

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Produksi Tempe Mas Mail

KUESIONER ANALISIS KELAYAKAN USAHA INDUSTRI PENGOLAHAN TEMPE

Oleh : Shilvi Robbany

I. Identitas Responden

1. Nama: Ismail
2. Usia: 25 tahun
3. Jenis Kelamin: ☒ Laki-laki ☐ Perempuan
4. Jabatan dalam usaha: ☐ Pemilik ☐ Pengelola ☐ Karyawan
5. Lama usaha berdiri: _____ tahun
6. Alamat usaha : Desa Manggis

II. Aspek Finansial

A. Pendapatan dan Produksi

1. Berapa jumlah tempe yang diproduksi per hari? (Kg) 50 kg bedelai
2. Berapa harga jual rata-rata tempe per Kg? Rp 11.500
3. Berapa hari produksi aktif dalam sebulan? 30 hari
4. Apakah produksi tempe bersifat musiman? ☐ Ya ☒ Tidak

Jika Ya, sebutkan musim atau waktu tertentu: _____

B. Biaya Tetap (per bulan)

No	Jenis Biaya Tetap	Jumlah (Rp)
1.	Sewa Tempat	37.000.000
2.	Gaji Karyawan tetap	2 x 900.000
3.	Pajak PBB	30.000 / tahun

4.	Penyusutan alat/mesin :	
	Mesin giling kedelai	-
	Kompot/ alat pemanas	200.000
	Wadah fermentasi	2.500.000
	Timbangan	50.000
	Drum besi	350.000
	Drum alum	2 x 200.000
	Ember cat besar	2 x 15.000
	Bak besar	2 x 55.000
	Gayung	2 x 8.000
	Pisau	2 x 10.000
	Asahan pisau	1 x 15.000
	Saringan anyaman	2 x 33.000
	Tempah anyaman	2 x 27.500
	Pengaduk kayu	2 x 16.500
	Kain lap	10.000 / 3 pcs
	Spatula & sendok	2 x 5.000
5.	Lain-lain	
6.	Total biaya tetap	

C. Biaya Variabel (per bulan)

no	Jenis biaya variabel	Jumlah (Rp)
1.	Kedelai (bahan baku utama)	8.200
2.	Ragi/kapang	250 gr = 14.000
3.	Air	150.000
4.	Listrik	
5.	Bahan pengemas	20.000 x 30 hari

6.	Upah tenaga kerja harian	-
7.	Transportasi dan distribusi	1.500.000
8.	Gas elpiji	23.000 / tangki
	lidi / tusuk sate	50.000
	Total biaya variabel	

III. Aspek Pasar dan Pemasaran

A. Produk (Product)

1. Berapa ukuran tempe yang Anda produksi? 200 gr dan 50 gr
2. Apakah Anda pernah menerima masukan atau keluhan dari konsumen terkait produk?
Jika ya, sebutkan: -
3. Apakah Anda melakukan inovasi produk? ☐ Ya ☐ Tidak. Jika ya, sebutkan inovasinya: _____

B. Harga (Price)

1. Berapa harga jual tempe untuk tiap ukuran? 200 gr = 2.500 , 50 gr = 600
2. Bagaimana strategi Anda dalam menentukan harga jual?
 - ☒ Berdasarkan biaya produksi
 - ☒ Mengikuti harga pasar
 - ☐ Menyesuaikan dengan daya beli konsumen
 - ☐ Lainnya: _____
3. Apakah Anda pernah memberikan diskon atau harga khusus? ☐ Ya ☒ Tidak. Jika ya, dalam kondisi apa saja?

C. Promosi (Promotion)

1. Apakah Anda melakukan promosi untuk produk tempe Anda? ☒ Ya ☐ Tidak

Jika ya, media apa saja yang digunakan?

