

## **II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI**

### **A. Tinjauan Pustaka**

#### **1. Gambaran Umum Tahu**

Kata tahu berasal dari Cina yaitu too-hu atau teu-hu. Tao atau teu berarti kedelai, sementara hu berarti lumat atau menjadi bubur. Di Jepang, tahu dikenal dengan nama tohu, sedangkan dalam bahasa Inggris disebut soybean curd atau juga tofu (Supriatna 2005). Tahu merupakan salah satu jenis makanan yang dibuat dari kedelai. Tahu dibuat dengan cara memekatkan protein dan mencetaknya melalui proses pengendapan pada titik isoelektrisnya. Tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyaringan kedelai yang telah digiling dengan penambahan air (Sarwono & Saragih, 2004). Pengertian tahu menurut Adisarwanto (2005) tahu adalah kogulasi protein kedelai.

Suprpti (2005) mengemukakan bahwa tahu diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein, yaitu akan mengumpul bila bereaksi dengan asam. Pengumpulan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan bersamaan diseluruh bagian cairan sari kedelai, sehingga sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai akan terkumpul di dalamnya. Pengeluaran air yang terkumpul tersebut dapat dilakukan dengan memberikan tekanan. Semakin besar tekanan yang diberikan, semakin banyak air dapat dikeluarkan dari gumpalan protein. Gumpalan protein yang dihasilkan akan dicetak menjadi tahu.

Kedelai yang diolah sebagai bahan utama pembuatan tahu dapat menghasilkan beberapa jenis tahu, diantaranya tahu biasa (tahu potong), tahu goreng, tahu kuning, tahu cina, tahu sutra (*fucuk*), tahu sumedang, dan kerupuk tahu. Tahu biasa atau tahu potong merupakan tahu yang umum diproduksi oleh sebagian besar industri tahu. Jenis penggumpal yang digunakan adalah *whey* (biang). Tahap pencetakan diakhiri dengan pemotongan yang sesuai ukuran yang diinginkan, tahu goreng juga merupakan tahu biasa atau tahu potong yang digoreng terlebih sebelum dijual, tahu kuning merupakan tahu biasa atau tahu potong yang pada proses rebusan terakhirnya menggunakan kunyit, tahu sultra (*fucuk*) atau yang lebih dikenal dengan kembang tahu, merupakan tahu dengan tekstur yang sangat lunak dan berwarna putih.

## **2. Kedelai**

Kedelai merupakan tanaman asli Daratan Cina dan telah dibudidayakan oleh manusia sejak 2500 SM. Sejalan dengan makin berkembangnya perdagangan antarnegara yang terjadi pada awal abad ke-19, menyebabkan tanaman kedelai juga ikut tersebar ke berbagai negara tujuan perdagangan tersebut, yaitu Jepang, Korea, Indonesia, India, Australia, dan Amerika. Kedelai mulai dikenal di Indonesia sejak abad ke-16. Awal mula penyebaran dan pembudidayaan kedelai yaitu di Pulau Jawa, kemudian berkembang ke Bali, Nusa Tenggara dan pulau - pulau lainnya. Pada awalnya, kedelai dikenal dengan beberapa nama botani, yaitu *Glycine soja* dan *Soja max*. Namun pada tahun 1948 telah disepakati bahwa nama botani yang dapat diterima dalam istilah ilmiah, yaitu *Glycine max (L.) Merill*.

Pengolahan kedelai dapat dikelompokkan menjadi dua macam, yaitu dengan fermentasi dan tanpa fermentasi. Pengolahan melalui fermentasi akan menghasilkan kecap, oncom, tauco dan tempe. Bentuk olahan tanpa melalui fermentasi susu kedelai, tahu, tauge dan tepung kedelai Kasryno, *et al.* (1985). Masyarakat Indonesia sebagian besar menyukai bentuk olahan kedelai berupa tahu. Setiap 1kg kedelai mengandung kurang lebih 300-400 g (40%) protein, 200 – 350 g (35%) karbohidrat, 150 – 200 g (20%) lemak dan sisanya merupakan zat-zat mineral seperti kalsium, fosfor, magnesium dan vitamin anti beri – beri.

