

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pertanian adalah kegiatan manusia dalam mengelola dan memanfaatkan tanah, air, dan sumber daya alam lainnya untuk menghasilkan produk pertanian, seperti tanaman pangan, sayuran, buah-buahan, daging, susu, dan produk lainnya. Kegiatan pertanian meliputi berbagai tahap, mulai dari persiapan tanah, penanaman, perawatan, panen, hingga pemasaran produk. Pertanian memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan pangan manusia serta memberikan kontribusi ekonomi dan sosial bagi masyarakat (Bahri, 2021).

Di seluruh dunia, pertanian juga menjadi sumber penghasilan bagi jutaan petani dan pekerja di sektor pertanian lainnya. Pengembangan sektor pertanian dalam mendukung industrialisasi pangan berdasarkan pendekatan agribisnis, termasuk agroindustri yang bisa memperkuat kaitan mata rantai produksi, penanganan pasca panen, pengolahan serta pemasaran untuk menaikkan nilai tambah hasil pertanian (Suryani, 2006).

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumberdaya alam pertanian, baik nabati juga hewani yang bisa menghasilkan aneka macam produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan yang bersal dari sumber daya alam lokal atau wilayah. Saat ini di beberapa negara Asia banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal serta diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal tersebut, maka jumlah serta jenis produk pangan semakin meningkat (Tasnia, 2022).

Indonesia memiliki berbagai industri pengolahan hasil dari pertanian, salah satunya ialah industri pengolahan kedelai. Kedelai memiliki peranan yang penting bagi masyarakat Indonesia terutama pada Pulau Jawa, ini bisa dilihat dari adanya kenyataan bahwa sebagian besar masyarakat tidak terlepas dari bahan makanan yaitu kedelai. Proses pengolahan kedelai menjadi aneka macam makanan pada umumnya merupakan proses yang sederhana, serta peralatan yang dipergunakan

cukup menggunakan alat yang biasa digunakan di rumah tangga (Firnando, *et al.* 2022).

Salah satu makanan yang berasal dari kedelai adalah keripik tempe, keripik tempe adalah makanan ringan yang terbuat dari tempe yang diiris tipis, kemudian digoreng hingga kering dan renyah. Makanan ini memiliki cita rasa yang gurih dan kaya akan protein karena terbuat dari bahan dasar tempe. Keripik tempe sangat populer di Indonesia dan sudah menjadi makanan yang biasa dijumpai di pasar tradisional, pasar modern maupun wisata (Sari, 2022).

Wisata Waduk Gajah Mungkur adalah wisata yang terletak di Desa Sendang Kecamatan Wonogiri. Di wisata tersebut menyediakan beberapa oleh-oleh salah satunya keripik tempe. Keripik tempe yang dijual oleh para pedagang di Waduk Gajah Mungkur yaitu tengkulak langsung dari industri rumah tangga yang berada di Desa Sendang itu sendiri. Desa Sendang adalah Salah satu desa yang warganya pengrajin keripik tempe kedelai. Adapun data mengenai jumlah industri rumah tangga keripik tempe pada masing-masing dusun di Desa Sendang tahun 2023 dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini:

**Tabel 1.** Jumlah Industri Keripik Tempe Di Desa Sendang Tahun 2023

No	Dusun	Jumlah
1	Bendorejo	0
2	Godean	0
3	Gondang Legi	0
4	Jajar	0
5	Kedungareng	3
6	Kembang	1
7	Kolotoko	0
8	Prampelan	1
9	Selopukang	0
10	Sendang	0
11	Soko Gunung	0
<b>Jumlah</b>		<b>5</b>

Sumber: Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui dari 11 dusun yang ada di Desa Sendang, terdapat 5 industri rumah tangga keripik tempe. Adapun 5 industri rumah tangga keripik tempe sebagai berikut:

**Tabel 2.** Data Pemilik IRT Keripik Tempe Di Desa Sendang Tahun 2023

No	Dusun	Nama Pemilik IRT	Jumlah Produksi Per Minggu
1	Kedungareng	Mbak Endang	54 Kg
2	Kedungareng	Pak Mamo	35 Kg
3	Kedungareng	Bu Marsi	21 Kg
4	Kembang	Pak Said	14 Kg
5	Prampelan	Bu Suharni	42 Kg

Sumber: Data Primer 2023

Dari tabel 2 dapat diketahui bahwa industri rumah tangga keripik tempe dengan produksi paling banyak di desa Sendang adalah industri rumah tangga keripik tempe milik Mbak Endang. Industri rumah tangga milik Mbak Endang ini berdiri sejak 2020 dan sampai sekarang masih aktif memproduksi keripik tempe setiap harinya dengan nama usaha Keripik Tempe Mbak Endang.

