

**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH KERIPIK  
TEMPE DI KABUPATEN TRENGGALEK**

**Neva Lis Safitri<sup>1</sup>, Bambang Siswadi<sup>2</sup>, Dwi Susilowati<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian  
Universitas Islam Malang

Email : nevalissafitri98@gmail.com

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang

Email : bsdidiek171@unisma.ac.id Email : dwi\_s@unisma.ac.id

**Abstract**

Soybean (*Glycine max L. Merrill*) have high protein and carbohydrate content, that's 34.9 grams of protein and 34.8 grams of carbohydrates in every 100 grams of soybeans. Soybeans are very much needed in the food industry, it's an important source of vegetable protein in order to improve people's nutrition, because apart from being safe for health and having good content for health, it is also relatively cheap compared to animal protein sources. Soybeans can be used as processed ingredients in agro-industry, such as soy milk, soy sauce, tofu, tempeh, tempeh chips and others. It is estimated that the balance of soybean production and consumption in Indonesia will experience an increase in deficit in 2016 - 2020 by an average of 36.95% every year.

**Abstrak**

Kedelai (*Glycine max L. Merrill*) memiliki kandungan protein dan karbohidrat yang cukup tinggi, yaitu protein sebesar 34,9 gram dan karbohidrat 34,8 gram dalam setiap 100 gram kedelai. Kedelai sangat dibutuhkan dalam industri pangan, berperan sebagai sumber protein nabati yang penting dalam rangka peningkatan gizi masyarakat, karena selain aman bagi kesehatan dan memiliki kandungan yang baik untuk kesehatan juga relatif murah dibandingkan sumber protein hewani. Kedelai dapat dimanfaatkan menjadi bahan olahan dalam agroindustri, seperti susu kedelai, kecap, tahu, tempe, keripik tempe dan olahan lainnya. Diperkirakan neraca produksi dan konsumsi kedelai di Indonesia mengalami peningkatan defisit pada tahun 2016 – 2020 rata-rata sebesar 36,95% per tahun.

**PENDAHULUAN**

Keripik tempe merupakan salah satu jenis keripik yang dibuat dari bahan baku kedelai, berbentuk tipis dan digoreng dengan adonan yang telah diberi bumbu. Keripik tempe biasanya dikonsumsi sebagai camilan ataupun oleh-oleh khas dari Kabupaten Trenggalek. Banyak penjual keripik tempe dipinggir-pinggir jalan sehingga makanan ini tidak sulit ditemui jika berkunjung di Kabupaten Trenggalek. Dalam produksinya Industri keripik tempe yang ada di Kabupaten Trenggalek masih menggunakan alat-alat sederhana sehingga kapasitas produksi belum terlalu besar. Faktor tersebut

---

dibarengi dengan kepemilikan modal dan promosi yang masih terbatas. Padahal sebenarnya agroindustri keripik tempe memiliki peluang menjanjikan untuk prospek kedepannya.

Tabel 1. Luas Panen, Rata-Rata Produksi dan Persediaan Bahan Makanan di Kabupaten Trenggalek

No	Jenis Komoditas	Luas Panen Bersih (Ha)	Rata-rata Produksi ( Kw/ Ha )	Persediaan Bahan (Ton)
1	Padi	30.519	54,66	166.815
2	Jagung	14.163	59,63	84.446
3	Ubi Kayu	10.086	244,33	246.430
4	Ubi Jalar	4	174,52	68
5	Kacang Tanah	1.240	16,17	2.005
6	Kacang Kedelai	5.088	16,47	8.380

Sumber: Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Trenggalek

## METODE PENELITIAN

### A. Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan ditempat agroindustri keripik tempe di Kabupaten Trenggalek pada tanggal 20 Februari sampai 10 Maret 2021. Penulis memilih lokasi tersebut karena banyak agroindustri keripik tempe yang berdiri di Kabupaten Trenggalek.

### B. Metode Pengambilan Sampel

Dalam penelitian ini metode pengambilan sampel yang digunakan ialah metode *non probability sampling* karena tidak diketahui secara pasti jumlah produsen keripik tempe yang ada di Kabupaten Trenggalek. Oleh sebab itu dalam pengambilan sampel data menggunakan *purposive sampling*. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini ialah sebesar 40 produsen keripik tempe yang tersebar di Kabupaten Trenggalek.

Purposive Sampling merupakan teknik pengambilan sampel dengan mempertimbangkan ciri-ciri khusus sesuai tujuan penelitian, yang ditetapkan oleh peneliti dan nantinya akan dipelajari untuk kemudian ditarik kesimpulan.

### C. Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini metode pengumpulan data yang digunakan ada dua yaitu data primer dan data sekunder. Data primer melalui wawancara dengan membagikan kuisioner dan observasi atau pengamatan secara langsung para pelaku agroindustri keripik tempe di Kabupaten Trenggalek. Sedangkan data sekunder diperoleh dari kajian literatur, jurnal, skripsi, penelitian-penelitian terdahulu dan dokumen-dokumen lain yang berkaitan dengan topik penelitian.

### D. Metode Analisis Data

Penelitian ini menggunakan analisis data sebagai berikut:

#### 1. Analisis Pendapatan

Untuk menghitung total pendapatan agroindustri keripik tempe yang ada di

Kabupaten Trenggalek.

- a. Biaya Total  
 $TC = TVC + TFC$   
 Dimana:  
 $TC = \text{Total Cost (Biaya Total)}$   
 $TFC = \text{Total Fixed Cost (Biaya Tetap Total)}$   
 $TVC = \text{Total Variabel Cost (Total Biaya Variabel)} \dots (\text{Fadholi Hermanto, 1989})$
- b. Penerimaan Total  
 $TR = P_y \times Y$   
 Dimana:  
 $TR = \text{Total Revenue}$   
 $P_y = \text{Harga Produksi}$   
 $Y = \text{Jumlah Produksi} \dots (\text{Suratijah, 2015})$
- c. Pendapatan  
 $P_d = TR - TC$   
 Dimana:  
 $P_d = \text{Pendapatan}$   
 $TR = \text{Total Revenue ( Total Penerimaan)}$   
 $TC = \text{Total Cost ( Biaya Total )} \dots (\text{Soekartawi, 2006})$
- d. R/C ratio  

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{total penerimaan}}{\text{total biaya produksi}}$$

Dengan ketentuan :  
 $R/C > 1$  Berarti usaha tersebut efisien dan layak untuk diusahakan  
 $R/C < 1$  Berarti usaha tersebut tidak efisien  
 $R/C = 1$  Berarti usaha tersebut berada pada titik impas, tidak mengalami kerugian maupun keuntungan.....(Soekartawi, 2006)

2. Analisis Nilai Tambah

Untuk menghitung nilai tambah atau value added yaitu dengan menggunakan metode Hayami sebagai berikut:

Tabel 2. Format Analisis Nilai Tambah dengan Metode Hayami

No	Keterangan	Notasi
Output, Input, dan Harga		
	Hasil produksi (output) (Kg/Produksi)	A
	Bahan baku (Kg/Produksi)	B
	Tenaga kerja (JOK/ Produksi)	C
	Faktor konversi	$a/b = d$
	Koefisien tenaga kerja	$c/b = e$
	Harga output (Rp/Kg)	F
	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	G
Pendapatan dan Nilai Tambah (Rp/Kg)		

	Harga bahan baku (Rp/Kg)	H
	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	I
	Nilai output (Rp/Kg)	d.f = j
	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	j-h-i = k
	b. Rasio nilai tambah (%)	k/j x 100% = l%
	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/Kg)	e.g = m
	b. Bagian tenaga kerja (%)	m/k x 100% = n%
	a. Keuntungan (Rp/Kg)	k-m = o
	b. Tingkat keuntungan (%)	o/k x 100% = p%
<b>Balas Jasa Faktor Produksi</b>		
	Margin keuntungan (Rp/Kg)	j-h = q
	a. Tenaga kerja (%)	r% = m/q x 100%
	b. Modal (Sumbangan input lain) (%)	s% = i/q x 100%
	c. Keuntungan (%)	t% = o/q x 100%

Sumber: Hayami dalam Sudiyono 2004

## HASIL PENELITIAN

### A. Karakteristik Responden Agroindustri Keripik Tempe di Kabupaten Trenggalek

Karakteristik responden pemilik usaha keripik tempe di Kabupaten Trenggalek dapat dilihat dari beberapa aspek yaitu, nama usaha, nama, umur, jenis kelamin, alamat, jumlah keluarga, pendidikan, harga, lama usaha, jumlah produksi, jumlah tenaga kerja, hari produksi, biaya tetap, biaya variabel.

Tabel 3. Karakteristik Responden

Keterangan	Jumlah Sampel (orang)	Presentase
<b>Umur (tahun)</b>		
30-40	12	30
41-50	21	52,4
> 50	7	17,5
<b>Tingkat Pendidikan</b>		
SD/ Sederajat	12	30
SMP/ Sederajat	9	22,5
SMA/ Sederajat	19	47,5
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-laki	9	22,5
Perempuan	31	77,5
<b>Lama Bekerja (jam/hari)</b>		
5	3	7,5
6	9	22,5
7	10	25
8	8	20
9	3	7,5
10	7	17,5
<b>Lama Usaha (tahun)</b>		

1-10	30	75
11-20	10	25
<b>Jumlah Produksi per-produksi (kg)</b>		
1-10	20	50
11-20	20	50
<b>Jumlah Tenaga Kerja (orang)</b>		
1	31	77,5
2	9	22,5
<b>Sumber Tenaga Kerja</b>		
Dalam Keluarga	40	100
Luar Keluarga	0	0
<b>Sumber Modal</b>		
Modal Sendiri	40	100
Pinjaman	0	0

Sumber: Data Terolah 2021

Dari tabel diatas dapat diketahui, berdasarkan usia responden yang berusia 30-40 tahun berjumlah 12 orang dengan persentase sebesar 30%. Sedangkan usia 41-50 sebanyak 21 orang dengan presentase 52,5% dan untuk usia diatas 50 tahun yaitu 7 orang atau sebesar 17,5%. Terkait aspek-aspek pendidikan, dari total 40 responden 14 orang lulus Sekolah Dasar (SD) dengan presentase sebesar 35%. Untuk yang lulus SMP yaitu sebanyak 7 orang dengan presentase sebesar 17,5% dan yang terakhir adalah lulus jenjang SMA yaitu sebesar 47,5% dengan jumlah 19 orang. Aspek yang ketiga yaitu jenis kelamin, 75% penjual keripik tempe adalah perempuan dengan total sebanyak 31 orang. Sedangkan sisanya adalah laki-laki yaitu sebanyak 9 orang dan jumlah presentase sebesar 22,5%. Jangka waktu terlama responden dalam usaha keripik tempe yaitu 7 jam/hari dengan presentasi 25%, 6 jam/hari sebesar 22,5%, 8 jam sebesar 20%, dan terakhir 17,5% yaitu dengan durasi 10 jam dan terakhir yaitu 5 dan 9 jam sebesar 7,5%. Untuk lama usaha keripik tempe dibagi menjadi 2 kurun waktu, yaitu 1-10 tahun sebesar 75% dan yang kedua 11-20 tahun dengan presentase 25%. Untuk perbandingan kapasitas produksi antara 1-10 kg dengan 11-20 kg memiliki presentase sama yaitu sebesar 50% yang artinya seimbang. Penggunaan 1 tenaga kerja sebesar 31 orang dengan presentase 77,5% sedangkan 2 tenaga kerja sebesar 9 orang dengan presentase sebesar 22,5%. Sumber tenaga kerja 100% menggunakan tenaga kerja dalam keluarga. Dari sumber modal 100% responden menggunakan modal sendiri.

### **B. Proses Pembuatan Keripik Tempe**

Dalam proses pembuatan keripik tempe pertama-tama dengan menimbang bahan kedelai sebesar dengan jumlah yang akan di produksi. Setelah itu membersihkannya dari kotoran dan kerikil dengan air bersih. Lalu direbus sampai mendidih sekitar 30-45 menit hingga kedelai setengah matang. Kemudian ditiriskan sampai benar-benar tiris. Langkah selanjutnya adalah penggilesan, menggunakan tenik sederhana. Kedelai ditaruh di tompo lalu digiles dengan tenaga manusia sampai biji terbelah dan terpisah dari kulitnya. Kulit ari dan air sisa rebusan keripik tempe biasanya digunakan untuk pakan ternak sehingga tidak menjadi limbah industri. Kemudian dicuci lagi sampai

benar-benar bersih sambil diremas-remas untuk menghilangkan sisa kulit arinya. Selanjutnya direndam dengan air bersih selama kurang lebih 12 jam. Setelah itu di cuci lagi dalam air yang mengalir. Kedelai lalu di kukus selama 1-2 jam dan kemudian didinginkan dengan cara diangin-anginkan. Kedelai yang sudah dingin lalu dipindahkan kedalam tampah untuk dicampur dengan ragi dan tepung beras dengan perbandingan 200 gram tepung beras dengan 1 sendok makan ragi, ditaburkan dan diaduk aduk dengan tangan hingga merata. Setelah proses peragian selesai maka beranjak pada proses pembungkusan, dengan membuat cetakan sederhana kira kira berukuran 9x10cm dari kardus yang dibentuk persegi, keripik tempe tersebut akan dicetak diatas plastik yang ditaruh ditempat dengan permukaan rata seperti lantai atau meja besar. Karena rata-rata produsen keripik tempe di Kabupaten Trenggalek sudah menjalankan usaha mereka kurang lebih sekitar 4 tahun. Setelah selesai dibungkus selanjutnya adalah menaruhnya dilantai atau meja dengan ditutupi lapisan koran atau bisa kain agar tempe agar proses fermentasi berlangsung dengan cepat. Proses fermentasi berlangsung kurang lebih 30 jam. Namun apabila cuaca dingin proses fermentasi memerlukan waktu lebih lama lagi. Tahap berikutnya adalah penggorengan, diperlukan bumbu-bumbu yang berfungsi sebagai adonan. Adonan tersebut terdiri dari tepung beras dan tepung tapioka yang diberikan air secukupnya kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih yang telah dihaluskan, garam, penyedap rasa, ketumbar bubuk, dan daun jeruk. Untuk penggorengan diperlukan api yang stabil, tidak terlalu besar atau terlalu kecil, api yang besar dapat membuat keripik mudah gosong. Goreng sampai berwarna kuning keemasan. Jangan terlalu sering membolak-balik keripik tempe, bentuknya yang tipis akan membuat mudah hancur dan rusak. Keripik tempe yang sudah matang lalu ditiriskan dari minyak, tunggu hingga agak dingin lalu dimasukkan kedalam toples besar. Untuk menjualnya dibungkus besek dengan isi keripik tempe 50 biji dan 100 biji, namun ada juga yang dimasukkan kedalam kemasan plastik yang telah diberi label sebelumnya. Keripik tempe dapat bertahan hingga 1 bulan bahkan lebih jika ditutup rapat dalam wadah atau toples.

### C. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah

Tabel 4. Biaya Tetap dan Biaya Penyusutan Agroindustri Keripik Tempe di Kabupaten Trenggalek

No	Jenis alat	Nilai rata-rata alat (Rp)	Umur ekonomis (hari)	Penyusutan/sekali produksi (Rp)
1.	Kenceng	118.750,00	772,2	154,00
2.	Tompo kecil	8.538,00	756,6	11,28
3.	Tompo besar	27.450,00	561,6	48,87
4.	Tampah	21.088,00	655,2	32,18
5.	Serok kecil	14.075,00	873,6	16,11
6.	Serok besar	38.300,00	873,6	43,84
7.	Sutil	13.300,00	881,4	15,08
8.	Wajan besar	219.750,00	1177,8	186,57
9.	Tabung gas	215.500,00	1538,8	140,04
10.	Kompor gas	217.750,00	1443	150,90

11.	Toples	134.275,00	1287	104,33
12.	Blender	252.200,00	1279,2	197,15
13.	Dandang	173.600,00	1458,6	119,01
14.	Centong kayu Besar	15.800,00	624	25,32
15.	Baskom Plastik	9.000,00	624	14,43
16.	Pisau	20.050,00	709,8	28,24
<b>Jumlah</b>		<b>1.499.426,00</b>	<b>15516,4</b>	<b>1.287,35</b>

Sumber : Data Primer Terolah 2021

Dari tabel tersebut dapat diketahui bahwa rata-rata aset atau biaya tetap yang digunakan pada saat pertama kali membuat usaha keripik tempe yaitu sebesar Rp 1.499.426,00 sedangkan biaya penyusutannya sebesar Rp 1.287,35.

Tabel 5. Rata-rata Biaya Variabel Agroindustri Keripik Tempe di Kabupaten Trenggalek

No	Keterangan	Biaya Rata-rata
1.	Biaya Bahan Pokok Produksi	
	- Kedelai (Rp/kg)	56.553,00
2.	Biaya Bahan Pendukung	
	- Ragi (Rp/kg)	3.243,17
	- Tepung beras (Rp/kg)	70.951,87
	- Garam (Rp/kg)	880,23
	- Penyedap rasa (Rp/g)	558,10
	- Bawang putih (Rp/kg)	8.245,57
	- Tepung tapioka (Rp/kg)	10.482,25
	- Minyak goreng (Rp/kg)	90.248,75
	- Plastik meteran (Rp/m)	30.593,75
	- Gas	25.200,00
3.	Biaya Pengemasan	
	- Besek (Rp/biji)	32.917,50
	- Koran (Rp/kg)	7.060,62
	- Kresek (Rp/biji)	4.438,12
	- Tali rafia (Rp/kg)	1.815,50
4.	Biaya Tenaga Kerja	98.000,00
5.	Biaya listrik	2.629,60
<b>Total Biaya Variabel</b>		<b>443.818,03</b>

Sumber : Data Primer Terolah 2021

Rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan dalam sekali produksi ialah Rp 443.818,03. Biaya variabel terbesar diperoleh dari bahan pendukung sebesar Rp 240.403,69 yaitu ragi, tepung beras, garam, penyedap rasa, bawang putih, tepung tapioka, minyak goreng dan plastik meteran. Biaya tenaga kerja rata-rata sebesar Rp 98.000,00 berada dalam urutan kedua. Sedangkan bahan baku yaitu kedelai berada dalam peringkat ketiga dengan jumlah rata-rata sebesar Rp 56.553,00. Produsen

biasanya memperoleh bahan baku dari pasar tradisional atau toko grosir. Pada peringkat keempat ialah biaya pengemasan sebesar Rp 46.231,74 berupa besek, koran, kresek dan tali rafia. Serta terakhir ialah biaya listrik yang digunakan untuk lampu dan sanyo, dengan jumlah Rp 2.630,00.

Tabel 6. Rata-rata Biaya Total

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Tetap	1.287,35
2.	Biaya Variabel	443.818,03
<b>Total</b>		<b>445.105,38</b>

Sumber : Data Primer terolah 2021

Dari tabel diatas diketahui bahwa rata-rata biaya total agroindustri keripik tempe di Kabupaten Trenggalek sebesar Rp 445.105,38.

Tabel 7. Rata-rata Penerimaan

No	Keterangan	Jumlah
1.	Rata-rata Produksi (kg)	11,21
2.	Rata-rata Harga (Rp/kg)	50.350,00
<b>Total</b>		<b>564.775,00</b>

Sumber : Data Primer Terolah 2021

Dari data diatas dapat diperoleh rata-rata produksi keripik tempe dalam sekali produksi ialah 11,21 kg sedangkan rata-rata harga perkilonya yaitu Rp 50.350,00.

Tabel 8. Rata-rata Pendapatan

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1.	Rata-rata Penerimaan	564.775,00
2.	Rata-rata Biaya Total	445.105,38
<b>Total</b>		<b>119.669,62</b>

Sumber: Data Primer Terolah 2021

Dari tabel tersebut diketahui bahwa rata-rata pendapatan produsen keripik tempe di Kabupaten Trenggalek sebesar Rp 119.669,62. Dengan biaya rata-rata penerimaan Rp 564.775,00 yang dikurangi dengan rata-rata biaya total sebesar Rp 445.105,38.

Tabel 9. R/C Ratio Agroindustri Keripik Tempe di Kabupaten Trenggalek

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1.	Rata-rata Penerimaan	564.775,00
2.	Rata-rata Biaya Total	445.105,38
<b>R/C Ratio</b>		<b>1,27</b>

Sumber : Data Primer Terolah 2021

Dari tabel diketahui bahwa efisiensi produksi keripik tempe di Kabupaten Trenggalek sebesar 1,27 yang artinya bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan mendapatkan penerimaan sebesar 1,27 kali dari biaya yang telah dikeluarkan. Dapat dikatakan bahwa agroindustri keripik tempe tersebut efisien karena nilai efisiensinya



Tabel 10. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Tempe di Kabupaten Trenggalek

No	Keterangan	Notasi
<b>Output, Input, dan Harga</b>		
1.	Hasil produksi (output) (Kg/produksi)	11,21
2.	Bahan baku (Kg/Produksi)	5,6
3.	Tenaga kerja (HOK)	1,2
4.	Faktor konversi	2
5.	Koefisien tenaga kerja	0,21
6.	Harga output (Rp/Kg)	50.350,00
7.	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	98.000,00
<b>Pendapatan dan Nilai Tambah (Rp/Kg)</b>		
8.	Harga bahan baku (Rp/Kg)	10.075
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	25.950
10.	Nilai output (Rp/Kg)	100.700,00
11.	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	64.675,00
	b. Rasio nilai tambah (%)	64
12.	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/Kg)	20.580,00
	b. Bagian tenaga kerja (%)	31,82
13.	Keuntungan (Rp/Kg)	44.095
14.	Tingkat keuntungan (%)	68,17
<b>Balas Jasa Faktor Produksi</b>		
15.	a. Margin keuntungan (Rp/Kg)	90.625
	b. Tenaga kerja (%)	22,7
	c. Modal (Sumbangan input lain) (%)	28,63
	d. Keuntungan (%)	48,66

Sumber: Data Primer Terolah 2021

Dari tabel dapat diketahui bahwa dalam sekali produksi menghasilkan keripik tempe sebesar 11,21 kg dengan bahan baku kedelai sebesar 5,6 kg, harga bahan baku rata-rata Rp10.075/kg. Faktor konversi sebesar 2 yang artinya dalam setiap kilogram bahan baku yang digunakan akan menghasilkan 2 kg keripik tempe. Untuk koefisien tenaga kerja yaitu sebesar 0,21 yang artinya dalam setiap kilogram bahan baku membutuhkan waktu selama 0,21 jam dalam sekali produksi. Upah tenaga kerja dalam sekali produksi ialah Rp 98.000,00. Untuk harga produk yaitu sebesar Rp 50.350,00 perkilogram dengan perhitungan faktor konversi sebesar 2 sehingga akan menghasilkan total output sebesar Rp 100.700,00. Dapat disimpulkan bahwa nilai tambah keripik tempe di Kabupaten Trenggalek sebesar sebesar Rp 64.675 dengan rasio nilai tambah 64%.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Dari hasil pembahasan analisis pendapatan dan nilai tambah keripik tempe di Kabupaten Trenggalek, dapat disimpulkan bahwa: (1) Rata-rata pendapatan agroindustri keripik tempe di Kabupaten Trenggalek sebesar Rp 119.669,00 diperoleh dari biaya rata-rata penerimaan Rp 564.775,00 yang dikurangi dengan rata-rata biaya total sebesar Rp 445.105,38. R/C ratio sebesar 1,27 menunjukkan bahwa kondisi agroindustri keripik tempe ini layak untuk dijalankan dan memiliki prospek yang bagus untuk terus dikembangkan. (2) Nilai tambah agroindustri keripik tempe di Kabupaten Trenggalek sebesar Rp 64.675,00 dengan rasio nilai tambah 64%

### **Saran**

Dengan R/C ratio lebih dari 1 maka pemilik usaha dikatakan telah efisien, untuk mempertahankan atau meningkatkan nilai efisiensi pemilik usaha keripik tempe hendaknya memperbaiki manajemen perencanaan dan keuangan agar usaha keripik tempe tetap berjalan dengan baik dan terstruktur, salah satunya dalam ketersediaan stok bahan baku. Agar bila sewaktu-waktu harga kedelai melonjak bahan baku tetap tersedia sehingga para pelaku agroindustri tidak mengalami kesulitan dalam memperoleh bahan-bahan produksi. Dan tidak terbebani dengan harga yang tidak konstan.

Untuk meningkatkan harga jual dan nilai tambah keripik tempe, produsen sebaiknya memberi merk dan mendaftarkan produk mereka dengan label halal supaya semakin menarik minat konsumen, selain itu diperlukan promosi secara online dengan memanfaatkan perkembangan teknologi. Di era modern seperti saat ini para pelaku agroindustri harus pintar-pintar dalam memanfaatkan kemajuan teknologi agar bisa bersaing dengan usaha lain.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Trenggalek. 2020. Luas Panen, Rata-Rata Produksi dan Persediaan Bahan Makanan di Kabupaten Trenggalek.
- Ditjenta. 2004. Profil kedelai (*Glycine max*). Buku 1. Direktorat Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Dyanasari, Asnah & Siswadi, B. 2018. Pengantar Penerapan Ekonometrika. Deepublish. Malang
- Fadholi, Hermanto. 1989. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta. of Environment, Agriculture and Biotechnology, 2(6), 238997.
- Siswadi, B. (2016). Respon Petani Terhadap Pengembangan Usaha Tani Kedelai di Jawa Timur. In Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian (pp. 522-526).
- Siswadi, B. (2017). ANALISIS PEMASARAN KEDELAI. In Seminar Nasional Hasil Penelitian Universitas Kanjuruhan Malang (Vol. 5, No. 1).
- Siswadi, B., & Rosyidah, A. (2017). Factors Affecting the Farmer's Response to the Development of Soybean Farming in East Java Indonesia. International Journal Soekartawi 2006. *Analisis Usahatani*. Jakarta: UI Press.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang
- Suratiyah, K. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
-