☐ Media sosial

☐ Brosur atau selebaran

☒ Dari mulut ke mulut

☐ Lainnya: _____

2. Seberapa sering Anda melakukan promosi?

☐ Rutin

☒ Kadang-kadang

☐ Tidak pernah

D. Distribusi (Place)

1. Saluran distribusi apa yang digunakan?

☒ Langsung ke konsumen

☒ Melalui warung/toko

☒ Distributor

☐ Online

☐ Lainnya: _____

Alasan :

2. Jangkauan distribusi Anda sejauh mana?

☐ Dalam desa

☒ Antar kecamatan

☐ Antar kota

☐ Lainnya: _____

Alasan :

3. Apakah ada kendala dalam distribusi? Jika ya, sebutkan: _____

IV. Aspek Manajemen

A. Perencanaan Usaha

1. Apakah usaha Anda memiliki struktur organisasi?

2. Berapa jumlah tenaga kerja yang terlibat saat ini?

Tetap: 2 orang

Harian: _____ orang

3. Bagaimana sistem pembagian tugas dalam usaha Anda?

☐ Sudah jelas dan terstruktur

☒ Masih fleksibel dan bergantung situasi

☒ Tidak ada pembagian khusus

4. Apakah ada pelatihan untuk tenaga kerja?

☐ Ya ☒ Tidak

Jika ya, jenis pelatihan yang pernah diberikan:

5. Siapa yang biasa mengambil keputusan penting dalam usaha?

☒ Pemilik

☐ Pengelola

☐ Diskusi bersama tim

☐ Lainnya: _____

Lampiran 2 Kuesioner Produksi Tempe Ibu Yati

KUESIONER ANALISIS KELAYAKAN USAHA INDUSTRI PENGOLAHAN TEMPE

Oleh : Shilvi Robbany

I. Identitas Responden

1. Nama: Fadli
2. Usia: 30 tahun
3. Jenis Kelamin: ☒ Laki-laki ☐ Perempuan
4. Jabatan dalam usaha: ☐ Pemilik ☐ Pengelola ☒ Karyawan
5. Lama usaha berdiri: 30 tahun
6. Alamat usaha : Desa Mendala

II. Aspek Finansial

A. Pendapatan dan Produksi

1. Berapa jumlah tempe yang diproduksi per hari? (Kg) 30 kg kedelai
2. Berapa harga jual rata-rata tempe per Kg? Rp 12.000
3. Berapa hari produksi aktif dalam sebulan? 30 hari
4. Apakah produksi tempe bersifat musiman? ☐ Ya ☒ Tidak

Jika Ya, sebutkan musim atau waktu tertentu: _____

B. Biaya Tetap (per bulan)

No	Jenis Biaya Tetap	Jumlah (Rp)
1.	Sewa Tempat	<u>30.000.000</u>
2.	Gaji Karyawan tetap	<u>2 x 850.000</u>
3.	Pajak PBB	<u>25.000 / tahun</u>

4.	Penyusutan alat/mesin :	
	Mesin giling kedelai	-
	Kompor/ alat pemanas	500.000
	Wadah fermentasi	3.200.000
	Timbangan	600.000
	Panci besar / dandang	2 x 430.000
	Bak besar	3 x 55.000
	Saringan anyaman	2 x 30.000
	Tampah anyaman	3 x 37.000
	Pisau	2 x 10.000
	Ember cat besar	3 x 30.000
	Bayung	2 x 5.000
	Keranjang / bakul anyaman	2 x 45.000
	Spatula	1 x 6.500
	Sendok	5 x 1.000
	Pengaduk kayu	2 x 30.000
	Kain lap	6 x 3.500
5.	Lain-lain	
6.	Total biaya tetap	

C. Biaya Variabel (per bulan)

no	Jenis biaya variabel	Jumlah (Rp)
1.	Kedelai (bahan baku utama)	10.500
2.	Ragi/kapang	
3.	Air	7.200.000
4.	Listrik	
5.	Bahan pengemas	15.000 x 30 hari

6.	Upah tenaga kerja harian	20.000 x 30 hari
7.	Transportasi dan distribusi	600.000
8.	kayu bakar	15.000 / gulung
	Total biaya variabel	

III. Aspek Pasar dan Pemasaran

A. Produk (Product)

1. Berapa ukuran tempe yang Anda produksi? 200 gr, 500 gr, 1 kg
2. Apakah Anda pernah menerima masukan atau keluhan dari konsumen terkait produk?
Jika ya, sebutkan: -
3. Apakah Anda melakukan inovasi produk? ☐ Ya ☐ Tidak. Jika ya, sebutkan inovasinya: _____

B. Harga (Price)

1. Berapa harga jual tempe untuk tiap ukuran? 200 gr = 3.000 , 500 gr = 4.500
1 kg = 12.000
2. Bagaimana strategi Anda dalam menentukan harga jual?
 - ☒ Berdasarkan biaya produksi
 - ☒ Mengikuti harga pasar
 - ☐ Menyesuaikan dengan daya beli konsumen
 - ☐ Lainnya: _____
3. Apakah Anda pernah memberikan diskon atau harga khusus? ☐ Ya ☒ Tidak. Jika ya, dalam kondisi apa saja?
taman untuk pembelian tempe dalam jumlah banyak
ada bonus tempe.

