

**ANALISIS USAHA PEMBUATAN KECAP KEDELAI
PADA INDUSTRI "KECAP LELE"
DI KABUPATEN PATI**

Skripsi



Oleh :

**Mega Aprillia Putri
H 0305023**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2009**

**ANALISIS USAHA PEMBUATAN KECAP KEDELAI
PADA INDUSTRI "KECAP LELE"
DI KABUPATEN PATI**

yang dipersiapkan dan disusun oleh
Mega Aprillia Putri
H 0305023

telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal : 21 Juli 2009
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

Ketua

Anggota I

Anggota II

Dr. Ir. Minar Ferichani, MP.
NIP.19670331 199303 2 001

Setyowati SP, MP
NIP. 19710322 199601 2 001

Mei Tri Sundari, SP, MSi
NIP. 19780503 200501 2 002

Surakarta, 21 Juli 2009

Mengetahui,

**Universitas Sebelas Maret
Fakultas Pertanian
Dekan**

Prof. Dr. Ir. H. Suntoro, MS
NIP. 19551217 198203 1 003

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkat, kasih, dan anugerahNYA, sehingga Penyusun dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati”.

Penyusun menyadari bahwa selama penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak. Untuk itu Penyusun ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. H. Suntoro, M.S. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Bapak Ir. Catur Tunggal B. J. P., M.S. selaku Ketua Jurusan/Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian/Agrobisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. Bapak Ir. Agustono, M.Si. selaku Ketua Komisi Sarjana Jurusan/Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian/Agrobisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
4. Ibu Dr. Ir. Minar Ferichani, MP. selaku Dosen Pembimbing Utama yang dengan sabar memberikan nasihat, bimbingan, arahan dan masukan yang sangat berharga bagi Penyusun.
5. Ibu Setyowati, S.P., M.P. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan arahan, serta semangat dalam penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Mei Tri Sundari, SP, MP. selaku Dosen Penguji Tamu yang telah memberikan masukan dan arahan.
7. Bapak Ir. Ropingi, MSi selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing selama proses belajar.
8. Seluruh Dosen Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta yang telah memberikan sebagian ilmu, wawasan, pengalaman, serta kesempatan yang bermanfaat bagi Penyusun.

9. Bapak Santoso, pemilik Industri "Kecap Lele" yang telah memberi ijin dan kesempatan pada peneliti untuk mengadakan penelitian di perusahaannya serta bantuan dan informasi yang diberikan.
10. Kepala Kantor Deperindag Kabupaten Pati beserta staf.
11. Orang tuaku, Bapak Sumito (alm) dan Ibu Sri Utami, terima kasih atas segala kasih sayang, dukungan, semangat, doa, dan semua yang telah diberikan sehingga Penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini.
12. Teman survei ku Erry dan Adi, karena kalian skripsi ini jadi. Terima kasih untuk semangat langkah awalnya, perjuangan survei tempat.
13. Saudara-saudara tiriku beserta mami yance ku, dhebs, iyem, wiwit, mila terima kasih untuk semua kegilaan yang kalian tularkan pada ku.
14. Panji Putra Pratama dan Mr. Patrick Star untuk semua dukungan, semangat, kritikan dan perjuangan untuk sampai pada titik ini. Tugasku sudah selesai, sekarang giliran mu.
15. Sahabatku Andry (005), untuk perjuangannya, tidak pernah menyerah sampai omelan ibu-ibu, terimakasih kawan.
16. Teman-teman seperjuangan analisis usaha, Jajuk, erry, herlina, luthfy teruskan perjuangan kalian.
17. Teman-teman yudisium juli, Andry, kokom, mz hendrix, nurul, martha, erry, mila, hayuk, nico yang pantang menyerah dari pagi sampai sore tetap semangat.
18. Semua teman-teman Agrobisnis 2005, yang tidak dapat disebutkan satu persatu karena keterbatasan halaman,hehehe..terima kasih banyak.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, Penyusun mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Akhirnya, Penyusun berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Surakarta, 21 Juli 2009

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	x
SUMMARY	xi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Kegunaan Penelitian	4
II. LANDASAN TEORI	6
A. Penelitian Terdahulu	6
B. Tinjauan Pustaka	7
1. Kedelai	7
2. Kecap	8
3. Industri	10
4. Analisis Usaha	11
5. Biaya	12
6. Penerimaan	12
7. Keuntungan	12
8. Risiko Usaha	13
9. Efisiensi Usaha	13
C. Kerangka Teori Pendekatan Masalah	18
D. Definisi Operasional Variabel.....	17
E. Pembatasan Masalah	19
F. Hipotesis.....	20
G. Asumsi	20
III. METODE PENELITIAN	21
A. Metode Dasar Penelitian	21
B. Metode Pengumpulan Data.....	21
C. Jenis dan Sumber Data.....	21
1. Data Primer	21
2. Data Sekunder	22

D. Teknik Pengumpulan Data.....	22
E. Metode Analisis Data.....	22
IV. KEADAAN UMUM.....	26
A. Keadaan Alam	26
B. Penduduk dan Penyebarannya	27
C. Pertanian	28
D. industri	31
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Kondisi Umum Industri	32
1. Sejarah Berdirinya Industri	32
2. Deskripsi Geografis	33
3. Pemasaran Produk	34
4. Tenaga Kerja	35
5. Deskripsi Proses Pembuatan Kecap.....	35
6. Spesifikasi Produk	38
7. Jenis Kemasan	39
8. Kapasitas Produksi	39
9. Pengawasan Mutu	39
10. Tingkat Mutu Kecap	41
B. Hasil Penelitian	41
1. Analisis Biaya	41
2. Penerimaan.....	49
3. Keuntungan	51
4. Resiko Usaha	52
5. Efisiensi Usaha.....	53
C. Permasalahan yang Dihadapi.....	54
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.1.	Daftar Industri Kecap di Kabupaten Pati	2
5.1.	Rata-rata biaya Tetap Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati s.....	42
5.2.	Rata-rata Biaya Variabel Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati	45
5.3.	Rata-rata Biaya Total Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati	48
5.4.	Rata-Rata Penerimaan Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati	49
5.5.	Keuntungan Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati	51
5.6.	Risiko Usaha dan Batas Bawah Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati.....	52
5.7.	Efisiensi Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati	53

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
2.1.	Cara Pembuatan Kecap Kedelai	8
2.2.	Skema Kerangka Teori Pendekatan Masalah Analisis Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati	17



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	LAMPIRAN 1	
	a. Biaya Tenaga Kerja	60
	b. Biaya Tunjangan Hari Raya.....	60
	c. Biaya Listik.....	60
	d. Biaya Pajak Pertahun	60
	e. Biaya Penyusutan dan Bunga Modal Investasi.....	60
	f. Total Biaya Tetap.....	60
2.	LAMPIRAN 2	
	a. Biaya Bahan Baku	62
	b. Biaya Bahan Penunjang.....	62
	c. Biaya Bahan Bakar	64
	d. Biaya Air.....	64
	e. Biaya Pengemasan	65
	f. Total Biaya Variabel.....	65
3.	LAMPIRAN 3	
	a. Total Biaya.....	66
4.	LAMPIRAN 4	
	a. Total Produksi Kecap.....	67
	b. Total Penerimaan Kecap.....	67
5.	LAMPIRAN 5	
	a. Keuntungan	68
6.	LAMPIRAN 6	
	a. Resiko Usaha	69
7.	LAMPIRAN 7	
	a. Efisiensi Usaha	70
8.	LAMPIRAN 8	
	a. Tabel Industri Kecap Di Kabupaten Pati	71

RINGKASAN

Mega Aprillia Putri. H0305023. 2009. Analisis Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri 'Kecap Lele' di Kabupaten Pati. Di bawah bimbingan Dr. Ir. Minar Ferichani, MP dan Setyowati, SP, MP. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. 2008.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, efisiensi dan risiko usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri "Kecap Lele' di Kabupaten Pati.

Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif analitis. Penentuan daerah sampel dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati karena yang merupakan industri kecap yang mempunyai kapasitas produksi terbesar di Kabupaten Pati. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan pencatatan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya total rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam pembuatan kecap selama satu tahun yaitu bulan Januari- desember 2008 sebesar Rp32.811.791,63. Penerimaan rata-rata yang diperoleh setiap pengusaha adalah Rp. 44.363.637,51 dan keuntungan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp. 11.551.845,98 per bulan.

Usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri "Kecap lele" di Kabupaten Pati yang dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan dengan R/C rasio lebih dari satu yaitu sebesar 1,35 yang berarti setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,35 kali dari biaya yang dikeluarkan. Besarnya nilai koefisien variasi 0,43 dan nilai batas bawah keuntungan adalah 1.425.888.96 Hal ini dapat diartikan bahwa usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri "kecap Lele" di Kabupaten Pati terhindar dari kerugian.

SUMMARY

Mega Aprillia Putri. H0305023. 2009. The business analysis of the soybean sauce producing of “kecap lele” industry in pati regency. Under Dr. Ir. Minar Ferichani, MP dan Setyowati,SP, MP advisers. Agriculture faculty of semelas maret university.

The purpose of this research are to know the level of cost, revenue, profit, efficiency, and the risks of the soybean sauce producing in Pati Regency.

The basic method of this research is descriptive analysis method. The sample locations named “Kecap Lele” Industry Pati Regency determined by the purposive method as its produce capacities is the largest among others industries in Pati Regency. The data which are both primary and secondary data are collected through observation, direct interview, and recording.

The result of this research shows that the total average cost spent by those industrialists in sauce producing from January up to December 2008 is Rp Rp 32.811.791,63. The average revenue for each of them is Rp 44.363.637,51 and the average profit is Rp 11.551.845,98 per month.

The running business of the soybean sauce producing in Pati Regency is efficient enough. It has been proved by its efficiency value (R/C ratio) 1,35. It means that for every rupiah which has been spent will obtain revenue as many as 1,35 times from the spending cost. The coefficient variation value is 0,43 and the lowest profit value (L) is Rp 1.425.888.96. It is known that the soybean sauce producing in Pati Regency is refrained from deficit.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembangunan ekonomi didalam pembangunan nasional jangka panjang di Indonesia mempunyai sasaran utama yaitu mencapai keseimbangan antara sektor pertanian dan sektor industri. Dan jangka pendek yaitu tercapainya swasembada pangan untuk masyarakat Indonesia. Keseimbangan tersebut dapat tercapai apabila kondisi perekonomian dan sektor industri mendapat dukungan dari sektor pertanian secara tangguh (Soekartawi, 2001).

Adanya kerjasama yang baik antara sektor pertanian dan sektor industri akan menciptakan suatu bentuk kegiatan usaha pengolahan hasil pertanian yang merupakan bagian dari konsep agribis. Menurut Arsyad dalam Soekartawi (1993), konsep dari agribis yang sebenarnya adalah suatu kegiatan usaha yang meliputi salah satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan hasil dan pemasaran yang ada hubungannya dengan pertanian dalam arti luas, yaitu kegiatan usaha yang menunjang pertanian dan kegiatan yang ditunjang sektor pertanian.

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumber daya pertanian, baik nabati maupun hewani mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dari sumber daya lokal maupun daerah. Saat ini di beberapa negara Asia banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Sehingga jumlah dan jenis produk pangan menjadi banyak jumlahnya dan lebih beraneka ragam (Saleh, 2003).

Pengembangan industri pengolahan produk pertanian, dalam penelitian ini berupa industri pengolahan kedelai menjadi kecap yang dilakukan pada industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati. Setiap kegiatan produksi bertujuan untuk memperoleh keuntungan sebesar-besarnya. Tetapi dalam melaksanakan kegiatan usahanya, industri ini juga dihadapkan pada

risiko yang mungkin dihadapi. Oleh sebab itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya keuntungan dan risiko yang mungkin dihadapi.

Tabel 1.1 Daftar Industri Kecap di Kabupaten Pati

No.	Nama dan Alamat Perusahaan	No.& Tanggal Ijin	Kapasitas & Jenis Industri	Nilai Produk Per Tahun (Rp.000)	Tenaga Kerja	Daerah Pemasaran
1.	“Ikan Lumba” Jl. Pemuda 442 Pati	034/KPPPP- II/5/VII/2000 31 Juli 2000	96.000 liter Kecap	86.500	10	Local
2.	“Kartika Jaya” Ds. Jepat Lor 02/02 Kec. Tayu	012/KPPPP-II- 5/II/200 2 Maret 2002	108.000 liter Kecap	122.500	12	Local
3.	“Kwek Hijau” Jl. Kemang 04/01 Tayu	535/397/V/2004 4 mei 2004	5.000 liter Kecap	55.000	5	Local
4.	“Dian Fahmi” Jl. Kalimalang 04/01 Tayu	535/616/IX/2003 12 September 2003	500.000 liter Kecap	232.200	13	Local
5.	“Kepiting” Kebromo 03/02 Tayu	535/881/VI/2005 18 Juni 2005	80.000 liter Kecap	80.000	8	Local
6.	“Gentong” Kauman 02/01 Juwana	535/505/iv/2005 19 April 2005	30.000 liter Kecap	62.846	9	Local
7.	“Sekar” Jl. Pasucen 08/04 Trangkil	535/1098/VIII/20 06 14 agustus 2006	204.000 liter Kecap	214.518	15	Local
8.	“Lele” Jl. Pati-Juana Km. 3 Pati	535/1707/X/2005	690.000 liter Kecap	485.000	18	Local
9.	“Lembu” Ds. Plosojenar 08/01 Jakenan	535/18/IV/2008 8 April 2008	103.600 liter Kecap	166.700	13	Local
10.	“Gelombang Cinta” Ds. Karangwaton 06/03 Pucakwangi	535/22/IV/2008 17 April 2008	19.200 liter Kecap	127.200	7	Local

Data Sekunder: Deperindag Kab. Pati 2008

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa industri “Kecap Lele” mempunyai kapasitas produksi paling besar sehingga jumlah kedelai yang dibutuhkan dalam proses produksinya juga besar dan jumlah tenaga kerja

yang dipekerjakan paling banyak. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan di industri “Kecap Lele”.

B. Perumusan Masalah

Pembangunan pertanian pangan bertujuan untuk meningkatkan swasembada pangan dan meningkatkan ekspor hasil pertanian, sekaligus memperbaiki gizi masyarakat melalui penyediaan protein, lemak, vitamin dan mineral nabati. Tanaman kedelai memegang peranan penting dalam berbagai aspek ekonomi. Sumber kalori rakyat Indonesia 2% berasal dari kedelai. Kedelai merupakan sumber protein nabati dengan kandungan protein 39% dan harganya lebih murah serta dapat dijangkau masyarakat banyak dibandingkan dengan protein hewani.

Kecap adalah bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau kedelai hitam. Kecap manis biasanya kental dan terbuat dari kedelai, sementara kecap asin lebih cair dan terbuat dari kedelai dengan komposisi garam yang lebih banyak, atau bahkan ikan laut.

Industri “Kecap Lele” adalah industri yang bergerak dibidang pengolahan kedelai yang merupakan sumber protein dan pendapatan bagi daerah sekitar. Produk yang dihasilkan berupa kecap manis yang dikemas dalam plastik berbagai ukuran dan botol.

Tujuan setiap pengusaha dalam menjalankan usahanya adalah untuk memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya dengan cara memaksimalkan keuntungan, meminimumkan biaya, dan memaksimalkan penjualan. Tetapi dalam kenyataannya, seringkali pengusaha dalam menjalankan usahanya hanya berdasarkan prinsip asal usahanya bisa berjalan dengan lancar tetapi kurang memperhatikan besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, dan efisiensi usahanya. Oleh karena itu, diperlukan analisis mengenai keuntungan, efisiensi, dan risiko dari industri pengolahan kedelai menjadi kecap ini sehingga pengusaha dapat melihat perkembangan dari usahanya.

Industri “Kecap Lele” dalam menjalankan usahanya menghadapi beberapa masalah antara lain adalah kurang modal karena industri ini dimiliki oleh perorangan sehingga sebagian besar dananya berasal dari pemilik serta pemasaran yang masih berskala lokal yaitu masih sekitar ex-karisidenan Pati.

