

**ANALISIS KEUNTUNGAN PENGRAJIN TEMPE
(Studi Kasus Pengrajin Tempe Di Jalan Sanan Kota Malang)**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian
Jurusan Agribisnis
Universitas Katolik Widya Karya Malang



DISUSUN OLEH:
YORIS MORAGIE
NIM: 201320025

JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA
MALANG
2017

SKRIPSI

ANALISIS KEUNTUNGAN PENGRAJIN TEMPE

(STUDI KASUS PENGRAJIN TEMPE

DI JALAN SANAN KOTA MALANG)

yang dipersiapkan dan disusun oleh
YORIS MORAGIE

telah dipertahankan di hadapan Dewan Penguji
pada tanggal **23 Juni 2017**

dan dinyatakan telah memenuhi syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian

Susunan Tim Penguji

Pembimbing Utama



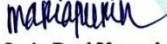
Ir. Lisa Kurniawati, MS

Anggota Tim Penguji Lain



Ir. Sari Perwita, M.SIE

Pembimbing Pendamping



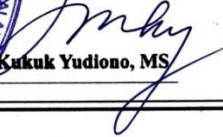
Maria Puri Nurani, SP., MSI

08 JUL 2017

Malang, Universitas Katolik Widya Karya
Fakultas Pertanian
Dekan



Ds. Ir. Kukuk Yudiono, MS



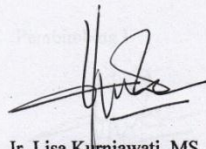
TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : YORIS MORAGIE
NIM : 201320025
Jurusan : Agribisnis
Judul : ANALISIS KEUNTUNGAN PENGRAJIN TEMPE
(Studi Kasus Pengrajin Tempe Di Sanan Kota Malang)

Malang, 08 Juli 2017

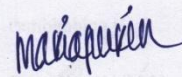
DITERIMA DAN DISETUJUI:

Pembimbing I



Ir. Lisa Kurniawati, MS
NIDN: 8850040017

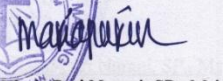
Pembimbing II



Maria Puri Nurani, SP., Msi
NIDN: 0725057802



Mengetahui,
Ketua Jurusan Agribisnis


Maria Puri Nurani, SP., Msi
NIDN: 0725057802

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Kami - yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul "ANALISIS KEUNTUNGAN PENGRAJIN TEMPE (Studi Kasus Pengrajin Tempe Di Jalan Sanan Kota Malang) merupakan karya asli dari:

Nama : Yoris Moragie
NIM : 201320025
Jurusan : Agribisnis
Universitas : Universitas Katolik Widya Karya Malang

dan bukan karya plagiat baik sebagian maupun seluruhnya

Demikian pernyataan ini kami buat dengan sebenar-benarnya dan apabila terdapat kekeliruan kami bersedia untuk menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku.

Malang, 8 Juli 2017

DITERIMA DAN DISETUJUI:

Pembimbing I



Ir. Lisa Kurniawati, MS
NIDN: 8850040017

Pembimbing II



Maria Puri Nurani, SP., Msi
NIDN: 0725057802

Mengetahui,
Ketua Jurusan Agribisnis



Maria Puri Nurani, SP., Msi
NIDN: 0725057802

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi yang berjudul:

**Analisis Keuntungan Pengrajin Tempe
(Studi Kasus Pengrajin Tempe Di Sanan Kota Malang)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : Yoris Moragie
NIM : 201320025

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Skripsi Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Widya Karya Malang, pada tanggal 23 Juni 2017 dan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Pertanian Strata Satu (S-1).

