

ANALISIS KELAYAKAN USAHA PEMBUATAN TAHU DI LANDASAN ULIN BARAT KOTA BANJARBARU (Studi Kasus Tahu Maju Lestari “Bapak H. Manaf”)

(Feasibility Analysis of tofu making business on the western ulin base of Banjarbaru city “case study know advanced sustainable Mr. H. Manaf”)

¹Mohamad Jailani, ²Yarna Hasiani, ³Inda Ilma Ifada
¹²³Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan
Jl. Adiyaksa No. 2 Kayu Tangi Banjarmasin

ABSTRAK

Tujuan penelitian untuk mengetahui secara teknis pembuatan tahu Bapak H. Manaf mengetahui biaya, penerimaan, keuntungan dan kelayakan usaha tahu serta permasalahan pembuatan tahu. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode studi kasus, data yang dikumpulkan data primer dan data sekunder. Teknis pembuatan tahu dimulai dari pembersihan dan perendaman kedelai, perebusan kedelai sampai mendidih dan dilanjutkan dengan pemisahan ampas tahu dan bubur kedelai dengan alat bantu kain saringan dan disiram air dingin. Tahap selanjutnya adalah penambahan air tahu bekas saringan yang sudah didiamkan selama 1 hari dan terakhir sari kedelai dituang ke cetakan serta didiamkan sebentar agar memudahkan pemotongan tahu. Nilai Penerimaan diperoleh Rp. 367.500.000/bulan dengan Total biaya Rp. 179.928.353/bulan maka rata-rata Keuntungan Rp. 187.571.647/bulan. Permasalahan utama pembuatan tahu ada dibahan pokok kedelai, harga kedelai yang bisa mengalami kenaikan sedangkan untuk harga penjualan tahu tidak bisa dinaikan dan persaingan pasar yang semakin banyak usaha pembuatan tahu yang ada di kota Banjarbaru.

Kata Kunci : Analisis, Tahu, Usaha Pembuatan, Kelayakan Usaha

ABSTRACT

The research objective to know technically the making of know Mr. H. Manaf knows the costs, revenues, profits and business feasibility of knowing and business problems of making tofu. The method used in the study is a case study method, data collected by primary and secondary data. Technique for making tofu starts from cleaning and soaking soybeans, boiling soybeans until boiling and continued with the separation of tofu water from the former filter which has been silenced for 1 day and finally the soybean juice is poured into cracks and allowed to stand for a while so as to facilitate cutting the tofu. Receipt value is Rp. 367.500.000/ month with a total cost of Rp. 179.928.353/ month then the average profit of Rp. 187.571.647/ month. The main problem of making tofu is the soybean staple, soybean prices while for the sale price know it cannot be increased and the market competition is more and more tofu manufacturing businesses in the city of Banjarbaru.

Keywords : Analysis, know, making business, Feasibility Study

PENDAHULUAN

Agroindustri merupakan rangkaian kegiatan agribisnis berbasis pertanian yang saling berkaitan dalam suatu sistem produksi, pengolahan, distribusi, pemasaran dan berbagai kegiatan atau jasa penunjangnya. Bagi Indonesia pada aspek produksi tingkat kemandirian masih cukup tinggi karena sebagian besar produk agroindustri yang dikonsumsi

penduduk utamanya berasal dari agroindustri dalam negeri (Adisarwanto, 2005).

Prospek industri tahu sangat cerah hal ini terlihat dari produk tahu yang sangat digemari oleh masyarakat dari kalangan bawah sampai kalangan atas, dari semua umur mulai anak kecil sampai orang tua, dan tahu merupakan makanan tradisional yang sangat populer. Tahu sendiri mempunyai mutu yang sangat baik dimana kalau dilihat dari mutu dan segi

gizi sangat ideal untuk tubuh karena rendah kandungan lemak jenuh, bebas kolestrol dan juga kaya dengan mineral dan vitamin, kandungan gizi pada kedelai per 100 gram yaitu Kalori 331 kkal, Air 7,5 gram, Protein 34 gram, Lemak 18,1 gram, karbohidrat 34,8 gram, Kalsium 227 mg, Forfor 585 mg, Besi 8 gm, Vitamin A 110 SI dan Vitamin B1 1,1 Mg (Hartoyo, 2005).

