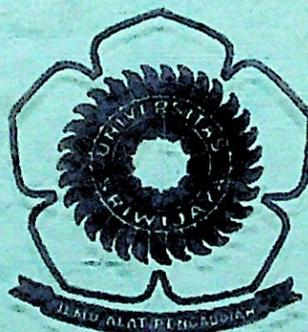


EKONOMI  
ANIAN

**ANALISIS TITIK IMPAS DAN NILAI TAMBAH KEDELAI  
DALAM INDUSTRI TEMPE SERTA PEMASARANNYA DI  
KECAMATAN PLAJU KOTA PALEMBANG**

Oleh

**DESY NOFIARNI AD**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA**

**2005**

**ANALISIS TITIK IMPAS DAN NILAI TAMBAH KEDELAI  
DALAM INDUSTRI TEMPE SERTA PEMASARANNYA DI  
KECAMATAN PLAJU KOTA PALEMBANG**

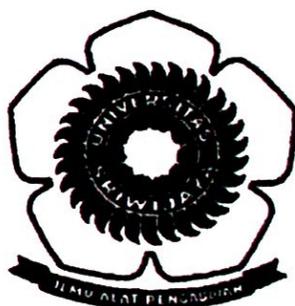


S  
338.407  
Des  
a  
C050818  
2005

**Oleh**

**DESY NOFIARNI AD**

12779/13021



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA**

**2005**

## SUMMARY

**DESY NOFIARNI AD.** Analyze the Break Even Point and Added Value of Soy bean at Industry Tempe with The Marketing it in District of Plaju Palembang City (Supervised by **MARYATI MUSTOFA HAKIM** and **MARWAN SUFRI**).

The purposes of this research are (1) to analyze the Break Even Point (BEP) at tempe industry (2) to analyze the amount of the added value which is obtained from tempe processing of soy bean at tempe industry (3) to know the marketing activity which is done by tempe industry and also to know the function of industry and Trading Department in the marketing of tempe.

The research was began on July until September 2004, with the location of this research in District Plaju Palembang City. Method that use in this research is survey method. Based from Daniel opinion (2002), Survey method is research method which not all individu in population watched, but only a part from the population that said as sample. The chosen method on this research is simple random method in tempe industry. The chosen with survey was taken 10 tempe industry in District Plaju Palembang City as sample.

In this research the collected data consists of primary data and secondary data. The primary data was obtained by having direct interview and observation in tempe industry with using certain list of question. The secondary data was taken from books and certain department which is related with this research.

The result of the research shows that tempe processing at this region in small industry still has traditional quality with using simple tools. The average of tempe

production is 7,020 pieces per month with the average of sale price is Rp950.00 per piece. The average of tempe industry revenue is Rp6,669,000.00 per month. Tempe industry since 25 years ago with calculate invest present value so reach BEP with total revenue Rp18,691,190.48 and the total products volume which is reached is 16,337 piece. The tempe industry reach BEP in three month.

Processing of soy bean become tempe give positive added value Rp1,856.34 per kg of soy bean with ratio of added value 29.23 %. The added value get from subtraction output value is Rp6,351.43 per kg with input value Rp4,495.09 per kg.

There are two marketing channels which done by tempe industry in district of Plaju, they are from tempe industry to retailer or directly to last consumers. The industry and training department doesn't have a part on the distribution tempe industry in district of Plaju Palembang city and directly hand over it to the industry.

## RINGKASAN

**DESY NOFIARNI AD.** Analisis Titik Impas dan Nilai Tambah Kedelai dalam Industri Tempe serta Pemasarannya di Kecamatan Plaju Kota Palembang (Dibimbing oleh **MARYATI MUSTOFA HAKIM** dan **MARWAN SUFRI**).

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis BEP (*Break Even Point*) yang dicapai industri tempe, menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kedelai menjadi tempe pada industri tempe dan mendeskripsikan kegiatan saluran pemasaran yang dilakukan industri tempe serta mengetahui apakah ada peranan Disperindag dalam pemasaran tempe tersebut.

