

ANALISIS BREAK EVENT POINT HOME INDUSTRI USAHA TAHU
(Studi Kasus *Home Industry* di Kelurahan Palleko Kecamatan
Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar)

DESTANATASIA
105960194615



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2019

**ANALISIS BREAK EVENT POINT HOME INDUSTRI USAHA TAHU
(Studi Kasus *Home Industry* di Kelurahan Palleko Kecamatan
Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar)**

DESTANATASIA

105960194615



SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian
Strata Satu (S-1)**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2019**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis *Break Event Point Home Industry* Usaha Tahu (Studi Kasus *Home Industry* di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar)

Nama Mahasiswa : Destanatasia

Nomor Induk Mahasiswa : 105960194615

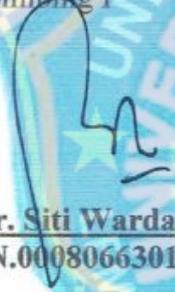
Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Disetujui

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Ir. Siti Wardah, M.Si
NIDN.0008066301


Sitti Khadijah Yahya Hiola, S.TP..M.Si
NIDN.0923099305

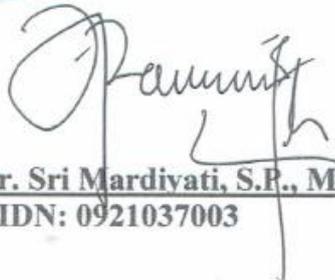
Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Prodi Agribisnis




Dr. H. Burhanuddin, S.Pi., M.P.
NIDN: 0912066901


Dr. Sri Mardiyati, S.P., M.P.
NIDN: 0921037003

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : *Analisis Break Event Point Home Industry Usaha Tahu (Studi Kasus Home Industry di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar)*

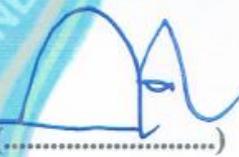
Nama Mahasiswa : Destanatasia

Nomor Induk Mahasiswa : 105960194615

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

SUSUNAN PENGUJI

Nama	Tanda Tangan
1. <u>Dr. Ir. Siti Wardah, M.Si.</u> Pembimbing I	 (.....)
2. <u>Sitti Khadijah Yahya Hiola, S.TP., M.Si.</u> Pembimbing II	 (.....)
3. <u>Amruddin, S.pt., M.Pd., M.Si</u> Penguji I	 (.....)
4. <u>Ardi Rumallang, S.P., M.M.</u> Penguji II	 (.....)

Tanggal Lulus: 31 Agustus 2019.....

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya susun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana (S-1) Pertanian yang berjudul *Analisis Break Event Point Home Industri Usaha Tahu (Studi Kasus Home Industri di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar)*.

Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini saya kutip dari hasil karya ilmiah.

Apabila dikemudian hari ditemukan seluruh dalam skripsi ini bukan hasil karya saya (skripsi yang dibuat orang lain), maka saya bersedia menerima sanksi cabut gelar akademik yang saya sandang, dan sanksi-sanksi lainnya sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

Makassar, Agustus 2019

Destanatasia
105960194615

ABSTRAK

DESTANATASIA. 105960194615. *Analisis Break Event Point Home Industri Usaha Tahu (Studi Kasus Home Industri di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar).* Dibimbing oleh **SITI WARDAH** dan **SITTI KHADIJAH YAHYA HIOLA.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui *Break Event Point* Usaha Tahu Pada *Home Industri* di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar.

Penelitian ini menggunakan metode Deskriptif Kualitatif dengan unit *Analisis Break Event Point Home industry* Usaha Tahu dengan cara *purposive* (sengaja). Jumlah informan dalam penelitian ini 5 informan, yaitu informan kunci yakni pemilik usaha 1 orang, pengelola 1 orang dan informan tambahan 3 orang yakni karyawan bagian pencucian, perendaman, dan pengilingan, bagian perebusan dan penyaringan dan bagian percetakan serta pemotongan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Home Industri akan beradaptasi *Break Event Point* ketika Home Industri mampu memproduksi dan menjual sebanyak 999,331 Kg Tahu untuk menutupi total Biaya yang dimana meliputi Biaya Tetap dan Biaya Variabel. Dimana *Home Industri* Usaha Tahu menerima sebesar Rp 945.000.000 dikurangi dengan Total Biaya sebesar Rp782.830.000 akan menghasilkan pendapatan bersih sebesar Rp 162.170.000. Dimana dalam sehari itu *home industry* tahu memproduksi tahu sebanyak 300 Kg dengan penerimaan Rp2.625.000.

Kata Kunci : Analisis, Pendapatan, Break Event Point, Tahu.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat ALLAH SWT. Yang memberikan nikmat islam, nikmat iman, dan nikmat ilmu, sehingga proses penyusunan skripsi ini yang berjudul “Analisis Pendapatan Usaha Jagung Marning (Studi Kasus Industri Rumah Tangga di Desa Nipa-nipa Kecamatan Pajukukang Kabupaten Bantaeng)” dapat terselesaikan dengan baik.

Salam dan shalawat penulis panjatkan kepada Nabi Muhammad SAW, Keluarga dan para Sahabat beliau, dialah nabi yang diutus kemuka bumi ini sebagai pembawa risalah bagi umat manusia, sehingga pada hari kita bias merasakan indahnya islam dan nikmatnya iman.

Suatu kebanggaan dapat menyelesaikan skripsi ini, untuk penulis akan berterimah kasih kepada mereka yang memberikan doa, usaha dan semangat pada diri penulis baik secara langsung maupun tidak langsung, semua itu akan penulis jadikan bekal untuk menjalani kehidupan yang sesungguhnya. Penghormatan dan kasih sayang kepada keluarga penulis Almarhum ibuku Idawati dan Bapakku Tamsil yang senantiasa memberikan perhatian dan kasih sayang kepada penulis, berkat beliau penulis mampu menyelesaikan jenjang pendidikan kuliah. Terimah kasih yang sebanyak-banyaknya kepada adikku yang senantiasa memberikan dukungan kepada penulis baik moril ataupun materil selama penulis menimbah ilmu hingga menyelesaikan skripsi ini. Serta keluarga besar penulis di Kabupaten Takalar yang tidak sempat disebutkan satu per satu.

Sebagai suatu hasil penelitian, tentulah melibatkan partisipasi banyak pihak yang telah berjasa. Oleh karena itu penulis berterima kasih sebesar-besarnya

dan dengan tidak mengurangi rasa hormat kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, secara khusus penelitian haturkan kepada:

1. Bapak Dr. H. Burhanuddin, S.Pi., M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar
2. Ibu Dr. Sri Mardiyati, S.P., M.P selaku Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Dr. Ir. Siti Wardah, M.Si. selaku Pembimbing I dan Sitti Khadijah Yahya Hiolah , S.TP., M.Si. selaku Pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan memberikan motivasi sehingga skripsi ini terselesaikan.
4. Bapak Amruddin, S.PT.,M.Pd., M.Si. selaku Penguji I dan Bapak Ardi Rumallang, S.P., M.M. selaku Penguji II yang senantiasa meluangkan waktunya menguji dan mengarahkan penulis sehingga skripsi ini terselesaikan.
5. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah membekali segudang ilmu kepada penulis.
6. Kepada Bapak Kastari dan Ibu Nurliana selaku Pengelola di Kelurahan Pallekoyang telah memberikan bantuan, meluangkan waktu dan kerjasamanya selama penulis melakukan penelitian.
7. Terima kasih kepada sepupuku Retno, atas bantuannya selama proses penelitian yang diberikan sehingga penulis menyelesaikan skripsinya ini.

8. Terimah kasih kepada Teman teman saya di Makassar yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, terkhusus teman saya dari maba .
9. Terima kasih juga kepada kak Ebit, Kak Riswan yang tidak pernah bosan memberikan suppor kepada saya sehingga saya mampu menyelesaikan skripsi ini.
10. Keluarga besar Jurusan Agribisnis Khususnya Kelas 5.C Angkatan 2015, saudara-saudara seperjuangan, Khususnya Syaiful, Murningsih, Nurhinayah, Ana Pertiwi, Suriani . Semoga ALLAH SWT Merahmati persaudaraan kita.

Apabila skripsi ini jauh dari kesempurnaan harap dimaklumi, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak, semoga skripsi ini kedepannya dapat bermanfaat untuk semua orang.

Makassar, Agustus 2019

Destanatasia

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN KOMISI PENGUJI	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Tahu.....	6
2.2 <i>Home Industri</i>	7
2.3 Biaya Tetap dan Biaya Variabel	8
2.4 Pendapatan	10
2.5 Penerimaan.....	13
2.6 Keuntungan	14
2.7 <i>Analisis Break Event Point</i>	15
2.8 Kerangka Pikir.....	17

III. METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	20
3.2 Teknik Penentuan Informan.....	20
3.3 Jenis dan Sumber Data.....	21
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	22
3.5 Teknik Analisis Data.....	23
3.6 Definisi Operasional.....	25
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	27
4.1 Sejarah Perusahaan	27
4.2 Visidan Misi <i>Home Industri</i> Usaha Tahu di Kelurahan Palleko.....	28
4.3 Struktur Organisasi Perusahaan	29
4.4 Tugas dan Tanggung jawab <i>Home Industri</i> Usaha Tahu di Kelurahan Palleko.....	30
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
5.1 Sarana dan Prasarana.....	33
5.2 Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Pelengkap	36
5.3 Peralatan Produksi Tahu	36
5.4 Biaya Produksi Usaha Tahu	37
5.4.1 Biaya Tetap Yang Dikeluarkan <i>Home Industri</i> Usaha Tahu di Kelurahan Palleko.....	37
5.4.2 Biaya Variabel Yang Dikeluarkan <i>Home Industri</i> Usaha Tahu Di Kelurahan Palleko.....	38
5.4.3 Total Biaya Produksi Yang Dikeluarkan <i>Home Industri</i> Usaha Tahu di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara....	39
5.4.4 Penerimaan dan Pendapatan <i>Home Industri</i> Usaha Tahu Di Kelurahan Palleko.....	41
5.4.5 <i>Analisis Break Event Point Home Industri</i> Usaha Tahu	42

VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
6.1 Kesimpulan	44
6.2 Saran.....	45

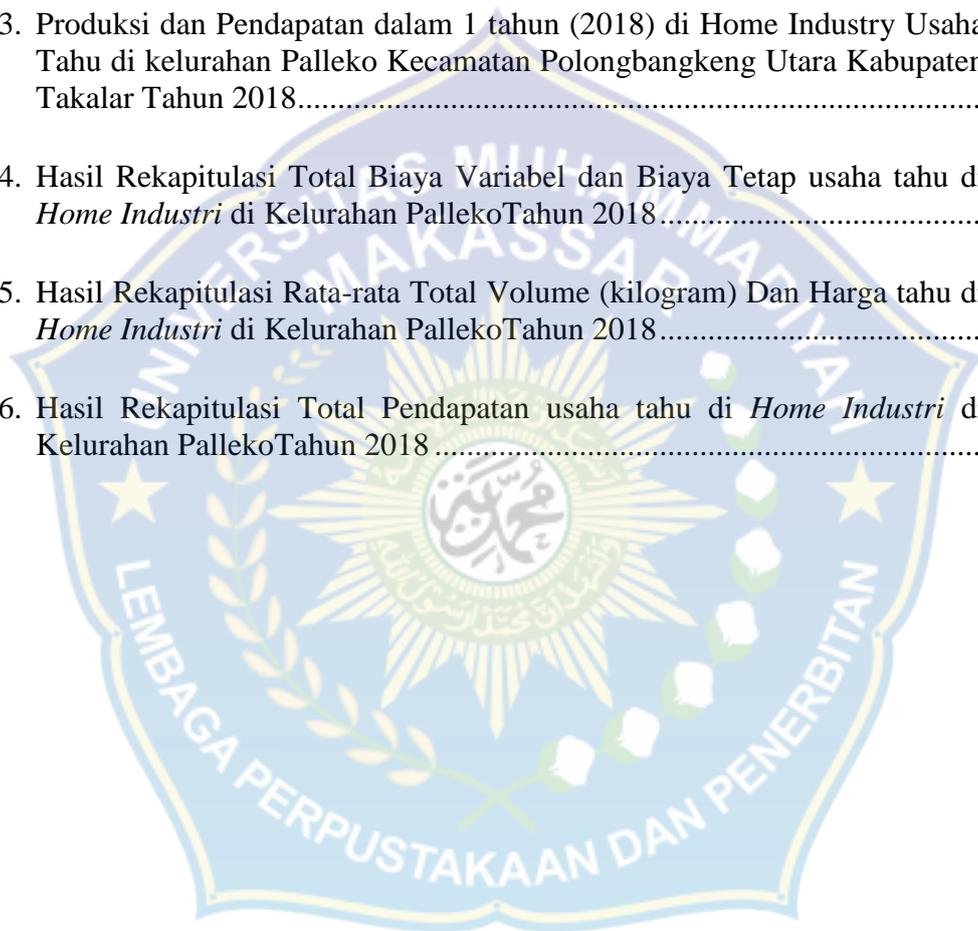
DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

