

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **1.1 Gambaran Umum**

##### **4.1.1 Profil Industri Bihun di Palembang**

Industri bihun yang menjadi objek penelitian ini merupakan aktifitas industri bidang pengolahan dimana dalam kegiatannya masih menggunakan cara yang sederhana dan menggunakan teknologi yang modern. Jenis bihun dalam penelitian ini berpusat pada bihun kering, dimana dalam satu kali produksi membutuhkan waktu tiga hari. Bihun dapat menjadi makanan pengganti nasi karena bihun memiliki bahan dasar berupa tepung beras yang merupakan sumber karbohidrat untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Dari segi harga yang terjangkau dan lebih praktis untuk dikonsumsi membuat bihun menjadi salah satu pilihan masyarakat untuk menjadikan bihun sebagai makanan yang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan.

Penelitian ini terfokus pada kegiatan pembuatan bihun di Kota Palembang untuk melihat pengaruh faktor faktor produksi terhadap output dan efisiensi pada industri bihun tersebut, untuk melihat pengaruh input terhadap output dibutuhkan perhitungan menggunakan regresi berganda dan untuk melihat efisiensi menggunakan rasio perbandingan antara nilai produk marjinal dan biaya korbanan marjinal.

#### 4.1.2 Lokasi Industri Bihun

Industri bihun terpusat pada Kecamatan Alang Alang Lebar yaitu pada Kelurahan Karya Baru di Kota Palembang, Berdasarkan Dinas Perindustrian dan Perdagangan di kelurahan tersebut memiliki industri bihun yang berkembang. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Kota Palembang produsen bihun sejumlah 5, dimana produsen tersebut terdapat di Kecamatan dan Kelurahan tersebut.

#### 4.1.3 Produsen Bihun Menurut Lama Usaha

Berdasarkan hasil penelitian lapangan menunjukkan industri bihun telah berdiri lebih dari dua puluh tahun. Berikut ini merupakan tabel lama usaha dari industri bihun di Kota Palembang.

**Tabel 4.1**  
**Produsen Bihun Menurut Lama Usaha**

No	Nama	Tahun
1	Cap Ayam	32
2	Cap Udang	23
3	Cap Ikan Mas	25
4	Cap Matahari	37
5	Cap Suka Tani	47

**Sumber:** *Diolah dari data lapangan, 2020*

Berdasarkan Tabel 4.1 menunjukkan bahwa bihun Cap Suka Tani sebagai industri bihun paling lama diantara yang lain. sedangkan bihun Cap Udang merupakan industri bihun yang berusia paling rendah diantara yang lain. Usaha ini merupakan usaha yang telah turun menurun dari orang tua responden, sehingga usaha tersebut tetap berlangsung.

#### 4.1.4 Jumlah Tenaga kerja dan Tingkat Pendidikan Tenaga Kerja Industri Bihun di Kota Palembang

Tenaga kerja memegang peran penting dalam proses produksi dalam suatu industri sehingga harus mendapat perhatian agar kinerja meningkat. Penyerapan tenaga kerja tergantung dari output dan faktor produksi lainnya. Berikut ini merupakan jumlah tenaga kerja pada Industri Bihun di Kota Palembang:

**Tabel 4.2**  
**Jumlah Tenaga Kerja Industri Bihun di Kota Palembang**

No	Nama	Jumlah Tenaga Kerja	Persentase
1	Cap Ayam	11	20,75
2	Cap Udang	8	15,09
3	Cap Ikan Mas	8	15,09
4	Cap Matahari	9	16,98
5	Cap Suka Tani	17	32,08
<b>Jumlah</b>		<b>53</b>	<b>100</b>
<b>Rata-Rata</b>		<b>11</b>	

