

## **ANALISA PENDAPATAN POLA PEMASARAN TAHU (Stud kasus di KecamatanNgunut, KabupatenTulungagung)**

Herry Nur Faisal

[Herrynf81@gmail.com](mailto:Herrynf81@gmail.com)

### **Abstract**

This study aims to find out the level of self-production production know-how and production of finished / frozen tofu, as well as what benefits does the second attempt at production tofu this. The methodology of this research is done intentionally and uses a purposive method, wherein the business actor or entrepreneur is the starting point. The method of analyzing the data of this study uses primary data. The results of the discussion of this study use the entrepreneur's identity, production costs, purchase price and selling price. The conclusions from the author's research based on the results of research and data processing can be summarized as follows: there are twelve tofu industries, seven own tofu production and five finished / frozen production, in the research area of , Ngunut District, Tulungagung Regency. The results of the study show that the profit level of self-tofu production is more profitable than the profit level of finished tofu production, this is evidenced by the results of the comparison of self-tofu production income and the comparison of tofu / frozen production.

**Keywords: income, marketing patterns, tofu**

### **ABSTRAKS**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pendapatan produksi tahu sendiri dan produksi tahu jadi/ kulakan,serta menguntungkan apa tidak usaha kedua produksi tahu ini. Metodologi penelitian ini dilakukan dengan sengaja dan menggunakan metode (purposive) sengaja,dimana pelaku usaha atau pengusaha sebagai titik awal (*starting point*). Metode analisa data penelitian ini menggunakan data primer. Hasil pembahasan penelitian ini menggunakan identitas pengusaha, biaya produksi, harga beli dan harga jual. Kesimpulan dari penelitian penulis berdasarkan dari hasil penelitian dan pengolahan data dapat disimpulkan sebagai berikut : terdapat dua belas industry tahu, tujuh produksi tahu sendiri dan lima produksi jadi/ kulakan, di daerah penelitian, Kecamatan Ngunut, Kabupaten Tulungagung. Hasil penelitian bahwa tingkat keuntungan produksi tahu sendiril ebih menguntungkan daripada tingkat keuntungan produksi tahu jadi/ kulakan, hal ini terbukti dengan hasil perbandingan pendapatan produksi tahu sendiri dan perbandingan produksi tahu jadi/ kulakan.

**Kata Kunci :pendapatan, pola pemasaran, tahu**

### **A. PENDAHULUAN**

Salah satu penggerak perekonomian Indonesia adalah lapangan usaha, baik usaha besar maupun usaha kecil, menengah semua komponen mempunyai peranan masing-masing dalam bidang usaha yang berbeda-beda untuk kemajuan di bidang ekonomi.

Industri tahu merupakan salah satu usaha yang menggunakan bahan baku berupa kedelai. Keberadaan usaha ini banyak di kelola oleh masyarakat Indonesia, baik di pedesaan maupun diperkotaan. Seperti halnya di Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur, hampir di setiap desa ada industri tahunya, contohnya di Desa Kacangan yang kita jadikan studi kasus penelitian, terdapat 12 industri tahu, dan 7 orang pengusaha tahu sendiri serta 5 orang menjadi pengusaha tahu jadi atau kulakan dari inilah nantinya akan kita jadikan obyek penelitian secara purposive atau sengaja.

Di Desa Kacangan terdapat berbagai pengusaha tahu, diantaranya produksi sendiri, serta kulakan tahu dari daerah lain seperti dari Blitar. Rata-rata produsen tahu di Desa Kacangan adalah home industri, kenapa di katakan home industri?, karena keseluruhan merupakan industri rumahan yang pekerjaanya di lakukan sendiri sekitar 2 sampai 4 orang,

Dari uraian singkat data di atas ini nantinya yang akan kita jadikan bahan penelitian mengenai produksi tahu sendiri dan kulakan, apakah menguntungkan dan lebih menguntungkan yang mana antara produksi sendiri dengan kulakan. serta kenapa warga Desa Kacangan dalam usaha di bidang industri tahu ini ada yang produksi sendiri serta kenapa ada yang kulakan.

## **B. METODE PENELITIAN**

### **1. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan di Desa Kacangan Kecamatan Ngunut, Kabupaten Tulungagung, pada bulan Mei sampai Juni 2018 yang dipilih secara sengaja (purposive) dengan pertimbangan bahwa daerah ini merupakan salah satu sentra pengusaha tahu di Kecamatan Ngunut.

