

## **Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Pengolahan Kedelai Menjadi Tahu Di Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang**

### **(Analysis Of Value Added And Feasibility For Processing Soybean Into Tofu In Jomblang Kelurahan Candisari District, Semarang City)**

**Firman Davit Nugroho<sup>1)</sup>, R. Pramono<sup>2)</sup>, Saparto<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup> Alumni STIP Farming Semarang, <sup>2)</sup> Staf Pengajar STIP Farming Semarang  
e-mail : saparto.saparto@gmail.com

#### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah, pendapatan dan kelayakan finansial pengolahan kedelai menjadi tahu telah dilakukan mulai Januari s/d Juli 2021 di Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang. Peneliti menggunakan metode deskriptif dan bersifat *Ex Post Facto*, Penelitian dilakukan dengan sensus sebanyak 30 pengrajin tahu. Data primer berupa pengeluaran dan penerimaan diperoleh dengan wawancara dan observasi. Analisis data menggunakan metode Hayami untuk nilai tambah, pendapatan dan kelayakan dengan rumus matematika. Hasil penelitian diperoleh nilai tambah sebesar Rp.26.946, . dengan rasio nilai tambah 76,23%. Rata-rata pendapatan Rp.6.781.844, . /produksi. Nilai kelayakan Finansial : R/C = 1,53,  $BEP_{(Rp)} = Rp.12.396, ./kg$  atau  $Rp.500, ./Unit$  ,  $BEP_{(Q)} = 670$  Unit dan ROI= 53%. Kesimpulan usaha pengolahan kedelai menjadi tahu memperoleh nilai tambah yang tinggi, menguntungkan dan layak secara finansial untuk diusahakan.

**Kata kunci : Nilai tambah, Kelayakan, Pendapatan, Kedelai dan Tahu**

#### **ABSTRACT**

*This study aims to determine the added value, income and financial feasibility of processing soybeans into tofu which has been carried out from January to July 2021 in Jomblang Village, Candisari District, Semarang City. The researcher uses a descriptive method and is Ex Post Facto. The research was conducted with a census of 30 tofu craftsmen. Primary data in the form of expenditures and revenues were obtained by interview and observation. Analysis of the data using the Hayami method for added value, income and feasibility with the mathematical formula. The results of the study obtained an added value of Rp.26,946, . with a value added ratio of 76.23%. The average income is Rp. 6,781,844, . /production. Financial feasibility value: R/C = 1.53,  $BEP_{(Rp)} = Rp.12,396, ./kg$  or  $Rp.500, ./Unit$  ,  $BEP_{(Q)} = 670$  Units and ROI= 53%. The conclusion is that soybean processing into tofu has high added value, is profitable and financially feasible to operate.*

**Keywords: added value, feasibility, income, soybeans and tofu**

## **I. PENDAHULUAN**

Kedelai (*Glycine max*) merupakan sumber protein yang penting bagi manusia, dan mengandung protein 35% - 40-43%. Kedelai dapat diolah menjadi berbagai keperluan, antara lain untuk bahan industri tahu.

Tahu adalah ekstrak protein dari kacang kedelai. Tahu merupakan makanan yang digemari masyarakat karena memiliki harga yang murah dan

bergizi. Tahu berasal dari China, kata tahu dalam bahasa China yaitu "tao hu" atau "takwa." kata "tao" berarti kacang, karena tahu terbuat dari bahan kacang kedelai dan "hu" atau "kwa" yang artinya hancur menjadi bubur. Jadi pengertian tahu menurut etimologi adalah makanan yang terbuat dari kacang kedelai dengan proses penghancuran menjadi bubur (Trycripto,2009).

Menurut (Novitasari, A (2014). Tahu merupakan salah satu produk

*Facto* atau penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa perubahan variabel bebas itu telah terjadi sehingga data yang didapatkan merupakan masalah yang aktual, kemudian data dikumpulkan dan disusun, setelah itu dianalisis.

#### Metode Penentuan Sample

Jumlah pengrajin tahu di daerah Kelurahan Jomlang Kecamatan Candisari Kota Semarang. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 30 orang, Oleh karena itu semuanya dijadikan sampling jenuh (Sensus).

#### Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data

dilakukan dengan cara wawancara dipandu kuesioner, oservasi, dan data

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel Nilai	Nilai
	I. Output, Input dan Harga	
1.	Output (kg)	1
2.	Input (kg)	2
3.	Tenaga kerja (HOK)	3
4.	Faktor konversi	$4=1/2$
5.	Foefisien tenaga kerja (HOK/kg)	$5=3/2$
6.	Harga output (Rp)	6
7.	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	7
	II. Penerimaan dan Keuntungan	
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	8
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	9
10.	Nilai output (Rp/kg)	$10 = 4 \times 6$
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$11a = 10-9-8$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$11b = (11a/10) \times 100\%$
12.	a Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$12a = 5 \times 7$
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$12b = (12a/11a) \times 100 \%$
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	$13a = 11a - 12a$
	b Tingkat keuntungan (%)	$13b = (13a/11a) \times 100\%$
	III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14.	Marjin (Rp/kg)	$14 = 10-8$
	Pendapatan tenaga kerja (%)	$14a = (12a/14) \times 100\%$
	Sumbangan input lain (%)	$14b = (9/14) \times 100\%$
	Keuntungan pengusaha (%)	$14c = (13a/14) \times 100\%$

Sumber : Hayami, et al. Agricultura marketing and processing in up land java (1987).

Keterangan :

- Output adalah hasil produksi tahu yang dihasilkan 1 kali produksi.
- Input adalah jumlah bahan baku yang

diolah dalam 1 kali produksi.

- Tenaga kerja adalah banyaknya HOK yang melakukan proses produksi dalam satu kali produksi.

makanan yang sudah populer di masyarakat Indonesia. Sejak dulu, masyarakat Indonesia terbiasa mengonsumsi tahu sebagai lauk pauk pendamping nasi atau sebagai makanan ringan. Tahu menjadi makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak dan harganya juga relatif murah. Tahu mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B-kompleks. Tahu juga kerap dijadikan salah satu menu diet rendah kalori karena kandungan hidrat arangnya yang rendah.

Tahu terdiri dari berbagai jenis, yaitu tahu putih, tahu kuning, tahu sutra, tahu cina, tahu keras, dan tahu kori. Perbedaan dari berbagai jenis tahu tersebut ialah pada proses pengolahannya dan jenis penggumpal yang digunakan. (Sarwono,W dan Utami P,2009).

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Kedelai mempunyai nilai guna yang cukup tinggi, karena bisa dimanfaatkan sebagai bahan pangan, pakan, dan bahan baku industri, baik skala kecil maupun besar. Produk pangan berbahan baku kedelai ini dapat dibagi menjadi dua kategori, yaitu dalam bentuk hasil nonfermentasi dan fermentasi. (Sarwono,W dan Utami,P,2009).

Pembuatan tahu menurut (Rambe dan Irpah,2018) dilakukan dengan beberapa langkah, yaitu mulai dari memilih kedelai, mencuci dan merendam kedelai, menggiling kedelai, pendidihan bubur kedelai, penyaringan, pengumpulan dan pengendapan, serta pencetakan.

Nilai tambah (*added value*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan

dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Kustiari, R., 2012).

Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang merupakan sentral produksi tahu, dan ini menjadi produk unggulan industri rumah tangga sejak tahun 1999. Salah satu hal yang mendasari diusaha industri rumah tangga pengolahan tahu ialah dikarenakan jumlah permintaan produk tahu meningkat. Selain itu usaha industri tahu ini berpeluang menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar serta telah memiliki konsumen tetap.