Di Landasan Ulin Barat Kota Banjarbaru, pertanian merupakan salah satu dari pencarian masyarakat yang memiliki potensi yang cukup besar untuk penduduknya terutama dalam sektor industri pengolahan hasil pertanian. Usaha tahu yang dimiliki Bapak H. Manaf mampu menyerap tenaga kerja lokal Pengembangan industri kecil menengah di Landasan Ulin Barat Kota Banjarbaru mulai berkembang pesat dari tahun 2000 sampai sekarang dan perlu inovasi dan strategi yang bisa menarik pelanggan. Bapak H. Manaf mempunyai strategi dalam pemasaran tahu yaitu dengan menciptakan produk dari tahu sehingga barang yang dijual bukan cuma tahu mentah saja tetapi produk dari tahu yang sudah masak dan di jual di toko milik Bapak H. Manaf. Toko yang di beri nama Aneka Tahu Maju Lestari yang berlokasi di Landasan Ulin Barat Kota Banjarbaru berada dipinggir jalan sehingga sangat strategis untuk usaha. Mulai tahun 2012 sampai sekarang usaha tersebut mengalami penurunan pembeli yang disebabkan banyaknya pesaing industri tahu yang datang dari luar Kalimantan dan mulai membuka usaha tahu di kota Banjarbaru. Sehingga perlu dilakukan penelitian dengan judul analisis kelayakan usaha pembuatan tahu di Landasan Ulin Barat Kota Banjarbaru (studi kasus Tahu Maju Lestari “Bapak H. Manaf”) dengan tujuan untuk mengetahui kelayakan usaha secara teknis dan ekonomis usaha tersebut.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan dipabrik milik Bapak H. Manaf alamat di Jln A. Yani KM 21 RT.001 RW.001 Landasan Ulin Barat Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Maret sampai Agustus 2018, yaitu dari persiapan, pengumpulan sampai dengan tahapan penyusunan laporan.

Metode Penarikan Sampel

Metode yang digunakan untuk penarikan sample adalah metode studi kasus pada Usaha Pembuatan Tahu Maju Lestari milik Bapak H. Manaf. Untuk mengetahui teknis pembuatan tahu dan pemasaran untuk menghitung besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, yang dihadapi dianalisis secara deskriptif. Tujuan berikutnya untuk mengidentifikasi biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, kelayakan usaha tahu dan BEP dilakukan dengan analisis finansial menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = TEC + TIC$$

TC = Biaya Total

TEC = Total biaya eksplisit

TIC = Total biaya implisit

Biaya implisit adalah biaya dari faktor produksi sendiri yang diikutsertakan dalam proses produksi untuk menghasilkan produksi (ouput). Biaya eksplisit adalah biaya yang nyata dikeluarkan dalam usaha tersebut. Termasuk dalam biaya ini antara lain biaya penyusutan, sewa tanah milik sendiri, upah tenaga kerja keluarga dan bunga modal sendiri (Djuwari, 1994).

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual, secara matematis dirumuskan sebagai berikut (Kasim, 2004).

$$TR = Y \cdot Py$$

TR = Penerimaan Total (Rp)

Y = Produksi

Py = Harga tahu (Rp)

Keuntungan diperoleh dari selisih antara penerimaan dengan biaya total (Kasim, 2004) yang dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

Π = Keuntungan (Rp)

TR = Penerimaan Total (Rp)

TC = Biaya Total (Rp)

Adapun untuk mengetahui sejumlah usaha memberikan kelayakan atau tidak, digunakan analisis *Revenue Cost Ratio* (RCR) yaitu, merupakan perbandingan antara penerimaan total dengan biaya total secara matematis dapat ditulis sebagai berikut (Soekartawi, 2006).