1. Rata-rata Komsumsi Per kapita mingguan tahu dan tempe tahun 2012-2015	2
2. Jenis dan Jumlah Peralatan di <i>Home Industry</i> Usaha Tahu di Kelurahan Palleko Tahun 2018.....	33
3. Produksi dan Pendapatan dalam 1 tahun (2018) di Home Industry Usaha Tahu di kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar Tahun 2018.....	38
4. Hasil Rekapitulasi Total Biaya Variabel dan Biaya Tetap usaha tahu di <i>Home Industri</i> di Kelurahan PallekoTahun 2018.....	39
5. Hasil Rekapitulasi Rata-rata Total Volume (kilogram) Dan Harga tahu di <i>Home Industri</i> di Kelurahan PallekoTahun 2018.....	40
6. Hasil Rekapitulasi Total Pendapatan usaha tahu di <i>Home Industri</i> di Kelurahan PallekoTahun 2018	41



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dimana mayoritas masyarakatnya bekerja di sektor pertanian. Negara mengandalkan sektor pertanian sebagai penopang pembangunan. Sektor pertanian juga berpengaruh sangat besar terhadap devisa negara, penyedia lapangan kerja dan sumber pendapatan masyarakat. Sektor pertanian di Indonesia meliputi subsector perkebunan, subsector hortikultura, subsector perikanan, subsector peternakan dan subsector kehutanan. Berbagai jenis komoditas diusahakan di seluruh wilayah Indonesia, salah satunya yaitu tanaman pangan. Produk dari pertanian memiliki peranan penting bagi masyarakat. Salah satu peranannya adalah sebagai bahan baku dalam kegiatan industri (Khanzanani, 2011).

Salah satu industri yang banyak diusahakan oleh masyarakat Indonesia, yaitu *industry* pengolahan kedelai. Kedelai mempunyai peranan yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia terutama di Pulau Jawa, hal ini dapat dilihat dari adanya kenyataan bahwa sebagian besar masyarakat tidak dapat melepaskan diri dari bahan makanan yang berbahan baku kedelai. Sebagai makanan, kedelai sangat berkhasiat bagi pertumbuhan dan menjaga kondisisel-sel tubuh. Kedelai dikenal dengan bahan pangan yang tinggi akan protein, selain itu kedelai juga banyak mengandung unsur dan zat-zat makanan penting seperti karbohidrat dan mineral. (AAK, 2002)

Kedelai dapat diolah menjadi berbagai macam olahan pangan, salah satunya diolah menjadi tahu. Tahu merupakan salah satu sumber protein nabati yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Tahu banyak digemari karena memiliki rasa yang nikmat dan harganya pun relatif terjangkau. Menurut data dari Badan Pusat Statistik, rata-rata konsumsi per kapita mingguan tahu dan tempe oleh masyarakat Indonesia, yaitu:

Tabel 1. Rata-rata konsumsi per kapita mingguan tahu dan tempe tahun 2012-2015

Tahun	Tahu (kg)	Tempe (kg)
2012	0,134	0,136
2013	0,135	0,136
2014	0,136	0,133
2015	0,144	0,134

Sumber : Badan Pusat Statistik 2012-2015

Berdasarkan Tabel 1, dapat diketahui bahwa konsumsi mingguan tahu oleh masyarakat Indonesia terus meningkat, bahkan pada tahun 2015 konsumsi tahu meningkat jauh melebihi konsumsi tempe. Sehingga, dapat dikatakan bahwa tahu menjadi makanan olahan kedelai yang banyak dinikmati. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pembuatan tahu merupakan salah satu industri yang potensial dan mampu bertahan di tengah persaingan dengan *industry* makanan lain.

Tahu adalah kedelai yang diproses dengan menghancurkan biji kedelai dalam air dingin atau panas. Tahap pengolahannya meliputi pembersihan, perendaman, penghancuran, pengeringan, pemanasan, serta penambahan rasa dan aroma. Tahu merupakan menu penting serta aman dikonsumsi oleh semua golongan umur sebagai sumber protein yang relatif murah harganya.

Kalangan industri tahu (pengrajin) cenderung memiliki kedelai impor sebagai bahan baku dibanding kedelai nasional karena pasokan bahan bakunya terjamin (Setiadi dan Nanggolan, 1988). Kedelai yang dijual dipasaran umum kedelai lokal dan kedelai impor. Kedelai lokal ukuran bijinya lebih kecil dibandingkan kedelai impor. Menurut Krisdiana (2005), sekitar 93 % pengrajin tempe menyukai kedelai berbiji besar (kedelai impor) karena menghasilkan tempe yang warnanya cerah dan volumenya besar. Sedangkan industri tahu, ukuran biji tidak menjadi masalah asalkan tersedia di pasaran.

Break Even Point (BEP) dapat diartikan sebagai suatu titik atau keadaan dimana perusahaan di dalam operasinya tidak memperoleh keuntungan dan tidak menderita kerugian. Dengan kata lain, pada keadaan itu keuntungan atau kerugian sama dengan nol. Hal tersebut dapat terjadi bila perusahaan dalam operasinya menggunakan biaya tetap, dan volume penjualan hanya cukup untuk menutup biaya tetap dan biaya variabel. Apabila penjualan hanya cukup untuk menutup biaya variabel dan sebagian biaya tetap, maka perusahaan menderita kerugian. Dan sebaliknya akan memperoleh keuntungan, bila penjualan melebihi biaya variabel

dan biaya tetap yang harus di keluarkan. Analisis break even sering digunakan dalam hal yang lain misalnya dalam analisis laporan keuangan.

Kabupaten Takalar adalah sebuah kabupaten di provinsi Sulawesi selatan, Indonesia ibu kotanya terletak di Pattallassang. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 566,51 km² dan berpenduduk sebanyak + 250.000 jiwa.

Polombangkeng Utara adalah sebuah kecamatan yang berada di kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan, Indonesia. Dimana di Kelurahan Palleko terdapat home industry yang bergerak di bidang pertanian yang mengolah kedelai menjadi tahu mentah yang siap dipasarkan.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang bertujuan untuk menganalisis produksi tahu menggunakan analisis *Break even point home industry* usaha tahu di Kelurahan Palleko Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi permasalahan pada penelitian ini antara lain :

- a. Berapa Besar Pendapatan *Home Industry* Usaha Tahu ?
- b. Berapa Besar Produksi dan Penerimaan *Home Industry* Usaha Tahu dalam mencapai *Break even point* (BEP)?

1.3 Tujuan Penelitian dan Kegunaan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas , maka tujuan yang ingin di capai dalam penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui berapa besar pendapatan *Home Industry* Usaha Tahu
- b. Menghitung besarnya produksi dan penerimaan *Home Industry* Usaha Tahu dalam keadaan mencapai *Break Even Point*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini Adalah :

- a. Bagi peneliti, penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan mengenai BEP dan pengalaman .
- b. Bagi Pemerintah Daerah Kabupaten Takalar, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan bahan pertimbangan dalam penetapan kebijakan terutama dalam usaha pengembangan *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko.
- c. Bagi *Home Industry* Usaha Tahu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadibahan informasi dan bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam pengembangan usaha, terutama mengenai produksi, harga, dan biaya.
- d. Bagi pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian yang sejenis.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tahu

Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Berbeda dengan tempe yang asli dari Indonesia, tahu berasal dari China, seperti halnya kecap, tauco dan bakpao. Tahu adalah kata dari bahasa hokkian (Tauhu) yang secara harfiah berarti “kedelai yang difermentasikan”. Tahu pertama kali muncul di Tiongkok sejak zaman Dinasti Han, sekitar 2200 tahun yang lalu. Penemunya adalah Liu An, yang merupakan seorang bangsawan, cucu dari kaisar Han Gaozu, Liu Bang yang mendirikan Dinasti Han. Tahu yang di Negara Jepang dikenal dengan nama Tofu ini, dibawa oleh perantau China, hingga menyebar ke Asia Timur dan Asia Tenggara. Lalu akhirnya menyebar pula ke seluruh dunia. (Santoso, Budi Hieronymus, 1993)

Tahu merupakan salah satu bahan makanan pokok yang tak dapat dipisahkan dalam keseharian masyarakat Indonesia. BPS mencatat terdapat 115 ribu unit usaha tahu dan tempe di seluruh Indonesia, yang kebanyakan tersebar di Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, Yogyakarta, Lampung, Jakarta dan kota besar lainnya. Menjamurnya industri penghasil tahu di Indonesia, mengakibatkan kebutuhan bahan baku kedelai untuk pembuatan tahu semakin meningkat. Berdasarkan data kementerian pertanian tingkat kebutuhan konsumsi akan kedelai masyarakat Indonesia setiap tahunnya mencapai kisaran 2,2 - 2,5 juta ton,

sedangkan kemampuan produksi dalam negeri hanya mencapai 700-800 ribu ton. Sehingga kebutuhan akan kedelai pun masih harus di topang dengan impor dari Amerika Serikat dan Brazil.

Pada panganan tahu terdapat berbagai macam kandungan gizi, seperti misalnya protein. Dimana kualitas protein didalam tahu hampir sama hebatnya dengan daging atau susu. Juga, tidak seperti banyak sumber protein lainnya, tahu memiliki kandungan lemak jenuh yang cukup rendah dan juga bebas kolesterol. Tiap 100 gram tahu dapat mengandung sekitar 6- 10 gram kandungan protein yang memenuhi 18% kebutuhan tubuh akan protein (bergantung pada jenis Tahu). Tahu padat lebih kaya akan protein dibandingkan tahu sutra.

Selain itu, Tahu juga mengandung lemak tak jenuh, karbohidrat, kalori dan mineral, fosfor, vitamin B-kompleks seperti Thiamin, riboflavin, Vitamin E, vitamin B12, kalium, dan kalsium (yang bermanfaat mendukung terbentuknya kerangka tulang). Dan yang paling penting, sebagian kandungan sekitar 80% asam lemak tak jenuh, Tahu tidak banyak mengandung kolesterol, sehingga sangat aman bagi kesehatan jantung. Bahkan, karena kandungan hidrat arang dan kalorinya yang rendah, tahu merupakan salah satu menu diet rendah kalori yang cukup ampuh.

2.2 Home Industri

Pengertian *home industry* adalah usaha di rumah adalah tempat tinggal yang merangkap tempat usaha, baik itu berupa usaha jasa, kantor hingga perdagangan.

Semula pelaku *home industry* yang mempunyai desain ini adalah kalangan *entrepreneur* dan *profesional*, yang sekarang mulai meluas pada kalangan umum.