Dari data informasi awal diketahui bahwa usaha pengolahan kedelai menjadi tahu belum dilakukan perhitungan secara agribisnis. Pada umumnya pengrajin tahu juga belum menganalisis atau memperhitungkan nilai tambah menjadi tahu. Tenaga kerja umumnya merupakan anggota keluarga yang belum diperhitungkan dalam pembiayaannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah, pendapatan dan kelayakan finansial pengolahan kedelai menjadi tahu.

## **METODE PENELITIAN**

### **Waktu dan Lokasi**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – Juli 2021, di Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang yang merupakan Kota Semarang.

### **Metode Dasar Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan menggunakan data Metode *Ex Post*

- d. Faktor konveksi merupakan pembagian dari output dan input dalam satu kali produksi.
- e. Koefisien tenaga tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi dari tenaga kerja atau input (HOK)
- f. Harga output adalah harga tahu yang sudah di produksi (Rp/kg)
- g. Upah tenaga kerja langsung, merupakan seluruh biaya untuk tenaga kerja dibagi jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam satu kali produksi dalam satuan rupiah.
- h. Harga bahan baku
- i. Sumbangan input lain
- j. Nilai output
- k. Nilai tambah (Rp/kg) adalah selisih output tahu dengan bahan baku utama tahu dan sumbangan input lain.
- l. Rasio nilai tambah (%) menunjukkan nilai tambah dari produk jadi berupa tahu.
- m. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp) menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengelola bahan baku tahu.
- n. Pangsa tenaga kerja langsung (%) menunjukkan presentase penddapatan tetangga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh.
- o. Keuntungan adalah hasil dari nilai tambah dikurang dengan harga bahan baku yang dikeluarkan (Rp)
- p. Tingkat keuntungan adalah perbandingan biaya berupa modal yang harus di keluarkan untuk menghasilkan produk, dengan satuan rupiah (Rp)
- q. Marjin (Rp) menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor – factor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
- r. Presentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin (%).
- s. Presentase sumbangan input lain terhadap marjin (%)
- t. Presentase keuntungan pengusaha

terhadap marjin (%)

Menurut (Hayami,et,al,1987), kriteria pengujian, ratio nilai tambah dikatakan rendah bila memiliki presentase di bawah <15%, Sedangkan apabila memiliki presentase antara 15% - 40%. dan tinggi apabila memiliki presentase di atas >40%.

#### 1. Analisis Pendapatan

Data dianalisis menggunakan rumus matematika.

- a. Analisis Biaya adalah semua pengeluaran untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang akan digunakan untuk menghasilkan barang-barang produksi. Untuk menghitung total biaya produksi dapat dihitung dengan menggunakan rumus :

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan :

TC = Total Cost /Total Biaya Produksi

TVC = Total Variable Cost /Total Biaya Variabel

TFC = Total Fixed Cost/ Total Biaya Tetap

- b. Pendapatan dihitung melalui pengurangan antara penerimaan dengan total biaya untuk satu kali proses produksi pengolahan kedelai menjadi tahu dihitung dengan rumus :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Total revenue / Penerimaan (Rp)

P = Price / Harga jual (Rp)

Q = Quantity / Jumlah produksi (kg)

- c. Penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima oleh perusahaan atas penjualan produk yang dihasilkan di industri pengolahan kedelai menjadi tahu (Syafri,2000). Penerimaan dihitung dengan rumus :

$$I = TR - TC$$

Dimana:

$$I = \text{Income/Total Keuntungan (Rp)}$$

$$TC = \text{Total Cost/Total Biaya (Rp)}$$

$$TR = \text{Total Revenue/Penerimaan (Rp)}$$

## 2. Analisis kelayakan finansial.

### a. Analisis Break Even Point (BEP)

#### 1. BEP Harga Produksi

$$BEP_{(Rp)} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Volume Produksi}}$$

Kriteria Uji :

Bila harga rill > BEP (Rp) maka usaha tersebut layak untuk diusahakan

Bila harga rill < BEP (Rp) maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan.

Bila harga rill = BEP (Rp) maka usaha tersebut berada di titik impas.

#### 2. BEP Volume Produksi

$$BEP_{(Q)} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga}}$$

Kriteria Uji :

Bila jumlah produksi > BEP (Q) maka usaha tersebut layak untuk diusahakan

Bila jumlah produksi < BEP (Q) maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan.

Bila jumlah produksi = BEP (Q)

maka usaha tersebut berada dititik impas.

### 3. R/C Ratio ( Revenue Cost Ratio)

Secara sistematis, analisis R/C Ratio dapat di rumuskan sebagai berikut :

$$R/C = \frac{\text{Total Penerimaan/Total Biaya}}$$

Kriteria Uji :

Jila RC > 1 maka usaha tersebut layak untuk diusahakan

Jika RC < 1 maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan.

Jika RC = 1 maka usaha tersebut berada di titik impas.

### 4. Analisis Return On Investmen (ROI)

Rumus yang digunakan untuk mencari ROI adalah sebagai berikut :

$$ROI = \frac{\text{Laba Setelah Pajak}}{\text{Total asset}} \times 100$$

Apabila nilai ROI > nilai suku bunga bank layak untuk diusahakan. Apabila nilai ROI < nilai suku bunga bank tidak layak untuk di usahakan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Analisis Nilai Tambah Pengloahan Kedelai Menjadi Tahu.

Hasil perhitungan nilai tambah kedelai menjadi tahu di Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Rata Rata Analisis Nilai Tambah Kedelai Menjadi Tahu dengan menggunakan Metode Hayami.

No	Variabel Nilai	Rumus	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>			
1	Output (Unit)	1	30.800
2	Input (kg)	2	435,7
3	Tenaga Kerja (HOK)	3	73,33
4	Faktor Konversi	$4=1/2$	70,69
5	Koefisien Tenaga Tenaga Kerja (HOK/kg)	$5=3/2$	0,16
6	Harga Output (Rp)	6	500
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	7	55.000
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>			
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	8	7400
9	Sumbangan Bahan Penolong (Rp/kg)	9	1.000
10	Nilai Output (Rp/kg)	$10 = 4 \times 6$	35.345
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$11a = 10-9-8$	26.946
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$11b = (11a/10) \times 100\%$	76,23
12	a Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$12a = 5 \times 7$	8.800
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$12b = (12a/11a) \times 100 \%$	32,65
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$13a = 11a - 12a$	18.146
	b Tingkat Keuntungan (Rp/kg)	$13b = (13a/11a) \times 100\%$	67,34
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>			
14	Marjin (Rp/kg)	$14 = 10-8$	27.945
	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$14a = (12a/14) \times 100\%$	31,49
	Sumbangan Input Lain (%)	$14b = (9/14) \times 100\%$	35,78
	Keuntungan Pengusaha (%)	$14c = (13a/14) \times 100\%$	64,93

Sumber : Analisis Data Primer Diolah, 2021.

Menurut Tabel 2. dapat diketahui bahwa :

- Rata-rata tahu yang dihasilkan dalam satu kali produksi mencapai 30.800 tahu dengan harga Rp.550,- per unit tahu.
- Rata-rata biaya bahan baku yang digunakan dalam satu kali produksi adalah 435,7 kg kedelai.
- Rata – rata tenaga kerja yang di gunakan adalah sebanyak 73,44 HOK.
- Fakor konversi dari penelitian yang dilakukan adalah sebesar 70,69.
- Koefisien tenaga kerja di peroleh

0,16. Ini berarti untuk menghasilkan 1 kg tahu dibutuhkan tenaga kerja sebesar 0,16 HOK/kg.

- Penetapan harga tahu di Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang. adalah Rp.500,- per unit tahu dimana tahu dijual tanpa kemasan khusus sehingga dapat menekan pengeluaran untuk biaya pengemasan.
- Upah tenaga kerja langsung yang diterima adalah Rp.55.000,-
- Harga bahan baku kedelai yang digunakan adalah Rp.7.400,- /kg.

- i. Sumbangan input lain dalam setiap produksi Rp.1.000,-
- j. Nilai output dalam setiap produksi Rp.35.345,-
- k. Nilai tambah (Rp) yang diperoleh dari pengolahan kedelai menjadi tahu adalah sebesar Rp.26.946,- diperoleh dari selisih output tahu sebesar Rp.35.345,- dan sumbangan input lain sebesar Rp.1.000,-
- l. Rasio nilai tambah (%) yang diperoleh pada pengolahan kedelai menjadi tahu di Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang adalah 76,23% ini setiap 1 kg kedelai akan menghasilkan nilai tambah sebesar 76,23%.
- m. Pendapatan rata-rata tenaga kerja langsung (Rp) pada pengolahan kedelai menjadi tahu adalah sebesar Rp.8.800,-
- n. Pangsa tenaga kerja langsung (%) pengolahan kedelai menjadi tahu menunjukkan presentase pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh 32,65%.
- o. Keuntungan yang diperoleh dengan hasil nilai tambah dikurang dengan bahan baku yang dikeluarkan sebesar Rp.18.146,-
- p. Tingkat keuntungan yang diperoleh adalah perbandingan biaya berupa modal yang harus dikeluarkan menghasilkan produk dengan satuan adalah 67,34 %.
- q. Marjin (Rp) menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi adalah Rp.27.945,-
- r. Presentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin (%) sebesar 31,49 %.
- s. Presentase sumbangan input lain terhadap marjin (%) sebesar 35,78 %.
- t. Presentase keuntungan pengusaha terhadap marjin sebesar 64,93 %.

Rasio nilai tambah yang dihasilkan yaitu sebesar 76,23%, ini berarti usaha pengolahan kedelai menjadi tahu memiliki presentase yang tergolong tinggi karena hasilnya diatas 40%. Hal ini berarti usaha pengolahan kedelai menjadi tahu memiliki presentase yang tergolong tinggi. Dari analisis nilai tambah ini diperoleh juga nilai marjin dari pengolahan 1 kilogram bahan baku kedelai. Nilai marjin diperoleh dari selisih antara nilai output dengan harga bahan baku. Marjin kemudian distribusikan kepada faktor-faktor produksi yaitu tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan. Nilai marjin yang diperoleh yaitu Rp.27.945/kg bahan baku kedelai. Marjin yang diperoleh tersebut kemudian distribusikan untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 31,49%, untuk sumbangan input lain sebesar 35,78% dan untuk keuntungan sebesar 64,93%.

Rasio nilai tambah hasil penelitian ini lebih tinggi dibanding Azmita, N. *et al.* (2019) sebesar 50,58%; namun lebih kecil dibanding Fatmawati (2018) sebesar 98,88%; Sinaini, L. (2021) sebesar 100,65%. Perbedaan angka nilai tambah ini disebabkan karena adanya perbedaan faktor teknis dan faktor pasar dari usaha tahu tersebut. Faktor yang paling berpengaruh adalah kapasitas produksi, dikarenakan adanya kapasitas produksi harian untuk pengolahan tahu menjadi semakin meningkat. Adanya peningkatan kapasitas tersebut tentunya

akan mempengaruhi nilai tambah yang dihasilkan. Perkembangan teknologi, selain berdampak pada kapasitas produksi juga berdampak kepada tenaga kerja dan upah tenaga kerja. Dengan adanya penggantian fungsi dari tenaga kerja menjadi mesin dalam proses penggilingan, proses produksi tahu menjadi lebih efisien, sehingga HOK

menjadi lebih sedikit dan juga akan berdampak pada upah tenaga kerja

#### A. Analisis Biaya dan Pendapatan Pengolahan Kedelai Menjadi Tahu

Perhitungan biaya produksi dan penerimaan dapat dilihat pada hasil perhitungan pendapatan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Analisis Rata-Rata Pengeluaran Kedelai Menjadi Tahu.

