
Analisis Kelayakan Usaha Kripik Tempe Menggunakan Metode RCR Dan BEP

Oleh

Syarifah Massuki Fitri¹ & Muhammad Syukri²^{1,2}Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi 45 Mataram, IndonesiaEmail: 1syarifah.mfitri@gmail.com & 2m.syukri513@gmail.com**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan usaha serta menganalisis usaha Industri keripik Tempe di Kabupaten Lombok Barat. Penelitian dilakukan pada usaha keripik Zulfan Snack karena usaha ini sudah berjalan lebih dari 5 tahun sejak 2016 hingga sekarang. Lokasi Industri Rumah Tangga keripik tempe Zulfan Snack berada di Desa Dasan Baru Kecamatan Kediri Kabupaten Lombok Barat. Pengambilan data dilakukan dengan wawancara kepada pemilik usaha industri rumah tangga tempe Zulfan Snack. Metode pengambilan sampel dengan metode sensus, responden yang diambil sebanyak 1 orang yaitu bapak Herman sebagai pemilik industri rumah tangga keripik tempe Zulfan Snack. Data dianalisis dengan menggunakan analisis kelayakan usaha menggunakan metode RCR (Revenue Cost Ratio) dan BEP (Break Even Point). Hasil Penelitian Menunjukkan : (1) Total biaya produksi sebesar Rp. 5.637.917,00, (2) Penerimaan sebesar Rp. 9.852.000,00, (3) Pendapatan sebesar Rp. 4.214.083,00. (4) R/C Ratio sebesar 1.75 hal ini membuktikan bahwa usaha keripik tempe Zulfan Snack layak untuk di kembangkan. (5) BEP Produksi Keripik Tempe sebesar 41 per bungkus, sedangkan jumlah produksi keripik tempe Zulfan Snack selama satu bulan sebanyak 2.463 per bungkus sudah melebihi jumlah BEP produksi. BEP Harga sebesar Rp. 2.289,00 harga perbungkus keripik tempe Zulfan Snack adalah sebesar Rp.4.000,00 melebihi nilai BEP harga. BEP Penerimaan sebesar Rp. 163.051,00, penerimaan keripik tempe Zulfan Snack sebesar 9.852.000,00 bungkus melebihi nilai BEP penerimaan. Hal ini menunjukkan bahwa usaha keripik tempe Zulfan Snack layak di kembangkan karena jumlah produksi, harga jual dan jumlah penerimaan yang dicapai usaha keripik tempe Zulfan Snack diatas nilai BEP.

Kata Kunci : Kelayakan Usaha, RCR & BEP**PENDAHULUAN**

Sejalan dengan kemajuaan-kemajuan yang dicapai di sektor industri nasional maupun pada tingkat regional, perkembangan industri kecil di kalangan masyarakat telah mengalami kemajuan yang cukup menggembirakan. Hal ini tercermin dalam peningkatan jumlah unit usaha, tenaga kerja, nilai investasi, nilai produksi dan nilai tambah yang dihasilkan serta semakin berkembangnya jenis dan produk industri kecil di kabupaten Lombok Barat. Usaha industri kecil yang ada di pedesaan maupun di tempat-tempat lain, biasanya mengalami berbagai hambatan dalam menghasilkan volume produksi, sehingga pendapatan dari industri kecil juga menjadi rendah. Disamping itu industri kecil harus

bersaing dengan industri lainnya yang berskala besar maupun menengah.

Usaha kerja sama yang dilakukan baik sesama industri kecil, menengah dan besar harus tetap diupayakan agar semakin meningkat. Hal ini akan dapat dilakukan dengan cara industri besar membantu pemasaran hasil industri kecil atau dengan Cara memasok bantuan berupa bahan baku dan bahan pembantu serta alat-alat untuk meningkatkan produksi. Pembinaan terhadap pengusaha industri kecil juga diarahkan pada masalah harga dan peningkatan kualitas produksi. Salah satu bentuk pembinaannya berupa konsultasi peningkatan mutu yang mencakup beberapa aspek dalam kegiatan produksi antara lain proses produksi, pemasaran, permodalan, kualitas perhitungan



harga pokok sera administrasi pembukuan sederhana. Kegiatan produksi tidak akan terwujud dan terlaksana tanpa adanya alat atau benda yang digunakan untuk memproduksi suatu barang.