Untuk mempunyai lokasi yang strategis untuk tempat berkembangnya usaha jenis rumahan ini tidak terlepas dari berkembangnya *virus entrepreneur* /kewirausahaan yang dapat berperan membuka pola pikir ke depan masyarakat bahwa rumah bukan hanya sebagai tempat tinggal namun dapat digunakan juga sebagai tempat mencari penghasilan.

Home Industry yaitu kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dan memenuhi kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam suatu undang-undang. (Tohar, 1999).

Usaha kecil ialah pengembangan empat kegiatan ekonomi utama yang menjadi motor penggerak pembangunan, ialah agribisnis, *industri manufaktur*, sumber daya manusia, serta bisnis kelautan.

Usaha kecil ialah pengembangan kawasan andalan untuk dapat mempercepat pemulihan perekonomian melalui pendekatan wilayah atau daerah, ialah dengan pemulihan wilayah atau daerah untuk mewadahi program prioritas dan pengembangan sektor-sektor dan potensi, Usaha kecil ialah peningkatan upaya-upaya pemberdayaan masyarakat. (Primiana, 2009).

2.3 Biaya Tetap dan Biaya Variabel

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedangkan terjadi untuk tujuan tertentu.

Pengertian biaya menurut para ahli:

1. Menurut Supriyono (2000). Biaya adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan atau revenue yang akan dipakai sebagai pengurang penghasilan.
2. Menurut Masyiah Kholmi(2015). Biaya adalah pengorbanan sumber daya atau nilai ekuivalen kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat di saat sekarang atau di masa yang akan datang bagi perusahaan.
3. Menurut Mulyadi (2000). Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Biaya atau harga pokok merupakan suatu titik tertentu yang tidak boleh dilanggar apabila perusahaan tidak ingin mendapatkan kerugian. Biaya yang dijadikan pedoman-pedoman penetapan harga sebenarnya sangat banyak macamnya. Pada perusahaan industri atau produksi, biaya yang diperhitungkan mulai dari biaya-biaya produksi seperti biaya bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja langsung, biaya *overhead* dan sebagainya. Kemudian dilanjutkan dengan biaya pemasaran, biaya umum, administrasi dan berbagai biaya yang dikeluarkan setelah barang selesai diproduksi dan sedang dalam tahap penyampaiannya ke tangan konsumen. Pada perusahaan dagang baik sebagai *wholesaler* maupun *retailer*, biaya produksi tentunya tidak ada. Harga beli

akan ditambah dengan biaya penyimpanan, biaya pengangkutan dan berbagai biaya lain yang dikeluarkan oleh *wholesaler* dan *retailer* (Asri, 1991).

Menurut perilakunya, biaya dapat dikelompokkan sebagai biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap yaitu biaya yang konstan secara total sekalipun terjadi perubahan tingkat aktivitas dalam suatu kisaran relevan (*relevant range*) tertentu. Jumlah biaya ini secara periodik tidak akan berubah karena adanya perubahan volume produksi di pabrik. Biaya variabel yaitu biaya yang berubah secara proporsional dengan perubahan tingkat aktivitas. Jumlah biaya variabel akan konstan pada tiap unit produk dan variabel secara total. Semakin besar volume aktivitas maka total biaya variabel akan semakin besar (Samryn, 2001).

Penggolongan biaya usahatani berdasarkan fungsinya adalah biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang tidak ada kaitannya dengan jumlah barang yang diproduksi. Produsen harus tetap memayarnya, berapa pun jumlah komoditas yang dihasilkan usahanya. Sedangkan biaya tidak tetap (*variable cost*) adalah biaya yang berubah apabila luas usahanya berubah (Soekartawi, 2001).

2.4 Pendapatan

Berdasarkan pernyataan yang dikemukakan oleh Toweulu (2001) bahwa “ Untuk memperbesar pendapatan, seseorang anggota keluarga dapat mencari pendapatan dari sumber lain atau membantu pekerjaan kepala keluarga sehingga pendapatannya bertambah”.

Pendapatan adalah seluruh penerimaan baik berupa uang maupun berupa barang yang berasal dari pihak lain maupun hasil *industry* yang dinilai atas dasar sejumlah uang dari harta yang berlaku saat itu. Pendapatan merupakan sumber penghasilan seseorang untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan sangat penting artinya bagi kelangsungan hidup dan penghidupan seseorang secara langsung maupun tidak langsung (Suroto, 2000) .

Menurut Sukirno Sandono (2002), Pendapatan dapat dihitung melalui tiga cara yaitu :

- 1) Cara Pengeluaran, cara ini Pendapatan dihitung dengan menjumlahkan nilai Pengeluaran / Pembelian ke atas barang -barang dan jasa.
- 2) Cara Produksi, cara ini pendapatan dihitung dengan Menjumlahkan nilai Barang dan Jasa yang dihasilkan.
- 3) Cara Pendapatan, dalam Perhitungan ini Pendapatan diperoleh dengan Cara Menjumlahkan seluruh Pendapatan yang diterima.

Pendapatan adalah Arus masuk harta dari kegiatan perusahaan menjual barang dan jasa dalam suatu periode yang mengakibatkan kenaikan Modal yang tidak berasal dari Kontribusi Penanaman Modal. Pendapatan dari Kegiatan perusahaan dagang dasarnya adalah suatu Proses mengenai arus penciptaan Barang dan Jasa oleh Perusahaan selama jangka waktu tertentu. (Nafarin, 2006) .

Menurut Soekartawi (2006), pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. Keuntungan atau profit adalah pendapatan yang diterima oleh seorang dari penjual produk barang maupun produk jasa yang dikurangi dengan

biaya-biaya yang dikeluarkan dalam membiayai produk barang maupun produk jasa. Pendapatan dibagi menjadi tiga pendapatan yaitu sebagai berikut:

1. Pendapatan kotor (*Gross Income*) adalah pendapatan usahatani yang belum dikurangi biaya.
2. Pendapatan bersih (*Net Income*) adalah pendapatan setelah dikurangi biaya.
3. Pendapatan pengolahan (*Management Income*) adalah pendapatan merupakan hasil dari total output dengan total input.

Besarnya pendapatan yang diperoleh dari suatu kegiatan usaha tergantung dari beberapa faktor yang mempengaruhi seperti tingkat produksi, identitas pengusaha dan efisiensi penggunaan tenaga kerja. Dalam melakukan usaha dapat meningkatkan pendapatannya sehingga kehidupan sehari-hari dapat terpenuhi. Harga dan produktivitas merupakan sumber dari faktor ketidakpastian, sehingga bila harga dan produksi berubah maka pendapatan yang diterima petani juga berubah.

Untuk menghitung Pendapatan Menurut (Soekartawi, 2006) dengan menggunakan Rumus

$$Pd = TR - TC$$

Dimana =

Pd : Pendapatan (Rp)

TR : Total Penerimaan (Rp)

TC : Total Biaya (Rp)

2.5 Penerimaan

Dalam memproduksi suatu barang ada dua hal yang menjadi fokus utama dari seseorang pengusaha dalam rangka mendapatkan keuntungan yang maksimum, yaitu ongkos (*cost*) dan penerimaan (*revenue*).

A. Jenis-jenis Penerimaan:

1. Total penerimaan (Total *revenue*: TR), yaitu total penerimaan dari hasil penjualan. Pada pasar persaingan sempurna, TR merupakan garis lurus dari titik origin, karena harga yang terjadi dipasar bagi mereka merupakan suatu yang datum (tidak bisa dipengaruhi), maka penerimaan mereka naik sebanding (Proporsional) dengan jumlah barang yang dijual. Pada pasar pesaing tidak sempurna, TR merupakan garis melengkun dari titik origin, karena masing-masing perusahaan sendiri harga barang yang dijualnya, dimana mula-mula TR naik sangat cepat, (akibat pengaruh momopoli) kemudian pada titik tertentu mulai menurun (akibat pengaruh persaingan).
2. Penerimaan rata-rata (Avarage Total revenue: AR), yaitu rata-rata penerimaan dari per kesatuan produk yang dijual atau dihasilkan, yang diperoleh dengan jalan membagi hasil total penerimaan dengan jumlah satuan barang yang dijual.

Penerimaan usahatani adalah nilai yang diterima dari penjualan produk usahatani. Penerimaan ini merupakan hasil perkalian dari jumlah produk total dengan harga persatuan (Soekartawi *et al*, 1999). Menurut Soekartawi (1995), penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual

dan biasanya produksiberhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$TR = Q \times Pq$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan (Rp)

Q = Jumlah produk

Pq = Harga produk (Rp)

Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produk 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 semakin kecil.

2.6 Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan total dan biaya total. Biaya ini dalam kenyataannya, dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu biaya tetap dan biaya variabel (Soekartawi 2001), Keuntungan usaha merupakan selisih antara nilai penjualan yang diterima dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang yang dijual tersebut. Laba ekonomis dari barang yang dijual adalah selisih antarpenerimaan yang diterima dari penjualan dan biaya peluang dari sumber yang digunakan untuk membuat barang tersebut. Jika biayanya lebih besar

daripada penerimaan, yang berarti labanya negatif, situasi ini disebut rugi (Lipsey *et al.*, 1990).

2.7 Analisis Break Even Point

Perencanaan perusahaan dapat dilakukan dengan berbagai cara, antara lain dengan program *budget*. Penggunaan *budget* ini akan lebih bermanfaat bagi manajemen bila disertai dengan teknik-teknik perencanaan atau analisis yang lain, misalnya analisa *break even*, karena dapat memberikan informasi sebagai dasar pengambilan keputusan. Analisa *break even* mempunyai hubungan yang sangat erat dengan program *budget*. Walaupun analisa *break even* dapat diterapkan dengan data historis, tetapi akan sangat berguna bagi manajemen jika diterapkan pada data taksiran periode yang akan datang (Riyanto dan Munawir, 2001).

Break Even dapat diartikan suatu keadaan dimana dalam operasinya, perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi atau dengan kata lain penerimaan sama dengan biaya ($TR = TC$). Tetapi analisa *break even* tidak hanya semata-mata untuk mengetahui keadaan yang *break even* saja. Akan tetapi analisa *break even* mampu memberikan informasi kepada pimpinan perusahaan mengenai berbagai tingkat volume penjualan serta hubungannya dengan kemungkinan memperoleh laba menurut tingkat penjualan yang bersangkutan. Dengan menggunakan metode dan teknik analisa *break even* akan dapat ditentukan hubungan berbagai volume, biaya, harga jual, dan penjualan gabungan (*sales mix*) terhadap laba. Oleh karena itu, analisa *break even* juga sering disebut “*Cost-Volume-Profit Analysis*” (Riyanto dan Munawir, 2001).

Break even point atau BEP adalah suatu analisis untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada konsumen pada harga tertentu untuk menutupi biaya-biaya yang timbul serta mendapatkan keuntungan/profit. Rumus Analisis *Break Even* adalah:

$BEP = \text{Total Fixed Cost} / (\text{Harga perunit} - \text{Variabel Cost Perunit})$, dimana

Fixed cost adalah biaya tetap yang nilainya cenderung stabil tanpa dipengaruhi unit yang diproduksi, dan *Variable cost* adalah biaya variabel yang besar nilainya tergantung pada banyak sedikit jumlah barang yang diproduksi (Anonim,6, 2006).

Menurut Riyanto (2001), mudah tidaknya penghitungan titik *break even* baik dengan rumus matematik maupun dengan grafik tergantung pada asumsi atau konsep dasar yang digunakan dalam penghitungan tersebut. Pada umumnya konsep dasar atau asumsi yang digunakan dalam analisa *break even* adalah sebagai berikut:

- a) Biaya di dalam perusahaan dibagi dalam golongan biaya variabel dan golongan biaya tetap.
- b) Besarnya biaya variabel secara totalitas berubah-ubah secara proporsional dengan volume produksi/penjualan.
- c) Besarnya biaya tetap secara totalitas tidak berubah meskipun ada perubahan volume produksi/penjualan.
- d) Harga jual per unit tidak berubah selama periode yang dianalisis.