*Sumber: Diolah dari data lapangan, 2020*

Berdasarkan Tabel 4.2 dapat dilihat bahwa setiap usaha memiliki jumlah tenaga kerja yang bervariasi. Industri bihun di Kota Palembang memiliki rata-rata tenaga kerja sebesar 11 orang, dengan jumlah tenaga kerja terbesar 17 orang dan persentase 32,08 persen dan jumlah tenaga kerja terendah sebesar 8 orang tenaga kerja masing masing memiliki persentase sebesar 15,10 persen.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, setiap produsen bihun memiliki jam kerja dari pukul 07:00 hingga 17:100 WIB/hari. Berikut ini merupakan tabel tingkat pendidikan tenaga kerja pada industri bihun di Kota Palembang baik tenaga kerja terlatih dan terdidik yang rata-rata adalah SMU sederajat.

**Tabel 4.3**  
**Tingkat Pendidikan Tenaga Kerja Pada Industri Bihun di Kota Palembang**

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah	Persentase
1	SD	0	0
2	SMP	7	13,21
3	SMU	46	86,79
<b>Jumlah</b>		<b>53</b>	<b>100</b>

*Sumber: Diolah dari data lapangan, 2020*

Berdasarkan tabel 4.3 tenaga kerja yang berkerja pada usaha bihun ini rata-rata lulusan SMU yaitu sebanyak 46 orang dengan jumlah persentase 86,79 persen, sedangkan persentase paling rendah berada pada tingkat pendidikan SMP yaitu sebesar 13,21 persen, hal ini memperlihatkan bahwa tenaga kerja pada industri bihun rata-rata memiliki pendidikan yang cukup.

#### 4.1.5 Kepemilikan Usaha

**Tabel 4.4**  
**Status Kepemilikan Usaha Pada Industri Bihun di Kota Palembang**

No	Status Kepemilikan	Jumlah	Persentase
1	Milik Sendiri	1	20
2	Warisan	4	80
3	Sewa	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>5</b>	<b>100</b>

*Sumber: Diolah dari data lapangan, 2020*

Berdasarkan Tabel 4.4 diatas bahwa status kepemilikan usaha industri bihun di Kota Palembang persentase sebesar 80 persen dimana yang dijalankan merupakan warisan dari orang tua atau menjalankan usaha milik orang tua, sedangkan 20 persen milik sendiri.

Berdasarkan hasil survei lokasi usaha dari lima responden, kelima responden memilih membuka usaha berada pada lokasi yang cukup jauh dari pemukiman penduduk sehingga proses produksi tidak mengganggu kenyamanan warga sekitar.

#### 4.1.6 Bahan Baku dan Penolong

**Tabel 4.5**  
**Biaya Bahan Baku Industri Bihun per Produksi di Palembang**

Nama Usaha	Beras (Kg)	Harga Beras / Kg	Biaya Bahan Baku
Cap Ayam	800	8.000	6.400.000
Cap Udang	850	8.000	6.800.000
Cap Ikan Mas	700	8.000	5.600.000
Cap Matahari	700	8.000	5.600.000
Cap Suka Tani	950	8.000	7.600.000
Jumlah	4.000	40.000	32.000.000
Rata -Rata	800	8.000	6.400.000

**Sumber:** Diolah dari data lapangan, 2020

Berdasarkan tabel 4.5 rata-rata biaya untuk penggunaan bahan baku dalam satu kali produksi yaitu Rp. 6.400.000 dengan rata-rata penggunaan bahan baku sebesar 800 kg. Produsen yang paling banyak menggunakan bahan baku yaitu bihun Cap Suka Tani yang berjumlah 950 kg dengan biaya Rp. 7.600.000 dalam satu kali produksi. Sedangkan produsen yang paling sedikit menggunakan bahan baku yaitu bihun Cap Ikan Mas dan bihun Cap Matahari yang masing masing menggunakan sebesar 700kg dengan biaya bahan baku sebesar Rp. 5.600.000. Berdasarkan harga bahan baku sama karena tipe beras yang digunakan sama setiap produsen sehingga harga bahan baku sama. Dapat dilihat bahwa terdapat 2 produsen yang termasuk pada biaya rendah hal tersebut dikarenakan biaya yang dikeluarkan lebih kecil