Pengumpulan data dimulai dari bulan Juli sampai September 2004, dengan lokasi penelitian di Kecamatan Plaju Kota Palembang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Berdasarkan pendapat Daniel (2002), metode survei merupakan suatu metode penelitian dimana tidak semua individu di dalam populasi diamati, melainkan hanya bagian dari populasi yang disebut sebagai sampel. Metode penarikan contoh yang digunakan adalah metode acak sederhana pada industri tempe. Pengambilan contoh dilakukan secara survei yaitu diambil sebanyak 10 industri tempe yang berada di Kecamatan Plaju Kota Palembang sebagai sampel.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui metode wawancara langsung dan observasi pada industri tempe dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan.

Sedangkan data sekunder diperoleh dari buku- buku sebagai pustaka dan instansi yang terkait.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan tempe di daerah ini merupakan industri kecil (rumah tangga) yang masih bersifat tradisional dengan menggunakan peralatan-peralatan yang sederhana. Produksi tempe yang dihasilkan rata-rata 7.020 potong per bulan dengan harga jual rata-rata Rp950,00 per potong. Penerimaan rata-rata yang diperoleh industri tempe adalah Rp6.669.000,00 per bulan. Industri tempe yang sejak 25 tahun yang lalu dengan perhitungan investasi nilai sekarang maka mencapai titik impas dengan penerimaan total sebesar Rp18.691.190,48 dan jumlah produksi total yang dicapai adalah 16.337 potong. Industri tempe ini mencapai titik impas dalam waktu 3 bulan.

Nilai tambah yang diperoleh industri tempe dalam mengolah kedelai menjadi tempe sebesar Rp1.856,34 per kg kedelai dengan rasio nilai tambah sebesar 29,23 persen. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output sebesar Rp6.351,43 per kg dengan nilai input sebesar Rp4.495,09 per kg.

Saluran pemasaran tempe yang dilakukan industri tempe di kecamatan Plaju Kota Palembang ada 2 macam saluran yaitu dari industri tempe ke pedagang pengecer atau dari industri tempe langsung ke konsumen akhir. Disperindag tidak berperan dalam pemasaran industri tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang dan langsung menyerahkannya kepada industri masing-masing.

Motto :

Jika pengetahuanmu tidak menqajarimu  
nilai segala sesuatu, dan  
tidak membebaskanmu dari belenggu materi,  
maka kamu tidak akan pernah  
mendekati singgasana kebenaran.

*Kupersembahkan untuk.....*

*Papa dan Mama tercinta, Uni Ad dan  
Adik-adikku (Doni, Ade, Mandas,  
Julia), serta sahabat-sahabat baikku  
PPA'00.*

**ANALISIS TITIK IMPAS DAN NILAI TAMBAH KEDELAI  
DALAM INDUSTRI TEMPE SERTA PEMASARANNYA DI  
KECAMATAN PLAJU KOTA PALEMBANG**

**Oleh**

**DESY NOFIARNI AD**

**SKRIPSI**

**sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pertanian**

**pada**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA**

**2005**

Skripsi

**ANALISIS TITIK IMPAS DAN NILAI TAMBAH KEDELAI  
DALAM INDUSTRI TEMPE SERTA PEMASARANNYA DI  
KECAMATAN PLAJU KOTA PALEMBANG**

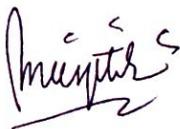
Oleh

**DESY NOFIARNI AD**

**05003104041**

telah diterima sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pertanian

**Pembimbing I**



**Ir. Maryati Mustofa Hakim, M. Si.**

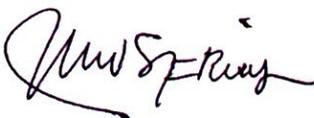
**Indralaya, 31 Mei 2005**

**Fakultas Pertanian**

**Universitas Sriwijaya**

*yu* **Plt. Dekan,**

**Pembimbing II**



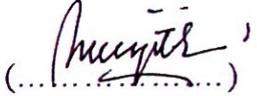
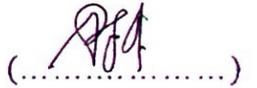
**Ir. Marwan Sufri, M. Si.**



**Dr. Ir. Gatot Priyanto, M.S.**  
**NIP. 131 414 570**

Skripsi berjudul “Analisis Titik Impas dan Nilai Tambah Kedelai dalam Industri Tempe serta Pemasarannya di Kecamatan Plaju Kota Palembang” oleh Desy Nofiarni AD telah dipertahankan di depan Komisi Penguji pada Tanggal 17 Mei 2005.