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

R/C Ratio = *Revenue Cost Ratio*

TR = *Total Revenue/* penerimaan total

TC = *Total Cost/* biaya total

Secara teoritis R/C Ratio = 1, berarti usaha yang dilakukan tidak untung dan tidak pula rugi, R/C Ratio < 1 berarti usaha yang dilaksanakan tidak menguntungkan (tidak layak) dan jika R/C Ratio > 1 berarti usaha yang dilaksanakan layak.

Break Event Poin (BEP)

Analisis titik impas atau analisis biaya, volume, keuntungan, dilakukan untuk menentukan volume penjualan suatu usaha yang dapat menutup biaya tanpa menderita kerugian (Sukanto, 1993)

Rumus yang digunakan adalah:

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{TC}}{\text{P}}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{TC}}{\text{Y}}$$

TC = Biaya Total

P = Harga Jual (Rp)

Y = Jumlah Produksi

HASIL DAN PEMBAHASAN

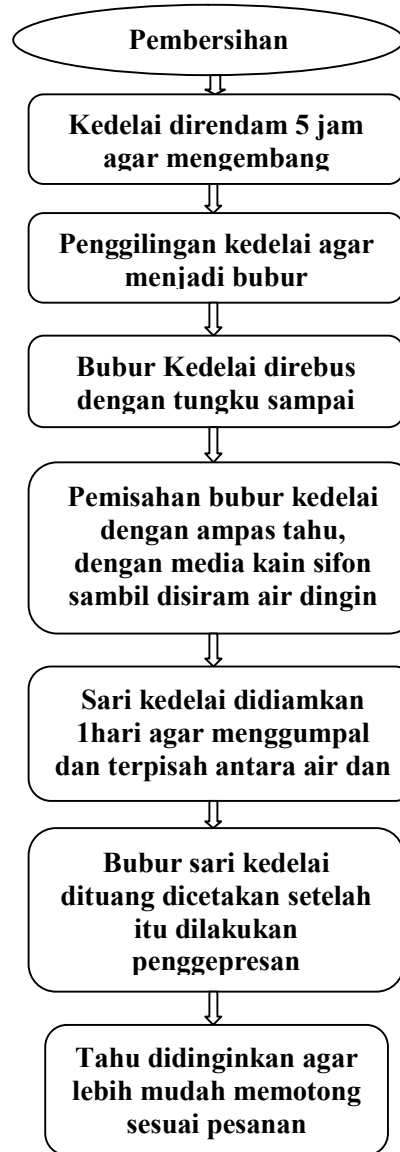
Kegiatan produksi

Kegiatan produksi yang ada di pabrik Bapak H. Manaf dilakukan setiap hari selama 1 bulan, adapun langkah-langkah pembuatan tahu sebagai berikut :

1. Bahan baku kedelai dibersihkan dengan menggunakan air agar kotoran kerikil atau kotoran lain
2. Kedelai direndam agar kedelai mengembang, perendaman dilakukan selama 5 jam.
3. Tahap selanjutnya adalah penggilingan untuk menghancurkan kedelai sehingga menjadi bubur
4. Bubur bubur kedelai direbus dengan bahan baku kayu
5. Pemisahan bubur kedelai dengan ampasnya dengan alat bantu saringan
6. Menambahkan air tahu bekas yang sudah didiamkan selama 1 hari dengan takaran 15 liter.
7. Bubur sari kedelai dituang kedalam cetakan kemudian dilakukan pengepresan
8. Tahu yang sudah jadi didinginkan sebentar agar peroses pemotongan lebih mudah.

Dari segi teknis pembuatan tahu yang ada di pabrik Bapak H. Manaf sebenarnya sama dengan Santoso (2001), akan tetapi ada beberapa perbedaan antara lain perbedaan dari pemilihan bahan baku kedelai dimana bahan baku kedelai yang baik akan menentukan hasil dari produk tahu untuk pabrik Bapak H. Manaf kedelai yang digunakan adalah kedelai Amerika, dimana jenis kedelai Amerika memiliki beberapa keunggulan antara lain bijinya lebih besar dibandingkan dengan jenis kedelai yang lain. Perbedaan lainnya adalah pembersihan kedelai karena dengan kedelai semakin dibersihkan dengan air bersih maka hasilnya akan menentukan warna tahu dan yang terakhir adalah pemberian asam cuka / asam jawa 7-8 ember kecil atau 14-15 liter, pemberian asam ini sebenarnya tidak terlalu berpengaruh untuk takaran, pada dasarnya

pemberian asam / cuka agar sari kedelai menggumpal.



Gambar 1. Proses Pembuatan Tahu di Pabrik Aneka Tahu Maju Lestari

Bahan Baku dan Bahan Penolong

Bahan pokok kedelai yang digunakan dipabrik Bapak H. Manaf menggunakan kedelai impor America dimana kedelai America biji kedelainya lebih besar dari pada kedelai lokal, selain itu keunggulan lainnya dari kedelai America harga yang relatif lebih murah dan lebih putih, bahan pokok kedelai didapat dari distributor Banjarmasin dan untuk pengiriman kedelai Bapak H. Manaf dikirim langsung ke pabrik setiap hari dengan sekali kirim 5

kuintal atau 500kg. Bapak H. Manaf sudah berlanangan dan kerja sama dengan distributor kedelai Banjarmasin sejak memulai usaha tahu sampai saat ini dan selama ini usaha pabrik tahu belum pernah sesekali bahan pokok kedelai kosong walaupun dengan harga naik atau turun.

Oli mesin	Rp. 60.000	-
giling		
Operasional	Rp. 510.000	-
mobil		
Penyusutan	Rp. 6.799.161	-
alat		
Total biaya :	Rp. 170.820.829	Total biaya : Rp. 9.107.524

Dalam sehari pabrik membutuhkan bahan baku kedelai sebesar 5 kuintal, sehingga dalam 1 hari pabrik Bapak H. Manaf menghabiskan kedelai 500 kg. Setiap harinya produksi tahu sebesar 250 papan, setiap 2 kg kedelai menghasilkan 1 papan tahu dengan harga jual Rp. 49.000.00/papan, untuk pemotongan tahu dijual sesuai pesanan. Untuk tahu sebagian ada dijual ke konsumen dalam bentuk mentah dan untuk tahu yang di jual masak akan dijual dan diproses kembali untuk dijual di toko.

Biaya Eksplisit dan Implisit

Biaya ekplisit adalah biaya yang secara nyata dibayarkan selama proses produksi oleh produsen (input) seperti penggunaan tenaga kerja luar keluarga TKLK, dalam 1 bulan total pengeluaran pabrik untuk upah karyawan luar keluarga sebesar Rp. 42.000.000 dimana karyawan mendapatkan upah sebesar Rp. 70.000/hari dengan total karyawan 20 orang untuk gaji diberi perhari. Biaya implisit adalah biaya dari faktor produksi sendiri yang diikutsertakan dalam proses produksi untuk menghasilkan produksi (ouput) antara lain upah tenaga kerja keluarga TKLK upah Bapak H. Manaf dan istri, sewa bangunan, bunga modal. Untuk mengetahui secara rinci biaya Ekplisit dan Implisit bisa di lihat di Tabel 2.

Tabel 2. Komponen biaya Eksplisit dan Implisit dalam pembuatan tahu selama 1 bulan

Biaya Eksplisit		Biaya Implisit (bulan)	
Kedelai	Rp. 105.000.000	Sewa bangunan	Rp. 1.500.000
TKLK	Rp.42.000.000	TKDK	Rp. 6.000.000
Listrik	Rp. 4.000.000	Bunga modal	Rp. 1.565.857
Konsumsi	Rp. 10.500.000	Septic Tank	Rp. 41.667
Kayu bakar	Rp. 2.400.000	-	
Air	Rp. 300.000	-	
Pemeliharaan	Rp. 500.000	-	
n			
Oli pres	Rp. 60.000	-	

Biaya Eksplisit adalah jumlah dari total biaya upah tenaga kerja TKLK pada bulan Maret 2018 Rp. 42.000.000 dari jumlah karyawan 20 orang x Rp. 70.000 = Rp. 1.400.000/hari dan biaya pembelian bahan pokok kedelai 1 hari 500kg x Rp. 7.000 = 3.500.000 x 30 hari = Rp. 105.000.000, listrik sebesar Rp. 4.000.000, Konsumsi 1 hari dengan Harga Rp. 10.000 1 karyawan x 20 = Rp. 200.000 x 30 = Rp. 6.000.000, kayu bakar 1 ret Rp. 600.000 x 4 ret = Rp. 2.400.000, Air 1 hari 2 kubik dengan harga 1 kubik Rp. 5.000 x 2 = Rp. 10.000 x 30 = Rp. 300.000, pemeliharaan meliputi pemeliharaan alat- alat dengan Rp. 500.000, operasional mobil Rp. 17.000 x 30 hari = Rp. 510.000, pengantian oli sebesar Rp. 120.000, penyusutan alat Nilai baru – nilai sisa : usia ekonomis alat maka penyusutan perbulan adalah Rp. 6.799.161 dan untuk biaya Implisit terdiri dari biaya sewa bangunan perbulan di daerah Banjarbaru perbulan Rp. 1.500.000 biaya TKDK Bapak H. Manaf Rp. 3.000.000 dan istri sebesar Rp. 3.000.000 dan bunga modal diperoleh dari bunga yang mengambil patokan dari Bank sebesar 10% dan dari pembiayaan 20% maka 11% sebagai bahan perbandingan bunga di daerah Banjarbaru dengan menghitung Ekplisit Rp. 170.820.829 x 11% =Rp. 18.790.291. Hal itu menunjukan bahwa usaha tersebut sudah dapat memenuhi kebutuhan hidup keluarganya, dan dilihat dari Upah Minimum Propinsi (UMP) tahun 2017 sebesar Rp. 2.250.000 Dari penelitian yang dilakukan keuntungan yang diperoleh Rp. 187.571.647 /bulan diatas nilai UMP kalsel 2017. Hal itu menunjukan bahwa usaha tersebut keuntungan yang diterima mampu memenuhi kebutuhan hidup keluarga.

Pendapatan pabrik tahu milik Bapak H. Manaf setelah diketahui besarnya biaya total Eksplisit dan penerimaan, maka dapat diketahui tingkat pendapatan yang diterimah oleh pabrik Bapak H. Manaf. Penerimaan sebesar Rp. 367.500.000/bulan dan pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan dengan biaya total Eksplisit Rp.

170.820.829 /bulan setelah jumlah penerimaan rata-rata dikurangi jumlah biaya Eksplisit rata-rata maka diperoleh pendapatan Rp. 196.679.171/bulan.

Tabel 3. Penerimaan, Total biaya dan Keuntungan usaha pembuatan tahu selama 1 bulan 2018

No	Uraian	Nilai
1.	Penerimaan	Rp. 367.500.000
2.	Total biaya	Rp. 179.928.353
3.	Keuntungan	Rp. 187.571.647

$$\begin{aligned}
 RCR &= \frac{\text{Rp. 367.500.000}}{\text{Rp. 179.928.353}} \\
 &= 2,04
 \end{aligned}$$

Maka menunjukkan bahwa setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan untuk usaha tahu milik Bapak H. Manaf memberikan penerimaan sebesar 2,04 Karena RCR > 1 maka dapat ditarik kesimpulan bahwa usaha tahu milik Bapak H. Manaf layak diteruskan usahanya.

