

**ANALISIS KOMPARATIF USAHA KERUPUK TEMPE DAN KERUPUK  
JANGEK DI DESA COT GAPU KECAMATAN KOTA JUANG KABUPATEN  
BIREUEN**

**Surya Rahmi**

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email: [surya.rahmi.08121994@gmail.com](mailto:surya.rahmi.08121994@gmail.com)

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan di Desa Cot Gapu Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen, pada bulan November 2018. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan pendapatan usaha kerupuk tempe dan kerupuk jangek di Desa Cot Gapu Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus analisis biaya, pendapatan kotor (penerimaan) dan pendapatan bersih (keuntungan). Dari hasil dan pembahasan yang telah diuraikan, diketahui bahwa pendapatan bersih (keuntungan) yang diperoleh usaha kerupuk jangek lebih tinggi dibandingkan rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh dari usaha kerupuk tempe. Rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh usaha kerupuk jangek sebesar Rp. 11.550.861,-/bulan, sedangkan rata-rata pendapatan bersih usaha kerupuk tempe sebesar Rp. 6.439.722,-/bulan, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan pendapatan antara usaha kerupuk tempe dengan usaha kerupuk jangek di Desa Cot Gapu Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen.

Kata kunci : Analisis Komparatif, Usaha Kerupuk Tempe dan Kerupuk Jangek.

**PENDAHULUAN**

Industri yang umumnya berada di pedesaan atau di pinggiran perkotaan (*sub urban*) adalah industri yang berbasis pertanian, yaitu industri pengolahan hasil-hasil pertanian. Sehingga industri pengolahan ini sangat potensial untuk dikembangkan, dikarenakan bahan baku untuk industri ini tersedia melimpah di pedesaan dan tenaga kerja di pedesaan tersedia melimpah sesuai dengan tingkat kemampuan yang dibutuhkan. Industri pengolahan yang berada di pedesaan ini harus mulai dikembangkan secara paralel di pedesaan guna mendukung industri-industri besar yang berada di perkotaan (Direktorat Jenderal BPPHP, 2005).

Pembangunan sektor industri sampai saat ini masih merupakan prioritas utama pembangunan ekonomi Indonesia dengan tetap memperhatikan pembangunan sektor lain. Peranan sektor industri sampai saat ini masih merupakan

sektor yang memberikan sumbangan cukup besar dalam perekonomian. Dengan demikian sektor pertanian dan industri merupakan sektor yang terkait dimana sektor pertanian sebagai penyedia bahan baku, sedangkan industri mengolah hasil pertanian untuk memperoleh nilai tambah.

Bireuen merupakan salah satu Kabupaten di Propinsi Aceh yang memiliki banyak industri rumah tangga berskala Usaha Kecil Menengah (UKM) dan telah banyak menyerap tenaga kerja. Banyaknya tenaga kerja yang terserap dapat membantu meningkatkan taraf hidup masyarakat Bireuen, dalam segi ekonomi keluarga sebagai mata pencarian ataupun hanya sekedar sebagai tambahan pendapatan. Menurut pendataan dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM diketahui jumlah home industri komoditi pangan berbasis kue dan makanan ringan di Kabupaten Bireuen tahun 2017 yaitu sebanyak 136

unit usaha dengan jumlah tenaga kerja 459 orang (BPS, 2017). Adapun rinciannya

dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 1. Rincian UKM Komoditi Pangan Berbasis Kue dan Makanan Ringandi Kabupaten Bireuen, Tahun 2017

No	Komoditi Industri	Unit Usaha	Persentase (%)
1	Kerupuk	18	13,24
2	Keukarah	35	25,74
3	Gring	9	6,62
4	Bhoi	10	7,35
5	Bingkang	6	4,41
6	Bolu	10	7,35
7	Roti	16	11,76
8	Kue lainnya	32	23,53
<b>Total</b>		<b>136</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM Bireuen (2017)

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa Berdasarkan Tabel di atas terlihat bahwa dari 136 unit home industri komoditi pangan berbasis kue dan makanan ringan di Kabupaten Bireuen, 18 unit diantaranya merupakan home industri kerupuk dengan persentase 13,24 %. Dengan demikian dapat dipahami bahwa di Kabupaten Bireuen salah satu industri yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah industri kerupuk. Hal ini dikarenakan kerupuk merupakan salah satu pelengkap sarapan yang mampu membangkitkan selera makan yang digemari oleh masyarakat luas. Selain sebagai bahan pelengkap sarapan, tidak sedikit masyarakat yang menjadikan kerupuk sebagai camilan atau makanan ringan untuk bersantai.

Khususnya di Desa Cot GapuKecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen terdapat beberapa agroindustri skala rumah tangga yang memproduksi kerupuk, diantaranya agroindustri kerupuk

tempe yang dijalankan oleh Ibu Rosnawati dan agroindustri kerupuk jangek yang dijalankan oleh Ibu Husna. Agroindustri kerupuk tempe Ibu Rosnawati telah telah dijalankan kurang lebih selama 8 tahun yaitu sejak tahun 2010. Sedangkan agroindustri kerupuk jangek Ibu Husna telah telah dijalankan kurang lebih selama 10 tahun yaitu sejak tahun 2007.

Kerupuk tempe adalah sejenis kerupuk puli/karak yang dicampur dengan kedelai. Kerupuk tempe dibuat dari tepung tepung kanji (tapioka), kedelai, dan bumbu seperti bawang putih, garam. Adonan yang telah jadi ditaruh kedalam loyang kemudian dikukus sampai masak dan lalu didinginkan. Setelah itu dikeluarkan dalam cetakan, lalu didiamkan sampai agak keras kemudian diiris tipis-tipis dan dijemur. Adapun rincian jumlah produksi kerupuk tempeIbu Rosnawati dalam lima tahun terakhir dapat dilihat pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Produksi Kerupuk TempeIbu Rosnawati 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Jumlah Produksi (Kg)	Pertumbuhan(%)
1	2013	16.800	-
2	2014	17.400	3,57
3	2015	18.000	3,45
4	2016	18.600	3,33
5	2017	19.200	3,23
<b>Jumlah Rata-Rata</b>		<b>18.000</b>	<b>3,39</b>

Sumber: Pemilik Usaha Kerupuk Tempe(2018)

Berdasarkan data jumlah produksi kerupuk tempe Ibu Rosnawati 5 Tahun terakhir terlihat bahwa setiap tahunnya jumlah produksi selalu meningkat, dengan rata-rata peningkatan 3,39% pertahunnya. Namun demikian, dalam menjalankan usahanya tersebut Ibu Rosnawati juga menghadapi beberapa kendala diantaranya masalah ketersediaan bahan baku. Melambungnya harga bahan baku kedelai mempengaruhi pengadaan bahan baku agroindustri kerupuk tempe. Kemudian ketersediaan bahan baku kedelai yang

datang terlambat juga akan menghambat proses produksi kerupuk tempe.

Sedangkan kerupuk jangek merupakan jenis kerupuk yang terbuat dari campuran tepung kanji (tapioka) dan tepung gandum (bogasari) sebagai bahan baku utama, ditambah garam dan pewarna makanan sebagai bahan baku penunjang. Kerupuk ini berbentuk agak bulat seukuran dua telapak tangan dan berwarna agak kuning. Adapun rincian jumlah produksi kerupuk jangek Ibu Husna dalam lima tahun terakhir dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Produksi Kerupuk Jangek Ibu Husna 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Jumlah Produksi (Bungkus)	Pertumbuhan(%)
1	2013	42.000	-
2	2014	42.600	1,43
3	2015	43.200	1,41
4	2016	43.800	1,39
5	2017	44.400	1,37
<b>Jumlah Rata-Rata</b>		<b>43.200</b>	<b>1,40</b>

Sumber: Pemilik Usaha Kerupuk Jangek(2018)

Berdasarkan data jumlah produksi kerupuk jangek Ibu Husna 5 Tahun terakhir juga terlihat bahwa setiap tahunnya jumlah produksi selalu meningkat, dengan rata-rata peningkatan 1,40% pertahunnya. Namun demikian, dalam menjalankan usahanya tersebut Ibu Husna juga menghadapi kendala seperti halnya Ibu Rosnawati, salah satunya masih berkaitan dengan masalah keterbatasan faktor produksi yang disebabkan oleh perubahan harga bahan baku yang fluktuatif sehingga menyebabkan produktivitas kerupuk menjadi kurang maksimal.

Dari tahun ke tahun Ibu Rosnawati dan Ibu Husna terus melakukan pengembangan usahanya dengan berusaha mengolah kerupuk dengan kualitas yang baik agar menarik minat konsumen dengan harga yang sangat terjangkau. Pengusaha juga harus memiliki inovasi baru agar

produk yang dihasilkan tidak membosankan dan selalu diminati masyarakat. Tujuan utama yang ingin dicapai oleh setiap pengusaha tidak lain adalah pendapatan maksimal. Untuk itu, analisis perbandingan pendapatan antara agroindustri kerupuk tempe Ibu Rosnawati dan agroindustri kerupuk jangek Ibu Husna perlu dilakukan untuk mengetahui tentang kemampuan masing-masing agroindustri dalam memperoleh pendapatan dari sejumlah modal yang diinvestasikan.

Dari latar belakang masalah yang telah penulis kemukakan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan suatu penelitian dengan judul “Analisis Komparatif Usaha Kerupuk Tempe dan Kerupuk Jangek di Desa Cot Gapu Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen”.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Desa Cot Gapu Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Desa Cot Gapu Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen merupakan salah satu desa yang memiliki agroindustri kerupuk tempe dan kerupuk jangek. Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan September 2018.

Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Metode pengumpulan data pada prinsipnya berfungsi untuk mengungkapkan variabel yang akan diteliti yaitu biaya produksi, pendapatan kotor (penerimaan), pendapatan bersih (keuntungan)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Analisis Biaya Usaha Kerupuk Tempe dan Kerupuk Jangek

Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses produksikerupuk tempe dan kerupuk jangek yang meliputi dua biaya, yaitu biaya tetap dan biaya variabel..

#### a) Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi kerupuk tempe dan kerupuk jangek, yang penggunaannya tidak habis dalam satu kali produksi. Biaya tetap pada usaha kerupuk tempe dan kerupuk jangek terdiri dari biaya penyusutan bangunan dan penyusutan peralatan. Rincian biaya penyusutan dari masing-masing usaha dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 4. Biaya Penyusutan Bangunan dan Peralatan Pada Usaha Kerupuk Tempe Per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Umur Ekonomis (Tahun)	Total Harga (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan (Rp/Bulan)
1	Bangunan	1	Unit	5.000.000	10	5.000.000	1.000.000	66.667
2	Dandang	4	Unit	300.000	1	1.200.000	0	100.000
3	Ember	4	Unit	20.000	1	80.000	0	6.667
4	Cetakan	20	Unit	30.000	3	600.000	0	16.667
5	Pompa air	1	Unit	350.000	3	350.000	0	9.722
6	Drum	1	Unit	200.000	3	200.000	50.000	4.167
7	Timbangan	1	Unit	200.000	3	200.000	0	5.556
8	Pisau	4	Unit	30.000	3	120.000	0	3.333
9	Kawat Jemur	15	Unit	70.000	1	1.050.000	0	87.500
<b>Jumlah</b>						<b>8.800.000</b>		<b>300.278</b>

Sumber: Data Primer (diolah), 2018

Dari Tabel di atas terlihat bahwa biaya terbesar yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha kerupuk tempe adalah biaya untuk membuat bangunan gedung pabrik yaitu sebesar Rp. 5.000.000,-, dengan penyusutan bangunan Rp. 66.667,-/bulan. Sedangkan biaya terkecil yang dikeluarkan adalah biaya untuk membeli ember yaitu sebesar Rp. 80.000,- dengan

penyusutan ember Rp. 6.667,-/bulan. Jadi total biaya bangunan dan peralatan yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha kerupuk tempe adalah sebesar Rp. 8.800.000,-, dengan total penyusutan sebesar Rp. 300.278,-/bulan.

Adapun komponen biaya penyusutan pada usaha kerupuk jangek dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 5. Biaya Penyusutan Bangunan dan Peralatan Pada Usaha Kerupuk Jangek Per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Umur Ekonomis (Tahun)	Total Harga (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan (Rp/Bulan)
1	Bangunan	1	Unit	20.000.000	10	20.000.000	5.000.000	125.000
2	Ember Besar	2	Unit	50.000	1	100.000	0	8.333
3	Drum Besar	2	Unit	225.000	5	450.000	50.000	6.667
4	Timba	2	Unit	15.000	1	30.000	0	2.500
5	Tempat Cetakan	2	Unit	700.000	1	1.400.000	200.000	100.000
6	Ebet	100	Unit	25.000	2	2.500.000	0	104.167
7	Timbangan	1	Unit	200.000	3	200.000	50.000	4.167
8	Gayung	5	Unit	5.000	1	25.000	0	2.083
9	Gayung Besi	1	Unit	50.000	3	50.000	0	1.389
10	Sendok	1	Lusin	30.000	1	30.000	0	2.500
11	Serok Besar	1	Unit	150.000	1	150.000	0	12.500
12	Serok Kecil	1	Unit	50.000	1	50.000	0	4.167
13	Kuali Besar	1	Unit	4.000.000	10	4.000.000	500.000	29.167
14	Kuali Kecil	1	Unit	1.500.000	10	1.500.000	100.000	11.667
15	Tempat Penampungan Kerupuk	1	Unit	350.000	1	350.000	0	29.167
16	Kompom Gas	2	Unit	300.000	2	600.000	100.000	20.833
17	Tabung Gas	4	Unit	150.000	5	600.000	100.000	8.333
<b>Jumlah</b>						<b>32.035.000</b>		<b>472.639</b>

Sumber: Data Primer (diolah), 2018

Dari Tabel di atas terlihat bahwa biaya terbesar yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha kerupuk jangek adalah biaya untuk membuat bangunan gedung pabrik yaitu sebesar Rp. 20.000.000,-, dengan penyusutan bangunan Rp. 125.000,-/bulan. Sedangkan biaya terkecil yang dikeluarkan adalah biaya untuk membeli gayung yaitu sebesar Rp. 25.000,- dengan penyusutan Rp. 2.083,-

/bulan. Jadi total biaya bangunan dan peralatan yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha kerupuk jangek adalah sebesar Rp. 32.035.000,-, dengan total penyusutan sebesar Rp. 472.639,-/bulan.

Untuk mengetahui perbandingan besarnya biaya tetap yang dikeluarkan usaha kerupuk tempe dan usaha kerupuk jangek untuk melakukan kegiatan produksi dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 6. Perbandingan Biaya Tetap Pada Usaha Kerupuk Tempe dan Kerupuk Jangek Per Bulan

Uraian	Usaha Kerupuk Tempe (Rp/Bulan)	Usaha Kerupuk Jangek (Rp/Bulan)
Total Biaya Tetap/ Penyusutan (Rp)	300.278,-	472.639,-

Sumber: Data Primer (diolah), 2018

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa total biaya penyusutan (biaya tetap) pada usaha Kerupuk tempe adalah sebesar Rp. 300.278,-/bulan. Sedangkan total biaya penyusutan (biaya tetap) pada usaha kerupuk jangek adalah sebesar Rp. 472.639,-/bulan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa total biaya tetap pada usaha kerupuk jangek lebih tinggi dari

padanya biaya tetap pada usaha kerupuk tempe.

#### b) Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi kerupuk tempe dan kerupuk jangek, yang besarnya dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan. Adapun rincian biaya variabel usaha kerupuk tempe dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 7. Biaya Variabel Usaha Kerupuk Tempe Per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Produksi)	Total (Rp/Bulan)
<b>Biaya Bahan Baku</b>						
1	Tepung gandum	2	Sak	115.000	230.000	3.450.000
2	Kedelai	5	Kg	7.000	35.000	525.000
3	Garam	1	Kg	6.000	6.000	90.000
4	Pengembang	0,5	Kg	20.000	10.000	150.000
5	Pewarna	3	Saset	3.000	9.000	135.000
<b>Jumlah</b>					<b>290.000</b>	<b>4.350.000</b>
<b>Biaya Pekerja</b>						
1	Pengolahan kerupuk	3	Orang	50.000	150.000	2.250.000
2	Penyaluran kerupuk	1	Orang	50.000	50.000	750.000
<b>Jumlah</b>					<b>200.000</b>	<b>3.000.000</b>
<b>Biaya Lain-lain</b>						
1	Plastik (Pembungkus)	0,5	Kg	28.000	14.000	210.000
2	Bahan Bakar Kendaraan	2	Liter	10.000	20.000	300.000
3	Kayu Bakar	1	Chevrolet/ Bulan	400.000	26.667	400.000
<b>Jumlah</b>					<b>60.667</b>	<b>910.000</b>
<b>Total Biaya Variabel</b>					<b>550.667</b>	<b>8.260.000</b>

Sumber: Data Primer (diolah), 2018

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa dalam sebulan pengusaha kerupuk tempe melakukan produksi setiap 2 hari sekaliyaitu 15 kali dalam sebulan. Dari tabel di atas juga terlihat bahwa biaya variabel terbesar yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha kerupuk tempe adalah untuk membeli bahan baku sebesar Rp. 4.350.000,-/bulan. Sedangkan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan adalah

biaya untuk biaya lain-lain sebesar Rp. 910.000,-/bulan. Jadi total biaya variabel yang harus dikeluarkan pengusaha kerupuk tempe untuk melakukan kegiatan produksi adalah sebesar Rp. 8.260.000,-/bulan.

Adapun rincian biaya variabel usaha kerupuk jangek dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 8. Biaya Variabel Usaha Kerupuk Jangek Per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Produksi)	Total (Rp/Bulan)
<b>Biaya Bahan Baku</b>						
1	Tepung Kanji	1	Sak	150.000	150.000	2.250.000
2	Tepung Gandum	0,5	Sak	115.000	57.500	862.500
3	Garam	1	Kg	6.000	6.000	90.000
4	Pengembang	0,5	Kg	20.000	10.000	150.000
5	Kencu	2	Saset	3.000	6.000	90.000
<b>Jumlah</b>					<b>229.500</b>	<b>3.442.500</b>
<b>Biaya Pekerja</b>						

1	Pengolahan Kerupuk	2	Orang	45.000	90.000	1.350.000
2	Penggorengan	2	Orang	70.000	140.000	2.100.000
3	Pembungkusan	2	Orang	30.000	60.000	900.000
<b>Jumlah</b>					<b>290.000</b>	<b>4.350.000</b>
<b>Biaya Lain-lain</b>						
1	Plastik (Pembungkus)	3	Kg	28.000	84.000	1.260.000
2	Karet pengikat	2	Ons	5.600	11.200	168.000
3	Minyak Goreng	70	Kg/Bulan	10.800	50.400	756.000
4	Kayu Bakar	2	Chevrolet/ Bulan	400.000	53.333	800.000
5	Gas (3 kg)	30	Tabung/ bulan	20.000	20.000	600.000
<b>Jumlah</b>					<b>218.933</b>	<b>3.584.000</b>
<b>Total Biaya Variabel</b>					<b>738.433</b>	<b>11.376.500</b>

Sumber: Data Primer (diolah), 2018

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa dalam sebulan pengusaha kerupuk jangek juga melakukan produksi setiap 2 hari sekali yaitu 15 kali dalam sebulan. Dari tabel di atas terlihat bahwa biaya variabel terbesar yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha kerupuk jangek adalah untuk menggaji pekerja sebesar Rp. 4.350.000,-/bulan. Sedangkan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan adalah untuk biaya bahan baku sebesar Rp.

3.442.500,-/bulan. Jadi total biaya variabel yang harus dikeluarkan pengusaha kerupuk jangek untuk melakukan kegiatan produksi adalah sebesar Rp. 11.376.500,-/bulan.

Untuk mengetahui perbandingan besarnya biaya variabel yang dikeluarkan pengusaha kerupuk tempe dan pengusaha kerupuk jangek untuk melakukan kegiatan produksi dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 9. Perbandingan Biaya Variabel Pada Usaha Kerupuk Tempe dan Kerupuk Jangek Per Bulan

<b>Uraian</b>	<b>Usaha Kerupuk Tempe (Rp/Bulan)</b>	<b>Usaha Kerupuk Jangek (Rp/Bulan)</b>
Total Biaya Variabel (Rp)	8.260.000	11.376.500,-

Sumber: Data Primer (diolah), 2018

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha kerupuk tempe adalah sebesar Rp. 8.260.000,-/bulan. Sedangkan total biaya variabel yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha kerupuk jangek adalah sebesar Rp. 11.376.500,-/bulan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa total biaya variabel pada usaha kerupuk jangek lebih tinggi dari

padabiaya variabel pada usaha kerupuk tempe.

#### c) **Biaya Total (Total Cost)**

Biaya total pada usaha kerupuk tempe dan kerupuk jangek merupakan hasil penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan selama proses produksi sehingga produk siap dipasarkan. Adapun total biaya pada usaha

kerupuk tempe dan kerupuk jangek dapat dilihat pada Tabel dibawah ini.

Tabel 10. Biaya Total Pada Usaha Kerupuk Tempe dan Kerupuk Jangek Per Bulan

Uraian	Biaya Total			
	Usaha Kerupuk Tempe (Rp/Bulan)	Persentase (%)	Usaha Kerupuk Jangek (Rp/Bulan)	Persentase (%)
Biaya Tetap	300.278	3,51	472.639	3,99
Biaya Variabel	8.260.000	96,49	11.376.500	96,01
Total Biaya	8.560.278	100,00	11.849.139	100,00

Sumber: Data Primer (diolah), 2018

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa total biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha kerupuk tempe adalah sebesar Rp. 8.560.278,-/bulan. Sedangkan total biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha Tempe Pengusaha kerupuk jangek adalah sebesar Rp. 11.849.139,-/bulan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa total biaya pada usaha kerupuk jangek lebih tinggi dari pada total biaya pada usaha kerupuk tempe.

## 2. Analisis Pendapatan Usaha Kerupuk Tempe dan Kerupuk Jangek

### a) Pendapatan Kotor (Penerimaan/Nilai Produksi)

Secara umum produksi diartikan sebagai suatu kegiatan atau proses yang mentransformasikan masukan (*input*) menjadi hasil keluaran (*output*). Dalam pengertian yang bersifat umum ini penggunaannya cukup luas, sehingga mencakup keluaran (*output*) yang berupa barang atau jasa.

Produksi kerupuk temped dan kerupuk jangek dilakukan setiap 2 hari sekali yaitu 15 kali dalam sebulan. Banyaknya produksi pada usaha kerupuk tempe dan kerupuk jangek dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 11. Rata-Rata Produksi, Harga Jual dan Pendapatan Kotor Usaha Kerupuk Tempe dan Kerupuk Jangek per Bulan

Uraian	Produksi/Bulan	Harga Jual (Rp/Satuan)	Total Penerimaan (Rp/Bulan)
Kerupuk Tempe	1.500 Kg	10.000	15.000.000
Kerupuk Jangek	3.600 Bungkus	6.500	23.400.000

Sumber: Data Primer (diolah), 2018

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa rata-rata pendapatan kotor (penerimaan) yang diperoleh dari usaha kerupuk jangek lebih tinggi dibandingkan rata-rata pendapatan kotor dari usaha kerupuk tempe. Rata-rata pendapatan kotor usaha kerupuk jangek sebesar Rp. 23.400.000,-/bulan, sedangkan rata-rata pendapatan kotor

usaha kerupuk tempe sebesar Rp. 15.000.000,-/bulan.

### b) Pendapatan Bersih (Keuntungan)

Secara umum pendapatan bersih (keuntungan) merupakan nilai yang diterima oleh pelaku usaha setelah dikurangi biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Adapun rata-rata pendapatan bersih dari usaha kerupuk

tempedan kerupuk jangekdapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 12. Rata-Rata Pendapatan Bersih Usaha Kerupuk Tempe dan Kerupuk Jangekper Bulan

Perincian Biaya	Pendapatan Bersih	
	Usaha Kerupuk Tempe (Rp/Bulan)	Usaha Kerupuk Jangek (Rp/Bulan)
Rata-Rata Pendapatan Kotor	15.000.000	23.400.000
Rata-Rata Biaya Produksi	8.560.278	11.849.139
Pendapatan Bersih (Rp)	<b>6.439.722</b>	<b>11.550.861</b>

Sumber: Data Primer (diolah), 2018

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwarata-rata pendapatan bersih yang diperoleh usaha Kerupuk tempe sebesar Rp. 6.439.722,-/bulan. Sedangkan rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh usaha kerupuk jangeksebesar Rp.11.550.861,-/bulan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan pendapatan yang diperoleh usaha kerupuk tempe dengan pendapatan yang diperoleh usaha kerupuk jangek.

### 3. Perbandingan Pendapatan Kerupuk Tempe dan Kerupuk Jangek

Perbandingan pendapatan pada usaha kerupuk tempedan usaha kerupuk jangek merupakan perbandingan pendapatan bersih yang diperoleh dari dua jenis produk yang dihasilkan dari pengolahan kerupuk dibandingkan dengan total keseluruhan pendapatan kotor (penerimaan). Untuk memudahkan melihat perbandinganpendapatan dari usaha kerupuk tempe dan kerupuk jangek, maka masing-masing pendapatan tersebut diubah dalam bentuk persentase (%). Perbandingan pendapatan pengusaha kerupuk tempe dan kerupuk jangekdapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 13. Persentase Perbandingan Pendapatan Usaha Kerupuk Tempe dan Kerupuk Jangek

Uraian	Pendapatan Kotor (Rp/ Bulan)	Pendapatan Bersih (Rp/ Bulan)	Persentase (%)
Usaha Kerupuk Tempe	15.000.000	6.439.722	42,93
UsahaKerupuk Jangek	23.400.000	11.550.861	49,36

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa pendapatan bersih yang diperoleh dari usaha kerupuk tempeadalah sebesar Rp. 6.439.722,-/bulan atau 42,93% dari total keseluruhan pendapatan kotor (penerimaan). Sedangkan pendapatan bersih yang diperoleh dari usaha kerupuk jangek adalah sebesar Rp. 11.550.861,-/bulan atau 49,36% dari total keseluruhan pendapatan kotor (penerimaan). Jadi pendapatan bersih yang diperoleh usaha

kerupuk jangek lebih tinggi dibandingkandenganrata-rata pendapatan bersih yang diperoleh usaha kerupuk tempe.

Tingginyapendapatan bersih yang diperoleh usaha kerupuk jangek dibandingkan dengan pendapatan bersih yang diperoleh usaha kerupuk tempe disebabkan karena kerupuk jangek dijual dalam bentuk kerupuk jadi, sedangkan kerupuk tempe dijual dalam bentuk

setengah jadi (belum digoreng). Perbedaan tersebut menyebabkan produk kerupuk jangek yang dihasilkan lebih banyak karena dijual dalam satuan bungkus yaitu sebanyak 3.600 bungkus, sedangkan produk kerupuk tempe yang dihasilkan lebih sedikit karena dijual dalam satuan kilo yaitu sebanyak 1.500 Kg.

## KESIMPULAN

Dari hasil dan pembahasan yang telah diuraikan, diketahui bahwa pendapatan bersih (keuntungan) yang diperoleh usaha kerupuk jangek lebih tinggi dibandingkan rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh dari usahakerupuk tempe. Rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh usaha kerupuk jangek sebesar Rp. 11.550.861,-/bulan, sedangkan rata-rata pendapatan bersih usaha kerupuk tempe sebesar Rp. 6.439.722,-/bulan, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan pendapatan antara usaha kerupuk tempe dengan usaha kerupuk jangek di Desa Cot Gapu Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen..

## DAFTAR PUSTAKA

Boediono. 2012. Ekonomi Makro, Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomio No.2. Edisi 4, BPFE Yogyakarta.  
 Direktorat Jenderal BPPHP. 2006. Revitalisasi Pertanian Melalui Agroindustri Perdesaan. Jakarta : Departemen Pertanian.  
 Firmansyah A. 2007. Pengaruh perubahan harga dan teknologi terhadap produksi dan penggunaan bahan baku di Perusahaan Kerupuk Ratna Sari, Tangerang [skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor  
 Harahap, 2007. Analisis Kritis atas Laporan Keuangan. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.

Kasmir dan Jakfar. 2007. Studi Kelayakan Bisnis, Edisi 2. Kencana: Jakarta.  
 Krista. 2006. Dasar Akuntansi Biaya. Erlangga. Jakarta.  
 Ningtyas. 2012. Analisis Komparatif Usaha Pembuatan Gula Merah Dan Gula Semut di Kabupaten Kulon Progo. *Jurnal Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta*.  
 Nurlaele. 2017. Analisis Komparatif Agroindustri Keripik Singkong dan Pisang (*Suatu Kasus Pada Home Industri Desa Rawa Kecamatan Cingambul Kabupaten Majalengka*). *Jurnal Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Majalengka*.  
 Pratiwi. 2013. Studi Komparatif Usaha Sale Pisang Goreng Dan Keripik Pisang Di Kabupaten Grobogan. *Jurnal Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret*.  
 Rahim dan Hastuti, 2007. Metode Analisis Pendapatan. Penebar Swadaya. Yogyakarta.  
 Soekartawi. 2006. Teori Ekonomi Produksi. Jakarta : Raja Grafindo Persada.  
 Sofyan Syafri. 2010. Manajemen Investasi. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.  
 Sudjana. 2011. Metode Statistik (Edisi ke 5). Tarsoto: Bandung.  
 Surya, 2010. Manajemen Kinerja. Cetakan Ketiga. Penerbit Pustaka. Pelajar : Yogyakarta.  
 Syarifah. 2010. 100 Resep Kue Kering Andalan Ny. Liem. Gramedia. Pustaka utama. Jakarta  
 Wahyono, R. dan Marzuki. 2006. Pembuatan Aneka Kerupuk. Jakarta: Penebar Swadaya