



# Journal Of Food System & **AGRIBUSINESS**

• Volume 6 • Nomor 1 • 2022

E-ISSN:2597-9426

## DAFTAR ISI

### Artikel

Preferensi dan Permintaan Gula Pasir Konsumen Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung Selly Muchtar Djali, Femberiarti Erry Prasmatiwi, Teguh Endaryanto	PDF 1-11
Kelayakan Usahatani Kopi Arabika dan Robusta di Kecamatan Way Rantai Kabupaten Pesawaran Tasmania Ayu Permata Liana, Femberiarti Erry Prasmatiwi, Zainal Abidin	PDF 12-24
Kelayakan Finansial Usaha Produksi Terasi Udang Kecepat (Acetes Indicus) Di Kecamatan Pangkalan Susu, Kabupaten Langkat Jerri Simarsoit, Eni Yulinda, Lamun Bathara	PDF 25-35
Kepuasan Konsumen Terhadap Pelayanan Elektronik (E-Services) Pemasaran Online Makanan Ayam Cepat Saji Melalui Market Place (Studi Kasus Pada Ayips Bandar Lampung) Putri Larasati, Ktut Murniati, Maya Riantini	PDF 36-46
Analisis Permintaan Sayuran pada Rumah Makan “Warteg” di Kota Bandar Lampung Nita Paskalia Siregar, Rabiatul Adawiyah, Lina Marlina	PDF 47-58
Analisis Kinerja Produksi Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Tempe di Kelurahan Kedamaian Kota Bandar Lampung Divya Anggrainingsih, Dwi Haryono, Adia Nugraha	PDF 59-68
Analisis Kinerja Produksi, Struktur Biaya dan Pendapatan Agroindustri Keripik Tempe (Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro) Fina Zahrotul Atiyah, Dwi Haryono, Erlina Rufaidah	PDF 69-78
Analisis Sektor Unggulan Untuk Pembangunan Ekonomi Di Kabupaten Pesawaran Weliza, Agus Hudoyo, Muhammad Irfan Affandi	PDF 79-92
Keunggulan Bersaing UMKM Industri Pangan di Bandar Lampung Evi Yuniarti, Fitriani, Dwi Puji Hartono, Nurmala	PDF 93-101
Sektor Pertanian untuk Pertumbuhan Ekonomi Regional Lampung Ambya, Fitriani, IntanAndya Bellapama	PDF 102-111

## POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG

Jofsa Journal Of Food  
System and Agribusiness

Vol 6

No. 1

Hlm  
1-111

Bandar Lampung  
April 2022



**ASOSIASI AGRIBISNIS INDONESIA**





 [jofsa@polinela.ac.id](mailto:jofsa@polinela.ac.id)

Gedung PPA Politeknik Negeri Lampung  
Jl. Soekarno Hatta No. 10 Rajabasa  
Bandar Lampung





# Journal Of Food System & **AGRIBUSINESS**

• Volume 6 • Nomor 1 • 2022

E-ISSN:2597-9426

## DAFTAR ISI

### Artikel

Preferensi dan Permintaan Gula Pasir Konsumen Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung Selly Muchtar Djaliil, Femberiarti Erry Prasmatiwi, Teguh Endaryanto	PDF 1-11
Kelayakan Usahatani Kopi Arabika dan Robusta di Kecamatan Way Rantai Kabupaten Pesawaran Tasmania Ayu Permata Liana, Femberiarti Erry Prasmatiwi, Zainal Abidin	PDF 12-24
Kelayakan Finansial Usaha Produksi Terasi Udang Kecepati (Acetes Indicus) Di Kecamatan Pangkalan Susu, Kabupaten Langkat Jerri Simarsoit, Eni Yulinda, Lamun Bathara	PDF 25-35
Kepuasan Konsumen Terhadap Pelayanan Elektronik (E-Services) Pemasaran Online Makanan Ayam Cepat Saji Melalui Market Place (Studi Kasus Pada Ayips Bandar Lampung) Putri Larasati, Ktut Murniati, Maya Riantini	PDF 36-46
Analisis Permintaan Sayuran pada Rumah Makan “Warteg” di Kota Bandar Lampung Nita Paskalia Siregar, Rabiatal Adawiyah, Lina Marlina	PDF 47-58
Analisis Kinerja Produksi Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Tempe di Kelurahan Kedamaian Kota Bandar Lampung Divya Anggrainingsih, Dwi Haryono, Adia Nugraha	PDF 59-68
Analisis Kinerja Produksi, Struktur Biaya dan Pendapatan Agroindustri Keripik Tempe (Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro) Fina Zahrotul Atiyah, Dwi Haryono, Erlina Rufaidah	PDF 69-78
Analisis Sektor Unggulan Untuk Pembangunan Ekonomi Di Kabupaten Pesawaran Weliza, Agus Hudoyo, Muhammad Irfan Affandi	PDF 79-92
Keunggulan Bersaing UMKM Industri Pangan di Bandar Lampung Evi Yuniarti, Fitriani, Dwi Puji Hartono, Nurmala	PDF 93-101
Sektor Pertanian untuk Pertumbuhan Ekonomi Regional Lampung Ambya, Fitriani, IntanAndya Bellapama	PDF 102-111

## POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG

Jofsa Journal Of Food  
System and Agribusiness

Vol 6

No. 1

Hlm  
1-111

Bandar Lampung  
April 2022



**ASOSIASI AGRIBISNIS INDONESIA**



**JOURNAL OF FOOD SYSTEM AND AGRIBUSINESS (JoFSA)**  
**POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG**

Jl. Soekarno Hatta No. 10 Rajabasa Bandar Lampung, Indonesia  
Phone: (0721)703995; fax: (0721)787309; email: [jofsa@polinela.ac.id](mailto:jofsa@polinela.ac.id).

---

## **Editorial Team**

### **Editor in Chief**

Fitriani, Politeknik Negeri Lampung, Indonesia

### **Editorial Board**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Perguruan Tinggi/Institusi</b>
1	Bustanul Arifin	Universitas Lampung, Indonesia
2	F.E. Prasmatiwi	Universitas Lampung, Indonesia
3	Dwi Haryono	Universitas Lampung, Indonesia
3	R Hanung Ismono	Universitas Lampung, Indonesia
4	Robet Asnawi	BPTP Lampung, Indonesia
5	Abdul Mutolib	Universitas Lampung, Indonesia
6	Ahmad Syariful Jamil	Balai Pelatihan Pertanian Jambi, BPPSDMP, Kementerian Pertanian, Indonesia
7	Mukhlis Mukhlis	Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, Indonesia
8	Mulono Apriyanto	Universitas Islam Indragiri, Indonesia
9	Doni Sahat Tua Manalu	Sekolah Vokasi IPB, Indonesia
10	Amam	Universitas Jember, Indonesia
11	Muhammad Khaliqi	Universitas Sumatera Utara, Indonesia
12	Resti Prastika Destiarni	Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia
13	Doddy Ismunandar Bahari	Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Indonesia
14	Zumi Saidah	Universitas Padjajaran, Indonesia
15	Wanti Fitrianti	Universitas Tanjung Puro, Indonesia
16	Komalawati	BPTP Jateng, Indonesia
17	Dyah Aring Hepiana L	Universitas Lampung, Indonesia
18	Yaktiworo Indriani	Universitas Lampung, Indonesia
19	Rini Mastuti	Universitas Samudra, Indonesia

## **Technical Editor**

1. Dayang Berliana, Politeknik Negeri Lampung, Indonesia
2. Mazni Saad, International Islamic University Malaysia, Malaysia
3. Sutarni, Politeknik Negeri Lampung, Indonesia
4. Clara Yolandika, Universitas Riau, Indonesia
5. Achmad Amiruddin, Universitas Hasanuddin, Indonesia
6. Fadila Marga Saty, Politeknik Negeri Lampung, Indonesia
7. Ridha Rizki Novanda, Universitas Bengkulu, Indonesia
8. Novi Rosanti, Universitas Lampung, Indonesia
9. Nuni Anggraini, Politeknik Negeri Lampung, Indonesia
10. Kukuh Prakoso, Universitas Diponegoro, Indonesia
11. Umbu Joka, Universitas Timor, Indonesia
12. Annisa Fitri, Politeknik Negeri Lampung, Indonesia
13. Rini Desfaryani, Politeknik Negeri Lampung, Indonesia

## **Layouter**

1. Oki Arifin, Politeknik Negeri Lampung, Indonesia
2. Dewi Kania Widyawati, Politeknik Negeri Lampung, Indonesia
3. Ali Murtopo, Politeknik Negeri Lampung, Indonesia
4. Mustika A. Md, Politeknik Negeri Lampung, Indonesia

**Penerbit** : Program Studi Agribisnis Pangan Politeknik Negeri Lampung

**Alamat** : Jl. Soekarno-Hatta No. 10 Rajabasa Bandar Lampung

**Email** : jofsa@polinela.ac.id

**JOURNAL OF FOOD SYSTEM AND AGRIBUSINESS (JoFSA)**  
**POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG**

Jl. Soekarno Hatta No. 10 Rajabasa Bandar Lampung, Indonesia  
Phone: (0721)703995; fax: (0721)787309; email: [jofsa@polinela.ac.id](mailto:jofsa@polinela.ac.id).

---

Journal of Food System and Agribusiness (e-ISSN 2597-9426) diterbitkan oleh Program Studi Agribisnis Pangan Politeknik Negeri Lampung, sebagai wahana informasi ilmiah hasil-hasil penelitian bidang pertanian terbit 2 (dua) kali dalam setahun (April dan Oktober)

**Biaya Penulisan Naskah dan Peminat Jurnal**

Redaksi menerima naskah dari staf pengajar, mahasiswa, maupun praktisi dengan ketentuan penulisan seperti tercantum pada halaman belakang. Naskah yang disetujui untuk dimuat akan dikenakan kontribusi biaya Rp350.000,00 (tiga ratus lima puluh ribu rupiah) per sepuluh halaman pertama, selebihnya ditambah Rp35.000,00 (tiga puluh lima ribu rupiah) per halaman. Biaya cetak untuk objek dan halaman berwarna sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis. Biaya kontribusi harus diselesaikan sebelum penerbitan dengan dua cara, yaitu:

1. Diantar langsung ke alamat redaksi atau
2. Melalui rekening Bank BRI Nomor Rekening 066001000640307 atas nama KBMT MUAMALA, salinan pembayaran mohon dikirim ke redaksi

Setiap penulis akan mendapatkan 1 (satu) eksemplar jurnal  
Bagi yang berminat ingin mendapatkan jurnal dikenakan penggantian biaya cetak sebesar Rp50.000,00 (lima puluh ribu rupiah) setiap eksemplar (belum termasuk ongkos kirim). Dan bagi peminat yang ingin berlangganan (Lembaga/Institusi atau perorangan) dapat kami layani dengan biaya langganan Rp125.000,00 (seratus dua puluh lima ribu rupiah) per tahun (termasuk ongkos kirim)

## **KATA PENGANTAR**

Segala syukur dan pujian hanya tertuju kepada Allah SWT. Dengan kelimpahan rahmat, dan ilmu-Nya yang tiada batas, Jurnal JoFSA Vol. 6, No. 1 Edisi April 2022 dapat dicetak.

Jurnal JoFSA Edisi April 2022 hadir dengan penambahan jumlah artikel menjadi sepuluh judul artikel. Penambahan artikel ini dikarenakan tingginya animo para penulis menyalurkan naskahnya pada jurnal Jofsa. Adapun tema-tema yang diterbitkan pada edisi ini yaitu tema yang bervariasi meliputi ketahanan pangan, tataniaga pertanian, strategi inovasi, efisiensi pemasaran, analisis pengeluaran dan kesejahteraan rumah tangga petani.

Penghargaan dan apresiasi yang tinggi kami sampaikan bagi mitra bestari dan rekan penelaah yang telah bekerja keras dalam menyeleksi kelayakan substansi artikel. Sinergi kerjasama yang terjalin menjadi bagian dari jaminan kualitas penilaian bidang ilmu. Teriring salam penuh kehangatan dan hamoni dari Tim pengelola Jurnal JoFSA, kerjasama dan dukungan yang solid dari tim menjadi bagian penting dalam keberlangsungan penerbitan jurnal saat ini dan yang akan datang.

Penutup kalam, semoga kehadiran Jurnal JoFSA edisi April 2022 dapat memberikan manfaat bagi kita semua. Khususnya bagi para akademisi dan pemerhati pengembangan IPTEKS bidang ilmu Agribisnis.

Salam,

Redaksi

## DAFTAR ISI

### Artikel

Preferensi dan Permintaan Gula Pasir Konsumen Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung Selly Muchtar Djalil, Femberiarti Erry Prasmatiwi, Teguh Endaryanto	PDF 1-11
Kelayakan Usahatani Kopi Arabika dan Robusta di Kecamatan Way Rantai Kabupaten Pesawaran Tasmania Ayu Permata Liana, Fembriarti Erry Prasmatiwi, Zainal Abidin	PDF 12-24
Kelayakan Finansial Usaha Produksi Terasi Udang Kecepai (Acetes Indicus) Di Kecamatan Pangkalan Susu, Kabupaten Langkat Jerri Simarsoit, Eni Yulinda, Lamun Bathara	PDF 25-35
Kepuasan Konsumen Terhadap Pelayanan Elektronik (E-Services) Pemasaran Online Makanan Ayam Cepat Saji Melalui Market Place (Studi Kasus Pada Ayips Bandar Lampung) Putri Larasati, Ktut Murniati, Maya Riantini	PDF 36-46
Analisis Permintaan Sayuran pada Rumah Makan “Warteg” di Kota Bandar Lampung Nita Paskalia Siregar, Rabiatul Adawiyah, Lina Marlina	PDF 47-58
Analisis Kinerja Produksi Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Tempe di Kelurahan Kedamaian Kota Bandar Lampung Divya Anggrainingsih, Dwi Haryono, Adia Nugraha	PDF 59-68
Analisis Kinerja Produksi, Struktur Biaya dan Pendapatan Agroindustri Keripik Tempe (Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro) Fina Zahrotul Atiyah, Dwi Haryono, Erlina Rufaidah	PDF 69-78
Analisis Sektor Unggulan Untuk Pembangunan Ekonomi Di Kabupaten Pesawaran Weliza, Agus Hudoyo, Muhammad Irfan Affandi	PDF 79-92
Keunggulan Bersaing UMKM Industri Pangan di Bandar Lampung Evi Yuniarti, Fitriani, Dwi Puji Hartono, Nurmala	PDF 93-101
Sektor Pertanian untuk Pertumbuhan Ekonomi Regional Lampung Ambya, Fitriani, IntanAndya Bellapama	PDF 102-111



## DAFTAR ISI

### Artikel

Preferensi dan Permintaan Gula Pasir Konsumen Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung Selly Muchtar Djalil, Femberiarti Erry Prasmatiwi, Teguh Endaryanto	PDF 1-11
Kelayakan Usahatani Kopi Arabika dan Robusta di Kecamatan Way Rantai Kabupaten Pesawaran Tasmania Ayu Permata Liana, Fembriarti Erry Prasmatiwi, Zainal Abidin	PDF 12-24
Kelayakan Finansial Usaha Produksi Terasi Udang Kecepai (Acetes Indicus) Di Kecamatan Pangkalan Susu, Kabupaten Langkat Jerri Simarsoit, Eni Yulinda, Lamun Bathara	PDF 25-35
Kepuasan Konsumen Terhadap Pelayanan Elektronik (E-Services) Pemasaran Online Makanan Ayam Cepat Saji Melalui Market Place (Studi Kasus Pada Ayips Bandar Lampung) Putri Larasati, Ktut Murniati, Maya Riantini	PDF 36-46
Analisis Permintaan Sayuran pada Rumah Makan “Warteg” di Kota Bandar Lampung Nita Paskalia Siregar, Rabiatul Adawiyah, Lina Marlina	PDF 47-58
Analisis Kinerja Produksi Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Tempe di Kelurahan Kedamaian Kota Bandar Lampung Divya Anggrainingsih, Dwi Haryono, Adia Nugraha	PDF 59-68
Analisis Kinerja Produksi, Struktur Biaya dan Pendapatan Agroindustri Keripik Tempe (Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro) Fina Zahrotul Atiyah, Dwi Haryono, Erlina Rufaidah	PDF 69-78
Analisis Sektor Unggulan Untuk Pembangunan Ekonomi Di Kabupaten Pesawaran Weliza, Agus Hudoyo, Muhammad Irfan Affandi	PDF 79-92
Keunggulan Bersaing UMKM Industri Pangan di Bandar Lampung Evi Yuniarti, Fitriani, Dwi Puji Hartono, Nurmala	PDF 93-101
Sektor Pertanian untuk Pertumbuhan Ekonomi Regional Lampung Ambya, Fitriani, IntanAndya Bellapama	PDF 102-111

## **Analisis Kinerja Produksi, Struktur Biaya dan Pendapatan Agroindustri Keripik Tempe (Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro)**

### *Analysis Of Production Performance, Cost Structure and Income Agroindustry Keripik Tempe (Case Study of Agroindustry Keripik Tempe Siger Mas in Metro City)*

**Fina Zahrotul Atiyah<sup>1\*</sup>, Dwi Haryono<sup>2</sup>, dan Erlina Rufaidah<sup>3</sup>**

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

\*E-mail: [fzahrotulatiyah@gmail.com](mailto:fzahrotulatiyah@gmail.com)

#### **ABSTRACT**

*This study aims to analyze the manufacturing performance, cost structure and revenue of Siger Mas Tempe Chips Agribusiness in Metro City. This study is a case study of Tempe Siger Mas Chips' agribusiness. The respondents to this survey are founders and employees in agriculture. The study data were analyzed using quantitative and qualitative descriptive analysis (production performance analysis) and quantitative descriptive analysis (cost and revenue structure analysis). The results showed that the overall performance of the Siger Mas Tempe Chips Agroindustry was not in a good category. The largest cost component of Tempe Chips cost structure is the cost of cooking oil (25.12%), labor cost (23.09%), raw material cost (10.84%), plastic packaging cost (9.36%) and liquefied petroleum gas cost (8.13) ± Flour Cost (6.90%), Marketing Cost (4.93%), Garlic Cost (3.20%), Aci Flour Cost (2.46%), Electricity Cost (2.46%), Depreciation Cost (1.47%), aroma costs (1.23%), transport costs (0.74%) and yeast costs (0.06%). Agro-industry Siger Mas Tempe Chips made a profit of Rp 8,380,487.50. It can be concluded that the agro-industry Siger Mas Tempe Chips is feasible and profitable to develop.*

*Keywords: soybean chips, production performance, income, cost structure*

*Submitted: 08-03-2022*

*Accepted: 11-03-2022*

*Published: 30-04-2022*

#### **PENDAHULUAN**

Sektor yang sangat penting dan memiliki pengaruh bagi pembangunan ekonomi di Indonesia salah satunya adalah sektor industri. Hal ini dapat diketahui bahwa peran industri sebagai sumber tenaga kerja serta dapat meningkatkan nilai tambah pada bermacam komoditas yang diperoleh. 19,84% kontribusi yang disumbangkan oleh sektor industri terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), hal ini berarti bahwa sektor

industri berkontribusi pada perekonomian Indonesia (Badan Pusat Statistika, 2021). Kontribusi sektor industri menurut Saragih (2001) mengalami perubahan yang semakin tinggi. Hal ini akan menimbulkan perubahan struktur ekonomi suatu negara secara perlahan atau bahkan lebih cepat, perubahan yang dimaksud adalah perubahan fokus sektor pertanian ke fokus sektor industri.

Kota Metro merupakan suatu kota di Provinsi Lampung dan dalam pembangunan daerah, wilayah ini dapat dikatakan cukup maju. Perkembangan ini tidak lepas dari kontribusi masyarakat Kota Metro terhadap perekonomian di wilayah tersebut. Kota Metro mempunyai potensi peningkatan pada sektor industri. Salah satu industri makanan di Kota Metro yaitu industri pengolahan komoditas pertanian atau disebut dengan agroindustri, dengan bahan baku utamanya adalah produk pertanian dan menghasilkan bermacam-macam produk olahan. Agroindustri memerlukan *input* (bahan baku) untuk dapat menciptakan produk yang bernilai lebih tinggi. Penyediaan bahan baku terus berjalan supaya agroindustri terus melakukan produksi (Saragih, 2001).

Salah satu agroindustri di Kota Metro yaitu Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas. Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas merupakan agroindustri yang kegiatan produksinya masih bersifat tradisional. Penilaian pada agroindustri menjadi penting guna merencanakan suatu tujuan selanjutnya. Suatu agroindustri perlu dilakukan penilaian atau evaluasi agar dapat terus berkembang dan mengalami pertumbuhan. Kinerja agroindustri ialah faktor internal yang dibutuhkan untuk kemajuan sebuah agroindustri. Kinerja agroindustri dapat dilihat berdasarkan produktivitas agroindustri, kapasitas produksi, kualitas produk, kecepatan pengiriman produk, fleksibilitas agroindustri, dan kecepatan proses.

Agroindustri keripik tempe memerlukan biaya untuk memproduksi sehingga harga akan tercipta dan dapat diketahui seberapa besar pendapatannya. Biaya biaya tersebut terdiri atas biaya bahan baku utama dan bahan baku penunjang. Kenaikan harga bahan baku utama dan bahan baku penunjang seperti minyak goreng akan memperburuk keberlangsungan agroindustri (Rusno, 2014). Selain itu turunnya permintaan pasar akan keripik tempe dan terjadinya fluktuasi harga bahan baku tersebut akan mempengaruhi besarnya pendapatan yang diperoleh (Putra dan Napitupulu, 2016). Sesuai penjabaran tersebut, penelitian ini ditujukan guna menganalisis kinerja produksi, struktur biaya serta pendapatan pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro.

## **METODE PENELITIAN**

Metode studi kasus merupakan metode pada penelitian ini. Penelitian ini dilaksanakan di Kota Metro. Lokasi penelitian ini ditentukan dengan sengaja atau *purposive method* dengan mempertimbangkan bahwa Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro ialah agroindustri yang memproduksi aktif serta berpotensi besar agar dapat dikembangkan. Jumlah responden pada penelitian ini ialah sebanyak tiga orang antara lain pemilik satu agroindustri dan dua karyawan. Pengambilan data dilaksanakan pada November 2021.

Penelitian ini terdiri dari dua macam pengumpulan data antara lain jenis data primer serta sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan responden, pengamatan juga pencatatan langsung pada Agroindustri yang bersangkutan. Data sekunder berumber dari publikasi, studi literatur, laporan, publikasi, dan pustaka terikait. Analisis kinerja produksi digunakan untuk menjawab analisis tujuan pertama dengan pendekatan metode analisis kuantitatif serta deskriptif kualitatif. Kemudian analisis struktur biaya dan pendapatan digunakan untuk menjawab tujuan kedua dan ketiga dengan pendekatan metode analisis kuantitatif.

### Analisis Kinerja Produksi

Analisis kinerja produksi digunakan untuk menjawab tujuan dengan berfokus kepada hasil kerja produksi Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas dari aspek kapasitas produksi, kecepatan pengiriman produk, produktivitas mesin dan tenaga kerja, kualitas produk, fleksibilitas agroindustri dan kecepatan proses (Prasetya dan Fitri, 2009).

### Analisis Struktur Biaya

Analisis struktur biaya adalah analisis yang digunakan untuk mengetahui biaya tetap dan variabel serta kontribusinya pada biaya total dalam bentuk persen. Bila nilai presentase setiap biaya produksi bisa diketahui, maka penekanan pada tiap biaya difokuskan sesuai tingkat skalanya. Biaya tetap merupakan biaya yang tidak berubah atau jumlahnya tetap sedangkan biaya variabel ialah biaya yang pengaruh utamanya adalah ukuran produksi. Presentase struktur biaya dihitung dengan persamaan (Sadono, 2013):

$$P = \frac{NTFC \text{ atau } NTVC}{NTC} \times 100\% \dots \dots \dots (5)$$

Keterangan:

- P = Nilai dari struktur biaya produksi (%)
- NTFC = Nilai dari tiap komponen biaya tetap (Rp)
- NTVC = Nilai dari tiap komponen biaya variabel (Rp)
- NTC = Nilai dari total biaya produksi (Rp)

### Analisis Pendapatan

Dalam menjawab tujuan ketiga digunakan analisis pendapatan melalui pendekatan perhitungan pendapatan agroindustri keripik tempe pada hitungan per bulan. Cara yang dipakai guna menghitung pendapatan yaitu (D. Sari et al., 2014).

$$\pi = TR - TC \dots \dots \dots (14)$$

$$\pi = y \cdot Py - \sum Xi \cdot Pxi - BTT \dots \dots \dots (15)$$

Keterangan :

- $\pi$  = Pendapatan (Rp)
- y = Produksi keripik tempe (Kg)
- Py = Harga keripik tempe (Rp)
- Xi = Faktor produksi (i=1,2,3....n)
- Pxi = Harga faktor produksi ke-i (Rp)
- BTT = Biaya tetap total (Rp)

Selanjutnya dilakukan analisis R/C ratio, metode ini berguna pada saat menghitung layak atau tidaknya agroindustri keripik tempe, secara matematis dituliskan dengan:

$$R/C = TR/TC \dots \dots \dots (6)$$

Keterangan :

- R/C : Nisbah penerimaan dan biaya
- TR : Total revenue atau penerimaan total (Rp)
- TC : Total cost atau biaya total (Rp)

Tiga kriteria dalam indikator keuntungan agroindustri antara lain :

1.  $R/C < 1$  : Usaha dapat dikategorikan belum menguntungkan
2.  $R/C > 1$  : Usaha dapat dikategorikan menguntungkan
3.  $R/C = 1$  : Usaha dikategorikan pada titik impas (*Break Even Poin*)

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Karakteristik Responden**

Responden pada penelitian ini memiliki karakteristik yang bervariasi antara 19-52 tahun. Jumlah responden pada penelitian ini yakni 3 orang antara lain 1 pemilik agroindustri keripik tempe, dan 2 orang karyawan agroindustri keripik tempe. Pada penelitian ini tingkat pendidikan responden beragam, yaitu mulai dari Sekolah Menengah Pertama (SMP) sampai tamat Sekolah Menengah Atas (SMA). Tingkat pendidikan tamat Sekolah Menengah Atas (SMA) 66,67%, sedangkan tingkat pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP), yaitu sebesar 33,33%. Pada penelitian ini, jumlah responden berjenis 1 laki-laki dan 2 perempuan.

### **Proses Pembuatan Keripik Tempe**

Proses pengolahan adalah proses berubahnya faktor produksi (Bahan baku, biaya tenaga kerja serta *overhead pabrik*) menjadi *output* (keripik tempe). Proses awal produksi keripik tempe dilakukan dengan tahap awal yaitu pencucian kedelai. Kedelai harus dicuci terlebih dahulu hingga benar-benar bersih, kualitas tempe dipengaruhi oleh kualitas air, penggunaan air yang tidak bersih akan mempengaruhi warna tempe menjadi kehitam-hitaman pada bagian pinggir dan rasa tempe menjadi kecut. Setelah dilakukan pencucian kedelai, tahap selanjutnya yaitu perebusan. Setelah kedelai dicuci hingga bersih lalu dimasukkan ke dandang yang sudah berisi air yang sebelumnya sudah dipanaskan kemudian direbus. Waktu dalam proses perebusan kedelai ini yaitu kira-kira 30 menit dengan suhu air sebesar 100°C.

Setelah proses perebusan, kemudian kedelai dilakukan proses perendaman. Kedelai direndam pada air bersih dan posisi kedelai harus terendam sepenuhnya. Perendaman bertujuan supaya kedelai menyerap air dan membesar atau mekar. Setelah kedelai direndam, tahap selanjutnya yaitu penirisan dan pendinginan. Penirisan kedelai ini menggunakan irik yang dilakukan selama 10-15 menit. Kedelai yang telah lewati tahapan pendinginan kemudian dicampur ragi. Kedelai yang telah ditambahkan ragi, kemudian dibungkus dengan menggunakan plastik pembungkus transparan dengan ukuran kurang lebih 30 cm dengan diameter 10 cm. Tempe dengan pembungkus daun pisang atau daun jati memiliki daya tahan yang tinggi dibandingkan dengan plastik dan akan berpengaruh juga terhadap sifat fisik tempe seperti aroma, warna, rasa dan tekstur (Sulistiyono et al., 2016). Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas menggunakan media plastik transparan dipilih karena disekitar lokasi agroindustri cukup sulit untuk menyiapkan daun pisang untuk di gunakan secara berkala

Setelah kedelai melalui beberapa tahap dan kemudian menjadi tempe, langkah selanjutnya yaitu pengolahan tempe menjadi keripik tempe. Hal pertama yang dilakukan yaitu pengirisan pada tempe. Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas dalam proses pengirisan tempe sudah menggunakan mesin pemotong. Langkah selanjutnya yaitu pembuatan adonan. Setelah adonan dibuat, langkah selanjutnya yaitu penggorengan keripik tempe. Setelah penggorengan keripik tempe selesai maka tahap terakhir yaitu pengemasan produk keripik tempe. Kemasan ialah wadah yang digunakan untuk barang jadi dan siap untuk didistribusikan, disimpan, dijual, serta dipakai.

### **Kinerja Produksi**

#### **Produktivitas**

Produktivitas tenaga kerja pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas dengan *input* 10 kg diperoleh produktivitas tenaga kerja dalam pembuatan tempe sebesar 20,8 kg/HOK, berarti tiap satu HOK bisa memproduksi 20,8 kg tempe. Produktivitas tenaga kerja dalam pembuatan keripik tempe sebesar 12,0 kg/HOK, berarti tiap satu HOK bisa memproduksi 12,0 kg keripik tempe. Render dan Heizer (2012) melakukan standarisasi nilai produktivitas tenaga kerja, standar nilai tersebut sebesar 7,20 kg/HOK dengan demikian kinerja produktivitas tenaga kerja Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas sudah dapat dikatakan

baik. Nilai produktivitas mesin pemotongan sebesar 7,50 kurang dari nilai kapasitasnya sehingga produktivitas mesin pada proses pemotongan tempe belum maksimal. Hal ini karena mesin pemotongan pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas kurang memadai, sehingga nilai produktivitas mesin kurang dari nilai kapasitas mesin. Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas memiliki 1 mesin yang digunakan sudah lama, maka tidak dapat berproduksi secara maksimal. Cara yang bisa dilaksanakan guna peningkatan produktivitas yakni dengan adopsi perkembangan teknologi baru yaitu mesin pemotong yang sesuai dengan kapasitas produksi agroindustri.

#### Kapasitas

Kapasitas agroindustri didefinisikan sebagai perbandingan jumlah *output* yang dihasilkan dengan *output* maksimalnya. 15kg merupakan output yang dihasilkan sedangkan output maksimal adalah sebesar 50kg dengan demikian nilai kapasitas Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas adalah sebesar 0,3 atau 30%. Hal ini menunjukkan bahwa produksi agroindustri belum baik sebab kapasitas agroindustri yang ada kurang dari 50%. Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas belum bisa menghasilkan produk sesuai dengan kapasitas maksimumnya. Pemakaian mesin dan tenaga kerja yang tidak sesuai dengan kapasitas atau dengan kata lain belum efektif dan Sesuai penelitian I. R. M. Sari *et al.* (2015) mengatakan bahwa kapasitas agroindustri ditingkatkan melalui penambahan bahan baku, peningkatan sumber daya manusia (SDM) dalam hal kualitasnya seperti pengetahuan mengenai pengolahan tempe hingga keripik tempe yang baik dan benar serta pemakaian teknologi yang modern.

#### Kualitas

Kedelai yang digunakan untuk bahan baku pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas sudah dapat dikatakan baik. Baiknya kualitas kedelai dapat dilihat berdasarkan bahan baku kedelai yang baik serta kualitas ragi yang baik sehingga menghasilkan warna, bau, tekstur dan keutuhan serta rasa keripik yang berkualitas baik. Kualitas keripik tempe akan berdampak kepada hasil produk keripik tempe yang berkualitas baik pula (Ariani, 2015). Tekstur keripik tempe yang renyah dan bentuk dari keripik tempe utuh. Pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas menggunakan kedelai dengan kualitas yang baik dan tidak mencampur bahan lain yang bisa menurunkan kualitas keripik tempe sehingga keripik tempe yang dihasilkan dapat dipastikan terjaga. Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas telah mempunyai Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT).

#### Kecepatan Pengiriman

Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas melakukan pengiriman produk keripik tempe di Kota Metro seperti supermarket dengan jarak tempuh yang diperlukan untuk mengirimkan produk sampai ke tangan konsumen dengan waktu 30 menit. Pengiriman produk keripik tempe dilakukan sebanyak 2 kali dalam waktu 1 minggu, produk tersebut dikirimkan ke pelanggan secara langsung atau pelaku usaha yang bekerja sama dengan Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas. Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas dapat dikatakan baik dari sisi kecepatan pengirimannya. Hal ini karena pengiriman produk keripik tempe tidak memerlukan waktu yang lama sampai ke tangan konsumen. Dengan demikian kecepatan pengiriman pada penelitian ini jika dibandingkan dengan penelitian Sari, Zakaria and Affandi (2014) dapat dikarakterkan sejalan karena agroindustri hanya membutuhkan waktu rata-rata 30 menit untuk mengirimkan produk ke pelanggan. Produk keripik tempe dikirimkan disekitar tempat produksi dan toko swalayan baik dalam maupun luar kota, hal ini dapat digolongkan sebagai kategori yang baik.

#### Fleksibel

Dimensi pertama pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas yaitu dari datangnya bahan baku kedelai serta diproses menjadi keripik tempe membutuhkan waktu 1x24 jam. Ini disebabkan pada pengadaan bahan

baku, produsen keripik tempe tidak menyetok, dari datangnya bahan baku langsung diproses pada hari yang sama untuk melakukan produksi. Kemudian tempe tersebut diolah menjadi keripik tempe. Proses pembuatan tempe menjadi keripik tempe membutuhkan waktu 3-8 jam. Lebarnya rentang waktu produksi ini dipengaruhi oleh jumlah tenaga kerja yang digunakan untuk berproduksi, semakin banyak tenaga kerja maka akan semakin singkat waktu untuk memproduksi keripik tempe tersebut.

Kemampuan bereaksi yang berdampak pada perubahan volume adalah dimensi kedua. Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas membutuhkan 0,6 kg bahan baku kedelai untuk memproduksi 1 kg keripik tempe. Dimensi selanjutnya yakni ketiga dilihat dari kemampuan memproduksi produk lain pada waktu yang sama. Selanjutnya Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas belum melaksanakan dimensi ketiga. Hal ini disebabkan karena tidak tersedianya waktu untuk membuat produk olahan alternatif dengan menggunakan bahan baku yang sama. Berdasarkan ketiga dimensi yang telah diuraikan, pada penelitian ini aspek fleksibilitas Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas dianggap belum cukup baik sebab belum dilakukannya pengukuran dimensi ketiga. Penambah tenaga sumber daya manusia guna pengembangan produk olahan lain yang didapat dari bahan baku yang sama dapat digunakan untuk peningkatan dimensi ketiga fleksibilitas.

#### Kecepatan Proses

Aspek kecepatan proses dapat diketahui berdasarkan seberapa lama waktu dari proses datangnya kedelai hingga hasilkan keripik tempe. Bahan baku keripik tempe diperoleh dari pedagang pasar Kota Metro yang merupakan penyedia kedelai impor. Kedelai impor dipilih karena bermutu baik, murah dan mudah didapat (Berliana, 2018). Sehingga total waktu yang diperoleh dari datangnya bahan baku hingga dihasilkan keripik tempe adalah sebesar 2 x 24 jam. Proses pengolahan bahan baku kedelai datang hingga proses menjadi tempe membutuhkan waktu 1 x 24 jam, sedangkan proses pembuatan tempe menjadi keripik tempe membutuhkan waktu 3-8 jam. Pada tahapan pengolahannya tenaga kerja sudah memiliki keterampilan dalam mengolah bahan baku kedelai jadi keripik tempe, sehingga dari sisi kecepatan proses pada agroindustri ini tidak ditemukan kendala.

#### Analisis Struktur Biaya dan Pendapatan

Biaya merupakan komponen fundamental yang salah satunya penting dalam melaksanakan suatu usaha termasuk agroindustri. Biaya yang digunakan secara efisien pada agroindustri keripik tempe akan berdampak pada penerimaan serta pendapatan produsen keripik tempe. Struktur biaya yang dikeluarkan selama usaha berlangsung dapat digunakan untuk meningkatkan efisiensi biaya.

Tabel 1. Analisis struktur biaya pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro (bulan)

No.	Komponen Biaya	Rata-rata Biaya (Rp)	Persentase Terhadap Biaya Total (%)
<b>1</b>	<b>Biaya Bahan Baku</b>		
	Kedelai	<b>880,000.00</b>	<b>10.84</b>
<b>2</b>	<b>Biaya Tenaga Kerja</b>	<b>1,875,000.00</b>	<b>23.09</b>
<b>3</b>	<b>Biaya Overhead Pabrik</b>		
	<b>a. Biaya Bahan Tidak Langsung</b>		
	Ragi	4,800.00	0.06

Bawang Putih	260,000.00	3.20
Royco Ayam	100,000.00	1.23
Tepung Beras	560,000.00	6.90
Tepung Aci	200,000.00	2.46
Minyak Goreng	2,040,000.00	25.12
Gas LPG ukuran 3 Kg	660,000.00	8.13
Plastik Pembungkus	760,000.00	9.36
<b>Total Biaya Bahan</b>		
<b>Tidak Langsung</b>	<b>4,584,800.00</b>	<b>56.47</b>
<b>b. Biaya Tidak Langsung</b>		
Biaya Transportasi	60,000.00	0.74
Biaya Listrik	200,000.00	2.46
Biaya Pemasaran	400,000.00	4.93
Penyusutan	119,712.50	1.47
<b>Total Biaya Tidak</b>		
<b>Langsung</b>	<b>779,712.50</b>	<b>9.60</b>
<b>Total Biaya Overhead</b>	<b>5,364,512.50</b>	<b>66.07</b>
<b>Biaya Total</b>	<b>8,119,512.50</b>	<b>100.00</b>

Sumber: Data Primer, 2021 (diolah)

Struktur biaya ialah presentase dari komponen pembentuk biaya total pada agroindustri keripik tempe. Komponen kelompok biaya Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas disusun atas biaya tenaga kerja, *overhead* pabrik, dan biaya pada tenaga kerja (Tabel 1). Biaya *overhead* pabrik memberikan kontribusi terbesar terhadap biaya total sebesar 66,07%. Hal ini dikarenakan biaya-biaya yang digunakan baik itu biaya bahan tidak langsung serta biaya bahan tidak langsung cukup banyak sehingga presentase biaya *overhead* paling besar dibandingkan dengan biaya-biaya lainnya.

Total biaya yang dikeluarkan produsen keripik tempe ialah Rp 8.119.512,50 per bulan. Minyak goreng merupakan biaya yang dikeluarkan cukup besar dalam proses produksi yaitu sebesar 25,12%, biaya tenaga sebesar 23,09% serta biaya bahan baku kedelai 10,84%. Berdasarkan komposisi presentase dari ketiga komponen biaya itu memperlihatkan biaya minyak goreng, biaya tenaga kerja, dan biaya bahan baku kedelai tidak efisien atau tidak ideal pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas. Cara yang tepat untuk menekan dan meminimalisir komponen biaya tersebut adalah dengan menekan penggunaan minyak goreng dengan mencari minyak goreng yang berkualitas dengan harga yang lebih murah atau dengan penggunaan minyak goreng produksi sebelumnya namun dengan memperhatikan kualitas minyak sehingga tidak mengurangi kualitas keripik tempe. Selanjutnya mengikut sertakan tenaga kerja apabila terdapat pelatihan guna meningkatkan kualitas sumberdaya manusia yang berdampak kepada produktivitas tenaga kerja serta penggunaan bahan baku kedelai yang memiliki kualitas baik namun dengan harga yang lebih murah.

Komponen biaya lainnya ialah biaya plastik pembungkus, biaya gas LPG, dan biaya tepung beras. Komponen dari masing-masing biaya plastik pembungkus yaitu 9,36%, biaya gas LPG sebesar 8,13% dan biaya tepung beras sebesar 6,90%. Komposisi presentase tersebut menunjukkan bahwa biaya plastik pembungkus, biaya gas LPG, dan biaya tepung beras kurang ideal dan kurang efisien pada agroindustri keripik tempe. Komponen biaya itu bisa ditekan dengan menurunkan pemakaian plastik pembungkus dengan mencari plastik pembungkus yang harganya lebih murah dengan kualitas yang baik atau menggunakan pembungkus alami seperti daun pisang dan daun jati, mengurangi penggunaan gas LPG dan mengurangi penggunaan tepung beras.



Komponen biaya lainnya yaitu biaya pemasaran, biaya bawang putih, biaya tepung aci, biaya listrik, biaya penyusutan, biaya penyedap rasa, biaya transportasi dan biaya ragi dapat dilihat pada Tabel 1. Tiap komponen biaya itu secara berurutan memiliki presentase 4,93%, 3,20%, 2,46%, 2,46%, 1,47%, 1,23%, 0,74%, dan 0,06%. Berdasarkan presentase tersebut menunjukkan bahwa penggunaan biaya pemasaran, bawang putih, tepung aci, listrik, penyusutan peralatan, penyedap rasa, transportasi dan ragi dapat dikatakan efisien dan ideal karena presentase tidak terlampau besar jika dibandingkan dengan biaya totalnya.

Hasil tersebut selaras dengan penelitian dari Setiani (2017) yang memperlihatkan bahwa biaya bahan baku mendominasi struktur biaya dengan presentase yakni 73,65% dan biaya tenaga kerja yakni 26,35%. Hal ini sesuai dengan struktur biaya yang terbentuk pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas, dimana kontribusi terbesar berasal dari biaya minyak goreng, tenaga kerja dan biaya bahan baku.

### Analisis Pendapatan

Tujuan utama dari dilakukan nya kegiatan agroindustri yaitu memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya dan sesuai dengan yang diharapkan. Keuntungan didapat dengan cara mengurangi Pendapatan dengan total biaya produksi. Biaya produksi yang digunakan pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh kedelai merupakan biaya bahan baku. Produsen memperoleh kedelai dari membeli kedelai di Pasar Cendrawasih Kota Metro. Biaya overhead pabrik merupakan biaya yang akan berubah sejalan dengan perubahan volume produksi. Biaya overhead pabrik terdiri dari biaya bahan tidak langsung dan biaya tidak langsung.

Pendapatan yang diterima oleh Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas per bulan adalah sebesar Rp 16.500.000,00, sedangkan biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp 8.119.512,50 sehingga keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 8.380.487,50 per bulan (Tabel 2). Biaya produksi dan jumlah produksi mempengaruhi pendapatan Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas. Produksi keripik tempe sebesar 300 kg per bulan. Besar kecilnya jumlah produk yang diproduksi oleh agroindustri Keripik Tempe Siger Mas akan berdampak kepada pendapatannya, semakin besar produksi maka akan semakin tinggi pendapatannya. Peningkatan jumlah produksi harus didukung jumlah *input* yang dipakai. Hal ini sejalan dengan penelitian Meganingsih et al., (2015) yang memperlihatkan agroindustri keripik tempe dikategorikan layak dan menguntungkan dengan pendapatan bersih sebesar Rp8.519.987,17 dan R/C ratio sebesar 1,31 dengan demikian industri pengolahan keripik tempe merupakan agroindustri yang layak untuk diusahakan dan dikembangkan. Hal ini juga sesuai dengan Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas, dimana rasio perbandingan (R/C) sebesar 2,03 yang lebih besar dari penelitian tersebut dan berarti usaha yang dilakukan menguntungkan dan layak untuk diusahakan serta dikembangkan karena nilai nya lebih besar daripada satu.

Tabel 2. Analisis keuntungan pada Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro per bulan

No.	Komponen Biaya	Perbulan/20 kali produksi			
		Satuan	Jumlah perbulan	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
<b>1</b>	<b>Pendapatan</b>				
	Produksi	kg	300.00	55,000.00	16,500,000.00
<b>2</b>	<b>Biaya Produksi</b>				
	<b>1. Biaya Bahan Baku</b>				
	Kedelai	kg	80.00	11,000.00	<b>880,000.00</b>
	<b>2. Biaya Tenaga Kerja</b>	HOK	37.50	50,000.00	<b>1,875,000.00</b>

### 3. Biaya Overhead Pabrik

#### Biaya Bahan Tidak

##### Langsung

Ragi	kg	0.40	12,000.00	4,800.00
Bawang Putih	kg	10.00	26,000.00	260,000.00
Royco Ayam	pcs	200.00	500.00	100,000.00
Tepung beras	kg	40.00	14,000.00	560,000.00
Tepung Aci	kg	20.00	10,000.00	200,000.00
Minyak Goreng	liter	60.00	34,000.00	2,040,000.00
Gas LPG ukuran 3 Kg	kg	30.00	22,000.00	660,000.00
Plastik Pembungkus	kg	20.00	38,000.00	760,000.00

#### Total Biaya Bahan

**Tidak Langsung 4,584,800.00**

#### b. Biaya Tidak Langsung

Biaya Transportasi (bensin)	Liter	8.00	7,500.00	60,000.00
Biaya Listrik				200,000.00
Biaya pemasaran	pcs	1,000.00	400.00	400,000.00
Penyusutan	Rp			119,712.50

**Total Biaya Tidak Langsung 779,712.50**

**Total Biaya Overhead Pabrik 5,364,512.50**

**Biaya Total Rp 8,119,512.50**

**3. Keuntungan Rp 8,380,487.50**

**R/C 2.03**

Sumber: Data Primer, 2021 (diolah)

## KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian memperlihatkan salah satu indikator kinerja agroindustri yaitu produktivitas dikatakan tidak baik sehingga Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas dalam konteks kinerja agroindustri secara keseluruhan belum maksimal. Komponen biaya terbesar dari struktur biaya keripik tempe ialah biaya minyak goreng (25,12%), biaya biaya tenaga kerja (23,09%), biaya bahan baku (10,84%), biaya plastik pembungkus (9,36%) biaya gas LPG (8,13%), biaya tepung (6,90%), biaya pemasaran (4,93%), biaya bawang putih (3,20%), biaya tepung aci (2,46%), biaya listrik (2,46%), biaya penyusutan (1,47%), biaya penyedap rasa (1,23%), biaya transportasi (0,74%), dan biaya ragi (0,06%). Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas memperoleh keuntungan sebesar Rp 8.380.487,50. Ini artinya agroindustri keripik tempe mengalami keuntungan serta layak di kembangkan.

Berdasarkan penelitian yang sudah dilaksanakan, saran yang dapat diberikan ialah produsen agroindustri diharapkan dapat meningkatkan kinerja Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas melalui upaya peningkatan jumlah produksi, meningkatkan kualitas dan meningkatkan modal usaha agar dapat menggunakan teknologi terbaru seperti mesin penggorengan dengan *digital temperatur control* untuk meningkatkan produktivitas serta menekan biaya tenaga kerja, meningkatkan promosi dan memperluas pemasaran untuk meningkatkan pendapatan dari agroindustri tersebut, sehingga kinerja agroindustri akan semakin meningkat dan dapat bersaing dengan agroindustri lain yang sejenis, bagi pemerintah diharapkan dapat lebih mendukung agroindustri dengan memberikan bantuan teknologi yang berguna untuk pengembangan usaha, serta meningkatkan pengetahuan teknologi tentang pengembangan produk keripik tempe, harapan bagi peneliti lain untuk dapat menyempurnakan penelitian yang berfokus pada pemasaran Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas.

*Fina, dkk: Analisis Kinerja Produksi, Struktur Biaya dan Pendapatan Agroindustri Keripik Tempe (Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro)*

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Ariani, S. C. (2015). Analisis implementasi pengendalian mutu pada proses produksi keripik kentang UMKM albaeta di Kabupaten Banjarnegara (Skripsi). *Fakultas Ekonomi Dan Manajemen, Institut*.
- Badan Pusat Statistika. (2021). *Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Triwulan*.
- Berliana, D. (2018). Analisis Usahatani dan Pemasaran Kedelai Varietas Anjasmoro di Kabupaten Lampung Timur. *Journal of Food System and Agribusiness*.
- Meganingsih, N., Maharani, E., dan Khaswarina, S. (2015). *Analisis Agroindustri Keripik Tempe Bu Siti di Desa Buluh Rampai Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu*. Riau University.
- Prasetya, H., dan Fitri, L. (2009). *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: Media Presindo.
- Putra, D. M., dan Napitupulu, D. (2016). DAMPAK KRISIS EKONOMI TERHADAP PROFITABILITAS AGROINDUSTRI KERIPIK TEMPE DI KABUPATEN TEBO. *Jurnal Ilmiah Sosio-Ekonomika Bisnis*, 19(1), 1.
- Rusno, R. (2014). Analisis Posisi Bersaing Untuk Menentukan Strategi Pemasaran Industri Kripik Tempe Di Kota Malang. *Jurnal Ekonomi MODERNISASI*, 10(3), 189–200.
- Sadono, S. (2013). *Teori Pengantar Mikro Ekonomi*. Depok: PT Raja Grafindo Persada.
- Saragih, B. (2001). *Agribisnis Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian, Kumpulan Pemikiran*. Jakarta: PT Surveyor Indonesia dan Pusat Studi Pembangunan LP-IPB.
- Sari, D., Haryono, D., dan Rosanti, N. (2014). Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani Jagung di Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 2(1), 64–70.
- Sari, I. R. M., Zakaria, W. A., dan Affandi, M. I. (2015). Kinerja produksi dan nilai tambah agroindustri emping melinjo Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 3(1), 18–25.
- Setiani. (2017). Struktur Biaya, Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Emping Melinjo Skala Rumah Tangga di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. *Jurnal PAMATOR*, 10(2), 71–77.
- Sulistiyono, P., Samuel, S., dan Mailani, M. M. (2016). PENGARUH PEMBUNGKUS TEMPE TERHADAP DAYA SIMPAN DAN SIFAT FISIK TEMPE. *Media Informasi*, 12(1), 90–95.