

RINGKASAN

Tahu merupakan salah satu produk makanan berbahan baku kedelai. Usaha pembuatan tahu memiliki prospek yang besar untuk dikembangkan sebagai sektor riil yang mampu menopang dan meningkatkan kesejahteraan bagi masyarakat Indonesia. Usaha pembuatan tahu di Desa Selanegara Kecamatan Kaligondang Kabupaten Purbalingga menghasilkan tahu kuning dan tahu goreng yang mempunyai ukuran berbeda-beda. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil pengrajin tahu kuning dan tahu goreng di Desa Selanegara, menghitung harga pokok produksi, menghitung besarnya biaya total, penerimaan, keuntungan, dan menghitung kombinasi ukuran tahu yang paling menguntungkan, serta menghitung batas kenaikan harga kedelai yang masih bisa ditolerir pada usaha pembuatan tahu kuning dan tahu goreng di Desa Selanegara Kecamatan Kaligondang Kabupaten Purbalingga.

Pengambilan data dilaksanakan mulai 1 April sampai 7 Mei 2017 di Desa Selanegara Kecamatan Kaligondang Kabupaten Purbalingga. Metode pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling*, dengan pertimbangan pengrajin menghasilkan dua jenis tahu yaitu tahu kuning dan tahu goreng, penggunaan bahan baku di atas 50 kilogram per proses produksi, dan proses produksi dilakukan setiap hari. Analisis data meliputi: analisis deskriptif, harga pokok produk bersama, biaya, penerimaan, keuntungan, dan analisis sensitivitas.

Profil pengrajin tahu kuning dan tahu goreng di Desa Selanegara adalah umur rata-rata pengrajin 45 tahun, memiliki jumlah anggota keluarga sebanyak 4 orang, rata-rata berpendidikan formal SD, dan mempunyai pengalaman pembuatan tahu selama 27,25 tahun. Rata-rata harga pokok produksi tahu kuning sebesar Rp197,00 per buah, sedangkan rata-rata harga pokok produksi tahu goreng sebesar Rp500,00 per buah. Pada Bulan April 2017, rata-rata biaya total pembuatan tahu kuning dan tahu goreng di Desa Selanegara sebesar Rp22.239.815,00; penerimaan sebesar Rp26.364.387,00; dan keuntungan sebesar Rp4.124.572,00. Kombinasi ukuran tahu kuning dan tahu goreng yang paling menguntungkan adalah produk yang dihasilkan oleh pengrajin II yaitu produk B dengan ukuran 2,2 cm x 4,5 cm, produk F (ukuran 8,3 cm x 8,3 cm), dan produk G (ukuran 8,3 cm x 4,5 cm). Batas kenaikan harga kedelai tertinggi yang masih bisa ditolerir pada usaha pembuatan tahu kuning sebesar 48,57 persen, sedangkan pada usaha pembuatan tahu goreng sebesar 44,24 persen.

SUMMARY

Tofu is one of the food products made from soybean. Tofu making business has a great prospect to be developed as a real sector that can sustain and improve the welfare for the people of Indonesia. Tofu making business in Selanegara Village Kaligondang District, Purbalingga Regency produces yellow tofu and fried tofu which have different size. This study aims to find out the profile craftsman yellow tofu and fried tofu in Selanegara Village, calculate the cost of production, calculate the amount of total cost, revenue, income and calculate the combination size of tofu which is the most profitable, and calculate the soybean price increase limits that can still be tolerated business yellow tofu and fried tofu in the Selanegara Village Kaligondang District Purbalingga Regency.

The data was collected from April 1 to May 7, 2017 in Selanegara Village, Kaligondang District, Purbalingga Regency. The sampling method is done by purposive sampling, with the consideration of the craftsmen to produce two types tofu which are yellow tofu and fried tofu, the use of raw material above 50 kilogram per production process, and the production process is done every day. Data analysis includes: descriptive analysis, joint cost, cost, revenue, income and sensitivity analysis.

The profile craftsman yellow tofu and fried tofu in Selanegara Village is the average age of the craftsman of 45 years, has 4 family members, the average is formal education primary school, and has experience of making tofu for 27,25 years. The average cost of tofu production yellow tofu is Rp197,00 per piece, while fried tofu is Rp500,00 per piece. The average total cost of making yellow tofu and fried tofu during April 2017 is Rp22.239.815,00; revenue is Rp26.364.387,00 and income is Rp4.124.572,00. The most profitable combination size yellow tofu and fried tofu is produced craftsman I, that is product B with size of 2,2 cm x 4,5 cm, product F (size 8,3 cm x 8,3 cm), and product G (size 8,3 cm x 4,5 cm). The highest limit of soybean price increase that can still be tolerated at yellow tofu making business is 48,57 percent, while the business of making fried tofu is 44,24 percent.