Salah satu usaha yang berkembang yakni produksi keripik tempe yang diberi label Zulfan Snack juga tentunya dalam prosesnya akan mengalami dan membutuhkan biaya produksi dalam proses produksinya. Proses pembuatan keripik tempe masih tergolong baru. Sehingga minimnya pengetahuan akan proses pembuatan keripik tempe turut memberikan andil pada semakin rendahnya kualitas keripik tempe yang beredar, terutama diberbagai pasaran. Untuk dapat memproduksi keripik tempe yang berkualitas dan memiliki ciri khas diperlukan komponen-komponen produksi, diantaranya adalah bahan baku dan tenaga kerja yang berkualitas pula.

Di dalam menyusun perencanaan penjualan, manajemen membutuhkan informasi tentang pada tingkat penjualan berapa yang harus dicapai oleh perusahaan agar memperoleh laba atau pada tingkat penjualan berapa yang harus dicapai oleh perusahaan agar mencapai titik impas, atau pada tingkat penjualan berapakah perusahaan akan mendertia kerugian. Dalam hal ini, salah satu alat bantu yang digunakan dalam manajemen adalah analisis break even point, yang merupakan bagian dari analisis biaya-volume-laba. Yaitu suatu analisa yang memberikan informasi tentang berapa tingkat penjualan yang harus dicapai agar perusahaan tidak mengalami kerugian ataupun tidak mendapatkan keuntungan dan dari ananlisa. ini manajemen juga akan mengetahui berapa produk yang harus dijual untuk mencapai laba yang ditargetkan. Sehingga analisis break even point dapat berpengaruh atas laba usaha.

Pada dasarnya manajemen harus dapat memutuskan bagaimana mengelola sumber daya ekonomi sesuai dengan tujuan usaha. Salah satu tujuan usaha adalah untuk mencapai laba semaksimal mungkin. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka sumber daya ekonomi tersebut benar-benar digunakan secara efektif dan efisien. Efektif berarti apabila sumber

daya ekonomi tersebut benar-benar digunakan untuk tujuan perusahaan, yaitu untuk mencapai laba semaksimal mungkin. Sedangkan efisien berarti apabila sumber daya ekonomi tersebut bebas dari pemborosan.

Keripik tempe adalah salah satu jenis makanan ringan yang populer di Indonesia. Arifin, A. (2017) Tempe itu sendiri merupakan makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari kedelai yang difermentasi oleh jamur *Rhizopus oligosporus*. Palupi, N. S., & Jayanegara, A. (2014) menyatakan dalam penelitiannya Proses fermentasi ini membuat tempe memiliki kandungan nutrisi yang kaya, seperti protein, serat, vitamin, dan mineral. Sebagai hasil dari kreativitas kuliner, tempe kemudian diolah menjadi keripik, menghasilkan cita rasa yang gurih dan renyah. Keripik tempe menjadi alternatif makanan yang sehat dan lezat untuk dinikmati sebagai camilan sehari-hari.

Keripik tempe pertama kali muncul pada akhir abad ke-20. Seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan sehat dan ringan, inovasi dalam olahan tempe pun berkembang. Awalnya, keripik tempe hanya populer di daerah Jawa, namun seiring waktu, popularitasnya menyebar ke seluruh Indonesia. Teknik pembuatan dan bumbu yang digunakan dapat bervariasi sesuai dengan selera daerah masing-masing. Keripik tempe memiliki kandungan nutrisi yang baik karena dibuat dari bahan dasar tempe yang kaya akan protein dan serat. Selain itu, keripik tempe juga mengandung berbagai vitamin seperti B, C, dan E serta mineral seperti zat besi dan kalsium, Sudarmadji, S., Haryadi, A., & Hendraningsih, S. (2012). Hal ini menjadikan keripik tempe sebagai pilihan camilan sehat dan bergizi.

Peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola makan sehat dan gaya hidup yang lebih baik telah mendorong permintaan akan camilan sehat, termasuk keripik tempe. Hal ini menciptakan peluang bisnis bagi para pengusaha makanan untuk mengembangkan produk ini dengan inovasi dan variasi rasa yang menarik. Produksi keripik tempe berpotensi memberikan dampak



positif pada perekonomian lokal, terutama bagi para petani kedelai dan produsen tempe. Dengan meningkatnya permintaan atas keripik tempe, petani kedelai dapat meningkatkan pendapatan mereka dan membantu meningkatkan kesejahteraan di daerah pedesaan. Keripik tempe juga berperan dalam melestarikan makanan tradisional Indonesia. Sebagai salah satu produk olahan dari tempe, keripik tempe menjadi sarana untuk memperkenalkan keanekaragaman kuliner Indonesia kepada masyarakat lokal maupun internasional. Perkembangan teknologi dalam industri makanan memainkan peran penting dalam meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi keripik tempe. Penggunaan teknologi pengeringan dan pengemasan modern dapat membantu memperpanjang masa simpan produk tanpa mengurangi kualitas dan kandungan nutrisinya. Untuk meningkatkan daya tarik konsumen, produsen keripik tempe terus melakukan inovasi dengan menciptakan variasi rasa yang menarik, seperti pedas, manis, asin, atau rasa rempah lainnya. Selain itu, kemasan yang menarik juga menjadi salah satu faktor penentu dalam daya saing produk di pasaran. Keripik tempe juga berperan dalam upaya diversifikasi pangan di Indonesia. Dengan mengolah tempe menjadi berbagai bentuk makanan olahan seperti keripik, maka keberagaman sumber pangan di Indonesia semakin meningkat, dan masyarakat dapat menikmati pilihan camilan yang sehat dan bervariasi.

Keripik tempe memiliki potensi untuk diekspor ke pasar internasional. Citra tempe sebagai makanan sehat dan tradisional dari Indonesia menjadi nilai tambah dalam upaya memasarkan produk ini ke mancanegara. Industri keripik tempe dapat memberikan peluang kerja bagi masyarakat lokal, baik dalam tahap produksi, distribusi, maupun pemasaran produk. Hal ini berdampak positif pada pengurangan tingkat pengangguran di wilayah-wilayah pedesaan.

Usaha keripik tempe di Desa Dasan Baru, Kecamatan Kediri, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat memiliki beberapa keunikan dibandingkan dengan

usaha lain di wilayah tersebut. Berikut adalah beberapa faktor keunikan yang membedakan usaha keripik tempe di Desa Dasan Baru. Diantaranya adalah penggunaan bahan baku lokal yang mudah didapatkan, yaitu tempe. Tempe diproduksi dari kedelai lokal yang diolah secara tradisional oleh para petani di wilayah tersebut. Hal ini menjadikan usaha keripik tempe sebagai bagian dari pemberdayaan petani setempat dan membantu mendorong keberlanjutan bahan baku dalam skala lokal, kemudian dari segi Produk Tradisional dengan Citra Sehat Keripik tempe merupakan produk makanan tradisional yang diolah secara khas dengan bumbu dan cara penggorengan yang khusus. Di tengah tren gaya hidup sehat dan minat konsumen terhadap makanan tradisional, keripik tempe menjadi produk yang menarik karena citra sehatnya yang berasal dari bahan dasar tempe yang kaya nutrisi, kemudian dilihat dari segi Diversifikasi Rasa dan Kemasan Usaha keripik tempe di Desa Dasan Baru juga unik dalam hal diversifikasi rasa dan kemasan. Para pengusaha keripik tempe di sini menciptakan berbagai variasi rasa, seperti pedas, manis, gurih, dan rasa-rasa khas lokal. Selain itu, kemasan yang menarik dan inovatif memberikan daya tarik lebih bagi konsumen, khususnya para wisatawan yang ingin membawa oleh-oleh khas dari wilayah tersebut, kemudian dari segi Pengolahan dan Penjualan Secara Tradisional. Usaha keripik tempe di Desa Dasan Baru juga berkontribusi pada pengembangan sektor pariwisata di wilayah tersebut. Keripik tempe menjadi salah satu oleh-oleh khas yang dicari oleh para wisatawan yang berkunjung ke Lombok Barat, sehingga membantu meningkatkan ekonomi lokal dan mendukung pengembangan destinasi wisata.