### Komisi Penguji

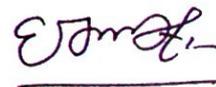
- |                                    |            |   |
|------------------------------------|------------|---|
| 1. Ir. Maryati Mustofa Hakim, M.Si | Ketua      | (  )   |
| 2. Ir. Marwan Sufri, M.Si          | Sekretaris | (  ) |
| 3. Ir. Lifianthi, M.Si             | Anggota    | (  ) |
| 4. Riswani S.P., M.Si              | Anggota    | (  ) |

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian



Ir. Maryati Mustofa Hakim, M.Si  
NIP 131 269 263

Mengesahkan,  
Ketua Program Studi Agribisnis



Ir. Elisa Wildayana, M.Si  
NIP. 131 691 050

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya adalah hasil penelitian dan investigasi sendiri dan belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar yang sama di tempat lain.

Indralaya, 31 Mei 2005

Yang membuat pernyataan,



Desy Nofiarni AD

## RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 19 November 1981 di Palembang, merupakan anak ke kedua dari enam bersaudara dari pasangan Arlis Jamka dan DJusniar. Pendidikan sekolah dasar di selesaikan pada tahun 1994 di SD Negeri 208 Palembang, sekolah menengah pertama pada tahun 1997 di Sekolah Menengah Pertama (SMP) Negeri 15 Palembang, sekolah menengah umum pada tahun 2000 di Sekolah menengah Umum (SMU) Negeri 14 Palembang.

Pada tahun 2000 penulis terdaftar sebagai mahasiswa Universitas Sriwijaya Fakultas Peranian Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis.

Penulis pernah menjadi pengurus Badan Wakaf dan Pengkajian Islam (BWPI) sebagai divisi perpustakaan periode 2002-2003. Penulis telah melaksanakan Praktik Lapangan yang berjudul Analisis Usaha dan Proses Pengolahan Pepaya menjadi Selai Pepaya di Palembang.

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah robbil'alamin. Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT karena berkat limpahan rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Analisis Titik Impas dan Nilai Tambah Kedelai dalam Industri Tempe serta Pemasarannya di Kecamatan Plaju Kota Palembang.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Ibu Ir. Maryati Mustofa Hakim, M.Si dan Bapak Ir. Marwan Sufri, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini sehingga dapat dilaksanakan dengan baik. Banyak terima kasih pula penulis ucapkan kepada Ibu Ir. Lifiathi, M. Si dan Ibu Riswani S.P. M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran untuk perbaikan skripsi ini. Terima kasih dan penghargaan yang tulus juga penulis tujukan kepada keluarga dan teman-teman yang banyak membantu baik dari sisi moral maupun materil, sehingga segala yang berat terasa ringan dan yang sulit terasa lebih mudah selama penelitian berlangsung.

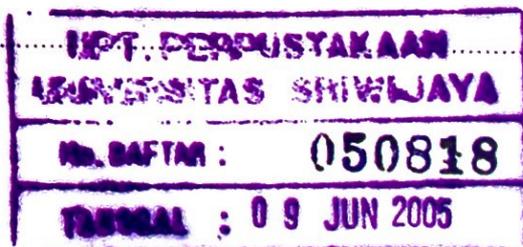
Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak dalam rangka penyempurnaan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua.

