

**ANALISIS NILAI TAMBAH KEDELAI MENJADI KERIPIK TEMPE
(STUDI KASUS DI IKM MIRAH REJEKI KAMPUNG SANAN MALANG)**

PROPOSAL SKRIPSI

Oleh:

RANGGA DIMAS ESAPUTRA

22201032002



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM MALANG
MALANG
2025**

**ANALISIS NILAI TAMBAH KEDELAI MENJADI KERIPIK TEMPE
(STUDI KASUS DI IKM MIRAH REJEKI KAMPUNG SANAN MALANG)**

PROPOSAL SKRIPSI

Oleh:

RANGGA DIMAS ESAPUTRA

22201032002



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS ISLAM MALANG

MALANG

2025

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul Penelitian : ANALISIS NILAI TAMBAH KEDELAI MENJADI
KERIPIK TEMPE (STUDI KASUS DI IKM MIRAH
REJEKI KAMPUNG SANAN MALANG)

Nama : Rangga Dimas Esaputra

NPM : 22201032002

Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I



Dr. Ir. Zainul Arifin, MP.
NPP.1900200007

Dosen Pembimbing II



Dina Kartika Sari, SP., MP.
NPP. 211703199732251

Dekan Fakultas Pertanian



Dr. H. Anis Rosyidah, MP.
NPP. 0725026301

Pjs. Kaprodi Agribisnis



Arief Joko Saputro, SP., MP.
NPP. 212511199532150

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Penelitian : ANALISIS NILAI TAMBAH KEDELAI MENJADI
KERIPIK TEMPE (STUDI KASUS DI IKM MIRAH
REJEKI KAMPUNG SANAN MALANG)

Nama : Rangga Dimas Esaputra

NPM : 22201032002

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Mengesahkan,

Majelis Penguji



Ir. M Noerhadi Sudjoni, M.B.A., MP.

Ketua



Dr. Ir. Zainul Arifin, MP.
Anggota



Dina Kartika Sari, SP., MP.
Anggota

PERNYATAAN ORIGINALITAS SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rangga Dimas Esaputra
NPM : 22201032002
Program Studi : Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang
Judul Penelitian : ANALISIS NILAI TAMBAH KEDELAI MENJADI
KERIPIK TEMPE (STUDI KASUS DI IKM MIRAH
REJEKI KAMPUNG SANAN MALANG)

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa di dalam skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah di ajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur jiplakan, saya bersedia skripsi ini dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UndangUndang Republik Indonesia No.12 Tahun 2012, pasal 28 ayat 5 yang berbunyi “Gelar akademik, gelar vokasi, atau gelar profesi yang dinyatakan tidak sah dan dicabut oleh Perguruan Tinggi apabila karya ilmiah yang digunakan untuk memperoleh gelar akademik, gelar vokasi, atau gelar profesi terbukti merupakan hasil jiplakan atau plagiat”, dan pasal 42 ayat 3 yang berbunyi “Lulusan Pendidikan Tinggi yang menggunakan karya ilmiah untuk memperoleh ijazah dan gelar, yang terbukti merupakan hasil jiplakan atau plagiat, ijazahnya dinyatakan tidak sah dan gelarnya dicabut oleh Perguruan Tinggi”.

Malang, 4 November 2025



Rangga Dimas Esaputra
NIM. 22201032002

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا اسْتَعِينُوا بِالصَّبْرِ وَالصَّلَاةِ إِنَّ اللَّهَ مَعَ الصَّابِرِينَ

Yā ayyuhalladzīna āmanusta'inū bis-shabri wash-shalāh, innallāha ma'ash-shābirīn.

"Wahai orang-orang yang beriman! Mohonlah pertolongan (kepada Allah) dengan sabar dan salat. Sungguh, Allah beserta orang-orang yang sabar." (QS. Al-Baqarah: 153)

Serta

“bersabarlah dari setiap proses (baik-buruk) yang kamu jalankan sekarang , dengan bersabar pasti ada jalan ”

(Rangga Dimas Esaputra)



*Skripsi ini saya persembahkan
sebagai tanda baktiku kepada orang
tuaku, bapak imam suyitno dan ibu
idawati, terima kasih banyak Pak,
Buk.*

RIWAYAT HIDUP



Nama lengkap Penulis bernama Rangga Dimas Esaputra biasa disapa dengan panggilan Rangga, atau Dimas. Lahir dan besar di Surabaya kelurahan Manyar Sabrangan pada tanggal 31 Maret 2004 sebagai putra dari pasangan Bapak Imam Suyitno dan Ibu Idawati. Penulis menyelesaikan pendidikan dasarnya di SDN Manyar Sabrangan II pada tahun 2016, kemudian meneruskan pendidikan menengah pertamanya di SMP Ipiems Surabaya pada tahun 2019, kemudian melanjutkan pendidikan menengah atas di SMA 17 Agustus 1945 Surabaya dan sedang menempuh pendidikan di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang sejak tahun 2022 hingga saat ini. Penulis aktif dalam kegiatan baik saat masih duduk di bangku Smp hingga di perkuliahan. kegiatan yang di ikuti selama perkuliahan yaitu Diklat keprofesian mahasiswa sebagai peserta 2023- Universitas Islam Malang, panitia Agrifest (agribisnis festival) 2023- Universitas Islam Malang, dan sebagai pengurus Himagri Unisma periode 2025.



UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Drs. H. Junaidi, M.Pd., PhD Selaku Rektor Universitas Islam Malang.
2. Ibu Prof. Dr. Ir. Hj. Anis Rosyidah, M.P. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang.
3. Bapak Arief Joko Saputri, SP., MP Selaku Pjs. Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang.
4. Bapak Dr. Ir. Zainul Arifin, MP. selaku dosen pembimbing I, yang telah bersedia membimbing dan memberikan tenaga serta pikirannya selama penyusunan skripsi
5. Ibu Dina Kartika Sari, SP., MP. selaku dosen pembimbing II, yang telah bersedia membimbing dan memberikan tenaga serta pikirannya selama penyusunan skripsi.
6. Ibu Dra Trinil Sri Wahyuni selaku pemilik Industri Kecil Menengah (IKM) Mirah Rejeki yang telah menyediakan tempat dan waktunya, memberikan izin dan ilmunya sehingga penulis dapat melaksanakan penelitian.
7. Kepada Sahabat-sahabat dekat saya Nabila Windi Sari, M. Dista Nur Alif, Puspita Syafah Iliyin, terimakasih banyak atas dukungan Supprot secara moril dan materil, terimakasih juga atas segala motivasi dan dukungannya yang diberikan kepada penulis.
8. Kepada rekan-rekan seperjuangan Program Studi Agribisnis Angkatan 2022, terima kasih telah mendukung dan memberikan semangat untuk tetap mengerjakan skripsi ini, semoga pertemanan kita akan tetap abadi.

Sebagai ungkapan terimakasih, skripsi ini penulis persembahkan kepada orang tua tercinta Bapak Imam Suyitno dan Ibu Idawati yang selalu menjadi penyemangat penulis, yang tiada hentinya selalu memberikan kasih sayang, do'a dan motivasi dengan penuh keikhlasan yang tak terhingga kepada penulis. Terimakasih selalu berjuang untuk kehidupan penulis.

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayah-Mu penulis dapat menyajikan tulisan skripsi yang berjudul yang berjudul: Analisis Nilai Tambah Kedelai Menjadi Keripik Tempe Di Ikm Mirah Rejeki (Sentra Kampung Sanan Malang)

Didalam tulisan ini, disajikan pokok-pokok bahasan meliputi nilai tambah produk, kelayakan usaha dan saluran pemasaran perusahaan. Sangat disadari bahwa dengan kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki penulis, walaupun telah dikerahkan dengan segala kemampuan untuk lebih teliti, tetapi masih dirasakan banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran yang membangun agar tulisan ini bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Malang, 4 November 2025



Rangga Dimas Esaputra

RINGKASAN

Rangga Dimas Esaputra (222.01.0.32002). Analisis Nilai Tambah Kedelai Menjadi Keripik Tempe (Studi Kasus Di IKM Mirah Rejeki Kampung Sanan Malang). Dosen Pembimbing 1. Dr. Ir. Zainul Arifin, MP. 2. Dina Kartika Sari, SP., MP.

Sektor pertanian masih menjadi salah satu fondasi utama bagi ekonomi nasional Indonesia. Namun, masalah mendasar yang dihadapi saat ini adalah rendahnya nilai tambah produk, karena sebagian besar hasil tani masih dijual mentah tanpa diolah lebih lanjut. Hal ini menyebabkan pendapatan petani dan pelaku usaha kecil menengah menjadi tidak maksimal. Untuk memperbaiki kondisi ini, agroindustri perlu dikembangkan agar hasil pertanian bisa diolah menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Salah satu bahan yang potensial dikembangkan adalah kedelai, karena selain gizinya tinggi, produk olahannya seperti keripik tempe sangat digemari masyarakat. Selain itu, keripik tempe juga lebih tahan lama dan punya nilai jual yang lebih tinggi daripada kedelai mentah. IKM Mirah Rejeki yang berlokasi di Sanan, Malang, merupakan industri kecil menengah yang punya potensi untuk maju, namun sejauh ini memang belum dianalisis secara mendalam soal proses pengelolaan, nilai tambah, dan kelayakan usahanya, namun belum dianalisis secara mendalam terkait proses pengelolaan, nilai tambah dan kelayakan usaha. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini adalah : 1). Menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh IKM Mirah Rejeki. 2) Menganalisis Kelayakan Usaha keripik tempe di IKM Mirah Rejeki.

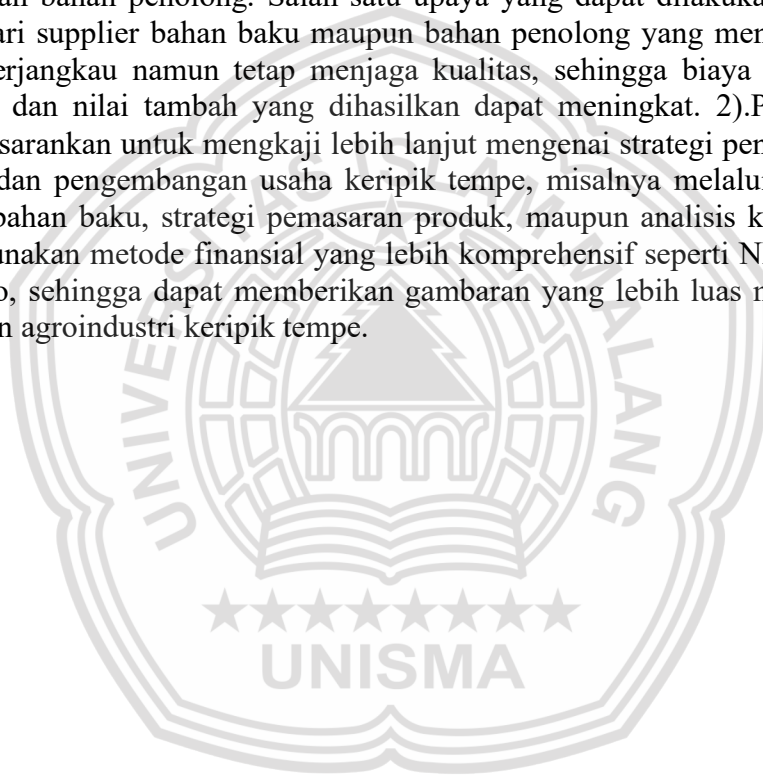
Penelitian ini dilakukan di IKM Mirah Rejeki yang berlokasi di Jalan Sanan No. 35, Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang. Lokasi penelitian dipilih secara purposive karena agroindustri tersebut merupakan usaha skala kecil menengah yang berperan dalam pemanfaatan sumber daya lokal yang memiliki nilai ekonomi. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik agroindustri yang berperan sebagai informan kunci. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Teknik analisis yang diterapkan meliputi analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami (1987), analisis biaya, analisis penerimaan dan keuntungan, serta analisis kelayakan usaha dengan menggunakan R/C Ratio.