Kedelai merupakan bahan pangan yang sangat populer didalam kalangan masyarakat, hampir setiap hari banyak orang mengkonsumsi makanan olahan dari kedelai salah satunya tahu. Kandungan protein yang tinggi pada kedelai dan juga kandungan gizi lainnya yang lengkap. Apabila ditinjau dari segi harga kedelai merupakan sumber protein yang termurah sehingga sebagian besar kebutuhan protein nabati dapat dipenuhi dari hasil olahan kedelai. Biji kedelai tidak dapat dimakan langsung karena mengandung *gtripsine inhibitor*. Apabila biji kedelai sudah direbus pengaruh *gtripsine inhibitor* dapat dinetralkan. Kedelai dapat digunakan untuk berbagai macam keperluan, antara lain untuk makanan manusia, ternak, dan untuk bahan industri (Cahyadi, 2007).

### **3. Proses Pembuatan Tahu**

Menurut Sarwono & Saragih (2004) proses pembuatan tahu lokal yang sering dilakukan adalah sebagai berikut:

a. Pembuatan sari kedelai

Biji kedelai dibersihkan dari kotoran atau benda asing, seperti kerikil, pasir dan sisa tanaman. Biji kedelai yang telah bersih direndam selama 8-12 jam, kemudian ditiriskan dan digiling menggunakan mesin penggiling sehingga menjadi bubur. Pada saat penggilingan berlangsung air ditambahkan sedikit demi sedikit. Kedelai yang telah menjadi bubur ditampung dalam wadah logam anti karat atau tong kayu, kemudian dimasak dan selama pemasakan berlangsung air ditambahkan berulang-ulang kali dengan jumlah air sekitar 10 liter untuk 1kg kacang kedelai. Proses selanjutnya adalah penyaringan yang dilakukan untuk memperoleh sari kedelai.

b. Penggumpalan dan Pengepresan

Proses penggumpalan dilakukan dengan menambahkan larutan sioko yang telah diendapkan selama satu malam. Pada saat penambahan sioko, pengadukan dilakukan dengan cara searah dan dihentikan bila penggumpalan bubur tahu telah terbentuk. Bubur atau tahu kemudian diendapkan hingga turun ke dasar wadah. Pengendapan ini bertujuan untuk memudahkan pemisahan air tahu dengan bubur tahu.

c. Pencetakan dan Pengepresan

Gumpalan bubur tahu dimasukan ke dalam cetakan yang telah dialasi kain, lalu bagian atas juga ditutupi dengan kain serupa dan papan. Dimana papan selanjutnya diletakan pemberat berbobot 30kg selama 15 menit atau hingga air tahu menetes habis, kemudian dipotong - potong sesuai dengan yang diinginkan.

#### 4. Agroindustri

Agroindustri adalah industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan bakunya. Selain itu bahwa agroindustri adalah pengolahan hasil pertanian oleh karena itu, agroindustri merupakan bagian dari enam subsistem agroindustri yaitu subsistem penyediaan sarana, produksi dan peralatan, usahatani, pengolahan hasil (agroindustri), pemasaran, sarana dan pembinaan (Soekartawi 1996). Menurut Anorga dan Sudantoko (2002) usaha kecil adalah kegiatan ekonomi rakyat berskala kecil dan memenuhi kriteria kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan serta kepemilikan sebagaimana diatur dalam undang-undang.