dibandingkan dengan rata rata biaya bahan baku pada industri bihun di Palembang. Sedangkan terdapat 1 produsen yang termasuk pada kategori sedang yaitu produsen bihun Cap Ayam hal tersebut dikarenakan biaya yang dikeluarkan sama dengan nilai rata-rata pengeluaran biaya bahan baku pada industri bihun di Palembang. Dan 2 produsen lainnya termasuk dalam kategori biaya tinggi hal tersebut dikarenakan biaya yang dikeluarkan lebih besar dibandingkan nilai rata rata biaya bahan baku pada industri bihun di Palembang.

**Tabel 4.6**  
**Biaya Bahan Penolong per Produksi Industri Bihun di Palembang**

No	Nama	Biaya Penolong/Produksi	Persentase
1	Cap Ayam	623.630	20
2	Cap Udang	590.000	19
3	Cap Ikan Mas	573.126	19
4	Cap Matahari	573.126	19
5	Cap Suka Tani	691.126	23
Jumlah		3.051.008	100
Rata-rata		610.202	

*Sumber: Diolah dari data lapangan, 2020*

Berdasarkan Tabel 4.6 rata-rata penggunaan bahan penolong pada industri bihun di Palembang sebesar Rp. 610.202. Produsen yang paling banyak menggunakan biaya penolong yaitu pada industri bihun Cap Suka Tani dengan persentase sebesar 23 persen. Sedangkan bihun Cap Udang, bihun Cap Ikan Mas dan bihun Cap Matahari memiliki persentase paling rendah yaitu sebesar 19 persen. Dapat dilihat bahwa terdapat 3 produsen yang termasuk kategori biaya rendah hal tersebut dikarenakan biaya yang dikeluarkan lebih kecil dari nilai rata-rata biaya bahan penolong pada industri bihun di Palembang. Sedangkan 2 produsen lainnya

termasuk dalam kategori biaya tinggi hal tersebut dikarenakan biaya yang dikeluarkan produsen lebih besar dibandingkan dengan biaya rata-rata pengeluaran bahan penolong pada industri bihun di Palembang.

**Tabel 4.7**  
**Harga Satuan Biaya Energi Industri Bihun di Palembang**

Biaya Energi	Satuan	Harga (Rp)
Listrik	Kwh	1467
Air	L	4,29
Kayu Bakar	Kg	220
Disel	L	5700

**Sumber:** Diolah dari data lapangan, 2020

Berdasarkan Tabel 4.7 yang dimana listrik didapatkan dari PLN, air didapatkan dari PDAM, kayu bakar didapatkan dari penjual kayu di sekitar jl. radial Palembang dan disel didapatkan dari SPBU terdekat.

**Tabel 4.8**  
**Biaya Energi per Produksi Industri Bihun di Palembang**

No	Nama	Biaya Energi	Persentase
1	Cap Ayam	135.864	20
2	Cap Udang	135.864	20
3	Cap Ikan Mas	108.981	16
4	Cap Matahari	133.148	19
5	Cap Suka Tani	175.000	25
Jumlah		688.857	100
Rata-rata		137.771	

**Sumber:** Diolah dari data lapangan, 2020

Berdasarkan Tabel 4.8 rata-rata penggunaan biaya energi pada industri bihun di Palembang sebesar Rp. 137.771. Industri bihun yang paling tinggi penggunaan biaya energi terdapat pada bihun Cap Suka Tani sebesar 25 persen.