Di desa Dasan Baru, sebuah usaha yang geluti oleh Mas Herman yang memiliki minat besar dalam mengolah makanan tradisional. Di usia berkepal empat, Mas Herman terampil dalam membuat aneka makanan ringan dari berbagai bahan lokal. Mas Herman selalu memperhatikan produk produk yang sedang tren di Desa Dasan Baru salah satunya adalah



tempe, bahan makanan khas desanya, jarang diolah menjadi produk yang menarik bagi wisatawan yang datang berkunjung. Ide brilian pun muncul dalam pikiran Mas Herman mengubah tempe menjadi keripik tempe dengan berbagai rasa dan kemasan menarik. Mas Herman yakin bahwa produk inovatif ini bisa menjadi ikon baru Desa Dasan Baru dan mendukung perkembangan ekonomi lokal. Tanpa ragu, Herman mencoba memulai usaha keripik tempe dengan modal seadanya. Dia bekerja keras mengasah keterampilan dan mencari resep bumbu yang pas, usaha dari Mas Herman bergerak dibidang makanan ringan yang salah satunya yang paling laris adalah keripik tempe. Inilah yang menyebabkan peneliti ingin menggali lebih dalam tentang kelayakan usaha keripik tempe dan aneka macam makanan ringan yang dinamai dengan Zulfan Snack.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada Usaha Keripik Tempe Zulfan Snack Desa Dasan Baru Kecamatan Kediri Kabupaten Lombok Barat. Penentuan lokasi ini dengan metode purposive sampling yaitu metode penentuan lokasi dengan pertimbangan bahwa usaha ini telah berjalan dari tahun 2015 hingga saat ini. Responden yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebanyak 1 orang responden yaitu Mas Herman pemilik IRT (Industri Rumah Tangga) keripik tempe Zulfan Snack. Teknik penentuan responden dengan menggunakan metode sensus. Metode sensus adalah metode pengambilan sampel dimana keseluruhan populasi yang ada dijadikan responden (Sugiyono, 2013). metode pengambilan data yang digunakan adalah Wawancara mendalam yakni pengambilan data yang dilakukan melalui tatap muka antara peneliti dan subjek penelitian Wawancara dilakukan baik secara langsung maupun dengan pedoman “daftar pertanyaan” sesuai dengan tujuan penelitian kemudian yang kedua adalah Studi pustaka yakni teknik mngumpulkan data terkait dengan tujuan penelitian melalui berbagai dokumen dan bahan pustaka yang berhubungan dengan penelitian.

Metode analisis data dianalisis dengan menghitung total biaya Produksi, penerimaan, dan pendapatan. sedangkan kelayakan usaha suatu usaha dapat digunakan suatu perhitungan dari nilai R/C adalah singkatan dari Revenue Cost Ratio, dengan perbandingan antara penerimaan total suatu usaha, dengan biaya total yang dikeluarkan baik biaya variabel maupun biaya tetap (Soekartawi,2006). Kemudian untuk Analisa Break Even adalah suatu teknik analisa untuk mengetahui hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan Volume kegiatan (Riyanto, 2011). Analisis titik Impas adalah suatu keadaan dimana perusahaan beroperasi dalam kondisi tidak memperoleh pendapatan (laba) dan tidak pula menderita kerugian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian usaha Keripik tempe Zulfan Snack, didapat hasil sebagai berikut

Tabel 1. Penerimaan Usaha Keripik Tempe

No	Usaha	Jumlah Produksi (bungkus)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
1	Keripik Tempe	2.463	4.000	9.852.000

Sumber : Data Penelitian 2023

Pada Tabel 1 dapat dijelaskan bahwa jumlah produksi keripik tempe selama sebulan sebanyak 2.463 bungkus dengan harga jual perbungkus Rp.4.000,00 dan penerimaan yang di dapat selama sebulan adalah sebesar Rp.9.852.000,00.

