan dan latar belakang responden yang berkaitan dan berpengaruh terhadap kegiatan dalam menjalankan usahanya. Responden pada penelitian ini adalah pengrajin tahu yang pada masa penelitian masih aktif berproduksi dan berada didesa Banyuraden Kecamatan gamping. Usaha tahu di Desa Banyuraden pada umumnya merupakan usaha yang turun temurun diturunkan kepada keluarga. Dari hasil pengamatan yang dilakukan, terdapat 14 pengrajin yang ada di Desa Banyuraden, Jumlah ini menurun jika di bandingkan dengan jumlah pengrajin pada tahun 2017 sebanyak 15 pengrajin. Penurunan ini terjadi karena salah satu pengrajin sudah tidak berproduksi lagi. Hal ini disebabkan karena tidak ada anggota keluarga yang meneruskan usahanya tersebut. Identitas pengrajin meliputi jenis kelamin, umur, pendidikan, lama usaha, dan pekerjaan sampingan yang dimiliki oleh para pengrajin di Desa Banyuraden Kecamatan Gamping Kabupaten Sleman.

1. Jenis Kelamin Pengrajin

Jenis kelamin merupakan salah saatu faktor penting dalam penentuan sebuah pekerjaan, termasuk dalam kegiatan proses industri tahu. Laki-laki pada umumnya akan ditempatkan pada pekerjaan yang lebih memerlukan kekuatan, sementara itu perempuan akan ditempatkan pada pekerjaan yang sedikit memerlukan kekuatan. Penggolongan pengrajin tahu berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Penggolongan Pengrajin Tahu Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Banyuraden

Jenis Kelamin	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Laki-laki	12	85,71
Perempuan	2	14,29
Jumlah	14	100

Berdasarkan tabel 10 dapat dilihat bahwa pengrajin berjenis kelamin laki-laki lebih banyak jika dibandingkan dengan pengrajin berjenis kelamin perempuan. Persentase jumlah pengrajin laki-laki adalah 85,71% dan perempuan 14,29%. Mayoritas laki-laki pada industri tahu di Desa Banyuraden selain sebagai kepala keluarga juga bekerja sebagai seseorang yang bertugas memproduksi tahu putih didalam industri tahu. Sementara itu, istrinya bertugas menggoreng tahu, membantu proses produksi tahu putih jika dibutuhkan dan menjual tahu di pasar. Disamping itu adanya pengrajin yang berjenis kelamin perempuan, ini terjadi karena karena suaminya ada yang sudah meninggal dunia dan memiliki pekerjaan lain sebagai buruh tani.

2. Umur Pengrajin

Umur merupakan indikator yang dapat mempengaruhi seseorang dalam bekerja. Ketika umur seseorang sudah memasuki usia lanjut, secara tidak langsung kinerja dalam bekerja akan semakin berkurang. Tetapi tidak dengan pengalaman mereka dalam bekerja. Semakin tua umur seorang pengrajin tentunya akan sangat berpengaruh terhadap usaha yang dijalankan. Tabel 11 menunjukkan penggolongan pengrajin tahu di Desa Banyurden berdasarkan umur.

Tabel 11. Penggolongan Pengrajin Tahu di Desa Banyuraden Berdasarkan Umur.

Umur	Jumlah	Persentase(%)
≤ 40	1	7,14
41 – 60	8	57,14
≥ 61	5	35,72
Jumlah	14	100

Pada tabel 11 diatas dapat dilihat bahwa penggolongan pengrajin tahu berdasarkan umur dalam penelitian ini berjumlah 14 orang. Umur pengrajin tahu 41-60 tahun memiliki persentase paling tinggi dengan jumlah 8 orang yang memiliki persentase sebesar 57,14%. Terbanyak kedua umur ≥ 61 tahun dengan jumlah pengrajin 5 orang persentasenya 35,72%. Sementara itu umur pengrajin ≤ 40 tahun dengan persentase 7,14% menjadi umur pengrajin tahu paling sedikit di Desa Banyuraden dengan jumlah 1 orang pengrajin. Tabel 11 juga menunjukkan bahwa pengrajin tahu di Desa Banyuraden memiliki rata-rata usia yang masih produktif. Jika pengrajin masih mampu bekerja, maka akan berperan dalam proses produksi tahu. Sebab hal ini akan berpengaruh pada besar kecilnya penggunaan tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga dan akan menekan biaya produksi.

3. Pendidikan Pengrajin

Pendidikan merupakan faktor penting dalam menentukan tingkat kemampuan seseorang dalam menerima inovasi baru maupun dalam peningkatan kualitas sumber daya. Tabel 12 menunjukkan penggolongan pengrajin tahu di Desa Banyuraden berdasarkan tingkat pendidikan.

Tabel 12. Penggolongan Pengrajin Tahu Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Banyuraden

Tingkat Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
SD	6	42,86
SMP	3	21,43
SMA	2	14,29
D3	2	14,29
Tidak sekolah	1	7,14
Jumlah	14	100

Berdasarkan tabel 12 dapat dilihat bahwa pengrajin tahu di Desa Banyuraden memiliki tingkat pendidikan yang tidak cukup tinggi. Hal ini dapat dilihat dari tingkat pendidikan SD menjadi yang paling banyak dalam latar belakang pendidikan pengrajin dengan persentase 42,86% . Tingkat pendidikan SMP memiliki persentase sebesar 21,43%, SMA dan Diploma tiga (D3) memiliki persentase yang sama yaitu sebesar 14,29%, sedangkan yang tidak sekolah memiliki persentase 7,14%. Untuk industri tahu tingkat pendidikan tidak terlalu berpengaruh pada besar kecilnya kapasitas produksi tahu tetapi yang berpengaruh adalah pengalaman, ketelatenan dan kerja keras para pengrajin.

4. Lama Usaha

Pengrajin tahu di Desa Banyuraden memiliki pengalaman yang berbeda-beda, Semakin lama menjalankan usahanya maka pengalaman yang didapat akan semakin besar. Tingkat pengalaman pengrajin akan berpengaruh pada proses yang akan datang yaitu dalam peningkatan mutu dan kualitas produksi serta menyikapi suatu masalah yang akan terjadi pada usahanya. Untuk lebih jelasnya ada pada tabel

13 :

Tabel 13. Penggolongan Pengrajin Tahu Berdasarkan Lama Usaha di Desa Banyuraden

Lama usaha	Jumlah	Persentase (%)
≤ 20	2	14,29
21 – 30	3	21,43
≥ 31	9	64,29
Jumlah	14	100

Berdasarkan tabel 13 dapat dilihat bahwa tingkat lama usaha ≥ 31 tahun menjadi yang paling banyak dengan persentase 64,29%, Sedangkan tingkat lama usaha ≤ 20 tahun menjadi lama usaha paling sedikit dengan persentase 14,29%. Hal ini menunjukkan bahwa industri tahu di Desa Banyuraden sudah berjalan cukup lama. Usaha industri tahu ini merupakan usaha yang sudah turun temurun diwariskan kepada keluarga dan dinilai dapat memberikan keuntungan sehingga dapat berjalan hingga saat ini.