Berkaitan dengan uraian tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut ;

1. Berapa besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan dari usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati?
2. Berapa risiko usaha dari pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati?
3. Berapa efisiensi usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati ?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian yang ingin dicapai adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan dari usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” Di Kabupaten Pati.
2. Mengetahui besarnya risiko usaha dari pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” Di Kabupaten Pati.
3. Mengetahui besarnya efisiensi usaha dari pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” Di Kabupaten Pati.

D. Kegunaan Penelitian

1. **Bagi peneliti, hasil penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas mengenai industri kecap dan merupakan syarat guna memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.**
2. **Bagi industri “Kecap Lele”, hasil penelitian ini diharapkan nantinya dapat digunakan sebagai bahan acuan dalam rangka peningkatan usaha dan mampu memperbaiki manajemen usaha.**

3. **Bagi pembaca, sebagai bahan pustaka dalam menambah pengetahuan dan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.**



II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh Dyah Nuraini Astuti (2004), usaha *nata de coco* di Daerah Istimewa Yogyakarta diketahui bahwa rata-rata biaya yang dikeluarkan per produsen sebesar Rp 2.029.356 untuk tiap bulan, sedangkan rata-rata penerimaan yang diperoleh per produsen sebesar Rp 3.662.334 untuk tiap bulan. Sehingga rata-rata keuntungan yang diperoleh per produsen dari usaha *nata de coco* adalah sebesar Rp 1.632.977 untuk tiap bulannya.

Nilai CV (*Coefficient of Variation*) dari usaha *nata de coco* sebesar 0,77 dan besarnya batas bawah keuntungan (L) adalah minus Rp 888.757,48. Ini berarti bahwa ada peluang kerugian yang diderita oleh produsen dalam setiap proses produksinya. Dalam hal ini produsen *nata de coco* harus berani menanggung risiko kerugian sebesar Rp 888.757,48. Tingkat efisiensi usaha adalah 1,85, yang berarti bahwa usaha *nata de coco* yang dijalankan sudah efisien dan dapat dikembangkan lebih lanjut.

Selain itu, penelitian yang berjudul Analisis Usaha Pada Industri Tempe Kedelai “Sari Murni” di Kota Semarang yang dilakukan oleh Prasetyoningrum (2007) menunjukkan bahwa dengan penggunaan tenaga kerja tujuh orang, biaya total yang dikeluarkan rata-rata per bulan sebesar Rp 21.231.996,15. Biaya tetap yang dikeluarkan sebesar Rp 8.404.079,48 dan biaya variabel sebesar Rp 12.827.916,67. Besarnya penerimaan total yang diperoleh industri tempe kedelai “Sari Murni” rata-rata per bulan adalah sebesar Rp 32.736.000,00 sehingga didapatkan keuntungan sebesar Rp 11.504.003,85 rata-rata per bulan. Nilai profitabilitas industri tempe kedelai “Sari Murni” sebesar 54,18 % yang berarti usaha yang dilakukan menguntungkan. Industry tempe kedelai “Sari Murni” terhindar dari risiko. Efisiensi usaha yang diperoleh sebesar 1,54 sehingga dapat dikatakan usaha industri tempe kedelai “Sari Murni” di Kota Semarang sudah efisien.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat diketahui bahwa baik itu usaha nata de coco maupun usaha pada industri Tempe Kedelai “Sari Murni” dapat menghasilkan keuntungan. Besarnya keuntungan tersebut dipengaruhi oleh besarnya penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan. Selain itu besarnya penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan akan menunjukkan tingkat efisiensi dari pengelolaan usaha tersebut. Meskipun dari kedua usaha tersebut menghasilkan keuntungan, akan tetapi kedua usaha tersebut tetap mempunyai kemungkinan adanya kerugian. Dengan kata lain usaha yang dijalankan tetap mengandung risiko.

B. Landasan Teori

1. Kedelai Hitam

Kedelai hitam merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang mengandung protein nabati yang tinggi, sumber lemak, vitamin dan mineral. Apabila cukup tersedia dalam negeri akan mampu memperbaiki gizi masyarakat melalui konsumsi kedelai hitam segar maupun melalui olahan seperti tahu, tempe, tauco, susu, kecap, tepung kedelai hitam dan lainnya (Kertaatmaja, 2001).

Kedelai hitam mengandung protein 35 % bahkan pada varietas unggul kadar proteinnya dapat mencapai 40 - 43 %. Dibandingkan dengan beras, jagung, tepung singkong, kacang hijau, daging, ikan segar, dan telur ayam, kedelai hitam mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi, hampir menyamai kadar protein susu skim kering (Wikipedia, 2008).

Dilihat dari kandungan gizinya, kedelai hitam merupakan sumber protein, lemak, vitamin, mineral, dan serat yang baik. Protein kedelai hitam telah terbukti paling baik dibandingkan jenis kacang-kacangan lain, karena mengandung semua asam amino esensial dan setara dengan protein hewani (daging, susu, dan telur). Kedelai hitam juga tidak mengandung kolesterol dan lemak jenuh.

Kedelai hitam merupakan komoditi tanaman pangan nomor tiga setelah padi dan jagung. Kacang-kacangan termasuk tanaman perdagangan sebagai bahan mentah industri dan juga mengambil bagian dalam ekspor. Kandungan protein dan lemaknya yang tinggi menjadikan kedelai hitam sebagai salah satu tanaman terpenting baik untuk pangan, makanan ternak, maupun untuk kebutuhan bahan industri.

2. Kecap

Kecap adalah cairan hasil fermentasi bahan nabati atau hewani berprotein tinggi di dalam larutan garam. Kecap berwarna coklat tua, berbau khas, rasa asin atau manis dan dapat mempersedap rasa masakan. Bahan baku kecap adalah kedelai hitam. Kedalam kecap dapat ditambahkan zat gizi mikro yang sangat penting bagi kesehatan, seperti mineral iodium, zat

besi, dan vitamin A. Ketiga zat gizi mikro tersebut sangat perlu ditambahkan, mengingat masih banyaknya masalah gizi akibat kekurangan zat-zat tersebut (Wikipedia, 2007).

Diagram pembuatan kecap:



Gambar 2.1. Proses Pembuatan Kecap

Proses pembuatan kecap adalah:

a. Penyortiran

Kedelai hitam yang akan diolah terlebih dahulu di sortir. Proses penyortiran masih dilakukan secara manual yaitu dengan mengambil kedelai hitam dalam karung dilihat secara langsung apakah biji kedelai hitam tersebut sesuai dengan standar produksi. Biji kedelai hitam yang dipilih biasanya biji yang utuh (tidak cacat) dan memiliki ukuran yang seragam. Setelah mendapatkan biji kedelai hitam sesuai standar produksi, biji tersebut masuk pada tahap berikutnya yaitu pencucian.

b. Pencucian

Kedelai hitam kemudian dicuci dengan air yang mengalir. Pencucian bertujuan menghilangkan kotoran dan tanah yang masih menempel pada biji.

c. Perendaman

Setelah di cuci biji kedelai hitam direndam dalam air bersih selama semalam (18 jam). Tujuan dari perendaman ini untuk memberikan kesempatan pada kedelai hitam untuk menyerap air (*hidrasi*) dan mempermudah menghilangkan kulit ari. Selain itu juga dapat mengaktifkan enzim-enzim pada biji kedelai hitam.

d. Perebusan

Biji kedelai hitam yang telah diendam kemudian direbus kurang lebih 45 menit atau sampai biji lunak. Tujuannya agar memperoleh biji kedelai hitam yang lunak dan kulitnya mudah dikupas. Selain itu supaya mikroba yang mengkontaminasi kedelai hitam menjadi mati dan menonaktifkan penghambat-penghambat enzim protease. Setelah direbus, biji kedelai hitam ditiriskan dan didinginkan, supaya saat diinokulasi jamur tidak mati dan mengkondisikan substrat sesuai pertumbuhan jamur.

e. Fermentasi I (tahap monori)

Setelah mendapatkan kedelai hitam kering, kemudian kedelai hitam dirontokkan dan direndam pada air garam 17-30% selama 2 minggu sambil terus diamati. Jika larutan garam berkurang, ditambah air garam sampai seperti sendiri. Setelah 7 hari, kedeladicuci bersih, direbus selama 30 menit, dan disaring dengan kain saring sehingga diperoleh filtrate.

f. Pemasakan

Setelah diperoleh filtrat, bumbu-bumbu disiapkan. Bumbu-bumbu dimemarkan kemudian ditumis hingga harum. Bumbu-bumbu kemudian dimasukkan dalam filtrat bersama garam. Lalu ditambah gula merah sesuai takaran sampai rasa kecap manis. Setelah itu dilakukan pengadukan hingga rata.

g. Pengemasan

Kecap yang telah jadi kemudian didinginkan. Lalu dapat dilakukan pengemasan pada kecap. Pengemasan dilakukan sesuai dengan takaranss dan pengemas. Pada kemasan plastic kecap dimasukkan dalam keadaan hangat, sebab jika terlalu dingin maka alat penghisap tidak kuat. Dikarenakan kecap terlalu kental. Sedangkan pada kemasan botol dilakukan pada keadaan dingin sebab pengisian kecap dilakukan secara manual dengan menggunakan corong.

3. Industri

Menurut BPS (1987) dalam Suratiyah (1991), usaha industri atau industri rumah tangga adalah usaha yang tidak berbentuk badan hukum dan dilaksanakan oleh seseorang atau beberapa orang anggota rumah tangga yang mempunyai tenaga kerja sebanyak empat orang atau kurang, dengan kegiatan mengubah bahan dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi atau dari yang kurang nilainya menjadi yang lebih tinggi nilainya dengan tujuan untuk dijual atau ditukar dengan barang lain dan ada satu orang anggota keluarga yang menanggung risiko.

Sedangkan BI dalam Dumairy (1997), menetapkan batasan tersendiri mengenai besarnya skala usaha suatu industri berdasarkan klasifikasi sebagai berikut :

- a. Perusahaan besar memiliki aset lebih dari Rp 600.000.000,00.
- b. Perusahaan kecil memiliki aset kurang dari Rp 600.000.000,00.

Menurut Suratiyah (1991), industri dan rumah tangga mempunyai peranan penting dalam meningkatkan ekonomi, yaitu :

- a. Menciptakan peluang kerja dan pembiayaan yang relatif murah.
- b. Mengambil peranan dalam peningkatan mobilitas tabungan domestik.
- c. Mempunyai kedudukan komplementer terhadap industri besar dan sedang karena dapat menghasilkan barang murah dan sederhana.
- d. Dapat menyebabkan barang-barang sampai ke tangan konsumen dengan harga murah karena letak industri kecil dan rumah tangga menyebar dan dekat dengan konsumen.

4. Analisis Usaha

Menurut Hermanto (1993) analisis usaha yang dimaksud untuk mengetahui kekuatan pengelola secara menyeluruh sebagai jaminan atau agunan bank serta usahanya. Informasi ini penting bagi pengelola dalam kedudukannya terkait dengan kredit, pajak-pajak usaha dan kekayaan. Tiga unsur utama yang berkaitan dengan analisis usaha secara keseluruhan merupakan analisis keuangan tentang arus biaya dan penerimaan (*cash flow*), neraca (*balance sheet*), dan pertelaan pendapatan (*income statemen*). Pertelaan pendapatan (*income statemen*) lebih menunjuk ke sumber-sumber pendapatan dan berapa biaya yang dikeluarkan.

5. Biaya

Biaya adalah nilai dari semua masukan ekonomi yang diperlukan yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan suatu produk. Analisis biaya terdiri dari tiga konsep yang berbeda. Pertama, konsep biaya alat luar, yaitu biaya total luar secara nyata. Kedua, konsep biaya mengusahakan, yaitu biaya alat luar dan tenaga kerja keluarga. Konsep terakhir yaitu konsep biaya menghasilkan, yaitu biaya mengusahakan ditambah biaya modal sendiri (Prasetya, 1995).

6. Penerimaan

Menurut Soekartawi (1990), penerimaan total adalah banyaknya produksi total dikalikan dengan harga. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produksi yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen akan semakin kecil.

7. Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dan biaya-biaya. Biaya-biaya ini dalam kenyataannya dapat dikelompokkan menjadi biaya tetap dan biaya tidak tetap (Soekartawi, 1987).

Keuntungan akan didapat apabila harga penjualan melebihi biaya produksi, seakan harga jual yang rendah memungkinkan untuk memenangkan persaingan, seandainya harga telah ditentukan sebagai sarana

untuk keunggulan bersaing maka kemampuan fungsi operasi dituntut untuk berproduksi dengan biaya yang serendah mungkin/efisiensi produktifitas tinggi (Sumayang, 2003).

8. Risiko Usaha

Secara umum arti risiko dikaitkan dengan kemungkinan (*probabilities*) terjadinya peristiwa di luar yang diharapkan. Bila investor menanam modal untuk mendirikan usaha, tujuannya adalah untuk memperoleh keuntungan di masa depan, tetapi pada waktu yang sama juga memahami risiko kurang dari yang diharapkan, makin besar kemungkinan rendahnya keuntungan bahkan rugi, dikatakan makin besar risiko usaha tersebut (Soeharto, 1997)

Menurut Alwi (1994), ahli-ahli statistik mendefinisikan lebih jelas tentang pengertian risiko dan ketidakpastian sebagai berikut:

- a. Risiko itu ada jika pembuat keputusan atau perencanaan proyek mampu mengestimasi kemungkinan-kemungkinan (*probabilities*) yang berhubungan dengan berbagai variasi hasil yang diterima selama periode investasi sehingga dapat disusun distribusi probabilitasnya.
- b. Ketidakpastian ada jika pembuat keputusan tidak memiliki data yang bisa dikembangkan untuk menyusun suatu distribusi probabilitas sehingga harus membuat dugaan-dugaan untuk menyusunnya.

Untuk mengukur risiko secara statistik sering dipakai ukuran ragam (*variance*) atau simpangan baku (*standard deviation*). Sedangkan ukuran untuk hasil yang diharapkan adalah hasil rata-rata atau mean (Hermanto, 1993).

Ada 2 macam risiko yang dikenal dalam perusahaan. Pertama, risiko perusahaan yaitu risiko yang berhubungan dengan tingkat pendapatan yang diterima akibat kegiatan usaha yang dijalankan dengan tingkat pendapatan yang diterima oleh suatu perusahaan. Kedua, risiko keuntungan adalah risiko menderita kerugian yang lebih akibat bertambahnya pemakaian modal pinjaman. Risiko perusahaan terjadi dikarenakan oleh lima sebab utama yaitu :

- a. Ketidakpastian
- b. Tingkat harga
- c. Perbaikan teknologi
- d. Tindakan-tindakan perusahaan, orang atau pihak lain
- e. Sakit, kecelakaan dan kematian

(Soekartawi, 2001)

9. Efisiensi usaha

Efisiensi produk yaitu banyaknya hasil produksi fisik yang dapat diperoleh dari satu kesatuan faktor produksi (input). Kalau efisiensi fisik ini kemudian kita nilai dengan uang maka kita sampai pada efisiensi ekonomi (Mubyarto, 1995).

Pengertian efisiensi sangat relatif. Efisiensi diartikan sebagai upaya penggunaan input yang sekecil-kecilnya untuk mendapatkan produksi yang sebesar-besarnya. Efisiensi dapat diketahui dengan menghitung R/C Ratio. R/C Ratio adalah perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya (Soekartawi, 2001).

Keuntungan yang tinggi tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi, karena kemungkinan penerimaan yang besar tersebut diperoleh dari investasi yang besar. Efisiensi mempunyai tujuan memperkecil biaya produksi persatuan produk yang dimaksudkan untuk memperoleh keuntungan yang optimal. Cara yang ditempuh untuk mencapai tujuan tersebut adalah memperkecil biaya keseluruhan dengan mempertahankan produksi yang telah dicapai untuk memperbesar produksi tanpa meningkatkan biaya keseluruhan (Rahardi, 1999).

C. Kerangka Teori Pendekatan Masalah

Seorang pengusaha akan selalu berpikir bagaimana untuk mengalokasikan sumberdaya yang ada secara efisien untuk menekan biaya yang dikeluarkan. Untuk itu diperlukan analisis usaha agar pengusaha dapat membuat keputusan yang tepat. Salah satu analisis usaha yang dapat digunakan adalah pendekatan keuntungan. Keuntungan merupakan selisih penerimaan dengan biaya total yang dikeluarkan. Biaya yang secara nyata dikeluarkan terdiri atas biaya tetap dan biaya variable. Biaya tetap yang digunakan dalam usaha pembuatan kecap kedelai hitam adalah biaya penyusutan alat dan bunga modal investasi. Biaya variable yang digunakan dalam pembuatan kecap kedelai hitam pada industri “Kecap Lele” adalah biaya bahan baku yaitu pembelian kedelai hitam dan ragi, biaya produksi berupa tenaga kerja dan peralatan, kemasan berupa plastik,botol dan kertas label, dan biaya pemasaran yaitu bahan bakar. Biaya total (TC) merupakan penjumlahan antara total biaya tetap (TFC) dan total biaya variable (TVC). Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total Biaya (Rupiah)

TFC = Total Biaya Tetap (Rupiah)

TVC = Total Biaya Variable (Rupiah)

Proses produksi berpengaruh pada penerimaan yang akan diterima oleh pengusaha kecap kedelai hitam pada industri “Kecap Lele” Penerimaan ini diperoleh dari hasil perkalian antara total produksi (Q) dengan harga persatuan produk (P) tersebut. Secara matematis dapat ditulis rumus sebagai berikut :

$$\text{TR} = \text{Q} \times \text{P}$$

Keterangan :

TR = Penerimaan Total (Rupiah)

Q = Jumlah Produk

P = Harga Produk (Rupiah)

Selain penerimaan, dalam suatu usaha juga perlu memperhatikan R/C ratio. R/C dapat dicari dengan membandingkan antara besarnya penerimaan dengan biaya total yang secara nyata dikeluarkan untuk proses produksi. R/C juga dapat digunakan untuk mengetahui efisiensi suatu usaha.

Produsen dalam menjalankan usahanya, berusaha untuk mencapai keuntungan yang maksimal. Produsen harus mempertimbangkan beberapa risiko yang ditanggungnya dibanding dengan keuntungan yang akan diperoleh. Pada umumnya risiko yang harus ditanggung produsen dibagi menjadi dua macam yaitu risiko harga dan produksi. Secara statistik risiko dapat dihitung dengan menggunakan ukuran keragaman (*variance*) atau simpangan (Hermanto, 1993).

Untuk mengukur keuntungan yang diharapkan biasanya dipakai analisis keuntungan usaha yaitu selisih antara penerimaan total dengan total biaya. Secara matematis dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan :

π = Keuntungan usaha pembuatan kecap (Rupiah)

TR = Penerimaan total usaha pembuatan kecap (Rupiah)

TC = Total biaya usaha pembuatan kecap (Rupiah)

Dalam menjalankan usaha untuk mencapai keuntungan, pengusaha selalu menghadapi risiko atas kegiatan usahanya tersebut. Berdasar Hermanto

(1993), untuk menghitung risiko dapat menggunakan ukuran keragaman atau simpangan baku (standart deviasi). Sehingga secara matematis dapat ditulis :

$$V = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (E_i - E)^2}{(n-1)}}$$

Keterangan:

V = Keragaman

E_i = Keuntungan ke-I

E = Rata-Rata Keuntungan

n = Jumlah Pengamatan

Sedangkan keuntungan yang akan diperoleh sebagai hasil dari usaha sedangkan simpangan baku merupakan akar dari ragam $V = \sqrt{v^2}$ hubungan antara simpangan baku dengan keuntungan rata-rata diukur dengan koefisien variasi (CV) dan batas bawah keuntungan (L). Koefisien variasi merupakan perbandingan antara risiko yang harus ditanggung produsen dengan jumlah keuntungan yang akan diperoleh sebagai hasil dari sejumlah modal yang ditanamkan dalam produksi. Rumus koefisien variasi adalah :

$$CV = \frac{V}{E}$$

Keterangan :

CV = Koefisien Variasi

V = Standart Deviasi Keuntungan (Rupiah)

E = Keuntungan Rata-Rata (Rupiah)

Semakin besar nilai koefisien variasi menunjukkan bahwa risiko yang harus ditanggung oleh produsen semakin besar dibandingkan dengan keuntungan. Batas bawah keuntungan (L) menunjukkan nilai nominal yang terendah yang mungkin diterima produsen. Rumus batas bawah keuntungan :

$$L = E - 2V$$

Keterangan :

L= Batas Bawah Keuntungan

E = Rata-Rata Keuntungan yang Diperoleh

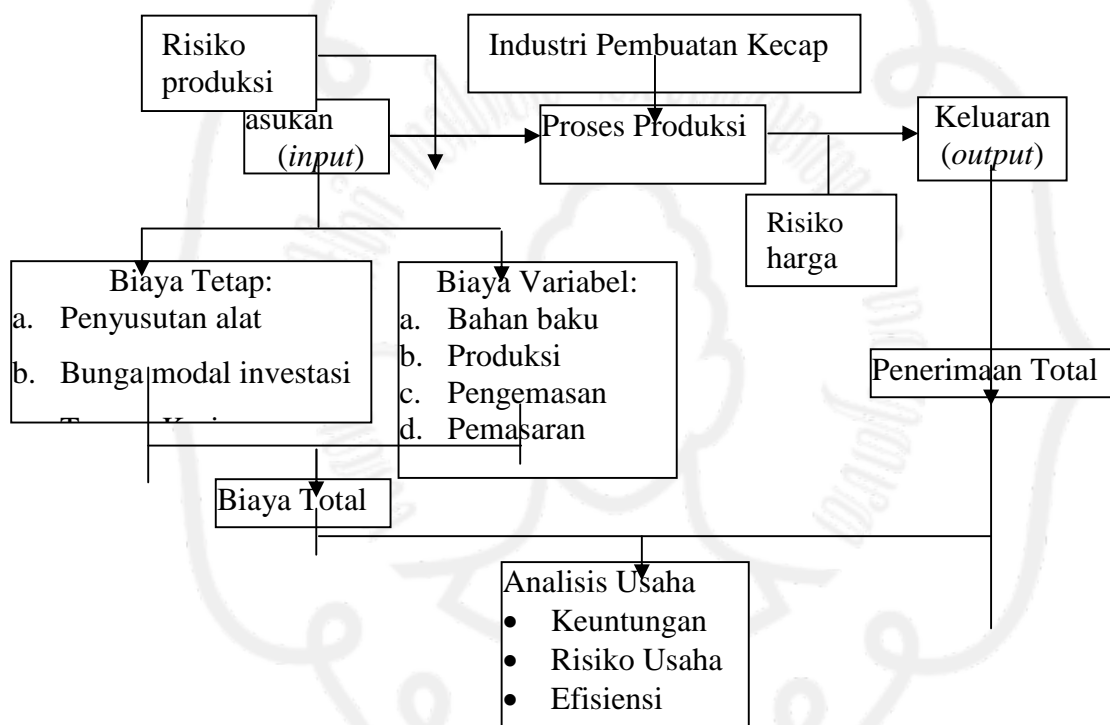
V = Simpangan Baku

Apabila nilai L ini sama dengan nol maka produsen tidak akan mengalami kerugian, sebaliknya jika nilai L lebih kecil dari nol maka dapat

disimpulkan bahwa dalam proses produksi ada peliang kerugian yang akan diderita produsen.

Semakin besar nilai CV menunjukkan bahwa risiko yang harus ditanggung semakin besar. Nilai $CV \leq 0,5$ atau $L \geq 0$ menyatakan bahwa produsen akan selalu terhindar dari kerugian. Nilai $CV > 0,5$ atau $L < 0$ berarti ada peluang akan menderita kerugian.

Berikut kerangka teori pendekatan masalah yang digunakan



Gambar 2.2. Kerangka Teori Pendekatan Masalah

D. Definisi Operasional dan Pengukuran Variable

1. Kedelai hitam adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang mengandung protein nabati yang tinggi, sumber lemak, vitamin dan mineral yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan kecap manis.
2. Kecap kedelai hitam adalah bahan makan yang terbuat dari kedelai hitam yang mengalami proses fermentasi dan dikemas dalam kemasan plastik dan botol.

3. Usaha pembuatan kecap adalah usaha untuk mengubah barang dasar yaitu kedelai hitam menjadi barang jadi yaitu kecap.
4. Biaya total adalah semua biaya yang digunakan dalam usaha pembuatan kecap yang terdiri dari total biaya tetap dan total biaya variable, dinyatakan dalam rupiah.
5. Biaya tetap adalah biaya tidak terpengaruh oleh perubahan volume produksi terdiri dari biaya penyusutan alat dan bunga modal investasi, dinyatakan dalam rupiah.
6. Biaya variable adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi produksi kecap dari biaya bahan baku, biaya produksi, biaya kemasan serta biaya pemasaran. Dinyatakan dalam rupiah.
7. Penerimaan adalah hasil kali antara produksi total dengan harga per satuan produk, dinyatakan dalam rupiah.
8. Keuntungan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dinyatakan dalam rupiah.
9. R/C adalah perbandingan antara penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan produsen.
10. Risiko adalah penyimpangan (variasi) hasil pengembalian dari yang ditetapkan.

E. Pembatasan Masalah

- 1. Peneleitian ini ditujukan pada usaha pembuatan kecap kedelai hitam pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati**
- 2. Analisis industri yang dihitung berdasarkan biaya, penerimaan, keuntungan, risiko dan efisiensi selama satu tahun yaitu mulai Januari- Desember 2008.**
- 3. Harga kecap dan sarana produksi serta upah tenaga kerja adalah harga yang berlaku pada saat penelitian didaerah setempat.**
- 4. Pelaksanaan penelitian dilakukan pada Bulan febuari sampai April 2009.**

F. Hipotesis

1. **Diduga usaha pembuatan kecap kedelai hitam pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati telah efisien.**
2. **Diduga usaha pembuatan kecap kedelai hitam pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati menanggung beberapa risiko.**

G. Asumsi

1. **Harga faktor-faktor produksi dan harga jual berdasarkan harga yang berlaku di daerah penelitian.**
2. **Variabel-variabel yang tidak diamati dianggap tidak berpengaruh.**
3. **Upah tenaga kerja keluarga disetarakan dengan upah tenaga kerja setempat.**
4. **Teknologi selama penelitian dianggap tetap.**
5. **Bahan baku berupa kedelai hitam tercukupi.**
6. **Semua hasil produksi dianggap laku terjual semua.**

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Dasar Penelitian

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah *deskriptif analitis*, yakni penelitian yang tertuju pada pemecahan masalah yang ada dengan cara menyusun data yang telah dikumpulkan, setelah itu dijelaskan dan kemudian dianalisa.

Metode *deskriptif analitis* memiliki sifat-sifat tertentu yang dapat dipandang sebagai ciri-ciri, sifat-sifat tersebut adalah :

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah-masalah yang aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, lalu dijelaskan dan kemudian dianalisa. (Surakhmad, 1998).

B. Metode Pengambilan Daerah Penelitian

Daerah penelitian diambil secara sengaja / *purposive* yaitu cara pengambilan daerah penelitian dengan sengaja (Singarimbun dan Effendi, 1989). Penelitian ini dilakukan di Industri Pembuatan Kecap Kedelai “Kecap lele” di Kabupaten Pati, dengan pertimbangan bahwa Industri “Kecap Lele” merupakan suatu industri pengolahan kedelai menjadi kecap yang produktivitasnya cukup besar dan daerah pemasarannya cukup luas di Kabupaten Pati. Selain itu tenaga kerja yang digunakan juga besar, standart mutu produk sudah sesuai dengan SNI (Standart Nasional Indonesia) dan terdaftar dalam BPOM.

C. Jenis Sumber Data

1. Data Primer

Menurut Suprpto (1995) data primer adalah data yang dikumpulkan dan diolah sendiri oleh suatu organisasi atau perseorangan secara langsung dari obyeknya. Data primer ini merupakan data yang diperoleh dari wawancara langsung dengan produsen “Kecap Lele”. Penelitian dilakukan pada bulan April 2009, dengan mengumpulkan data yang dibutuhkan selama satu tahun yaitu Januari – Desember 2008. Data yang diambil meliputi data tentang biaya yang terdiri dari dua macam yaitu biaya tetap dan

biaya variabel. Biaya tetap meliputi biaya tenaga kerja, THR, listrik, pajak dan penyusutan. Sedangkan biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya pembelian bahan penunjang, bahan bakar, air, pengemasan dan pemasaran. Data hasil produksi untuk menghitung besarnya penerimaan.

2. Data Sekunder.

Data sekunder yaitu data yang diperoleh dari informasi instansi / lembaga yang berkaitan dengan penelitian.

D. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan :

1. Metode wawancara

Teknik wawancara ini digunakan untuk pengumpulan data primer dari produsen kecap kedelai.

2. Metode Pencatatan

Untuk pengumpulan data yang diperlukan. Teknik pencatatan ini digunakan dari produsen maupun instansi yang berhubungan dengan penelitian ini.

3. Metode Observasi

Teknik observasi dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap obyek yang diteliti yaitu industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati.

E. Metode Analisis Data

1. Analisis Biaya

Biaya total adalah jumlah biaya yang dikeluarkan semua biaya tetap dan biaya variable

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : biaya total (*Total Cost*) (Rupiah)

TFC : biaya tetap total (*Total Fixed Cost*)(Rupiah)

TVC : biaya variable total (*Total Variabel Cost*)(Rupiah)

- TFC adalah biaya :

a. Biaya penyusutan alat.

b. Biaya modal investasi (Rupiah/bulan)

- TVC adalah biaya :

a. Bahan Baku (Rupiah/bulan)

- b. Produksi (Rupiah/bulan)
- c. Kemasan (Rupiah/bulan)
- d. Pemasaran (Rupiah/bulan)

2. Analisis Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah pembayaran yang diterima produsen dan penjualan barang/jasa. Menurut Boediono (1985) nilai total penerimaan adalah nilai uang dari total produksi atau hasil perkalian antara total produksi (Q) dan harga produk tersebut (P) secara matematis :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

- TR : Penerimaan total, *Total Revenues* (Rupiah)
- Q : Jumlah produksi
- P : Harga produksi (Rupiah)
- TC : Biaya total (Rupiah)

3. Analisis Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya total. Hubungan tersebut dapat ditulis sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

- π : Keuntungan Usaha Pembuatan Kecap (Rupiah)
- TR : Penerimaan Total Usaha Pembuatan Kecap (Rupiah)
- TC : Total Biaya Usaha Pembuatan Kecap (Rupiah)

4. Resiko

Untuk menghitung risiko usaha, digunakan rumus :

$$CV = \frac{V}{E}$$

Dimana :

- CV : Koefisien Variasi (*coefficient of variation*)
- V : Simpangan Baku
- E : Keuntungan Rata-rata (*mean*)

Sebelumnya dicari dahulu keuntungan rata-rata dan simpangan baku

$$E = \frac{\sum_{i=1}^n E_i}{n} \qquad V = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (E_i - E)^2}{(n-1)}}$$

Dimana

- E : Keuntungan Rata-rata (*mean*) (Rupiah)

E_i : Keuntungan yang Diterima oleh Pengusaha (Rupiah)

n : Jumlah Penelitian

V : Simpangan Baku

Untuk mengetahui batas bawah keuntungan digunakan rumus :

$$L = E - 2V$$

Dimana

L : Batas Bawah Keuntungan (Rupiah)

E : Keuntungan Rata-Rata (Rupiah)

V : Simpangan Baku

Semakin besar nilai CV menunjukkan bahwa resiko yang harus ditanggung semakin besar. Nilai $CV \leq 0,5$ atau $L \geq 0$ menyatakan bahwa produsen akan selalu terhindar dari kerugian. Nilai $CV > 0,5$ atau $L < 0$ berarti ada peluang akan menderita kerugian.

5. Efisiensi Usaha

Besarnya efisiensi usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati.

$$\text{Efisiensi Usaha} = \frac{R}{C}$$

R = Penerimaan total (Rp)

L = Total Cost/biaya total (Rp)

Dimana pada saat:

$R/C > 1$ berarti efisien

$R/C = 1$ berarti efisien/baru mencapai kondisi impas

$R/C < 1$ berarti usaha tidak efisien.

IV. KONDISI UMUM

A. Keadaan Alam

1. Letak

Kabupaten Pati merupakan salah satu dari 35 daerah kabupaten/kota di Jawa Tengah bagian timur, terletak diantara $110^{\circ}, 50' - 111^{\circ}, 15'$ bujur timur dan $6^{\circ}, 25' - 7^{\circ}, 00'$ lintang selatan.

2. Batas Wilayah

Sebelah utara : dibatasi wilayah Kab. Jepara dan Laut Jawa
Sebelah barat : dibatasi wilayah Kab. Kudus dan Kab. Jepara
Sebelah selatan : dibatasi wilayah Kab. Grobogan dan Kab. Blora
Sebelah timurr : dibatasi wilayah Kab. Rembang dan Laut Jawa

3. Sumber Daya Alam

a. Luas wilayah

Kabupaten Pati mempunyai luas wilayah 150.368 Ha yang terdiri dari 58.348 Ha lahan sawah dan 92.020 Ha lahan bukan sawah.

b. Tanah

Bagian utara terdiri dari tanah *Red Yellow*, *Latosol*, *Aluvial*, *Hidromer* dan *Regosol*. Sedangkan bagian selatan terdiri dari tanah *Aluvial*, *Hidromer* dan *Gromosol*.

Rincian menurut kecamatan sebagai berikut :

- 1) Batangan, Sukolilo, Gabus dan Jakenan merupakan tanah *Aluvial*.
- 2) Cluwak, Gunungwungkal dan Gembong merupakan tanah *Latosol*.
- 3) Juwana dan Margowoso merupakan tanah *Aluvial* dan *Red Yellow Mediteran*.
- 4) Pati dan Margorejo merupakan tanah *Red Yellow Mediteran*, *Latosol*, *Aluvial* dan *Hidromer*.
- 5) Kayen dan Tambakromo merupakan tanah *Aluvial* dan *Hidromer*.
- 6) Puncakwangi dan Winong merupakan tanah *Gromosol* dan *Hidromer*.

- 7) Wedarijaksa merupakan tanah *Red Yellow Mediteran*, *Latosol* dan *Regosol*.
- 8) Tayu merupakan tanah *Aluvial*, *Red Yellow* dan *Regosol*.
- 9) Tlogowungu merupakan tanah *Latosol* dan *Red Yellow Mediteran*.

B. Penduduk dan Penyebarannya

1. Penduduk Menurut Jenis Kelamin

Data kependudukan yang disajikan dalam publikasi mulai tahun 2004 bersumber dari Pendaftaran Pemilih dan Pendataan Penduduk Berkelanjutan (P4B) yang dilaksanakan pada pertengahan tahun 2003. Jadi pada publikasi ini ada perbedaan dengan publikasi sebelumnya, dimana pada publikasi menggunakan pendataan yang baru. Penduduk akhir tahun 2006 berdasarkan hasil P4B adalah 1.243.207, yang terdiri dari :

Penduduk Laki – laki = 613.628

Penduduk Perempuan = 629.579

Sedangkan penduduk akhir tahun 2007 adalah = 1.247.881, terdiri dari:

Penduduk Laki – laki = 615.780

Penduduk Perempuan = 632.101

Selama kurun waktu 2006 – 2007 pertambahan penduduk Kab. Pati sebanyak 4.627 orang atau mempunyai pertumbuhan sebesar 0,38% dari tahun sebelumnya. Dari 21 Kecamatan di Kab. Pati, Kecamatan Pati mempunyai penduduk terbanyak di bandingkan dengan kecamatan yang lain yaitu sebanyak 107.028 jiwa.

2. Kepadatan Penduduk

Kabupaten Pati pada tahun 2007 mempunyai luas wilayah sebesar 1.503,68 km². Dengan jumlah penduduk mencapai 1.247.881 pada akhir tahun 2007, maka kabupaten Pati secara umum mempunyai kepadatan penduduk 830 jiwa per km². Angka tersebut lebih besar di bandingkan pada tahun 2006 sebesar 827 jiwa per km².

3. Kelahiran dan Kematian

Data tentang penduduk yang lahir dan mati juga dikumpulkan dari registrasi penduduk. Dari hasil registrasi akhir tahun 2007 di kabupaten

Pati tercatat kelahiran sebanyak 11.019 dan kematian sebanyak 6.072. Dari jumlah kelahiran dan kematian di dapat angka kelahiran dan kematian. Angka kelahiran/kematian adalah bilangan yang menunjukkan banyaknya penduduk yang lahir/mati selama 1 tahun dari setiap 1000 orang penduduk pada pertengahan tahun tersebut.

4. Pendidikan dan Kebudayaan

Pendidikan mempunyai peran yang sangat penting sebagai salah satu sarana untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Pendidikan merupakan variabel input yang mempunyai determinasi kuat terhadap kualitas manusia sebagai individu maupun sebagai masyarakat. Output yang dihasilkan adalah produktifitas, kreatifitas, etos kerja dan kemandirian. Indikator yang kerap digunakan untuk menggambarkan kemajuan penduduk adalah status, pendidikan tertinggi, partisipasi dan kemampuan baca tulis serta bahasa.

C. Pertanian

Pembangunan sektor pertanian merupakan hal yang sangat peting dalam pembangunan Indonesia, karena lebih dari 50% penduduk Indonesia yang bekerja, melakukan kegiatannya di sektor pertanian. Untuk membangun sektor pertanian yang tangguh, membutuhkan perencanaan yang cermat sedangkan perencanaan yang baik perlu data yang baik pula.

1. Tanaman Pangan

Pengumpulan data statistik tanam pangan dan hortikultura di dapat dari survei pertanian yang diadakan sekali setiap bulan. Data yang dikumpulkan meliputi luas tanaman/banyaknya pohon, luas panen, produktivitas persatuan luas/pohon dan produksi. Sebagai bahan pelengkap juga dikumpulkan data mutasi tanaman seperti luas tanaman akhir bulan laporan, dipanen berhasil, rusak/puso, penanaman baru dan luas tanaman awal bulan. Khusus beberapa komodity ditanyakan pula luas tanaman per jenis intensifikasi dan yang dipanen muda. Usaha tanaman hortikultura adalah kegiatan yang menghasilkan produk tanaman sayuran, tanaman buah- buahan atau tanaman hias dengan tujuan sebagian atau seluruh

hasilnya untuk dijual atau ditukar untuk memperoleh pendapatan atau keuntungan atas resiko sendiri.

Produksi tanaman padi sawah mengalami penurunan dari 459.823 ton pada tahun 2006 menjadi 3368.025 ton pada tahun 2007. Produksi padi ladang pada tahun 2006 sebanyak 4.508 ton sedangkan pada tahun 2007 turun menjadi 4.228 ton. Untuk tanaman jagung produksinya sebesar 40.333 ton pada tahun 2006 dan naik menjadi 99.530 ton pada tahun 2007. Ketela rambat mengalami penurunan, di tahun 2006 produksinya sebanyak 2.321 ton turun menjadi 1.390 ton di tahun 2007. Komoditas lainnya seperti ketela, kacang tanah, kedelai, kacang hijau, buah-buahan serta tanaman sayuran ada yang mengalami kenaikan produksi tetapi ada pula yang mengalami penurunan produksi.

2. Perkebunan

Potensi produksi kelapa di Kabupaten Pati sebesar 10.506.208 butir per tahun 2007. Kecamatan Dukuhseti penyumbang terbesar produksi kelapa di banding 20 kecamatan lainnya. Apabila di lihat dari jenisnya, di Kabupaten Pati terdapat beberapa jenis tanaman perkebunan yaitu : kelapa, kopi, kapuk randu, cengkeh, dan roseta.

Potensi tanaman perkebunan kopi tergolong luas dan berada di 6 kecamatan. Kecamatan Gembong merupakan penyumbang kapuk terbesar dibanding 5 (lima) kecamatan lainnya (Sukolilo, Tlogowungu, Margoyoso, Gunungwungkal dan Cluwak).

Kecamatan Gunungwungkal merupakan penyumbang produksi kapuk terbesar Kabupaten Pati, sebanyak 2.054 Ha dengan jumlah produksi kapuk odol 1.117.330 kg di tahun 2007.

3. Peternakan

Potensi sapi potong di Kabupaten Pati lebih besar dibandingkan sapi perah, kerbau, kambing, domba dan babi. Apabila dilihat potensi sapi potong per kecamatan, 2 (dua) kecamatan mempunyai potensi terbesar yaitu Jaken dan Sukolilo.

Mengenai produksi telur baik dari jenis ayam ras maupun buras, produksi ayam buras menempati urutan terbesar dibanding ayam ras yaitu 77.648 butir di tahun 2007. Sedangkan bila dilihat potensi per kecamatan maka kecamatan sukolilo merupakan potensi telur buras terbesar yaitu 2.234.075 butir di tahun 2007, dibanding kecamatan lainnya.

4. Kehutanan

Produksi kayu jati di Perum Perhutani KPH Pati mengalami penurunan yang sangat besar. Dari produksi tersebut menghasilkan kayu bulat sebanyak 3.047 m³ pada tahun 2007.

5. Perikanan

Produksi ikan segar di kabupaten Pati tahun 2007 terbesar di tempat budidaya tambak. Potensi tambak kabupaten Pati terbesar di 7 (tujuh) kecamatan yaitu Kecamatan Batangan, Juwana, Wedarijaksa, Trangkil, Margoyoso, Tayu dan Dukuhseti. Potensi tambak terbesar berada di Kecamatan Juwana.

Kabupaten Pati berbatasan dengan laut, dengan demikian Pati merupakan salah satu penghasil ikan laut di Jawa Tengah, dengan 7 (tujuh) TPI yang tersebar di 4 (empat) wilayah kecamatan yaitu kecamatan : Batangan, Juwana, Tayu dan Dukuhseti. TPI Bajomulyo di kecamatan Juwana merupakan TPI dengan nilai lelang terbesar.

D. Industri

Potensi industri Kabupaten Pati tahun 2007 mempunyai 18 industri dengan tenaga kerja 100 orang tenaga kerja atau industri skala besar, yang terbesar di 9 kecamatan. Kecamatan Juwana yang terbesar dengan 5 perusahaan, 3 jenis industri kuningan dan 2 kelompok industri makanan dan minuman. Sedangkan dengan Kecamatan Pati dengan 4 industri dengan jenis produk kelompok makanan dan minuman dan 10 perusahaan industri masing-masing berada di Kecamatan Batangan, Margorejo, Gembong, Tlogowungu, Trangkil, Margoyoso dan Tayu.

Dilihat dari jenis produk yang dihasilkan dari kelompok makanan dan minuman sebanyak 15 perusahaan atau sekitar 80%, sedangkan sekitar 15% industry kuningan dan 5% produk kelompok tekstil.

Dan apabila di lihat dari potensi industri skala sedang dengan tenaga kerja 20–99 orang, maka Kabupaten Pati tahun 2007 mempunyai 215 perusahaan tersebar pada 15 kecamatan, dengan 81 perusahaan berada di Kecamatan Juwana, 17 perusahaan Kecamatan Tayu, 11 perusahaan di Kecamatan Trangkil, 15 di Kecamatan Batangan dan selebihnya tersebar di 10 kecamatan lainnya.

Dari jenis produk yang dihasilkan kelompok industri makanan dan minuman menempati urutan teratas sebanyak 96 perusahaan atau sekitar 44.65%, 47 perusahaan dengan produk kuningan atau sebesar 21,86% dan selebihnya berada pada kelompok produk kayu dan bangunan dari kayu, tekstil, kertas dan percetakan, galian bukan logam dan lainnya. Sedang keberadaan industri skala sedang tenaga kerjanya antara 20–99 orang, di Kabupaten Pati mengalami kenaikan dari tahun 2006 sebanyak 168 perusahaan dan tahun 2007 menjadi 215 perusahaan.

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kondisi Umum Industri

1. Sejarah Berdirinya Industri

Industri kecap “Ikan Lele” merupakan sebuah industri yang mulai didirikan pada tahun 1954. Industri ini didirikan oleh Bapak Guna Pranoto (Go Tjwan Hok) yang berlokasi di jalan Rogowongso nomor 28 Pati, Jawa Tengah.

Sekitar tahun 1953, industri ini hanya berupa sebuah toko kecil yang menjual bumbu masak dan kecap dengan volume penjualan kecil. Kecap tersebut juga dikelilingkan sendiri dengan mengendarai sepeda dan kecap itu belum mempunyai merek. Dua tahun kemudian, industri yang berupa toko kecil ini mengalami perkembangan pesat. Karena perkembangan tersebut maka kecap itu kemudian diberi merek “Ikan Lele”. Untuk badan Usaha Kecap “Ikan Lele” ini merupakan industri perseorangan jadi industri dikelola dan diorganisasi sendiri oleh pemiliknya, termasuk risiko yang ada juga ditanggung oleh pemilik industri. Semula Bapak Guna Pranoto memproduksi produk kecap dengan volume penjualan kecil.

Karena keuletan dan ketekunan Bapak Guna Pranoto beberapa tahun kemudian Industri Kecap “Ikan Lele” berkembang menjadi lebih besar. Pada tahun 1977 bapak Guna Pranoto meninggal dunia dan mewariskan perusahaan Kecap “Ikan Lele” kepada istrinya yaitu Ibu Tri Mulyani.

Setelah berkembang menjadi industri yang lebih besar maka mulai tahun 1992 lokasi Industri Kecap “Ikan Lele” pindah ke jalan raya Pati–Juwana km 3 Jawa Tengah. Setelah menjalankan usaha keluarga selama 23 tahun maka, Nyonya Tri Mulyani menyerahkan industri tersebut kepada anaknya untuk meneruskan usaha tersebut. Industri Kecap “Ikan Lele” “Ny. Go Tjwan Hok” saat ini hanya memproduksi kecap dengan berbagai kemasan.

Untuk mendirikan Industri Kecap “Ikan Lele” tersebut syarat ijin yang paling utama adalah perijinan dari departemen kesehatan RI no SP18/11.24/88, dengan pendaftaran DAFT. NO 21060. Ijin dari departemen RI ini sangat penting karena produksi kecap erat kaitannya dengan kebutuhan makanan sehingga harus memenuhi syarat kesehatan dan keamanan dikonsumsi manusia.

2. Deskripsi Geografi

Industri kecap ikan lele “Ny. Go Tjwan Hok” terletak di jalan Pati–Juwana km. 3, Jawa Tengah. Pemilihan lokasi ini strategis dan menguntungkan bila ditinjau dari segi transportasi, kemudahan mendapatkan bahan baku, dan hasil produksi (pemasaran) serta komunikasi dengan lingkungan luar, karena terletak di tepi jalan raya tepatnya dipergesekan antara Kota Pati dengan Kota Juwana.

Tempat kedudukan industri kecap “ikan lele” tersebut dipandang sangat baik dan menguntungkan. Pemilihan lokasi industri tersebut didasarkan atas pertimbangan:

a. Dekat dengan bahan baku dan bahan pembantu

Bahan baku yang diperlukan oleh industri mudah diperoleh dan dijangkau sehingga dengan tersedianya bahan baku tersebut, maka proses produksi dapat berjalan dengan lancar.

b. Pemasaran

Letak Industri Kecap “Ikan Lele” sangatlah strategis. Hal ini memudahkan konsumen mengetahui atau menghubungi industri, sehingga penjualan hasil produksi dapat berjalan dengan lancar.

c. Tenaga kerja

Industri kecap “Ikan Lele” terletak di daerah pinggiran kota dan terletak di perbatasan antara Pati – Juwana. Jumlah tenaga kerja yang tersedia cukup banyak, sehingga hal ini memudahkan industri untuk merekrut tenaga kerja bila dibutuhkan.

d. Transportasi

Industri Kecap “Ikan Lele” terletak di pinggir jalan raya yang menghubungkan Pati–Juwana dengan beberapa wilayah yang ada disekitarnya, sehingga akan mempermudah pihak industri dalam penyediaan sarana transportasi.

3. Pemasaran Produk

Dalam rangka memasarkan hasil produksinya, Industri Kecap “Ikan Lele” selalu menghasilkan produk dengan memperhatikan kualitas dari produk itu sendiri. Kualitas ditingkatkan sehingga akan tetap disukai dipasar atau konsumen.

Industri Kecap “Ikan Lele” merupakan industri lokal sehingga produknya sebagian besar dipasarkan di daerah sekitar lokasi industri. Adapun daerah pemasaran yang telah dijangkau oleh industri antara lain :

- Pati
- Trangkil
- Tayu
- Kudus
- Semarang
- Salatiga
- Demak
- Jepara
- Rembang
- Ambarawa
- Cepu
- Blora

Untuk memperluas penyampaian barang atau hasil produksi dari produsen ke tangan konsumen, salah satu faktor yang perlu diperhatikan adalah pemilihan saluran distribusi yang digunakan Oleh Industri Kecap “Ikan Lele” adalah :

- Produsen → Konsumen
- Produsen → Pengecer → Konsumen
- Produsen → Pedagang besar → Pengecer → Konsumen

4. Tenaga Kerja

Jumlah karyawan yang ada pada Industri Kecap “Ikan Lele” sebanyak 18 orang, dengan tenaga kerja lebih dominan pria bila dibandingkan dengan tenaga wanita. Tenaga kerja pria berjumlah 12 orang sedangkan tenaga kerja wanita berjumlah 6 orang. Pekerjaan para

karyawan pada Industri Kecap “Ikan Lele” dapat dibagi menjadi tiga bagian antara lain bagian produksi, pengemasan dan pemasaran. Pada bagian produksi jumlah tenaga kerja 8 orang seluruhnya pria, bagian pengemasan 5 orang yang seluruhnya wanita, sedangkan bagian pemasaran berjumlah 5 orang, terdiri dari 4 pria yang melaksanakan pemasaran diluar perusahaan dan seorang wanita yang bertugas melayani pembelian dalam perusahaan. Pada umumnya tenaga pria terdapat pada bagian proses produksi dan pemasaran.

Upah antara tenaga kerja pria dan wanita sama yaitu Rp. 25.000,00 per hari yang diberikan pada akhir minggu. Besarnya upah ini sama karena perusahaan menyesuaikan dengan UMR di Kabupaten Pati. Tetapi tenaga kerja pada bagian pemasaran luar kota mendapat upah lebih besar, yaitu Rp. 700.000,00 sedangkan bagian produksi dan pemasaran hanya Rp. 660.000,00. Hal ini dikarenakan selisih Rp. 40.000,00 dianggap uang jalan atau uang saku saat pemasaran ke luar kota.

5. Deskripsi Proses Pembuatan Kecap

a. Bahan Baku

1) Kedelai

Kedelai yang digunakan sebagai bahan dasar dari pembuatan kecap ini adalah jenis kedelai yang berwarna hitam. Penggunaan kedelai hitam dalam pembuatan kecap supaya kecap memiliki rasa yang lebih gurih serta lebih berwarna kehitam-hitaman.

Kedelai yang digunakan untuk produksi Kecap “Ikan Lele” antara lain berwarna hitam, memiliki berat tiap bijinya sekitar 1 – 2 gram, bertekstur padat, tidak berlendir, dan tidak berair. Kedelai biasanya didapatkan dari penyalur dengan kemasan 50 kg per karung. Sebelum digunakan untuk pembuatan kecap, kedelai disimpan dalam gudang, di atas lantai yang sudah dilapisi kayu.

2) Gula

Gula yang digunakan dalam proses produksi kecap ini adalah gula merah. Penambahan gula merah supaya kecap yang dihasilkan memiliki viskositas atau kekentalan yang tinggi. Bahan baku tersebut memiliki pengaruh yang besar dalam pembuatan Kecap “Ikan Lele”.

Gula yang digunakan dalam pembuatan Kecap “Ikan Lele” ini memiliki ciri – ciri berwarna coklat, keras, berbentuk silinder dengan diameter ± 4 cm dan tinggi ± 8 cm, biasanya gula merah dikemas dalam plastik seberat 10 kg.

3) Garam

Garam yang digunakan dalam pembuatan kecap ini adalah garam biasa. Garam ini didapat dari pemasok langsung dari Juwana dan Rembang, dengan ciri – ciri berwarna putih, tekstur kasar, berasa asin dan kering.

4) Bahan Tambahan

Bahan–bahan yang akan ditambahkan dalam pembuatan kecap antara lain laos, serai, dan jahe. Bahan – bahan tambahan ini diperoleh hampir setiap hari. Bahan–bahan ini diperoleh dari pemasok dari daerah Gombong.

5) Air

Air digunakan sebagai campuran dalam pembuatan kecap. Air yang digunakan dalam pembuatan kecap adalah air dari PDAM. Air ini digunakan langsung dalam pembuatan kecap.

Industri “Kecap Lele” memiliki standart produksi yaitu perbandingan penggunaan bahan baku dan bahan penunjang yaitu perbandingan antara kedelai:gula merah:garam:bumbu adalah 8:5:2:1. Misalnya dalam sekali produksi, perusahaan menggunakan 40 kg kedelai hitam maka gula merah yang digunakan sebanyak 25 kg, garam 8 kg dan bumbu 4 kg. Standart produksi ini sesuai dengan resep yang telah turun temurun digunakan. Sehingga kualitas rasa tetap tidak mengalami perubahan dan tetap terjaga sampai sekarang.

b. Mesin dan Peralatan

1) Siwur

Terbuat dari plastik, berfungsi untuk mengambil dan memindahkan kecap dari pawon ke dalam ember sebelum dipindah dalam bak penampung/pendingin.

2) Saringan

Berfungsi untuk menyaring kecap panas yang masih berbuih, agar ampas kedelai atau kotoran tidak terbawa dalam kecap.

3) Gayung atau pengaduk

Berfungsi untuk mengaduk rebusan gula agar tidak mengendap pada dasar kawah/pawon.

4) Pawon

Pawon terbuat dari tembok, berfungsi sebagai tempat memasak gula merah dan bumbu (lengkuas, sere, dan jahe). Bahan bakarnya masih menggunakan kayu, karena menurut pemilik perusahaan, bahan bakar juga mempengaruhi rasa yang dihasilkan.

5) Gucci

Gentong berukuran besar terbuat dari tanah liat, berfungsi menampung kecap yang sudah jadi dalam keadaan panas.

6) Tampah

Terbuat dari anyaman bambu, berukuran besar, berfungsi untuk menjemur bumbu.

7) Corong

Terbuat dari plastik berfungsi untuk mempermudah memaskkan kecap ke dalam botol.

8) Plastik dan botol

Berfungsi sebagai tempat kemasan kecap yang telah jadi dan siap untuk di pasarkan.

9) Alat Pemasang Botol

Berfungsi untuk memasang tutup botol pada botol yang telah diisi kecap.

10) Alat Pengemas plastik

Berfungsi untuk mengemas kecap dalam plastik yang telah di sesuaikan dengan ukurannya.

11) Bak Atau Ember

Berfungsi sebagai penampung kecap yang telah dingin untuk disalurkan pada alat pengemas.

6. Spesifikasi Produk

a. Jenis Produk yang Dihasilkan

Produk yang dihasilkan dalam industri ini adalah kecap manis yang bermerek “Ikan Lele”, merek kepiting atau micky mouse dan merek burung wallet. Sekarang yang diproduksi dalam industri ini hanya kecap bermerek “Ikan Lele” saja, sedangkan yang bermerek kepiting atau micky mouse dan merek burung wallet sudah tidak memproduksi lagi. Kecap yang bermerek kecap lele ini memiliki logo tersendiri. Logo dan gambar kecap merek “Ikan Lele”.

Industri ini hanya memproduksi kecap manis saja, karena mempertimbangkan permintaan konsumen. Di daerah sekitar kota Pati menyukai makanan yang pada umumnya terasa manis. Kemanisan pada Kecap “Ikan Lele” ini pun sangat khas bila dibandingkan pada kecap merek lain. Kecap “Ikan Lele” ini terasa lebih manis dan lebih kental, sehingga para konsumen merasa kecap ini terasa mantap saat digunakan.

7. Jenis Kemasan

- a. Kecap “Ikan Lele” kemasan botol dengan volume 600ml
- b. Kecap “Ikan Lele” kemasan plastik dengan berat 680ml
- c. Kecap “Ikan Lele” kemasan plastik dengan berat 340ml
- d. Kecap “Ikan Lele” pack besar berisi 12 bungkus kecap kemasan plastik kecil @ 50ml

8. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi pada Industri Kecap “Ikan Lele” tiap harinya menggunakan dua ton gula yang akan dimasak secara tradisional. Kapasitas produksi ini bisa lebih besar bila ada pesanan dari konsumen atau ada hari raya.

Produksi yang dilakukan dalam 80 kg dibagi menjadi empat kawah dengan pencampuran bahan-bahan antara lain gula merah dan garam. Untuk penyedap ditambahkan bumbu-bumbu (lengkuas, sere dan jahe). Dalam pengawetan kecap, industri ini tidak menambahkan bahan tambahan seperti sodium benzoate atau asam benzoate, tetapi dengan cara alami yaitu dengan adanya gula yang digunakan dalam pemasakan.

Dalam sehari produksi dihasilkan 1.100.000 mililiter (1.100 liter) yang terbagi dalam 4 kemasan yang berbeda. Pembagian kecap berdasarkan kemasannya antara lain 45 % untuk kemasan 50 ml, 25 % untuk kemasan 340 ml, 10% untuk botol (600 ml) dan sisanya untuk kemasan plastik 680 ml.

9. Pengawasan Mutu

a. Pengendalian Bahan Dasar

Pengendalian bahan baku yang masuk Industri “Kecap Lele” selalu mengadakan pengawasan setiap ada pengiriman bahan baku. Pengujian untuk penerimaan bahan baku dilakukan secara visual saja yaitu dilakukan dengan cara melihat dan memegang bahan baku. Untuk bahan baku kedelai hitam, yang dilihat adalah biji berwarna hitam pekat, mengkilap dan kering, sedangkan ukuran biji harus seragam ukuran dan warnanya, yaitu sama besar dan berwarna hitam mengkilap serta tidak cacat atau harus utuh, tidak berlubang dan tidak ada ulat atau kutu di dalamnya.

Untuk garam yang digunakan diambil dari Juana dan Rembang karena daerah tersebut merupakan sentra penghasil garam yang cukup besar sehingga dapat mencukupi kebutuhan garam untuk proses produksi, selain itu garam yang dihasilkan mempunyai kualitas yang

baik yang sesuai dengan standart industry, dan letak kedua daerah tersebut dekat dengan pabrik sehingga dapat menghemat biaya transportasi untuk pembelian garam.

Gula merah merupakan bahan penting dalam pembuatan kecap. Gula merah yang digunakan harus memiliki rendemen tinggi. Pengujian bahan baku gula merah hanya dilihat dari warna. Pemasok gula merah ini berasal dari daerah penghasil gula merah seperti Tayu dan Trangkil.

Kualitas air yang digunakan selama proses produksi juga diperhatikan. Untuk mengetahui kualitas air industri secara berkala mungujikan air yang digunakan ke Balai Perindustrian.

Penyimpanan bahan baku di dalam gudang dan selalu di jaga kebersihannya. Pada setiap gudang dilengkapi *exhaustfan* yang berguna untuk menjaga kelembaban udara dalam gudang. Kondisi gudang tertutup rapatj ika tidak mengambil bahan baku untuk produksi, hal ini bertujuan untuk mencegah masuknya tikus.

b. Pengendalian Mutu Selama Proses

Pengendalian kapasitas penggunaan bahan baku sangat diperhatikan. Industri telah memiliki resep khusus dengan takaran bahan yang digunakan. Selain itu dalam proses produksinya kebersihan tempat dan alat produksi sangat penting untuk menjamin kebersihan dan rasa kecap sehingga tidak terkontaminasi dengan bahan lain.

Proses pemasakan juga dilakukan pengawasan. Pengawasan ini dilaukan untuk mengetahui apakah kekentalan dan rasanya sesuai dengan standart yang telah ditetapkan industri.

c. Pengendalian Mutu Akhir

Pengujian mutu merupakan salah satu usaha untuk mempertahankan mutu kecap yang dihasilkan. Hal ini dilakukan agar produk yang dipasarkan mempunyai kualitas yang berubah-ubah sehingga tidak mengecewakan konsumen. Pengujian utama yang dilakukan adalah pengujian rasa dan aroma. Selain pengujian rasa dan

aroma, kekentalan juga diuji dengan menggunakan arameter, alat ini berbentuk panjang dan dibagian bawahnya dilengkapi pemberat.

10. Tingkatan Mutu Kecap

Tingkatan mutu kecap dapat dilihat melalui beberapa karakteristik antara lain :

a. Karakteristik fisik

Penonjolan karakteristik ini meliputi sifat-sifat fisik suatu produk seperti warna, kekentalan, berat, rasa, bau (keharuman) dan sebagainya.

b. Keuntungan konsumen

Keuntungan yang didapatkan oleh konsumen antar lain adalah merupakan kecap dengan berbagai kelebihan. Kelebihan yang dapat dirasakan konsumen dari kecap bermerek “Ikan Lele” ini antara lain kekentalan atau viskositas yang tinggi, aromanya lebih mantap, rasanya manis, warnanya lebih hitam sehingga kelihatan lebih pekat. Dengan kelebihan-kelebihan yang seperti ini akan menarik konsumen baik dari penampilan secara fisik maupun dalam konsumsinya.

B. Hasil Penelitian

1. Analisis Biaya

Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan kecap kedelai, baik biaya tetap maupun biaya variabel.

Biaya tetap merupakan biaya yang secara totalitas tidak dapat berubah meskipun terjadi perubahan pada volume produksi. Meskipun terjadi perubahan volume produksi, besarnya biaya tetap tidak berubah, dengan kata lain tetap sama dalam satu tahun. Biaya tetap dalam usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” meliputi biaya Tenaga kerja (upah), tunjangan hari raya, biaya listrik, biaya penyusutan alat dan pajak.

Tabel 5.1. Rata-rata Biaya Tetap Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri “Kecap Lele” Di Kabupaten Pati

No.	Jenis Biaya Tetap	Rata-rata (Rp/bulan)	Prosentase (%)
1.	Tenaga kerja	11.880.000,00	78,4
2.	Tunjangan hari raya	450.000,00	3,1
3.	Listrik	320.833,33	2,1
4.	PPH	1.250.000,00	8,3
5.	PBB	750.000,00	5
6.	Penyusutan peralatan	451.625,00	3
7.	Bunga modal investasi	17.187,50	0,1
Jumlah		15.119.645,80	100,00

Sumber : Data Diolah Dan Diadopsi Dari Lampiran 1

Dari tabel 5.1 dapat diketahui bahwa alokasi biaya terbesar adalah biaya upah tenaga kerja sebesar Rp. 11.880.000,00 per bulan dengan prosentase sebesar 78,4 % dari keseluruhan biaya tetap yang dikeluarkan. Upah tenaga kerja sebesar Rp. 660.000,00 sebulan yang dibayar tiap akhir minggu sebesar Rp. 165.000 perminggu. Upah tersebut telah termasuk biaya makan tiap harinya. Sehingga perusahaan tidak memberi jatah makan. Tenaga kerja sebagian besar berasal dari tenaga kerja luar, yaitu masyarakat di sekitar pabrik. Sedangkan tenaga kerja keluarga hanya satu orang yaitu pemilik usaha yang termasuk dalam tenaga kerja pemasaran, sehingga upahnya dihitung sama dengan upah tenaga kerja lainnya. Tenaga kerja dibagi menjadi tiga bagian yaitu bagian produksi berjumlah 8 orang yang berperan dalam persiapan bahan baku samapai kecap jadi dan siap dikemas. Bagian pengemasan berjumlah 5 orang, bertugas mengemas kecap yang telah dingin dalam kemasan plastik 50 ml, 340 ml, dan 680 ml, kemudian diberi kertas label dan di pack dalam plastik luar, selain itu juga bertugas menyortir dan membersihkan botol yang akan digunakan untuk mengemas kecap serta memasang tutup botol. Terakhir bagian pemasaran, berjumlah 5 orang, bagian ini bertugas mengirim produk sampai ke pedagang, baik dalam kota maupun luar

kota. Dan ada satu orang yang tetap tinggal di pabrik yaitu pemilik yang bertugas melayani pembelian kecap langsung di pabrik.

Biaya kedua adalah biaya pajak penghasilan yang dikenakan pada tiap industri, besarnya 10% dari keuntungan yang dihasilkan selama setahun. Perhitungan pajak yang dilakukan perusahaan adalah hitungan pajak tetap yaitu dalam tiap tahunnya besarnya pajak yang dibayarkan jumlahnya tetap. Pajak yang dibayar perusahaan sebesar Rp. 1.250.000,00 perbulan dengan prosentase 8,3 % dari total biaya tetap. Pajak dibayarkan setahun sekali di akhir tahun.

Biaya ketiga yaitu biaya pajak bumi bangunan yang dikenakan pada tempat produksi “Kecap Lele” ini sebesar Rp.750.000,00 perbulan dengan prosentase sebesar 5 % yang dibayarkan sekali dalam setahun yaitu pada akhir tahun bersamaan dengan pembayaran pajak penghasilan.

Keempat adalah tunjangan hari raya yang diberikan oleh pemilik sebesar Rp. 300.000,00 pertahun atau dengan presentase sebesar 3,1 % dari keseluruhan biaya tetap yang dikeluarkan. Diberikan menjelang Hari Raya Idul Fitri. Besarnya tunjangan tiap tenaga kerja sama, dan disini karena pemilik pabrik dianggap pekerja sehingga dalam perhitungan keuntungan tetap dimasukan.

Perlengkapan merupakan sarana penunjang dalam melakukan usaha dan digunakan dalam periode waktu tertentu, sehingga biaya penyusutan perlengkapan dibebankan sepanjang periode barang digunakan. Pengusaha dalam pembuatan kecap menggunakan beberapa peralatan. Kebanyakan peralatan yang digunakan masih sederhana dan dibeli pada awal menjalankan usaha industri kecap sehingga biaya penyusutan peralatan juga kecil. Biaya penyusutan peralatan sebesar Rp. 451.625,00 (3 %) selama satu bulan. Besarnya biaya penyusutan peralatan dapat dihitung dengan rumus :

$$\text{Penyusutan per Bulan} = \frac{\text{Nilai Investasi Awal} - \text{Nilai Investasi Akhir}}{\text{Umur Ekonomis (Bulan)}}$$

Biaya selanjutnya adalah biaya listrik, sebesar Rp. 300.000 perbulan dengan presentase sebesar 2,1 % dari biaya tetap yang dikeluarkan dalam proses produksi. Listrik dalam kegiatan industri hanya digunakan sebagai penerangan pabrik dan daya untuk alat pengemas. Dalam kegiatan produksi pembuatan kecap tidak dibutuhkan listrik karena bahan bakar yang digunakan adalah kayu bakar dan masih tradisional, dengan alasan untuk mempertahankan cita rasa produk. Prroduk “Kecap Lele” mempunyai cita rasa khas yang menjadi kelebihan dibanding produk kecap lain yaitu warna yang hitam pekat, lebih gurih dan manis serta memiliki aroma gula yang masih pekat, sehingga sedikit pemakaian sudah menciptakan warna coklat dan rasa yang enak. Sedangkan biaya bunga modal investasi berada pada urutan terakhir yaitu sebesar Rp Rp. 17.187,50 (0,1%). Untuk menghitung bunga modal investasi menggunakan rumus :

$$B = \left[\frac{(M - R)(N + 1)}{2N} + R \right] \times i \times t$$

Keterangan:

- B = Bunga modal (Rp)
- M = Nilai investasi awal (Rp)
- R = Nilai investasi akhir (Rp)
- N = Masa ekonomis (bulan)
- i = Suku bunga
- t = Jumlah bulan dalam setahun

Nilai suku bunga diperoleh dari data Bank Indonesia yaitu suku bunga rata-rata sebesar 8,25 % pada tahun 2008.

Biaya variabel adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Besarnya biaya variabel berubah-ubah sesuai dengan volume produksi/ kegiatan produksi yang dilakukan oleh Industri “Kecap Lele”.

Biaya variabel pada Industri “Kecap Lele” meliputi biaya bahan baku utama (kedelai hitam), biaya bahan penunjang (gula merah, garam dan bumbu), biaya pemasaran, biaya air, biaya pengemasan dan biaya bahan bakar.

Tabel 5.2. Rata-rata Biaya Variabel Pada Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri “Kecap Lele” Di Kabupaten Pati

No.	Jenis Biaya Variabel	Rata-rata (Rp/bulan)	Prosentase (%)
1.	Bahan Baku	14.191.666,67	80,22
2.	Bahan penunjang	1.392.979,16	7,87
3.	Air	96.666,67	0,73
4.	Bahan Bakar	1.233.333,33	6,97
5.	Bahan Pengemasan	428.333,33	2,24
6.	Pemasaran	349.166,67	1,97
Jumlah		17.692.145,83	100

Sumber : Data Diolah Dan Diadopsi Dari Lampiran 1

Tabel 5.2 menunjukkan besarnya rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati selama satu bulan adalah sebesar Rp. 17.692.145.83. Besarnya biaya variabel ini dipengaruhi oleh volume produksi kecap yang dihasilkan. Semakin besar volume produksi, semakin besar pula biaya variabel yang dikeluarkan, begitu sebaliknya.

Biaya variabel terbesar adalah biaya bahan baku, yaitu biaya pembelian kedelai hitam. Besarnya biaya yang dikeluarkan untuk membeli kedelai hitam per bulan adalah Rp. 14.191.666,67 dengan presentase terbesar yaitu 80,22% dari keseluruhan biaya variabel. Besarnya biaya bahan baku dikarenakan bahan baku harus dibeli dari luar daerah yaitu dari Cirebon dan Blora yang kirim setiap 2 minggu. Selain itu harga bahan baku kedelai berfluktuasi dengan rata-rata harga Rp. 6.500,00 per Kg. Besarnya kedelai hitam yang dibutuhkan dalam produksi dalam Industri “Kecap Lele” dalam sebulan 2200 kg, setiap harinya rata-rata Industri “Kecap Lele” membutuhkan 80 kg kedelai hitam untuk proses produksi.

Biaya variabel terbesar kedua adalah biaya penunjang. Biaya penunjang ini antara lain biaya pembelian gula merah, garam dan bumbu (lengkuas, sere dan jahe). Semua bahan penunjang didapat dari daerah sekitar pabrik. Biaya bahan penunjang sebesar Rp. 1.392.979.16 atau 7,87 % dari total biaya variabel. Harga biaya bahan penunjang relative stabil, kecuali harga garam. Di musim kemarau harga garam Rp. 150,00 per kg dan pada musim penghujan dapat mencapai Rp. 325,00 per kg. selisih harga garam ini disebabkan oleh perbedaan musim, biasanya pada musim penghujan hasil dari tambak garam lebih sedikit dari musim kemarau hal ini disebabkan karena proses pembuatan garam masih sangat bergantung dengan panas matahari. Walaupun selisih harga garam ini hanya Rp.100,00 tetapi karena jumlah yang dibutuhkan dalam proses produksi kecap juga besar maka sangat berpengaruh dengan biaya produksi dan penerimaan. Sedangkan harga gula merah Rp. 6.100,00 dan harga rempah-rempah untuk bumbu Rp.1.000,00 per bungkus karung ukuran sedang dan langsung didapat dari pengepul di pasar. Besarnya volume bahan penunjang yang dibutuhkan dalam proses produksi menyesuaikan dengan volume bahan baku. Perusahaan telah memiliki standart penggunaan bahan penunjang dengan bahan baku, yaitu berbandingan antar kedelai hitam: gula merah : garam : bumbu adalah 8:5:2:1. Misalnya dalam sekali produksi, perusahaan menggunakan 40 kg kedelai hitam maka gula merah yang digunakan sebanyak 25 kg, garam 8 kg dan bumbu 4 kg. Standart produksi ini sesuai dengan resep yang telah turun temurun digunakan. Sehingga kualitas rasa tetap tidak mengalami perubahan dan tetap terjaga sampai sekarang.

Bahan bakar yang digunakan dalam proses produksi kecap masih tradisional yaitu kayu bakar, kecap dimasak dalam pawon (tungku) dari semen dengan bahan bakar kayu, biasanya kayu randu yang di beli per truk seharga Rp. 400.000,00. Dalam tiap bulan kayu yang dibutuhkan antara 2- 4 truk sesuai kapasitas produksi. Kayu masih digunakan sebagai bahan bakar karena berpengaruh pada rasa dan aroma yang dihasilkan.

Besarnya rata-rata biaya bahan bakar dalam sebulan adalah Rp.1.233.333,33 (6,97%). Kayu bakar diperoleh dari daerah Tlogowungu sampai Purwodadi. Kayu bakar masih digunakan dalam proses pemasakan karena jika diganti dengan bahan bakar lain seperti minyak tanah atau gas, sangat berpengaruh pada rasa dan aroma yang dihasilkan. Oleh karena itu kayu bakar masih dipertahankan dan sampai saat ini industri belum mempunyai alternative bahan bakar lain selain kayu bakar.

Biaya variabel keempat terbesar adalah biaya pengemasan sebesar Rp. 428.333.33 (2,24%) per bulan. Kemasan pada Industri “Kecap Lele” berupa kemasan dalam, yaitu plastik yang tebal dan kemasan luar agak tipis, dan botol serta kertas label. Kemasan plastik dan label dipesan khusus sesuai ukuran yaitu 8x10 cm untuk kemasan 50ml, 15x20 cm untuk kemasan 340 ml dan 26x30 untuk kemasan 680 ml. Untuk plastik dihitung per roll dan label dihitung per rim (500 lembar). Sedangkan kemasan botol biasanya hasil pengembalian dari pedangan atau jika ada tambahan produksi perusahaan pembeli dari pemulung seharga Rp. 500,00 per botol. Biasanya pemulung menawarkan botol langsung ke perusahaan. Botol yang ditawarkan juga memiliki standart khusus yaitu masih utuh dan dalam keadaan baik serta berwarna putih bening.

Kegiatan pemasaran dilakukan langsung oleh bagian pemasaran dengan mengantar langsung produk ke warung atau toko di sekitar exKarisidenan Pati sampai keluar kota (Demak, Semarang, Ambarawa sampai Salatiga). Pedagang juga bisa membeli langsung di pabrik. Besarnya biaya pemasaran Rp. 349.166.67 per bulan dengan prosentase 1,97 %. Produk dari Industri “Kecap Lele” telah menjadi produk khas Kabupaten Pati, dan telah menjadi salah satu produk oleh-oleh yang dicari konsumen, sehingga telah mempunyai pasar tersendiri dan untuk mendapatkan produk ini sangat mudah, karena hampir semua toko menjual produk ini. Pemasaran dilaksanakan dengan kendaraan sendiri berupa 2 mobil box. Biaya pemasaran dihitung berdasarkan pada

pembelian bahan bakar bensin. Untuk pemasaran luar kota dilakukan 2 sampai 3 minggu sekali.

Biaya variabel terkecil dibanding biaya variabel lain adalah biaya air, yaitu sebesar Rp. 96.666.67 per bulan dengan presentase 0,73 %. Biaya air kecil karena air dalam produksi kecap untuk campuran merebus kedelai, untuk mencuci botol dan membersihkan alat produksi. Air yang digunakan adalah air tanah dan air PAM. Air PAM digunakan untuk proses produksi seperti mencuci kedelai dan merebus. Sedangkan air sumur digunakan untuk mencuci botol dan keperluan sehari-hari seperti bersih-bersih pabrik dan keperluan karyawan. Produksi menggunakan air PAM karena kondisi air sumur yang tidak terlalu bagus yaitu agak keruh.

Biaya total adalah hasil dari penjumlahan seluruh biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan selama proses produksi. Besarnya rata-rata biaya total dalam proses produksi kecap selama satu bulan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 5.3. Total Biaya Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" Di Kabupaten Pati

No.	Jenis Biaya Total	Rata-rata Biaya Total (Rp/bulan)	Prosentase (%)
1.	Biaya Tetap	15.119.645,80	46,1
2.	Biaya Variabel	17.692.145,83	53,9
Jumlah		32.811.791,63	100

Sumber : Diadopsi dan Diolah dari Lampiran 1

Berdasarkan Tabel 5.3 dapat diketahui bahwa rata-rata biaya total yang dikeluarkan Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati selama satu bulan adalah sebesar 32.811.791,63. Biaya terbesar yang dikeluarkan dalam usaha pembuatan kecap berasal dari biaya variabel yaitu sebesar Rp.17.692.145,83 (53,9%). Hal ini disebabkan komposisi biaya variabel lebih banyak dibandingkan dengan komposisi biaya tetap sehingga biaya variabel yang dikeluarkan lebih besar Sedangkan rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan adalah sebesar Rp.15.119.645,80 atau (46,1 %).

2. Analisis Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil perkalian antara total produk yang terjual dengan harga per satuan produk. Penerimaan usaha pembuatan kecap pada Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati berasal dari keseluruhan hasil penjualan produk kecap. Hasil produksi kecap terjual semua, karena telah memiliki pangsa pasar tersendiri dan produk ini telah menjadi salah satu oleh-oleh khas Pati sehingga permintaan produk ini cukup banyak. Sedangkan masa kadaluarsa kecap mampu bertahan selama 1 tahun, dan sangat jarang ada produk yang kembali. Jika ada produk yang kembali biasanya dikarenakan terjadi kerusakan pada kemasan plastik atau terjadi kebocoran ke

Tabel 5.4. Rata-rata Penerimaan Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" Di Kabupaten Pati

No	Jenis Kemasan	Ukuran (ml)	Rata-rata Produksi (bungkus)	Harga per Bungkus (Rp)	Residu (2% dari penerimaan)	Penerimaan (Rp)
1.	Botol	600	595,83	8.400,00	1.137.529,16	5.005.500,00
2.	Plastik					
	Kecil	50	23004	1.000,00		23.004.166,00
	Sedang	340	2412,5	4.400,00		7.000.000,00
	Besar	680	881,67	7.800,00		10.615.000,00
Rata-rata Penerimaan Per Bulan						44.363.637,51

Sumber : Diadopsi dan Diolah dari Lampiran 2

Berdasarkan tabel 5.4 dapat diketahui besarnya penerimaan rata-rata per bulan pada Industri "Kecap Lele" sebesar Rp. 44.363.637,51. Penerimaan ini berasal dari hasil penjualan kecap berbagai kemasan yaitu kemasan botol berukuran 600 ml seharga Rp. 8.400,00 per botol, plastik kecil 50 ml seharga Rp. 1.000,00 per bungkus yang dibungkus dalam satu kemasan besar yang berisi 12 plastik kecil, kemasan ini merupakan produk yang paling laku di pasaran sehingga volumen produksinya terbesar, plastik sedang 340 ml seharga Rp. 4.400,00 per bungkus dan plastik besar 680 ml seharga Rp. 7.800,00 per bungkus. Prosentase

jumlah kemasan telah ditentukan oleh pabrik, sesuai dengan permintaan pasar atau berdasarkan produk yang diminati pasar yaitu dengan perbandingan 45% untuk kemasan 50 ml yang dikemas dalam satu pack berisi 12 bungkus, 20% untuk kemasan 680 ml, 25% untuk kemasan 340 ml dan 15% untuk kemasan botol (600 ml). Kemasan 50 ml paling banyak di produksi karena permintaan pasar terhadap produk ini sangat besar, karena dianggap sebagai kemasan ekonomis, dengan harga terjangkau dan ukuran yang sesuai dengan kebutuhan rumah tangga, biasanya untuk sekali atau dua kali pemakaian sehingga sangat praktis dalam penyimpanan. Untuk kemasan botol (600 ml) biasa di konsumsi oleh pedagang makanan, biasa juga dibeli untuk oleh-oleh, sedangkan kemasan 340 ml dan 680 ml biasa digunakan sebagai kemasan isi ulang botol dan beberapa juga sebagai oleh-oleh.

Semua hasil produksi dari Industri “Kecap Lele” habis terjual, karena produk ini telah dikenal oleh masyarakat, mempunyai daerah pemasaran yang cukup luas mencakup seluruh wilayah exKaresidenan Pati sampai Ambarawa, Semarang dan Kendal, juga saluran pemasaran yang baik yaitu produk dapat dengan mudah didapat oleh konsumen. Perusahaan mempunyai tiga macam saluran pemasaran yaitu pertama konsumen mendapatkan produk langsung dari produsen dengan cara membeli langsung ke pabrik, kedua dari pabrik melalui pedagang besar disalurkan melalui pedagang pengecer akhirnya sampai pada konsumen dan ketiga dari perusahaan ke pengecer dan akhirnya ke konsumen hal ini memudahkan konsumen untuk mendapatkan kecap bermerk “Kecap Lele” yang telah cukup dikenal sebagai kecap khas Kabupaten Pati sehingga dijadikan oleh-oleh atau cinderamata kota Pati. Sedang produk yang kembali sangat jarang karena usia produk yang dapat bertahan lama, mencapai 1 tahun. Sehingga sebelum kadaluarsa, produk telah habis terjual. Jika terjadi pengembalian barang perusahaan menganggap sebagai kerugian, biasanya karena kerusakan kemasan. Prosentase pengembalian produk sangat kecil yaitu hanya 2,5% dari penerimaan perusahaan.

Dengan nilai residu yang relatif kecil dibanding penerimaan, tetap saja perusahaan memperoleh keuntungan.

3. Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total. Keuntungan Industri "Kecap Lele" diperoleh dari selisih antara penerimaan yang diperoleh dari penjualan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi.

Tabel 5.5 Rata-rata Keuntungan Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" Di Kabupaten Pati

No	Uraian	Rata-rata Per Bulan (Rp)
1	Penerimaan	44.363.637,51
2	Total Biaya	32.811.791,63
Keuntungan		11.551.845,98

Sumber : Diadopsi dan Diolah dari Lampiran 3

Keuntungan Industri "Kecap Lele" dapat dilihat pada tabel 5.5 dengan perhitungan sebagai berikut penerimaan rata-rata per bulan sebesar Rp.44.363.637,51 dan total biaya untuk proses produksi sebesar Rp.32.811.791,63 per bulan sehingga dapat diketahui keuntungan yang diterima perusahaan sebesar Rp. 11.551.845,98 per bulan, sudah termasuk pajak yang dikenakan tiap tahunnya berupa PPH sebesar 10% dari keuntungan dalam setahun yaitu sebesar Rp. 15.000.000,00 dan PBB sebesar Rp. 9.000.000,00 pertahunnya. Dapat dilihat dari besarnya keuntungan yang diterima oleh Industri "Kecap Lele" dapat dikatakan besar, sehingga usaha ini dapat dijadikan sebagai usaha pokok untuk menunjang kehidupan pemilik usaha. Oleh karena itu pemilik usaha diharapkan untuk lebih memprioritaskan usaha kecap ini dibanding usaha yang lain. Keuntungan yang diterima oleh Industri "Kecap Lele" dipengaruhi oleh jumlah produk, harga, dan biaya yang dikeluarkan. Semakin banyak kecap yang dihasilkan dengan biaya yang rendah dan harga jual tinggi maka keuntungan yang diperoleh Industri "Kecap Lele" juga semakin besar.

4. Risiko

Hubungan antara risiko dan keuntungan dapat diukur dengan koefisien variasi (CV) dan batas bawah keuntungan (L). Koefisien variasi merupakan perbandingan antara risiko yang harus ditanggung dengan jumlah keuntungan yang akan diperoleh sebagai hasil dan sejumlah modal yang ditanamkan dalam proses produksi. Semakin besar nilai koefisien variasi menunjukkan bahwa risiko yang harus ditanggung semakin besar dibanding dengan keuntungannya. Sedangkan batas bawah keuntungan (L) menunjukkan nilai nominal keuntungan terendah yang mungkin diterima oleh pengusaha (Hernanto, 1993). Untuk mengetahui besarnya risiko usaha dan hubungan antara besarnya risiko dengan keuntungan dapat dilihat pada Tabel 5.6.

Tabel 5.6. Risiko Usaha dan Batas Bawah Keuntungan Usaha Pembuatan Kecap Pada Industri "Kecap Lele" Di Kabupaten Pati Dalam Setiap Bulan

No	Uraian	Rata-rata Per Bulan
1	Keuntungan (Rp)	11.551.845,98
2	Simpangan Baku (Rp)	5.062.978,51
3	Koefisien Variasi	0,43
4	Batas Bawah Keuntungan (Rp)	1.425.888.96

Sumber Diadopsi dan Diolah dari Lampiran 4

Berdasarkan tabel 5.6 dapat diketahui besarnya simpangan baku Rp.5.062,978,51, besarnya koefisien variasi sebesar 0,43 dan batas bawah keuntungan sebesar Rp. 1.425.888.96. Dari nilai koefisien variasi dan nilai batas bawah keuntungan usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri "Kecap Lele" di kabupaten Pati sebesar 0,43 atau lebih kecil dari 0,5 dan batas bawah keuntungan bernilai positif ($L > 0$), maka dapat dinyatakan bahwa usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri "Kecap Lele" di Kabupaten Pati tidak memiliki peluang untuk mengalami kerugian atau Industri "Kecap Lele" akan selalau menguntungkan. Hal ini berarti usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri "Kecap Lele" dapat dijadikan sebagai usaha pokok keluarga untuk menunjang pemenuhan kebutuhan sehari-hari bagi keluarga. Karena keuntungan yang dihasilkan cukup besar, diatas batas bawah keuntung. Oleh karena itu pemilik usaha

diharapkan untuk memprioritaskan usaha ini dibanding usaha lain, karena selain usaha kecap, pemilik juga mempunyai usaha lain seperti toko emas dan toko elektronik.

5. Efisiensi

Efisiensi usaha dapat dihitung dengan menggunakan R/C rasio, yaitu perbandingan antara penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Besar efisiensi usaha Industri "Kecap Lele" di kabupaten pati dapat dilihat pada tabel 5.7

Tabel 5.7 Efisiensi Usaha Pembuatan Kecap Kedelai Pada Industri "Kecap Lele" Di Kabupaten Pati Dalam Setiap Bulan

No	Uraian	Rata-rata Per Bulan (Rp)
1	Penerimaan	44.363.637,51
2	Total Biaya	32.811.791,63
Efisiensi Usaha		1.35

Sumber : Diadopsi dan Diolah dari Lampiran 5

Tabel 5.7 menunjukkan bahwa efisiensi usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri "Kecap Lele" di kabupaten pati selama satu tahun, yaitu dari bulan Januari-desember 2008 sebesar 1,35. Angka ini menunjukkan bahwa usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri "Kecap Lele" yang telah dijalankan telah efisien yang ditunjukkan dengan besarnya nilai R/C rasio yang lebih dari satu. Hal ini sesuai dengan pendugaan yang dilakukan pada saat awal penelitian, yaitu usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri "Kecap Lele" di kabupaten pati telah efisien.

R/C rasio ini menunjukkan pendapatan kotor yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan untuk memproduksi. Nilai R/C rasio 1,35s berarti bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan akan dalam suatu awal kegiatan usaha memberikan penerimaan sebesar 1,38 kali dari biaya yang telah dikeluarkan. Semakin besar R/C rasio maka akan semakin besar pula penerimaan yang akan diperoleh pengusaha.

Nilai R/C rasio dalam usaha pembuatan kecap kedelai pada eindustri "Kecap Lele" telah efisien,hal ini disebabkan penggunaan faktor produksi

secara efisien, contohnya penggunaan biaya transportasi dilakukan secara terjadwal dan harga bahan cenderung lebih murah karena pembelian dilakukan dengan skala besar. Selain itu kelancaran dan image sebagai oleh-oleh khas Kota Pati juga mendongkrak penjualan produk “Kecap Lele”, sehingga penerimaan semakin meningkat.

C. Permasalahan dalam usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati.

Setiap kegiatan pengolahan suatu produk, selalu dihadapkan pada beberapa masalah. Begitu juga pada usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati, dalam kegiatan usahanya, Industri “Kecap Lele” dihadapkan pada beberapa risiko usaha antara lain risiko produksi dan risiko harga. Risiko yang dihadapi oleh perusahaan menjadi masalah yang harus dihadapi perusahaan. Risiko produksi yaitu fluktuasi harga bahan baku, bahan bakar yang juga berpengaruh pada penerimaan perusahaan dan risiko harga yaitu sistem pembayaran.

1. Harga bahan baku yaitu harga kedelai dan garam yang berfluktuatif. Jika harga kedelai naik walaupun dalam hitungan ratus rupiah, tapi karena jumlah bahan baku yang dibutuhkan pengusaha dalam jumlah banyak, maka akan berpengaruh pada biaya yang dikeluarkan dan penerimaan perusahaan. Sedang harga garam berfluktuasi karena pengaruh musim. Jika di musim kemarau yaitu pada bulan april-september harga garam hanya Rp.150,00 perkilogram, tetapi pada musim penghujan seperti bulan Oktober-Maret harga garam mencapai dua kali lipat dari harga normal, menjadi Rp. 325,00 perkilogram. Fluktuasi harga bahan baku ini tidak dapat diimbangi dengan kenaikan produksi kecap maupun harga jual kecap yang menyebabkan berkurangnya keuntungan yang diterima perusahaan.
2. Proses produksi pada usaha pembuatan kecap kedelai Pada Industri “Kecap Lele” masih menggunakan alat-alat tradisional, termasuk dalam proses perebusan kedelai maupun memasak kecap. Perusahaan masih menggunakan tungku berbahan bakar kayu. Untuk mendapatkan bahan bakar berupa kayu sangat sulit pada saat ini. Ketersediaannya pun cukup

sedikit, sehingga perusahaan harus mensiasati penggunaan kayu tersebut, dengan memasak sari kedelai dalam jumlah banyak sehingga lebih menghemat kayu, dan tidak hanya menggunakan kayu randu saja, tetapi juga kayu kelapa yang lebih mudah didapat. Jika diganti dengan bahan bakar lain seperti minyak tanah yang mudah mendapatkannya, maka akan mempengaruhi citarasa dan aroma kecap.

3. Sistem pembayaran yang dilakukan perusahaan ada dua macam, yaitu pembayaran secara tunai dan dibayar dibebepara hari setelah barang dikirim. Pembayaran tunai dilakukan jika pembeli datang langsung ke pabrik untuk membeli kecap dan beberapa penjuln ke luar daerah. Sedangkan pembayaran dilakukan beberapa hari setelah barang dikirim atau diantar dilakukan pada toko dan warung dalam kota atau telah memiliki relasi yang erat/berlangganan dengan perusahaan. Sistem pembayaran setelah barang dikirim ini yang menjadi permasalahan dalam Industri "Kecap Lele". Pembayaran ini dilakukasn secara tranfer setelah beberapa hari, paling lama seminggu setelah barang sampai. Sehingga perusahaan harus mengirim barang tersebut terlebih dahulu. Oleh karena itu perusahaan harus memiliki modal lebih untuk menjalankan proses produksi berikutnya.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Biaya total rata-rata usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati sebesar Rp 32.811.791,63 per bulan. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 44.363.637,51 per bulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh Pengusaha Industri “Kecap Lele” sebesar Rp 11.551.845,98 per bulan.
2. Usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati mempunyai nilai efisiensi lebih dari satu yaitu sebesar 1,35. Hal ini berarti bahwa setiap Rp 1,00 yang dikeluarkan pengusaha pada awal kegiatan usaha akan mendapatkan penerimaan 1,35 kali dari biaya yang dikeluarkan pada akhir kegiatan usaha tersebut.
3. Usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati memiliki nilai koefisien variasi (CV) kurang dari 0,5 yaitu sebesar 0,43 dan nilai batas bawah keuntungan (L) sebesar Rp 1.425.888,96 sehingga usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati akan selalu terhindar dari kerugian.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka saran yang dapat diberikan untuk menghadapi resiko atau masalah dalam proses produksi demi kemajuan usaha pembuatan kecap kedelai pada Industri “Kecap Lele” di kabupaten Pati antara lain sebagai berikut :

- a. Untuk mengatasi resiko dan masalah produksi yang berpengaruh pada biaya produksi dan penerimaan:
 - 1) Masalah bahan bakar yang masih menggunakan kayu bakar, pengusaha mencari alternative bahan bakar kayu dengan bahan bakar lain. Seandainya hal tersebut tidak dapat dilakukan, pengusaha harus memperluas daerah pemasok kayu, sehingga bahan bakar dapat

mencukupi kebutuhan produksi perusahaan, dan lebih baik jika perusahaan mempunyai stok kayu kering untuk produksi.

- 2) Resiko produksi dan harga yaitu fluktuasi harga bahan baku utama yaitu kedelai hitam, walaupun kenaikannya hanya ratusan rupiah perkilo tetapi karena penggunaannya dalam sekali produksi mencapai puluhan kilo sehingga sangat berpengaruh pada besarnya biaya. Selain itu bahan baku yang didatangkan dari luar daerah juga membutuhkan biaya transportasi. Oleh karena itu pengusaha disarankan untuk memperluas suplaiyer kedelai hitam sehingga harga yang didapat pengusaha dapat lebih murah. Dan mencari pemasok kedelai hitam yang letaknya tidak jauh dari perusahaan sehingga dapat menghemat biaya transportasi.
 - 3) Resiko produksi dan harga yaitu fluktuasi harga bahan penunjang yaitu harga garam di musim penghujan mengalami kenaikan 2 kali lipat, pengusaha dapat melakukan pembelian garam dalam jumlah besar sebagai stock di musim penghujan. Hal ini dapat mengurangi biaya produksi.
- b. Untuk mengatasi masalah dalam sistem pembayaran yaitu sistem pembayaran yang dibayarkan beberapa waktu setelah barang dikirim yaitu
- 1) Perusahaan harus memiliki modal cadangan atau modal lebih yang digunakan sebagai modal usaha dalam produksi selanjutnya. Modal usaha ini dapat diperoleh dari perputaran pembayaran, misalnya jatuh tempo setiap kegiatan pembayaran dilakukan secara bervariasi dalam satu minggu, sehingga setiap harinya perusahaan memperoleh penerimaan untuk modal produksi.
 - 2) Pengusaha kecap lebih memperluas daerah pemasarannya, dan mengadakan kerjasama dengan toko oleh-oleh, sehingga produknya lebih dikenal oleh konsumen dan mudah untuk didapatkan. Sehingga penerimaan yang diperoleh perusahaan juga semakin besar.