Kusnandar (2010), mengemukakan bahwa agroindustri berasal dari dua kata, yaitu *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Definisi agroindustri dapat dijabarkan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut. Dengan demikian agroindustri sebagai pengolah komoditas pertanian primer menjadi produk olahan, baik produk akhir (*final product*) maupun produk antara (*intermediate product*). Agribisnis juga termasuk didalamnya industri pengolahan kedelai menjadi tahu, tempe, kecap dan tauco sebagaimana bisnis berbasis hasil pertanian lainnya memerlukan keterkaitan yang erat antara hulu ( *upstream* ) dan hilir ( *downstream* ). Hal ini dikarenakan pada tingkat hulu ( petani )

memiliki kemauan dan kemampuan dalam memproduksi dan keterbatasan dalam mengakses pasar dan teknologi. Sementara itu ditingkat hilir, dalam hal ini pemilik pabrik memiliki kekuatan dalam hal teknologi dan akses pasar, namun membutuhkan kontinuitas dalam ketersediaan bahan baku Sharfina Nabila *et al.* (2015).

Agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dapat dilihat dari kontribusinya dalam hal meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, dan mendorong tumbuhnya industri lain. Industri pengolahan didefinisikan sebagai suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan yang mengubah suatu bahan dasar secara mekanik, kimia atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi atau setengah jadi. Usaha industri adalah suatu unit usaha yang melakukan kegiatan ekonomi, bertujuan menghasilkan barang dan jasa, terletak pada suatu bangunan atau lokasi tertentu dan mempunyai catatan administrasi tersendiri mengenai produk.

## **5. Industri Kecil**

Irianto (1996), menyatakan bahwa dalam perekonomian nasional, industri kecil merupakan suatu basis yang cukup besar dalam menunjang ekspor non migas, dan memperkuat struktur industri transformasi dari masyarakat agraris menjadi masyarakat industri. Industri kecil mempunyai peranan yang cukup kuat untuk mendorong restrukturisasi pedesaan kearah yang lebih berkembang, melalui penyerapan tenaga kerja, peningkatan pendapatan masyarakat, dan penyebaran industri dalam rangka mengantisipasi ketimpangan antara perekonomian di perkotaan

dan pedesaan. Industri kecil dibedakan menjadi 2 (dua), yaitu industri rumah tangga dan pabrik kecil, yaitu:

- a. Sebagian besar pekerjanya adalah anggota keluarga sendiri dari pemilik/pengusaha yang pada umumnya tidak dibayar.
- b. Proses produksinya masih manual dan dilakukan di rumah.
- c. Produksinya bersifat musiman mengikuti kegiatan di sektor pertanian yang bersifat musiman.
- d. Jenis produksinya sederhana untuk konsumsi sederhana juga.

Sedangkan ciri-ciri dari pabrik kecil yang menggunakan tenaga kerja antara 5 sampai 19 orang, yaitu:

- a. Produksinya lebih teratur dan sudah punya tempat khusus, biasanya berada di dekat rumah pemilik/pengusaha.
- b. Sebagian besar pekerja sudah di gaji.

## **6. Biaya**

Biaya adalah harga pokok yang telah memberi manfaat dan telah habis dimanfaatkan. Biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi baik yang berwujud maupun tidak berwujud yang dapat ditukar dalam satuan uang, yang telah terjadi atau akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya merupakan salah satu faktor penting dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual produksi.

Supriyanto (2000) mengemukakan bahwa biaya adalah harga perolehan yang digunakan dalam memperoleh penghasilan atau *revenue* yang akan dipakai sebagai

pengurangan penghasilan. Menurut Simamora (2000) biaya adalah kas atau nilai kas yang digunakan untuk barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau dimasa mendatang bagi organisasi.

Biaya Produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan perusahaan untuk memproduksi barang/jasa. Pengertian tersebut mencakup biaya eksplisit dan implisit. Biaya eksplisit adalah biaya yang benar benar dikeluarkan untuk keperluan produksi, bahan – bahan dan transportasi. Sedangkan biaya implisit adalah biaya yang secara ekonomis harus ikut diperhitungkan sebagai biaya produksi, meskipun tidak dibayar dalam bentuk uang, misalnya upah tenaga kerja dan bunga atas modal sendiri.