- e) Perusahaan hanya memproduksi satu macam produk. Apabila diproduksi lebih dari satu macam produk, perimbangan penghasilan penjualan antara masing-masing produk atau *sales mix*-nya adalah tetap konstan.

Analisis *break even* merupakan analisis untuk menentukan tingkat penjualan yang harus dicapai oleh perusahaan agar tidak menderita kerugian, tetapi juga belum memperoleh keuntungan. Dengan analisis *break event* akan diketahui berbagai tingkat keuntungan atau kerugian untuk berbagai tingkat penjualan (Munawir, 2004).

2.8 Kerangka Pikir

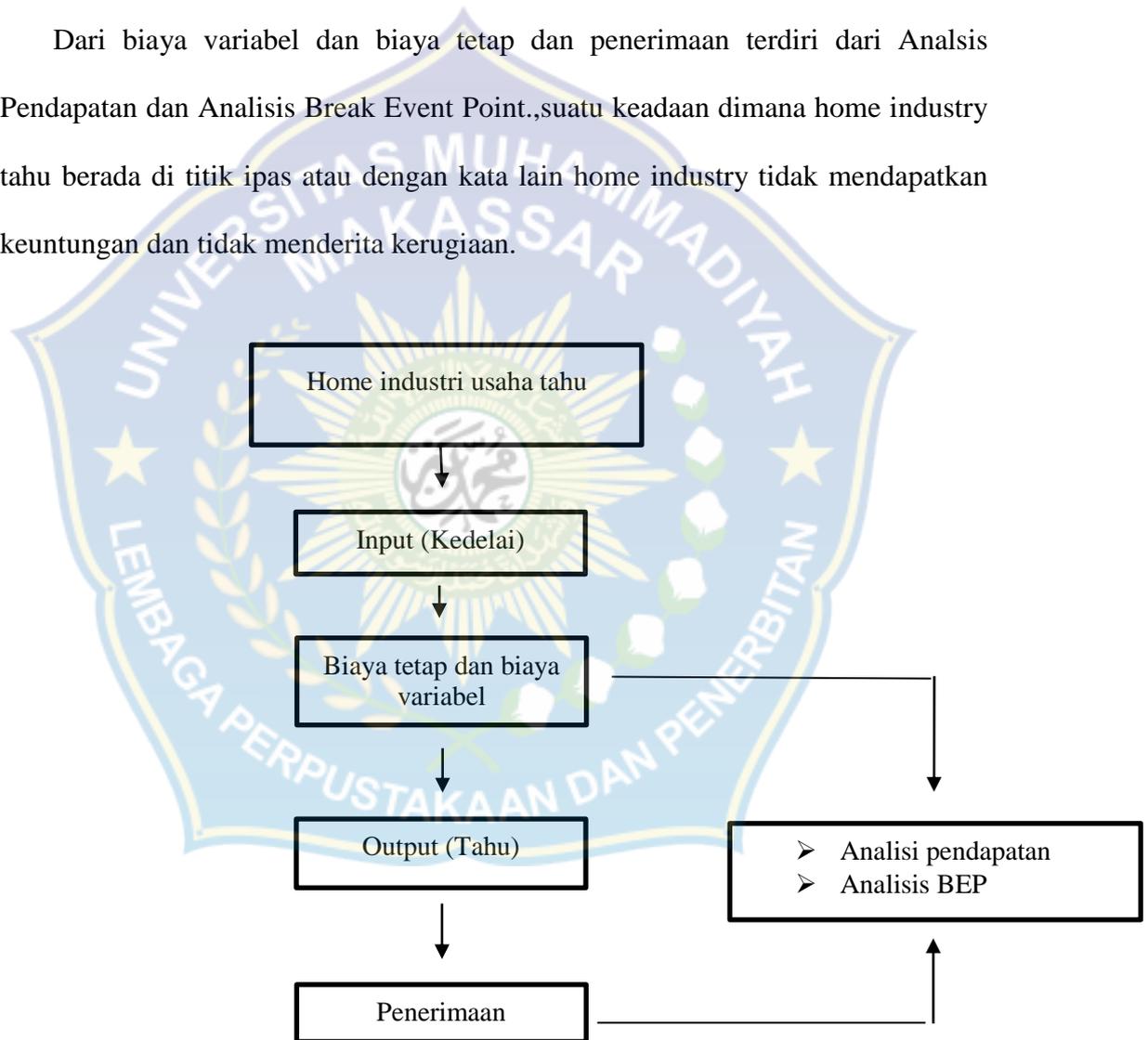
Home industry usaha tahu bergerak dibidang pertanian yang berada di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar dimana Home Industry ini memproduksi Tahu yang terbuat dari kedelai dalam sehari. Home industry ini mampu memproduksi tahu dalam sehari 300 Kg dan semua tahu yang di produksi itu semuanya terjual dengan penerimaan Rp 2.625.000 / harinya.

Dimana home industry tahu akan memiliki Input berupa Kedelai yang di beli dari penjual, dimana kedelai yang dibeli ini cukup untuk jatah sebulan, yaitu 9000 Kg Kedelai yang di beli .

Yang terdiri pula disin ada Biaya Variabel dan Biaya Tetap , dimana biaya variabel terdiri dari kedelai, cuka, kayu bakar, bensin, listrik, gaji karyawan, adapun biaya tetap terdiri dari diesel, plower, pompa air, mesin penggilingan, drum, papan cetakan, papan pembalik, pisau, mesin saringan tahu, mesin siram, bangunan, panci besar, kolam lingkar, kain saringan, sendok aci.

Setelah itu home industry usaha tahu akan menghasilkan output berupa tahu disini inilah yang akan di pasarkan ke konsumen, untuk menggantikan biaya total produksi. Adapun Penerimaan *home industry* tahu setiap harinya Rp 2.625.000 home industry sumber kedelai dari penjualan serta dinyatakan dalam rupiah. Penerimaan diperoleh dari mengalihkan produksi dengan harga pokok.

Dari biaya variabel dan biaya tetap dan penerimaan terdiri dari Analisis Pendapatan dan Analisis Break Event Point.,suatu keadaan dimana home industry tahu berada di titik ipas atau dengan kata lain home industry tidak mendapatkan keuntungan dan tidak menderita kerugian.



Gambar 1. kerangka Pikir *Analisis Break Even Point Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar.

III METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilakukan di Kelurahan Palleko Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar. Daerah penelitian ini memiliki home industry usaha tahu yang aktif, Penelitian ini akan berlangsung selama bulan yaitu dari bulan 6 Juni sampai 6 Agustus 2019.

3.2 Teknik Penentuan Informan

Tehnik penentuan sampel menggunakan Informan, dalam penelitian ini adalah 4 informan, yang menjadi informan pada penelitian ini yaitu : informan terdiri dari beberapa bagian : informan kunci yakni pemilik perusahaan atau industri rumah tangga 1 orang, informan tambahan 3 orang yakni karyawan bagian produksi dan pengemasan.

Adapun sampel yang dijadikan informan dalam penelitian ini adalah pemilik industry rumah tangga yang berusaha membuat tahu di Kelurahan Palleko dengan melalui wawancara langsung.

Penentuan sampel dilakukan secara sengaja (*purposive*) dalam menentukan informasinya, informasi adalah seseorang yang karena memiliki informasi (data) banyak mengenai objek penelitian tersebut (Arikunto 2013).

3.4 Jenis Dan Sumber Data

Jenis data penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif.

1. Data Kualitatif adalah data yang berbentuk kata – kata, bukan dalam bentuk angka. Data kualitatif diperoleh melalui berbagai macam tehnik

pengumpulan data misalnya. Wawancara, Analisis Dokumentasi, Diskusi berfokus, atau observasi yang telah dituangkan dalam catatan lapangan (transkrip).

2. Data Kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau bilangan. Sesuai dengan bentuknya, data kuantitatif dapat diolah atau dianalisis menggunakan tehnik perhitungan matematika atau statistik.

Sumber Data dalam penelitian ini adalah primer dan sekunder.

1. Data Primer

Menurut Surakhmad (1994), data primer adalah data yang langsung dan segera diperoleh dari sumber data oleh penyelidik untuk tujuan khusus (penyelidikan). Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara dengan responden yaitu pihak pimpinan dan karyawan Home Industri Tahu Kelurahan Palleko, Kecamatan Polombangkeng Utara, Kabupaten Takalar.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang telah lebih dahulu dikumpulkan dan dilaporkan oleh orang di luar diri penyelidik sendiri (Surakhmad, 1994). Data sekunder diperoleh dengan cara mencatat dan mengutip secara langsung dari instansi atau lembaga yang terkait dengan penelitian ini.

Data sekunder dapat diperoleh dari berbagai sumber yang telah ada (penelitian sebagai tangan kedua). Data sekunder dapat di peroleh dari

berbagai sumber seperti Biro Pusat Statistik (BPS), Buku, Laporan, Jurnal, dan Lain – lain.

3.5 Tehnik Pengumpulan Data

1. Kuisisioner, adalah seperangkat pertanyaan yang disusun untuk diajukan kepada responden. Kuisisioner ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi tertulis dari responden mengenai hard competence, Soft competence, dan kemampuan kerja, data kuisisioner di kumpulkan secara langsung. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan data yang benar – benar objektif. Data kuisisioner bersifat tertutup, yakni pertanyaan dibuat sedemikian rupa sehingga jawaban responden terbatas pada salah satu alternative jawaban yang disediakan.
2. Wawancara Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data primer dengan melakukan wawancara langsung pada pihak terkait sehingga memudahkan pengumpulan data baik primer maupun sekunder. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan informasi yang tidak bias di gali dengan kuisisioner.
3. Studi dokumen, mengumpulkan informasi dengan mempelajari sumber data tertulis yang dilakukan untuk memperoleh data sekunder yang ada kaitannya dengan penelitian yang dilakukan, misalnya struktur organisasi, jumlah pegawai.

3.6 Tehnik Analisis Data

Tehnik analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis *deskriptif* kuantitatif dan *deskriptif kualitatif* yang dilakukan secara sistimatis, factual dan akurat mengenai faktor – factor yang ada pada tempat penelitian yang diarahkan untuk melihat analisis *Break Event Point Home Industry* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar.

1) Analisis Pendapatan

Untuk menghitung usaha tahu menurut (Soekartawi, 2006) dengan menggunakan :

$$Pd = TR - TC$$

Dimana =

Pd : Pendapatan (Rp)

TR : Total Penerimaan (Rp)

TC : Total Biaya (Rp)

Untuk menghitung total penerimaan menurut (Soekartawi, 2006) dengan menggunakan :

$$TR = Y1 \cdot Py1$$

Keterangan :

TR : Total Penerimaan (Rp)

Y1 : Produksi yang di peroleh dari usaha Tahu

Py1 : Harga Y (Rp)

Untuk menghitung biaya total biaya menurut (Soekartawi, 2006) dengan menggunakan rumus :

$$TC = FC + VC$$

Dimana :

TC : Total Biaya (Rp)

FC : Biaya Tetap (Rp)

VC : Biaya Tidak Tetap (Rp)

2) Perhitungan *Break Even Point*

Break Even dapat diartikan suatu keadaan dimana dalam operasinya, perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi atau dengan kata lain penerimaan sama dengan biaya ($TR = TC$).

a. Perhitungan *Break Even Point* Atas Dasar Unit

$$BEP(Q) = \frac{FC}{P - VC}$$

b. Perhitungan *Break Even Point* atas dasar Rupiah

$$BEP(\text{rupiah}) : \frac{FC}{1 - \frac{VC}{P}}$$

Dimana

BEP (Q) : Jumlah unit/kuantitas produk yang dihasilkan dan dijual (Kg)

FC : Biaya tetap

P : Harga jual per unit

VC : Biaya variabel per unit

P-VC : *Contribution margin* per unit

(Riyanto, 2001).