Sementara Pendapatan bersih diperoleh dengan cara mengurangi keseluruhan penerimaan dengan total biaya yang bisa dilihat pada tabel 2 dibawah ini

Tabel 2. Pendapatan Usaha Keripik Tempe

No	Usaha	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)
1	Keripik Tempe	9.852.000	5.637.917	4.214.083

Sumber : Data Penelitian 2023

Penerimaan usaha keripik tempe pada tabel 2 sebesar Rp.9.852.000,00 dan biaya

produksi sebesar Rp.5.637.917,00 sehingga di peroleh pendapatan sebesar Rp.4.214.083,00 / bulan.

Tabel 3. Kelayakan Usaha Keripik Tempe

No	Usaha	Penerimaan	Total Biaya (Rp)	Nilai Kelayakan
1	Keripik Tempe	9.852.000	5.637.917	1,75

Sumber : Data Penelitian 2023

Nilai Kelayakan (R/C) ratio lebih dari 1, ini berarti usaha keripik tempe layak untuk dikembangkan. Kelayakan usaha keripik tempe Zulfan snack diketahui Penerimaan senilai Rp.9.852.000,00 dan Total Biaya senilai Rp.5.637.917 yang menghasilkan R/C Ratio bernilai 1,75 ini menandakan bahwa setiap biaya produksi yang dikeluarkan Rp. 1 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1,75.

Usaha dikatakan untung apabila jumlah produksi di atas BEP produksi, harga jual di atas harga BEP harga dan penerimaan di atas BEP penerimaan yang ditunjukkan pada tabel 4, tabel 5 dan tabel 6 sebagai berikut.

Tabel 4. BEP Produksi Keripik Tempe

Usaha	Total Biaya Tetap (Rp)	Total Biaya Variabel (Rp)	Harga Penjualan /bungkus (Rp)	Jumlah Produksi (bungkus)	BEP Produk
Keripik Tempe	70.917	5.567.000	4.000	2.463	41

Sumber : Data Penelitian 2023

Di dapatkan hasil bahwa nilai BEP produksi sebanyak 41 bungkus. Adapun jumlah produksi yang dicapai sebanyak 2.463 bungkus, sehingga usaha dikatakan layak karena jumlah produksi lebih besar dari nilai BEP.

Tabel 5. BEP Harga Keripik Tempe

Usaha	Total Biaya Tetap (Rp)	Total Biaya Variabel (Rp)	Jumlah Produksi /bulan (bungkus)	Harga Jual (Rp)	BEP Harga
Keripik Tempe	70.917	5.567.000	2.463	4.000	2.289

Sumber : Data Penelitian 2023

BEP harga sebesar Rp 2.289 per bungkus. Adapun harga jual Rp 4.000 per bungkus, sehingga harga jual lebih besar dari harga BEP.

Tabel 6. BEP Penerimaan Keripik Tempe

Usaha	Total Biaya Tetap (Rp)	Total Biaya Variabel (Rp)	Total Biaya (Rp)	Total Penerimaan (Rp)	BEP Penerimaan (Rp)
Keripik Tempe	70.917	5.567.000	5.637.917	9.852.000	163.051

Sumber : Data Penelitian 2023

Hasil yang diperoleh bahwa nilai BEP penerimaan sebesar Rp 163.051. Maka usaha keripik tempe ini masuk kategori layak. Adapun jumlah total penerimaan yang dicapai sebesar Rp 9.852.000 sehingga usaha dikatakan layak karena total penerimaan lebih besar dari nilai BEP.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan uraian-uraian sebelumnya dan setelah dilakukan perhitungan dapat disimpulkan bahwa; 1) Total biaya produksi sebesar Rp. 5.637.917,00, Penerimaan sebesar Rp. 9.852.000,00 sehingga memperoleh Pendapatan sebesar Rp. 4.214.083,00. 2).