Disahkan oleh:



Ketua Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian
Universitas Katolik Widya Karya Malang

Maria Puri Nurani
Maria Puri Nurani, SP., Msi
NIDN: 0725057802

DEWAN PENGUJI

1. Ir. Lisa Kurniawati, MS
2. Maria Puri Nurani, SP., Msi
3. Ir. Sari Perwita Rahmanti Ignatia, MSIE

TANDA TANGAN

Lisa Kurniawati
Maria Puri Nurani
Sari Perwita Rahmanti Ignatia

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Yoris Moragie

NIM : 201320025

Jurusan : Agribisnis

Universitas : Universitas Katolik Widya Karya Malang

Tempat, tanggal lahir : Bengkayang, 28 Maret 1994

Alamat : Dusun Semuhun, Kec. Teriak, Kab. Bengkayang

Nama orang tua (Ayah) : (Alm) Marselinus Alun
(Ibu) : Rosalia

Riwayat Pendidikan : - (2000-2007) SDN 04 Bengkayang
- (2007-2009) SMP N 1 Bengkayang
- (2009-2013) SMA Borneo Bengkayang
- (2013) Terdaftar sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Karya Malang dan nyatakan lulu pada tanggal 08 Juli 2017

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan kuasanya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul ANALISIS KEUNTUNGAN PENGRAJIN TEMPE (Studi Kasus Pengrajin Tempe Di Jalan Sanan Kota Malang).

Skripsi ini adalah sebagai salah satu persyaratan kelulusan program S-1 pada Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian Unika Widya Karya Malang. Dalam penyusunan laporan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Lisa Kurniawati, MS, selaku Dekan Fakultas Pertanian Unika Widya Karya Malang dan dosen pembimbing I yang sudah memberikan banyak masukan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Maria Puri Nurani, SP., Msi selaku Kepala Jurusan Agribisnis Unika Widya Karya Malang dan dosen pembimbing II.
3. Ir. Sari Perwita, MSIE selaku dosen penguji.
4. Kepada teman-teman Jurusan Agribisnis dan Jurusan THP, terima kasih dukungan dan semangat.
5. kepada Orang tua terkasih, terima kasih sudah banyak dukung, masih banyak yang belum dicapai untuk bahagian mu ini belum ada apa-apanya.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Sebagai penutup semoga Skripsi ini bermanfaat bagi pembaca.

Malang, Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
TANDA PERSETUJUAN SRIPSI	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Proses Pembuatan Tempe	5
2.2 Produksi	6
2.2.1 Fungsi Produksi	6
2.2.2 Faktor-faktor Produksi.....	8
2.3 Fungsi Biaya	11
2.4 Konsep Penerimaan	13
2.5 Konsep Keuntungan.....	15
2.6 Faktor Sosial Pada Penelitian.....	18
2.7 Faktor Ekonomi Pada Penelitian.....	20

2.8 Penelitian Terdahulu	22
2.9 Analisis Regresi	24
2.10 Hipotesis	26

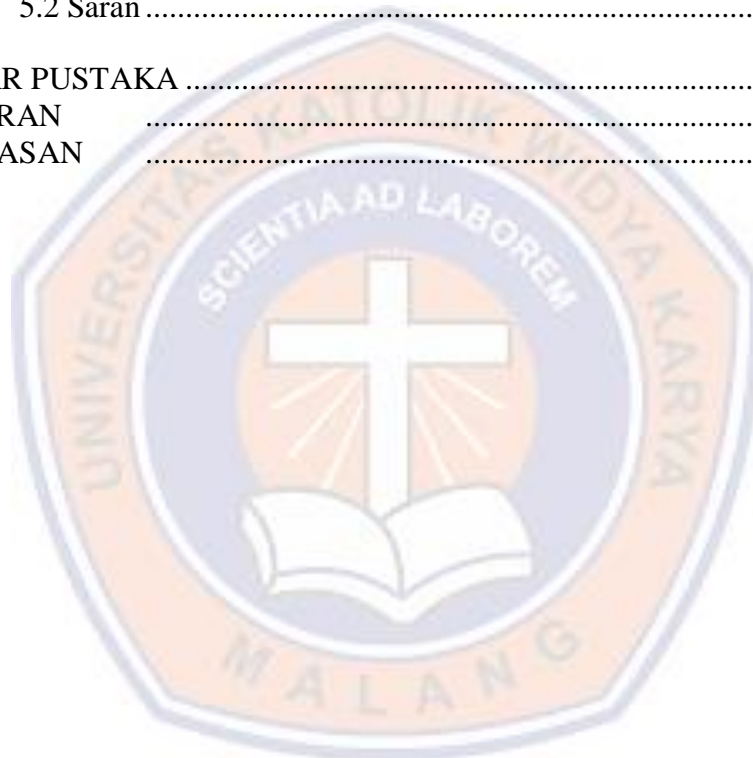
BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Metode Penentuan Lokasi Penelitian.....	27
3.2 Teknik Sampling, Populasi, dan Sampel	27
3.3 Jenis Dan Sumber Data.....	29
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	30
3.5 Metode Analisis Data.....	30
3.5.1 Variabel Penelitian.....	30
3.5.2 Uji Asumsi Klasik.....	31
3.6 Uji Hipotesis	34
3.6.1 Pengujian Hipotesis I.....	34
3.6.2 Pengujian Hipotesis II.....	36
3.6.3 Uji Hipotesis III	37
3.7 Operasionalisasi Variabel	38