3.7 Definisi Operasional

1. *Home Industri* adalah salah satu usaha tahu yang bergerak dibidang pertanian yang mengelolah hasil pertanian seperti Kedelai
2. Pendapatan adalah jumlah uang yang di terima pelaku usaha tahu dari hasil penjualan tahu setelah dikurangi biaya yang dikeluarkan dalam setiap kegiatan produksi tahu yang di ukur dalam rupiah (Rp).
3. Penerimaan adalah jumlah uang yang diterima pelaku usaha tahu dari jumlah tahu dikali dengan harga penjualan. Dengan kata lain penerimaan ini merupakan hasil perkalian dari jumlah produk total dengan harga satuan.
4. Biaya *variable* adalah biaya yang dikeluarkan dalam jumlah totalnya akan berubah sebanding dengan volume produksi. Misalnya biaya bahan baku, tenaga kerja.
5. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam volume kegiatan tertentu dan waktu tertentu, misalnya biaya listrik, biaya telephone, penyusutan peralatan.
6. Produksi adalah menciptakan suatu barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan masyarakat.

7. Harga jual adalah harga suatu barang yang sudah diproduksi dan kemudian dipasarkan kepada masyarakat.
8. *Analisis Break Even* merupakan analisis untuk menentukan tingkat penjualan yang harus dicapai oleh perusahaan agar tidak menderita kerugian, tetapi juga belum memperoleh keuntungan.



1V. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Sejarah Perusahaan

Home Industry Tahu Kastari adalah pabrik yang bergerak dibidang produksi pangan khususnya memproduksi tahu. Industri ini telah mendapatkan izin dari badan pengawasan obat dan makanan (POM) yang diatur dalam undang-undang sebagai syarat pendirian *industry* dibidang pangan. Lokasinya berada dipenghubung jalan antara Gowa dan Takalar di kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar. *Industry* ini telah berdiri selama 11 tahun sejak tahun 2009 dengan karyawannya saat ini berjumlah 3 orang di bagian produksi yang dibagi sesuai bagiannya masing-masing.

Sejak berdirinya hingga saat ini *home industry* tahu terus mengalami peningkatan produksinya meskipun sempat jatuh bangun pada awal mula berdirinya. Awalnya *industry* tahu ini dibangun masih dalam skala kecil sampai saat ini, akan tetapi seiring dengan berjalanya waktu jumlah produksi tahu dari yang awalnya hanya bisa produksi dalam sebulan itu 4000 kg kacang kedelai yang diolah menjadi tahu, di karenakan masi menggunakan alat manual dan tenaga kerja dalam keluarga Kastari selaku pemilik.

Namun lama kelamaan seiring makin banyaknya konsumen, *industry* tahu ini menjadi semakin berkembang didukung oleh *industry* tahu yang beroperasi diKelurahan Palleko adalah satu-satunya *industry* tahu yang ada, ditambah lagi bertambahnya karyawan luar keluarga, pemilikpun tidak terlalu memporsir tenaga

untuk proses pembuatan tahu, akan tetapi mengaji karyawan untuk membantu proses produksi tahu.

Saat ini, dalam setiap produksinya, *industry* tahu Kastari menghasilkan 200 kg tahu setiap harinya dan dapat memperoleh laba kotor sebesar Rp. 4.200.000 per hari. Serta memiliki asset-aset mesin yang lebih canggih seperti mesin saringan dan mesin penggilingan. Selain itu tak kurang dari 10 pedagang yang menjadi konsumen tetap yang tersebar diberbagai Kecamatan Polongbangkeng Utara bahkan ada yang sampai di Kecamatan Marbo yang menjadi konsumen tetap.

4.2. Visi dan Misi *Home Industri* di Kelurahan Palleko

1. VISI

Sebelum menjalankan dan mengembangkan usahanya, banyak perusahaan menetapkan visinya terlebih dahulu. Suatu visi perusahaan mencerminkan tujuan yang ingin dicapai pada masa yang akan datang (Manggala, 2001).

Menyadarkan manusia bahwa makanan yang paling sehat yaitu empat sehat lima sempurna, dan mengandung banyak vitamin serta protein yang semua itu terkandung dalam tahu. Maka dari itu berbanggalah kita sebagai warga Negara Indonesia yang memiliki salah satu mahakarya yang sangat luar biasa ini.

2. MISI

Misi adalah suatu tindakan yang terus menerus diarahkan untuk mewujudkan visi perusahaan yang merupakan tugas yang harus dilaksanakan secara bersama-sama dan menyeluruh untuk mencapai harapan dan cita – cita serta tujuan. Misi perusahaan pada hakekatnya merupakan falsafat bagi setiap orang yang terlibat dalam organisasi suatu perusahaan. Karena itu, misi perusahaan biasanya dapat dirumuskan kedalam suatu pertanyaan yang bersifat sederhana, fleksibel, memiliki cakupan yang luas dan menggambarkan prospek yang cerah dalam perjalanan hidup perusahaan di masa mendatang, misi akan menjadi suatu panutan sehingga perusahaan tidak kehilangan arah (Manggala, 2001).

Misi *Home Industry* yaitu :

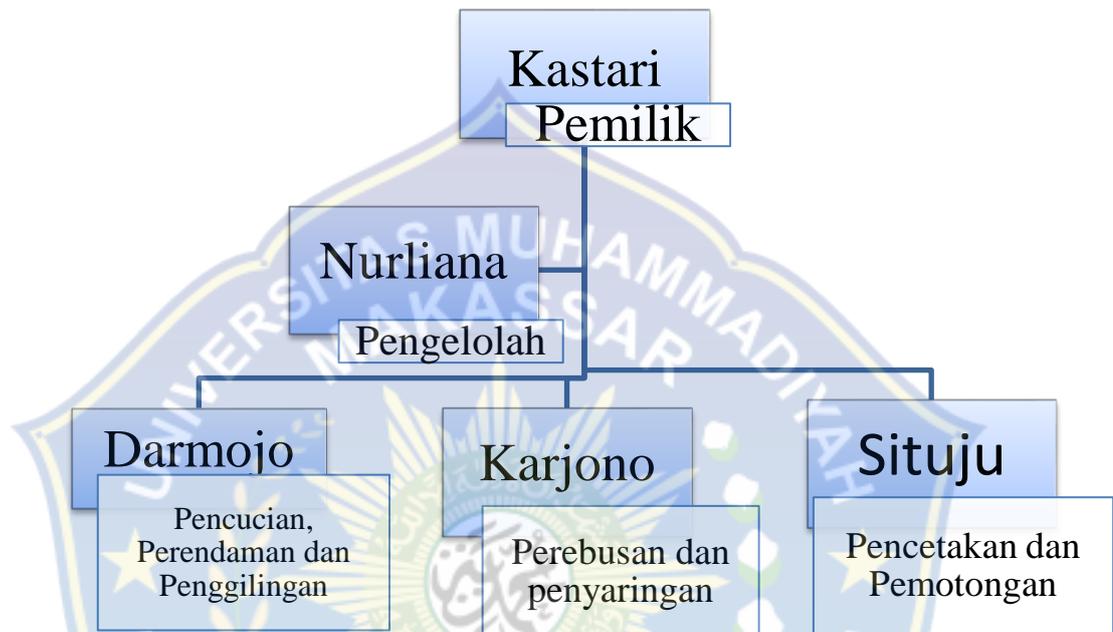
1. Memproduksi makanan ringan yang terbuat dari hasil pertanian
2. Memperluas lagi jangkauan pemasaran tidak hanya didaerah-daerah saja melainkan juga dikota-kota
3. Mempermudah para konsumen untuk mendapatkan makanan tahu original ala Indonesia.

4.3. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi perusahaan merupakan gambaran *skematis* tentang hubungan kerja sama yang ada dalam perusahaan ataupun organisasi untuk mencapai sasaran. Struktur organisasi ini menggambarkan pembagian kerja, garis-garis wewenang, pembatasan tugas dan tanggung jawab dari unit-unit organisasi

yang ada dalam suatu perusahaan. Adapun struktur organisasi pada *industry tahu*

Kastari yaitu terdiri dari :



Gambar II. Struktur Organisasi Perusahaan *Home Industri Tahu* di Kelurahan Palleko Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar.

4.4. Tugas dan Tanggung jawab *Home Industri* di Kelurahan Palleko

Tugas dan tanggung jawab dari masing – masing komponen yang ada dalam struktur organisasi *Home Industri* di Kelurahan Palleko adalah sebagai berikut.

1. Pemilik

Pemilik adalah pemegang saham atau pemilik modal sepenuhnya yang mempunyai kewenangan terbesar dalam pengambilan keputusan serta memiliki hak penuh untuk mengendalikan *industrya. Home Industri* di

Kelurahan Pallekoyang dimana pemilikusaha yang bertugas mengkoordinir semua kegiatan dan aktifitas anggotanya dalam melakukan aktifitasnya baik itu dari pengadaan Bahan Baku, Proses Produksi, Pencucian Kedelai, Perendaman, Penggilingan, Perebusan, Penyaringan, Pencetakan, Pemotongan dan sampai ke Pemasaran, Disini Konsumen yang langsung datang ke Pabrik dan dilayani oleh pengelola Pabrik *Home Industri* Kelurahan Palleko.

2. Pengelolah

Yaitu bertugas sebagai tangan kanan dari pemilik dalam segala urusan serta dapat pula menggantikan pemilik apabila sedang berhalangan. Bagian ini juga bertanggung jawab atas semua jalannya proses produksi.

3. Bagian Produksi

Bagian Produksi dibagi menjadi beberapa bagian, yaitu :

a. Bagian Pencucian dan Perendaman.

Pembuatan tahu membutuhkan bahan baku yakni kedelai. Sebelum mengelolah kedelai untuk diproses menjadi tahu, kedelai perlu dicuci hingga bersih dan kemudian direndam kedalam air selama beberapa menit untuk memastikan bahan baku yang digunakan bersih yang dimana bagian ini bertanggung jawab atas kualitas kedelai yang nantinya dimasak menjadi bahan baku.

b. Bagian Penggilingan.

Bagian penggilingan bertugas untuk menggiling kedelai sampai halus dengan menggunakan mesin penggilingan agar dapat diolah atau dicetak menjadi tahu.

c. Bagian Perebusan dan Penyaringan.

Bagian ini bertugas untuk merebus kedelai yang telah digiling hingga matang dan kemudian dilakukan penyaringan untuk memisahkan sari kedelai dari ampasnya.

d. Bagian Pencetakan.

Bagian ini bertugas untuk mencetak adonan tahu yang telah disaring yang kemudian didiamkan selama beberapa menit hingga menjadi tahu.

e. Bagian Pemotongan.

Bagian ini adalah bagian dari tahap terakhir pembuatan tahu dimana tahu yang telah jadi dalam cetakan dipotong sesuai ukuran tahu yang telah ditetapkan dan lalu dimasukkan kedalam ember yang berukuran 10 kilo untuk dijual ke konsumen.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana *Home Industry* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko meliputi sumber daya peralatan adalah alat mesin yang dimiliki oleh *Home Industry* usaha Tahu untuk menjalankan kegiatan produksi-produksi maupun distribusi. Peralatan tersebut mencakup peralatan produksi. Dimana jenis, jumlah peralatan dapat di lihat pada tabel .