No	Variabel (Rata-Rata)	Jumlah
1	Biaya tetap (Rp)	2.711.890,-
2	Biaya variabel	
	a. Bahan baku (Rp)	9.445.333,-
	b. Tenaga kerja (Rp)	55.000,-
	c. Biaya bahan baku penolong (Rp)	518.933,-
	Total biaya variabel (Rp)	10.019.267,-
3	Produksi kedelai (kg)	1.027
4	Total biaya produksi (Rp)	12.731.156,-
5	Harga jual (Rp/kg)	19.000,-
6	Penerimaan (Rp)	19.513.000,-
7	Pendapatan (Rp)	6.781.844,-

Sumber : Analisis Data Primer Diolah 2021

Dari Tabel 3. diperoleh bahwa penerimaan sebesar Rp.19.506.667,-, total biaya produksi sebesar Rp.12.731.156,-, sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp. 6.775.510,-. Hasil penelitian ini diperoleh pendapatan yang lebih tinggi dibanding Muhsina *et al.* (2012) sebesar Rp. 3.018.693,-. Nilai ini didapat dari selisih antara penerimaan sebesar Rp. 7.560.000,- dengan total biaya Rp. 4.541.307,-. Bervariasinya

perbedaan pendapatan ini disebabkan oleh banyak faktor, antara lain adanya kekurangan bahan baku dan fluktuasi harga yang tinggi dari faktor-faktor produksi.

#### A. Analisis Kelayakan Pengolahan Kedelai Menjadi Tahu

Hasil rekapitulasi perhitungan kelayakan finansial dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Rekapitulasi Perhitungan Kelayakan Finansial Pengolahan Kedelai Menjadi Tahu.

No.	Uraian	Jumlah	Riil	Layak
1	Produksi (kg)	1.017		
2	Harga Jual (Rp./kg)	19.000		
3	Penerimaan (Rp)	19.513.000		
4	Total Biaya Produksi (Rp)	12.731.156		
5	Pendapatan (Rp)	6.781.844		
6	R/C Ratio	1.53		
7	BEP <sub>Produksi</sub> (kg)	670	1.017	Layak
8	BEP <sub>Harga</sub> (Rp/kg)	12.396	19.000	Layak
9	ROI (%)	53		

Dari Tabel 4. diperoleh hasil analisis kelayakan finansial sebagai berikut : R/C ratio = 1,53; BEP produksi = 670 kg (riil = 1.017 kg); BEP harga = Rp 12.396,-/kg (riil = Rp. 19.000,-/kg); dan ROI = 53% (melebihi bunga bank). Dengan demikian maka dapat dikatakan bahwa usaha pengolahan kedelai menjadi tahu di Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang layak secara finansial untuk diusahakan. Muhsina (2012) dalam penelitiannya memperoleh nilai R/C rasio = 1,66. Perbedaan nilai R/C rasio ini kemungkinan adanya perbedaan ukuran tahu dan harga tahu, serta perbedaan harga bahan baku.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan penelitian dan pembahasan maka dapat diikhtisarkan sebagai berikut :

1. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg kedelai menjadi tahu adalah Rp.26,946,- Ratio nilai tambah yang diperoleh adalah 76,23 %.
2. Rata-rata pendapatan pengusaha tahu adalah sebesar Rp.6.781.844,- dalam satu kali proses produksi, dengan penerimaan sebesar Rp.19.513.000,-
3. Nilai kelayakan : R/C ratio = 1,53; BEP produksi = 670 kg (riil = 1.017 kg); BEP harga = Rp 12.396,-/kg (riil = Rp. 19.000,-/kg); dan ROI = 53% (melebihi bunga bank).

Maka dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan kedelai menjadi tahu di Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang mendapatkan

rasio nilai tambah tergolong tinggi, menguntungkan dan layak secara finansial untuk di usahakan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Azmita, N., V. I. Mutiara, dan R. Hidayat. 2019. Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Usaha Tahu Alami di Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *J. of Socio Economic on Tropical Agriculture*. Vol. 1 No. 3 Desember 2019; 30-39.
- Fatmawati, 2018. Analisis Nilai Tambah Kedelai (*Glycine max*) di Industri Tahu Kecamatan Marisa Kabupaten Pohuwato. *J. Ekonomi dan Bisnis Kontemporer*, Vol.02, No.2, September 2018;
- Hayami. 1987. *Agricultural Marketing And Processing In Upland Java: A Perspective From A Sunda Village*. Bogor: Cgprt Center. Diakses di [Http://Repository.Usu.Ac.Id/Bitstream/Handle/123456789/60704/Chapter%20ii.Pdf?Sequence=4&Isallowed=Y](http://Repository.Usu.Ac.Id/Bitstream/Handle/123456789/60704/Chapter%20ii.Pdf?Sequence=4&Isallowed=Y).
- Kustiari,R. 2012. Analisis Nilai Tambah Dan Imbalan Jasa Faktor Produksi Pengolahan Hasil Pertanian. Diakses di [Https://Pse.Litbang.Pertanian.Go.Id/Ind/Pdf/files/Pros\\_2012\\_01a\\_Mp\\_Reni.Pdf](https://Pse.Litbang.Pertanian.Go.Id/Ind/Pdf/files/Pros_2012_01a_Mp_Reni.Pdf)
- Muhsina, S. Masduki, dan A.A. Sa'diyah, 2012. Performansi Nilai Tambah Kedelai Menjadi Tahu di Kabupaten Sambas. *Buana Sains*, Vol.12 No.1: 99-103, 2012.

- Novitasari,A. 2014. Pemanfaatan Biji Munggur Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Tahu Dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Sebagai Penggumpal. Diakses di <http://eprints.ums.ac.id/29639/>.
- Rambe dan Irpah. 2018. Analisis strategi pengembangan usaha pembuatan tahu pang Hulu Tebing Tinggi. Diakses di <http://repository.uinsu.ac.id/4627/>.
- Sinaini, L. 2021. Analisis Nilai Tambah Kedelai dalam Usaha Pengolahan Tahu dan Tempe pada UD Bintang Barokah di Kabupaten Muna. *Sprot and Nutrition Jurnal*.Vol.3 No.1, February 2021.
- Syahril. 2000. Pengolahan Agroindustri Menjadi Produk-Produk Agroindustri Yang Dapat Dikembangkan Bogor Penebar Swadaya. Diakses di <https://id.wikipedia.org/wiki/Agroindustri>.
- Trycipto. 2009. Analisis Nilai Tambah Kedelai. Diakses di [https://www.google.com/Url?Sa=T&Rct=J&Q=&Esrc=S&Source=Web&Cd=&Ved=2ahukewiho4hghyjuahusheykht2sdsuqfjaeggqibbac&Url=Https%3a%2f%2fjurnal.Unpand.Ac.Id%2findex.Php%2feb%2farticle%2fdownload%2f1067%2f1042&Usg=Aovvaw2pzzbcfb\\_Daxre\\_5wslqiu](https://www.google.com/Url?Sa=T&Rct=J&Q=&Esrc=S&Source=Web&Cd=&Ved=2ahukewiho4hghyjuahusheykht2sdsuqfjaeggqibbac&Url=Https%3a%2f%2fjurnal.Unpand.Ac.Id%2findex.Php%2feb%2farticle%2fdownload%2f1067%2f1042&Usg=Aovvaw2pzzbcfb_Daxre_5wslqiu).