C. Promosi (Promotion)

1. Apakah Anda melakukan promosi untuk produk tempe Anda? ☐ Ya ☐ Tidak

Jika ya, media apa saja yang digunakan?

- ☐ Media sosial
- ☐ Brosur atau selebaran
- ☒ Dari mulut ke mulut
- ☐ Lainnya: _____

2. Seberapa sering Anda melakukan promosi?

- ☐ Rutin
- ☒ Kadang-kadang
- ☐ Tidak pernah

D. Distribusi (Place)

1. Saluran distribusi apa yang digunakan?

- ☒ Langsung ke konsumen
- ☒ Melalui warung/toko
- ☒ Distributor
- ☐ Online
- ☐ Lainnya: _____

Alasan :

2. Jangkauan distribusi Anda sejauh mana?

- ☐ Dalam desa
- ☒ Antar kecamatan

☐ Antar kota

☐ Lainnya: _____

Alasan :

3. Apakah ada kendala dalam distribusi? Jika ya, sebutkan: _____

IV. Aspek Manajemen

A. Perencanaan Usaha

1. Apakah usaha Anda memiliki struktur organisasi?

2. Berapa jumlah tenaga kerja yang terlibat saat ini?

Tetap: 2 orang

Harian: 1 orang

3. Bagaimana sistem pembagian tugas dalam usaha Anda?

☐ Sudah jelas dan terstruktur

☒ Masih fleksibel dan bergantung situasi

☐ Tidak ada pembagian khusus

4. Apakah ada pelatihan untuk tenaga kerja?

☐ Ya ☒ Tidak

Jika ya, jenis pelatihan yang pernah diberikan:

5. Siapa yang biasa mengambil keputusan penting dalam usaha?

☒ Pemilik

☐ Pengelola

☐ Diskusi bersama tim

☐ Lainnya: _____

Lampiran 3 Kuesioner Rumah Produksi Tempe Murni Cipta Rasa

KUESIONER ANALISIS KELAYAKAN USAHA INDUSTRI PENGOLAHAN TEMPE

Oleh : Shilvi Robbany

I. Identitas Responden

1. Nama: Hj. Sofiyah
2. Usia: 57 tahun
3. Jenis Kelamin: ☐ Laki-laki ☒ Perempuan
4. Jabatan dalam usaha: ☒ Pemilik ☒ Pengelola ☒ Karyawan
5. Lama usaha berdiri: 32 tahun
6. Alamat usaha : desa Benda

II. Aspek Finansial

A. Pendapatan dan Produksi

1. Berapa jumlah tempe yang diproduksi per hari? (Kg) 100 kg kedelai
2. Berapa harga jual rata-rata tempe per Kg? Rp 10.000
3. Berapa hari produksi aktif dalam sebulan? 30 hari
4. Apakah produksi tempe bersifat musiman? ☐ Ya ☒ Tidak

Jika Ya, sebutkan musim atau waktu tertentu: _____

B. Biaya Tetap (per bulan)

No	Jenis Biaya Tetap	Jumlah (Rp)
1.	Sewa Tempat / Penyusutan gedung	180.000 . 000
2.	Gaji Karyawan tetap	1 x 750.000
3.	Pajak PBB	10.000 / tahun

4.	Penyusutan alat/mesin :	
	Mesin giling kedelai	2 x 600.000
	Kompor/ alat pemanas	250.000
	Wadah fermentasi	3.000.000
	Timbangan	2 x 50.000
	Drum besi	2 x 200.000
	Drum alum	2 x 170.000
	Saringan anyaman	3 x 30.000
	Tamrah anyaman	3 x 35.000
	Pisau	3 x 6.000
	Ember cat besar	3 x 25.000
	Bayung	2 x 4.000
	Pengaduk kayu	2 x 26.000
	Spatula	4 x 5.000
	Kain lap	10 x 4.000
5.	Lain-lain	
6.	Total biaya tetap	