5. Pekerjaan Sampingan

Kebutuhan yang tinggi tidak hanya membuat pengrajin bergantung hanya pada usaha industri tahu saja. Beberapa pengrajin selain sebagai pengrajin tahu juga ada yang mempunyai pekerjaan sampingan diluar industri tahu agar dapat memberi pendapatan tambahan. Untuk lebih jelasnya penggolongan pengrajin tahu berdasarkan pekerjaan sampingan dapat di lihat pada tabel 14 :

Tabel 14. Penggolongan Pengrajin Tahu Berdasarkan Pekerjaan Sampingan di Desa Banyuraden

Jenis Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
Pedagang	2	14,29
Supir	1	7,14
Buruh tani	1	7,14
Peternak	2	14,29
Tidak memiliki pekerjaan sampingan	8	57,14
Jumlah	14	100

Berdasarkan tabel 14 dapat dilihat bahwa tidak memiliki pekerjaan sampingan dengan persentase 57,14% menjadi yang paling besar dalam penggolongan pengrajin tahu berdasarkan pekerjaan sampingan di Desa Banyuraden. Kemudian diikuti dengan pedagang dan peternak dengan persentase yang sama sebesar 14,29%, buruh tani dan supir dengan persentase 7,14%. Hal ini disebabkan karena para pengrajin menilai bahwa industri tahu dapat memberikan pendapatan lebih dibandingkan pekerjaan lain, sehingga para pengrajin memilih untuk tidak memiliki pekerjaan sampingan yang dapat mempengaruhi fokus pengrajin dalam menjalankan usahanya.

B. Identitas Anggota Keluarga Pengrajin

Anggota keluarga pengrajin adalah orang yang tinggal satu rumah bersama pengrajin, biasanya peran anggota keluarga membantu dalam jalannya proses produksi tahu. Namun ada juga anggota pengrajin yang mempunyai pekerjaan diluar industri tahu. Penggunaan anggota keluarga sebagai tenaga kerja akan menekan biaya produksi sehingga akan mendapatkan keuntungan yang maksimal. Identitas anggota pengrajin tahu dapat digolongkan menurut umur, tingkat pendidikan, dan pekerjaan.

1. Umur anggota keluarga

Anggota keluarga pengrajin tahu berdasarkan umur dapat digolongkan menjadi anggota keluarga yang belum produktif, produktif dan tidak produktif. Anggota keluarga yang belum produktif dan tidak produktif merupakan tanggungan kepala keluarga. Anggota keluarga yang produktif dapat membantu kepala keluarga dan pengrajin tahu, baik dalam mengelola usaha tahu maupun diluar usaha. Untuk

lebih jelasnya penggolongan identitas anggota keluarga pengrajin tahu dapat dilihat pada tabel 15 :

Tabel 15. Penggolongan anggota keluarga pengrajin tahu berdasarkan umur di Desa Banyuraden

Umur (tahun)	Jumlah	Persentase (%)
≤ 15	3	5,66
16 – 59	48	90,57
≥ 60	2	3,77
Jumlah	53	100

Berdasarkan tabel 15 menunjukkan bahwa anggota keluarga pengrajin tahu di Desa Banyuraden berumur paling banyak berada pada usia 16-59 tahun dengan persentase 90,57% yang artinya anggota keluarga pengrajin banyak yang berada pada usia produktif. Hal ini juga menunjukkan bahwa anggota keluarga pengrajin mampu untuk membantu meringankan beban kepala keluarga dengan melakukan pekerjaan lain ataupun dalam melakukan proses produksi tahu, sehingga dapat mengurangi penggunaan tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga

2. Pendidikan Anggota Keluarga

Pendidikan anggota keluarga juga merupakan faktor yang perlu diperhatikan. Tingkat pendidikan keluarga pengrajin mencerminkan kesadaran pengrajin akan pentingnya pendidikan. Kontribusi anggota keluarga terhadap majunya usaha ini sangat besar. Dengan pendidikan yang tinggi, harapan industri ini dapat dikembangkan lebih baik lagi oleh anggota keluarga semakin tinggi. Untuk lebih jelasnya penggolongan anggota keluarga pengrajin tahu berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada tabel 16 :

Tabel 16. Penggolongan Anggota Keluarga Pengrajin Tahu Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Banyuraden

Tingkat pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
Belum sekolah	1	1,89
SD	6	11,32
SMP	8	15,09
SMA	17	32,08
SMK	6	11,32
PT	15	28,30
Jumlah	53	100,00

Berdasarkan tabel 16 dapat dilihat bahwa tingkat pendidikan anggota keluarga SMA menjadi paling banyak dengan jumlah 16 orang dengan persentase 32,08%, selanjutnya Perguruan Tinggi (PT) dengan persentase 28,30%, SMP dengan 15,09%, SD dan SMK dengan persentase sama 11,32%, sedangkan yang belum sekolah yaitu anak-anak dengan persentase 1,89%. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan anggota keluarga pengrajin sudah cukup tinggi karena sudah banyak anggota keluarga yang memiliki tingkat pendidikan SMA dan Perguruan Tinggi (PT). Tingkat pendidikan yang tinggi dari anggota keluarga pengrajin dapat memberikan pemikiran untuk kemajuan usaha, baik dalam hal pemasaran serta peningkatan proses produksi yang lebih inovatif dan variatif.

3. Pekerjaan

Pekerjaan anggota keluarga juga merupakan faktor yang penting untuk diketahui. Anggota keluarga yang bekerja diluar industri tahu umumnya tidak dapat ikut dalam proses usaha secara langsung, namun anggota yang masih sekolah maupun hanya ibu rumah tangga terkadang bisa membantu dalam proses pengemasan tahu. Untuk lebih jelasnya penggolongan identitas anggota keluarga pengrajin tahu berdasarkan pekerjaan dapat dilihat tabel 17 :

Tabel 17. Penggolongan Anggota Pengrajin Tahu Berdasarkan Pekerjaan di Desa Banyuraden

Jenis Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
Pedagang	5	9,43
Buruh tani	2	3,77
Mekanik motor	2	3,77
Peternak	4	7,55
Industri tahu	15	28,30
Perawat	1	1,89
Apoteker	1	1,89
Supir	1	1,89
Kuli bangunan	1	1,89
PNS	1	1,89
Karyawan swasta	3	5,66
Ojek online	1	1,89
Guru	2	3,77
Ibu rumah tangga	6	11,32
Belum bekerja	8	15,09
Jumlah	53	100

Berdasarkan tabel 17 dapat dilihat bahwa anggota keluarga pengrajin tahu di Desa Banyuraden mayoritas bekerja di usaha industri tahu milik keluarganya dengan persentase 28,30%, yang artinya kelangsungan usaha ini ke depannya cukup bagus karena akan ada yang melanjutkan usahanya. Terbanyak kedua adalah belum bekerja dengan 15,09%, anggota keluarga yang belum bekerja yaitu anak-anak yang belum sekolah dan sudah sekolah. Kemudian diurutan ketiga ada ibu rumah tangga dengan persentase 11,32. Data ini menunjukkan bahwa ketiga jenis pekerjaan terbanyak ini sangat mendukung dalam proses jalannya usaha industri tahu karena memiliki waktu luang yang lebih banyak dan tidak terikat dengan pekerjaan lain. Sehingga, dapat dijadikan sebagai tenaga kerja dalam keluarga. Selain itu, ada beberapa jenis pekerjaan lainnya yang dimiliki oleh anggota keluarga pengrajin,

yaitu pedagang, buruh tani, mekanik motor, peternak, perawat, apoteker, supir, kuli bangunan, PNS, karyawan swasta, ojek online dan guru.

C. Profil Industri Tahu Desa Banyuraden

1. Asal Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan utama dalam proses produksi, bahan baku utama dalam pembuatan tahu adalah kedelai. Kedelai yang digunakan para pengrajin di Desa Banyuraden adalah kedelai impor. Alasan pemilihan kedelai impor menjadi bahan baku utama adalah karena sulitnya mendapatkan kedelai lokal di pasar, toko-toko dan tengkulak kedelai, sehingga harga menjadi terlalu mahal jika dibandingkan dengan kedelai impor. Untuk mendapatkan bahan baku pengrajin tahu di Desa Banyuraden membeli di toko-toko kedelai yang ada disekitar Desa Banyuraden. Langganan para pengrajin tahu di Desa Banyuraden adalah di toko Ali, toko Waron, toko Hartono, Sudarsih, dan toko Hasil Indah. Untuk toko Ali dan toko Sudarsih menjual kedelai impor seharga Rp.7.300/kg, toko Waron menjual kedelai impor dengan harga Rp.7.500/kg, toko Hartono menjual kedelai impor dengan harga Rp.7.600/kg, dan toko Hasil Indah menjual kedelai impor dengan harga yang paling tinggi yaitu Rp.7.700/kg. Pemakaian kedelai impor maupun lokal tergantung pada pemilihan setiap pengrajin, biasanya kedelai lokal mampu menghasilkan sari tahu yang lebih banyak, namun harganya mahal. Sementara itu, kedelai impor menghasilkan sari tahu yang tidak terlalu banyak, namun harganya lebih murah dibanding kedelai lokal. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 18 :

Tabel 18. Asal bahan baku pengrajin tahu Desa Banyuraden

Asal bahan baku	Harga (Rp)	Jumlah(Pengrajin)	Persentase (%)
Toko Ali	7.300	3	21,43
Toko Sudarsih	7.300	3	21,43
Toko Waron	7.500	2	14,29
Toko Hartono	7.600	5	35,71
Toko Hasil Indah	7.700	1	7,14
Jumlah		14	100

Berdasarkan tabel 18 dapat dilihat bahwa pengrajin tahu di Desa Banyuraden paling banyak membeli kedelai impor di toko Hartono dengan persentase 37,71% yang berjumlah 5 orang, terbanyak kedua membeli kedelai impor di toko Ali dan toko Sudarsih dengan jumlah yang sama yaitu 3 orang dengan persentase 21,43%, 2 orang membeli kedelai impor di toko Waron dengan persentase 14,29% dan 1 orang membeli kedelai impor di toko Hasil Indah dengan persentase 7,14%. Tabel 18 juga menunjukkan bahwa pengrajin tahu di Desa Banyuraden tidak mementingkan harga bahan baku yang murah, Akan tetapi para pengrajin lebih mementingkan kualitas dan kemudahan dalam mendapatkan bahan baku.

2. Alat yang digunakan

Alat yang digunakan oleh pengrajin tahu di Desa Banyuraden dari saat memulai usaha sampai sekarang tidak mengalami perubahan. Adapun peralatan yang digunakan oleh pengrajin tahu di Desa Banyuraden adalah sebagai berikut :

a. Mesin Penggiling

Mesin penggiling ini berfungsi untuk menggiling kedelai agar kedelai menjadi bubur, mesin penggiling ini menggunakan bahan bakar berupa solar. Pada

saat penggilingan kedelai berlangsung, air terus dialirkan melalui corong mesin penggiling.

b. Ketel Uap

Ketel uap merupakan alat yang berfungsi untuk menyalurkan uap yang dihasilkan dari proses pembakaran kayu melalui drum penampung uap dengan media pipa yang tersalurkan kedalam bak yang berisi adonan kedelai yang sudah digiling. Alat ini biasanya digunakan oleh pengrajin yang memproduksi tahu dengan teknologi uap.

c. Kain Penyaring

Kain penyaring digunakan oleh para pengrajin untuk menyaring santan tahu yang telah mendidih. Kain ini memiliki berbagai macam ukuran tergantung dari para pengrajin yang menggunakan, namun pada umumnya berukuran 1,5 m. Pada saat proses penyaringan, kain saring ini diletakkan di atas papan penyangga yang terbuat dari bambu.

d. Kain Pencetak

Kain pencetak digunakan untuk mencetak adonan tahu yang telah jadi(santan tahu). Kain pencetak juga memiliki berbagai macam ukuran, namun pada umumnya berukuran 1m. Pada saat proses pencetakan, biasanya kain ini diletakkan diatas kotak cetakan tahu.

e. Ember besar dan kecil

Ember merupakan alat yang digunakan di hampir setiap tahapan pembuatan tahu. Ember berfungsi untuk merendam kedelai, menampung air kecutan (limbah cair tahu) yang akan digunakan dalam pengadukan sari tahu agar menggumpal,

menampung hasil penggilingan kedelai, serta bisa digunakan untuk menjadi wadah tahu saat dipasarkan ke pasar. Ember yang digunakan oleh pengrajin pada umumnya adalah ember hitam yang berukuran besar dan kecil. Namun, ada juga pengrajin yang menggunakan ember dari bekas wadah cat.

f. Lareman

Alat ini merupakan bak penampung berbentuk bulat yang berfungsi sebagai tempat untuk menampung hasil dari penyaringan santan tahu yang berupa sari tahu. Dalam penyaringan santan tahu, diatas lareman ditumpangi dengan papan penyangga dan dialasi dengan kain penyaring sehingga ampas tahu berada dikain penyaring dan sari tahu berada di dalam lareman.

g. Cetakan Tahu

Cetakan tahu adalah alat berbentuk persegi yang berfungsi untuk mencetak tahu. Cetakan tahu ini terdiri dari dua bagian, bagian atas sebagai penutup cetakan dan bagian bawah sebagai pencetak tahu. Untuk memberikan tekanan pada proses pencetakan, cetakan tahu ditimpa dengan batu pengepres untuk mengurangi kandungan air dalam tahu dan mempercepat proses pengerasan tahu.

h. Gayung

Gayung dalam proses pembuatan tahu berfungsi untuk mengaduk sari tahu saat proses penggumpalan serta mengambil santan tahu dari lareman ke kain penyaring. Selain itu, gayung juga berfungsi untuk mengambil air serta memindahkan kedelai yang telah dibersihkan ke dalam mesin penggilingan.