### **2. Metode Pengambilan Contoh**

Responden pada penelitian adalah pada pengusaha tahu Produksi sendiri dengan jadi atau kulakan yang ada di Desa Kacangan. Pemilihan responden sebanyak 12 pengusaha tahu dengan metode sensus. Jumlah industri tahu sendiri sebanyak 7 produsen, sedangkan produksi tahu jadi atau kulakan sebanyak 5 orang.

### **3. Metode Pengambilan Data**

Dalam pengambilan data yang ada di lapangan dengan melakukan satu perlakuan yaitu perlakuan pengambilan data primer, yaitu data di dapat secara

langsung dari responden (produsen tahu sendiri dan jadi atau kulakan), dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah di siapkan dilapangan.

#### 4. Metode Analisa data

Analisa pendapatan usaha pengrajin tahu diukur dengan menggunakan pengukuran efisiensi. Pengukuran tersebut dapat dituliskan rumus sebagai berikut :

$$R/C \text{ rasio} = \frac{\text{TotalPenerimaan (TR)}}{\text{TotalBiaya (TC)}}$$

Dimana :

Jika  $R/C > 1$  maka usaha pengrajin tahu menguntungkan untuk diusahakan.

Jika  $R/C < 1$  maka usaha pengrajin tahu tidak menguntungkan untuk diusahakan.

Jika  $R/C = 1$  maka usaha pengrajin tahu impas, yaitu usaha memberikan jumlah penerimaan yang sama dengan jumlah yang dikeluarkan.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagaimana yang tertuang dalam perumusan masalah dan tujuan penelitian diterangkan bahwa produsen tahu baik produksi sendiri maupun produksi jadi atau kulakan adalah sebagai berikut :

#### 1. Karakteristik Pengusaha Tahu Produksi Sendiri dengan produk Jadi atau Kulakan di Desa Kacangan

##### A. Umur PengusahaTahu

Pengusaha tahu umurnya rata-rata berusia 36 tahun sampai 60 tahun, baik untuk usaha tahu produksi sendiri maupun produk jadi atau kulakan, Sebaran responden berdasarkan umur dapat di lihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel Responden Berdasarkan umur Pengusaha Tahu**

Umur (tahun)	Usaha tahu produksi sendiri		Usaha tahu jadi atau kulakan	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
36-45	4	33,33	4	33,33

47-60	3	25	1	8,33
Total	7	58,33	5	41,66

Responden pengusaha tahu produksi sendiri mempunyai umur antara 36 sampai 60 tahun sebanyak 58,33 persen atau berjumlah 7 orang dari 12 orang pengusaha tahu. Kemudian pengusaha tahu jadi atau kulakan memiliki umur 36 sampai 60 tahun sebanyak 41,66 persen atau berjumlah 5 orang dari 12 pengusaha tahu yang ada di Desa Kacangan.

### B. Tingkat Pendidikan Pengusaha Tahu

Tingkat pendidikan para pengusaha tahu di Desa Kacangan sangat beragam, Pendidikan pengusaha tahu dapat di lihat di tabel sebagai berikut.

**Tabel Berdasarkan Pendidikan Pengusaha Tahu**

Pendidikan	Usaha Tahu Produksi Sendiri		Usaha Tahu Jadi atau Kulakan	
	Jumlah	Persen (%)	Jumlah	Persen (%)
SD	3	25	2	16,66
SMP	4	33,33	1	8,33
SMA	-		2	16,66
Total	7	58,33	5	41,65

Berdasarkan data di atas dapat kita ketahui sebaran tingkat pendidikan para pengusaha tahu, ternyata para pelaku usaha tahu jadi atau kulakan mempunyai tingkat pendidikan yang lebih tinggi yaitu pada tingkat SMA sebanyak 2 orang atau 16,66 persen.

### C. Jumlah Anggota Keluarga Pengusaha Tahu

Pengusaha tahu yang ada di daerah penelitian yaitu Desa Kacangan mempunyai status sudah menikah semua. Jumlah keluarga dan umur pengusaha tahu serta anaknya ini beragam.

**Tabel Jumlah Keluarga PengusahaTahu**

Jumlah Keluarga	UsahaTahu Produksi Sendiri		Usaha Tahu Jadi atau Kulakan	
	Jumlah	Persen (%)	Jumlah	Persen (%)
4	2	16,66	1	8,33
5	2	16,66	1	8,33
6	3	25	3	25
Total	7	58,32	5	41,66

Pada data tabel di atas dapat diketahui atau menunjukkan pada keluarga pengusaha produksi tahu sendiri dan produksi tahu jadi atau kulakan.