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Daerah Penelitian	40
4.2 Karakteristik Responden.....	41
4.2.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	41
4.2.2 Karakteristik Berdasarkan Pendidikan.....	42
4.2.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Usaha.....	43
4.2.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja	43
4.2.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga	44
4.3 Pengujian Asumsi Klasik.....	45
4.3.1 Uji Normalitas.....	45
4.3.2 Uji Multikolinieritas	47
4.3.3 Uji Autokorelasi.....	47
4.3.4 Uji Heterokedastisitas	48
4.4 Hasil Analisis Pengaruh Faktor-Faktor Sosial Ekonomi terhadap Keuntungan Pengrajin Tempe Di Jalan Sanan Kota Malang dan Faktor-Faktor Sosial Ekonomi Apa Saja Yang Mempengaruhi Keuntungan Pengrajin Tempe Di Jalan Sanan Kota Malang (Uji Hipotesis I dan II)	49
4.4.1 Pengaruh Faktor-Faktor Sosial Ekonomi Terhadap Keuntungan Secara Bersama- Sama(Parsial).....	49
4.4.2 Pengujian Hipotesis Secara Simultan (Uji F)	50

4.4.3 Pengaruh Masing-Masing Variabel Independen Terhadap Variabel Dependent (Pengujian Menggunakan Uji T)	51
4.5 Analisis Keuntungan	55
4.5.1 Biaya Variabel	56
4.5.2 Biaya Tetap	56
4.5.3 Biaya Total	57
4.5.4 Analisis Biaya Dan Pendapatan	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	61
5.2 Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	65
RINGKASAN	84



DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
1.	Pengelompokan Populasi Pengrajin Tempe Di Sanan Kota Malang	28
2.	Analisis Varians (Anova) Regresi Berganda.....	35
3.	Presentase Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	41
4.	Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	42
5.	Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Usaha	43
6.	Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja	44
7.	Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga	44
8.	Uji Multikolinieritas dengan <i>Variance Infantion Factor (VIF)</i>	47
9.	Nilai Koefisien Regresi Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Keuntungan Pengrajin Tempe Di Sanan Kota Malang.....	50
10.	Biaya variabel tempe perproduksi untuk 50 alir.....	56
11.	Biaya Tetap Pembuatan Tempe Untuk Menghasilkan 50 Alir Tempe	57
12.	Total Biaya Pembuatan Tempe Untuk Menghasilkan 50 alir Tempe	58
13.	Analisis Keuntungan Pengrajin Tempe Untuk 50 Alir Tempe.....	59

