ANALISIS USAHA KERIPIK TEMPE PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA BARKAH DI KELURAHAN TEMBILAHAN HULU KECAMATAN TEMBILAHAN HULU KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Dedi Susanto [1)], **Gunawan Syahrantau** [2)], **Yeni Afiza** [2)]
[1)] Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Indragiri,
[2)] Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Indragiri
Email: dedisusanto.dds@gmail.com, gunawansyahrantau@gmail.com, yeniafiza87@gmail.com

ABSTRACT

This study aimed to analyze the production costs, revenue, profit, and business efficiency of the Barkah Home Industry Tempe Chip Business located in Tembilahan Hulu Village, Tembilahan Hulu District, Indragiri Hilir Regency. The research employed a case study method with data collected through direct interviews using questionnaires. Data were analyzed descriptively and quantitatively using cost, revenue, profit, and Return Cost Ratio (R/C Ratio) analyses. The results showed that the total production cost was IDR 10,311,000 per month, consisting of variable costs of IDR 10,228,000 and fixed costs of IDR 83,100. Total revenue reached IDR 13,500,000 per month, generating a profit of IDR 3,188,900 per month. The R/C Ratio was 1.31, indicating that every IDR 1.00 spent on production costs generated IDR 1.31 in revenue. Therefore, the Barkah Home Industry tempe chip business is profitable, efficient, and feasible for further development.
Keywords: tempe chips, production cost, revenue, profit, business efficiency.

PENDAHULUAN

Sektor industri makanan ringan di Indonesia merupakan salah satu pilar penting dalam memperkuat ekonomi kerakyatan, khususnya melalui pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) (Novitasari & Hidayat, 2021). Di tengah dinamika pasar yang kompetitif, produk berbasis kearifan lokal tetap menjadi primadona karena kedekatannya dengan pola konsumsi masyarakat. Salah satu komoditas pangan fungsional yang memiliki peran strategis dalam ketahanan pangan nasional adalah tempe (Yusuf et al., 2025). Sebagai produk fermentasi berbahan baku utama kedelai, tempe tidak hanya dikenal sebagai sumber protein nabati yang ekonomis, tetapi juga telah bertransformasi menjadi berbagai produk turunan bernilai tambah tinggi, salah satunya adalah keripik tempe (Made Astawan, 2008).

Keripik tempe adalah salah satu olahan hasil pertanian yang memiliki nilai tambah yang cukup tinggi. Keripik tempe adalah jenis makanan ringan hasil olahan tempe yang sudah melalui beberapa proses pengolahan. Kadar protein keripik tempe cukup tinggi yaitu berkisar antara 23% hingga 25%. Tempe yang digunakan untuk pembuatan keripik tempe melalui proses yang sedikit berbeda dengan proses pembuatan tempe untuk sayur

(Sarwono, 2007).

Transformasi tempe menjadi keripik merupakan upaya diversifikasi pangan yang bertujuan untuk meningkatkan daya simpan serta nilai jual produk. Diversifikasi produk berbasis tempe tidak hanya meningkatkan nilai tambah komoditas kedelai, tetapi juga memperluas peluang pasar serta meningkatkan pendapatan pelaku usaha pengolahan pangan skala rumah tangga (Hidayat & Nurhayati, 2022). Keripik tempe menawarkan tekstur yang renyah dan rasa yang gurih, menjadikannya komoditas perdagangan yang potensial di pasar domestik. Namun, keberlanjutan usaha keripik tempe sangat bergantung pada efisiensi penggunaan bahan baku kedelai, manajemen produksi, dan analisis finansial yang tepat (Soeharjo, 1991). Fluktuasi harga kedelai sebagai bahan baku utama seringkali menjadi tantangan krusial bagi pengrajin tempe, yang secara langsung berdampak pada margin keuntungan dan keberlangsungan operasional usaha (Purnomo & Syaukat, 2020).

Kabupaten Indragiri Hilir, khususnya Kecamatan Tembilahan Hulu, memiliki potensi pengembangan industri rumah tangga yang cukup pesat. Di Kelurahan Tembilahan Hulu, terdapat unit usaha yang menjadi objek vital dalam studi ini, yaitu Usaha Keripik Tempe Barkah yang beralamat di Jalan Bersama Tembilahan Hulu. Usaha yang dimiliki oleh Ibu Sukarti ini mulai dirintis pada tahun 2017 dengan tujuan awal untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga. Pada awal berdiri, usaha ini dijalankan sebagai industri rumahan yang berlokasi di rumah tinggal pemilik dengan modal awal yang relatif terbatas.