Hasil analisis nilai tambah metode Hayami menunjukkan bahwa dalam satu kali proses produksi digunakan 20 kg kedelai sebagai bahan baku yang menghasilkan 350 bungkus keripik tempe dengan berat masing-masing 100 gram. Nilai faktor konversi ini menunjukkan bahwa setiap 1 kg kedelai dapat menghasilkan 17,50 bungkus keripik tempe berukuran 100 gram. Nilai produk yang dihasilkan dari pengolahan keripik tempe mencapai Rp 113.750 per kilogram bahan baku. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg kedelai menjadi keripik tempe sebesar Rp 37.600, dengan rasio nilai tambah sebesar 33,05 persen, yang termasuk dalam kategori nilai tambah sedang karena berada pada kisaran 20–40 persen.

Berdasarkan hasil perhitungan biaya, total pengeluaran yang diperlukan dalam satu kali proses produksi keripik tempe mencapai Rp1.932.693,54 Sementara itu, total penerimaan yang diperoleh sebesar Rp2.275.000, sehingga keuntungan

yang dihasilkan dalam satu kali siklus produksi adalah Rp 342.306,46. Hasil analisis kelayakan usaha menunjukkan nilai R/C Ratio sebesar 1,18, yang berarti nilai R/C lebih besar dari 1, sehingga usaha pengolahan keripik tempe ini tergolong menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan.

Pengembangan IKM Mirah Rejeki masih menghadapi berbagai kendala, terutama penggunaan teknologi yang masih sederhana pada proses pengirisan dan penggorengan sehingga efisiensi produk belum optimal, penerapan standar kebersihan dan sanitasi yang belum maksimal, kualitas kemasan yang masih sederhana sehingga daya simpan dan nilai jual produk rendah, serta kegiatan promosi, pemasaran, dan pengelolaan administrasi keuangan yang belum memanfaatkan teknologi secara optimal. Saran dari penelitian ini adalah : 1). Pelaku usaha IKM Mirah Rejeki disarankan untuk meningkatkan nilai tambah usaha keripik tempe dengan melakukan efisiensi biaya produksi, khususnya pada biaya bahan baku dan bahan penolong. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mencari supplier bahan baku maupun bahan penolong yang menawarkan harga lebih terjangkau namun tetap menjaga kualitas, sehingga biaya produksi dapat ditekan dan nilai tambah yang dihasilkan dapat meningkat. 2). Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji lebih lanjut mengenai strategi peningkatan nilai tambah dan pengembangan usaha keripik tempe, misalnya melalui analisis rantai pasok bahan baku, strategi pemasaran produk, maupun analisis kelayakan usaha menggunakan metode finansial yang lebih komprehensif seperti NPV, IRR, dan B/C Ratio, sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih luas mengenai pengembangan agroindustri keripik tempe.



SUMMARY

Rangga Dimas Esaputra (222.01.0.32002). Analysis of the Value Added from Soybeans to Tempe Chips (A Case Study at the Mirah Rejeki SME in Kampung Sanan, Malang). Advisor 1: Dr. Ir. Zainul Arifin, MP. 2. Dina Kartika Sari, SP., MP.

The agricultural sector remains one of the main pillars of Indonesia's national economy. However, a fundamental problem currently faced is the low value-added of agricultural products, as most crops are still sold raw without further processing. This results in farmers and small and medium-sized enterprises (SMEs) not achieving maximum income. To improve this situation, the agroindustry needs to be developed so that agricultural products can be processed into goods with higher economic value.

One promising raw material is soybeans, as they are not only highly nutritious but their processed products, such as tempeh chips, are very popular among the public. Additionally, tempeh chips have a longer shelf life and command a higher selling price than raw soybeans. IKM Mirah Rejeki, located in Sanan, Malang, is a small and medium-sized enterprise with the potential to grow; however, to date, there has been no in-depth analysis of its management processes, value added, and business viability. Therefore, the objectives of this study are: 1) To analyze the magnitude of value added generated by IKM Mirah Rejeki. 2) To analyze the business viability of tempe chips at IKM Mirah Rejeki.

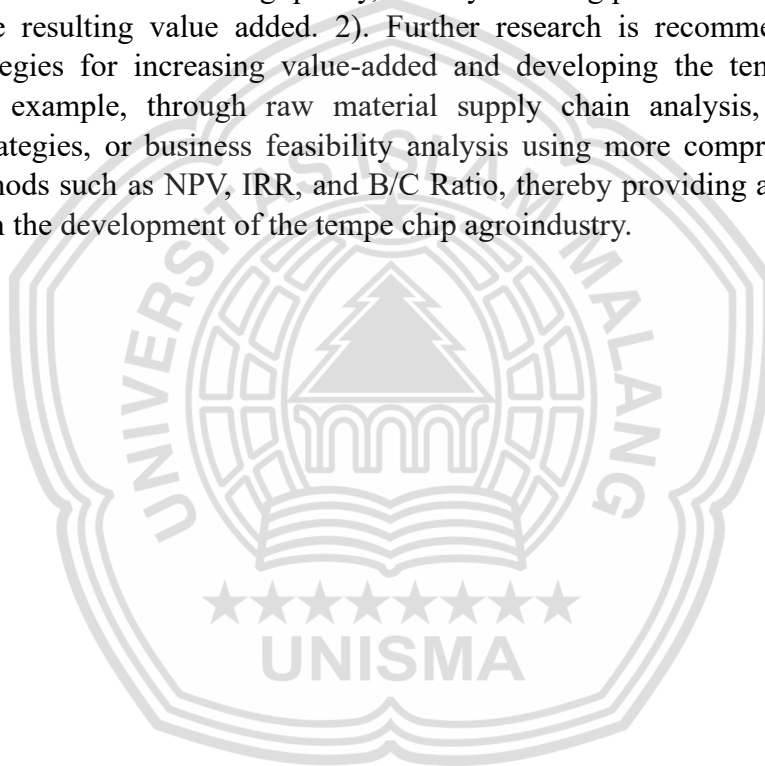
This study was conducted at the Mirah Rejeki SME, located at Jalan Sanan No. 35, Purwantoro, Blimbing District, Malang City. The research location was selected through purposive sampling because this agro-industry is a small-to-medium-sized enterprise that plays a role in utilizing local resources with economic value. The respondents in this study were the owners of the agro-industry, who served as key informants. The research method employed was a descriptive qualitative and quantitative approach. The analytical techniques applied included value-added analysis using the Hayami method (1987), cost analysis, revenue and profit analysis, and business feasibility analysis using the R/C Ratio.