C. Biaya Variabel (per bulan)

no	Jenis biaya variabel	Jumlah (Rp)
1.	Kedelai (bahan baku utama)	7.500
2.	Ragi/kapang	250 gr = 10.000
3.	Air	70.000
4.	Listrik	150.000
5.	Bahan pengemas	12.000 x 30 hari

6.	Upah tenaga kerja harian	-
7.	Transportasi dan distribusi	-
8.	Eas eliji / bahan bakar	21.000 / tabung
	sarung tangan plastik	20.000
	Total biaya variabel	

III. Aspek Pasar dan Pemasaran

A. Produk (Product)

1. Berapa ukuran tempe yang Anda produksi? 250 gr, 500 gr, serta 1 kg
2. Apakah Anda pernah menerima masukan atau keluhan dari konsumen terkait produk?
Jika ya, sebutkan: -
3. Apakah Anda melakukan inovasi produk? ☐ Ya ☐ Tidak. Jika ya, sebutkan inovasinya: -

B. Harga (Price)

1. Berapa harga jual tempe untuk tiap ukuran? 250 gr (3.000), 500 gr (5.500), 1 kg (10.000)
2. Bagaimana strategi Anda dalam menentukan harga jual?
 - ☒ Berdasarkan biaya produksi
 - ☒ Mengikuti harga pasar
 - ☐ Menyesuaikan dengan daya beli konsumen
 - ☐ Lainnya: -
3. Apakah Anda pernah memberikan diskon atau harga khusus? ☒ Ya ☐ Tidak. Jika ya, dalam kondisi apa saja? apabila pembelian dalam jumlah banyak biasanya untuk orang hujatan, serta diberi konsumen tempeng.

C. Promosi (Promotion)

1. Apakah Anda melakukan promosi untuk produk tempe Anda? ☐ Ya ☐ Tidak

Jika ya, media apa saja yang digunakan?

☐ Media sosial

☐ Brosur atau selebaran

☒ Dari mulut ke mulut

☐ Lainnya: _____

2. Seberapa sering Anda melakukan promosi?

☐ Rutin

☒ Kadang-kadang

☐ Tidak pernah

D. Distribusi (Place)

1. Saluran distribusi apa yang digunakan?

☒ Langsung ke konsumen

☐ Melalui warung/toko

☒ Distributor

☐ Online

☐ Lainnya: _____

Alasan :

2. Jangkauan distribusi Anda sejauh mana?

☐ Dalam desa

☒ Antar kecamatan

☐ Antar kota

☐ Lainnya: _____

Alasan :

3. Apakah ada kendala dalam distribusi? Jika ya, sebutkan: _____

IV. Aspek Manajemen

A. Perencanaan Usaha

1. Apakah usaha Anda memiliki struktur organisasi?

2. Berapa jumlah tenaga kerja yang terlibat saat ini?

Tetap: 1 orang

Harian: _____ orang

3. Bagaimana sistem pembagian tugas dalam usaha Anda?

☐ Sudah jelas dan terstruktur

☒ Masih fleksibel dan bergantung situasi

☒ Tidak ada pembagian khusus

4. Apakah ada pelatihan untuk tenaga kerja?

☐ Ya ☒ Tidak

Jika ya, jenis pelatihan yang pernah diberikan:

5. Siapa yang biasa mengambil keputusan penting dalam usaha?

☒ Pemilik

☐ Pengelola

☐ Diskusi bersama tim

☐ Lainnya: _____

Lampiran 4. Perhitungan Biaya, Penerimaan, Pendapatan dan R/C Ratio Produksi
Tempe Mas Mail

A. Biaya Tetap/Bulan

Komponen			Biaya (Rp)				
Gaji karyawan (2 orang)			900.000 x 2 = 1.800.000				
Pajak PBB			2.500				
Penyusutan gedung per bulan			146.458,3				
Penyusutan Alat :							
Nama Alat	Jml	Hrg satuan	Hrg Total	Nilai Sisa 5%	Umur Ek	Penyusutan/ Tahun	Penyusutan/ Bulan
Kompor	1	200.000	200.000	10.000	4	47.500	3.958,3
Drum Besi	1	350.000	350.000	17.500	4	83.125	6.927
Drum Atum	2	200.000	400.000	20.000	4	95.000	7.916,6
Ember Cat Besar	2	45.000	90.000	4.500	4	21.375	1.781,2
Bak Besar	2	55.000	110.000	5.500	4	26.125	2.177
Gayung	2	8.000	16.000	800	4	3.800	316,6
Rak Fermentasi	1	2.500.000	2.500.000	125.000	4	593.750	49.479,1
Timbangan	1	50.000	50.000	2.500	4	11.875	989,5
Pisau	2	10.000	20.000	1.000	4	4.750	395,8
Asahan Pisau	1	15.000	15.000	750	4	3.562,5	296,8
Saringa	2	33.000	66.000	0	4	16.500	1.375
Anyaman Tampa	2	27.500	55.000	0	4	13.750	1.145,8
Anyaman Pengaduk Kayu	2	16.500	33.000	0	4	8.250	687,5
Kain Lap	3 pcs	10.000/3pcs	10.000	0	4	2.500	208,3
Sendok + Sepatula	2	5.000	10.000	500	4	2.375	197,9
Total						Rp. 77.852,4/bulan	
Total Biaya Tetap = 2.026.810,7/bulan							

B. Biaya Variabel/bulan

Komponen	Biaya (Rp)
Kedelai	$8.200 \times 50\text{kg} = 410.000/\text{hari}$ $410.000 \times 30 \text{ hari} = 12.300.000$
Ragi	$14.000/250\text{gr}$ dipakai 2 kali produksi/2 hari Maka 1 hari = 7.000 $7.000 \times 30 \text{ hari} = 210.000$
Air & Listrik	150.000
Bahan Pengemas	$20.000 \times 30 \text{ hari} = 600.000$
Transportasi distribusi	1.500.000
Gas elpiji	1 hari 2 tabung harga 23.000 $1 \text{ hari} = 2 \times 23.000 = 46.000$ $1 \text{ bulan} = 46.000 \times 30 \text{ hari} = 1.380.000$
Lidi / tusuk sate	50.000
Total Biaya Variabel	Rp 16.190.000

C. Analisis Finansial

$$\begin{aligned}\text{Total Biaya (TC)} &= \text{FC} + \text{VC} \\ &= \text{Rp } 2.026.810,7 + \text{Rp } 16.190.000 \\ &= \text{Rp } 18.216.810,7\end{aligned}$$

$$\text{Total Penerimaan (TR)} = P \times Q$$

$$P = \text{Rp } 11.500$$

$$Q = 60 \text{ kg}$$

$$\text{TR per hari} = \text{Rp } 11.500 \times 60 \text{ kg} = \text{Rp } 690.000$$

$$\text{TR per bulan} = \text{Rp } 690.000 \times 30 \text{ hari} = \text{Rp } 20.700.000$$

Total pendapatan

Pendapatan merupakan selisih antara pendapatan dengan total biaya

$$\text{Pendapatan} = 20.700.000 - 18.216.810,7 = 2.483.189,3/\text{bulan}$$

$$\text{R/C Ratio} = \text{TR} / \text{TC} = \text{Rp } 20.700.000 / \text{Rp } 18.216.810,7 = 1,13$$

NB :

Detail perhitungan pajak dan penyusutan gedung

- Pajak PBB = 30.000/tahun

Maka, 1 bulan = 2.500

- Penyusutan gedung = harga satuan/total biaya – nilai sisa (5%) dibagi umur ekonomis

Total biaya = 37.000.000 – 1.850.000 (nilai sisa 5%) : 20 tahun = 1.757.500 pertahun

Maka 1 bulan = 1.757.500 : 12 bulan = 146.458,3/bulan

Karena tempat usaha adalah milik sendiri, maka dihitung penyusutan gedung/bangunan bukan sewa tempat.

Untuk bangunan tetap/permanen, umur ekonomis ditetapkan selama 20 tahun dan nilai sisa adalah 5%

Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2023 tentang Penyusutan Harta Berwujud dan/atau Amortisasi Harta Tak Berwujud: Dalam Pasal 2 ayat (3) bagian II disebutkan:

Bangunan permanen: masa manfaat 20 tahun, tarif penyusutan 5% (metode garis lurus).