Seiring berjalannya waktu, Usaha Keripik Tempe Barkah menunjukkan perkembangan yang signifikan. Setelah tahun 2021, usaha ini mengalami peningkatan yang cukup pesat, di mana produk keripik tempenya mulai berhasil menembus pasar yang lebih luas dan masuk ke swalayan-swalayan lokal. Perkembangan pasar ini berdampak positif pada sisi finansial, di mana omset penjualan melonjak hingga mencapai belasan juta rupiah per bulan. Keberhasilan ini juga didukung oleh inovasi produk berupa keripik tempe tepung kanji, sebuah varian yang dinilai memiliki peluang pasar sangat tinggi karena belum banyak diproduksi oleh produsen lain di daerah Indragiri Hilir. Meskipun telah berjalan secara berkelanjutan dan mengalami tren positif, Usaha Keripik Tempe Barkah tetap dihadapkan pada berbagai variabel ekonomi, seperti ketidakpastian biaya input, efisiensi tenaga kerja, dan strategi penetapan harga jual agar tetap kompetitif di pasar lokal Tembilahan.

Pentingnya analisis usaha pada Keripik Tempe Barkah terletak pada kebutuhan untuk memotret kondisi riil kesehatan finansial usaha tersebut. Analisis ini mencakup

penghitungan total bia ya produksi, penerimaan, serta keuntungan yang diperoleh dalam satu siklus produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis secara mendalam profil finansial Usaha Keripik Tempe Barkah di Kelurahan Tembilahan Hulu. Hasil dari analisis ini diharapkan dapat memberikan kontribusi empiris bagi pemilik usaha dalam pengambilan keputusan strategis, serta menjadi referensi bagi pemerintah daerah dalam merumuskan kebijakan pembinaan UMKM berbasis pangan di Kabupaten Indragiri Hilir. Dengan memahami struktur biaya dan tingkat keuntungan, usaha ini diharapkan dapat meningkatkan skala produksinya dan berdaya saing lebih kuat di masa depan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Tembilahan Hulu, Kecamatan Tembilahan Hulu, Kabupaten Indragiri Hilir. Lokasi dipilih secara sengaja karena di Kelurahan Tembilahan Hulu terdapat Usaha Pengolahan keripik tempe Barkah yang aktif dalam kegiatan pengolahan keripik tempe. Penelitian ini dilakukan selama 3 (tiga) bulan mulai dari bulan Januari sampai Maret 2026. Jenis data dalam penelitian ini meliputi data primer dan sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh penulis langsung dari sumbernya seperti biaya, harga jual, proses produksi, alat produksi, dan kapasitas produksi. Sedangkan Data Sekunder diperoleh dari studi kepustakaan berupa literatur, sumber tertulis atau dokumen yang memiliki relevansi dengan penelitian ini (Sandu & Sodik, 2015). Jenis data yang diperoleh merupakan data kuantitatif yaitu data yang diukur dalam suatu skala numerik, yang selanjutnya akan dianalisis menggunakan metode analisis total biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan yang kemudian akan ditarik kesimpulan secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya dan Penyusutan

Menurut Soekartawi (2006), biaya produksi adalah seluruh pengeluaran yang digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu barang atau jasa. Biaya produksi terdiri atas biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya relatif tidak berubah meskipun terjadi perubahan volume produksi, sedangkan biaya variabel merupakan biaya yang besarnya berubah sesuai dengan jumlah produksi yang dihasilkan. Dalam penelitian ini, biaya produksi pada Usaha Keripik Tempe Barkah terdiri atas biaya variabel dan biaya tetap.

Biaya Variabel

Menurut Marisa (2024), biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah mengikuti volume produksi. Semakin besar jumlah produksi yang dihasilkan, maka semakin besar biaya variabel yang dikeluarkan. Pada usaha keripik tempe Barkah, biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, bahan penolong, bahan bakar, bahan pengemas, dan tenaga kerja.

Tabel 1. Komponen biaya variabel keripik tempe Barkah per Bulan

No	Komponen Biaya Variabel	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
1	Bahan Baku			
	- Tempe	150 Kg	20.000	3.000.000
	- Tepung Kanji	150 Kg	10.000	1.500.000
2	Bahan penolong			
	- Minyak Goreng	150 Liter	19.500	2.925.000
	- Garam	15 Bungkus	3.000	45.000
	- Penyedap	15 Bungkus	5.000	75.000
	- Air Galon	1 Galon	3.000	3.000
	- Bumbu Dapur Lainnya	1 Paket	10.000	10.000
3	Bahan bakar (LPG)	15 Tabung	22.000	330.000
4	Bahan pengemas	15 Kg	56.000	840.000
5	Tenaga kerja	2 Orang	750.000	1.500.000
Jumlah				10.228.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2026

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan oleh Usaha Keripik Tempe Barkah sebesar Rp 10.228.000 per bulan. Komponen biaya terbesar berasal dari bahan penolong sebesar Rp 3.058.000 atau 29,90 % dari total biaya variabel. Tingginya biaya bahan penolong disebabkan oleh penggunaan minyak goreng yang mencapai Rp 2.925.000 per bulan. Kondisi ini menunjukkan bahwa minyak goreng merupakan input produksi yang sangat menentukan dalam proses pengolahan keripik tempe.

Biaya bahan baku tempe menempati urutan kedua dengan nilai Rp 3.000.000 atau 29,33 %. Besarnya proporsi biaya tempe menunjukkan bahwa ketersediaan dan stabilitas harga tempe sangat mempengaruhi keberlangsungan usaha. Sementara itu, biaya tepung kanji dan tenaga kerja masing-masing menyumbang 14,67 % dari total biaya variabel.

Dominasi biaya bahan baku dan bahan penolong menunjukkan bahwa efisiensi usaha sangat dipengaruhi oleh kemampuan produsen dalam mengelola penggunaan bahan baku serta mengendalikan biaya produksi. Menurut Soekartawi (2006), semakin efisien penggunaan faktor produksi maka semakin besar peluang usaha memperoleh keuntungan yang optimal.

Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan komponen biaya yang tetap harus dikeluarkan dalam proses produksi meskipun terjadi perubahan jumlah output yang dihasilkan. Dalam usaha pengolahan pangan skala kecil, biaya listrik termasuk salah satu biaya overhead yang berperan dalam menunjang kelancaran proses produksi dan operasional usaha (Soeliongan et al., 2024). Pada usaha keripik tempe Barkah, biaya tetap terdiri atas biaya penyusutan alat dan biaya listrik.

Tabel 2. Penyusutan Alat usaha keripik tempe Barkah per Bulan

No.	Nama Peralatan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Umur Pakai	Penyusutan (Rp)
1.	Kompor	2	900.000	10 tahun	12.000
2.	Baskom	2	80.000	4 tahun	2.700
3.	Wajan	4	350.000	10 tahun	9.300
4.	Serokan	2	115.000	3 tahun	5.100
5.	Pisau	4	25.000	4 tahun	1.700
6.	Toples	2	70.000	7 tahun	1.300
7.	Alat *Press*	1	150.000	10 tahun	1.000
Jumlah					33.100

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2026

Selain biaya penyusutan peralatan, Usaha Keripik Tempe Barkah juga mengeluarkan biaya listrik sebesar Rp 50.000 per bulan. Biaya listrik digunakan untuk menunjang kegiatan operasional produksi, seperti penerangan tempat usaha dan penggunaan peralatan pendukung selama proses produksi berlangsung. Biaya listrik digolongkan sebagai biaya tetap karena jumlah pengeluarannya relatif konstan setiap bulan dan tidak dipengaruhi secara langsung oleh perubahan volume produksi. Menurut Mulyadi (2015), biaya tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran kapasitas tertentu meskipun terjadi perubahan tingkat aktivitas atau volume produksi. Dengan demikian, total biaya tetap pada Usaha Keripik Tempe Barkah terdiri atas biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 33.100 dan biaya listrik sebesar Rp50.000, sehingga total biaya tetap mencapai Rp83.100 per bulan.

Total Biaya Produksi

Total biaya produksi merupakan penjumlahan antara biaya variabel dan biaya tetap yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung (Soekartawi, 2006).

Tabel 3. Total biaya produksi usaha keripik tempe Barkah per Bulan

No	Uraian	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1	Total Biaya Variabel	10.228.000	99,20
2	Total Biaya Tetap	83.100	0,80
Jumlah		10.311.100	100,00

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2026

Tabel 3 menunjukkan bahwa total biaya produksi Usaha Keripik Tempe Barkah sebesar Rp 10.311.100 per bulan. Biaya variabel mendominasi struktur biaya dengan kontribusi sebesar 99,20 %, sedangkan biaya tetap hanya sebesar 0,80 %. Dominasi biaya variabel mengindikasikan bahwa perubahan harga bahan baku dan bahan penolong akan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap total biaya produksi usaha. Kenaikan harga bahan baku dan bahan penolong dapat secara langsung meningkatkan biaya produksi dan menurunkan margin keuntungan usaha apabila tidak diimbangi dengan peningkatan harga jual produk (Fitriani et al., 2023).

Hal ini sejalan dengan penelitian Riyanto (2022) yang menyatakan bahwa struktur biaya industri rumah tangga pangan umumnya didominasi oleh biaya operasional variabel, khususnya bahan baku utama. Oleh karena itu, strategi efisiensi biaya sebaiknya difokuskan pada pengendalian penggunaan bahan baku dan bahan penolong tanpa mengurangi kualitas produk yang dihasilkan.

Analisis Penerimaan

Penerimaan (*Total Revenue*) merupakan nilai yang diperoleh dari hasil penjualan produk yang dihasilkan selama satu periode produksi. Menurut Soekartawi (2006), penerimaan dihitung dari hasil perkalian antara jumlah produk yang dijual dengan harga jual produk. Besarnya penerimaan mencerminkan kemampuan usaha dalam menghasilkan pendapatan dari kegiatan produksi yang dilakukan.

Pada Usaha Keripik Tempe Barkah, produk yang dihasilkan terdiri dari dua jenis kemasan, yaitu kemasan ukuran 15×27 cm dan kemasan ukuran 20×35 cm. Jumlah produksi dan penerimaan yang diperoleh dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Penerimaan usaha keripik tempe Barkah per Bulan

No	Jenis Kemasan	Jumlah (Bungkus)	Harga Jual (Rp/Bungkus)	Penerimaan (Rp)
1	15 × 27 cm	450	10.000	4.500.000
2	20 × 35 cm	450	20.000	9.000.000
Jumlah		900		13.500.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2026

Berdasarkan tabel 4 diketahui bahwa total penerimaan Usaha Keripik Tempe Barkah sebesar Rp 13.500.000 per bulan. Penerimaan terbesar berasal dari penjualan keripik tempe

ukuran 20×35 cm, yaitu sebesar Rp 9.000.000 atau 66,67 % dari total penerimaan. Sementara itu, kemasan ukuran 15×27 cm memberikan penerimaan sebesar Rp 4.500.000 atau 33,33 %.

Besarnya kontribusi penerimaan dari kemasan ukuran besar menunjukkan bahwa produk tersebut memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan kemasan kecil. Selain itu, keberhasilan usaha dalam memperoleh penerimaan yang cukup besar didukung oleh wilayah pemasaran yang telah menjangkau swalayan, minimarket, pedagang pengecer, serta konsumen akhir di Kecamatan Tembilahan, Tembilahan Hulu, dan beberapa kecamatan lainnya di Kabupaten Indragiri Hilir.

Menurut Marisa (2024), semakin tinggi volume penjualan dan harga jual produk, maka semakin besar penerimaan yang diperoleh pelaku usaha. Oleh karena itu, peningkatan kualitas produk dan perluasan jaringan pemasaran menjadi faktor penting dalam meningkatkan penerimaan usaha keripik tempe. Strategi pemasaran yang lebih luas, termasuk pemanfaatan media digital dan kemitraan dengan toko modern, terbukti mampu meningkatkan volume penjualan dan penerimaan pada usaha mikro sektor pangan (Rahmawati & Setiawan, 2021).

Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan selama satu periode produksi. Menurut Mukhzarudfa dan Putra (2019), keuntungan merupakan indikator utama yang digunakan untuk mengukur keberhasilan suatu usaha dalam menghasilkan pendapatan setelah seluruh biaya produksi diperhitungkan.

Tabel 5. Analisis keuntungan usaha keripik tempe Barkah

No	Uraian	Nilai (Rp)
1	Total Penerimaan (TR)	13.500.000
2	Total Biaya Produksi (TC)	10.311.100
	Keuntungan	3.188.900

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2026

Berdasarkan tabel 5 diketahui bahwa total penerimaan yang diperoleh Usaha Keripik Tempe Barkah sebesar Rp 13.500.000 per bulan, sedangkan total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 10.311.100 per bulan. Dengan demikian diperoleh keuntungan sebesar Rp 3.188.900 per bulan.

Keuntungan tersebut menunjukkan bahwa usaha keripik tempe yang dijalankan mampu memberikan tambahan pendapatan bagi rumah tangga pelaku usaha. Nilai keuntungan yang positif

menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh masih lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Menurut Suratiyah (2015), keuntungan merupakan selisih antara penerimaan total dengan biaya total yang dikeluarkan selama proses produksi.

Menurut Soekartawi (2006), suatu usaha dikatakan menguntungkan apabila nilai penerimaan lebih besar dibandingkan total biaya produksi. Kondisi tersebut terlihat pada Usaha Keripik Tempe Barkah yang mampu menghasilkan keuntungan sebesar 23,62 % dari total penerimaan yang diperoleh. Hal ini menunjukkan bahwa usaha keripik tempe memiliki prospek yang cukup baik untuk terus dikembangkan sebagai salah satu usaha pengolahan hasil pertanian berbasis rumah tangga. Tingkat keuntungan yang positif menunjukkan bahwa usaha telah mampu menciptakan nilai tambah dari bahan baku menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan produk mentahnya (Sari et al., 2022).

Selain memberikan pendapatan bagi pemilik usaha, kegiatan produksi juga mampu menyerap tenaga kerja lokal sehingga memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat sekitar. Oleh karena itu, pengembangan usaha keripik tempe berpotensi meningkatkan kesejahteraan keluarga dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.

Analisis Efisiensi

Efisiensi usaha merupakan ukuran yang digunakan untuk mengetahui tingkat kelayakan suatu usaha. Menurut Hernanto (1996), analisis efisiensi dapat dihitung menggunakan Return Cost Ratio (R/C Ratio), yaitu perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya produksi. Semakin besar nilai R/C Ratio, maka semakin efisien dan layak usaha tersebut untuk dijalankan. Perhitungan efisiensi Usaha Keripik Tempe Barkah dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 6. Analisis efisiensi usaha keripik tempe Barkah

No	Uraian	Nilai
1	Total Penerimaan (TR)	Rp13.500.000
2	Total Biaya Produksi (TC)	Rp10.311.100
	R/C Ratio	1,31

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2026

Berdasarkan tabel 6 diperoleh nilai R/C Ratio sebesar 1,31. Nilai tersebut menunjukkan bahwa setiap pengeluaran biaya produksi sebesar Rp 1,00 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1,31. Dengan kata lain, setiap tambahan biaya Rp 1,00 yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi akan memberikan tambahan penerimaan sebesar Rp 0,31.

Menurut Hernanto (1996), suatu usaha dinyatakan layak dan efisien apabila nilai R/C Ratio

lebih besar dari satu (R/C > 1). Sebaliknya, apabila nilai R/C Ratio kurang dari satu maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan karena penerimaan yang diperoleh tidak mampu menutupi biaya produksi yang dikeluarkan.

Nilai R/C Ratio sebesar 1,31 menunjukkan bahwa Usaha Keripik Tempe Barkah berada pada kategori efisien dan layak untuk dikembangkan. Tingkat efisiensi ini menunjukkan bahwa usaha mampu mengelola faktor-faktor produksi secara cukup baik sehingga menghasilkan penerimaan yang lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan teori Soekartawi (2006) yang menyatakan bahwa usaha pengolahan hasil pertanian yang memiliki nilai R/C Ratio lebih dari satu menunjukkan penggunaan faktor produksi yang efisien dan memberikan keuntungan bagi pelaku usaha. Dengan demikian, Usaha Keripik Tempe Barkah memiliki prospek yang baik untuk terus dikembangkan melalui peningkatan kapasitas produksi, diversifikasi produk, dan perluasan jaringan pemasaran. Efisiensi usaha yang tinggi menunjukkan bahwa kombinasi penggunaan faktor produksi telah mampu menghasilkan penerimaan yang optimal, sehingga usaha memiliki peluang yang lebih besar untuk berkembang secara berkelanjutan dan meningkatkan daya saing produk di pasar (Prasetyo et al., 2023).

SIMPULAN

Berdasarkan keseluruhan dari ulasan hasil penelitian ini, diketahui bahwa total biaya produksi yang dikeluarkan oleh Usaha Keripik Tempe Barkah sebesar Rp 10.311.100 per bulan, yang terdiri dari biaya variabel sebesar Rp 10.228.000 dan biaya tetap sebesar Rp 83.100. Biaya terbesar berasal dari bahan baku dan bahan penolong, terutama penggunaan tempe dan minyak goreng. Total penerimaan yang diperoleh Usaha Keripik Tempe Barkah sebesar Rp 13.500.000 per bulan, yang berasal dari penjualan 450 bungkus keripik tempe ukuran 15×27 cm dengan harga Rp 10.000 per bungkus dan 450 bungkus keripik tempe ukuran 20×35 cm dengan harga Rp 20.000 per bungkus. Keuntungan yang diperoleh Usaha Keripik Tempe Barkah sebesar Rp 3.188.900 per bulan. Nilai keuntungan yang positif menunjukkan bahwa usaha keripik tempe mampu memberikan pendapatan bagi pelaku usaha setelah seluruh biaya produksi diperhitungkan. Hasil analisis efisiensi menunjukkan nilai R/C Ratio sebesar 1,31. Nilai tersebut berarti setiap pengeluaran biaya produksi sebesar Rp 1,00 menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1,31. Dengan demikian, Usaha Keripik Tempe Barkah tergolong efisien, menguntungkan, dan layak untuk terus dikembangkan

DAFTAR PUSTAKA

Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Tempe: Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Dian Rakyat. Jakarta.

Fitriani, R., Sari, D., & Kurniawan, A. (2023). Analisis struktur biaya dan profitabilitas usaha pengolahan pangan skala kecil. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 7(1), 112–121.

Hernanto, F. 1996. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Hidayat, T., & Nurhayati, S. (2022). Nilai tambah pengolahan tempe menjadi produk olahan pada usaha mikro pangan. *Jurnal Agribisnis dan Pembangunan Pertanian*, 8(2), 45–53.

Marisa, J. 2024. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Tahta Media Group. Medan.

Mukhzarudfa, & Putra, E. W. 2019. *Akuntansi Manajemen*. Salim Media Indonesia. Jakarta.

Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. UPP STIM YKPN. Yogyakarta.

Novitasari, D., & Hidayat, R. 2021. Peran UMKM Pangan dalam Mendukung Perekonomian Nasional. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia*, 6(1), 15–25.

Prasetyo, E., Handayani, T., & Nugroho, S. (2023). Analisis efisiensi dan kelayakan usaha agroindustri berbasis pangan lokal. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 11(2), 89–99.

Purnomo, A., & Syaukat, Y. (2020). Analisis Efisiensi Biaya dan Keuntungan Usaha Mikro Berbasis Kedelai. *Jurnal Ekonomi Pertanian Indonesia*, 11(2), 85-98.

Rahmawati, D., & Setiawan, B. (2021). Pengaruh strategi pemasaran terhadap peningkatan pendapatan UMKM pangan. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, 9(2), 78–86.

Riyanto, S. (2022). Struktur Biaya dan Profitabilitas Industri Kecil Olahan Pangan. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(1), 34-45.

Sandu, S., & Sodik, M. A. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing. Jakarta.

Sari, N., Wahyudi, A., & Firmansyah, R. (2022). Analisis nilai tambah dan keuntungan usaha agroindustri pangan lokal. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 18(3), 201–210.

Sarwono, B. 2007. *Membuat Aneka Keripik*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Soeharjo, A., & Patong, D. 1991. *Sendi-Sendi Pokok Ilmu Usahatani*. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian IPB. Bogor.

Soekartawi. 2006. *Analisis Usahatani*. UI Press. Jakarta.

Soeliongan, C. D., Karamoy, H., & Latjandu, L. D. (2024). *Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada UKM Nona*. Riset Akuntansi dan Portofolio Investasi, 2(1).

Suratiyah, K. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Yusuf, M., dkk. 2025. Tempe sebagai Pangan Fungsional dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 17(1), 1–12.