The results of the Hayami value-added analysis indicate that a single production process uses 20 kg of soybeans as raw material, yielding 350 packages of tempeh chips, each weighing 100 grams. This conversion factor indicates that every 1 kg of soybeans can produce 17.50 packages of 100-gram tempeh chips. The value of the product generated from tempe chip processing reaches Rp 113,750 per kilogram of raw material. The value added obtained from processing 1 kg of soybeans into tempe chips is Rp 37,600, with a value-added ratio of 33.05 percent, which falls into the moderate value-added category as it is within the 20–40 percent range.

Based on the cost calculations, the total expenses required for a single production cycle of tempe chips amount to Rp 1,932,693.54. Meanwhile, the total revenue generated is Rp 2,275,000, resulting in a profit of Rp 342,306.46 per production cycle. The results of the business feasibility analysis show an R/C Ratio

of 1.18, meaning the R/C value is greater than 1; therefore, this tempe chip processing business is considered profitable and viable to continue.

The development of the Mirah Rejeki SME still faces various challenges, particularly the use of rudimentary technology in the slicing and frying processes, resulting in suboptimal production efficiency; inadequate implementation of hygiene and sanitation standards; simple packaging that limits product shelf life and market value; and promotional, marketing, and financial management activities that do not fully leverage technology. Recommendations from this study are: 1). The business operator of the Mirah Rejeki SME is advised to increase the value added of the tempe chip business by improving production cost efficiency, particularly regarding raw material and auxiliary material costs. One approach that can be taken is to seek suppliers of raw materials and auxiliary materials that offer more affordable prices while maintaining quality, thereby reducing production costs and increasing the resulting value added. 2). Further research is recommended to examine strategies for increasing value-added and developing the tempe chip business, for example, through raw material supply chain analysis, product marketing strategies, or business feasibility analysis using more comprehensive financial methods such as NPV, IRR, and B/C Ratio, thereby providing a broader perspective on the development of the tempe chip agroindustry.



BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian masih menjadi salah satu fondasi utama perekonomian nasional Indonesia. Selain berfungsi sebagai penyedia kebutuhan pangan, sektor ini juga menjadi sumber lapangan pekerjaan bagi jutaan masyarakat pedesaan dan memberikan kontribusi besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2024), pada tahun 2023 sektor pertanian berkontribusi sebesar 12,4% terhadap total PDB nasional, menandakan bahwa keberlangsungan sektor ini berperan vital dalam menjaga ketahanan ekonomi nasional.

Meskipun kontribusinya besar, permasalahan mendasar yang masih dihadapi adalah rendahnya nilai tambah produk pertanian. Sebagian besar hasil pertanian dijual dalam bentuk mentah tanpa diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi (Siregar & Lubis, 2023). Hal ini berdampak pada rendahnya pendapatan petani dan pelaku usaha kecil menengah. Upaya untuk memperbaiki kondisi tersebut dapat dilakukan dengan mengembangkan agroindustri, yakni kegiatan pengolahan hasil pertanian menjadi produk yang memiliki nilai tambah lebih tinggi.

Agroindustri berperan strategis dalam memperkuat ketahanan pangan sekaligus mendorong industrialisasi pedesaan. Melalui kegiatan pengolahan hasil pertanian, nilai jual produk dapat meningkat, tenaga kerja terserap lebih banyak, serta memberikan dampak ekonomi luas bagi masyarakat (Nurdiansyah, Hartono, & Sulastris, 2022). Laporan Kementerian Perindustrian (2023) menyebutkan bahwa sektor industri pengolahan berbasis pertanian menyumbang 33,2% terhadap PDB industri nonmigas, menunjukkan bahwa pengembangan agroindustri menjadi motor penting bagi perekonomian nasional.

Salah satu komoditas pertanian yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah kedelai, karena tidak hanya memiliki kandungan gizi tinggi, tetapi juga menjadi bahan dasar utama berbagai produk pangan seperti tempe, tahu, dan keripik tempe yang digemari masyarakat Indonesia.

Kedelai (*Glycine max*) merupakan tanaman pangan strategis yang berfungsi sebagai sumber utama protein nabati bagi masyarakat Indonesia. Produk olahan

berbasis kedelai seperti tempe, tahu, kecap, dan susu kedelai sudah melekat dalam pola konsumsi masyarakat karena rasanya yang khas, kandungan gizi tinggi, serta harganya yang terjangkau. Namun, kapasitas produksi kedelai dalam negeri masih belum mencukupi permintaan nasional, sehingga Indonesia masih sangat bergantung pada impor.

Berdasarkan data BPS (2024), dalam kurun lima tahun terakhir, produksi kedelai nasional berfluktuasi dengan kecenderungan menurun, sementara konsumsi domestik terus meningkat dari tahun ke tahun. Akibatnya, terjadi kesenjangan yang cukup besar antara jumlah produksi dan kebutuhan nasional.

Tabel 1. Produksi, Impor, dan Konsumsi Kedelai Indonesia Tahun 2020–2024

Tahun	Produksi (ribu ton)	Impor (ribu ton)	Konsumsi Domestik (ribu ton)	Persentase Impor terhadap Konsumsi (%)
2020	356,3	2.520,1	2.820,5	89,4%
2021	330,2	2.420,0	2.720,7	88,9%
2022	303,2	2.560,4	2.830,6	90,3%
2023	318,0	2.680,5	2.950,0	90,8%
2024*	325,5	2.700,0	3.000,0	90,0%

Sumber : Badan Pusat Statistik (2024); Kementerian Pertanian (2024).
 Keterangan: Tahun 2024 merupakan data proyeksi berdasarkan Outlook Komoditas Pertanian 2024.

Tabel tersebut menunjukkan bahwa sekitar 90% kebutuhan kedelai nasional masih dipenuhi dari impor, menandakan ketergantungan tinggi terhadap pasokan luar negeri. Kondisi ini membuat industri pengolahan kedelai di Indonesia sangat rentan terhadap fluktuasi harga global maupun nilai tukar rupiah (Kementerian Perdagangan, 2024). Laporan Kementerian Koperasi dan UKM (2024) menyebutkan bahwa kenaikan harga kedelai impor pada 2023 mencapai sekitar 20%, menyebabkan penurunan margin keuntungan bagi pelaku usaha tempe dan keripik tempe.

Berdasarkan data Kementerian Perindustrian (2023), terdapat lebih dari 90.000 unit usaha mikro dan kecil (UMK) di Indonesia yang bergerak dalam bidang pengolahan kedelai dengan penyerapan tenaga kerja mencapai 280.000 orang. Sebaran usaha tersebut dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Sebaran Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Pengolahan Kedelai di Indonesia Tahun 2023

No	Provinsi Utama Penghasil/Produsen Kedelai	Jumlah Unit Usaha (unit)	Jumlah Tenaga Kerja (orang)	Jenis Produk Dominan
1	Jawa Timur	25.800	82.500	Tempe, Keripik Tempe
2	Jawa Tengah	21.600	65.000	Tempe, Tahu
3	Jawa Barat	18.400	55.000	Tempe, Kecap
4	Yogyakarta	6.700	19.000	Tempe, Susu Kedelai
5	Sumatera Utara	4.800	14.200	Tempe, Tahu
6	Kalimantan Selatan	3.500	10.000	Tempe
7	Bali	2.900	7.800	Tempe, Keripik Tempe
8	Lain-lain (17 provinsi lainnya)	6.300	26.500	Beragam produk
Total Nasional	–	90.000	280.000	–

Sumber: Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (2023), Laporan Kinerja Industri Pengolahan Nasional 2023.

Dari tabel tersebut terlihat bahwa Jawa Timur memiliki jumlah unit usaha pengolahan kedelai terbesar. Hal ini menegaskan bahwa sebagian besar kegiatan industri tempe dan keripik tempe terkonsentrasi Kota Malang, khususnya Sentra Kampung Sanan di Kecamatan Blimbing, merupakan kawasan dengan konsentrasi usaha tempe dan keripik tempe terbesar di Indonesia. Berdasarkan data paguyuban sentra produksi tempe dan keripik tempe Sanan yang dihimpun oleh LP2M Universitas Negeri Malang, jumlah perajin yang aktif mencapai 636 orang. Sementara itu, penelitian JAMS I (2022) mencatat terdapat 137 produsen tempe dan 93 produsen keripik tempe yang menjalankan kegiatan produksi secara rutin di wilayah tersebut. Pemerintah Kota Malang juga memperkirakan jumlah total perajin di Sanan mencapai sekitar 600 unit usaha. Sebagian UKM.

Kota Malang, terutama Sentra Kampung Sanan, dikenal luas sebagai kawasan penghasil tempe dan keripik tempe terbesar di Indonesia. Salah satu pelaku utama yang cukup menonjol di kawasan tersebut adalah Industri Kecil

Menengah (IKM) Mirah Rejeki, yang telah beroperasi lebih dari satu dekade dan menjadi contoh nyata keberlangsungan industri kecil menengah berbasis kedelai.

Pasca pandemi COVID-19, tantangan industri kecil semakin kompleks. Kenaikan harga energi, bahan baku, dan kemasan menyebabkan penurunan efisiensi hingga 15% (Hidayati et al., 2023). Oleh karena itu, analisis nilai tambah di tingkat usaha menjadi langkah penting dalam upaya peningkatan efisiensi dan daya saing industri kecil menengah.

Salah satu langkah strategis untuk menghadapi permasalahan ini adalah dengan meningkatkan nilai tambah melalui proses pengolahan. Pengolahan kedelai menjadi keripik tempe mampu meningkatkan pendapatan produsen sekaligus memperluas peluang pasar (Purba & Astuti, 2023). Selain itu, produk olahan kedelai memiliki umur simpan lebih lama dan nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan kedelai mentah (Suhartono & Wulandari, 2022).

IKM Mirah Rejeki, yang mengolah kedelai menjadi keripik tempe sebagai produk akhir. Proses produksi di IKM Mirah Rejeki membentuk satu rantai nilai yang dimulai dari kedelai sebagai bahan baku, kemudian diolah menjadi tempe melalui proses fermentasi, dan selanjutnya diolah kembali menjadi keripik tempe melalui proses penggorengan dan pengemasan.

Setiap tahapan dalam proses tersebut menimbulkan biaya dan menghasilkan nilai ekonomi yang berbeda. Pengolahan kedelai menjadi keripik tempe menghasilkan produk dengan harga jual yang jauh lebih tinggi serta daya simpan yang lebih panjang. keseluruhan proses dari kedelai hingga menjadi keripik tempe berpotensi menghasilkan nilai tambah yang signifikan bagi pelaku usaha.

Namun, dalam praktiknya, pelaku usaha seperti IKM Mirah Rejeki belum memiliki perhitungan yang jelas mengenai besarnya nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan kedelai hingga menjadi keripik tempe, serta apakah keseluruhan proses tersebut layak dijalankan secara ekonomi. Kenaikan harga bahan baku, energi, dan kemasan pasca pandemi COVID-19 juga menyebabkan biaya produksi meningkat dan menekan margin keuntungan (Hidayati et al., 2023). Oleh karena itu, diperlukan analisis yang mampu menggambarkan secara kuantitatif struktur biaya, nilai tambah, dan kelayakan usaha dari proses pengolahan tersebut.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk menganalisis nilai tambah dalam keripik tempe adalah Metode Hayami (1987), yang menghitung selisih antara nilai output dan nilai input dalam suatu proses produksi. Selain itu, untuk menilai kelayakan usaha digunakan analisis R/C Ratio, yaitu perbandingan antara total penerimaan dan total biaya produksi, untuk memastikan apakah kedua proses tersebut benar-benar menguntungkan dan layak dijalankan. Salah satu metode kelayakan usaha yang paling umum digunakan pada UMKM adalah R/C Ratio (Revenue Cost Ratio), yakni rasio antara total penerimaan dengan total biaya produksi.

Pengukuran kelayakan usaha menjadi sangat penting karena proses keripik tempe memiliki nilai tambah lebih tinggi, biaya input tambahan (minyak goreng, tepung, bumbu, gas, dan kemasan). Dengan demikian, nilai tambah yang tinggi belum tentu menjamin kelayakan usaha yang lebih baik apabila biaya produksinya juga meningkat secara signifikan. Hal inilah yang perlu dibuktikan melalui analisis biaya dan penerimaan melalui perhitungan R/C Ratio.

Penelitian sebelumnya mengindikasikan bahwa pengolahan kedelai menjadi produk olahan berbasis tempe mampu meningkatkan nilai ekonomi bahan baku secara signifikan. Rahman (2020) menunjukkan bahwa pengolahan kedelai melalui proses fermentasi dan pengolahan lanjutan dapat menghasilkan nilai tambah sebesar 35–40%, sementara Nurhidayati (2021) melaporkan bahwa ketika kedelai diolah lebih lanjut hingga menjadi keripik tempe, nilai tambah yang dihasilkan dapat mencapai sekitar 60%. Temuan tersebut menunjukkan bahwa semakin panjang rantai pengolahan dari kedelai menuju produk akhir berupa keripik tempe, semakin besar nilai tambah yang tercipta. Namun, sebagian besar penelitian sebelumnya masih menganalisis tahapan proses secara terpisah, sehingga belum sepenuhnya menggambarkan nilai tambah kedelai dalam satu rangkaian proses produksi yang utuh menuju keripik tempe.

Penelitian yang dilakukan oleh Selvianingsih (2022) melalui studi Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah pada keripik tempe di Kota Malang menunjukkan bahwa besarnya nilai tambah dan tingkat efisiensi usaha sangat dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku kedelai, penerapan teknologi, serta skala produksi. Hasil penelitian tersebut menegaskan bahwa keripik tempe berbasis kedelai memiliki

potensi nilai tambah yang tinggi, namun tingkat efisiensi usaha masih beragam akibat perbedaan manajemen dan kapasitas produksi antar pelaku usaha.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini penting dilakukan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai dua aspek utama, yaitu nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kedelai menjadi keripik tempe dan kelayakan usaha keripik tempe berbasis kedelai berdasarkan analisis R/C Ratio. Dengan menganalisis kedua aspek tersebut secara bersamaan dalam satu rangkaian proses produksi, penelitian ini diharapkan dapat memberikan dasar pengambilan keputusan yang lebih akurat bagi IKM Mirah Rejeki dalam menentukan strategi produksi, prioritas usaha, serta penetapan harga jual yang sesuai dengan struktur biaya dan peluang keuntungan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kedelai melalui tempe hingga menjadi keripik tempe di IKM Mirah Rejeki?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengolahan kedelai menjadi keripik tempe berdasarkan analisis R/C Ratio di IKM Mirah Rejeki?

1.3 Tujuan

1. Menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kedelai hingga menjadi keripik tempe di IKM Mirah Rejeki.
2. Menganalisis kelayakan usaha pengolahan kedelai menjadi keripik tempe berdasarkan nilai R/C Ratio.

1.4 Batasan Penelitian

1. Penelitian dilakukan di IKM Mirah Rejeki, Sentra Kampung Sanan, Kecamatan Blimbing, Kota Malang.
2. Produk yang diteliti terbatas pada pengolahan kedelai menjadi keripik tempe sebagai satu rangkaian proses produksi.

1.5 Manfaat dan Output Penelitian

1.5.1 Manfaat

- Manfaat Akademik

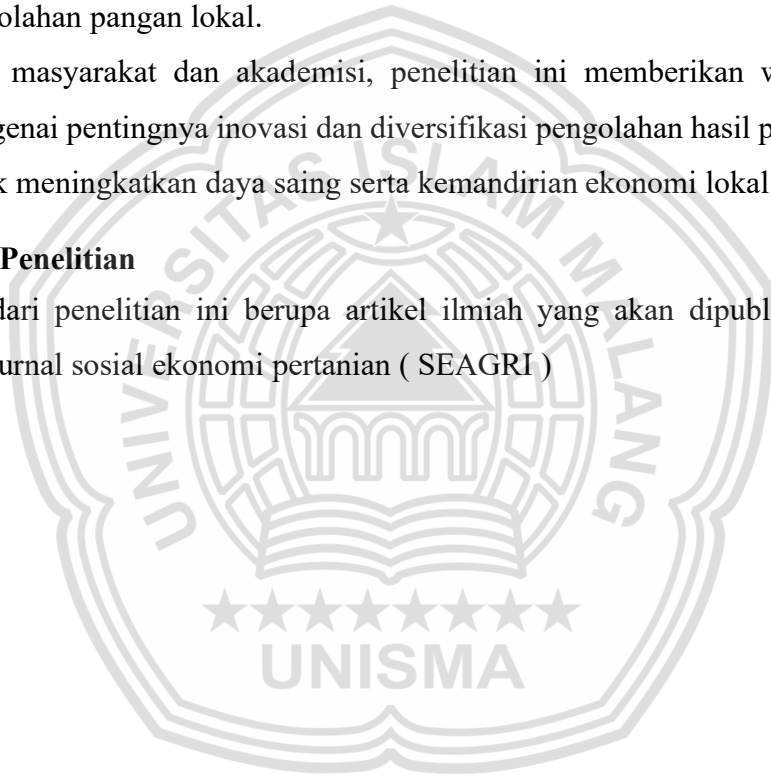
Penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu agribisnis, khususnya dalam kajian nilai tambah dan kelayakan usaha agroindustri pangan.