Indralaya, 31 Mei 2005

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	xii
DAFTAR ISI .....	xiii
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xviii
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan dan Kegunaan .....	6
II. KERANGKA PEMIKIRAN	
A. Tinjauan Pustaka .....	7
1. Pengolahan Kedelai menjadi Tempe .....	8
2. Konsep Biaya Produksi .....	14
3. Konsep Titik Impas .....	16
4. Konsep Penerimaan dan Pendapatan .....	18
5. Konsep Nilai Tambah .....	20
6. Konsep Pemasaran .....	22
B. Model Pendekatan .....	25
C. Batasan-batasan .....	26



III. METODELOGI PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu .....	28
B. Metode Penelitian .....	28
C. Metode Pengumpulan Data .....	29
D. Metode Pengolahan Data .....	29

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keadaan Umum Perusahaan

1. Letak dan Batas Wilayah Administrasi .....	33
2. Geografis dan Topografi .....	33
3. Fasilitas Sosial dan Budaya .....	34
4. Keadaan Sosial dan Budaya .....	34

B. Analisis Industri Tempe

1. Identitas Industri Tempe .....	36
2. Proses Pengolahan Kedelai menjadi Tempe .....	37

C. Analisis Biaya, Pendapatan, Titik Impas dan Nilai Tambah Kedelai dalam Industri Tempe

1. Biaya .....	43
2. Pendapatan .....	47
3. Titik Impas .....	49
4. Nilai Tambah Kedelai dalam Industri Tempe .....	51

D. Pemasaran .....	53
--------------------	----

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan ..... 58

B. Saran ..... 59

DAFTAR PUSTAKA ..... 60

LAMPIRAN ..... 63

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kandungan Zat Gizi Kedelai dalam Tempe .....	3
2. Jumlah Penduduk berdasarkan Agama yang dianut Masyarakat di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	35
3. Identitas Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004.....	36
4. Syarat Kuantitatif Mutu Kedelai berdasarkan Surat Keputusan Metan No. 501/Kpts/TP.830/8/1984 .....	38
5. Rata-rata Biaya Variabel Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	44
6. Rata-rata Pendapatan Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	48
7. Titik Impas Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004	49
8. Nilai Input pada Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	51
9. Nilai Output pada Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	52
10. Nilai Tambah Kedelai dalam Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	53

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Proses Pembuatan Tempe .....	13
2. Kurva Titik Impas .....	17
3. Model Pendekatan Diagramatik .....	25
4. Skema Tahap-tahap Pembuatan Tempe pada Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang .....	42
5. Kurva Titik Impas Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang ..	50
6. Saluran Pemasaran Tempe yang dilakukan Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang .....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Peta Kecamatan Plaju Kota Palembang .....	63
2. Biaya Penyusutan Tanah, Bangunan dan Alat pada Industri Tempe (1) di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	65
3. Biaya Penyusutan Tanah, Bangunan dan Alat pada Industri Tempe (2) di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	66
4. Biaya Penyusutan Tanah, Bangunan dan Alat pada Industri Tempe (3) di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	67
5. Biaya Penyusutan Tanah, Bangunan dan Alat pada Industri Tempe (4) di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	68
6. Biaya Penyusutan Tanah, Bangunan dan Alat pada Industri Tempe (5) di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	69
7. Biaya Penyusutan Tanah, Bangunan dan Alat pada Industri Tempe (6) di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	70
8. Biaya Penyusutan Tanah, Bangunan dan Alat pada Industri Tempe (7) di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	71
9. Biaya Penyusutan Tanah, Bangunan dan Alat pada Industri Tempe (8) di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	72
10. Biaya Penyusutan Tanah, Bangunan dan Alat pada Industri Tempe (9) di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	73
11. Biaya Penyusutan Tanah, Bangunan dan Alat pada Industri Tempe (10) di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	74
12. Rincian Biaya Tetap Total pada Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	76
13. Rata-rata Biaya Total pada Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	77

	Halaman
14. Rincian Biaya Variabel pada Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	78
15. Rata-rata Biaya Bahan Penolong pada Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	79
16. Rata-rata Biaya Bahan Bakar pada Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	80
17. Rata-rata Biaya Pengemasan pada Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	81
18. Rata-rata Jumlah Produksi, Harga Jual dan Penerimaan pada Industri di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	82
19. Rata-rata Biaya Total, Penerimaan dan Pendapatan pada Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang .....	83
20. Tabel Analisis BEP .....	84
21. Perhitungan Titik Impas pada Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	85
22. Analisis Nilai Tambah Kedelai Dalam Industri Tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang, 2004 .....	86

