

RINGKASAN

Analisis Usaha Pembuatan Tempe di Desa Pontang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember, Moch. Izza Maulana Yusoff, NIM D31220383, 62 hlm., Tahun 2025. Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Dr. Ir. Sri Sundari, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Proses produksi tempe melibatkan beberapa tahapan yang harus dilakukan secara sistematis untuk menghasilkan produk berkualitas. Tahapan produksi dimulai dengan persiapan alat dan bahan, diikuti dengan pembersihan kedelai untuk memastikan bahan baku bebas dari kotoran dan zat asing. Selanjutnya, kedelai mengalami proses perebusan awal yang bertujuan untuk melunakkan biji sebelum dilakukan pengelupasan kulit. Setelah itu, kedelai direndam dalam air selama beberapa jam agar teksturnya lebih optimal sebelum memasuki tahap perebusan pematangan.

Setelah kedelai matang, proses berikutnya adalah penambahan ragi tempe yang berperan dalam fermentasi. Campuran ini kemudian dikemas menggunakan daun pisang untuk menjaga cita rasa alami dan estetika produk. Produk yang telah dikemas kemudian melewati proses fermentasi selama 24 hingga 48 jam hingga terbentuk tekstur dan aroma khas tempe. Sebagai tahap akhir, produk tempe diberi label sebelum dipasarkan kepada konsumen.

Dalam satu kali proses produksi, usaha ini memproduksi sebanyak 45 kemasan tempe, dan proses produksi dilakukan sebanyak 5 kali dalam satu periode produksi. Produk tempe dijual dengan harga Rp 2.500 per kemasan.

Analisis Kelayakan Usaha

Berdasarkan hasil analisis usaha, nilai *Break Even Point* (BEP) produksi sebesar 38,75 pcs, yang berarti jumlah ini lebih kecil dibandingkan dengan jumlah produksi per siklus yang mencapai 45 pcs. Hal ini menunjukkan bahwa produksi tetap menguntungkan karena jumlah produksi sudah melebihi titik impas. Sementara itu, nilai BEP harga sebesar Rp 2.152,87, yang lebih rendah dibandingkan harga jual produk sebesar Rp 2.500 per pcs.

Lebih lanjut, perhitungan *R/C Ratio* menghasilkan nilai 1,61, yang menunjukkan bahwa setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan menghasilkan Rp 1,61 pendapatan.