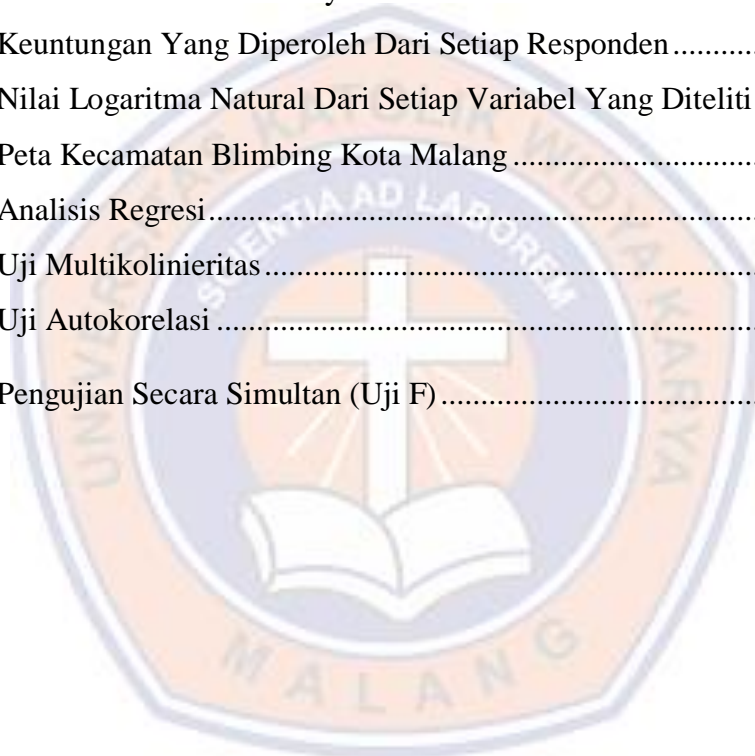
DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
1.	Grafik Uji Normalitas Data	46
2.	Grafik Uji Heterokedastisitas	48



DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1	Analisis Keuntungan Pengrajin Tempe Di Sanan Kota Malang	65
2.	Jumlah Bahan Baku Kedelai Dan Produksi Per Hari Serta Harga Jual Tempe.....	67
3.	Biaya Tetap.....	69
4.	Jumlah Produksi Dan Biaya Variabel	72
5.	Keuntungan Yang Diperoleh Dari Setiap Responden.....	75
6.	Nilai Logaritma Natural Dari Setiap Variabel Yang Diteliti	77
7.	Peta Kecamatan Blimbing Kota Malang	79
8.	Analisis Regresi.....	80
9.	Uji Multikolinieritas	81
10.	Uji Autokorelasi	82
11.	Pengujian Secara Simultan (Uji F)	83



**ANALISIS KEUNTUNGAN PENGRAJIN TEMPE
(Studi Kasus Pengrajin Tempe Di Jalan Sanan Kota Malang)**

Oleh:
Yoris Moragie
201320025

INTISARI

Tempe merupakan makanan khas Indonesia, bahkan tempe juga dikenal masyarakat internasional. Menurut Hermana (1985), tempem merupakan produk olahan kedelai yang kaya akan protein. Tujuan dari penelitian ini adalah 1) untuk mengetahui faktor-faktor sosial ekonomi yang mempengaruhi keuntungan pengrajin tempe di Sanan Kota Malang, 2) untuk mengetahui bagaimana pengaruh faktor-faktor sosial ekonomi tersebut terhadap keuntungan pengrajin tempedi Sanan Kota Malang, 3) Untuk mengetahui apakah dalam pembuatan tempe memberikan keuntungan atau tidak kepada pengrajin tempe di Sanan Kota Malang.

Hipotesis dari penelitian ini adalah: 1) Biaya bahan baku dan jumlah produksi diduga berpengaruh terhadap keuntungan pengerajin tempe di Sanan Kota Malang, 2) Diduga faktor-faktor sosial ekonomi (pendidikan, umur, jumlah tanggungan keluarga, jumlah produksi, jumlah tenaga kerja, biaya bahan baku) mempengaruhi keuntungan pengrajin tempe di Sanan Kota Malang. 3) pengrajin tempe di Sanan Kota Malang menguntungkan.

Lokasi penelitian dilakukan di Sanan Kota Malang. Karena banyaknya pengrajin tempe di Sanan selain itu lokasi penelitian mudah dijangkau sehingga apa yang diperlukan untuk menganalisis permasalahan dapat diperoleh. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dengan menggunakan metode *Simpel Random Sampling*. Dengan jumlah populasi sebanyak 112 pengrajian dan jumlah populasi sebanyak 52 pengrajin.

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah 1) berdasarkan hasil analisis mneggunakan F-tabel disimpulkan bahwa X_1 , X_2 , X_3 , X_4 , X_5 , X_6 , X_7 memiliki pengaruh yang sangat signifikan terhadap variabel dependent. 2) berdasarkan analisis yang dilakukan dengan menggunakan T-tabel bahwa X_1 , X_2 , X_3 , X_4 , X_5 , X_6 , X_7 tidak berpengaruh signifikan.