#### D. Pengalaman Usaha Pengusaha Tahu

Sebaran responden berdasarkan pengalaman dalam membuat atau memproduksi tahu sendiri dengan produk jadi atau kulakan dapat dilihat pada tabel sebagai berikut.

**Tabel Pengalaman dalam memproduksi Tahu Sendiri dengan Produk Jadi atau Kulakan.**

Pengalaman Usaha (tahun)	Usaha Tahu produksi sendiri		Usaha Tahu jadi atau Kulakan	
	Jumlah	Persen (%)	Jumlah	Persen (%)
5	-	-	1	8,33
34	1	8,33	-	
11-16	4	33,33	-	
7-9	2	16,66	3	25
3	-		1	8,33
Total	7	58,32	5	41,66

Usaha tahu produk sendiri mempunyai tingkat pengalaman paling banyak selama 11-16 tahun dengan persentase sebesar 33,33 persen. Pengalaman pembuatan tahu produksi sendiri lebih lama apabila dibandingkan dengan pengalaman dari usaha tahu jadi atau kulakan, yaitu selama 16 tahun dan 9 tahun.

#### E. Tenaga Kerja Pengusaha Tahu

Pegawai yang digunakan dalam memproduksi tahu sendiri dan jadi atau kulakan terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja di luar keluarga.

**Tabel Jumlah tenaga kerja pengusaha tahu**

Tenaga kerja	Usaha Tahu produksi Sendiri		Usaha Tahu jadi atau kulakan	
	Jumlah	Prorsentase (%)	Jumlah	Prorsentase (%)
Dalam keluarga	3-4	30-40	2-3	20-30
Luar keluarga	1-2	10	1	10
Total	6	60	4	40

Prosentase dalam keluarga lebih besar pada usaha tahu produksi sendiri yaitu 60 persen. Hal ini terjadi karena produksi jadi atau kulakan tidak begitu memerlukan tenaga kerja dari luar, karena tidak memproduksi, hanya kulakan dan sebagai tenaga penjual. Sedangkan pengusaha tahu produksi sendiri sangat memerlukan tenaga dari luar dikarenakan tenaga dalam keluarga tidak mencukupi untuk pemrosesan pembuatan tahu jadi kemudian sekaligus menjadi tenaga penjual.

## 2. Analisa Pendapatan

### A. Biaya produksi Tahu sendiri

Untuk memproduksi tahu sendiri berbahan baku kedelai sampai jadi tahu dalam ukuran satu olahan memerlukan 7 kg kedelai, dengan menggunakan cetakan ukuran 1,5 m X 1 m, Alat produksi tahu dalam penelitian ini tidak di hitung, hanya bahannya saja yang kita hitung. Rincian bahan baku dan biaya produksi yang di gunakan bisa di lihat dalam tabel berikut.

**Tabel Biaya pengolahan tahu produksi sendiri**

No.	Uraian Biaya	Usaha Tahu Produksi Sendiri		
		Penggunaan	Biaya ( Rp )	Biaya ( % )
1.	<b>Biaya produksi langsung</b>			
	a. Kedelai( Kg )	7	42.000	56
	b. kayu Bakar ( unting )	2	10.000	13,33
	c. Cokak ( liter )	15	-	
	d. Air ( liter )	45	-	
	e. Tenaga kerja ( orang )	2	15.000	20
	<b>Jumlah biaya produksi langsung</b>		<b>67.000</b>	
2.	<b>Biaya produksi Tidak Langsung</b>			
	a. Transport	1	2.000	2,66
	b. Sewa peralatan diesel selep, dalam 1 giling	1	2.000	2,66
	<b>Jumlah Biaya Produksi Tidak Langsung</b>		<b>4.000</b>	
	<b>Total Biaya</b>		<b>75.000</b>	<b>100</b>

Sumber: Dari Bpk. Agus, produsen tahu.

Dengan komposisi bahan tersebut di atas dapat menghasilkan 240 buah tahu dengan harga per buah Rp. 500,-. Dalam satu kali proses pembuatan tahu memerlukan waktu 1,5 jam.

Jadi, Rp. 500,- x 240 buah = Rp. 120.000,-

Keuntungan : Rp. 120.000,- - Rp 75.000 = Rp. 45.000,-

### **B. Biaya produksi tahu jadi atau kulakan**

Biasanya para produksi tahu jadi atau kulakan membeli tahu dari produsen tahu sendiri di sekitar desa atau dari luar kota yaitu Kota Blitar. Untuk ukuran yang sama perbuahnya dengan produksi tahu sendiri seharga Rp. 400,- per buah. 1 drum/blek itu isinya kurang lebih 240 buah. Produsen tahu jadi atau kulakan menjual Rp. 500,- per buah, sehingga memperoleh keuntungan Rp. 100,-per buah.