Penelitian ini juga memperkaya referensi tentang penggunaan metode Hayami dan R/C Ratio dalam menganalisis dua proses pengolahan dalam satu unit usaha yang sama.

- Manfaat Praktis
 1. Bagi IKM Mirah Rejeki, penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi untuk meningkatkan efisiensi dan menentukan harga jual berdasarkan nilai tambah yang diperoleh.
 2. Bagi pemerintah daerah, hasil penelitian dapat dijadikan masukan untuk merumuskan kebijakan pengembangan UMKM berbasis pertanian dan pengolahan pangan lokal.
 3. Bagi masyarakat dan akademisi, penelitian ini memberikan wawasan mengenai pentingnya inovasi dan diversifikasi pengolahan hasil pertanian untuk meningkatkan daya saing serta kemandirian ekonomi lokal.

1.5.2 Output Penelitian

Output dari penelitian ini berupa artikel ilmiah yang akan dipublikasikan dalam jurnal sosial ekonomi pertanian (SEAGRI)



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

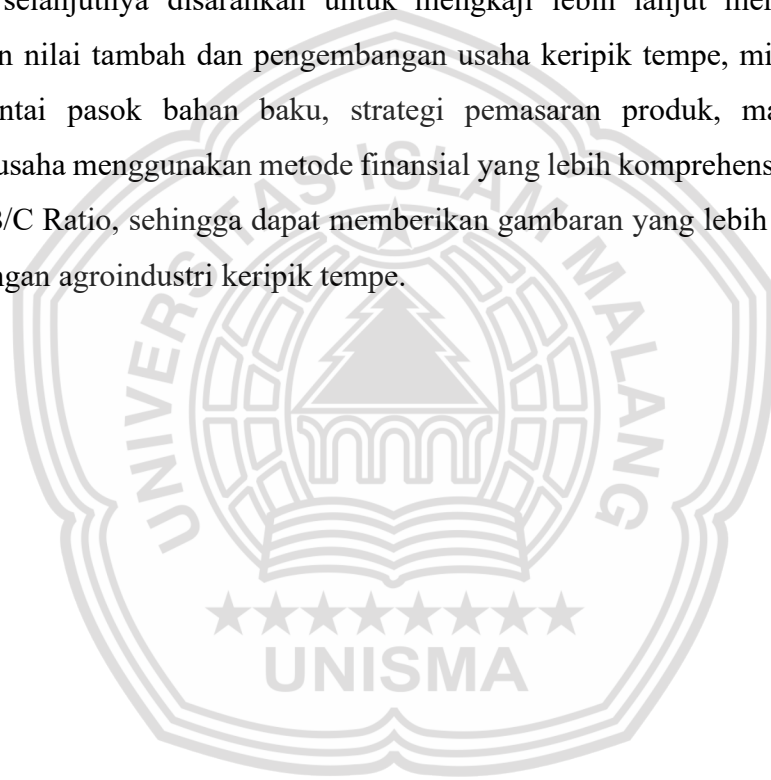
Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai analisis nilai tambah kedelai menjadi keripik tempe di IKM Mirah Rejeki Sentra Kampung Sanan Kota Malang, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kedelai menjadi keripik tempe di IKM Mirah Rejeki tergolong dalam kategori nilai tambah sedang. Dalam satu kali proses produksi digunakan 20 kg kedelai yang menghasilkan 350 bungkus keripik tempe dengan berat 100 gram per bungkus. Berdasarkan analisis nilai tambah metode Hayami, diperoleh nilai tambah sebesar Rp37.600 per kilogram bahan baku kedelai dengan rasio nilai tambah sebesar 33,05%. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan kedelai menjadi keripik tempe mampu meningkatkan nilai ekonomi bahan baku secara signifikan.
2. Kelayakan usaha pengolahan keripik tempe di IKM Mirah Rejeki dinilai layak dan menguntungkan untuk dijalankan. Total biaya produksi dalam satu kali proses produksi sebesar Rp1.932.693,54, sedangkan total penerimaan yang diperoleh sebesar Rp2.275.000, sehingga keuntungan yang diperoleh sebesar Rp342.306,46 per proses produksi. Hasil analisis efisiensi usaha menunjukkan nilai R/C Ratio sebesar 1,18, yang berarti nilai R/C lebih besar dari 1 sehingga usaha keripik tempe di IKM Mirah Rejeki efisien dan layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka beberapa saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Pelaku usaha IKM Mirah Rejeki disarankan untuk meningkatkan nilai tambah usaha keripik tempe dengan melakukan efisiensi biaya produksi, khususnya pada biaya bahan baku dan bahan penolong. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mencari supplier bahan baku maupun bahan penolong yang menawarkan harga lebih terjangkau namun tetap menjaga kualitas, sehingga biaya produksi dapat ditekan dan nilai tambah yang dihasilkan dapat meningkat.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji lebih lanjut mengenai strategi peningkatan nilai tambah dan pengembangan usaha keripik tempe, misalnya melalui analisis rantai pasok bahan baku, strategi pemasaran produk, maupun analisis kelayakan usaha menggunakan metode finansial yang lebih komprehensif seperti NPV, IRR, dan B/C Ratio, sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih luas mengenai pengembangan agroindustri keripik tempe.