Kelayakan usaha industri rumah tangga keripik Tempe Zulfan Snak dilihat dari R/C Ratio diperoleh sebesar 1,75. Dilihat dari BEP Produksi Keripik Tempe sebesar 41 per bungkus, sedangkan jumlah produksi keripik tempe Zulfan Snack selama satu bulan sebanyak 2.463 per bungkus sudah melebihi jumlah BEP produksi. BEP Harga sebesar Rp. 2.289,00 harga perbungkus keripik tempe Zulfan Snack adalah sebesar Rp.4.000,00 melebihi nilai BEP harga. BEP Penerimaan sebesar Rp. 163.051,00, penerimaan keripik tempe Zulfan Snack sebesar 9.852.000,00 bungkus melebihi nilai BEP penerimaan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Sudarmadji, S., Haryadi, A., & Hendraningsih, S. (2012). Tempe: A versatile and nutritious food from



- Indonesia. *Food Reviews International*, 17(1-2), 39-59.
- [2] Arifin, A. (2017). Traditional Indonesian tempe-based products: challenges, opportunities, and future research. *International Food Research Journal*, 24(4), 1403-1412.
- [3] Palupi, N. S., & Jayanegara, A. (2014). Fermented soybean (tempe) in human nutrition. *Food Science and Quality Management*, 26, 61-70.
- [4] Sudarmadji, S., Haryadi, A., & Hendraningsih, S. (2012). Tempe: A versatile and nutritious food from Indonesia. *Food Reviews International*, 17(1-2), 39-59.
- [5] Palupi, N. S., & Jayanegara, A. (2014). Fermented soybean (tempe) in human nutrition. *Food Science and Quality Management*, 26, 61-70.
- [6] Hidayat, C., & Fardiaz, S. (1994). *Mikrobiologi pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- [7] Steinkraus, K. H. (1997). *Handbook of indigenous fermented foods*. CRC press.
- [8] Jayawardene, A., Hettiarachchy, N. S., & Sivakumar, B. G. (2003). Bioavailability of iron and zinc in tempeh fortified with iron and zinc. *Food Chemistry*, 82(4), 599-603.
- [9] Messina, M. J. (2010). Soybean isoflavone exposure does not have feminizing effects on men: a critical examination of the clinical evidence. *Fertility and Sterility*, 93(7), 2095-2104.
- [10] Murtiningrum, Murtiningrum, & Susilawati, D. (2015). Soybean (*Glycine max* (L.) Merrill) fermentation as natural sources of bioactive components. *International Food Research Journal*, 22(1).
- [11] Messina, M. (2010). Soybean isoflavone exposure does not have feminizing effects on men: a critical examination of the clinical evidence. *Fertility and Sterility*, 93(7), 2095-2104.
- [12] Anderson, J. W., Johnstone, B. M., & Cook-Newell, M. E. (1995). Meta-analysis of the effects of soy protein intake on serum lipids. *New England Journal of Medicine*, 333(5), 276-282.
- [13] Sandberg, A. S., & Svanberg, U. (1991). Phytate hydrolysis by endogenous phosphatase in the stomach and small intestine in humans. *Journal of Nutrition*, 121(7), 941-944.
- [14] Slavin, J. L., & Lloyd, B. (2012). Health benefits of fruits and vegetables. *Advances in Nutrition*, 3(4), 506-516.
- [15] Anita Mau. (2016). Analisis Usaha Keripik Singkong "Yudha" Kala Industri Rumah Tangga Di Kelurahan Kampung Empat Kecamatan Tarakan Timur Kota Tarakan (Skripsi). Jurusan Agribisnis. Fakultas Pertanian Universitas Borneo Tarakan.