Jadi, harga beli 240 buah tahu x Rp. 400,- = Rp. 96.000,-

Harga Jual : 240 buah tahu x Rp. 500,- = Rp. 120.000,-

Keuntungan : Rp. 120.000,- - Rp. 96.000,- = Rp. 24.000,-

### **C. Perbandingan Keuntungan**

Dengan perhitungan di atas dapat kita ketahui bahwa:

$$\frac{R}{C}$$

R = Return atau penerimaan total

C = Cost atau Biaya Total

$$\text{Produksi Tahu Sendiri} : \frac{R}{C} = \frac{\text{Rp. } 120.000}{\text{Rp. } 75.000} = 1,6$$

$$\text{Produksi Tahu jadi atau kulakan} : \frac{R}{C} = \frac{\text{Rp. } 120.000}{\text{Rp. } 96.000} = 1,25$$

Dari perhitungan R/C ratio di dapatkan bahwa R/C ratio produksi tahu sendiri lebih besar dari pada produksi tahu jadi atau kulakan, dan keduanya menghasilkan R/C ratio di atas 1, sehingga keduanya merupakan usaha yang menguntungkan.

### **D. Alasan Para Pengusaha Tahu Memilih Produksi Sendiri**

Para pengusaha tahu yang memilih produksi sendiri memiliki alasan sebagai berikut :

1. Memiliki modal dan lahan untuk mendirikan pabrik tahu
2. Cukup keterampilan dan ilmu dalam membuat tahu
3. Lebih menguntungkan membuat tahu sendiri di banding kulakan
4. Ampas kedelai sisa proses pembuatan tahu yang tidak terpakai bisa di gunakan untuk pakan ternak atau di jual seharga Rp. 5.000,- setiap olahan
5. Bisa sambil memelihara hewan ternak berupa sapi sebagai tabungan dan pakannya cukup menggunakan ampas sisa proses pembuatan tahu

#### **E. Alasan Para Pengusaha Tahu Memilih Produksi Jadi atau Kulakan**

Para pengusaha tahu yang memilih produksi jadi atau kulakan memiliki alasan sebagai berikut :

1. Tidak memiliki modal dan lahan untuk mendirikan pabrik tahu
2. Tidak cukup ilmu dan ketrampilan dalam membuat tahu
3. Tidak terlalu menyita waktu, karena cukup menjual
4. Tidak terlalu rugi besar jika tahu tidak laku semua
5. Produksi tahu jadi atau kulakan untuk di jual bukan satu-satunya pekerjaan yang di geluti

#### **3. Pembahasan perbandingan RC/ratio yang cukup tinggi antara produksi tahu sendiri dengan produksi tahu jadi/kulakan**

Berdasarkan analisa produksi tahu sendiri dengan jadi/kulakan sebesar 1,6 dengan 1,25 maka perlu disarankan agar produsen tahu jadi/kulakan beralih berproduksi sendiri. Melihat alasan pengusaha tahu jadi atau kulakan yang terkendala dengan permodalan, perlu adanya channeling dengan pihak perbankan untuk memfasilitasi pinjaman modal serta perlu adanya bimbingan ketrampilan yang mumpuni dalam berproduksi tahu sendiri dari dinas –dinas terkait, seperti halnya dinas perindustrian dan perdagangan, sekaligus menjembatani kerjasama dengan para produsen tahu sendiri.

#### **D. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil perhitungan dan pembahasani, maka kesimpulan yang dapat di tarik oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Usaha Produksi Tahu Sendiri dan Produksi Tahu Jadi atau kulakan menguntungkan.
2. Usaha tahu sendiri lebih menguntungkan dari pada produksi tahu jadi atau kulakan.
3. Usaha tahu sendiri memiliki R/C ratio sebesar 1,6, sedangkan produksi tahu jadi atau kulakan sebesar 1,25

#### DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Tulungagung. 2012

Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2005. **Lokakarya Pengembangan Kedelai di Lahan Suboptimal**. Pusat penelitian dan pengembangan Tanaman Pangan : Malang

Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. 2005. **Teknologi Produksi Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian**, Agro Inovasi : Malang

Kastyanto. Widie. 1999. **Membuat Tahu**. Penebar Swadaya : Jakarta.

Mustofa Rahmad. 2008. **Analisis Pendapatan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Tahu**. Fakultas Pertanian : Institut Pertanian Bogor.