Tabel 2. Jenis dan Jumlah Peralatan Produksi Pada *Home Industry* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko 12

No	Jenis Peralatan	Jumlah (buah/unit)
1	Diesel	1
2	Plower	1
3	Pompa Air	2
4	Mesin Penggiling	1
5	Drum	2
6	Papan Cetakan	6
7	Papan Pembalik	6
8	Pisau	2
9	Mesin Saringan	1
10	Mesin Siram	1
11	Kolam Lingkar	2
12	Kain saringan	6
13	Sendok aci	2
Jumlah		33

Sumber Data Primer yang telah diolah, 2019

Tabel 2 menunjukkan sarana dan prasarana yang ada pada *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko. Adapun penjelasan dari peralatan di atas adalah sebagai berikut:

Diesel adalah sejenis mesin pembakaran dalam; lebih spesifik lagi sebuah mesin pemacu komperasi, dimana bahan bakar dinyalahkan oleh suhu tinggi. Diesel digunakan disini untuk menjalankan beberapa mesin yang mempunyai kapasitas mesin yang besa, dan juga tenaga yang besar. Selanjutnya sarana Toren merupakan suatu alat yang digunakan untuk mengumpulkan air yang berarti disini lebih mengarah sebagai bentuk dari penampungan air, yang dimana saat melakukan produksi tahu lebih banyak menggunakan air. Dan akan di bantu oleh sarana berikutnya yakni Pompa Air merupakan elemen yang berfungsi untuk menyerap sekaligus mendorong air yang terdapat pada system pendingin sehingga dapat bersikulasi pada mesin, pompa air disini yang digunakan itu 2 pompa air untuk membantu proses produksi yang selalu menggunakan air mulai dari pencuciaan kedelai sampai pada pencetakan semuanya menggunakan air.

Mesin penggilingan kedelai adalah alat yang berfungsi untuk menggiling biji kedelai menjadi tepung kedelai. Tepung kedelai inilah yang akan digunakan sebagai bahan utama untuk membuat tahu. Selanjutnya tempat atau wadah buat kedelai dimana Drum yang digunakan disini 2 yaitu drum besar yang dimana dijadikan sebagai tempat perendaman kedelai dan pencucian kedelai.karna wadahnya yang besar.

Selanjutnya Papan cetakan adalah alat yang digunakan untuk menyimpan adonan kedelai yang sudah halus yang akan diendapkan sampai mengeras. Dilanjutkan oleh sarana yang tak kalah pentingnya yakni Papan pembalik adalah alat untuk dijadikan penahan saat tahu sudah mengeras, yang akan di keluarkan dari papan cetakan kemudian di potong sesuai ukuran. Sarana yang akan memisahkan tahu selanjutnya itu Pisau disini digunakan untuk memotong tahu dari papan cetakan kemudian di pasarkan.

Mesin saringan tahu digunakan untuk memisahkan air dengan ampas yang tidak digunakan, mesin saringan disini sangat membantu karena karyawan sudah tidak perlu mengeluarkan energy yang banyak untuk mengoyang-goyangkan campuran kedelai agar dapat disaring. Dilanjutkan oleh sarana berikutnya yang akan mempermudah sarana sebelumnya yakni Mesin siram disini digunakan saat pencucian kedelai yang berada di dalam drum. Sarana yang jauh tak kalah berfungsi untuk bagian pemasakan yakni Panci besar digunakan untuk memasak kedelai yang sudah menjadi tepung kedelai.

Kain saringan digunakan untuk menyaring air yang ada di dalam cetakan tahu, dan mempercepat tahu mengeras. Selanjutnya sarana yang membantu memindahkan rebusan kedelai menggunakan Sendok aci bertujuan untuk memindahkan tepung kedelai bercampur air yang telah dimasak di panci besar untuk dipindahkan ke papan cetakan.

5.2 Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Pelengkap

Bahan baku merupakan kebutuhan pokok dalam melaksanakan kegiatan proses produksi. Pembuatan Tahu membutuhkan bahan baku utama berupa kedelai . Dalam memproduksi Tahu dan memenuhi kebutuhan bahan baku di *Home Industri* Rumah Tangga di Kelurahan Palleko diperoleh dengan cara membeli Kedelai dari Makassar yang dikirim dari luar Jawa. Selain Kedelai dalam pembuatan Tahu juga membutuhkan beberapa bahan pelengkap lainnya dalam menghasilkan Tahu berupa cuka, kayu, Bensin, listrik.

5.3 Peralatan Produksi Tahu

Teknologi atau peralatan yang digunakan dalam usaha produksi Tahu sudah mulai beralih dari tradisional menuju kemesin-mesin, walaupun belum semua peralatan produksi Tahu menggunakan mesin. Ada beberapa yang juga masih menggunakan alat tradisional, hal ini dapat dilihat dari proses penggilingan kedelai yang sudah menggunakan mesin penggiling yang lebih cepat di bandingkan saat menggunakan alat tradisional dan ada pun yang masih menggunakan kayu bakar dalam proses pemasakan tepung kedelai masih menggunakan alat tradisional yakni menggunakan kayu bakar.

Terdapat beberapa hal yang harus dipersiapkan sebelum produksi Tahu yaitu peralatan. Peralatan yang dibutuhkan untuk proses produksi Tahu adalah ,drum, mesin penggiling, mesin saringan, papa cetakan, papan balikan, kompor, tabung dan pisau.

5.4 Biaya Produksi Usaha Tahu

Biaya produksi adalah seluruh pengeluaran untuk membiayai proses produksi dalam usaha. Biaya yang dihitung dalam penelitian adalah biaya yang dikeluarkan selama 1 kali produksi yang tergolong ke dalam biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meliputi biaya penyusutan peralatan alat, pajak, biaya handphone (pulsar). Sedangkan biaya variabel meliputi biaya pembelian kedelai, tenaga kerja, kayu bakar, bensin, cuka, listrik. Dimana biaya tetap dan biaya tidak tetap (variabel) akan dibahas sebagai berikut:

5.4.1. Biaya Tetap Yang Dikeluarkan *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko

Biaya tetap adalah biaya yang tidak mempengaruhi produksi dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit dan meskipun tidak melakukan produksi, besarnya biaya tidak tergantung pada besar kecilnya biaya produksi yang diperoleh. Biaya tetap yang dikeluarkan dalam penelitian ini meliputi NPA (Nilai Penyusutan Alat), biaya pajak bangunan, biaya listrik .

Besarnya biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha Tahu di *Home Industri* di Kelurahan Palleko dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. produksi dan pendapatan dal 1 tahun (2018) di Home Industry Usaha Tahu Di kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar Tahun 2018.

Uraian	jumlah (Unit)	harga per unit	nilai (Rp)
produksi (Kg)	108.000	8.750	945.000.000
Biaya Tetap			
Penyusutan Alat (Rp)			
Diesel (Rp)			36.000
Plower (Rp)			9.000
Pompa Air (Rp)			70.000
Mesin Penggilingan (Rp)			75.000
Drum(Rp)			35.000
Papan Cetakan (Rp)			240.000
Papan Pembalikan (Rp)			240.000
Pisau (Rp)			5.000
Mesin Saringan Tahu (Rp)			160.000
Mesin Siram(Rp)			45.000
Bangunan (Rp)			200.000
Panci Besar (Rp)			175.000
Kolam Lingkar (Rp)			330.000
Kain Saringan (Rp)			84.000
Sendok Aci (Rp)			32.000
Total Biaya Tetap (Rp)			1.496.000
Pajak (Rp)			50.000
Biaya Variabel			
Kedelai	72.000	7.500	540.000.000
Cuka	360	20.000	7.200.000
Kayu Bakar	234.000.000	300	70.200.000
Bensin	7.200	7.000	50.400.000
Listrik	12	500.000	6.000.000
Gaji Karyawan	360	100.000	108.000.000
Total Biaya Tetap			781.800.000
Pendapatan			161.654.000
Rata-rata			75.167.826

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2019

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa biaya tetap yang dikeluarkan di *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko pada tahun 2018 sebesar Rp 1.496.000. Dengan demikian, dapat diketahui bahwa rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko sebesar 75,167.826. *Home industry* tahu ini sudah memproduksi selama 13 Tahun dan saya mengambil data 1 tahun terakhir yakni tahun 2018 ..

5.4.2. Total Biaya Produksi Yang Dikeluarkan *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar

Total biaya produksi adalah jumlah dari biaya tetap ditambah dengan jumlah biaya variabel, terdiri dari biaya tetap meliputi biaya penyusutan peralatan, biaya pajak bangunan, biaya listrik, sedangkan biaya variabel (tidak tetap) meliputi biaya pembelian kedelai, cuka, tenaga kerja, kayu bakar, Bensin, dan Listrik.

Tabel 4. Hasil Rekapitulasi Total Biaya Variabel Dan Biaya Tetap *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar Tahun 2019.

NO	Tahun	Jenis Biaya		Total Biaya (Rp)
		Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variabel (Rp)	
1	Hari	4.098,63	2.171.667	2.175.76,63
2	Minggu	28.769.23	16.287.500	45.056,73
3	Bulan	124.666,67	65.150.000	65.274.67
4	Tahun 2018	1.496.000	781.800.000	783.346.000
Total Biaya		1.496.000	781.800.000	783.346.000
Rata - Rata		374.000	195.450.000	195.836.500

Sumber: Data Primer setelah diolah, 2019

Tabel diatas menunjukkan bahwa biaya biaya yang dikeluarkan di *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko pada tahun 2019 dengan rata-rata biaya tetap sebesar Rp 374.000 dan biaya tetap rata-rata biaya variabel sebesar Rp 195.450.000 dengan rata-rata total sebesar Rp 195.836.500. dimana setiap harinya biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 2.175.76,63 , total biaya yang dikeluarkan seminggu sebesar Rp 45.056,73 , dan untuk total biaya yang dikeluarkan selama sebulan sebesar Rp 65.274.67.

5.4.3. Penerimaan dan Pendapatan *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko

Penerimaan usaha produksi tahu merupakan hasil kali antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Sementara penerimaan adalah hasil produksi tahu yang keseluruhannya dijual. Besarnya penerimaan yang diperoleh pengusaha dipengaruhi oleh besarnya jumlah produksi yang dihasilkan pengusaha dan harga jual yang sesuai, semakin besar pula penerimaan yang akan diperoleh perusahaan. Besarnya hasil produksi dan penerimaan yang diperoleh dalam usaha produksi tahu di *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko dapat di lihat pada table 5.

Tabel 5. Hasil Rekapitulasi Rata-rata Volume (Kilogram) Dan Harga tahu di *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko Tahun 2018.

No	Keterangan	Y(Kg)	Py(Rp)	Total Penerimaan (Rp)
1.	Hari	300	8.750	2.625.000
2.	Minggu	2.250	8.750	19.687.500
3.	Bulan	9000	8.750	78.750.000
4.	Tahun	108.000	8.750	945.000.000
Jumlah		108.000	35.000	945.000.000
Rata-rata		27.000	8.750	236.250.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2019

Berdasarkan Tabel 6 diatas menunjukkan bahwa rata-rata total penerimaan usaha Tahu di *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko tahun 2019 tidak mengalami penurunan penerimaan dan tidak juga mengalami peningkatan dengan kata lain penerimaan selama satu tahun ini sama dengan penerimaan setiap bulanya. Dimana total penerimaan *home industry* usaha tahu sebesar Rp945.000.000. rata-rata penerimaan sebesar Rp236.250.000.

Pendapatan merupakan hasil dari suatu usaha yang akan dinilai biaya yang dikeluarkan dari penerimaan yang diperoleh dengan cara penerimaan dikurangi biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 6. Hasil Rekapitulasi Total Pendapatan Usaha Tahu *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko Tahun 2019.

No	Keterangan	TR(Rp)	TC (Rp)	Pendapatan (Rp)
1.	Hari	2.625.000	2.174.527,8	450.472,2
2.	Minggu	19.687.500	16.308.958,3	3.378.541,7
3.	Bulan	78.750.000	65.235.833	13.514.167
4.	Tahun	945.000.000	782.830.000	162.170.000
Jumlah		945.000.000	782.830.000	162.170.000
Rata-rata		8.946,666	3.525,213	40.542.500

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2019

Berdasarkan Tabel 6 diatas menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan usaha tahu di *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko tahun 2018 pendapatan sebesar Rp 162.170.000, dengan Rata-rata sebesar Rp 40.542.500.