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, S. 1994. *Alat-alat Analisis dalam Pembelanjaan Perusahaan*. Andi Offset. Yogyakarta
- Solahuddin, S. 1999. *Visi Pembangunan Pertanian Abad 21*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, Dyah Nuraini. 2004. *Analisis Usaha Nata de Coco di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Skripsi FP UNS. Surakarta.
- Boediono. 1985. *Ekonomi Mikro*. BPPE. Jakarta
- BPS. 2008. *Pati Dalam Angka*. Pati.
- Deperindag. 2008. *Tabel Industri Kecap di Kabupaten Pati*. Departement Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Pati.
- Dumairy. 1997. *Perekonomian Indonesia*. Erlangga. Jakarta.
- Hermanto, F. 1993. *Ilmu Usaha Tani*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Kertaatmaja, S. 2001. *Penanganan Pasca Panen dan Pengolahan Biji Kedelai*. Departemen Pertanian Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Prasetya, P. 1995. *Ilmu Usaha Tani II*. BPK Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Prasetyoningrum. 2007. *Analisis Usaha Pada Industri Tempe Kedelai "Sari Murni" di Kota Semarang*. Skripsi Fakultas Pertanian. UNS. Surakarta.
- Mubyarto. 1995. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3ES. Jakarta.
- Rahardi, F. 1999. *Agribisnis Tanaman Perkebunan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Salah. 2003. *Industri Kecil Sebuah Tinjauan dan Perbandingan*. LP3ES. Jakarta.
- Soeharto, I. 1997. *Manajemen Proyek : Dari Konseptual Sampai Operasional*. Erlangga. Jakarta.
- Soekartawi. 2001. *Agrobisnis, teori & Aplikasi*. PT. Grafindo Perkasa. Jakarta.
- . 1993. *Analisis Usahatani*. UI Press. Jakarta.
- . 1990. *Teori Ekonomi Produksi dan Pokok Bahasan Analisis Cobb Douglass*. Rajawali Press. Jakarta.
- . 1987. *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian*. Rajawali Press. Jakarta.
- Sumayang, L. 2003. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi Operasi*. Salemba 4. Jakarta
- Singarimbun, M dan S. Effendi., 1989. *Metode Penelitian Survey*. LP3ES. Jakarta.
- Suprpto. 1995. *Ekonomi Produk Pertanian*. BPK Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Surakhmad, W. 1998. *Pengantar Penelitian Ilmiah*. Tarsito. Bandung.

Suratiah, K. 1991. *Industri Kecil dan Rumah Tangga (Pengertian, Definisi, dan Contohnya)*. UGM. Yogyakarta.

Wikipedia , 2008. *Kedelai*. Diakses <http://www.wikipedia.com>. Diakses tanggal 5 November 2008 Pukul 15,00

Wikipedia , 2007. *Kecap*. Diakses <http://www.wikipedia.com>. Diakses tanggal 5 November 2008 Pukul 15,00



LAMPIRAN I**Biaya Tetap****a. Biaya Tenaga Kerja**

nomor	upah tenaga kerja keterangan	fisik (orang)	upah/bulan	jumlah/bulan	jumlah /t
1	tenaga kerja produksi	8	660000	5280000	6336
2	tenaga kerja pengemasan	5	660000	3300000	3960
3	tenaga kerja pemasaran	5	700000	3500000	4200
jumlah				12080000	14496

Tenaga kerja di bagi 3 bagian: bagian produksi, pengemasan dan pemasaran.

Upah tiap bulan Rp. 660.000,00 sudah termasuk uang makan.

b. Biaya Tunjangan Hari Raya

nomor	keterangan	fisik(orang)	THR	jumlah
1	tenaga kerja produksi	8	300000	2400000
2	tenaga kerja pengemasan	5	300000	1500000
3	tenaga kerja pemasaran	5	300000	1500000
jumlah				5400000

THR dibayarkan sekali dalam setahun ,yaitu sebelum Hari Raya Idul Fitri, besarnya Rp. 300.000 untuk tiap pekerja.

c. Biaya listrik

bulan	biaya perbulan
1	350000
2	300000
3	300000
4	300000
5	300000
6	350000
7	350000
8	350000
9	350000
10	300000
11	300000
12	300000
jumlah	3850000

Rata-rata biaya listrik per bulan Rp. 320.833.33

d. Biaya pajak pertahun

Pajak penghasilan yang dikenakan 10% dari keuntungan pertahun
Besarnya pajak selama 1 tahun sebesar Rp. 15.000.000,00,

Jika dihitung rata-rata perbulan Rp. 1.250.000,00

Pajak bumi bangunan yang dikenakan sebesar Rp. 9.000.000,00
pertahun, jika dihitung bulan

Menjadi Rp.750.000,00.

e. Biaya penyusutan dan bunga modal investasi

No	Keterangan	Fisik (jumlah)	Nilai awal	Umur ekonomis (tahun)	Nilai akhir	Biaya depresiasi	Bun. inve
1	siwur	10	10000	5	0	100000	60.6
2	saringan	4	8000	2	0	32000	60.6
3	alat pengaduk/gayung	8	10000	2	0	80000	75.7
4	pawon	4	250000	10	40000	996000	1570
5	tambah	10	5000	2	0	50000	37.8
6	corong	8	4500	5	0	36000	27.2
7	ember	18	25000	5	0	450000	151.
8	alat pengemas	2	750000	10	200000	1480000	6075
9	alat pemasang tutup botol	2	200000	10	40000	396000	1292
10	gucci	10	80000	20	10000	799500	472.
11	mobil box	1	40000000	20	20000000	10000000	349.
Total		77	41342500	91	20290000	5419500	206.

Total biaya tetap

Biaya tetap	Tahun	Bulan
Upah tenaga kerja	142.560.000	11.880.000
Tunjangan hari raya	5.400.000	450.000
Biaya listrik	3.850.000	320.833,33
PPH	15.000.000	1.250.000
PBB	9.000.000	750.000
Penyusutan	5.419.500	451.625
Bunga modal investasi	206.250	17.187,5
Total	181.435.750	15.119.645,80

LAMPIAN 2**Biaya Variabel****a. Biaya bahan baku**

bulan	jumlah (kg)	harga (rupiah)	jumlah produksi
1	2000	13000000	24
2	2100	13650000	23
3	2300	14950000	22
4	2100	13650000	26
5	2300	14950000	23
6	2200	14300000	25
7	2300	14950000	26
8	2300	14950000	25
9	2200	14300000	22
10	2000	13000000	23
11	2100	13650000	25
12	2300	14950000	27
jumlah	26200	170300000	291

Rata-rata produksi per hari 80 kg

Harga kedelai hitam Rp. 6.500,00 per kilogram

b. Biaya penunjang**1) Gula Merah**

biaya bahan penunjang gula merah		
bulan	jumlah (kg)	harga (rp)
1	200	1220000
2	210	1281000
3	230	1403000
4	210	1281000
5	230	1403000
6	220	1342000
7	230	1403000
8	230	1403000
9	220	1342000
10	200	1220000
11	210	1281000
12	230	1403000
jumlah	2620	15982000

Harga gula merah Rp. 6.100 per kilogram

2) Garam

biaya bahan penunjang garam		
bulan	jumlah (kg)	harga(rp)
1	100	32500
2	105	32500
3	115	17250
4	105	15750
5	115	17250
6	110	16500
7	115	17250
8	115	17250
9	110	16500
10	100	32500
11	105	34125
12	115	37375
jumlah	1310	286750

Harga garam pada bulan September-februari Rp. 325,00 per kilo

Harga garam pada bulan maret-agustus Rp. 150,00

3) Bumbu

biaya bahan bumbu (lengkuas, sere, jahe)		
bulan	jumlah (kg)	harga (rp)
1	34	34000
2	36	36000
3	40	40000
4	34	34000
5	40	40000
6	38	38000
7	40	40000
8	40	40000
9	38	38000
10	34	34000
11	36	36000
12	40	40000
jumlah	450	450000

Harga per karung Rp. 1.000,00

c. Biaya bahan bakar (kayu)

biaya bahan bakar (kayu)		
bulan	jumlah per truk	harga (rp)
1	2	800000
2	3	1200000
3	3	1200000
4	4	1600000
5	2	800000
6	5	2000000
7	3	1200000
8	2	800000
9	3	1200000
10	4	1600000
11	3	1200000
12	3	1200000
jumlah	37	14800000

Harga kayu bakar Rp. 400.000,00 per truk

d. biaya air

bulan	biaya perbulan
1	100000
2	120000
3	100000
4	100000
5	80000
6	120000
7	100000
8	80000
9	100000
10	100000
11	80000
12	80000
jumlah	1160000

Rata-rata biaya air per bulan Rp. 96.666,67 per bulan

e. Biaya Pengemasan

bulan	plastik gulung (per roll)	plastik kemasan	botol	label besar	label kecil
1	300000	250000	50000	40000	30000
2	0	0	50000	40000	30000
3	300000	250000	0	0	0
4	300000	250000	0	40000	30000
5	300000	250000	0	40000	30000
6	0	0	0	0	30000
7	300000	250000	0	40000	0
8	300000	250000	50000	40000	30000
9	0	0	0	40000	30000
10	300000	250000	0	0	30000
11	300000	250000	0	0	0
12	0	0	0	40000	30000
jumlah	2400000	2000000	150000	320000	270000

Harga plastic gulung (kemasan dalam) rp. 150.000,00 per roll,

Harga plastic (kemasan luar) Rp. 25.000,00

Harga botol Rp. 500,000,00 perbotol

Harga label kecil Rp. 8.000,00 per rim

Harga label besar Rp.10.000,00 per rim

Satu roll dapat digunakan menjadi 15000 bungkus kecap berukuran 50 ml, 1000 bungkus

Untuk 340 ml dan 500 bungkus untuk 680 ml

Total biaya variable

total biaya variable	tahun	bulan
biaya bahan baku (kedelai)	170300000	14191666.67
biaya bahan penunjang (gula merah)	15982000	1331833.333
biaya bahan penunjang (garam)	283750	23645.83333
biaya bahan penunjang bumbu (lengkuas,sere,jahe)	450000	37500
biaya bahan bakar (kayu)	14800000	1233333.333
biaya air	1160000	96666.66667
biaya pemasaran	4190000	349166.6667
biaya kemasan	5140000	428333.3333
jumlah	212305750	17692145.83

LAMPIRAN 3**Total Biaya**

No.	Jenis Biaya Total	Rata-rata Biaya Total (Rp/bulan)
1.	Biaya Tetap	15.119.645,80
2.	Biaya Variabel	17.692.145,83
Jumlah		32.811.791,63



LAMPIRAN 4**Penerimaan****Total produksi (bungkus)**

50 ml	340 ml	600 ml	680 ml
22700	2500	550	850
22850	2570	590	860
23200	2350	610	900
22700	2500	590	860
23200	2350	620	900
23050	2280	600	900
23200	2350	610	900
23200	2350	610	900
23050	2280	610	900
22700	2500	550	850
23000	2570	590	860
23200	2350	620	900
276050	28950	7150	10580
23004	2412,5	600	881,67

Rata-rata produksi per bulan:

50 ml sebanyak 23004 bungkus

340 ml sebanyak 2412,5 bungkus

600 ml sebanyak 600 bungkus

881,67 sebanyak 680 bungkus

Total penerimaan produksi kecap

Bulan	50 ml @ 1000	340 ml @ 4400	600 ml @ 8400	680 ml @ 7800	p
1	22700000	11000000	4620000	6630000	
2	22850000	11308000	4956000	6708000	
3	23200000	10340000	5124000	7020000	
4	22700000	11000000	4956000	6708000	
5	23200000	10340000	5208000	7020000	
6	23050000	10032000	5040000	7020000	
7	23200000	10340000	5124000	7020000	
8	23200000	10340000	5124000	7020000	
9	23050000	10032000	5124000	7020000	
10	22700000	11000000	4620000	6630000	
11	23000000	11308000	4956000	6708000	
12	23200000	10340000	5208000	7020000	
Jumlah	276050000	127380000	60060000	82524000	
Rata-rata	23004166,67	10615000	5005000	6877000	

Harga kecap 50 ml Rp. 1.000,00 per bungkus

perbulan Rp. 45.501.166,67

Harga kecap 340 ml Rp. 4.400,00 per bungkus

Penerimaan rata-rata

Harga kecap 600 ml Rp. 8.4000,00 per bungkus

Harga kecap 680 ml Rp. 7.800,00 per bungkus

LAMPIRAN 5
Keuntungan

No	Uraian	Rata-rata Per Pengusaha (Rp)
1	Penerimaan	44.363.637,51
2	Total Biaya	32.811.791,63
Keuntungan		12.401.547,91

Penerimaan = penerimaan rata-rata perbulan – residu (pengembalian produk)

$$= 45.501.166,67 - 1.137.529,16$$

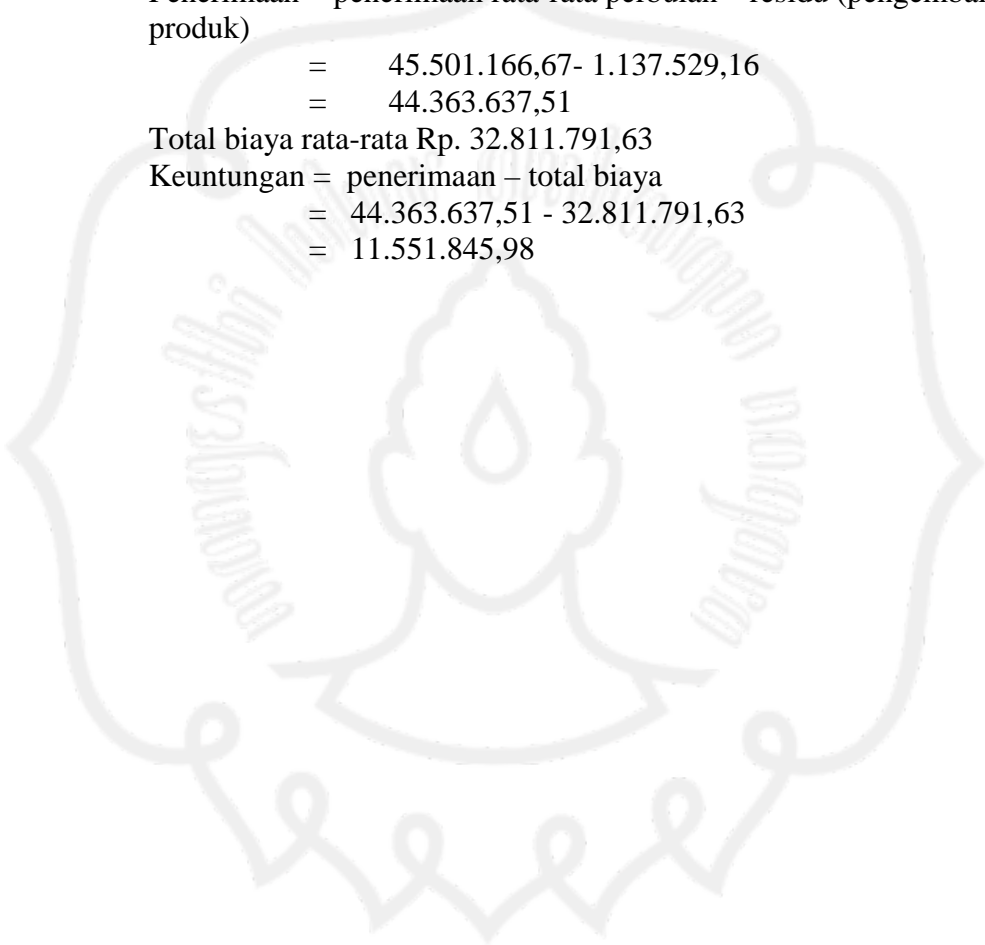
$$= 44.363.637,51$$

Total biaya rata-rata Rp. 32.811.791,63

Keuntungan = penerimaan – total biaya

$$= 44.363.637,51 - 32.811.791,63$$

$$= 11.551.845,98$$



LAMPIRAN 6**Risiko usaha**

No	Uraian	Rata-rata Per Pengusaha
1	Keuntungan (Rp)	11.551.845,98
2	Simpangan Baku (Rp)	5.062.978,51
3	Koefisien Variasi	0,43
4	Batas Bawah Keuntungan (Rp)	1.425.888.96

Keuntungan rata-rata (Ei) Rp 11.551.845,98

Simpangan baku Rp. 5.062.978,51

Keuntungan yang diterima pengusaha (E) Rp. 546.014.000,00

Selisih keuntungan selama setahun Rp. 16.792.000.04

Koefisien variasi = $5.062.978,51 : 5.062.978,51 = 0,11$

Batas bawah keuntungan = $11.551.845,98 - 2 \times 5.062.978,51 =$
1.425.888.96



LAMPIRAN 7**Efisiensi usaha**

No	Uraian	Rata-rata Per Pengusaha (Rp)
1	Penerimaan	44.363.637,51
2	Total Biaya	32.811.791,63
Efisiensi Usaha		1.35

Penerimaan Rp. 44.363.637,51

Total biaya Rp. 32.811.791,63

Efisiensi = penerimaan : total biaya

$$44.363.637,51 : 32.811.791,63 = 1.35$$