Lalu penggunaan biaya energi paling rendah yaitu pada bihun Cap Ikan mas sebesar 16 persen. Dapat dilihat bahwa terdapat 4 produsen yang termasuk dalam kategori biaya rendah hal tersebut dikarenakan biaya pengeluaran 4 produsen tersebut lebih kecil dibandingkan rata-rata biaya energy pada industri bihun di Palembang. Sedangkan 1 produsen lainnya termasuk dalam kategori biaya tinggi dikarenakan biaya yang dikeluarkan produsen tersebut lebih besar dibandingkan rata-rata biaya energy pada industri bihun di Palembang.

#### 4.1.7 Modal Industri Bihun di Palembang

**Tabel 4.9**  
**Biaya Modal Industri Bihun per Produksi di Palembang**

No	Nama	Modal	Persentase
1	Cap Ayam	467.204	19,76
2	Cap Udang	467.060	19,75
3	Cap Ikan Mas	470.492	19,89
4	Cap Matahari	489.670	20,71
5	Cap Suka Tani	470.484	19,89
Jumlah		2.364.910	100
Rata-rata		472.982	

**Sumber:** Diolah dari data lapangan, 2020

Berdasarkan Tabel 4.9 rata-rata penggunaan modal dalam industri bihun per satu kali produksi sebesar Rp. 474.224. Produsen yang terbesar dalam penggunaan biaya modal yaitu bihun Cap Matahari sebesar 20,69 persen dan 4 responden lainnya sama, ini diakibatkan harga mesin yang sama. Dapat dilihat bahwa terdapat 4 produsen yang termasuk dalam kategori biaya rendah hal tersebut dikarenakan biaya yang dikeluarkan produsen lebih kecil dibandingkan rata-rata biaya modal yang dikeluarkan pada industri bihun di Palembang. Sedangkan 1 produsen lainnya termasuk kategori biaya tinggi hal tersebut dikarenakan biaya yang dikeluarkan

produsen lebih besar dibandingkan rata-rata biaya modal pada industri bihun di Palembang.

**Tabel 4.10**  
**Biaya Penyusutan Peralatan pada Industri Bihun**

Industri Bihun	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Umur Ekonomis (Hari)	Penyusutan (Rp)
Pengukus	20	Rp 33.500.000	730	Rp 45.890
Wadah Penjemur	250	Rp 125.000	183	Rp 683
Timbangan	30	Rp 1.300.000	1097	Rp 1.185
Gedung	5	Rp 1.350.000.000	7300	Rp 184.932
Mobil	5	Rp 1.130.000.000	7300	Rp 154.795
Penggiling	5	Rp 46.000.000	1095	Rp 42.009
Melon	5	Rp 28.000.000	730	Rp 38.356
Penyaring	5	Rp 27.000.000	730	Rp 36.986
Filter Pres	5	Rp 65.500.000	1095	Rp 59.817
Screw Extruder	5	Rp 17.000.000	365	Rp 46.575
Jumlah				Rp 611.229

**Sumber:** Diolah dari data lapangan, 2020

Berdasarkan Tabel 4.10 menunjukkan bahwa komposisi penggunaan biaya terbesar yaitu terdapat pada biaya kepemilikan gedung hal tersebut dikarenakan untuk membuat usaha bihun membutuhkan lahan yang luas. Sebab usaha bihun selain membutuhkan bangunan gedung yang cukup besar untuk melakukan proses produksi dan pengemasan, juga membutuhkan lahan untuk penjemuran bihun. Hal tersebut yang membuat komposisi biaya kepemilikan gedung menjadi yang terbesar dengan proporsi sebesar 49,1 persen; dan komposisi modal kedua terbesar adalah mobil dengan proporsi sebesar 42,6 persen. Modal dengan proporsi yang terendah adalah wadah penjemur dengan proporsi sebesar 0,004 persen. Biaya kepemilikan gedung menjadi nilai penyusutan terbesar dibandingkan yang lain hal tersebut dikarenakan biaya pembangunan dan harga tanah yang tinggi. Sedangkan untuk

kuantitas barang yang paling banyak yaitu terdapat pada wadah penjemuran. Karena setiap kali produksi bihun akan menghasilkan kurang lebih 700 kg yang dimana akan sangat membutuhkan banyak wadah penjemur tersebut.

#### 4.1.8 Tenaga Kerja Industri Bihun di Palembang

**Tabel 4.11**  
**Biaya Tenaga Kerja per Produksi Industri Bihun di Palembang**

No	Nama	Tenaga Kerja Baru	Upah/Hari	Tenaga Kerja Lama	Upah/Hari	Jumlah/Hari	Jumlah / Produksi	Persentase
1	Cap Ayam	4	90.000	7	110.000	1.130.000	3.390.000	21
2	Cap Udang	3	90.000	5	110.000	820.000	2.460.000	15
3	Cap Ikan Mas	3	90.000	5	110.000	820.000	2.460.000	15
4	Cap Matahari	3	90.000	6	110.000	930.000	2.790.000	17
5	Cap Suka Tani	5	90.000	12	110.000	1.770.000	5.310.000	32
Jumlah		18	450.000	35	550.000	5.470.000	16.410.000	100
Rata-rata		4	90.000	7	110.000	1.094.000	3.282.000	

*Sumber: Diolah dari data lapangan, 2020*

Berdasarkan Tabel 4.11 penggunaan rata-rata biaya tenaga kerja per satu kali produksi pada industri bihun di Palembang yaitu sebesar Rp. 3.282.000. Persentase penggunaan tenaga kerja dan biaya tenaga kerja terbesar berada pada Bihun Cap Suka Tani sebesar 32 persen. Sedangkan bihun Cap Udang dan bihun Cap Ikan Mas menjadi produsen yang memiliki tenaga kerja dan memiliki jumlah biaya tenaga kerja per satu kali produksi paling rendah diantara produsen lain. Dapat dilihat bahwa terdapat 3 produsen yang termasuk kategori biaya rendah hal tersebut dikarenakan biaya yang dikeluarkan produsen untuk tenaga kerja lebih kecil dari pada rata-rata biaya tenaga kerja pada industri bihun di Palembang. Sedangkan 2 produsen lainnya termasuk kategori biaya tinggi dikarenakan biaya yang dikeluarkan produsen tersebut untuk tenaga kerja lebih besar dibandingkan rata-rata biaya tenaga kerja pada industri bihun di Palembang.

#### 4.1.9 Output Industri Bihun di Palembang

**Tabel 4.12**  
**Output Pada Masing- Masing Industri Bihun di Palembang**

No	Nama	Output (Kg)	Output per Bungkus	Output per Bal	Harga per bal	Total Output (Rp)	Persentase
1	Cap Ayam	740	5.286	529	25.000	13.214.286	20
2	Cap Udang	700	5.000	500	25.000	12.500.000	19
3	Cap Ikan Mas	680	4.857	486	25.500	12.385.714	18
4	Cap Matahari	680	4.857	486	25.500	12.385.714	18
5	Cap Suka Tani	930	6.643	664	25.300	16.806.429	25
Jumlah		3.730	26.643	2.664		67.292.143	100
Rata-rata		746	5.329	533		13.458.429	

**Sumber:** Diolah dari data lapangan, 2020

Berdasarkan Tabel 4.12 output yang dihasilkan industri bihun di Palembang sebesar 746 kg per satu kali produksi. Dimana output produksi terbesar terdapat pada bihun Cap Suka Tani yaitu sebesar 25 persen sedangkan bihun Cap Ikan Mas dan bihun Cap Matahari merupakan produsen yang memiliki output paling rendah yaitu sebesar 18 persen.

#### 1.1.10 Nilai Tambah Industri Bihun di Palembang

**Tabel 4.13**  
**Tabel Nilai Tambah Industri Bihun di Palembang**

No	Nama	Nilai Output	Biaya Madya	Nilai Tambah
1	Cap Ayam	13.214.286	7.159.494	6.054.792
2	Cap Udang	12.500.000	7.125.864	5.374.136
3	Cap Ikan Mas	12.385.714	7.082.107	5.303.607
4	Cap Matahari	12.385.714	7.106.274	5.279.440
5	Cap Suka Tani	16.806.429	7.266.126	9.540.303
Jumlah		67.292.143	35.739.865	31.552.278
Rata-Rata		13.458.429	7.147.973	6.310.456

**Sumber:** Diolah dari data lapangan, 2020

Berdasarkan Tabel 4.13 menunjukkan bahwa nilai tambah produsen industri bihun di Palembang berbeda beda dikarenakan perbedaan penggunaan penggunaan bahan baku dan penolong, modal dan tenaga kerja yang mengakibatkan perbedaan hasil ouput dari masing masing produsen. Nilai tambah rata-rata industri bihun di Palembang sebesar Rp 6.310.456 dimana nilai tambah tertinggi didapat oleh produsen Bihun Cap Suka Tani sebesar Rp 9. 540.303 sedangkan produsen yang memiliki nilai tambah paling rendah yaitu produsen bihun Cap Matahari sebesar Rp 5.279.440, berdasarkan hasil hitung produsen bihun Cap Suka Tani memiliki biaya madya tertinggi. Hal ini membuktikan bahwa produsen bihun Cap Suka Tani lebih banyak memproduksi bihun dibandingkan produsen lain sehingga bahan baku dan penolong yang dibutuhkan juga lebih banyak.

## 1.2 Hasil Penelitian

### 1.2.10 Hubungan Input dengan Output

**Tabel 4.14**  
**Output Spss**

		Bahan Baku dan Penolong	Modal	Tenaga Kerja	Output
Bahan Baku dan Penolong	Pearson Corrolation	1	-0,280	.971**	.968
	Sig. (2-tailed)		0,648	0,006	0,007
	N	5	5	5	5
Modal	Pearson Corrolation	-0,280	1	-0,154	-0,229
	Sig. (2-tailed)	0,648		0,805	0,711
	N	5	5	5	5
Tenaga Kerja	Pearson Corrolation	.971**	-0,154	1	.984**
	Sig. (2-tailed)	0,006	0,805		0,002
	N	5	5	5	5
Output	Pearson Corrolation	.968**	-0,229	.984**	1
	Sig. (2-tailed)	0,007	0,711	0,002	
	N	5	5	5	5

Berdasarkan tabel korelasi diatas yang menunjukkan hubungan antara bahan baku dan penolong dengan output menunjukkan hasil yang positif yaitu sebesar 0,968. Dibandingkan dengan r tabel 5 persen didapatkan hasil r tabel sebesar 0,666. Hubungan antara bahan baku dan penolong dengan output memiliki korelasi yang kuat dimana  $r$  hitung sebesar  $0,968 > r$  tabel sebesar 0,666. Artinya setiap penambahan satu output berhubungan dengan bahan baku dan penolong apabila penambahan pada bahan baku dan penolong sebesar 0,968 akan menambah jumlah output sebesar 0,968. Bahan baku merupakan salah satu dari biaya yang dapat berubah sejalan dengan besarnya output yang ingin dihasilkan berdasarkan hasil yang dapat dilihat dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa bahan baku memiliki hubungan yang positif dan searah sebagaimana yang dijelaskan dalam teori biaya produksi dimana variabel cost dapat berubah sesuai dengan output yang ingin dihasilkan, semakin tinggi output yang ingin dicapai maka akan semakin tinggi juga bahan baku yang harus digunakan.

Hubungan antara modal dengan output menunjukkan hasil yang negatif yaitu sebesar -0,229. Dibandingkan dengan r tabel 5 persen didapatkan hasil r tabel sebesar 0,666. Hubungan antara modal dengan output tidak memiliki korelasi dimana  $r$  hitung sebesar  $-0,229 > r$  tabel sebesar 0,666. Artinya setiap penambahan modal sebesar -0,229 atau -2,29 persen akan berhubungan dengan pengurangan sebesar 0,229 atau 2,29 persen. Hubungan yang negative tersebut sejalan dengan konsep teoritis sebagaimana yang dikemukakan oleh David Ricardo yang mengatakan bahwa faktor modal merupakan salah satu faktor yang akan terus

mengalami penurunan seiring dengan berjalannya waktu. Hal tersebut dikarenakan adanya beban penyusutan yang diberikan pada tiap unit faktor modal yang digunakan. Industri bihun merupakan salah satu industri jangka panjang dengan produksi dalam skala tertentu sehingga modal akan menunjukkan hubungan yang negative terhadap output yang dihasilkan sebagai dampak dari penyusutan faktor modal yang digunakan. Jika dilihat dari proses produksi maka industri bihun dapat diklasifikasikan menjadi industri dengan produksi jangka panjang dimana pada produksi jangka panjang modal memiliki hubungan yang negatif seiring dengan berjalannya waktu. Hal tersebut dikarenakan adanya biaya penyusutan dari umur ekonomis modal tertentu.

Hubungan antara tenaga kerja dengan output menunjukkan hasil yang positif yaitu sebesar 0,984. Dibandingkan dengan r tabel 5 persen didapatkan hasil r tabel sebesar 0,666. Hubungan antara biaya madya dengan output memiliki korelasi yang kuat dimana  $r_{hitung} = 0,984 > r_{tabel} = 0,666$ . Artinya setiap pertambahan satu output berhubungan dengan tenaga kerja apabila pertambahan pada tenaga kerja sebesar 0,984 atau 98 persen akan menambah jumlah output sebesar 0,984 atau 98 persen. Sebagaimana halnya dengan bahan baku, tenaga kerja juga merupakan variabel cost dimana untuk menambah output maka perusahaan juga harus menambah tenaga kerja sehingga dapat dilihat bahwa variabel tenaga kerja dalam penelitian ini memiliki hubungan yang positif dan searah dengan variabel output sebagaimana yang ditunjukkan pada kurva biaya produksi.

### 1.3 Efisiensi Industri Bihun di Palembang

**Tabel 4.15**  
**Tabel Efisiensi Industri Bihun**

No	Nama	Nilai Tambah	Biaya Madya	Efisiensi
1	Cap Ayam	6.054.792	7.159.494	0,85
2	Cap Udang	5.374.136	7.125.864	0,75
3	Cap Ikan Mas	5.303.607	7.082.107	0,75
4	Cap Matahari	5.279.440	7.106.274	0,74
5	Cap Suka Tani	9.540.303	7.266.126	1,31
	Jumlah	31.552.278	35.739.865	4,40
	Rata-Rata	6.310.456	7.147.973	0,88

**Sumber:** Diolah dari data lapangan, 2020

Berdasarkan Tabel 4.22 industri bihun di Palembang memiliki rata-rata efisiensi sebesar 0,88 hanya terdapat 1 produsen dari total populasi yang mencapai efisiensi dan empat produsen lainnya tidak mencapai efisiensi. Perusahaan yang memiliki tingkat efisiensi tertinggi yaitu produsen bihun Cap Suka Tani. Hal tersebut dikarenakan adanya perbedaan yang signifikan dari sisi penggunaan input antara produsen bihun cap Suka Tani dengan produsen cap Udang. Berdasarkan hasil penelitian dapat dilihat produsen cap Suka Tani mampu meningkatkan output 34,45 persen dengan hanya peningkatan biaya madya sebesar 2,00 persen. Sedangkan perusahaan bihun Cap Udang dan bihun Cap Ikan Mas yang memiliki tingkat efisiensi terendah. Hal tersebut disebabkan oleh tingginya penggunaan input berupa biaya madya dibandingkan dengan output yang dapat dihasilkan.