i. Pisau

Pisau digunakan untuk memotong tahu yang telah selesai dicetak atau setelah tahu mengeras. Pemotongan ini tergantung kebutuhan pengrajin. Biasanya tahu putih berbentuk persegi dengan ukuran 3x3 cm dan tahu goreng berbentuk segitiga yang dihasilkan dari tahu putih berbentuk persegi di potong menjadi dua bagian berbentuk segitiga.

j. Penggaris

Penggaris digunakan untuk mengukur atau mengepaskan ukuran tahu yang akan dipotong. Penggaris yang digunakan oleh para pengrajin terbuat dari bambu atau kayu yang sudah dibuat sesuai dengan ukuran masing-masing.

k. Tampah

Tampah adalah alat yang berbentuk bulat yang terbuat dari anyaman bambu. Alat ini digunakan para pengrajin untuk meniriskan tahu yang sudah dicetak agar kandungan air yg terdapat dalam tahu dapat mengering. Selain itu, tampah juga sering digunakan para pengrajin sebagai tempat untuk tahu yang sudah digoreng.

l. Drum penampung air

Alat ini berfungsi untuk menampung air yang akan digunakan dalam proses kegiatan produksi tahu maupun dalam proses pembersihan tempat produksi dan alat-alat setelah selesai digunakan.

m. Batu pengepres

Batu pengepres digunakan untuk mengepres cetakan tahu yang diletakan diatas cetakan tahu agar kandungan air yang masih terdapat didalam cetakan dapat dengan cepat hilang. Pada umumnya bentuk batu pengepres adalah berbentuk persegi dan tidak terlalu berat.

n. Wajan penggoreng

Wajan penggoreng adalah alat yang berfungsi untuk menggoreng tahu yang diletakkan diatas tungku penggorengan. Wajan yang digunakan oleh para pengrajin biasanya berukuran besar agar dalam satu kali penggorengan dapat memuat banyak tahu.

o. Sutil dan Serok

Sutil dan serok merupakan alat yang digunakan dalam proses penggorengan tahu. Sutil berfungsi untuk membolak-balik tahu yang sedang digoreng, mengangkat dan memindahkan tahu yang sudah matang ke serok. Sedangkan, serok berfungsi untuk meniriskan minyak yang terkandung dalam tahu.

3. Cara Pembuatan Tahu

Tahap-tahap proses pembuatan tahu dari proses perendaman sampai proses penggorengan yang dilakukan oleh para pengrajin tahu di Desa Banyuraden adalah sebagai berikut.

a. Perendaman Kedelai

Dalam tahap ini, bahan baku kedelai disiapkan dengan takaran masing-masing pengrajin. Pada umumnya takaran tiap masak berkisar antara empat sampai enam kg. Selanjutnya, kedelai direndam selama kurang lebih 2 jam. Pada proses perendaman ini, kedelai akan menyerap air sehingga kedelai akan menjadi lebih lunak dan memudahkan dalam proses penggilingan.

b. Pencucian kedelai

Kedelai yang sudah direndam kemudian dibilas dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang menempel pada kedelai. Dalam proses

pencucian, kedelai diremas-remas dan diaduk dengan menggunakan tangan hingga bersih kemudian siap untuk digiling.

c. Penggilingan kedelai

Pada tahap ini, kedelai yang sudah bersih digiling dengan menggunakan mesin penggiling. Kedelai digiling dengan tambahan air yang disalurkan melalui selang. Aliran air ini berfungsi untuk mempermudah proses penggilingan dan menghasilkan bubur kedelai yang lembut. Bubur kedelai ini biasanya disebut dengan santan tahu oleh para pengrajin tahu di Desa Banyuraden.

d. Pendidihan santan kedelai

Dalam tahap ini, santan atau bubur kedelai dimasukan kedalam bak penampung santan tahu atau biasa disebut lareman kemudian ditambahkan air bersih sambil terus diaduk-aduk. Pada proses pendidihan ini, lareman terlebih dahulu dipanaskan dengan menggunakan kayu bakar kemudian uap yang dihasilkan dari alat ketel uap disalurkan melalui pipa kedalam lareman. Pada saat proses pendidihan santan kedelai, suhu didalam lareman harus tetap terjaga panasnya agar proses pendidihan dapat maksimal, untuk itu pembakaran kayu bakar harus tetap dilakukan selama proses pendidihan berlangsung.

e. Penyaringan santan kedelai

Pada tahap penyaringan ini dibutuhkan bantuan kain saring untuk menyaring santan kedelai. Kain ini dapat diletakkan diatas papan penyangga yang terbuat dari bambu atau menalinya menggunakan tali rafia agar kain tidak berpindah tempat. Santan kedelai dituangkan ke atas kain penyaring dengan menggunakan gayung, setelah itu kain saring digoyang-goyang untuk memisahkan

ampas tahu dengan sari kedelai. Ampas tahu dari sisa penyaringan kemudian dimasukan kedalam ember untuk dijual menjadi pakan ternak. Setiap satu masakan akan menghasilkan setengah sampai satu ember ampas tahu. Harga dari tiap ember ampas tahu yang dijual oleh pengrajin bervariasi antara Rp. 5.000 - Rp.6.000. Namun, tidak semua pengrajin menjual ampas tahunya, ada juga beberapa pengrajin yang memanfaatkannya untuk ternak yang mereka miliki sendiri.

f. Pengadukan sari tahu

Pada tahap ini, sari tahu hasil dari penyaringan diaduk sambil dicampur dengan air kecutan (limbah cair tahu) sampai warnanya terlihat kekuningan dan sari tahu terlihat menggumpal. Setelah itu, air kecutan yang dihasilkan dari proses ini diambil dengan menggunakan gayung untuk digunakan sebagai air kecutan pada masakan selanjutnya

g. Pencetakan tahu

Sari tahu yang telah jadi kemudian dituangkan kedalam cetakan tahu yang sudah diberi alas dengan menggunakan kain pencetak sampai penuh dan merata ke setiap permukaan. Setelah sari tahu sudah rata, kemudian ditutup menggunakan kain pencetak yang sama. Selanjutnya, tutup cetakan tahu dengan penutup cetakan lalu dipres menggunakan batu pengepres sampai kurang lebih 20 menit. Tahu yang sudah tercetak kemudian dipindahkan keatas papan yang sudah disediakan dan dipotong-potong sesuai dengan ukuran yang diinginkan dengan menggunakan bantuan pisau dan penggaris.

h. Perebusan tahu

Tahu yang sudah dipotong-potong kemudian direbus lagi sampai setengah matang untuk menambah kandungan air didalam tahu dan membuat tahu lebih tahan lama. Proses perebusan ini dilakukan dengan menggunakan wajan, namun ada juga pengrajin yang hanya menyiramkan air panas keatas tahu. Untuk proses perebusan ini hanya berlaku untuk tahu putih. Sedangkan untuk tahu goreng segitiga tidak melalui proses perebusan ini, tetapi langsung digoreng sehingga tahu yang dihasilkan lebih kering karena memiliki kandungan air yang lebih sedikit.

i. Penggorengan tahu

Tahap ini merupakan tahap akhir dari proses pembuatan tahu. Penggorengan dilakukan diatas wajan besar yang dibawahnya terdapat tungku penggorengan. Proses ini dimulai dengan memasukan minyak goreng kedalam wajan penggorengan, kemudian dipanaskan dengan menggunakan kayu bakar, setelah minyak goreng panas lalu tahu yang sudah dipotong-potong berbentuk segitiga dimasukkan kedalam wajan dan digoreng sampai kulit tahu berwarna kecoklatan sambil terus diaduk-aduk dengan menggunakan sutil. Setelah tahu matang, kemudian diangkat dengan menggunakan serok lalu ditiriskan untuk menghilangkan kadar minyaknya. Setelah ditiriskan lalu tahu goreng segitiga diletakkan diatas tampah dan tahu siap untuk dipasarkan.

4. Pemasaran

Untuk memasarkan hasil produksinya para pengrajin tahu di Desa Banyuraden membawanya ke pasar dan diecerkan sendiri, namun bila ada konsumen yang ingin langsung membeli di rumah pengrajin juga bisa. Sebagian besar pengrajin tahu di Desa Banyuraden karena usaha yang dijalankan sudah

cukup lama mereka sudah mempunyai konsumen langganan yang biasa mengambil tahu di rumah pengrajin atau pasar. Sebagian besar konsumen langganan pengrajin tahu seperti tukang sayur dan warung makan yang nanti akan dijual lagi. Untuk yang bertugas memasarkan di pasar adalah istri pengrajin namun ada juga suami yang membantu berjualan istrinya di pasar sementara yang memproduksi tahu di rumah menggunakan tenaga kerja luar keluarga.

Mengenai tempat pemasarannya, dari 14 pengrajin tahu yang ada di Desa Banyuraden memasarkan produk tahunya di berbagai daerah. Ada pengrajin yang memasarkan tahunya di pasar yang lingkupnya satu kecamatan, satu kabupaten, dan luar kabupaten, sehingga untuk jenis tahu yang dihasilkan tiap pengrajin berbeda-beda tergantung permintaan akan pasar tersebut. Begitu pula dengan harga tiap jenis tahu juga akan berbeda, walaupun ada juga yang sama.

D. Analisis Biaya Industri Tahu di Desa Banyuraden

Industri tahu di Desa Banyuraden memproduksi dua macam jenis tahu, yaitu tahu putih dan tahu goreng segitiga, namun yang paling banyak adalah tahu goreng segitiga. Proses produksi pada masing-masing jenis tahu dilakukan hampir setiap hari. Dalam proses pengolahan kedelai menjadi tahu, terdapat biaya-biaya yang harus dikeluarkan guna mendukung berjalannya proses produksi. Adapun biaya tersebut meliputi biaya eksplisit atau biaya yang secara nyata dikeluarkan sebagai biaya produksi dan biaya implisit atau biaya yang secara ekonomis harus ikut diperhitungkan sebagai biaya produksi meskipun tidak dikeluarkan secara nyata.

Biaya eksplisit dalam industri tahu meliputi biaya penyusutan alat, biaya tenaga kerja luar keluarga, biaya sarana produksi dan biaya lain-lain. Sementara itu,

biaya implisit dalam industri tahu meliputi biaya tenaga kerja dalam keluarga, bunga modal sendiri dan sewa tempat sendiri. Berikut merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin tahu dalam waktu satu bulan produksi :

1. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit yang digunakan dalam industri tahu di Desa Banyuraden meliputi biaya penyusutan alat, biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK), biaya sarana produksi dan biaya lain-lain. Adapun biaya eksplisit yang dikeluarkan dalam industri tahu dapat dijelaskan secara rinci sebagai berikut :

a. Biaya Penyusutan Alat

Alat - alat yang digunakan pengrajin tahu dalam proses produksinya antara lain mesin giling, ketel uap, kain penyaring, kain pencetak, ember besar, ember kecil, lareman, cetakan tahu, gayung plastik, pisau, penggaris, tampah, drum penampung air, batu pengepres, wajan penggoreng, sutil, dan serok. Alat-alat tersebut dibeli pengrajin dan digunakan dalam proses produksi sehingga akan mengalami penyusutan. Untuk lebih jelasnya rata-rata biaya penyusutan alat yang digunakan para pengrajin tahu di Desa Banyuraden dapat dilihat pada tabel 19 :

Tabel 19. Rata-rata Biaya Penyusutan Alat Dalam Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Macam alat	Penyusutan (Rp)	Persentase (%)
Mesin giling	18.948	26,88
Ketel uap	7.688	10,91
Kain penyaring	6.357	9,02
Kain pencetak	4.238	6,01
Ember besar	5.023	7,12
Ember kecil	4.301	6,10
Lareman	2.207	3,13
Cetakan tahu	5.381	7,63
Gayung plastik	1.750	2,48
Pisau	441	0,63
Penggaris	257	0,36
Tampah	5.344	7,58
Drum penampung air	3.367	4,78
Batu pengepres	82	0,12
Wajan penggoreng	3.389	4,81
Sutil	792	1,12
Serok	937	1,33
Jumlah	70.501	100

Berdasarkan tabel 19 dapat diketahui bahwa mesin giling mempunyai biaya penyusutan alat yang paling besar dengan persentase 26,88 persen. Hal ini dikarenakan biaya harga pembelian mesin giling terbilang cukup mahal dibandingkan dengan harga alat lainnya yaitu mencapai Rp. 2.000.000,- sampai Rp. 5.000.000,- tergantung kualitas mesin yang akan dibeli. Mesin giling merupakan alat yang paling penting dalam proses produksi industri tahu dan dapat digunakan hingga bertahun-tahun sampai benar-benar tidak dapat digunakan lagi. Sementara itu, biaya penyusutan terkecil dalam industri tahu di Desa Banyuraden adalah batu pengepres dengan persentase 0,12 persen. Hal ini disebabkan karena harga pembelian batu pengepres cukup murah dan dapat dibuat sendiri. Selain itu, batu pengepres juga memiliki umur ekonomis yang cukup lama.

b. Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK)

Biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK) pada industri tahu tergantung pada banyak sedikitnya penggunaan tenaga kerja dalam keluarga. Semakin banyak penggunaan tenaga kerja dalam keluarga maka penggunaan tenaga kerja luar keluarga akan semakin sedikit, sehingga dapat menekan biaya produksi. Dalam industri rumah tangga tahu terdapat beberapa macam kegiatan yang dilakukan pengrajin, macam kegiatan tersebut meliputi perendaman kedelai, pencucian kedelai, penggilingan kedelai, pendidihan santan kedelai, penyaringan santan kedelai, pengadukan sari kedelai/sari tahu, pemisahan air kecutan dengan sari tahu, pengepresan/pencetakan, pemotongan, penggorengan dan pengemasan. Untuk lebih jelasnya rata-rata penggunaan tenaga kerja luar keluarga dapat dilihat pada tabel 20 :

Tabel 20. Rata-rata Penggunaan Tenaga Kerja Luar Keluarga Dalam Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Macam tenaga kerja	Jumlah(HKO)	Biaya (Rp)
Tenaga kerja luar keluarga	15,80	878.571
Jumlah		878.571

Tabel 20 menunjukkan bahwa total rata-rata biaya penggunaan tenaga kerja luar keluarga selama satu bulan sebesar Rp. 878.571,- dengan jumlah hari kerja orang (HKO) sebanyak 15,80. Jumlah ini terbilang kecil karena pengrajin tahu di Desa Banyuraden mayoritas menggunakan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) sehingga menekan biaya penggunaan tenaga kerja luar keluarga (TKLK). Kegiatan tenaga kerja dilakukan hampir setiap hari, dari hari senin sampai minggu, dimulai dari persiapan awal (perendaman kedelai, pencucian, dan penggilingan) sampai proses pembuatan kedelai menjadi tahu putih dan kemudian proses penggorengan.

Rata-rata Upah yang diberikan pada industri tahu di Desa Banyuraden adalah upah harian sebesar Rp. 50.000,-.

c. Biaya Sarana Produksi

Biaya sarana produksi merupakan biaya yang digunakan untuk membeli input-input dalam proses produksi tahu, meliputi biaya bahan baku dan biaya bahan pendukung. Biaya sarana produksi merupakan biaya paling utama yang harus dikeluarkan oleh pengrajin karena proses produksi tidak mungkin terjadi tanpa adanya bahan baku dan bahan pendukung. Besar kecilnya biaya sarana produksi dipengaruhi oleh jumlah produksi tahu. Adapun biaya sarana produksi dalam proses produksi tahu putih di Desa Banyuraden dapat dilihat pada tabel 21 berikut :

Tabel 21. Rata-rata Penggunaan Biaya Sarana Produksi Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Sarana produksi	Jumlah	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Kedelai (Kg)	1767,86	13.202.143	82,01
Solar (liter)	75	412.500	2,56
Kayu bakar (ikat)	94,29	893.571	5,55
Bensin (liter)	36,43	293.143	1,82
Minyak goreng (liter)	102,86	1.267.500	7,87
Oli (liter)	1,39	28.929	0,18
Jumlah		16.097.786	100

Berdasarkan tabel 21 dapat dilihat bahwa rata-rata biaya sarana produksi dalam satu bulan sebesar Rp.16.097.786,-. Biaya sarana produksi yang paling besar adalah pembelian kedelai dengan persentase mencapai 82,01 persen. Hal ini karena kedelai merupakan bahan baku utama dalam pembuatan tahu yang tiap masakannya memerlukan kurang lebih enam kg kedelai dengan harga Rp. 7.300,- sampai Rp. 7.700 per kilogram. Dengan semakin banyaknya kedelai yang diproduksi tentunya juga akan mempengaruhi penggunaan sarana produksi lain.

Minyak goreng menjadi biaya sarana produksi terbesar kedua dengan persentase 7,87 persen. Penggunaan minyak goreng tergantung banyak tidaknya jumlah tahu yang akan digoreng, harga minyak goreng berkisar antara Rp. 12.000,- sampai Rp 13.000,-. Bahan bakar yang dipakai dalam proses pendidihan santan tahu dan penggorengan tahu adalah kayu bakar dengan persentase penggunaan sebesar 5,55 persen dan harga kayu bakar Rp.9.000,- sampai Rp. 10.000,- per ikat.

Sementara itu, biaya solar dan oli memiliki persentase sebesar 2,56 persen dan 0,18 persen. Solar dan oli merupakan bahan yang digunakan pada mesin penggiling namun keduanya mempunyai fungsi yang berbeda. Solar sebagai bahan bakar mesin yang biasanya membutuhkan satu liter tiap penggilingan 20 sampai 30 kilogram kedelai dengan harga berkisar Rp. 5.500,- per liter. Sementara itu, oli berfungsi sebagai pelumas dalam mesin giling yang biasanya setiap satu bulan harus diganti dengan harga antara Rp. 20.000,- sampai Rp. 22.000,- per liter tergantung merk dan kualitas. Sedangkan untuk memasarkan hasil produksi yang berupa tahu, pengrajin biasanya menggunakan sepeda motor dengan bahan bakar bensin atau pertalite. Bensin memiliki persentase sebesar 1,82 persen dengan harga Rp.7.800,- sampai Rp. 8.500,-.

d. Biaya Lain - lain

Biaya lain-lain dikeluarkan oleh pengrajin tahu guna mendukung jalannya kegiatan produksi sampai proses pemasaran tahu. Biaya lain-lain meliputi biaya listrik (air) dan biaya plastik. Untuk lebih jelasnya, rata-rata biaya lain-lain yang diperlukan dalam satu bulan produksi tahu di Desa Banyuraden dapat dilihat pada tabel 22 berikut ini :

Tabel 22. Rata-rata Penggunaan Biaya Lain-lain Dalam Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Biaya lain-lain	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Listrik (air)	37.500	13,06
Plastik	249.643	86,94
Jumlah	287.143	100

Berdasarkan tabel 22 dapat dilihat bahwa total rata-rata biaya lain-lain dalam industri tahu di Desa Banyuraden sebesar Rp. 287.143,- . Plastik menjadi biaya yang paling tinggi dengan persentase 86,94 persen dengan nilai Rp. 249.643,- . Hal ini karena plastik digunakan sebagai wadah tahu saat dipasarkan ke tangan konsumen sehingga memerlukan biaya yang cukup besar. Selain itu, ada beberapa pengrajin yang mengemas tahu tiap 10 biji dalam kemasan plastik, sehingga biaya plastik akan bertambah besar. Sementara itu, listrik untuk air memiliki persentase sebesar 13,06 persen dengan jumlah biaya rata-rata sebesar Rp. 37.500,- per bulannya.

e. Total Biaya Eksplisit

Total biaya eksplisit pada industri tahu merupakan penjumlahan antara, biaya sarana produksi, biaya penyusutan alat, biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK), dan biaya lain-lain. Adapun total biaya eksplisit dalam industri tahu di Desa Banyuraden dapat dilihat pada tabel 23 berikut :

Tabel 23. Rata-rata Total Biaya Eksplisit Dalam Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Biaya eksplisit	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Penyusutan alat	70.501	0,41
TKLK	878.571	5,07
Sarana produksi	16.097.786	92,87
Biaya lain-lain	287.143	1,66
Jumlah	17.334.001	100

Berdasarkan tabel 23 dapat dilihat bahwa rata-rata total biaya eksplisit pada industri tahu di Desa Banyuraden selama satu bulan sebesar Rp. 17.334.001,-. Biaya eksplisit yang dikeluarkan paling banyak adalah biaya sarana produksi sebesar Rp. 16.097.786,- dengan persentase 92,87 persen. Hal tersebut disebabkan karena dalam sarana produksi merupakan faktor yang paling utama dalam terjadinya proses produksi. Biaya sarana produksi tidak dapat diminimalisir karena hal ini berpengaruh langsung terhadap jumlah produksi. Proses produksi tahu juga memerlukan sarana produksi yang cukup banyak seperti kedelai, minyak solar, minyak goreng, kayu bakar, bensin, dan oli sehingga dengan banyaknya sarana produksi tersebut tentunya akan berdampak pada biaya sarana produksi yang cukup besar. Sedangkan biaya eksplisit yang paling kecil adalah biaya penyusutan alat sebesar Rp. 70.501,- dengan persentase 0,41 persen. Hal ini dikarenakan alat-alat yang dipakai dalam proses produksi tahu di Desa Banyuraden umumnya dapat dipakai bertahun-tahun.

2. Biaya Implisit

Biaya implisit yang digunakan dalam industri tahu di Desa Banyuraden meliputi biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK), biaya bunga modal sendiri dan biaya sewa tempat milik sendiri. Adapun biaya eksplisit yang dikeluarkan dalam industri tahu dapat dijelaskan secara rinci sebagai berikut :

a. Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK)

Biaya tenaga kerja dalam keluarga merupakan biaya yang dikeluarkan secara tidak nyata atas pekerjaan yang dilakukan dalam proses produksi tahu. Tenaga kerja dalam keluarga meliputi orang yang masih memiliki hubungan

sebagai keluarga dari pengrajin tahu tersebut, seperti istri, anak, menantu dan semua keluarga yang tinggal dalam satu rumah dan ikut membantu dalam kegiatan produksi. Untuk lebih jelasnya rata-rata penggunaan tenaga kerja dalam keluarga dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 24. Rata-rata Penggunaan Tenaga Kerja Dalam Keluarga Pada Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Macam tenaga kerja	Jumlah(HKO)	Biaya (Rp)
TKDK	39,64	2.189.250

Tabel 24 menunjukkan bahwa biaya total rata-rata penggunaan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) selama satu bulan adalah sebesar Rp. 2.189.250,- dengan jumlah 39,64 HKO. Ini terbilang cukup besar, karena rata-rata pengrajin tahu di Desa Banyuraden lebih banyak menggunakan tenaga kerja dalam keluarga karena dapat menghemat biaya dan pengrajin merasa mampu untuk mengerjakannya sendiri. Sebagian besar tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) yang digunakan oleh pengrajin hanya untuk membantu dalam proses persiapan awal dan penggorengan. Namun, ada pula yang membantu dalam proses pembuatan tahu apabila jumlah tahu yang diproduksi cukup banyak.

b. Biaya Sewa Tempat Milik Sendiri

Semua tempat produksi pengrajin tahu yang ada di Desa Banyuraden adalah milik pengrajin sendiri. Untuk itu, biaya sewa tempat milik sendiri masuk ke dalam biaya implisit. Bagi pengrajin sewa tempat sendiri tidak diperhitungkan karena tempat produksi juga sebagai tempat tinggal atau rumah mereka. Akan tetapi, peneliti juga harus menghitung biaya sewa tempat sendiri agar total biaya produksi dapat diketahui pada penelitian ini.. Biaya sewa tempat sendiri adalah biaya sewa

tempat produksi yang diasumsikan seolah-olah pengrajin menyewanya. Di Desa Banyuraden rata-rata sewa rumah tipe sederhana (kamar tidur dua, ruang tamu satu dan dapur pribadi satu) selama satu tahun mencapai dua juta lima ratus sampai empat juta rupiah per tahun. Dari hasil perhitungan didapat rata-rata sewa tempat sendiri di Desa Banyuraden sebesar Rp. 300.000,- per bulan.

c. Biaya Bunga Modal Sendiri

Biaya bunga modal sendiri diperoleh dari biaya eksplisit atau biaya yang benar-benar dikeluarkan dikalikan dengan suku bunga pinjaman yang berlaku di Desa Banyuraden kemudian dibagi seratus persen. Total rata-rata biaya eksplisit yang dikeluarkan usaha industri tahu di Desa Banyuraden adalah sebesar Rp. 17.334.001,- dan suku bunga pinjaman yang berlaku di Desa Banyuraden adalah Bank Pemerintah Daerah, baik itu Bank BPD DIY maupun Bank Jogja yaitu sebesar 11,56% per tahun. Pada penelitian ini waktu ukur kelayakan usaha hanya satu bulan produksi tahu, maka suku bunga yang berlaku adalah 0,96% per bulan. Dari hasil penghitungan didapat biaya rata-rata bunga modal sendiri sebesar Rp. 166.406,- per satu bulan produksi.

d. Total Biaya Implisit

Total biaya implisit pada industri tahu merupakan penjumlahan antara biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK), biaya sewa tempat milik sendiri dan biaya bunga modal sendiri. Adapun total biaya implisit pada usaha industri tahu di Desa Banyuraden selama satu bulan dapat dilihat pada tabel 25 berikut :

Tabel 25. Rata-rata Total Biaya Implisit Dalam Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Biaya Implisit	Biaya (Rp)	Persentase (%)
TKDK	2.189.250	82,44
Bunga modal sendiri	166.406	6,27
Sewa tempat sendiri	300.000	11,30
Jumlah	2.655.656	100

Berdasarkan tabel 25, jumlah total biaya implisit yang dikeluarkan oleh pengrajin tahu di Desa Banyuraden dalam sebulan sebesar Rp. 2.655.656,-. Biaya tenaga kerja dalam keluarga menjadi biaya yang paling besar pada total biaya implisit dengan biaya sebesar Rp. 2.189.250,- dan persentasenya 82,44 %. Hal ini disebabkan karena semua pengrajin memproduksi tahunya sendiri dan banyak yang menggunakan keluarga untuk membantu dalam proses produksi.

E. Analisis Kelayakan Usaha Industri Tahu di Desa Banyuraden

1. Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi tahu dan harga. Penerimaan yang diperoleh pengrajin tahu berbeda-beda tergantung besar kecilnya jumlah tahu yang diproduksi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 26 sebagai berikut :

Tabel 26. Rata-rata Total Penerimaan Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Pada Bulan Juli 2018

Jenis Penerimaan	Total Penerimaan (Rp)	Persentase (%)
Tahu putih	12.150.000	49,79
Tahu goreng segitiga	11.232.857	46,03
Ampas tahu	1.017.857	4,18
Jumlah	24.400.714	100

Berdasarkan tabel 26 dapat dilihat bahwa total penerimaan industri tahu di Desa Banyuraden selama satu bulan sebesar Rp. 24.400.714,-. Total penerimaan terbesar pada industri tahu di Desa Banyuraden adalah tahu putih dengan persentase 49,79 persen dengan total penerimaan sebesar Rp. 12.150.000,-. Hal ini disebabkan karena jumlah produksi tahu putih dari beberapa pengrajin lebih besar dibandingkan dengan produksi tahu goreng segitiga dan ada pengrajin yang hanya fokus memproduksi tahu putih saja. Sedangkan ampas tahu menjadi penerimaan terendah pada industri tahu di Desa Banyuraden dengan persentase 4,18 persen dengan total penerimaan sebesar Rp. 1.017.857,-. Hal ini disebabkan karena ampas tahu merupakan limbah dari proses produksi tahu yang dimanfaatkan pengrajin untuk dijual sebagai pakan ternak sehingga dapat menambah penerimaan para pengrajin tahu di Desa Banyuraden.

2. Pendapatan

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan total biaya eksplisit. Untuk mengetahui lebih jelasnya rata-rata pendapatan pengrajin tahu di Desa Banyuraden dapat dilihat tabel 27 berikut :

Tabel 27. Rata-rata Pendapatan Usaha Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Uraian	Jumlah (Rp)
Penerimaan	24.400.714
Biaya Eksplisit	17.334.001
Pendapatan	7.066.713

Berdasarkan tabel 27 diatas, dapat diketahui bahwa rata-rata pendapatan yang diperoleh pengrajin tahu di Desa Banyuraden selama satu bulan sebesar Rp. 7.066.713,-.

3. Keuntungan

Keuntungan merupakan hasil dari pengurangan antara penerimaan dengan total biaya eksplisit dan implisit. Dengan mengetahui seluruh biaya yang dikeluarkan dalam produksi baik eksplisit maupun implisit, maka akan diketahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari suatu industri tahu. Rata-rata keuntungan pengrajin tahu di Desa banyuraden dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 28. Rata-rata Keuntungan Usaha Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Uraian	Jumlah (Rp)
Penerimaan	24.400.714
Biaya Eksplisit	17.334.001
Biaya Implisit	2.655.656
Keuntungan	4.411.057

Berdasarkan tabel 28 diatas dapat diketahui bahwa keuntungan pengrajin tahu di Desa Banyuraden selama satu bulan adalah sebesar Rp. 4.411.057,-. Hal ini menunjukkan usaha industri tahu di Desa Banyuraden cukup menguntungkan untuk diusahakan.

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

Revenue Cost Ratio merupakan alat pengukur kelayakan yang digunakan untuk melihat kemampuan biaya yang dikeluarkan oleh usaha industri tahu di Desa Banyuraden untuk menghasilkan besarnya penerimaan (*Total Revenue*). Apabila nilai *R/C* lebih besar dari satu maka usaha industri tahu layak diusahakan.

Sebaliknya, apabila nilai R/C lebih kecil atau sama dengan satu maka usaha industri tahu tidak layak diusahakan. Besarnya nilai R/C dapat dilihat pada tabel 29 berikut:

Tabel 29. Rata-rata Nilai *Revenue Cost Ratio* Usaha Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Uraian	Nilai
Penerimaan (Rp)	24.400.714
Total Biaya (Rp)	19.989.658
R/C	1,22

Berdasarkan tabel 29 diatas dapat diketahui bahwa nilai R/C pada usaha industri tahu di Desa Banyuraden selama satu bulan sebesar 1,22. Usaha industri tahu di Desa Banyuraden layak untuk diusahakan karena nilai R/C lebih dari 1, yang artinya setiap biaya 1 rupiah, biaya yang dikeluarkan akan mendapat penerimaan sebesar 1,22 rupiah.

5. Produktivitas Modal

Produktivitas modal merupakan hasil dari pendapatan selama satu bulan produksi di Desa Banyuraden dikurangi dengan biaya implisit (selain bunga modal sendiri) kemudian dibagi dengan total biaya eksplisit dan dikalikan seratus persen. Jika produktivitas modal lebih besar dari tingkat suku bunga tabungan bank yang berlaku pada saat ini, maka industri tahu layak untuk diusahakan. Begitu juga sebaliknya, Jika produktivitas modal lebih kecil dari tingkat suku bunga tabungan bank yang berlaku saat ini, maka industri tahu tidak layak untuk diusahakan. Untuk mengetahui besarnya nilai produktivitas modal dapat dilihat pada tabel 29 berikut :

Tabel 30. Rata-rata Nilai Produktivitas Modal Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Uraian	Nilai
Pendapatan (Rp)	7.066.713
Biaya Eksplisit (Rp)	17.334.001
Sewa tempat sendiri (Rp)	300.000
Biaya TKDK (Rp)	2.189.250
Produktivitas Modal (%)	26,40

Pada tabel 30 dapat dilihat bahwa nilai produktivitas modal industri tahu di Desa Banyuraden sebesar 26,40 persen. Nilai produktivitas ini lebih besar dari pada suku bunga tabungan yang berlaku di Desa Banyuraden yaitu sebesar 11,56 persen per tahun dan 0,96 persen per bulan. Hal ini menunjukkan sebaiknya modal yang diperoleh pengrajin tahu di Desa Banyuraden digunakan untuk modal usaha industri tahu dari pada disimpan di Bank.

6. Produktivitas Tenaga Kerja

Nilai produktivitas tenaga kerja dapat diketahui dengan cara mengurangi pendapatan yang diperoleh dari pengrajin tahu di Desa Banyuraden selama satu bulan dengan biaya implisit (selain biaya tenaga kerja dalam keluarga) dibagi dengan jumlah HKO tenaga kerja dalam keluarga (TKDK). Suatu usaha dapat dikatakan layak untuk diusahakan jika produktivitas tenaga kerja lebih besar dari pada upah minimum regional (UMR). Untuk mengetahui nilai produktivitas tenaga kerja industri tahu di Desa Banyuraden dapat dilihat pada tabel 30 :

Tabel 31. Rata-rata Nilai Produktivitas Tenaga Kerja Industri Tahu di Desa Banyuraden Selama Satu Bulan Produksi Pada Bulan Juli 2018

Uraian	Nilai
Pendapatan (Rp)	7.066.713
Bunga modal sendiri (Rp)	166.406
Sewa tempat sendiri (Rp)	300.000
Total TKDK (HKO)	39,64
Produktivitas Tenaga Kerja (Rp/HKO)	166.506

Berdasarkan tabel 31 dapat dilihat bahwa nilai produktivitas tenaga kerja usaha industri tahu di Desa Banyuraden sebesar Rp. 166.506,- per HKO. Jika dibandingkan dengan Upah Minimum Regional Kabupaten Sleman sebesar Rp 1.350.000,- per bulan atau Rp. 45.000,- per HKO, maka nilai produktivitas tenaga kerja usaha industri tahu di Desa Banyuraden lebih besar. Hal ini dapat diartikan bahwa pengrajin tahu lebih baik menjadi tenaga kerja dalam usaha industri tahu dari pada menjadi tenaga kerja lainnya, karena upah yang akan diterima lebih besar jika dibandingkan dengan upah tenaga kerja lainnya. Usaha industri tahu di Desa Banyuraden ini layak untuk diusahakan karena nilai produktivitas tenaga kerja lebih besar dari pada Upah Minimum Regional Kabupaten Sleman.