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pangan dikonsumsi manusia untuk mendapatkan energi yang berupa tenaga untuk melakukan aktifitas hidup antara lain bernapas bekerja, membangun dan mengganti jaringan yang rusak. Pangan merupakan bahan baku yang berfungsi sebagai sumber energi. Pengertian pangan menurut Laura dkk (1985) dalam Suharjo (1985) adalah bahan-bahan yang dimakan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan bagi pemeliharaan, pertumbuhan, kerja, penggantian jaringan-jaringan dan mengatur proses-proses di dalam tubuh.

Kekurangan pangan dan gizi setiap saat menjadi bahan pemikiran dalam rangka pemerataan kesejahteraan manusia. Jumlahnya setiap tahun semakin bertambah sesuai dengan peningkatan jumlah penduduk (Suharjo, 1985).

Berdasarkan Santoso (1993) bahwa, sebagai salah satu usaha untuk meningkatkan taraf hidup dan gizi masyarakat, program diversifikasi pangan baik beras maupun non beras mempunyai peranan yang amat penting. Pangan dapat diolah sedemikian rupa sehingga mampu mendukung usaha diversifikasi pangan tersebut, seperti pengolahan kedelai menjadi tempe.

Kedelai mempunyai peran dan sumbangan yang besar bagi penyediaan bahan pangan bergizi bagi penduduk dunia, sehingga disebut sebagai "Gold From The Soil" (emas yang muncul dari tanah) dan juga sebagai "The World's Miracle" karena kandungan proteinnya kaya akan asam amino (Rukmana dan Yuyun, 1996).

Kedelai merupakan sumber protein nabati yang efisien dalam arti, bahwa untuk memperoleh jumlah protein yang cukup diperlukan kedelai dalam jumlah kecil. Bahan kedelai mengandung protein 35 gram untuk setiap 100 gram. Bahkan pada varietas unggul, kandungan protein kedelai dapat mencapai 40% - 43%. Oleh karena itu bila seseorang tidak dapat makan daging karena alasan tertentu, kebutuhan protein sebesar 55 gram/hari, dapat dipenuhi dari makanan berasal dari kedelai. Nilai protein berasal dari kedelai tidak setinggi nilai protein dari susu sapi atau telur ayam, terutama dalam hal kadat asam amino methionine dan cystine, namun secara keseluruhan nilai protein berasal dari kedelai cukup baik.

Sebagai bahan makanan kedelai tidak langsung dimasak, melainkan diolah terlebih dahulu sesuai dengan kegunaannya, misalnya dibuat tempe dan tahu. Pengolahan kedelai menjadi tempe termasuk dalam industri kecil yang merupakan salah satu dunia usaha yang bergerak dibidang pertanian yaitu industri pengolahan bahan mentah menjadi barang setengah jadi atau barang jadi.

Batasan pasti tentang perusahaan atau industri kecil masih belum ditetapkan secara pasti. Untuk mengetahui apakah suatu usaha tergolong besar, menengah, atau kecil dapat digunakan berbagai ukuran. Ciri-ciri yang dapat digunakan sebagai ukuran apakah suatu usaha tergolong kecil adalah sebagai berikut :

- a. Usaha dimiliki secara bebas, terkadang tidak berbadan hukum.
- b. Operasinya tidak memperlihatkan keunggulan yang mencolok.
- c. Usaha dimiliki dan dikelola oleh satu orang.
- d. Usaha tidak memiliki karyawan.
- e. Modalnya dikumpulkan dari tabungan pemilik pribadi.
- f. Wilayah pasarnya bersifat lokal dan tidak terlalu jauh dari pusatnya.

Tempe yang selama ini dianggap makanan murahan, kini telah menjadi makanan internasional karena nilai gizi yang tinggi. Tempe merupakan sumber yang baik untuk memenuhi kebutuhan gizi dan membina kesehatan tubuh karena banyak mengandung asam amino esensial, asam lemak esensial, vitamin B kompleks, dan serat. Tempe terbukti dapat mengurangi beberapa macam penyakit. Khasiat kedelai pada tempe dapat menjadi obat pencegah penyakit kanker dan menurunkan kadar kolesterol pada tubuh manusia.

Secara kuantitatif, nilai gizi tempe sedikit lebih rendah dari nilai gizi kedelai. Namun secara kualitatif nilai gizi tempe lebih tinggi karena tempe mempunyai nilai cerna yang lebih baik. Untuk lebih jelas kandungan zat gizi kedelai dan tempe dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Kedelai dan Tempe

Zat gizi	Satuan	Komposisi zat gizi 100 gram bdd	
		Kedelai	Tempe
Energi	Kal	381	201
Protein	gram	40,4	20,8
Lemak	gram	16,7	8,8
Hidrat arang	gram	24,9	13,5
Serat	gram	3,2	1,4
Abu	gram	5,5	1,6
Kalsium	mg	222	155
fosfor	mg	682	326
Besi	mg	10	4
Karotin	mkg	31	34
Vitamin A	SI	0	0
Vitamin B1	mg	0,52	0,19
Vitamin C	mg	0	0
Air	gram	12,7	55,3
Bdd (berat yang dapat dimakan)	%	100	100

Sumber : Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia Depkes RI Dir. Bin. Gizi Masyarakat dan Puslitbang Gizi 1991.

Melihat kandungan gizi tersebut, tempe yang dulunya hanya dijadikan konsumsi kelas rakyat sekarang sudah dinikmati segala lapisan masyarakat bahkan di restoran elit dan hotel berbintang juga menyajikan tempe dalam ragam penyajian yang canggih.

Pada saat ini industri pengolahan kedelai menjadi tempe masih merupakan industri kecil yang dikelola secara sederhana atau yang lebih dikenal dengan istilah industri rumah tangga. Industri pengolahan kedelai sangatlah penting agar hasil produksi kedelai memiliki manfaat dan nilai tambah yang lebih tinggi. Pengolahan hasil pertanian seperti kedelai merupakan komponen kedua agribisnis setelah komponen produksi pertanian (Soekartawi, 1995). Banyak pula dijumpai petani yang tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai sebab, padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting, karena dapat meningkatkan nilai tambah. Hal tersebut dapat diketahui dari berbagai penelitian menunjukkan bahwa pengolahan hasil yang baik yang dilakukan produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses. Kedelai tidak hanya dapat diolah menjadi tempe saja, namun dapat juga diolah menjadi tahu, kecap dan sebagainya. Pengolahan bahan mentah kedelai menjadi berbagai macam produk (tempe, tahu, kecap dan tauco) yang semuanya digarap dalam satu unit agribisnis termasuk kedalam pola produksi analisis (Sjarkowi dan Sufri, 2004).

Industri tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang merupakan industri rumah tangga yang masih dikelola secara sederhana. Tempe yang dihasilkan tidak tahan lama sehingga industri tempe hanya mengolah kedelai menjadi tempe dalam skala usaha yang kecil yaitu 30 kg - 50 kg perproduksi. Industri tempe tersebut menjual dan memasarkan tempe yang dihasilkan di pasar Plaju, pasar 7 Ulu dan pasar Jakabaring, selain itu ada juga yang menjual di rumah atau di warung-warung.

Pemasaran tempe yang dilakukan oleh industri tempe di Kecamatan Plaju Kota Palembang belum dilaksanakan dengan baik, sesuai dengan strategi pemasaran yang mencakup kaidah P-4 yaitu produk, penghargaan, penempatan dan promosi. Hal ini dikarenakan industri tempe tersebut merupakan industri yang berskala kecil atau industri rumah tangga yang bersifat tradisional. Dilain pihak sebagai perusahaan tentunya tidak dapat terlepas dari tujuan perusahaan yaitu untuk mempertahankan kelangsungan usahanya, memperoleh keuntungan dan mengembangkan usahanya (Swastha dan Sukotjo, 1998). Selain itu besar kecilnya keuntungan yang diperoleh perusahaan dapat dijadikan tolak ukur bagi kemajuan perusahaan atau industri tempe semenjak 25 tahun yang lalu. Salah satu cara menentukan volume produksi apakah menguntungkan atau tidak dapat dilakukan dengan menggunakan analisis titik impas atau *Break Even Point* (BEP) yang diperhitungkan investasinya pada tahun 2004 agar mewakili nilai pada usaha yang lalu.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, maka permasalahan yang menarik untuk diteliti adalah sebagai berikut :

1. Berapa besar *Break Even Point* (BEP) yang dicapai industri tempe.
2. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kedelai menjadi tempe pada industri tempe.
3. Bagaimana kegiatan saluran pemasaran tempe pada industri tempe dan adakah peranan Disperindag dalam pemasaran tersebut.

### C. Tujuan dan Kegunaan

Sejalan dengan rumusan permasalahan di atas, tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis *Break Even Point* (BEP) yang dicapai industri tempe.
2. Menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kedelai menjadi tempe pada industri tempe.
3. Mendeskripsikan kegiatan saluran pemasaran tempe yang dilakukan industri tempe dan juga mengetahui apakah ada peranan Disperindag dalam pemasaran tersebut.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman bagi peneliti., memberikan informasi tambahan bagi industri tempe, khususnya bagi industri tempe di Plaju Kota Palembang dan sebagai tambahan kepustakaan bagi penelitian selanjutnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Azzaino, Z. 1982. Pengantar Tataniaga Pertanian. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Daniel Moehar, M. S. 2002. Metode Penelitian Sosial Ekonomi. Bumi Aksara. Jakarta.
- Deliarnov. 1995. Pengantar Ekonomi Makro. UI – Press. Jakarta.
- Handayani, R. 2003. Analisis Keuntungan dan Pemasaran Tempe di Kelurahan Balai Agung Kabupaten Musi Bayuasin. Fakultas Pertanian UNSRI. (Tidak dipublikasikan).
- Husin, Laila dan Lifianthi. 1995. Ekonomi Produksi Pertanian (Konsep Produksi, Biaya, Kombinasi Optimum), Fakultas Pertanian Unsri. Indralaya. (Tidak dipublikasikan).
- Kartasapoetra, A.G. 1988. Pengantar Ekonomi Pertanian. Bina Aksara. Jakarta.
- Manullang. 1991. Pengantar Ekonomi Perusahaan. Liberty. Yogyakarta.
- Mubyarto. 1991. Pengantar Ekonomi Pertanian. Lembaga Penelitian Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial. Jakarta.
- Rahardi, F. 1983. Agribisnis Tanaman Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Romi'at. 2001. Analisis Harga Pokok dan Titik Impas Lada Putih serta Pemasarannya di Desa Tumbak Petar. Fakultas Pertanian UNSRI. Indralaya. (Tidak dipublikasikan).
- Rukmana, R dan Y. Yuniarsih. 1996. Kedelai Budidaya dan Pasca Panen. Kanius. Yogyakarta.
- Santoso, B. H. 1993. Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai. Karnisius. Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2002. Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekartawi. 1995. Agribisnis, Teori dan Aplikasinya. Rja Grafindo Persada. Jakarta.

- Sjarkowi, F dan M. Sufri. 2004. Manajemen Agribisnis. CV. Baldad Grafiti Press. Palembang.
- Suharjo. 1985. Pangan, Gizi dan Pertanian. Terjemahan dari food, Nutrition dan Agriculture. Laura. Haper, Harper, Bradi J.D., Judi A.D. 1985. Universitas Indonesia (U.I. Press).
- Sumarni, M dan Soeprihanto, J. 1993. Pengantar Bisnis (Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan). Liberty. Jakarta.
- Swastha, B.D dan I. Sukotjo. 1998. Pengantar Bisnis Modern. Liberty. Yogyakarta.
- Wibowo, S, Mardiana dan Fawzya. 1997. Pedoman Mengelola Perusahaan Kecil. Penebar Swadaya. Jakarta.