

# ANALISIS KELAYAKAN USAHA INDUSTRI OLAHAN TEMPE

(Studi Kasus Keripik Tempe Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi)

Oleh

**Ferdita Nia Isti Rahayu**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Ekonomi Pembangunan

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

[Ferditania16@gmail.com](mailto:Ferditania16@gmail.com)

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kelayakan usaha industri keripik tempe di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis R/C (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) sehingga dapat diketahui apakah usaha industri keripik tempe tersebut layak atau tidak untuk dijalankan. Penelitian ini mengambil sebanyak 5 orang informan yang akan memberikan informasi dengan menggunakan teknik *interview* atau wawancara. Dari hasil perhitungan R/C (*Revenue Cost Ratio*), Keripik tempe kati milik ibu Kati Wahyuni sebesar 1,83. Keripik tempe Pari milik ibu Sumini sebesar 1,26. Keripik tempe Rico milik bapak Moh. Choiri sebesar 1,37. Keripik tempe Prima milik bapak Hadi Saripin sebesar 1,66 dan keripik tempe Asih Rasa milik bapak Karep sebesar 1,63. Dari hasil perhitungan R/C (*Revenue Cost Ratio*) semua mendapatkan hasil  $>1$  maka seluruh usaha keripik tempe layak untuk dijalankan. Dari hasil perhitungan ROI (*Return On Investment*), usaha keripik tempe Kati milik Ibu Kati Wahyuni sebesar 6,78%. Keripik tempe Pari milik ibu Sumini sebesar 3,25%. Keripik tempe Rico milik bapak Moh. Choiri sebesar 9,38%. Keripik tempe Prima milik bapak Hadi Saripin sebesar 6,71% dan keripik tempe Asih Rasa milik bapak Karep sebesar 6,98%. Dari hasil perhitungan ROI (*Return On Investment*) semua mendapatkan hasil  $>1$  maka seluruh usaha keripik tempe layak untuk dijalankan.

**Kata Kunci:** Kelayakan Usaha, Industri Keripik Tempe, R/C (*Revenue Cost Ratio*), ROI (*Return On Investment*)

## PENDAHULUAN

Berdasarkan data Kementerian Pertanian (Kementan), rata-rata produksi kedelai nasional selama periode 2015-2019 adalah 687.151 ton per tahun. Provinsi yang menjadi sentra produksi kedelai terbesar selama periode tersebut adalah Jawa Timur dengan rata-rata produksi 215.035 ton per tahun. Capaian ini berkontribusi 31,29% terhadap produksi kedelai nasional. Kemudian di posisi kedua ada Jawa Tengah, dengan rata-rata produksi 106.089 ton per tahun atau 15,44% dari produksi nasional. Di posisi ketiga ada Jawa Barat, dengan rata-rata produksi 82.060 ton per tahun atau 11,94% dari produksi nasional (Kementerian Pertanian, 2019).

**Tabel 1.1**  
**Rata-rata produksi kedelai terbesar berdasarkan provinsi di Indonesia selama periode 2015-2019 (ton/tahun)**

NO.	Provinsi	Rata-rata Produksi
1.	Jawa Timur	215.035
2.	Jawa Tengah	106.089
3.	Jawa Barat	82.060
4.	Nusa Tenggara Barat	76.841
5.	Sulawesi Selatan	34.123
6.	Lampung	17.995
7.	Aceh	17.469
8.	Lain-lain	137.539

Sumber: Data Kementerian Pertanian (Kementan), 2019

Tempe yang dulu dinilai sebagai makanan tradisional kini berubah menjadi makanan

yang paling diminati oleh semua kalangan masyarakat, begitu pula dengan keripik tempe. Kota penghasil keripik tempe di Jawa Timur antara lain, Malang, Ngawi, Surabaya, Sidoarjo, Pasuruan, Trenggalek, dan Tulungagung.

Keripik tempe adalah makanan yang terbuat dari tempe yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan balutan tepung yang telah dibumbui dengan berbagai macam rempah dengan aroma bawang yang gurih. Keripik tempe menjadi pilihan karena daya simpannya dapat lebih lama dibandingkan tempe sayur yang hanya dapat bertahan 2-3 hari saja.

Industri keripik tempe merupakan salah satu industri unggulan di Kabupaten Ngawi, khususnya di sentra industri tempe Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi. Industri keripik tempe di Dusun Sadang Desa Karangtengah Prandon merupakan produk UMKM yang sangat potensial untuk dikembangkan, sehingga diperlukan berbagai perbaikan dari proses produksi hingga pemasaran. Dengan adanya perbaikan tersebut, diharapkan produksi keripik tempe di Dusun Sadang Desa Karangtengah Prandon dapat menjangkau sampai ke luar daerah bahkan luar negeri. Industri keripik tempe di Dusun Sadang Desa

Karangtengah Prandon ini masih kerap dihadapkan dengan permasalahan seperti kurangnya modal usaha, keterbatasan pemasaran, keterbatasan tenaga kerja, banyaknya saingan serta minat konsumen yang makin rendah. Keterbatasan pemasaran dikarenakan rata-rata pengusaha keripik tempe hanya memasarkan produknya lewat warung-warung sekitar tempat produksi.

Dari sekian banyak home industri keripik tempe di Dusun Sadang Desa Karangtengah Prandon, terdapat salah satu industri keripik tempe yang sangat menonjol dan paling banyak diminati, yaitu keripik tempe Rico, dan beberapa yang lain kurang diminati. Keripik tempe Rico ini memiliki keunggulan dibandingkan dengan keripik tempe lainnya, dimana keripik tempe Rico memiliki logo yang menarik pada kemasannya, kualitas produk yang bagus dengan kedelai pilihan dan pangsa pasar yang sudah cukup luas.

Kelayakan artinya penelitian yang dilakukan secara mendalam bertujuan untuk menentukan apakah usaha yang dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan. Dengan kata lain, kelayakan dapat berarti bahwa usaha yang dijalankan akan memberikan keuntungan *finansial* dan *nonfinansial* sesuai dengan tujuan yang

mereka inginkan. Layak juga berarti dapat memberikan keuntungan yang tidak hanya bagi perusahaan dan pengusaha yang menjalankannya, tetapi juga bagi investor, kreditor, pemerintah dan masyarakat luas (Arnold et al., 2020).

Sehingga peneliti tertatik untuk dijadikan penyusunan skripsi yang berjudul:

“ANALIS KELAYAKAN USAHA INDUSTRI OLAHAN TEMPE (STUDI KASUS KERIPIK TEMPE DUSUN SADANG, DESA KARANGTENGGAH PRANDON, KABUPATEN NGAWI)”

Dengan rumusan masalah Bagaimana tingkat kelayakan usaha keripik tempe di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha industri keripik tempe di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi.

## **LANDASAN TEORI**

### **Pengertian Industri**

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Usaha perakitan

atau assembling dan juga reparasi adalah bagian dari industri. Hasil industri tidak hanya berupa barang, tetapi juga dalam bentuk jasa (Suparyanto dan Rosad, 2020).

### **Pengertian Industri Olahan**

Berdasarkan pengertian dari BPS tahun 2017, Industri Pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia, atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi/setengah jadi, dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dan sifatnya lebih dekat kepada pemakai akhir (Badan Pusat Statistik, 2017).

Perusahaan Industri Pengolahan dibagi dalam 4 golongan yaitu:

1. Industri Besar (banyaknya tenaga kerja 100 orang atau lebih)
2. Industri Sedang (banyaknya tenaga kerja 20-99 orang)
3. Industri Kecil (banyaknya tenaga kerja 5-19 orang)
4. Industri Rumah Tangga (banyaknya tenaga kerja 1-4 orang)

### **Pengertian Tempe**

Tempe merupakan makanan khas dan asli Indonesia yang sudah dikonsumsi masyarakat secara turun temurun. Saat ini tempe sudah

menjadi menu hidangan yang populer di berbagai negara. Tempe dibuat dari fermentasi kacang kedelai atau jenis kacang-kacangan lainnya dengan menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus* sp. yang secara umum dikenal sebagai ragi tempe (Arnold et al., 2020)

Tempe sangat baik dikonsumsi oleh semua golongan usia dikarenakan senyawa yang terdapat dalam tempe adalah senyawa peptide pendek, asam amino bebas, asam-asam lemak dan karbohidrat yang lebih sederhana yang mudah diserap tubuh. Kapang yang tumbuh pada tempe menghasilkan enzim protease, lipase, amylase yang berperan dalam proses penguraian lemak, protein dan karbohidrat kompleks menjadi senyawa yang lebih sederhana. Kandungan gizi dalam tempe lebih baik dibandingkan dengan kedelai dan produk turunan lainnya. Kandungan tersebut ialah Vitamin B2, Vitamin B12, Niasin dan juga asam pantotenat. Tempe merupakan satu-satunya sumber nabati yang memiliki kandungan Vitamin B12, dimana kandungan ini hanya dimiliki oleh produk hewani, sehingga tempe memiliki potensial yang lebih baik dibandingkan produk nabati lainnya.

### **Pengertian Keripik Tempe**

Keripik tempe adalah tempe tipis yang digoreng kering seperti kerupuk. Teksturnya

kering dan keras. Apabila disimpan ditempat kering dan bersih, keripik tempe dapat tahan disimpan sampai beberapa minggu. Misalnya dipak dalam kantong plastik, kaleng, atau stoples yang tertutup rapat dan tidak terkena pengaruh udara lembab (Nita, 2010).

Berdasarkan data Kemenkes RI (TKPI) tahun 2009, setiap 100gr keripik tempe mengandung 237mg kalsium, 12,1gr protein, 6,9mg besi dan 581kkal energi. Tidak hanya bisa dijadikan lauk dan camilan saja, keripik tempe juga memiliki manfaat untuk kesehatan diantaranya dapat menurunkan kadar kolestrol, menurunkan tekanan darah, mencegah kanker dan mengatasi gejala menopause (Almatsier 2013, 58).

### **Studi Kelayakan**

Suatu usaha dalam pelaksanaannya pada umumnya memerlukan dana yang cukup besar untuk keberlangsungan dan keberlanjutan usahanya. Baik itu untuk proses produksi maupun investasi. Namun banyak usaha yang setelah dijalankan sekian lama ternyata tidak menguntungkan. Kegagalan tersebut dapat disebabkan kesalahan perencanaan, kesalahan dalam memperkirakan kontinuitas bahan baku, dan sebagainya. Untuk itulah studi kelayakan suatu usaha menjadi sangat penting.

Pengertian layak dalam penilaian ini adalah

kemungkinan dari gagasan usaha yang akan dilaksanakan memberikan manfaat, baik manfaat ekonomi maupun sosial. Kegiatan usaha yang memberikan manfaat ekonomi pada umumnya adalah kegiatan yang manfaatnya dihitung dari segi manfaat yang diberikan usaha terhadap perkembangan perekonomian masyarakat secara keseluruhan (Susilowati dan Kurniati, 2018).

### **Biaya Produksi**

Biaya produksi sangat penting peranannya bagi perusahaan khususnya dalam industri rumah tangga dalam menentukan jumlah output, sehingga pemahaman tentang konsep dan definisi biaya produksi adalah bagaimana biaya bervariasi dengan perubahan output dan bagaimana perkiraan biaya produksi secara empiris harus benar-benar dipahami (Sajari et al., 2017).

Secara umum biaya dibagi menjadi biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Biaya tetap adalah biaya yang tidak bergantung pada jumlah produksi. Biaya variabel adalah biaya yang bergantung pada tingkat produksi. sedangkan biaya total (*total cost*) sama dengan biaya tetap ditambah biaya variabel.

Biaya total (*total Cost*) merupakan keseluruhan biaya yang harus ditanggung oleh produsen ketika menjalankan suatu

proses produksi. Biaya total ini terdiri dari dua biaya yaitu total biaya tetap (*total fixed cost*) dan total biaya variabel (*total variable cost*).

1) Biaya tetap total (*total fixed cost*) adalah total biaya yang harus tetap ada berapapun tingkat output yang dihasilkan. Biaya tetap tidak akan berubah nilainya meskipun perusahaan meningkatkan outputnya.

2) Biaya variabel total (*total variable cost*) adalah total biaya yang dapat berubah nilainya sesuai dengan produksi yang dihasilkan.

Secara matematis biaya total produksi dapat ditulis sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

**TC** = Biaya Total

**TFC** = *Total Fixed Cost* (Biaya Tetap Total)

**TVC** = *Total Variable Cost* (Biaya Variabel Total).

### **Penerimaan**

*Revenue* yang berarti penerimaan adalah sebagai jumlah yang diperoleh dari penjualan sejumlah output yang dihasilkan seorang

produsen atau perusahaan. Penerimaan atau *revenue*, adalah penghasilan dari penjualan barang-barang atau barang-barang dagangan (Nurdin, 2010).

Untuk menghitung penerimaan total (*Total Revenue*) dapat dilakukan dengan mengalikan jumlah barang yang dijual (*Q*) dengan tingkat harga yang berlaku untuk barang tersebut di pasar (*PQ*). Pernyataan ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Q \times PQ$$

Keterangan:

**TR** = *Total Revenue* (Penerimaan hasil)

**Q** = *Output* (Produksi yang diperoleh)

**PQ** = *Price* (Harga jual).

### **Keuntungan**

Keuntungan pada dasarnya sama dengan pendapatan namun yang membedakannya adalah dalam pendapatan hanya memperhitungkan biaya yang dikeluarkan secara langsung tanpa mempertimbangkan biaya yang dikeluarkan secara tidak langsung seperti upah tenaga kerja dalam keluarga dan bunga modal sendiri. Sedangkan keuntungan memperhitungkan semua biaya yang dikeluarkan baik secara langsung maupun tidak langsung seperti upah tenaga kerja dalam keluarga dan bunga modal sendiri.

Menyatakan bahwa keuntungan merupakan selisih antara pendapatan (penerimaan) kotor dan pengeluaran total (biaya total).

Secara matematis keuntungan dapat ditulis sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\pi$  = keuntungan

$TR$  = *total revenue* (total penerimaan dari hasil penjualan inputnya dikalikan harga jual)

$TC$  = *total cost* (total biaya yang merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel).

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif adalah jenis penelitian yang sifatnya hanya menggambarkan atau mendeskripsikan tingkat kelayakan usaha industri olahan tempe di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi. Penelitian kualitatif bertujuan untuk memperoleh gambaran seutuhnya menurut pandangan manusia mengenai objek yang diteliti. Data yang dikumpulkan melalui survei dan wawancara. Dimana gambaran pelaksanaan

pada penelitian ini adalah berawal dari penentuan populasi dan informan penelitian, kemudian pelaksanaan pengambilan data melalui proses wawancara dengan pengusaha keripik tempe dengan pedoman petunjuk wawancara yang telah penulis siapkan.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan data kualitatif, yang mana data kuantitatif digunakan untuk menganalisis kelayakan usaha untuk mencari R/C (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*). Dan data kualitatif akan dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan data langsung dari hasil wawancara bersama para informan pengrajin keripik tempe di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi. Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah sebuah data yang langsung dicari dan dikumpulkan dalam penelitian dengan melakukan wawancara terhadap pemilik usaha industri keripik tempe. Data primer merupakan data yang didapatkan dari sumber informan pertama yaitu yang dianggap mengetahui masalah terkait penelitian. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari dokumen pemerintah Kabupaten Ngawi dan jurnal terdahulu.

Penelitian ini dilaksanakan di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi. Pemilihan tempat dilakukan secara sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan karena di daerah tersebut merupakan desa sentra industri keripik tempe yang cukup terkenal di Kabupaten Ngawi dengan jumlah populasi dan informan penelitian ini sebanyak 5 industri keripik tempe. Teknik yang digunakan dalam memperoleh dan mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua di antara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan.

2. Interview (Wawancara)

Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Deskripsi Informan Berdasarkan Jenis Kelamin**

**Tabel 4.1**  
**Deskripsi Informan Berdasarkan Jenis Kelamin**

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Presentase
1	Laki-laki	3	60%
2	Perempuan	2	40%
<b>Jumlah</b>		<b>5</b>	<b>100%</b>

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.3 Deskripsi Informan Berdasarkan Jenis Kelamin, diketahui bahwa informan dengan jenis kelamin laki-laki sebanyak 3 orang dengan presentase 60%, sedangkan informan dengan jenis kelamin perempuan sebanyak 2 orang dengan presentase 40%.

**Deskripsi Informan Berdasarkan Usia**

**Tabel 4.2**  
**Deskripsi Informan Berdasarkan Usia**

No	Usia	Jumlah	Presentase
1	30-40	2	40%
2	41-50	2	40%
3	51-60	1	20%
<b>Total</b>		<b>5</b>	<b>100%</b>

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.4 Deskripsi Informan Berdasarkan Usia, diketahui bahwa pada



rentang usia 30-40 tahun ada 2 orang informan dengan presentase 40%, rentang usia 41-50 tahun juga ada 2 orang informan dengan presentase 40% dan rentang usia 51-60 tahun ada 1 orang informan dengan presentase 20%.

### Deskripsi Informan Berdasarkan Tingkat Pendidikan

**Tabel 4.3**

#### Deskripsi Informan Berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Pendidikan	Jumlah	Presentase
1	SD	1	20%
2	SMP	1	20%
3	SMA	3	60%
<b>Total</b>		5	100%

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.5 Deskripsi Informan Berdasarkan Tingkat Pendidikan, diketahui bahwa tingkat pendidikan informan terbanyak pada tingkat pendidikan SMA dengan jumlah 3 orang dengan presentase 60%, untuk tingkat pendidikan SD ada 1 orang dengan presentase 20% dan untuk tingkat pendidikan SMP juga ada 1 orang dengan presentase 20%.

### Deskripsi Informan Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja

**Tabel 4.4**

#### Deskripsi Informan Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja

No	Tenaga Kerja	Jumlah	Presentase
1	1-3	2	40%
2	4-6	2	40%
3	6-8	1	20%
<b>Total</b>		5	100%

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.6 Deskripsi Informan Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja, dapat disimpulkan bahwa ada 2 industri yang menggunakan tenaga kerja 1-3 orang dengan presentase 40%, ada 2 industri yang menggunakan tenaga kerja 4-6 orang dengan presentase 40%, dan ada 1 industri menggunakan 6-8 orang dengan presentase 20%.

### Analisis Data

**Tabel 4.5**

#### Data Informan Usaha Industri Keripik Tempe di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi

No	Nama	Kelamin	Usia	Lama Berusaha
1	Kati Wahyuni	P	40	15
2	Sumini	P	57	15
3	Moh. Choiri	L	40	12
4	Hadi Saripin	L	49	10
5	Karep	L	50	15

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel. 4.7 Data Informan Usaha Industri Keripik Tempe di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi , dapat diketahui hasil penelitian terhadap analisis kelayakan usaha industri keripik tempe. Pada penelitian ini menggunakan 5 orang informan yang mana dari hasil penelitian terhadap informan mendapatkan data tersebut.

### **Keuangan Usaha Industri Keripik Tempe Di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi**

#### **Keuangan Keripik Tempe Kati**

##### **1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)**

Biaya Tetap (*Fixed Cost*) yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan menjalankan usaha dapat dilihat pada tabel 4.8 dibawah ini:

**Tabel 4.6**  
**Data Biaya Tetap (*fixed cost*) Usaha Industri Keripik Tempe Kati**

Nama Barang	Qty	Satuan	Harga (Rp)	Harga Pertahun (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Perbulan (Rp)
Mesin Pengiris Tempe	1	Buah	900,000	900,000	5	15,000
Mesin Selep Bumbu	1	Buah	1,000,000	1,000,000	5	16,667
Mesin Giling Kedelai	1	Buah	1,150,000	1,150,000	5	19,166
Tungku	4	Buah	200,000	800,000	5	13,333
Bak Besar	4	Buah	35,000	140,000	2	5,833
Baskom	4	Buah	35,000	140,000	2	5,833
Panci	2	Buah	55,000	110,000	2	4,583
Penggoengan	4	Buah	250,000	1,000,000	3	27,778
Nampakan	4	Buah	20,000	80,000	2	3,333
Pisau	10	Buah	8,000	80,000	2	3,333
<b>TOTAL</b>				<b>5,400,000</b>		<b>114,859</b>

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.8 diatas bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan oleh Usaha Industri Keripik Tempe Kati milik ibu Kati Wahyuni di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp. 114.859 perbulan.

## 2. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya Variabel (*Variable Cost*) yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhandalam menjalankan usaha dapat dilihat pada Tabel 4.9 dibawah ini:

**Tabel 4.7**  
**Data Biaya Variabel (*Variable Cost*) Usaha Industri Keripik Tempe Kati**

Jenis Pengeluaran	Qty	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Kedelai	390	Kg	9,700	3,378,000
Ragi	5	Kg	14,000	70,000
Minyak Goreng	300	Liter	14,000	4,200,000
Telur	8	Kg	30,000	240,000
Bawang Putih	30	Kg	30,000	900,000
Bumbu Penyedap	30	Renteng	6,000	180,000
Garam	90	Plastik	2,500	225,000
Tepung Beras	270	Kg	9,500	2,565,000
Tepung Pabrik	135	Kg	12,000	1,620,000
Kayu Bakar	1	Pick up	350,000	350,000
Plastik Roll	4	Roll	120,000	480,000
Tenaga Kerja	3	Orang/Hari	50,000	4,500,000
Kemasan+stiker	10.500	Buah	350	3,675,000
Air PDAM	1	Bulan	60,000	60,000
Bahan Bakar Mesin pengiris tempe, mesin giling bumbu dan mesin giling kedelai	30	Liter	10,000	300,000
<b>TOTAL (Rp)</b>				<b>22,743,000</b>
<i>Masa Periode 1 Bulan Produksi</i>				

Sumber data: Data primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.9 diatas bahwa biaya variabel yang dikeluarkan oleh Usaha Industri Keripik Kati milik ibu Kati Wahyuni di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Pradon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp. 22.743.000. Biaya tersebut merupakan biaya untuk 1 bulan produksi.

## Keuangan Keripik Tempe Pari

### 1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya Tetap (*Fixed Cost*) yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan dalam menjalankan usaha dapat dilihat pada tabel 4.10 dibawah ini:

**Tabel 4.8**  
**Data Biaya Tetap (*fixed cost*) Usaha Industri Keripik Tempe Pari Milik Ibu Sumini**

Nama Barang	Qty	Satuan	Harga (Rp)	Harga Pertahun (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Perbulan (Rp)
Mesin Pengiris Tempe	1	Buah	900,000	900,000	5	15,000
Mesin Selep Bumbu	1	Buah	1,000,000	1,000,000	5	16,667
Mesin Giling Kedelai	1	Buah	1,150,000	1,150,000	3	31,944
Tungku	2	Buah	200,000	400,000	5	6,667
Bak Besar	2	Buah	35,000	70,000	2	2,916
Baskom	2	Buah	35,000	70,000	2	2,916
Panci	1	Buah	60,000	60,000	2	2,500
Penggorengan	2	Buah	250,000	500,000	2	20,833
Nampan	2	Buah	20,000	40,000		1,667
Pisau	5	Buah	8,000	40,000	1	3,333
<b>TOTAL</b>				<b>4,230,000</b>		<b>104,443</b>

Sumber data: Data primer diolah (2023)

Pada Tabel 4.10 diatas bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan oleh Usaha Industri Keripik Tempe Pari milik ibu Sumini di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Pradon,

Kabupaten Ngawi adalah Rp. 104.443 per bulan.

## 2. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya Variabel (*Variable Cost*) yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan dalam menjalankan usaha dapat dilihat pada Tabel 4.11 dibawah ini:

**Tabel 4.9**  
**Data Biaya Variabel (*Variable Cost*) Usaha Industri Keripik Tempe Pari**

Jenis Pengeluaran	Qty	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Kacang Kedelai	210	Kg	9,700	2,037,000
Ragi	2	Kg	14,000	28,000
Minyak Goreng	240	Liter	15,000	3,600,000
Telur	8	Kg	30,000	240,000
Bawang Putih	20	Kg	30,000	600,000
Bumbu Penyedap	30	Renteng	6,000	180,000
Garam	60	Plastik	2,500	150,000
Tepung Beras	75	Kg	9,500	712,500
Tepung Tapioka	30	Kg	11,000	330,000
Kayu Bakar	1	Pick Up	3,500,000	350,000
Plastik Roll	2	Roll	120,000	240,000
Karyawan	2	Orang/Hari	60,000	3,600,000
Kemasan+stiker	4,500	Buah	400	1,800,000
Air PDAM	1	Bulan	50,000	50,000
Bahan Bakar Mesin pengiris tempe, mesin giling bumbu dan mesin giling kedelai	20	Liter	10,000	200,000
<b>TOTAL (Rp)</b>				<b>14,117,500</b>

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.11 di atas dapat dilihat bahwa biaya variabel yang dikeluarkan oleh Usaha Industri Keripik Tempe Pari milik ibu

Sumini di Dusun Sadang, desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp.14.117.500. Biaya tersebut merupakan biaya untuk 1 bulan produksi.

## Keuangan Keripik Tempe Rico

### 1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya Tetap (*Fixed Cost*) yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan dalam menjalankan usaha dapat dilihat pada tabel 4.12 dibawah ini:

**Tabel 4.10**  
**Data Biaya Tetap (*fixed cost*) Usaha Industri Keripik Tempe Rico**

Nama Barang	Qty	Satuan	Harga Satuan	Harga Pertahun (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Perbulan (Rp)
Mesin Pengiris Tempe	1	Buah	900,000	900,000	5	15,000
Mesin Selep Bumbu	1	Buah	1,000,000	1,000,000	5	16,667
Mesin Giling Kedelai	1	Buah	1,050,000	1,050,000	5	17,500
Tungku	5	Buah	180,000	900,000	4	18,750
Bak Besar	5	Buah	35,000	175,000	2	7,291
Baskom	4	Buah	35,000	140,000	2	5,833
Panci	4	Buah	60,000	240,000	3	6,667
Penggorengan	5	Buah	230,000	1,150,000	2	47,917
Nampan	5	Buah	20,000	100,000	2	4,167
Pisau	15	Buah	8,000	120,000	2	5,000
<b>TOTAL</b>				<b>5,775,000</b>		<b>144,792</b>

Sumber data: Data primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.12 diatas bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan oleh Usaha Industri Keripik Tempe Rico milik bapak Moh. Choiri di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp. 144,792 per bulan.

## 2. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya Variabel (*Variable Cost*) yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan dalam menjalankan usaha dapat dilihat pada Tabel 4.13 dibawah ini:

**Tabel 4.11**  
**Data Biaya Variabel (*Variable Cost*) Usaha Industri Keripik Tempe Rico**

Jenis Pengeluaran	Qty	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Kacang Kedelai	480	Kg	9,700	4,656,000
Ragi	15	Kg	14,000	210,000
Minyak Goreng	540	Liter	14,000	7,560,000
Telur	30	Kg	30,000	900,000
Bawang Putih	45	Kg	30,000	1,350,000
Bumbu Penyedap	60	Renteng	6,000	360,000
Garam	150	Plastik	2,500	375,000
Tepung Beras	360	Kg	9,500	3,420,000
Tepung Pabrik	180	Kg	12,000	2,160,000
Kayu Bakar	2	Pick Up	350,000	700,000
Plastik Roll	8	Roll	120,000	960,000
Karyawan	8	Orang/Hari	55,000	13,200,000
Kemasan+stiker	15,000	Buah	450	6,750,000
Air PDAM	1	Bulan	100,000	100,000
Bahan Bakar Mesin pengiris tempe, mesin giling bumbu dan mesin giling kedelai	30	Liter	10,000	300,000
Bahan Bakar Kendaraan	30	Liter	12,500	375,000
<b>TOTAL (RP)</b>				<b>43,376,000</b>

Sumber data: Data primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.13 diatas bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan oleh Usaha Industri Keripik Tempe Rico milik bapak Moh. Choiri di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp. 43.376.000. Biaya tersebut merupakan biaya untuk 1 bulan produksi.

## Keuangan Keripik Tempe Prima

### 1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya Tetap (*Fixed Cost*) yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan dalam menjalankan usaha dapat dilihat pada tabel 4.14 dibawah ini:

**Tabel 4.12**  
**Data Biaya Tetap (*fixed cost*) Usaha Industri Keripik Tempe Prima**

Nama Barang	Qty	Satuan	Harga (Rp)	Harga Perbulan (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Perbulan (Rp)
Mesin Pengiris Tempe	1	Buah	1,000,000	1,000,000	5	16,667
Mesin Selep Bumbu	1	Buah	900,000	900,000	5	15,000
Mesin Giling Kedelai	1	Buah	1,150,000	1,150,000	5	19,167
Tungku	3	Buah	170,000	510,000	3	14,167
Bak Besar	3	Buah	35,000	105,000	2	4,375
Baskom	4	Buah	35,000	140,000	2	5,833
Panci	1	Buah	60,000	60,000	3	1,667
Penggorengan	3	Buah	220,000	660,000	3	18,333
Nampan	4	Buah	20,000	80,000	2	3,333
Pisau	8	Buah	8,000	64,000	1	5,333
<b>TOTAL</b>				<b>4,669,000</b>		<b>103,875</b>

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.14 bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan oleh Usaha Industri Keripik Tempe Prima milik bapak Hadi Saripin di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp. 103.875 per bulan.

## 2. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya Variabel (*Variable Cost*) yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan dalam menjalankan usaha dapat dilihat pada Tabel 4.15 dibawah ini:

**Tabel 4.13**  
**Data Biaya Variabel (*Variable Cost*) Usaha Industri Keripik Tempe Prima Milik Bapak Hadi Saripin**

Jenis Pengeluaran	Qty	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Kacang Kedelai	270	Kg	9,700	2,619,000
Ragi	4	Kg	14,000	56,000
Minyak Goreng	240	Liter	14,000	3,360,000
Telur	8	Kg	30,000	240,000
Bawang Putih	25	Kg	30,000	750,000
Bumbu Penyedap	30	Renteng	6,000	180,000
Garam	90	Plastik	2,500	225,000
Tepung Beras	210	Kg	9,500	1,995,000
Tepung Tapioka	105	Kg	11,000	1,155,000
Kayu Bakar	1	Pick Up	350,000	350,000
Plastik Roll	4	Roll	120,000	480,000
Karyawan	4	Orang/Hari	55,000	6,600,000
Kemasan+stiker	9,000	Buah	350	3,150,000
Air PDAM	1	Bulan	50,000	50,000
Bahan Bakar Mesin pengiris tempe, mesin giling bumbu dan mesin giling kedelai	30	Liter	10,000	300,000
<b>TOTAL</b>				<b>21,510,000</b>

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.15 di atas dapat dilihat bahwa biaya variabel yang dikeluarkan oleh Usaha Industri Keripik Tempe Prima milik bapak Hadi Saripin di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp. 21.510.000. Biaya tersebut merupakan biaya untuk 1 bulan produksi.

## Keuangan Keripik Tempe Asih Rasa

### 1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya Tetap (*Fixed Cost*) yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan dalam menjalankan usaha dapat dilihat pada tabel 4.16 dibawah ini:

**Tabel 4.14**  
**Data Biaya Tetap (*fixed cost*) Usaha Industri Keripik Tempe Asih Rasa**

Nama Barang	Qty	Satuan	Harga (Rp)	Harga Pertahun (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Perbulan (Rp)
Mesin Pengiris Tempe	1	Buah	1.150,000	1,150,000	5	19,167
Mesin Selep Bumbu	1	Buah	1,000,000	1,000,000	5	16,667
Mesin Giling Kedelai	1	Buah	1,000,000	1,000,000	4	20,833
Tungku	4	Buah	180,000	720,000	3	20,000
Bak Besar	5	Buah	35,000	175,000	2	7,291
Baskom	4	Buah	35,000	140,000	2	5,833
Panci	2	Buah	60,000	120,000	3	3,333
Penggorengan	4	Buah	200,000	800,000	3	22,222
Nampan	5	Buah	20,000	100,000	2	4,166
Pisau	10	Buah	8,000	80,000	1	6,667
<b>TOTAL</b>				<b>5,285,000</b>		<b>126,179</b>

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.16 diatas bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan oleh Usaha Industri Keripik Tempe Asih Rasa milik bapak Karep di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten adalah sebesar Rp. 126.179 per bulan.

## 2. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya Variabel (*Variable Cost*) yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan dalam menjalankan usaha dapat dilihat pada Tabel 4.17 dibawah ini:

**Tabel 4.15**  
**Data Biaya Variabel (*Variable Cost*) Usaha Industri Keripik Tempe Asih Rasa**

Jenis Pengeluaran	Qty	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Kacang Kedelai	390	Kg	9,700	3,783,000
Ragi	5	Kg	14,000	70,000
Minyak Goreng	360	Liter	14,000	5,040,000
Telur	8	Kg	30,000	240,000
Bawang Putih	30	Kg	30,000	900,00
Bumbu Penyedap	30	Renteng	6,000	180,000
Garam	90	Plastik	2,500	225,000
Tepung Beras	240	Kg	9,500	2,280,000
Tepung Tapioka	120	Kg	11,000	1,320,000
Kayu Bakar	1	Pick Up	350,000	350,000
Plastik Roll	4	Roll	120,000	480,000
Karyawan	4	Orang/Hari	55,000	6,600,000
Kemasan+stiker	10,500	Buah	450	3,675,000
Air PDAM	1	Bulan	50,000	50,000
Bahan Bakar Mesin pengiris tempe, mesin giling bumbu dan mesin	30	Liter	10,000	300,000
<b>TOTAL</b>				<b>24,593,000</b>

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 4.17 dapat dilihat bahwa biaya variabel yang dikeluarkan oleh Usaha Industri Keripik Tempe Asih Rasa milik bapak Karep di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar adalah sebesar Rp. 25.493.000. Biaya tersebut merupakan biaya 1 bulan produksi.

## Investasi

*Investasi adalah* salah satu alat untuk mewujudkan tujuan-tujuan keuangan. Barang investasi adalah benda yang bisa dijual untuk mendapatkan keuntungan.

### 1. Investasi Keripik Tempe Kati

**Tabel 4.16**  
**Investasi Keripik Tempe Kati**

Nama Barang	Qty	Satuan	Harga Satuan	Total Harga
Mesin Pengiris Tempe	1	Buah	900,000	900,000
Mesin Selep Bumbu	1	Buah	1,000,000	1,000,000
Mesin Giling Kedelai	1	Buah	1,150,000	1,150,000
Tungku	4	Buah	200,000	800,000
Bak Besar	4	Buah	35,000	140,000
Baskom	4	Buah	35,000	140,000
Panci	2	Buah	55,000	110,000
Penggorengan	4	Buah	250,000	1,000,000
Nampan	4	Buah	20,000	80,000
Pisau	10	Buah	8,000	80,000
<b>TOTAL</b>				<b>5,400,000</b>

Sumber data: Data primer diolah (2023)

Berdasarkan tabel 4.18 diatas bahwa besar biaya investasi yang dikeluarkan keripik

tempe Kati milik ibu Kati Wahyuni di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp. 5.400.000.

## 2. Investasi Keripik Tempe Pari

Investasi keripik tempe Pari milik ibu Sumini di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp. 4,230,000. Biaya investasi dapat dilihat pada tabel 4.19.

**Tabel 4.17**  
**Investasi Keripik Tempe Pari**

Nama Barang	Qty	Satuan	Harga Satuan	Total Harga
Mesin Pengiris Tempe	1	Buah	900,000	900,000
Mesin Selep Bumbu	1	Buah	1,000,000	1,000,000
Mesin Giling Kedelai	1	Buah	1,150,000	1,150,000
Tungku	2	Buah	200,000	400,000
Bak Besar	2	Buah	35,000	70,000
Baskom	2	Buah	35,000	70,000
Panci	1	Buah	60,000	60,000
Penggorengan	2	Buah	250,000	500,000
Nampan	2	Buah	20,000	40,000
Pisau	5	Buah	8,000	40,000
<b>TOTAL</b>				<b>4,230,000</b>

Sumber data: Data primer diolah (2023)

## 3. Investasi Keripik Tempe Rico

**Tabel 4.18**  
**Investasi Keripik Tempe Rico**

Nama Barang	Qty	Satuan	Harga Satuan	Total Harga
Mesin Pengiris Tempe	1	Buah	900,000	900,000
Mesin Selep Bumbu	1	Buah	1,000,000	1,000,000
Mesin Giling Kedelai	1	Buah	1,050,000	1,050,000
Tungku	5	Buah	180,000	900,000
Bak Besar	5	Buah	35,000	175,000
Baskom	4	Buah	35,000	140,000
Panci	4	Buah	60,000	240,000
Penggorengan	5	Buah	230,000	1,150,000
Nampan	5	Buah	20,000	100,000
Pisau	15	Buah	8,000	120,000
<b>TOTAL</b>				<b>5,775,000</b>

Sumber data: Data primer diolah (2023)

Berdasarkan tabel 4.20 bahwa besar biaya investasi yang dikeluarkan keripik tempe Rico milik Bapak Moh. Choiri di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp. 5.775.000.

## 4. Investasi Keripik Tempe Prima

Besar biaya investasi yang dikeluarkan keripik tempe Prima milik bapak Hadi Saripin di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp. 4.669.000.



**Tabel 4.19**  
**Investasi Keripik Tempe Prima**

Nama Barang	Qty	Satuan	Harga Satuan	Total Harga
Mesin Pengiris Tempe	1	Buah	1,000,000	1,000,000
Mesin Selep Bumbu	1	Buah	900,000	900,000
Mesin Giling Kedelai	1	Buah	1,150,000	1,150,000
Tungku	3	Buah	170,000	510,000
Bak Besar	3	Buah	35,000	105,000
Baskom	4	Buah	35,000	140,000
Panci	1	Buah	60,000	60,000
Penggorengan	3	Buah	220,000	660,000
Nampan	4	Buah	20,000	80,000
Pisau	8	Buah	8,000	64,000
<b>TOTAL</b>				<b>4,669,000</b>

Sumber data: Data primer diolah (2023)

#### 5. Investasi Keripik Tempe Asih Rasa

**Tabel 4.20**  
**Investasi Keripik Tempe Asih Rasa**

Nama Barang	Qty	Satuan	Harga Satuan	Total Harga
Mesin Pengiris Tempe	1	Buah	1.150,000	1,150,000
Mesin Selep Bumbu	1	Buah	1,000,000	1,000,000
Mesin Giling Kedelai	1	Buah	1,000,000	1,000,000
Tungku	4	Buah	180,000	720,000
Bak Besar	5	Buah	35,000	175,000
Baskom	4	Buah	35,000	140,000
Panci	2	Buah	60,000	120,000
Penggorengan	4	Buah	200,000	800,000
Nampan	5	Buah	20,000	100,000
Pisau	10	Buah	8,000	80,000
<b>TOTAL</b>				<b>5,285,000</b>

Sumber data: Data primer diolah (2023)

Berdasarkan tabel 4.22 diatas bahwa besar biaya investasi yang dikeluarkan keripik tempe Asih Rasa milik bapak Karep di

Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi adalah sebesar Rp. 5.285.000.

#### **Biaya Total (*total Cost*)**

1. Biaya total (*Total Cost*) Keripik tempe Kati

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = \text{Rp. } 114.859 + \text{Rp. } 22.743.000$$

$$= \text{Rp. } 22.857.859$$

2. Biaya total (*Total Cost*) Keripik tempe Pari

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = \text{Rp. } 104.443 + \text{Rp. } 14,117,500$$

$$= \text{Rp. } 14.221.943$$

3. Biaya total (*Total Cost*) Keripik tempe Rico

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = \text{Rp. } 144.792 + \text{Rp. } 43.376.000$$

$$= \text{Rp. } 43.520.792$$

4. Biaya total (*Total Cost*) Keripik Tempe Prima

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = \text{Rp. } 103.875 + \text{Rp. } 21.510.000$$

$$= \text{Rp. } 21.613.875$$

5. Biaya total (*Total Cost*) Keripik Tempe Asih Rasa

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = \text{Rp. } 126.179 + \text{Rp. } 25.493.000$$

$$= \text{Rp. } 25.619.179$$

### **Penerimaan Total**

1. Penerimaan Total Keripik tempe Kati

$$TR = P \times Q$$

$$TR = 10.500 \times \text{Rp. } 4.000$$

$$= \text{Rp. } 42.000.000$$

2. Penerimaan Total Keripik tempe Pari

$$TR = P \times Q$$

$$TR = 4.500 \times \text{Rp. } 4000$$

$$= \text{Rp. } 18.000.000$$

3. Penerimaan Total Keripik tempe Rico

$$TR = P \times Q$$

$$TR = 15.000 \times \text{Rp. } 4000$$

$$= \text{Rp. } 60.000.000$$

4. Penerimaan Total Keripik tempe Prima

$$TR = P \times Q$$

$$TR = 9.000 \times \text{Rp. } 4000$$

$$= \text{Rp. } 36.000.000$$

5. Penerimaan Total Keripik tempe Asih Rasa

$$TR = P \times Q$$

$$TR = 10.500 \times \text{Rp. } 4.000$$

$$= \text{Rp. } 42.000.000$$

### **Pendapatan**

1. Pendapatan Keripik Tempe Kati

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{Rp. } 42.000.000 - \text{Rp. } 22.857.859$$

$$= \text{Rp. } 19.142.141$$

2. Pendapatan Keripik Tempe Pari

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{Rp. } 18.000.000 - \text{Rp. } 14.221.943$$

$$= \text{Rp. } 3.778.057$$

3. Pendapatan Keripik Tempe Rico

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{Rp. } 60.000.000 - \text{Rp. } 43.520.792$$

$$= \text{Rp. } 16.479.208$$

4. Pendapatan Keripik Tempe Prima

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{Rp. } 36.000.000 + \text{Rp. } 21.613.875$$

$$= \text{Rp. } 14.386.125$$

5. Pendapatan Keripik Tempe Asih Rasa

$$\pi = TR - TC$$

$$\begin{aligned}\pi &= \text{Rp. } 42.000.000 - \text{Rp. } 25.619.179 \\ &= \text{Rp. } 16.380.821\end{aligned}$$

**Return Cost Ratio (R/C ratio)**

1. *Return Cost Ratio (R/C ratio)* Keripik Tempe Kati

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

$$\begin{aligned}\text{R/C ratio} &= \frac{\text{Rp } 42.000.000}{\text{Rp.}22.857.859} \\ &= 1,83\end{aligned}$$

2. *Return Cost Ratio (R/C ratio)* Keripik Tempe Pari

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

$$\begin{aligned}\text{R/C ratio} &= \frac{\text{Rp } 18.000.000}{\text{Rp.}14.221.943} \\ &= 1,26\end{aligned}$$

3. *Return Cost Ratio (R/C ratio)* Keripik Tempe Rico

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

$$\begin{aligned}\text{R/C ratio} &= \frac{\text{Rp } 60.000.000}{\text{Rp. } 43.520.792} \\ &= 1,37\end{aligned}$$

4. *Return Cost Ratio (R/C ratio)* Keripik Tempe Prima

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

$$\begin{aligned}\text{R/C ratio} &= \frac{\text{Rp } 36.000.000}{\text{Rp. } 21.613.875} \\ &= 1,66\end{aligned}$$

5. *Return Cost Ratio (R/C ratio)* Keripik Tempe Asih Rasa

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

$$\begin{aligned}\text{R/C ratio} &= \frac{\text{Rp.}42.000.000}{\text{Rp.}25.619.179} \\ &= 1,63\end{aligned}$$

**Return on Investment (ROI)**

1. *Return on Investment (ROI)* Keripik Tempe Kati

$$\text{ROI} = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)} - \text{Investasi}}{\text{Investasi}} \times 100\%$$

$$\begin{aligned}\text{ROI} &= \frac{\text{Rp.}42.000.000 - \text{Rp.}5.400.000}{\text{Rp. } 5.400.000} \times 100\% \\ &= 6,78\%\end{aligned}$$

2. *Return on Investment (ROI)* Keripik Tempe Pari

$$\text{ROI} = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)} - \text{Investasi}}{\text{Investasi}} \times 100\%$$

$$\begin{aligned}\text{ROI} &= \frac{\text{Rp. } 18.000.000 - \text{Rp.}4.230.000}{\text{Rp. } 4.230.000} \times 100\% \\ &= 3,25\%\end{aligned}$$

3. *Return on Investment (ROI)* Keripik Tempe Rico

$$\text{ROI} = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)} - \text{Investasi}}{\text{Investasi}} \times 100\%$$

$$\begin{aligned}\text{ROI} &= \frac{\text{Rp. } 60.000.000 - \text{Rp.}5.775.000}{\text{Rp. } 5.775.000} \times 100\% \\ &= 9,38\%\end{aligned}$$

4. *Return on Investment (ROI)* Keripik Tempe Prima

$$\text{ROI} = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)} - \text{Investasi}}{\text{Investasi}} \times 100\%$$

$$\begin{aligned}\text{ROI} &= \frac{\text{Rp. } 36.000.000 - \text{Rp.}4.669.000}{\text{Rp. } 4.669.000} \times 100\%\end{aligned}$$

$$= 6,71\%$$

5. *Return on Investment* (ROI) Keripik Tempe Asih Rasa

$$ROI = \frac{Total\ Penerimaan\ (TR) - Investasi}{Investasi} \times 100\%$$

$$ROI = \frac{Rp.\ 42.000.000 - Rp.5.285.000}{Rp.\ 5.285.000} \times 100\%$$

$$= 6,98\%$$

**Pembahasan Hasil Analisis *Return Cost Ratio* (R/C ratio)**

**Tabel 4.21**  
**Hasil Analisis *Return Cost Ratio* (R/C ratio)**

No	Informan	Hasil R/C	Keterangan
1	Keripik Tempe Kati	1,83	Layak dijalankan
2	Keripik Tempe Pari	1,26	Layak dijalankan
3	Keripik Tempe Rico	1,37	Layak dijalankan
4	Keripik Tempe Prima	1,66	Layak dijalankan
5	Keripik Tempe Asih Rasa	1,63	Layak dijalankan

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

**Pembahasan Hasil Analisis *Return on Investment* (ROI)**

**Tabel 4.22**  
**Hasil Analisis *Return on Investment* (ROI)**

No	Informan	Hasil ROI	Keterangan
1	Keripik Tempe Kati	6,78%	Layak dijalankan
2	Keripik Tempe Pari	3,25%	Layak dijalankan
3	Keripik Tempe Rico	9,38%	Layak dijalankan
4	Keripik Tempe Prima	6,71%	Layak dijalankan
5	Keripik Tempe Asih	6,98%	Layak dijalankan

Sumber Data: Data Primer diolah (2023)

**KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian terhadap analisis usaha industri keripik tempe di Dusun Sadang, Desa Karangtengah Prandon, Kabupaten Ngawi, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

Dari hasil perhitungan R/C (*Revenue Cost Ratio*), Keripik tempe kati milik ibu Kati Wahyuni sebesar 1,83. Keripik tempe Pari milik ibu Sumini sebesar 1,26. Keripik tempe Rico milik bapak Moh. Choiri sebesar 1,37. Keripik tempe Prima milik bapak Hadi Saripin sebesar 1,66 dan keripik tempe Asih Rasa milik bapak Karep sebesar 1,63. Dari hasil perhitungan R/C (*Revenue Cost Ratio*) semua mendapatkan hasil >1 maka seluruh usaha keripik tempe layak untuk dijalankan. Dari hasil perhitungan ROI (*Return On Investment*), usaha keripik tempe Kati milik Ibu Kati Wahyuni sebesar 6,78%. Keripik tempe Pari milik ibu Sumini sebesar 3,25%. Keripik tempe Rico milik bapak Moh. Choiri sebesar 9,38%. Keripik tempe Prima milik bapak Hadi Saripin sebesar 6,71% dan keripik tempe Asih Rasa milik bapak Karep sebesar 6,98%. Dari hasil perhitungan ROI (*Return On Investment*) semua mendapatkan hasil >1 maka seluruh usaha keripik tempe layak untuk dijalankan.

## **SARAN**

Bedasarkan kesimpulan dan penelitian yang telah dilakukan adapun saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

1. Para pelaku usaha industri keripik tempe ini sebaiknya lebih memperhatikan lagi pengeluaran bulanan dan dicatat lebih perinci. Setiap pengeluaran sekecil apapun sebaiknya dicatat dan diperhatikan secara menyeluruh.
2. Pemilik usaha lebih memperhatikan karyawan mereka agar usaha dapat berjalan dengan lancar. Serta untuk karyawan sebaiknya memperhatikan perawatan peralatan seperti mesin giling kedelai dan mesin pengiris tempe agar terjaga kebersihan dan keawetan mesinnya.
3. Sebelum menambah jumlah keripik yang dihasilkan sebaiknya para pelaku usaha mencari konsumen yang lebih banyak agar keripik tempe tidak terlalu lama tertumpuk dirumah produksi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2013). Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang. In Jakarta: Penerbar Swadaya. Beard, J. Journal Nutrition American Journal of Nutrition Bertalina. Bobak, dkk. Jakarta: EGC. Briawan, D. Jakarta: EGC. Brody, T. Nutrition Biochemistry. London: Academic Press. Cahya, A (Vol. 130, Issue 41).*
- Arnold, P. W., Nainggolan, P., & Damanik, D. (2020). Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. In Jurnal Ekuilnomi (Vol. 2, Issue 1, pp. 29–39).*
- Assegaf, A. R. (2019). Pengaruh Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas Pada Pt. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. Jurnal Ekonomi Dan Industri, 20(1), 1–5.*
- Badan Pusat Statistik. (2017). Pengertian Industri Pengolahan. Kementerian Pertanian (Kementan). (2019). Rata-rata produksi kedelai terbesar berdasarkan provinsi di Indonesia selama periode 2015-2019.*
- Nita, N. D. (2010). Analisis Usaha Industri Rumah Tangga Keripik Tempe Di Kabupaten Wonogiri. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. 36.*
- Nurdin, H. S. (2010). Analisis Penerimaan Bersih Usaha Tanaman pada Petani Nenas di Desa Palaran Samarinda. Jurnal Eksis, 6(1), 1267–1266.*
- Ruswaji, R., & Rachmantha, Z. (2018). Analisis Kelayakan Usaha Keripik Kentang Pada Ud. Vigor Rejoso Kecamatan Junrejo Kota Batu Malang. Jurnal Akuntansi, 3(3), 851.*
- Sajari, I., Elfiana, & Martina. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Keripik pada UD. Mawar di Gampong Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. Jurnal S. Pertanian, 1(2), 116–124.*
- Siregar, S., Siregar, G., & Irmala, E. (2021). Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Keripik Pisang Gosong Skala*

***Industri Rumah Tangga Di Desa Teratak Perkebunan Sei Bejangkar Kecamatan Sei Balai.*** Prosiding Seminar Nasional 2(1), 1127–1137.

Suparyanto, & Rosad. (2020). Pengertian Industri Industri. *Suparyanto Dan Rosad*, 5(3), 248–253.

Susilowati, E., & Kurniati, H. (2018). ***Analisis Kelayakan dan Sensitivitas: Studi Kasus Industri Kecil Tempe Kopti Semanan, Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat.*** *BISMA (Bisnis Dan Manajemen)*, 10(2), 102.