Permasalahan yang dihadapi oleh Industri Rumah Tangga Keripik Tempe Mbak Endang adalah pemilik belum pernah melakukan pengelolaan manajemen, penggunaan teknologi yang masih sederhana, dan modal yang terbatas. Hal tersebut dapat berdampak pada usaha keripik tempe yang belum tentu layak dijalankan dan dikembangkan. Oleh karena itu, peneliti tertarik mengambil judul penelitian “Analisis Usaha Industri Rumah Tangga Keripik Tempe Mbak Endang Di Desa Sendang, Kecamatan Wonogiri, Kabupaten Wonogiri”.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berapa besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan yang diperoleh pada IRT keripik tempe Mbak Endang di Desa Sendang?
2. Bagaimana kelayakan finansial pada IRT keripik tempe Mbak Endang di Desa Sendang?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian industri rumah tangga keripik tempe Mbak Endang di Desa Sendang adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan yang diperoleh pada IRT keripik tempe Mbak Endang di Desa Sendang Kecamatan Wonogiri Kabupaten Wonogiri.
2. Mengetahui kelayakan finansial pada IRT keripik tempe Mbak Endang di Desa Sendang Kecamatan Wonogiri Kabupaten Wonogiri.

## **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian industri rumah tangga keripik tempe Mbak Endang di Desa Sendang adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, hasil penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas mengenai analisis usaha industri rumah tangga keripik tempe maupun analisis usaha yang lain dan merupakan syarat guna memperoleh gelar sarjana pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo
2. Bagi IRT keripik tempe Mbak Endang selaku produsen penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pemikiran dan pertimbangan bagi produsen untuk peningkatan usaha.
3. Bagi pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan informasi, pengetahuan, dan referensi dalam penyusunan penelitian sejenisnya.

## BAB II LANDASAN TEORI

### A. Penelitian Terdahulu

Penelitian Asnidar & Asrida (2017) yang berjudul “*Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara*” menunjukkan bahwa usaha tersebut menguntungkan dengan total keuntungan sebesar Rp. 13.099.252/ tahun. Dari perhitungan BEP diperoleh BEP produksi yaitu 12.400 ikat, BEP harga Rp 1.757, dan nilai R/C sebesar 1,42 sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha home industri kerupuk opak yang ada di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara layak untuk diusahakan.

Penelitian Faqih, *et al* (2019) yang berjudul “*Analisis Kelayakan Usaha Industri Kecil Tahu (Kasus di Desa Danawinangun Kecamatan Klangeran Kabupaten Cirebon)*” menunjukkan bahwa usaha industri kecil tahu di Desa Danawinangun Kecamatan Klangeran Kabupaten Cirebon layak untuk diusahakan dilihat dari nilai R/C 1,46 berarti layak untuk diusahakan. Kemudian nilai BEP Produksi 26 kg/produksi, sedangkan tahu yang dihasilkan 27,5 kg/produksi yang berarti pengusaha industri kecil tahu layak untuk diusahakan. Lalu nilai BEP Harga Rp 11.251 per papan-, sedangkan harga jual Rp.24.000 per papan berarti pengusaha industri kecil tahu layak untuk diusahakan.

Penelitian Putra, *et al* (2021) yang berjudul “*Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Tahu Sopyonyo Di Desa Munsalo Kopah Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi*” menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh oleh Industri Rumah Tangga Tahu Sopyonyo sebesar Rp. 3.839.961,6/produksi, dengan total biaya yang dikeluarkan untuk biaya tetap/penyusutan alat setiap produksi sebesar Rp.11.328,63/produksi dan biaya tidak tetap yang dikeluarkan sebesar Rp. 2.092.166,65/produksi, maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.1.736.466,32/produksi. Kemudian Analisis R/C Ratio yang diperoleh dari Rp.3.839.961,6/produksi dan total biaya sebesar Rp.

2.103.495,28/produksi yang mendapatkan R/C Ratio sebesar 1,82, hal ini menunjukkan bahwa usaha Industri Rumah Tangga Tahu Soponyono di Desa Munsalo Kopah Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi menguntungkan dan layak untuk dikembangkan. Lalu Break Event Point Produksi Industri Rumah Tangga Tahu Soponyono adalah sebesar 394,40 Kg agar mencapai titik impas (tidak untung juga tidak rugi). *Break Event Point* Harga Industri Rumah Tangga Tahu Soponyono yang diterima sebesar Rp. 2.921,52 agar mencapai titik impas (tidak untung dan juga tidak rugi).

Penelitian Nugroho, *et al* (2019) yang berjudul Analisis Usaha Agroindustri Keripik Tempe di Desa Sumber Datar Kecamatan Singingi Kabupaten Kuantan Singingi (Studi Kasus pada Usaha Keripik Tempe Djokam). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan keripik tempe djokam Rp 425.327/produksi dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 574.673, yang terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap, nilai R/C sebesar 1,74, artinya setiap biaya yang dikeluarkan 1 rupiah maka diperoleh penerimaan sebesar 1,74 rupiah atau keuntungan sebesar 0,74 rupiah dan Break Even Poin produksi dengan total biaya sebesar Rp 574,673, maka harus memproduksi sebanyak 11,49 Kg dengan harga jualnya Rp 50.000, agar mencapai titik impas. Break Even Poin harga dengan biaya sebesar Rp 574.673 maka Agroindustri Keripik Tempe harus memproduksi sebanyak 20 Kg dengan harga jual sebesar Rp 28.733, supaya mencapai titik impasnya.

Berdasarkan hasil penelitian diatas, menunjukkan usaha tersebut dapat menghasilkan keuntungan besarnya keuntungan tersebut dipengaruhi oleh besarnya penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan. Hal ini akan menunjukkan tingkat efisiensi dari pengelolaan usaha tersebut.

## **B. Tinjauan Pustaka**

### **1. Industri Rumah Tangga**

Industri rumah tangga adalah kegiatan produksi yang dilakukan di dalam rumah atau di lingkungan sekitar rumah dengan skala kecil dan sederhana. Industri rumah tangga umumnya dilakukan oleh anggota keluarga sebagai usaha sampingan atau penghasilan tambahan. Contoh dari industri rumah tangga salah satunya adalah industri rumah tangga keripik tempe (Arianty, 2017).

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) definisi Industri rumah tangga berdasarkan kuantitas tenaga kerja yaitu usaha yang memiliki jumlah tenaga kerja 1 orang sampai dengan 4 orang, sedangkan usaha mikro kecil memiliki jumlah tenaga kerja 5 orang sampai dengan 19 orang, dan usaha menengah merupakan usaha yang memiliki jumlah tenaga kerja 20 orang sampai dengan 99 orang.

Meskipun industri rumah tangga dilakukan dengan skala kecil, namun kegiatan ini memiliki potensi untuk berkembang menjadi bisnis yang lebih besar dan menguntungkan jika dikelola dengan baik. Industri rumah tangga juga dapat menjadi alternatif bagi orang-orang yang ingin memulai bisnis dengan modal terbatas dan memanfaatkan keahlian yang dimiliki.

### **2. Kedelai**

Kedelai adalah sejenis tumbuhan legum yang biasanya digunakan untuk dijadikan bahan makanan atau bahan pakan ternak. Tanaman kedelai ditanam di seluruh dunia dan merupakan sumber protein nabati yang kaya serta serat makanan. Kedelai juga digunakan dalam industri pangan untuk membuat produk seperti susu kedelai, tahu, tempe, dan kecap (Umami, *et al.* 2014).

Selain itu, kedelai juga dapat digunakan sebagai bahan baku untuk produksi minyak kedelai yang biasa digunakan dalam memasak. Kedelai juga dikenal sebagai sumber fitoestrogen, senyawa yang memiliki efek serupa estrogen dalam tubuh manusia.

Kedelai mengandung berbagai nutrisi penting, seperti protein, serat, vitamin, dan mineral, seperti zat besi, kalsium, dan folat. Kandungan protein dalam kedelai sangat tinggi, sehingga sering dijadikan alternatif protein nabati bagi orang yang menjalani diet vegetarian atau vegan. Selain itu, kedelai juga memiliki manfaat kesehatan yang penting (Dewantari, 2013).

Senyawa fitoestrogen dalam kedelai diketahui dapat membantu mengurangi risiko penyakit jantung, osteoporosis, dan beberapa jenis kanker. Konsumsi kedelai juga dapat membantu mengatur kadar kolesterol dalam darah dan meningkatkan kesehatan jantung secara umum (Wirakusumah, 2003).

### **3. Tempe**

Tempe adalah makanan yang terbuat dari kedelai yang difermentasi dengan menggunakan ragi tempe. Tempe berasal dari Indonesia dan telah menjadi makanan yang populer di seluruh dunia. Makanan ini memiliki kandungan protein yang tinggi dan juga mengandung serat, vitamin, dan mineral. Tempe dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti tumis, sate, atau juga bisa dimakan mentah sebagai camilan. Selain itu, tempe juga memiliki rasa yang lezat dan tekstur yang kenyal (Suknia & Rahmani, 2020).

Proses pembuatan tempe dimulai dengan merendam biji kedelai dalam air selama beberapa jam. Setelah itu, biji kedelai dikupas kulitnya dan direbus hingga matang. Setelah itu, biji kedelai yang telah matang akan dicampur dengan ragi tempe yang telah dicampur dengan air dan ditaburkan ke atas biji kedelai yang telah matang. Kemudian, biji kedelai dan ragi tempe akan dikemas dalam anyaman daun pisang atau daun jati yang kemudian diinkubasi dalam keadaan yang lembab dan hangat selama 1-2 hari hingga tempe matang. Tempe memiliki banyak manfaat kesehatan, seperti membantu menurunkan kadar kolesterol dalam darah, mengurangi risiko penyakit jantung, dan membantu memperbaiki sistem pencernaan. Selain itu, tempe juga cocok untuk dikonsumsi oleh orang yang sedang menjalani diet vegetarian atau vegan karena kandungan proteinnya yang tinggi (Susianto & Ramayulis, 2013).

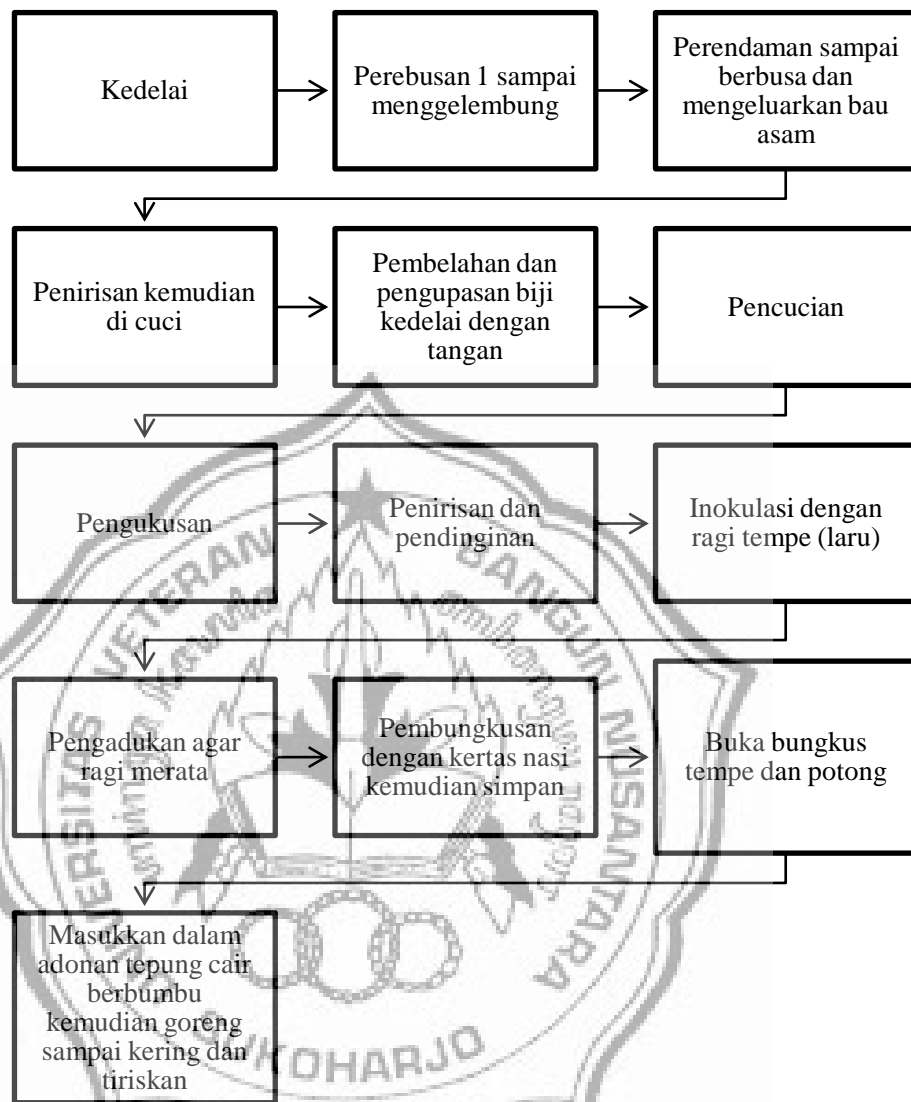


#### 4. Keripik Tempe

Keripik tempe adalah camilan yang terbuat dari tempe yang diiris tipis dan digoreng hingga kering dan renyah. Tempe yang digunakan bisa berasal dari berbagai jenis kedelai, dan diolah dengan bumbu-bumbu yang berbeda-beda tergantung dari daerah atau jenisnya. Keripik tempe merupakan makanan ringan yang populer di Indonesia, terutama sebagai camilan sehari-hari atau sebagai oleh-oleh khas dari daerah-daerah tertentu (Sari, 2022).

Selain rasanya yang enak, keripik tempe juga memiliki nilai gizi yang baik karena tempe sendiri mengandung protein dan serat yang tinggi. Proses pembuatan keripik tempe cukup sederhana dan dapat dilakukan dengan beberapa langkah berikut:





Gambar 1. Cara Pembuatan Kripik Tempe

## 5. Biaya

Biaya produksi adalah jumlah uang atau sumber daya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk termasuk jasa yang dibayar. Biaya produksi merupakan faktor penting dalam menentukan harga jual suatu produk atau layanan dan dapat mempengaruhi keuntungan yang diperoleh. Dalam industri rumah tangga, biaya produksi biasanya lebih rendah dibandingkan dengan

industri skala besar (Putra, 2017). Ada dua kategori atau pengelompokan biaya yaitu (Ferawati & Syam, 2021):

- a. Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang nilainya tidak akan berubah dari satu proses produksi ke proses produksi berikutnya walaupun volume produksi yang dihasilkan berubah-ubah.
- b. Biaya Variabel (*Variabel Cost*) artinya biaya yang jumlah, nilai dan komposisi biaya variabel ini dapat diubah apabila volume atau komposisi barang yang akan dihasilkan dalam satu proses produksi akan berubah.
- c. Biaya total (*Total Cost/TC*), yaitu keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan.

## 6. Penerimaan

Penerimaan total (*Total Revenue/TR*) adalah jumlah pendapatan yang diterima oleh suatu individu dari penjualan produk atau jasa dalam suatu periode waktu tertentu. TR dapat dihitung dengan cara mengalikan jumlah unit produk atau jasa yang terjual dengan harga satuan produk atau jasa tersebut (Yuliani, 2018).

## 7. Keuntungan

Keuntungan adalah keadaan di mana suatu bisnis memperoleh kelebihan atau laba dari hasil kegiatan yang dilakukan. Dalam konteks bisnis, keuntungan diukur sebagai selisih antara penerimaan total (TR) dikurangi biaya yang dikeluarkan untuk produksi (TC) (Fauzan, *et al.* 2023).

## 8. R/C Ratio

R/C ratio adalah perbandingan antara jumlah keseluruhan penerimaan dan total biaya, yang mencerminkan nilai penerimaan yang diperoleh dari setiap unit mata uang yang diinvestasikan. Ketika R/C ratio semakin tinggi, maka keuntungan yang dihasilkan juga cenderung semakin besar. Dengan kata lain, R/C ratio menggambarkan perbandingan antara jumlah penerimaan dan pengeluaran (Hajar, *et al.* 2019).

## 9. B/C Ratio

B/C ratio atau *Benefit-Cost Ratio* (Rasio Manfaat-Biaya) adalah metode yang digunakan untuk mengevaluasi keuntungan yang diharapkan dari suatu usaha atau proyek bisnis dengan membandingkannya dengan biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha tersebut. B/C ratio dalam usaha membantu pemilik usaha atau pengambil keputusan untuk menentukan apakah suatu usaha atau proyek bisnis memiliki potensi keuntungan yang cukup besar untuk dibandingkan dengan biayanya (Titop, *et al.* 2022).

## 10. BEP (*Break Even Point*) Produksi

*Break Even Point* (BEP) produksi mengacu pada jumlah produk atau unit yang harus dijual agar mencapai titik impas. BEP ini sangat penting karena setelah mencapai BEP, setiap penjualan tambahan akan menghasilkan keuntungan. Sebaliknya, jika penjualan di bawah BEP, industri rumah tangga akan mengalami kerugian (Maruta, 2018).

## 11. BEP (*Break Even Point*) Penerimaan

*Break Even Point* (BEP) penerimaan adalah titik di mana industri rumah tangga mencapai titik impas dalam operasinya, di mana total pendapatan yang diterima dari penjualan suatu produk atau jasa sama dengan total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk atau jasa tersebut. Dalam kata lain, BEP penerimaan adalah nilai di mana usaha tidak menghasilkan keuntungan atau kerugian. Dalam konteks BEP penerimaan, industri rumah tangga menghitung berapa banyak produk atau layanan yang harus dijual dengan harga tertentu agar mencapai titik impas (Maruta, 2018).

## 12. Titik Impas Harga

Titik impas harga mengacu pada minimal harga penjualan agar mencapai titik impas. Perhitungan titik impas harga ini sangat penting karena sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan harga jual yaitu setelah diketahui hasil perhitungannya (Kusumawardani & Muhammad, 2020).

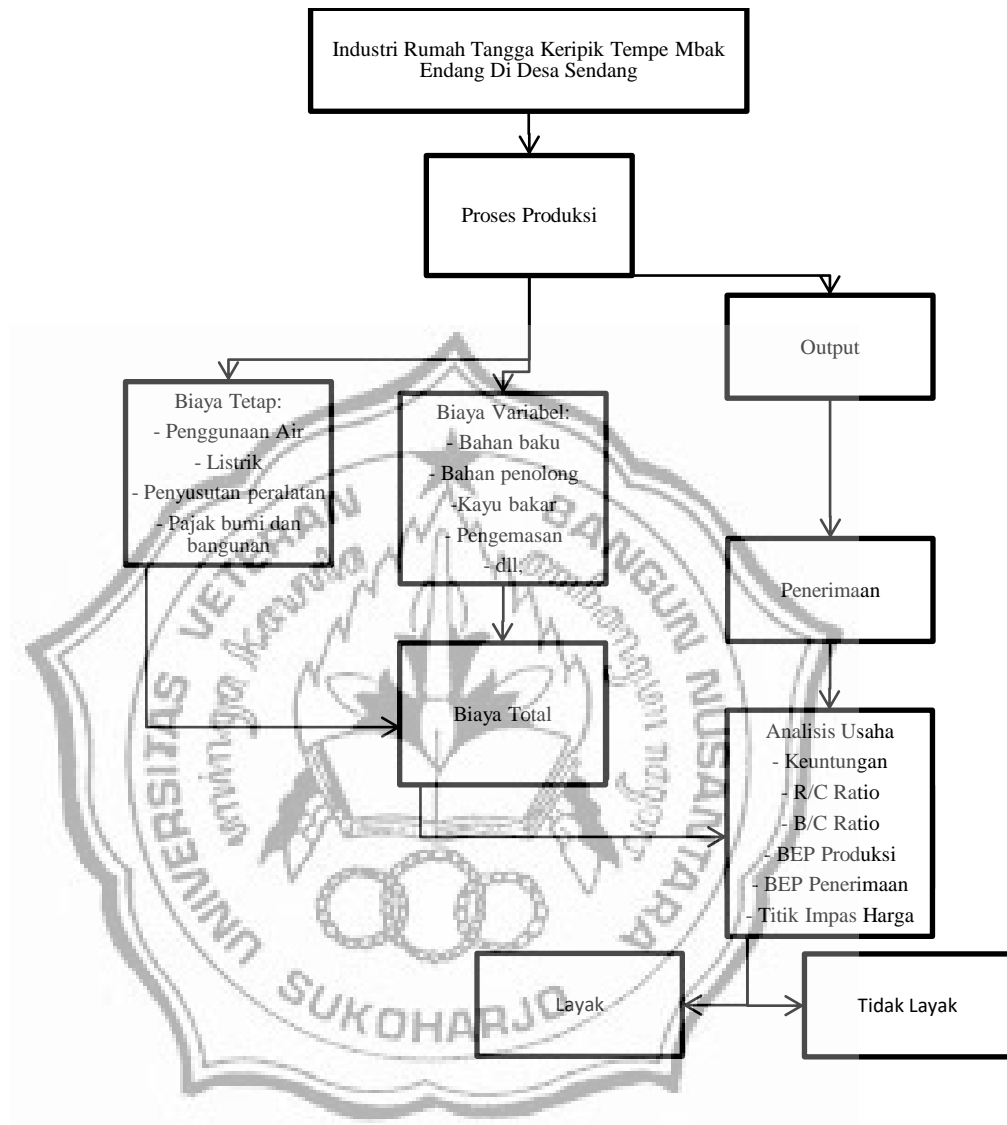
### C. Kerangka Teori Pendakatan Masalah

Dalam sebuah industri rumah tangga sangat berpeluang untuk berkembang. Salah satunya adalah IRT keripik tempe Mbak Endang di Desa Sendang. Permasalahan yang dihadapi oleh Industri Keripik Tempe Mbak Endang adalah pemilik belum pernah melakukan pengelolaan manajemen, penggunaan teknologi yang masih sederhana, dan modal yang terbatas. Hal tersebut dapat berdampak pada usaha keripik tempe yang belum tentu layak dijalankan dan dikembangkan.

Dalam proses produksi peralatannya pun yang digunakan masih sangat sederhana. Setiap industri tentu saja mempunyai tujuan untuk memperoleh laba dengan cara meminimumkan biaya dan memaksimalkan penjualan. Proses produksi disebut sebagai suatu proses berupa input diubah menjadi output. Biaya dapat dibagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel, biaya tetap merupakan biaya yang tidak tergantung pada tingkat output.

Biaya tetap pada IRT Mbak Endang berupa biaya penyusutan peralatan, biaya penggunaan air, listrik dan biaya pajak bumi bangunan. Biaya variabel adalah biaya yang besarnya dipengaruhi oleh kuantitas produksi. Biaya variabel pada IRT Mbak Endang berupa biaya bahan baku (kedelai), biaya pembantu atau penolong (bumbu-bumbu), biaya pengemasan (kertas, plastik mika, isi staples), biaya kayu bakar dan lain-lain. Biaya total merupakan penjumlahan dari total biaya tetap dan total biaya variabel.

Adapun skema kerangka teori pendekatan masalah sebagai berikut:



**Gambar 2.** Skema Kerangka Teori Pendekatan Masalah

#### **D. Pembatasan Masalah**

1. Analisis usaha yang dimaksud dalam penelitian ini didasari pada biaya, penerimaan, keuntungan, R/C ratio, B/C ratio, BEP produksi, BEP penerimaan, dan titik impas harga pada IRT keripik tempe Mbak Endang di Desa Sendang, Kecamatan Wonogiri, Kabupaten Wonogiri.
2. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data pada bulan September 2023.

#### **E. Definisi Operasional**

1. Analisis usaha merupakan analisis terhadap kelangsungan suatu industri dengan meninjau dari berbagai hal yang meliputi, biaya, penerimaan, keuntungan, serta finansial industri.
2. Industri rumah tangga adalah produksi barang yang dilakukan oleh rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan maupun untuk pengembangan usahanya sendiri, serta untuk dijual ke pasar. Industri rumah tangga sering dijalankan oleh pengusaha kecil dan menengah dan dapat menjadi sumber penghasilan yang signifikan bagi keluarga yang terlibat di dalamnya.
3. Keripik tempe adalah makanan ringan yang terbuat dari irisan tipis tempe yang digoreng hingga kering dan renyah. Tempe yang digunakan berasal dari fermentasi kedelai yang telah diolah dan dicetak menjadi irisan tipis sebelum digoreng.
4. Responden adalah individu atau kelompok yang memberikan jawaban atau tanggapan dalam sebuah penelitian atau survei. Mereka biasanya dipilih berdasarkan kriteria tertentu untuk mewakili populasi yang diteliti dan memberikan informasi yang dibutuhkan untuk analisis data. Respons dari responden dapat berupa jawaban tertulis, lisan, atau dalam bentuk aksi atau perilaku. Responden dalam penelitian ini adalah produsen keripik tempe bernama Mbak Endang yang berskala rumah tangga yang membuat mulai dari tempe yang diris tipis-tipis sampai menjadi keripik tempe yang sudah dikemas dan dipasarkan.

5. Biaya total industri keripik tempe adalah semua biaya yang dikeluarkan meliputi biaya tetap dan biaya variabel yang merupakan biaya keseluruhan mulai dari proses produksi tempe sampai menjadi keripik tempe yang sudah dikemas dan dipasarkan, yang dinyatakan satuan rupiah.
6. Biaya tetap industri keripik tempe adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi mulai dari proses produksi tempe sampai menjadi keripik tempe yang sudah dikemas dan dipasarkan yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produk yang dihasilkan. Biaya tetap salah satunya adalah penggunaan air, biaya penyusutan peralatan, listrik dan biaya pajak bumi bangunan.
7. Biaya variabel industri keripik tempe adalah biaya yang dikeluarkan mulai dari proses produksi tempe sampai menjadi keripik tempe yang sudah dikemas dan dipasarkan yang besarnya selalu berubah tergantung dari besar kecilnya produksi, terdiri dari:
  - a. Biaya bahan baku berupa kedelai
  - b. Biaya bahan penolong berupa ragi, tepung beras, tepung tapioka, minyak goreng, dan bumbu-bumbu.
  - c. Biaya bahan bakar berupa kayu bakar.
  - d. Biaya pengemasan berupa plastik mika, label, isi staples dan lakban.
  - e. Biaya transportasi berupa bahan bakar motor pribadi, dan lain-lain.
8. Penerimaan industri rumah tangga keripik tempe adalah perkalian antara jumlah produksi yang terjual per unit dengan harga jual yang dinyatakan dalam rupiah.
9. Keuntungan industri keripik tempe adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya total yang dikeluarkan dinyatakan dalam rupiah.
10. R/C ratio adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya total yang dikeluarkan dalam industri keripik tempe. Kriteria yang digunakan adalah jika  $R/C > 1$  berarti usaha menguntungkan untuk diusahakan, jika  $R/C = 1$  berarti usaha impas, dan jika  $R/C < 1$  berarti usaha tidak menguntungkan untuk diusahakan.



11. B/C ratio adalah perbandingan antara keuntungan dan biaya total yang dikeluarkan dalam industri keripik tempe. Kriteria yang digunakan adalah jika  $B/C > 1$  berarti usaha layak, jika  $B/C = 1$  berarti impas, dan jika  $B/C < 1$  berarti usaha tidak layak.
12. BEP (*Break Event Point*) produksi mengacu pada jumlah produk atau unit yang harus dijual agar mencapai titik impas. BEP ini sangat penting karena setelah mencapai BEP, setiap penjualan tambahan akan menghasilkan keuntungan. Sebaliknya, jika penjualan di bawah BEP, industri rumah tangga akan mengalami kerugian
13. BEP (*Break Event Point*) penerimaan adalah nilai di mana usaha tidak menghasilkan laba maupun kerugian. Dalam konteks BEP penerimaan, industri rumah tangga menghitung jumlah produk atau layanan yang harus dijual dengan harga tertentu agar mencapai titik impas.
14. Titik impas harga yaitu mengacu pada minimal harga penjualan agar mencapai titik impas. Perhitungan titik impas harga ini sangat penting karena sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan harga jual yaitu setelah diketahui hasil perhitungannya