Penyusutan alat umur ekonomis adalah 4 tahun karena masuk kategori kelompok 1 pada PMK, kecuali mesin produksi masuk kategori kelompok 2 dengan umur ekonomis 8 tahun.

Nilai sisa diasumsikan sebesar 5%. Sebenarnya tidak ada aturan khusus terkait aturan nilai sisa pada perhitungan penyusutan menggunakan metode garis lurus.

Namun menurut beberapa referensi mengatakan bahwa nilai sisa bisa diasumsikan 0-10% tergantung jenis aset dan kondisi di akhir umur ekonomisnya.

Contoh alat yang masih memiliki nilai sisa, kompor dan besi dengan asumsi nilai sisa 5% karena pada saat umur ekonomisnya habis masih bisa dijual kembali (tukang rongsok).

Nilai sisa diasumsikan 0 untuk alat/barang yang ketika umur ekonomisnya habis atau rusak tidak bisa dijual kembali (alat/barang habis pakai), misalnya kain lap, pengaduk kayu, saringan dan tampah anyaman, dsb.

Lampiran 5. Perhitungan Biaya, Penerimaan, Pendapatan dan R/C Ratio Produksi
Tempe Ibu Yati

A. Biaya Tetap/Bulan

Komponen		Biaya (Rp)					
Gaji karyawan (2 orang)		850.000 x 2 orang = 1.700.000					
Pajak PBB		25.000/tahun 1 bulan = 2.083,3					
Penyusutan gedung per bulan		118.700					
Penyusutan gedung		30.000.000 – 1.500.000 (nilai sisa 5%) : 20 tahun = 1.425.000/ tahun 1 bulan = 1.425.000 : 12 bulan = 118.700					
Penyusutan Alat							
Nama Alat	Jml	Hrg Satuan	Hrg Total	Nilai Sisa 5%	Umur ek	Penyusutan/ Thn	Penyusutan/ Bln
Kompor/tungku tradisional	1	500.000	500.000	0	4	125.000	10.416,6
Panci Besar/Dandang	2	430.000	860.000	43.000	4	204.250	17.020,8
Bak Besar	3	55.000	165.000	8.250	4	39.187,5	3.265,6
Saringan	2	30.000	60.000	0	4	15.000	1.250
Anyaman Tampah	3	37.000	111.000	0	4	27.750	2.312,5
Anyaman Pisau	2	10.000	20.000	1.000	4	4.750	395,8
Rak Fermentasi	1	3.200.000	3.200.000	160.000	4	760.000	63,333
Timbangan Manual	1	600.000	600.000	30.000	4	142.500	11.875
Ember Besar	3	30.000	90.000	4.500	4	21.375	1.782
Gayung	2	5.000	10.000	500	4	2.375	198
Keranjang/bakul anyaman	2	45.000	90.000	0	4	22.500	1.875
Spatula	4	6.500	26.000	1.300	4	6.175	514,5
Sendok	5	1.000	5.000	250	4	1.187,5	99
Pengaduk Kayu	2	30.000	60.000	0	4	15.000	1.250
Kain Lap	6	3.500	21.000	0	4	5.250	437,5
Total						Rp 116.025,3/bulan	

Umur ekonomis 4 tahun karena termasuk ke kelompok 1 dalam PMK

Total Biaya Tetap = 1.936.808,6/bulan.

B. Biaya Variabel/bulan

Komponen	Biaya (Rp)
Kedelai	10.500 x 30kg = 315.000/hari 315.000 x 30 hari = 9.450.000
Ragi	12.000/500gr untuk 3 kali produksi/3 hari Maka 1 hari = 4.000 4.000 x 30 hari = 120.000
Air & Listrik	200.000
Bahan Pengemas	15.000 x 30 hari = 450.000
Upah Tenaga Kerja Harian	20.000 x 30 hari = 600.000
Transportasi distribusi	600.000
Kayu Bakar	15.000/gulung 1 kali produksi/1 hari menggunakan 2 gulung = 2 x 15.000 = 30.0000 30.000 x 30 hari = 900.000
Total Biaya Variabel	Rp 12.320.000/bulan

C. Analisis Finansial

$$\begin{aligned}\text{Total Biaya (TC)} &= \text{FC} + \text{VC} \\ &= \text{Rp } 1.936.808,6 + \text{Rp } 12.320.000 \\ &= \text{Rp } 14.256.808,6\end{aligned}$$

$$\text{Total Penerimaan (TR)} = P \times Q$$

$$P = \text{Rp } 12.000$$

$$Q = 40 \text{ kg}$$

$$\text{TR per hari} = \text{Rp } 12.000 \times 40 \text{ kg} = \text{Rp } 480.000$$

$$\text{TR per bulan} = \text{Rp } 480.000 \times 30 \text{ hari} = \text{Rp } 14.400.000$$

Total pendapatan

$$\text{Pendapatan} = 14.400.000 - 14.258.808,6 = 141.191,4$$

$$\text{R/C Ratio} = \text{TR} / \text{TC} = \text{Rp } 14.400.000 / \text{Rp } 14.256.808,6 = 1,01$$

Lampiran 6. Perhitungan Biaya, Penerimaan, Pendapatan dan R/C Ratio Rumah
Produksi Tempe Murni Cipta Rasa

A. Biaya Tetap/Bulan

Komponen	Biaya (Rp)
Gaji karyawan (2 orang)	750.00 x 4 orang = 3.000.000
Pajak PBB	50.000/tahun 1 bulan = 4.166,6
Penyusutan gedung per bulan	712.500
Penyusutan gedung	180.000.000 – 9.000.000 (nilai sisa 5%) : 20 tahun = 8.550.000/ tahun 1 bulan = 8.550.000 : 12 bulan = 712.500

Penyusutan Alat

Nama Alat	Jml	Hrg Satuan	Hrg Total	Nilai Sisa 5%	Umur ek	Penyusutan/ Thn	Penyusutan/ Bln
Mesin giling kedelai	2	600.000	1.200.000	60.000	8	142.500	11.875
kompur	1	250.000	250.000	12.500	4	59.375	4.947,9
Drum besi	2	200.000	400.000	20.000	4	95.000	7.916,6
Drum alum	2	170.000	340.000	17.000	4	80.750	6.729,1
Saringan	3	30.000	90.000	0	4	22.500	1.875
Anyaman Tampah	3	35.000	105.000	0	4	26.250	2.187,5
Anyaman Pisau	3	6.000	18.000	900	4	4.275	356,3
Rak fermentasi	1	3.000.000	3.000.000	150.000	4	712.500	59.375
Timbangan digital	2	50.000	100.000	5.000	4	23.750	1.979,1
Ember besar	cat3	25.000	75.000	3.750	4	17.812,5	1.484,3
Gayung	2	4.000	8.000	400	4	1.900	158,3
Pengaduk kayu	2	26.000	52.000	0	4	13.000	1.083,3
Spatula	4	5.000	20.000	1.000	4	4.750	395,8
Kain Lap	10	4.000	40.000	0	4	10.000	833,3
Total	Rp 101.196,5/bulan						

Total Biaya Tetap = 3.817.863,1/bulan.

Biaya Variabel/bulan

Komponen	Biaya (Rp)
Kedelai	7.500 x 100kg = 750.000/hari 750.000 x 30 hari = 22.500.000/bulan
Ragi	10.000/250gr x 30 hari = 300.000/bulan
Air	70.000
Listrik	150.000
Bahan Pengemas	12.000 x 30 hari = 360.000/bulan
Bahan bakar/elpigi	1 kali produksi = 2 tabung harga 21.000/tabung 1 hari = 2 tabung x 21.000 = 42.000 1 bulan = 42.000 x 30 hari = 1.260.000
Sarung tangan plastik	20.000
Total biaya variabel	24.660.000

C. Analisis Finansial

Total Biaya (TC) = FC + VC

= Rp 3.817.863,1 + Rp 24.660.000

= Rp 28.477.863,1

Total Penerimaan (TR) = P x Q

P = Rp 10.000

Q = 120 kg

TR per hari = Rp 10.000 x 120 kg = Rp 1.200.000

TR per bulan = Rp 1.200.000 x 30 hari = Rp 36.000.000

Total pendapatan

Pendapatan = Rp 36.000.000 – Rp 28.477.863,1 = Rp 7.522.136,9

R/C Ratio = TR / TC = Rp 36.000.000 / Rp 28.477.863,1 = 1,26

Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian

