

**Analisis Pendapatan Usaha Tempe Kedelai**  
**Studi Kasus di Desa Turirejo Kecamatan Jepon Kabupaten Blora**  
**Propinsi Jawa Tengah**

<sup>1)</sup>Masahid, <sup>2)</sup>Fachruniza Widya Astuti

*Fakultas Pertanian Universitas Bojonegoro*  
*Jl. Lettu Suyitno No.2, Bojonegoro, 62119*

*Abstrak*

Kekurangan protein merupakan permasalahan yang sangat serius karena dapat mengakibatkan cacat fisik dan mental permanen pada anak-anak dalam masa pertumbuhan. Tempe yang semula hanya makanan tradisional kini mendunia. Masyarakat Indonesia sudah mengenal apa itu tempe. Makanan hasil fermentasi dari kedelai yang dibantu oleh kerja jamur *Rhizopus oligosporus*. Makanan tempe merupakan sumber protein nabati yang harganya murah, mudah dibuat dan hampir mudah di dapat di Nusantara ini. Secara teknis usaha pembuatan tempe mudah, oleh sebab itu perlu adanya ketekunan dan keseriusan untuk membuatnya. Ditinjau dari aspek pasar, produk tempe selalu terbuka dengan makin sadarnya masyarakat akan kebutuhan gizi, maka tempe menjadi salah satu prospek bisnis yang terbuka luas bagi siapapun. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret-Juni 2015 dengan mengambil lokasi di Desa Turirejo Kecamatan Jepon Kabupaten Blora. Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapakah besarnya rata – rata biaya yang dikeluarkan, rata – rata produksi, rata – rata penerimaan hasil, tingkat pendapatan, tingkat efisiensi usaha tempe kedelai ? Adapun tujuannya adalah untuk mengetahui bahwa usaha tempe kedelai menguntungkan dan layak (efisien). Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menambah ilmu dan memenuhi syarat guna memperoleh gelar kesarjanaan. Kerangka pemikiran dalam penelitian ini adalah tempe sebagai bahan protein hewani yang harganya relatif murah dan ekonomis, namun banyak yang belum mengetahui nilai kedelai menjadi tempe. Hipotesis dalam skripsi ini adalah diduga bahwa usaha tempe kedelai menguntungkan dan layak (efisien). Metode yang dilaksanakan dalam pelaksanaan penelitian ini adalah untuk penentuan daerah menggunakan purposive sampling. Pengambilan pengrajin yang membuat tempe yaitu sebanyak 30 orang. Sedangkan data sekunder diperoleh dari kantor Desa Turirejo Kecamatan Jepon Kabupaten Blora dan Dinas Pertanian Perkebunan Peternakan dan Perikanan Kabupaten Blora juga dari instansi terkait lainnya Maka dapat disimpulkan bahwa besarnya rata – rata total biaya yang dikeluarkan dalam usaha tempe kedelai sebesar Rp.5.161.124,3 ,-. Perolehan rata – rata penerimaan sebesar Rp.10.884.000,- dari perkalian hasil produksi sebesar 27.210 biji tempe dengan harga jual tempe Rp 400,-/biji. Rata-rata pendapatan usaha tempe sebesar Rp.5.722.875,7 , - yang diperoleh dari selisih rata – rata penerimaan sebesar Rp. 10.884.000,- dikurangi total biaya sebesar Rp.5.161.124,3 , - . Berdasarkan hasil analisis penelitian RC – Ratio untuk usaha tempe kedelai adalah sebesar 2,11 terbukti efisien yaitu menguntungkan dan layak karena lebih besar dari 1. Perlu dilakukan penelitian optimasi penggunaan jamur dan kedelai dalam proses pembuatan tempe sehingga tingkat keuntungannya dapat dimaksimalkan. Diperlukan adanya pelatihan pelatihan

yang berkenaan dengan teknologi fermentasi tempe yang efisien dan lebih higienis. Stok kedelai adalah hal yang harus dipenuhi untuk menyimpan bahan baku supaya produksi tetap berjalan tanpa terganggu stok bahan baku. Peluang pasar tempe yang prospektif ini, kiranya dapat mendorong dan memacu perajin tempe untuk lebih dapat memanfaatkan peluang tersebut. Tidak menutup kemungkinan kesempatan berusaha tempe ini mengundang orang-orang lain yang selama ini belum memahami dunia pertempean.

## PENDAHULUAN

Kekurangan protein merupakan permasalahan yang sangat serius karena dapat mengakibatkan cacat fisik dan mental permanen pada anak-anak dalam masa pertumbuhan. Masyarakat Indonesia sudah mengenal apa itu tempe. Makanan hasil fermentasi dari kedelai yang dibantu oleh kerja jamur *Rhizopus oligosporus*. Makanan tempe merupakan sumber protein nabati yang harganya murah, mudah dibuat dan hampir mudah di dapat di Nusantara ini. (Suprati, 2003)

Perkembangan informasi terakhir, menunjukkan tempe yang semula hanya makanan tradisional kini mendunia. Komposisi asam amino di dalamnya sangat bermanfaat untuk kesehatan. Dengan demikian tempe tidak hanya sekedar makanan yang di konsumsi kelas rendah tetapi sudah mendunia karena khasiatnya.

Di dalam tempe, Dengan cara pengolahannya direbus, pengupasan kulit, penirisan dan pendinginan, peragian, pembungkusan, pemeraman jadilah produk tempe, Akibat bantuan kerja jamur *Rhizopus oligosporus*, terjadi perubahan kandungan komponen-komponen yang terkandung di dalam kedelai diantaranya vitamin B2, vitamin B12, niasin, protein, lemak, serat, kalsium dan asam pantorenat. Beberapa penelitian menunjukkan kandungan niasin tempe sebesar 1,13 mg/100 gram berat tempe yang dimakan. Padahal sebelumnya kadar niasin kedelai

hanya 0,58 mg/ 100 g. Ini berarti kadar niasin meningkat hampir dua kali lipat setelah kedelai dibuat jadi tempe. Secara teknis usaha pembuatan tempe mudah, oleh sebab itu perlu adanya ketekunan dan keseriusan untuk membuatnya. Ditinjau dari aspek pasar, produk tempe selalu terbuka dan dengan makin sadarnya masyarakat akan kebutuhan gizi, maka tempe menjadi salah satu prospek bisnis yang terbuka luas bagi siapapun.

Dengan adanya tempe dan kandungan gizi yang dimilikinya, serta harga yang sangat terjangkau, menyelamatkan masyarakat miskin dari malgizi (*malnutrition*). (Hariyanto, 2011).

## METODE

Metode penentuan lokasi penelitian dilakukan di Desa Turirejo dengan cara sampling bertujuan (*purposive sampling*), dan pengambilan sampel dilakukan dengan cara sensus berdasarkan hasil survei terhadap pengusaha tempe hanya berjumlah 30 orang.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian yang berjudul **"Analisis Pendapatan Usaha Tempe Kedelai"** adalah:

1. Data primer yaitu pendataan melalui wawancara langsung dengan para pengrajin yang telah ditetapkan sebagai responden dengan menggunakan kuesioner.