$$\begin{aligned}
 1. \text{ BEP Produksi} &= \frac{\text{Rp. 179.928.353}}{\text{Rp. 49.000}}
 \end{aligned}$$

$$= 3.672 \text{ papan tahu}$$

$$\begin{aligned}
 2. \text{ BEP Harga} &= \frac{\text{Rp. 179.928.353}}{7.500} \\
 &= 23.990
 \end{aligned}$$

Dari BEP diatas maka, titik impas pada penjualan 3.672 papan tahu dan dalam rupiah titik impas berada pada Rp. 23.990 / papan tahu usaha pembuatan tahu Bapak H. Manaf bisa dikatakan layak karena nilai produksi dan harga berada diatas nilai BEP. Hal itu dikarenakan pabrik menekan biaya produksi maupun biaya oprasional serendah-rendahnya dengan mempertahankan tingkat harga, kualitas dan kuantitas.

Pemasalahan yang dihadapi dalam usaha pembuatan tahu

1. Permasalahan yang mendasar ada di bahan pokok kedelai yang bisa naik turun harga.
2. Persaingan pasar yang semakin banyak, masyarakat pendatang yang membuka usaha tahu di Kota Banjarbaru.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Teknis pembuatan tahu Bapak H. Manaf dimulai dari pembelian Kedelai bahan dasar dari pembuatan tahu, pembersihan kedelai untuk membersihkan krikil dan kotoran agar hasil tahu sempurna, kedelai direndam selama 5 jam agar mengembang kemudian dilakukan penggilingan kedelai agar lebih mudah kedelai direbus, perebusan ditungku sampai mendidih dengan menggunakan kayu bakar setelah mendidih pemisahan ampas tahu dan bubur kedelai dengan alat bantu kain saringan dengan disiram air dingin, setelah tahap penyaringan selesai tahap selanjutnya adalah penambahan air tahu bekas saringan yang sudah didiamkamkan selama 1 hari dengan takaran 7-8 ember kecil tahap terakhir sari kedelai dituang ke cetakan dan didiamkan sebentar biar dingin untuk memudahkan pemotongan tahu.
2. Jumlah produksi tahu perhari 250 papan tahu dan dalam 1 bulan produksi tahu adalah 7.500 papan tahu maka diperoleh Penerimaan Rp. 367.500.000/bulan dengan Total biaya Rp. 179.928.353 /bulan maka rata-rata Keuntungan Rp. 187.571.647/bulan.
3. Permasalahan utama dalam pembuatan tahu adalah di bahan pokok kedelai, harga kedelai bisa mengalami kenaikan sedangkan untuk harga penjualan tahu tidak bisa dinaikan agar menjaga konsumen serta persaingan pasar yang semakin banyak usaha pembuatan tahu yang ada di kota Banjarbaru atau kota sekitarnya.

Saran

1. Adanya stok cadangan kedelai sementara untuk menjaga kenaikan harga kedelai sewaktu- waktu
2. Menjaga mutu dari tahu agar mampu bersaing di pasar dan konsumen selalu puas dengan produk tahu.
3. Perlunya inovasi produk tahu dari yang biasaya tahu berbentuk itu saja bisa diganti dengan inovasi olahan tahu yang lebih menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T, 2005. Kedelai. Penebar Swadaya. Jakarta
- Djuwari. 1994. *Aspek-aspek Ekonomi Usaha Tani. Program Paska Sarjana.* UGM. Yogyakarta
- Hartoyo, T, 2005. Susu kedelai dan aplikasi pengolahannya. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Kasim, 2004. Petunjuk menghitung keuntungan dan pendapatan usaha tani, banjarbaru
- Soekanto, 1993. Sosiologi suatu pengantar. PT Rajawali. Jakarta
- Soekartawi, 2006. Analisis Usaha Tani. Penerbit Rajawali Prees. Jakarta