

**KELAYAKAN USAHA INDUSTRI TEMPE SKALA RUMAHTANGGA DI
KELURAHAN SIDOAGUNG KECAMATAN GODEAN KABUPATEN
SLEMAN YOGYAKARTA**

Skripsi



Disusun oleh :

Cindy Wulandari
20180220015

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
2022**

KELAYAKAN USAHA INDUSTRI TEMPE SKALA RUMAH TANGGA
DI KELURAHAN SIDOAGUNG KECAMATAN GODEAN KABUPATEN
SLEMAN YOGYAKARTA



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
2022

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Karya tulis saya, skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian saya sendiri, tanpa adanya bantuan dari pihak lain. Kecuali arahan dari dosen pembimbing.
3. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian daya setelah mendapatkan arahan dan saran Tim Pembimbing. Oleh karena itu, saya menyetujui pemanfaatan karya tulis ini dalam berbagai forum ilmiah, maupun pengembangan dalam bentuk karya ilmiah lain oleh Tim Pembimbing.
4. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pndapanan yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
5. Pernyataan ini saya buat sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketik benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademis berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini. Serta sanksi lainnya sesuai dengan nama yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Yogyakarta, 24 Oktober.....2022

Yang membuat pernyataan



Cindy Wulandari

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, sholawat serta salam semoga senantiasa tercurah bagi junjungan kita Nabi Muhammad SAW Beserta Keluarga, sahabat, dan Pengikutnya. Penelitian tentang Kelayakan Usaha Industri Tempe Skala Rumah Tangga Di Kelurahan Sidoagung. Pengumpulan data di lapangan di laksanakan selama bulan juli – agustus 2022.

Dalam penulisan skripsi ini penulis memiliki kendala dan rintangan, namun dengan bimbingan dan dorongan dari banyak pihak membuat penulis bisa menyelesaikan tugas akhir skripsi ini. Dengan rasa terimakasih yang tinggi penulis ucapkan kepada pihak-pihak yang telah terlibat dalam membantu menyelesaikan skripsi :

1. Terimakasih kepada orang tua saya bapak Endri Yanto, ibu Sunarsih dan adik saya Citra Alinnia Dianingrum, Calita Adriana Anabella yang telah memberikan support dan doa sehingga skripsi ini bisa diselesaikan dengan baik.
2. Terimakasih kepada bapak Dr.Ir. Sriyadi, M.P selaku pembimbing skripsi saya yang memberikan arahan dan koreksian sehingga penelitian saya bisa berjalan dengan baik dan lancar.
3. Terimakasih kepada para Pengrajin tempe di Kelurahan Sidoagung Kecamatan Godean yang telah membantu penulis dalam pengambilan data dan sudah berkenan dalam membantu seluruh proses penelitian
4. Terimakasih kepada Muhammad Nur Hafizh yang telah memotivasi saya untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
5. Terimakasih kepada sahabat-sahabat saya Tasya Aura Firanisa, Putri Wulandari, Faizah Ummumaroh, Septian Nur Solehah, Bestiana ayu Aulia, Lisa Devilia, dan Annisa Rahayu yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada saya.

6. Terimakasih kepada teman-teman saya Intan Novita Sari, Denisa Olivia Bellatrix, Rini Amalia, Davit Alvaseno, Martien Junaedy Prabu, M. Imam Raharjo, dan Waldi Pangestu yang memberikan dukungan kepada saya
7. Terimakasih kepada seluruh teman-teman seperjuangan saya Agribisnis 2018.
8. Terimakasih kepada civitas akademika yang ada di UMY dan di Fakultas Pertanian yang memberikan banyak pengalaman dan pembelajaran yang sangat berarti.

Semoga segala kebaikan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan berkah dari Allah SWT. Akhir kata penulis sadar masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna.

Yogyakarta, 24 Oktober 2022



Cindy Wulandari

DAFTAR ISI

I	PENDAHULUAN	4
B.	Tujuan dari penelitian ini adalah :.....	8
C.	Kegunaan Penelitian.....	8
II	TINJAUAN PUSTAKA	9
B.	Tempe.....	10
C.	Fermentasi Tempe.....	12
D.	Industri Rumah Tangga	15
E.	Biaya	17
F.	Kerangka Pemikiran.....	22
III	METODE PENELITIAN.....	25
A.	Teknik Penentuan Lokasi	25
B.	Pengambilan Responden	25
C.	Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	25
D.	Asumsi.....	27
E.	Pembatasan Masalah	27
F.	Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	27
8.	Teknik Analisis	29
IV	KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN	32
1.	Jumlah penduduk menurut jenis kelamin	33
2.	Jumlah penduduk menurut tingkatan umur.....	34
3.	Jumlah penduduk menurut mata pencaharian	35
6.	Tingkat Pendidikan, Sarana dan Prasarana Pendidikan.....	36
1.	Keadaan Sosial Ekonomi	37
1.	Prasarana Perdagangan	37
2.	Prasarana Pendidikan	38
V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
1.	Jenis Kelamin Pengrajin	39
2.	Usia Pengrajin	40
3.	Lama Usaha	40
4.	Tingkat Pendidikan	41
5.	Jumlah Anggota Keluarga	42
B.	Proses Produksi Tempe Di Kelurahan Sidoagung	43
1.	Pencucian kedelai.....	44
2.	Perebusan.....	44
3.	Penggilingan kedelai	44

4.	Pencucian.....	44
5.	Pendinginan	45
6.	Peragian	45
7.	Pengemasan	45
C.	Analisis Biaya Usaha Tempe	46
1.	Produksi.....	46
2.	Penyusutan alat	47
3.	Biaya tenaga kerja	48
i.	Biaya Total	49
ii.	Penerimaan	50
iii.	Pendapatan.....	51
iv.	Keuntungan.....	52
b.	Analisis Kelayakan.....	52
VI	KESIMPULAN DAN SARAN	54
A.	Kesimpulan.....	54
B.	Saran.....	54
	DAFTAR PUSTAKA	55
	Lampiran.....	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1 kandungan kedelai.....	11
Tabel 2 Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Kelurahan Sidoagung	33
Tabel 3 Jumlah penduduk berdasarkan tingkatan umur di Kelurahan Sidoagung	34
Tabel 4 Jumlah penduduk menurut mata pencaharian Kelurahan Sidoagung	35
Tabel 5 Struktur Penduduk berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kelurahan Sidoagung	36
Tabel 6 Prasarana Pendidikan Kelurahan Sidoagung Kelurahan Sidoagung	38
Tabel 7 Jenis Kelamin Penggerajin Tempe Kelurahan Sidoagung	39
Tabel 8 Usia Penggerajin Tempe Kelurahan Sidoagung	40
Tabel 9 Lama usaha tempe Kelurahan Sidoagung	41
Tabel 10 Tingkat pendidikan penggerajin tempe DI Kelurahan Sidoagung	42
Tabel 11 1 Jumlah anggota keluarga penggerajin tempe Kelurahan Sidoagung.....	42
Tabel 12 Saprodi usaha tempe Kelurahan Sidoagung	46
Tabel 13 Penyusutan alat produksi Tempe Kelurahan Sidoagung	47
Tabel 14 Biaya tenaga kerja pengusaha tempe di Kelurahan Sidoagung	48
Tabel 15 Biaya lain-lain produksi tempe di Kelurahan Sidoagung	49
Tabel 16 Total biaya yang dikeluarkan oleh penggerajin tempe Di Kelurahan Sidoagung.....	50
Tabel 17 Penerimaan usaha tempe di Kelurahan Sidoagung	51
Tabel 18 Pendapatan Penggerajin Tempe di Kelurahan Sidoagung	51
Tabel 19 Keuntungan penggerajin tempe di Kelurahan sidoagung	52
Tabel 20 Revenue Cost Ratio usaha tempe di Kelurahan Sidoagung.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 penyimpanan tempe	57
Gambar 2 tempe daun	58
Gambar 3 penyimpanan tempe	57
Gambar 4 proses pengemasan tempe	58
Gambar 5 tempat penyimpanan tempe	57
Gambar 6 tempe plastik	58