Kata kunci: Tempe, Analisis Keuntungan.

*Tempe Craftsmen Profit analysis
(Case Studies of Tempe Craftsmen In Sanan Street Malang City)*

By :
Yoris Moragie
20132005

Abstrct

Tempe is a typical Indonesian food, even tempeh is also known to the international community According to Hermana (1985), tempe is a processed soy protein rich. The purpose of this research is 1) to know the socio-economic factors that affect the profits of tempe craftsmen in Sanan Malang City, 2) to know how the influence of socio-economic factors to the advantage of skilled artisans Sanan Malang, 3) To know whether in Making tempe provide benefits or not to tempe craftsmen in Sanan Malang.

The hypothesis of this research are: 1) The cost of raw materials and the amount of production is expected to affect the profit of pengerajin tempe in Sanan Malang City, 2) Allegedly socio-economic factors (education, age, number of family dependents, amount of production, Raw materials) affect the profits of tempe craftsmen in Sanan Malang. 3) tempe craftsmen in Sanan Malang city advantageous.

The location of the study was conducted in Sanan Kota Malang. Because of the large number of tempe craftsmen in Sanan other than that the research location is easy to reach so that what is needed to analyze the problems can be obtained. Sampling in this research by using method of Simpel Random Sampling. With a population of 112 people and the number of population of 52 craftsmen.

The conclusion in this research is 1) based on the analysis result mneggunakan F-table concluded that X1, X2, X3, X4, X5, X6, X7 have a very significant influence on the dependent variable. 2) based on the analysis done by using T-table that X₁,X₂, X3, X₄, X₅,X₆,X₇ no significant.

Keywords: Tempe, Profit Analysis.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe adalah makanan tradisional rakyat Indonesia yang murah dan mudah didapat. Tempe terbuat dari hasil fermentasi kedelai menggunakan ragi tempe. Karena memiliki kandungan protein yang tinggi dan mudah dicerna oleh tubuh. Tempe tidak dapat disimpan lama hanya bisa bertahan 2 x 24 jam, lebih dari itu kapang tempe mati dan selanjutnya akan tumbuh bakteri atau mikroba perombak protein, akibatnya tempe cepat busuk (Sarwono, 2005).

Menurut Hermana (1985), tempe merupakan produk olahan kedelai yang nilai gizinya menjadi meningkatkan terutama protein. Tahapan pengolahan kedelai melalui tahap (1) penghilangan kulit ari, (2) pematuan kadar air, inokulasi ragi tempe (peragian), pembungkusan, fermentasi dan penjualan. Hingga saat ini kedelai masih menjadi bahan utama dalam pembuatan tempe.

Bahan baku yang sering digunakan dalam pembuatan tempe adalah kedelai impor karena bijinya lebih besar, selain bijinya yang besar kedelai impor lebih mudah didapat dan selalu ada di pasaran. Berbeda dengan menggunakan bahan kedelai lokal yang persediaannya hanya semusim, sehingga menyulitkan pengerajin untuk mendapatkan bahan baku. Pembuatan tempe kedelai merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan nilai tambah produk kedelai menjadi tempe. Pengerajin atau pengusaha kecil tempe tahu sebagai kegiatan ekonomi cukup memberikan sumbangan ekonomi bagi keluarga yang secara tidak langsung

PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

merupakan sumbangan bagi perekonomian setempat. Tempe mempunyai peran yang cukup penting dalam perekonomian Indonesia, terutama ditinjau dari segi pemenuhan kalori, protein, dan perbaikan status gizi masyarakat, penyerapan tenaga kerja dan penyerapan tenaga kerja dan pemerataan kesempatan usaha (Fahri, 2006).

Tempe adalah makanan yang dibuat dari fermentasi terhadap biji kedelai. Industri tempe merupakan salah satu industri kecil menengah yang mampu menyerap sejumlah tenaga kerja. Peluang industri tempe sangat baik mengingat pertumbuhan permintaan terhadap produk tempe setelah tahun 1998 diperkirakan mencapai 4 persen per tahun (Anonimus,1998). Kedelai merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak dikonsumsi oleh aneka industri pangan dan rumah tangga di Indonesia. Di Indonesia, kedelai telah banyak diolah menjadi aneka produk makanan bernilai tinggi seperti tahu, tempe, kecap, tauco, oncom, susu kedelai, dan lain-lain. Kedelai memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama protein dan mineral, sehingga produk olahan kedelai merupakan sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena secara ekonomis masih terjangkau. Meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya pemenuhan gizi bagi kesehatan, mendorong masyarakat untuk mengonsumsi produk-produk olahan kedelai.

Industri tempe saat ini mengalami kesulitan, disebabkan oleh harga kedelai yang fluktuatif namun cenderung naik sedangkan harga jual tempe sukar untuk dinaikan berdasar Data Biro Pusat Statistik (2011), harga tertinggi kedelai sejak tahun 2000 sampai tahun 2011 adalah sebagai berikut: tahun 2000: Rp, 3.167/kg;

Rp. 3.730/kg; tahun 2002; Rp. Rp. 3.717/kg; Rp. 3.949/kg; Rp. 4.449kg; Rp. 4.912/kg; Rp. 5.101/kg; Rp. 7.000/kg, tahun 2008/kg; Rp. 7.500/kg; tahun 2009/kg; Rp. 7.063/kg; Rp. 6.500/kg (subsidi); tahun 2011; Rp. 7.000/kg (subsidi).

Pada tahun 2012, harga kedelai meningkat terus sampai rata-rata mencapai 6,25 % di pasar domestik. Pada bulan Juli 2012, Menurut Kementerian Perdagangan ada peningkatan harga rata-rata impor kedelai sampai 7,6 % (Statistik Kementerian Perdagangan, 2012). Jika dibandingkan dengan data (GEM-Bank Dunia, 2012), mulai bulan Juni 2012 sampai akhir Juli 2012 menunjukkan harga pasar kedelai di perdagangan internasional meningkat 26,8%. Kenaikan harga diduga karena perubahan iklim global terutama di negara pengekspor terbesar kedelai yaitu Amerika Latin.

Dalam bulan Juli 2012 harga kedelai mencapai Rp. 8.000 dari harga Rp.5.000 jika kenaikan harga tersebut tetap berlanjut, maka dikhawatirkan banyak produsen tempe dan tahu dikhawatirkan banyak produsen tidak dapat melanjutkan usahanya dikarenakan pendapatan tidak dapat digunakan untuk mengembalikan modal yang sudah dikeluarkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan, maka dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Faktor-faktor sosial ekonomi apa saja yang mempengaruhi keuntungan pengrajin tempe di Jalan Sanan Kota Malang ?

2. bagaimana pengaruh faktor-faktor sosial ekonomi tersebut terhadap keuntungan pengrajin tempe di Jalan Sanan Kota Malang ?
3. Apakah pembuatan tempe menguntungkan pengrajin tempe di Jalan Sanan Kota Malang ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui faktor-faktor sosial ekonomi yang mempengaruhi keuntungan pengrajin tempe di Sanan Kota Malang.
2. Untuk mengetahui bagaimana faktor-faktor sosial ekono,i tersebut terhadap keuntungan pengrajin tempe di Jalan Sanan Kota Malang.
3. Untuk mengetahui apakah pembuatan tempe memberikan keuntungan kepada pengrajin tempe di Sanan Kota Malang.

1.4 Kegunaan Penelitian

1. Tambahan informasi dan kajian bagi peneliti selanjutnya tentang analisis keuntungan.
2. Bagi peneliti, selain sebagai persyaratan dalam memperoleh gelar S-1 di Fakultas Pertanian kegiatan penelitian ini sebagai langkah awal penerapan ilmu pengetahuan dan sebagai pengalaman untuk melakukan penelitian selanjutnya.
3. Bagi pengerajin tempe hasil penelitian ini sebagai salah satu bahan untuk dijadikan ancuhan dalam mengembangkan usaha yang sudah dirintis.