Biaya yang digunakan untuk menghasilkan setiap produk memerlukan biaya produksi. Besar biaya produksi berhubungan dengan jumlah produk yang dihasilkan atau biaya variabel. Disamping itu terdapat jenis biaya yang besar kecilnya tidak berhubungan dengan jumlah produk atau biaya tetap. Jumlah biaya variabel dan biaya tetap disebut biaya produksi. Jenis biaya produksi sebagai berikut Tajidan (2002) :

a. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Fixed Cost adalah biaya produksi yang besarnya tidak berubah / tidak dipengaruhi oleh volume produksi barang / jasa. Artinya berapapun jumlah produksi, biaya ini selalu tetap. Biaya tetap dibedakan atas dua:

- 1) Biaya Tetap Total (*Total Fixed Cost / TFC*) adalah biaya dengan jumlah tetap yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi sejumlah barang / jasa. Contohnya biaya penyusutan dan biaya sewa.

2) Biaya Tetap Rata-rata (*Average Fixed Cost / AFC*) adalah biaya tetap yang harus dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi satu satuan unit produksi (barang/jasa). Rumus menghitungnya adalah  $AFC = TFC / \text{Quantity}$ .

b. Biaya Variabel (*Variable Cost / VC*)

VC adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh produsen yang besarnya berubah ubah sesuai dengan perubahan jumlah produksi. Artinya apabila produksi bertambah maka biaya variable bertambah demikian sebaliknya bila produksi berkurang maka biaya variable berkurang. Contohnya adalah pemakaian bahan baku.

c. Biaya Total (*Total Cost / TC*)

Biaya Total adalah jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi barang/jasa. Komponen biaya total terdiri dari biaya tetap dan biaya variable (Biaya total = biaya tetap + biaya variable).

Riwayadi (2006) biaya produksi adalah biaya yang terjadi pada fungsi produksi, dimana fungsi produksi merupakan fungsi yang mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Biaya produksi itu sendiri mencakup semua biaya yang berkaitan dengan perolehan atau pembuatan suatu produk. Secara matematis total biaya dapat dituliskan sebagai berikut :

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan:

TC : Biaya Total Produksi (*Total Cost*).

TVC : Biaya Total variable (*Total Variable Cost*).

TFC : Total Biaya Tetap (*Total fixed Cost*).

## 7. Penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan adalah jumlah nilai atau hasil penjualan yang diterima dalam menjalankan usaha. Soekartawi (2005) menyatakan bahwa, total penerimaan dalam usahatani diperoleh dari produksi fisik dikalikan dengan harga produksi. Bila keadaan memungkinkan, maka sebaiknya petani mengolah sendiri hasil pertaniannya untuk mendapatkan kualitas hasil yang baik yang harganya relatif tinggi dan akhirnya juga akan mendatangkan total penerimaan yang lebih besar.

Suratiyah (2009) menyatakan bahwa penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk. Secara matematis jumlah penerimaan dapat dituliskan sebagai berikut:

$$\mathbf{TR = Y \times PY}$$

Keterangan:

TR : Penerimaan Total

Y : Jumlah Produksi

PY : Harga dari hasil produksi

Pendapatan adalah jumlah nilai uang yang diperoleh pelaku usaha dengan mengurangi penerimaan total dengan biaya total. Tc merupakan biaya total dari seluruh biaya eksplisit yang dikeluarkan. Secara matematis jumlah pendapatan dapat dituliskan sebagai berikut:

$$\mathbf{NR = TR - TC_{\text{biaya eksplisit}}}$$

Keterangan:

NR : Pendapatan

TR : Penerimaan

$TC_{\text{ekspisit}}$  : Biaya Total Eksplisit

## 8. Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dan biaya-biaya (*cost*). Biaya ini dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap seperti sewa tanah, pembelian alat pertanian dan biaya tidak tetap seperti biaya yang dikeluarkan untuk membeli bibit, pupuk, obat-obatan, pembayaran tenaga kerja (Soekartawi 2002). Keuntungan merupakan kegiatan pedagang yang mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang di peroleh. Apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurangi dengan biaya-biaya tersebut nilainya positif maka diperoleh keuntungan (laba) (Sukirno 2005).

Rasyaf (2000) menyatakan setelah uang diterima dan dikurangi dengan biaya variabel, maka sisanya disebut keuntungan. Keuntungan adalah sejumlah uang yang diperoleh setelah semua biaya variabel termasuk biaya tetap operasional tertutupi. Hasil pengurangan positif berarti untung, hasil pengurangan negatif berarti rugi. Hasil pengurangan menjadi negatif bila biaya variabel terlalu besar. Mulyono (2000) menyatakan keuntungan margin adalah keuntungan yang bersifat kotor. Dari segi bisnis keuntungan ini bersifat semu karena ada unsur-unsur biaya yang tidak

diperhitungkan, yaitu biaya tetap, sehingga besarnya keuntungan margin sama dengan selisih total output dengan biaya operasional.

Penerimaan marjinal adalah penerimaan tambahan yang diterima perusahaan ketika perusahaan meningkatkan output sebanyak satu unit tambahan. Dalam menentukan keuntungan secara ekonomi memerlukan sebuah fungsi, sehingga setiap pemecahan masalah ekonomi dapat dijabarkan dengan sistematis. Rumus sederhana diatas merupakan pengertian dari *Total Revenue* (penerimaan total) – *Total Cost* (biaya total). Hal ini tidak terlepas dari keuntungan, keuntungan atau laba dalam ekonomi umumnya yaitu:

$$\pi = TR - TC \text{ (eksplisit + implisit)}$$

Keterangan:

$\pi$  : Keuntungan Industri (Rp/ Bln)

TR : Total Penerimaan (Rp/Bln)

TC : Total Biaya (Rp/ Bln)

## 9. Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha merupakan penelitian terhadap rencana usaha yang tidak hanya menganalisis layak atau tidak layaknya usaha untuk di bangun, tetapi juga saat dioperasionalkan secara rutin dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal dalam waktu yang tidak ditentukan.

Aspek-aspek yang mempengaruhi kelayakan dalam penelitian ini sebagai berikut:

a. Produktivitas Tenaga Kerja

Setiap perusahaan selalu berusaha agar karyawan bisa berpartisipasi dalam bentuk produktivitas kerja yang maksimal. Produktivitas kerja karyawan bagi suatu perusahaan sangatlah penting sebagai alat pengukur keberhasilan dalam menjalankan usaha. Karena semakin tinggi produktivitas kerja karyawan dalam perusahaan, berarti laba perusahaan dan produktivitas akan meningkat. Untuk mengetahui produktivitas tenaga kerja industri tahu Miftahul Fatih dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Produktivitas TK} = \frac{\text{pendapatan} - \text{sewa lahan sendiri} - \text{bungamodalsendiri}}{\text{HKO keluarga}}$$

Keterangan :

NR : Pendapatan

HKO : Hari Kerja Orang

b. Produktivitas modal

Produktivitas modal merupakan permintaan dana modal yang digunakan untuk investasi tergantung kepada produktivitas dari dana modal tersebut. Produktivitas modal dihitung dengan cara menentukan besarnya pendapatan rata-rata tahunan (setelah dikurangi dengan penyusutan modal yang digunakan). Untuk mengetahui produktivitas modal industri tahu dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Produktivitas Modal} = \frac{\text{pendapatan} - \text{sewalahansendiri} - \text{nilaTKDK}}{\text{TEC}} \times 100$$

Ket :

NR : Pendapatan

TKDK : Tenaga Kerja Dalam Keluarga

TEC : Total Biaya Eksplisit

c. R/C

Studi kelayakan bisnis merupakan penelitian terhadap rencana bisnis yang tidak hanya menganalisis layak atau tidak layaknya bisnis dibangun, tetapi juga saat dioperasionalkan secara rutin dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal untuk waktu yang tidak ditentukan (Umar 2013). Sedangkan menurut Ibrahim (2003) yang menyatakan bahwa studi kelayakan bisnis merupakan bahan pertimbangan dalam mengambil suatu keputusan, apakah menerima atau menolak dari gagasan usaha atau proyek yang direncanakan.

Soekartawi (2002) menyatakan analisis kelayakan menggunakan *R/C* adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya, besarnya *R/C* mempunyai prospek baik. Nilai *R/C* yang lebih besar dari 1 menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan oleh industri atau perusahaan layak untuk diusahakan. Tingginya nilai *R/C* disebabkan oleh produksi yang diperoleh dan harga yang sangat berpengaruh terhadap penerimaan. Rumus yang digunakan untuk mendapatkan efisiensi usaha dalam *R/C* yaitu :

$$R/C = TR/TC$$

Ket:

R/C : Efisiensi Usaha

TR : Total Revenue (penerimaan)

TC : Total Cost (biaya total)

## **B. Penelitian Terdahulu**

Penelitian yang dilakukan oleh Umi Kalsum (2014) yang berjudul Analisis usaha Pembuatan Tempe Kedelai Skala Rumah tangga di Kelurahan Bukit Sangkat Kecamatan Kalindo Kota Palembang. Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, dan tingkat rentabilitas usaha industri tempe kedelai di Kelurahan Bukit Sangkal Kecamatan Kalidoni Kota Palembang. Hasil penelitian diperoleh kesimpulan bahwa biaya total rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha tempe sebesar Rp 19.835.904. penerimaan rata-rata yang diperoleh setiap pengusaha adalah Rp 37.080.000 dan pendapatan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 17.244.096 per bulan. Rentabilitas dari usaha industri tempe kedelai skala rumahtangga tersebut adalah sebesar 86,9% hal ini berarti usaha industri tempe ini telah optimal dalam mendapatkan laba.

Penelitian yang dilakukan oleh Lasena *et al* (2013) yang berjudul Analisis Keuntungan pengrajin Tahu (Studi Kasus Industri Rumah tangga di Kecamatan Telaga). Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui keuntungan usaha tahu di Kecamatan Telaga dan untuk mengetahui usaha tahu layak dikembangkan di Kecamatan Telaga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha tahu yang ada di

Kecamatan Telaga menguntungkan dengan rata-rata keuntungan pengrajin sebesar Rp 1.151.275. serta rata-rata nilai *R/C rasio* yang diperoleh pengrajin tahu di Kecamatan Telaga 1,016 sehingga usaha tahu yang ada di Kecamatan Telaga layak untuk di kembangkan.

Penelitian yang dilakukan oleh Santoso *et al* (2009) yang berjudul Analisis Pendapatan dan Produksi Agroindustri Tahu di Desa Pandansari Kecamatan Ajibarang Kabupaten Banyumas. Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui besarnya biaya produksi dan pendapatan yang diperlukan pengrajin untuk mengolah agroindustri tahu di Desa Pandansari, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa agroindustri tahu di Desa Pandansari Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas bahwa biaya produksi yang dikeluarkan untuk satu kali proses produksi dalam usaha agroindustri tahu di Desa Pandansari Kecamatan Ajibarang Kabupaten Banyumas adalah sebesar RP 320.288,30 dengan pendapatan bersih yang diperoleh sebesar Rp 72.313,70.

Penelitian Yang Dilakukan Oleh, Srivella Febrieny, yang berjudul Analisis Perbandingan Pendapatan dan Keuntungan Usahatani Gambir (*Uncaria Gambier* Roxb) Antara Petani yang Mengolah Sendiri dan yang Menjual Daun Segar di Nagari Barung - Barung Balantai Kecamatan Koto Xi Tarusan, Kabupaten Pesisir Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan dan keuntungan petani gambir dalam dua bentuk penjualan itu dan mendeskripsikan faktor-faktor yang mempengaruhi petani menjual daun segar atau melakukan pengolahan sendiri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pendapatan dan keuntungan petani gambir

yang mengolah sendiri dan mempunyai alat kempa lebih tinggi dibandingkan petani yang mengolah tapi tidak mempunyai alat kempa dimana petani yang mempunyai alat kempa memperoleh pendapatan sebesar Rp 11.914.193/Ha/Th dan keuntungan sebesar Rp 6.428.813/Ha/Th, dan yang tidak mempunyai alat kempa memperoleh pendapatan sebesar Rp 7.236.905/Ha/Th dan keuntungan sebesar Rp 2.962.047/Ha/Th. Secara keseluruhan petani sampel yang mengolah sendiri memperoleh pendapatan sebesar Rp 9.452.463/Ha/Th dan keuntungan sebesar Rp 4.604.199/Ha/Th sedangkan pendapatan petani yang menjual daun segar sebesar Rp 10.390.862/Ha/Th dan keuntungan sebesar Rp 8.100.682/Ha/Th, dengan pengujian statistik dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan nyata pendapatan dan keuntungan antara petani yang mengolah gambir sendiri dan yang menjual daun segar. Faktor internal yang mempengaruhi petani melakukan pengolahan atau menjual daun segar yaitu tingkat umur dan pengalaman berusahatani sedangkan faktor eksternal yang mempengaruhi yaitu keuntungan relatif (segi tenaga kerja), kesesuaian dengan nilai (kompatibilitas), dan dapat dicoba (triabilitas).

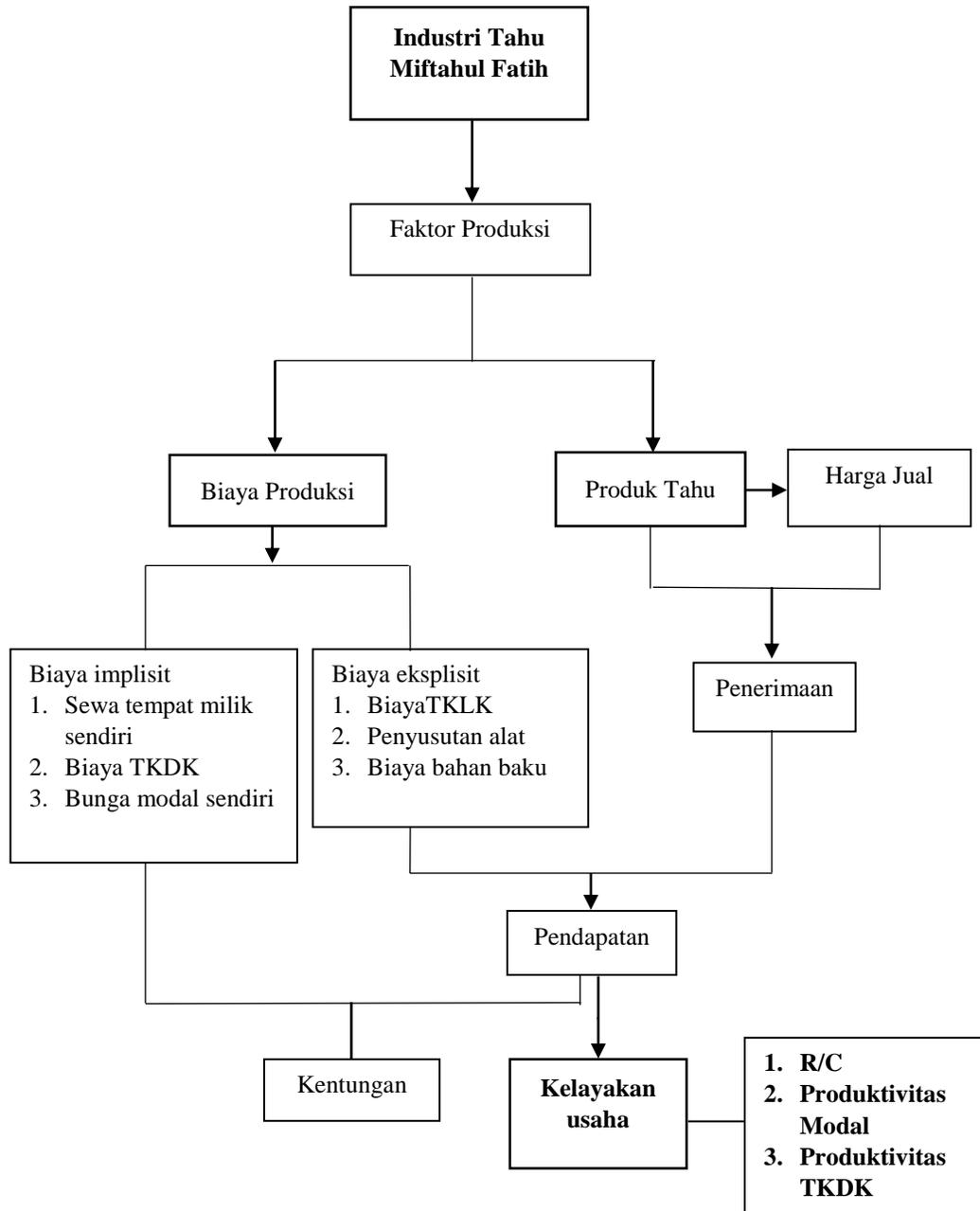
Penelitian yang dilakukan oleh Grace Masengi (2014) yang berjudul Analisis Keuntungan Usaha Rumah Makan El-Shadai di Kawasan Wisata Kuliner “Wakeke Manado”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kelayakan El-Shadai restoran tahu secara rinci, profil kegiatan usaha dan jumlah laba yang dicapai setiap bulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sepenuhnya El-Shadai bisnis restoran memiliki keuntungan Rp. 13.829.942 setiap bulan, dengan rasio biaya R/C dari 1,33.

Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa bisnis kuliner dikategorikan menjadi layak untuk menjalankan karena nilai R/C lebih dari 1.

### **C. Kerangka Berpikir**

Berdasarkan kajian teori diatas, maka kerangka pikir yang mendasari penelitian. Industri Tahu Miftahul Fatih adalah industri yang bergerak dalam pembuatan tahu dengan berbahan baku kedelai. Kedelai yang dipilih terlebih dahulu dan melalui beberapa proses untuk menghasilkan suatu produk berupa tahu. Dari sejumlah produksi yang dihasilkan akan dijual kepada konsumen dengan harga tertentu sehingga diperoleh suatu penerimaan. Dalam proses produksi tahu diperlukan biaya-biaya yang terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap yang kemudian disebut sebagai biaya total. Industri tahu Miftahul Fatih terdiri dari beberapa faktor produksi diantaranya biaya produksi dan produk tahu. Dimana biaya produksi mencakup biaya eksplisit dan implisit. Produk tahu Miftahul Fatih memiliki harga jual dengan yang sudah ditetapkan yang nantinya akan mengetahui berapa penerimaan yang didapatkan oleh usaha tahu Mifathul Fatih. Dari hasil penerimaan maka akan timbul pendapatan dimana penerimaan dikurangi eksplisit dan keuntungan pada industri tahu dapat diketahui dari jumlah biaya total dimana jumlah eksplisit dan implisit ditambahkan dan menjadi pengurang dari total penerimaan yang didapatkan. Kelayakan usaha industri tahu dilihat dari  $r/c$ , produktivitas tenaga kerja dan produktivitas modal

### BAGAN KERANGKA PEMIKIRAN



Gambar 1. Kerangka Berfikir Penelitian