DAFTAR PUSTAKA

- Aponno, C., & Siahaya, S. L. (2023). Analisis nilai tambah IKM berbasis lokal. *Jurnal Agribisnis*, 11(2), 45–56. <https://doi.org/10.31289/agribisnis.v11i2>
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta. <https://opac.perpusnas.go.id>
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik industri mikro dan kecil Indonesia*. BPS. <https://www.bps.go.id>
- Badan Pusat Statistik, & Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). *Struktur biaya usaha sektor pangan*. <https://www.bps.go.id> ; <https://www.pertanian.go.id>
- Bungin, B. (2012). *Metodologi penelitian kuantitatif: Komunikasi, ekonomi, dan kebijakan publik*. Kencana. <https://lib.ui.ac.id>
- Dinas Koperasi dan UMKM Kota Malang. (2022). *Profil UMKM pengolahan pangan Kota Malang*. <https://diskopindag.malangkota.go.id>
- FAO. (2019). *Food processing and IKM report*. Food and Agriculture Organization. <https://www.fao.org>
- FAO. (2022). *Agro-industrial development and value addition*. Food and Agriculture Organization. <https://www.fao.org/agrifood-economy/value-chains/en/>
- Gittinger, J. P. (1986). *Analisa proyek-proyek pertanian*. UI Press. <https://lib.ui.ac.id>
- Hadi, S. (2019). Analisis nilai tambah pengolahan tempe di Sentra Sanan Kota Malang. *Jurnal IKM Indonesia*, 6(2), 45–54. <https://journal.ikm-indonesia.or.id>
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural marketing and processing in upland Java*. CGPRT Centre. <https://ageconsearch.umn.edu>
- Herlinda, N. (2019). Analisis struktur biaya dan nilai tambah produk olahan pangan lokal. *Jurnal Agroekonomi & Bisnis*, 5(1), 21–35. <https://jurnal.uns.ac.id>
- Hidayat, A., et al. (2022). Analisis biaya dan kelayakan usaha agroindustri tempe. *Jurnal Agribusiness*. <https://jurnal.uns.ac.id/agribusiness/article/view/68285>
- Hidayati, N., et al. (2023). Peran UMKM pengolahan pangan terhadap peningkatan nilai tambah dan ketahanan pangan lokal. *Jurnal Agribisnis*, 11(2), 123–134. <https://jurnal.uns.ac.id/agribusiness/article/view/68213>
- Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi kelayakan bisnis*. Kencana Prenada Media Group. <https://lib.ui.ac.id>
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2024). *UMKM Indonesia hampir 99% unit usaha*. <https://kemenkopukm.go.id>

- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2023). Data industri olahan kedelai nasional. <https://kemenperin.go.id>
- Listiana, N., Hindarti, S., & Sari, D. K. (2021). Analisis nilai tambah minuman sari apel “Niapel”. *SEAGRI: Journal of Agricultural Economics*. <https://journal.unisma.ac.id>
- Mubyarto. (1994). Pengantar ekonomi pertanian. LP3ES.
- Munawaroh, A., Hindarti, S., & Syakir, F. (2022). Analisis usaha dan nilai tambah IKM bawang merah goreng. *SEAGRI: Journal of Agricultural Economics*. <https://journal.unisma.ac.id>
- Nazir, M. (2014). Metode penelitian. Ghalia Indonesia.
- OECD. (2021). SME and entrepreneurship outlook 2021. OECD Publishing. <https://www.oecd.org/industry/smes/SME-Outlook-2021.pdf>
- Putri, D. A., & Nugroho, S. (2020). Penggunaan R/C ratio dalam analisis kelayakan UMKM pangan. *JEJAK: Jurnal Ekonomi dan Kebijakan*. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jejak/article/view/39715>
- Rahayu, S., & Purwantini, R. (2018). Analisis finansial usaha tempe skala rumah tangga. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 12(1), 33–41.
- Safitri, N. L., Siswadi, B., & Susilowati, D. (2021). Analisis pendapatan dan nilai tambah keripik tempe. *SEAGRI: Journal of Agricultural Economics*. <https://journal.unisma.ac.id>
- Saragih, B. (2010). Agribisnis berbasis komoditas. IPB Press.
- Sari, R. (2020). Nilai tambah dan daya saing produk IKM rumah tangga. *Jurnal Teknologi & Industri Pertanian*, 12(2), 54–63.
- Selvianingsih, S., Susilowati, D., & Siswadi, B. (2020). Analisis efisiensi dan nilai tambah IKM keripik tempe. *SEAGRI: Journal of Agricultural Economics*. <https://journal.unisma.ac.id>
- Sholeha, R. N., Machfudz, M., & Siswadi, B. (2021). Analisis nilai tambah dan pengaruh bauran pemasaran 4P terhadap keputusan pembelian keripik jamur tiram. *SEAGRI: Journal of Agricultural Economics*. <https://journal.unisma.ac.id>
- Siregar, M., et al. (2021). Analisis kelayakan dan nilai tambah usaha agroindustri pangan berbasis R/C ratio. *Jurnal Agribisnis*. <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/agribisnis/article/view/36642>
- Soekartawi. (2001). Analisis usaha tani. Universitas Indonesia Press.
- Soekartawi. (2002a). Analisis usahatani. UI Press.
- Soekartawi. (2002b). Prinsip dasar ekonomi pertanian. Rajawali Pers.

- Sugiyono. (2019). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Suryani, N., & Saptana. (2015). Agribisnis dan pembangunan pertanian. Penebar Swadaya.
- Tambunan, T. (2021). UMKM dan pengembangan agroindustri di Indonesia. Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia. <https://journal.ui.ac.id/index.php/jepi/article/view/16560>
- Utami, D. (2020). Kelayakan usaha pengolahan keripik tempe berdasarkan R/C ratio. Journal of Agribusiness Studies, 4(3), 77–85.
- World Bank. (2020). MSMEs and agro-processing in developing countries. <https://documents.worldbank.org>
- Yin, R. K. (2014). Case study research: Design and methods. Sage Publications.
- Tambunan, T. (2012). Usaha Mikro, Kecil dan Menengah di Indonesia. Jakarta: LP3ES.
- Soekarto, S.T. (2013). Teknologi Penanganan dan Pengolahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kotler, P., & Keller, K.L. (2016). Marketing Management. Pearson Education.
- Tjiptono, F. (2015). Strategi Pemasaran. Yogyakarta: Andi.
- Kasmir. (2016). Analisis Laporan Keuangan. Jakarta: Raja Grafindo Persada.