5.4.5 Analisis *Break Event Point Home Industry Usaha Tahu*

Break Even dapat diartikan suatu keadaan dimana dalam operasinya, perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi atau dengan kata lain penerimaan sama dengan biaya (TR = TC).

Bep dalam Unit

Kapasitas produksi = Rp 1.080.000 / unit

Harga jual per unit = Rp 8.750

Total Penjualan = Rp 945.000.000

(Rp 108.000 x Rp 8.750)

Biaya Tetap per unit = Rp 1.496.000

Total VC = Rp 783.346.000

$$\text{BEP Unit} = \frac{FC}{p - \text{Unit}}$$

$$\text{BepUnit} = \frac{\text{Rp } 1.496.000}{\text{Rp } 108.000} = 13,851 / \text{unit}$$

$$\text{Biaya Variabel Unit} = \frac{\text{Rp } 783.346.000}{\text{Rp } 108.000} = \text{Rp } 7.253$$

$$\text{Bep Unit} = \frac{\text{Rp } 1.496.000}{\text{Rp } 8.750 - \text{Rp } 7.253} = \text{Rp } 999,331 / \text{unit.}$$

Jadi Home Industri Usaha Tahu Harus menjual sebesar 999,331 Kg Tahu agar mencapai *Break Event Point*.

BEP Dalam Rupiah

$$\text{BEP} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}}$$

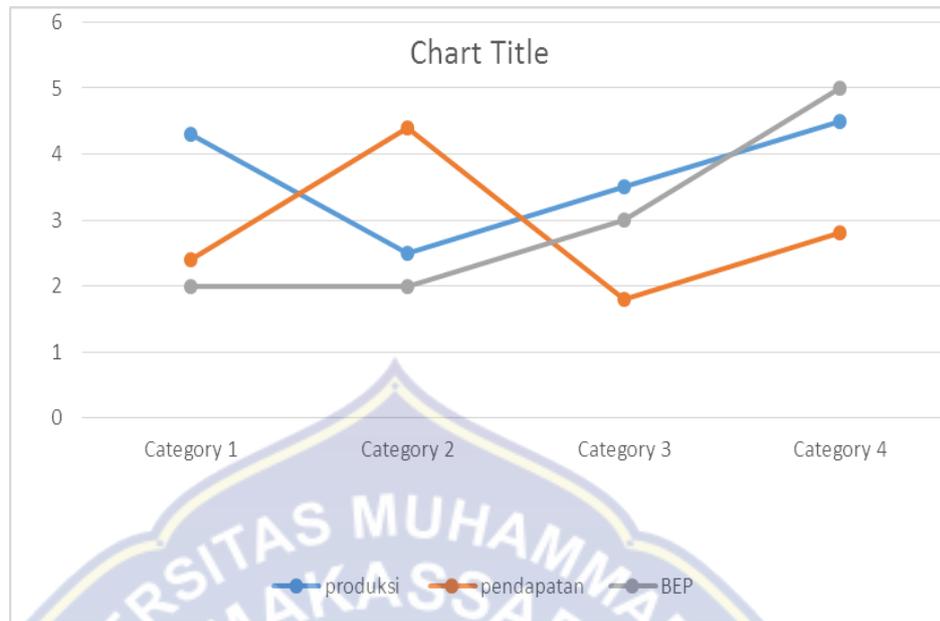
$$\text{Bep dalam Rupiah} = \frac{Rp\ 1.496.000}{1 - \frac{Rp\ 783.346.000}{Rp\ 945.000.000}} = 8.745.4$$

Untuk Membuktikan kedua hasil tersebut dengan :

$$\text{BEP} = \text{Unit BEP} \times \text{Harga Jual unit}$$

$$\text{BEP} = 999,331 \times 8.750 = 8.745.4$$

Keterangan	Bilangan
Produksi	108.000
Harga	8.750
Penerimaan	945.000.000
Total Biaya	783.346.000
Pendapatan	161.645.000
Break Event Point (BEP Unit)	999,331
Break Event Point (BEP Rupiah)	8.745.4



Gambar 3. Grafik Break Event Point Home Industry Usaha Tahu di Kelurahan Palleko

Analisis Break Event Point adalah suatu keadaan dimana Home Industry tidak mengalami keuntungan dan tak menderita kerugian, dalam grafik di atas home industry tahu akan berada pada titik break event point yang berada pada warna biru yakni produksi tahu yang harus di jual sebanyak 999,331 unit tahu agar biaya total kembali, jikalau Home Industry menginginkan keuntungan produksi tahu yang harus di pasarkan harus lebih dari titik break event point yakni di atas 999,331.

IV KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Besar produksi *Home Industri* usaha tahu di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar sebesar 108.000 Kg dalam 1 tahun produksi tepatnya pada tahun, 2018.
2. Produksi dan penerimaan *Home Industri* Usaha Tahu dalam keadaan mencapai *Break Even Point* adalah 99.933,1 Kg dan Rp 874.414.625 untuk tahun 2018. Hal ini menunjukkan bahwa *Home Industri* Usaha Tahu telah telah melampaui BEP, sehingga mampu menutup semua biaya yang dikeluarkan dan memperoleh keuntungan.

6.2 SARAN

Adapun saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian yang telah dilakukan di *Home Industri* Usaha Tahu di Kelurahan Palleko:

Pengembangan Usaha Tahu di *Home Industri* di Kelurahan Palleko harus diatas 99.933,1 Kg agar dapat mendapatkan keuntungana, produksi tahu jangan sampai dibawah dari 99.933,1 Kg agar *Home Industri* Tahu tidak menderita kerugian.

DAFTAR PUSTAKA

- Aksi Agraris Kanisius, 2002. *Kedelai*. Kanisius, Yogyakarta.
- Anonim. 2006. *Pengertian, Definisi dan Rumus BEP/Break Even Point-IlmuEkonomiStudiPembangunan*.http://organisasi.org/pengertian_definisi_dan_rumus_bep_break_even_point_ilmu_ekonomi_studi_pembangunan
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Asri, Marwan. 1991. *Marketing*. Yogyakarta: UPP-AMP YKPN.
- BPS. Rata-rata konsumsi per kapita mingguan tahu dan tempe tahun 2012-2015
- Khanzanani, A. 2011. *Analisis Efisiensi Penggunaan Faktor – Faktor Produksi Usahatani Cabai Kabupaten Temanggung (Skripsi)*. Universitas Diponegoro . Semarang.
- Krisdiana, R. 2005. *Preferensi Industri Tahu dan Tempe dalam Menggunakan Bahan Baku Kedelai di Jawa Timur*. Hlm. 540-548. Dalam A.K. Makarim, Marwoto, M.M. Adie, A.A. Rahmianna, Heriyanto, dan I.K. Tastra (Ed.) *Kinerja Penelitian Mendukung Agribisnis Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Lestariningsih. 2006. *Analisis Break Even Point Usaha Produksi Telur Ayam Ras Kasus di Luwes Farm Kabupaten Sukoharjo*. Skripsi FPUNS. Surakarta.
- Lipsey, G. R., Peter, O. S. dan Douglas, D. P. 1990. *Pengantar Mikroekonomi : Jilid I*. Diterjemahkan oleh Jaka, A. W dan Kirbrandoko. Erlangga. Jakarta.
- L.M, Samryn. 2011. *Pengantar Akuntansi : Mudah membuat Jurnal dengan pendekatan Siklus Transaksi (Edisi 1)*. Jakarta : Rajawali Pers.
- Tohar. M 1999. *Membuka Usaha Kecil*, Yogyakarta, Kanisius
- Munawir, S. 2004. *Analisa Laporan Keuangan*. Liberty. Jakarta.
- Nafarin. 2006 ; 15 *Penganggaran Perekonomian*. Edisi Ketiga. Jakarta: Salempa Empat

- Primiana, Ina. 2009, *Menggerakkan Sektor Rill UKM & Industri*, Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Riyanto, Bambang dan Munawir. 2001. *Analisa Laporan Finansial*. Penerbit Liberti. Yogyakarta.
- Samryn LM. 2001. *Akuntansi Manajerial Suatu Pengantar*. PT RajaGrafindo Persada. Jakarta.
- Santoso, Ir, Budi Hieronymus, 1993, *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai sebagai Bahan Makanan Bergizi Tinggi*, Kanisius. Yogyakarta.
- Setiadi, N. dan B. Naainggolan. 1998. Kedelai, *Potret Komoditas yang terhempas*. Kompas, 20 April 1998.
- Soekartawi., Rusmadi dan Effi Damajati. 1993. Risiko dan Ketidakpastian Dalam Agribisnis : Teori dan Aplikasi. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia – Press. Jakarta. _____ 1999. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian; Teori dan Aplikasinya. Rajawali Press. Jakarta. _____ 2001. Agribisnis, Teori dan Aplikasi. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 2006. Agribisnis Teori dan Aplikasi. Rajawali Press. Jakarta.
- Sukirno, 2002. Teori Mikro Ekonomi. Cetakan Keempat Belas. Rajawali Press : Jakarta
- Surakhmad, W. 1994. Metode Ilmiah Penelitian, Metode dan Teknik Penelitian. Tarsito. Bandung.
- Suroto, 2000. Strategi Pembangunan & Perencanaan Perencanaan Kesempatan Kerja. Yogyakarta : Gajah Mada *Univercity*.



LAMPIRAN

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS *BREAK EVEN POINT* STUDI KASUS *HOME INDUSTRI* DI KELURAHAN PALLEKO KECAMATAN POLOMBANGKENG UTARA KABUPATEN TAKALAR

1. Identitas Pemilik *Home Industri*

Nama Lengkap :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

Jenis Usaha :

Alamat Usaha :

2. Bahan Baku

- a. Dari manakah Bapak/Ibu memperoleh bahan baku kacang kedelai ?
- b. Jika dari luar bahan baku pengiriman dan transportasi berapa biaya yang Bapak/Ibu keluarkan ?
- c. Bahan baku pelengkap apa yang Bapak/Ibu gunakan dalam pembuatan Tahu dalam sehari ?

No	Nama Bahan Baku	Unit	Unit/Harga (Rp)	Jumlah

3. Bahan Baku Pelengkap/Tambahan

No	Nama Bahan Baku	Unit	Unit/Harga (Rp)	Jumlah

4. Proses Produksi

- a. Bagaimana Proses Pengolahan kacang Kedelai ?
- b. Alat apa sajakah Bapak/Ibu dalam proses produksi Tahu ?

No	Jenis Peralatan	Unit	Unit/Harga (nilai awal) (Rp)	Jumlah (Rp)	Nilai Sekarang (Rp)	Umur Ekonomis	Nilai Penyusutan/Tahun (Rp)

- c. Berapa jumlah tenaga kerja dan upah yang bekerja di Home Industri di Kelurahan Palleko ?
- d. Produksi

No	Produksi	Total Produksi (Rp/Kg)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah

- e. Berapa kali Bapak/Ibu memproduksi Tahu selama 1 Bulan ?
- f. Apakah ada kendala yang dihadapi Bapak/Ibu baik dari segi ketersediaan bahan baku atau yang lain – lain selama melakukan proses Pembuatan Tahu

5. Harga

- a. Berapa harga tahu dalam 1 ember yang Bapak/Ibu pasarkan ?
- b. Apakah ada perbedaan harga yang diberikan kepada pembeli langsung dengan pedagang pengepul ?

6. Hasil Produksi dan Penjualan (Penerimaan)

- a. Berapa banyak hasil produksi tahu per hari ?
- b. Berapa banyak tahu yang dijual per hari ?
- c. Berapa besar rata-rata omset (hasil penjualan) perhari yang di peroleh dari usaha Bapak/Ibu ?

7. *Break Even Point*

- a. Berapa banyak produksi tahu per tahun ?
- b. Berapa banyak tahu yang di jual per tahun ?
- c. Berapa banyak produksi yang Bapak/Ibu hasilkan sehingga dapat menutupi biaya yang dikeluarkan tanpa mendapatkan keuntungan dengan kata lain modal kembali ?
- d. Berapa banyak produksi yang Bapak/Ibu hasilkan sehingga mendapat keuntungan dengan kata lain modal kembali dan mendapat untung?

Lampiran2 .IdentitasResponden di Home Industri Usaha Tahu di KelurahanPallekoTahun 2018

NO	Nama	JenisKelamin	Umur (tahun)	Pendidikan
1	Nastari	Laki-laki	42	SMP
2	Nurliana	Perempuan	43	SMP
3	Karjono	Laki-laki	42	SMP
4	Darmojo	Laki-laki	37	SMP
5	Situju	Laki-laki	44	SMP

Sumber: Data PrmerSetelahDiolahHome Industri Di KelurahanPallekoTahun 2019

Lampiran 3 biaya Variabel di Home Industri Usaha Tahu di KelurahanPallekoTahun 2018

No	Uraian	Bahan Baku Utama		
		Unit (Kg)	harga/unit (Rp)	nilai (Rp)
1	Kedelai	72,000.00	7,500.00	540,000,000.00
2	Cuka	360.00	20,000.00	7,200,000.00
3	KayuBakar	234,000.00	300.00	70,200,000.00
4	Bensin	7,200.00	7,000.00	50,400,000.00
5	Listrik (Bulan)	12.00	500,000.00	6,000,000.00
6	GajiKaryawan			108,000,000.00
Jumlah		313,572.00	534,800.00	781,800,000.00
Rata – Rata		62,714.40	106,960.00	130,300,000.00

Sumber: Data PrmerSetelahDiolahHome Industri Di KelurahanPallekoTahun 2019



Lampiran 4 Peralatan di *Home Industri* Usaha Tahu di kelurahanPallekoTahun 2018

No	JenisPeralatan	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Nilai (Rp)	NilaiAkhir (Rp)	UmurEkonomis (Tahun)	NilaiPenyusutanAlat
1	Diesel	1	2.800.000.00	2.800.000.00	1.000.000.00	5	36.000.00
2	Plower	1	300.000.00	300.000.00	30.000.00	3	9.000.00
3	Pompa Air	2	600.000.00	1.200.000.00	150.000.00	3	70.000.00
4	Mesin Penggilingan	1	5.000.000.00	5.000.000.00	2.000.000.00	4	75.000.00
5	Drum	2	200.000.00	400.000.00	50.000.00	2	35.000.00
6	Papan Cetakan	6	150.000.00	900.000.00	100.000.00	2	240.000.00
7	Papan Pembalik	6	150.000.00	900.000.00	100.000.00	2	240.000.00
8	Pisau	2	15.000.00	30.000.00	5.000.00	1	5.000.00
9	Mesin Saringan Tahu	1	10.000.000.00	10.000.000.00	2.000.000.00	5	160.000.00
10	Mesin siram	1	1.500.000.00	1.500.000.00	150.000.00	3	45.000.00
11	Bangunan	1	10.000.000.00	10.000.000.00	2.000.000.00	4	200.000.00
12	Panci Besar	1	4.500.000.00	4.500.000.00	1.000.000.00	2	175.000.00
13	Kolam Lingkar	2	1.000.000.00	2.000.000.00	350.000.00	1	330.000.00
14	Kain Saringan	6	25.000.00	150.000.00	10.000.00	1	84.000.00

15	Sendok Aci	2	95.000.00	190.000.00	30.000.00	1	32.000.00
JUMLAH		35	36,335,000.00	39,870,000.00	8,975,000.00	39	1,496,000.00
RATA-RATA		2.333333333	2,422,333.33	2,658,000.00	598,333.33	2.6	99.733,333

Sumber: Data Primer Setelah Diolah *Home Industri* Di Kelurahan Palleko Desa Tahun 2019

Lampiran Rekapitulasi Hasil Dari Penerimaan Total Biaya Variabel Total Biaya Dan Pendapatan Tahun 2018

Produksi						
Unit (Kg)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Total Biaya Variabel (Rp)	Total Biaya Tetap (Rp)	Total Biaya	Pendapatan (Rp)
108,000.00	8,750.00	945,000,000.00	781,800,000.00	1.496.000.00	783.346.000.00	161.654.000.00

Sumber: Data Primer Setelah Diolah *Home Industri* Di Kelurahan Palleko Tahun 2019



**PEMERINTAH KABUPATEN TAKALAR
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU**

Jl. Jenderal Sudirman No.26 Telp. (0418) 323291 Kab. Takalar

Takalar, 05 Juli 2019

Nomor : 332/IP-DPMPTSP/VII/2019
Lamp. : -
Perihal : Izin Penelitian

K e p a d a,
Yth. Pimpinan Home Industri Tahu Palleko
Kec. Polongbangkeng Utara Kab. Takalar
Di-
Tempat

Berdasarkan Surat Ketua LP3M UNISMUH Makassar Nomor : 2226/05/C.4-VIII/VII/1440/2019, tanggal 02 Juli 2019, perihal Izin Penelitian, dengan ini disampaikan bahwa:

Nama : DESTANATASIA
Tempat/Tanggal Lahir : Ternate, 15 Desember 1997
Jenis Kelamin : Perempuan
Pekerjaan/Lembaga : Mahasiswa (S1) UNISMUH Makassar
Alamat : Palleko Kec. Polongbangkeng Utara Kab. Takalar

Bermaksud akan mengadakan penelitian di kantor/instansi/wilayah kerja Bapak/Ibu dalam Rangka Penyusunan *Skripsi* dengan judul :

"ANALISIS BREAK EVEN POINT HOME INDUSTRI USAHA TAHU DI KELURAHAN PALLEKO KECAMATAN POLONBANGKENG UTARA KABUPATEN TAKALAR"

Yang akan dilaksanakan : 06 Juli s/d 06 September 2019
Pengikut / Peserta : -

Sehubungan dengan hal tersebut di atas pada prinsipnya kami menyetujui kegiatan dimaksud dengan ketentuan sbb :

1. Sebelum dan sesudah melaksanakan kegiatan dimaksud kepada yang bersangkutan harus melapor kepada Bupati Takalar Up. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kab. Takalar ;
2. Penelitian tidak menyimpang dari ketentuan yang berlaku ;
3. Mentaati semua Peraturan Perundang-Undangan yang berlaku dan Adat Istiadat setempat;
4. Menyerahkan 1 (satu) exemplar foto copy hasil *Skripsi* kepada Bupati Takalar Up. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kab. Takalar ;
5. Surat pemberitahuan penelitian ini dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut diatas.

Demikian disampaikan kepada saudara untuk diketahui dan seperlunya.

Kepala Dinas


BUDIAR ROSA, S.STP, M.Adm.Pemb
Pangkat : Pembina Tk.1
NIP : 19800520 199810 1 001

Tembusan : disampaikan kepada Yth :

1. Bupati Takalar di Takalar (sebagai laporan);
2. Kepala Bapelitbang Kab. Takalar di Takalar;
3. Kepala Kantor Kesbangpol Kab. Takalar di Takalar;
4. Camat Polongbangkeng Utara Kab. Takalar di Takalar;
5. Ketua LP3M UNISMUH Makassar di Makassar;
6. Pertinggal.



**KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI
PRODI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
TAHUN 2019**

Nama : DESTANATASIA
NIM : 105960194615
Tempat Tgl Lahir : TERNATE, 15 - DESEMBER - 1997
Alamat/Asal Daerah : TAKALAR
No HP :
Pembimbing : 1. Dr. Ir. sitti. wasdah, M.Si
2. sitti khadijah yahya HOLA, S.TP., M.Si

Hari Tanggal/Bulan/Tahun	Catatan Pembimbing	Paraf
Kamis, 20-05-2019	Konsultasi Judul	Sp
Selasa, 25-05-2019	Konsultasi pendahuluan, rumusan masalah	Sp
Selasa, 30-05-2019	Konsultasi kerangka pikir	Sp
Rabu, 03-06-2019	Konsultasi proposal	Sp
Kamis, 08-08-2019	Konsultasi Tabulasi Data & pembahasan	Sp
Selasa, 13-08-2019	Konsultasi mengenai daftar pustaka, apa itu break event point, rumus dan cara hitung.	Sp
Kamis, 15-08-2019	cara menghitung penyusutan alat, biaya variabel	Sp
Senin, 19-08-2019	Konsultasi Analisis Break event point dan Acc	Sp
Senin, 26-08-2019	Konsultasi rumus hasil dan pembasah dan Acc	Sp
Rabu Kamis , 29-08-2019 selasa	ACC hasil ACC usun hasil tutup	

Ketua Program Studi
Agribisnis



Dr. Sri Mardiyati, S.P., M.P.
NRM : 873 162



ANALISIS BREAK EVENT
POINT HOME INDUSTRI
★ USAHA TAHU (Studi Kasus
Home Industri di Kelurahan
Palleko Kecamatan
Polongbangkeng Utara
Kabupaten Takalar)

by Destanatasya Destanatasya

Submission date: 28-Aug-2019 09:18AM (UTC+0700)

Submission ID: 1184229427

File name: skripsi.docx (95,96K)

Word count: 7703

Character count: 48952

ANALISIS BREAK EVENT POINT HOME INDUSTRI USAHA TAHU (Studi Kasus Home Industri di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar)

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES



Rank	Source	Percentage
1	www.scribd.com Internet Source	14%
2	etheses.um-malang.ac.id Internet Source	5%
3	sarydomy.blogspot.com Internet Source	3%

Exclude quotes 0%

Exclude bibliography 0%

Exclude matches 0.3%

DOKUMENTASI



Gambar 4 Foto dengan Pemilik



Gambar 5. Tempat pencetakan tahu



Gambar 6. Kayu Bakar



Gambar 7. Sebelum pencucian kedelai



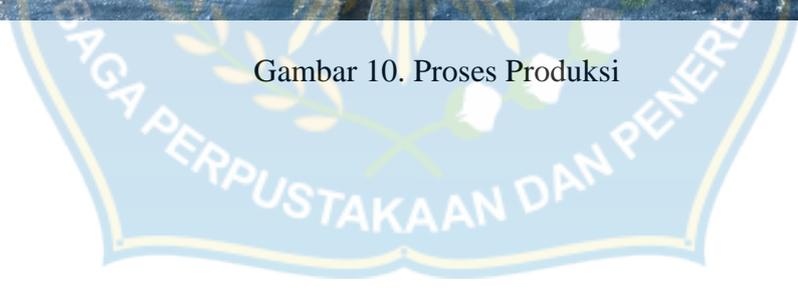
Gambar 8. Mesin penyaring



Gambar 9. Tempat Penyimpanan Kedelai



Gambar 10. Proses Produksi



RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Ternate tanggal 15 Desember 1997 dari ayah Tamsil Rasyid dan Ibu Idawati Marson. Penulis anak pertama dari empat bersaudara.

Pendidikan formal yang dilalui penulis adalah SMAN 1 Polut dan lulus tahun 2015. Pada tahun yang sama penulis lulus seleksi masuk Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis pernah magang di Balai Penyuluhan Pertanian (BPP) Polut dan KKP (kuliah kerja profesi) di Desa Doi-doi Kecamatan Pujananting Kabupaten Barru selama 2 bulan pada semester genap 2018/2019.

Selain itu selama selama tahun ajaran 2016/2017 sampai ajaran 2017/2018 penulis aktif menjadi pengurus himpunan Mahasiswa Agribisnis. Tugas akhir dalam pendidikan tinggi diselesaikan dengan menulis skripsi yang berjudul “Analisis Break Event Point Home Industry Usaha Tahu di Kelurahan Palleko Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar.