

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka

Suatu penelitian unsur yang paling besar peranannya adalah landasan teori, karena landasan teori peneliti mencoba menerangkan serta menganalisis fenomena sosial yang menjadi salah satu pusat perhatian. Untuk itu maka dibawah ini akan diuraikan beberapa teori yang mendukung dalam penelitian ini diantaranya:

2.1.1 Kedelai

Menurut Sri Winarsih (2019), kedelai merupakan salah satu tanaman polong-polongan yang telah dibudidayakan sejak 3.500 tahun yang lalu. Tanaman kedelai telah lama diusahakan di Indonesia sejak tahun 1970. Kedelai merupakan tanaman Subtropis yang multiguna dan sudah sejak dahulu dimanfaatkan sebagai salah satu pemenuhan kebutuhan protein nabati diberbagai negara, termasuk Indonesia. Di Indonesia, konsumsi kacang-kacangan menempati urutan ke-3 setelah padi-padian dan ikan.

Penanaman kedelai terpusat di Jawa, Nusa Tenggara Barat dan Bali. Kedelai dapat tumbuh sampai ketinggian 1.500 mdpl, dengan ketinggian optimal 650 mdpl. Kedelai yang paling banyak dibudidayakan adalah kedelai putih yang bijinya berwarna kuning agak putih dan kedelai hitam yang bijinya hitam. Kedelai menurut klasifikasi ilmiahnya sebagai berikut.

Kingdom	: Plantae
Filum	: Magnoliophyta
Kelas	: Magnoliopsida
Ordo	: Fabales
Famili	: Fabaceace (Papilionaceace)
Genus	: Glycine
Spesies	: <i>Glycine Max</i> (kedelai Putih) <i>Glycine Soja</i> (Kedelai Hitam)

Berdasarkan warna kulitnya, kedelai dapat dibedakan atas kedelai putih, kedelai hitam, kedelai coklat dan kedelai hijau. Kedelai yang umumnya dibudidayakan adalah spesies *Glycine Max* (biji kedelai berwarna putih kekuningan) dan *Glycine Soya* (biji kedelai berwarna hitam), kedelai putih

kekuningan umumnya digunakan sebagai bahan baku pembuatan tempe dan tahu. Sementara itu, kedelai hitam lebih banyak digunakan dalam pembuatan kecap.

2.1.2 Tahu

Tahu adalah ekstrak protein kedelai yang telah digumpalkan dengan menggunakan bahan penggumpal protein seperti asam dan garam kalsium. Tahu juga salah satu bahan makanan pokok yang termasuk dalam empat sehat lima sempurna, tahu merupakan produk kedelai non-fermentasi yang disukai dan digemari di Indonesia seperti halnya tempe dan tauco. Komposisi zat gizi dalam tahu menurut Sadimin (2019) menyatakan kadar protein yang terkandung dalam tahu sebesar 8-12 persen, serta tahu mempunyai daya cerna yang sangat tinggi karena serat dan karbohidrat yang bersifat larut dalam air sebagian besar terbuang pada proses pembuatannya sehingga aman untuk dikonsumsi oleh semua golongan umur.

Jenis-jenis tahu menurut Bambang Sarwono (2004) terbagi menjadi 2 Jenis tahu, antara lain :

1. Tahu putih

Tahu jenis ini biasanya teksturnya padat, ukuran dan bobot tahu relatif seragam karena proses pembuatannya dicetak dan di pres dengan mesin. Dalam pembuatannya, digunakan sioko (kalsium sulfat) sebagai bahan penggumpal protein sari kedelainya.

2. Tahu kuning

Tahu kuning mirip dengan tahu putih namun bentuknya tipis, lebar dan berwarna kuning. Penggunaan kunyit sangatlah penting karena digunakan sebagai pewarna alami dan pengawet alami bagi tahu kuning. Sebagian besar agroindustri tahu bulat menggunakan tahu putih sebagai bahan baku, karena teksturnya yang lebih padat sehingga mudah di proses dibandingkan dengan tahu kuning.

2.1.3 Agroindustri

Agroindustri menurut Imam Santoso (2013) merupakan pabrik yang mengelola bahan baku hasil pertanian termasuk tanaman, ternak, dan tanah menjadi olahan produk. Sedangkan menurut Soekartawi (2009) Agroindustri adalah industri yang berperan menyediakan bahan baku yang berasal dari hasil produk pertanian dan berperan dalam pengembangan sebagai kelanjutan dari pembangunan di bidang pertanian, serta berdampak dalam penambahan pendapatan, menyediakan lapangan pekerjaan, dan menambah devisa serta mendukung pertumbuhan. Karakteristik agroindustri dalam agribisnis memiliki kelebihan dibandingkan dengan industri lainnya, (1) memiliki keterikatan yang kuat, baik dengan industri hulu maupun industri hilir, (2) menggunakan sumber daya alam yang ada dan dapat diperbaharui serta lebih banyak tenaga kerja yang dilibatkan baik yang berpendidikan maupun yang tidak kurang berpendidikan, (3) mampu memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif, (4) dapat menampung tenaga kerja dalam jumlah besar.

Agroindustri menurut Badan Pusat Statistik (2011) terbagi menjadi 4 golongan, penggolongan industri oleh BPS menurut banyaknya tenaga kerja adalah sebagai berikut:

1. Industri rumah tangga, yang memiliki tenaga kerja sekitar 1-3 orang
2. Industri kecil yang memiliki tenaga kerja sekitar 4-19 orang
3. Industri sedang atau menengah yang memiliki tenaga kerja 20-99 orang.
4. Industri besar memiliki tenaga kerja lebih dari 100 orang.

Agroindustri adalah salah satu sektor ekonomi yang paling erat hubungannya dengan masyarakat, terutama petani dan masyarakat. Pembangunan agroindustri skala kecil dan menengah akan berdampak langsung terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui penciptaan lapangan kerja dan distribusi pemerataan pendapat (Agriflo, 2012).

2.1.4 Proses Produksi

Proses Produksi Menurut Heizer (2009) proses produksi merupakan suatu cara, metode, ataupun teknik bagaimana penambahan manfaat suatu produk. Peran proses produksi sangatlah vital untuk menghasilkan produk dan jasa. Sedangkan menurut Pangestu Subagyo (2000) terdapat 2 jenis proses produksi diantaranya ialah: (1) Proses Produksi terus-menerus (*Contiunuous process*) adalah suatu proses produksi dimana terdapat pola urutan yang pasti dan tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan produksi yang dilakukan oleh perusahaan yang bersangkutan sejak dari bahan baku sampai menjadi bahan jadi. (2) Proses produksi terputus-putus (*Intermitten process*) adalah proses produksi dimana terdapat beberapa pola atau urutan pelaksanaan produksi dalam perusahaan yang bersangkutan sejak bahan baku sampai produk akhir.

Pemerintah Indonesia melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah mengatur upaya-upaya untuk meningkatkan keamanan pangan khususnya pada industri rumah tangga dengan diterbitkannya Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 (2012) Tentang Pendoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Cara Produksi Pangan yang Baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi.

Terlebih lagi pada Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 (2012) Tentang Pendoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga dijelaskan beberapa poin penting yang harus diperhatikan antara lain:

a) Lokasi dan Lingkungan Produksi

Untuk menetapkan lokasi Industri Rumah Tangga Pangan perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat merupakan sumber pencemaran potensial dan telah mempertimbangkan berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi produk yang diproduksinya. Lokasi dan lingkungan seharusnya selalu diperhatikan dalam keadaan bersih dengan cara tersedianya tempat

sampah dan tidak dibiarkan menumpuk dan akses jalan dan selokan berfungsi dengan baik.

b) Bangunan dan Fasilitas

Bangunan dan fasilitas IRTP sebaiknya terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dibersihkan dan mudah dipelihara. Dinding atau pemisah ruangan sebaiknya dibuat dari bahan kedap air, rata, berwarna terang, mudah dibersihkan dari debu, lendir dan kotoran lainnya. Pintu antar ruangan termasuk seharusnya mudah ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup.

c) Peralatan Produksi

Tata letak peralatan produksi diatur agar tidak terjadi kontaminasi silang, peralatan produksi yang kontak langsung dengan produk sebaiknya didisain, dikonstruksi dan diletakkan sedemikian untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan. Adapun beberapa syarat yang harus dipenuhi terkait bahan peralatan produksi antara lain: peralatan produksi sebaiknya terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan dan dipelihara, permukaan yang kontak langsung dengan produk harus halus, tidak berlubang, tidak berkarat dan tidak menyerap air dan peralatan harus tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin atau peralatan.

Tata letak peralatan produksi sebaiknya diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja secara hygiene, memudahkan pembersihan dan perawatan serta mencegah kontaminasi silang serta adanya pengawasan dan pemantauan peralatan produksi agar berfungsi dengan baik dan dalam selalu keadaan bersih.

d) Pengendalian Proses

Pentingnya pengendalian proses untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan industri dapat dilakukan dengan cara penetapan spesifikasi bahan, penetapan komposisi dan formulasi bahan, penetapan cara

produksi yang baku, penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan dan penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi dan tanggal kadaluwarsa.

Untuk penetapan spesifikasi bahan mencakup bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong termasuk air dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) haruslah menggunakan bahan yang tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan berbahaya serta tidak merugikan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditentukan, jika menggunakan BTP harus menggunakan BTP yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya dan penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan harus memiliki izin dari Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (Badan POM RI).

e) Pelabelan Kemasan Produk Pangan

Untuk spesifikasi kemasan haruslah sesuai serta memenuhi persyaratan akan mempertahankan keamanan dan mutu pangan yang dikemas dan melindungi produk terhadap pengaruh dari luar seperti: sinar matahari, panas, kelembaban, kotoran dan benturan.

Oleh karena itu, kemasan harus diberi label yang jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen dalam memilih, menangani, menyimpan dan mengkonsumsi produk olahan pangan tersebut. Mengacu pada Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan sekurang-kurangnya dalam label harus memuat : nama produk sesuai dengan jenis pangan yang ada di Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, daftar bahan atau komposisi yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), tanggal produksi, tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT.

f) Pengawasan oleh Penanggung Jawab

Seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk

pangan yang bermutu dan aman. Seorang penanggung jawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya dengan pembuktian kepemilikan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (Sertifikat PKP) dan seorang penanggung jawab seharusnya melakukan pengawasan bahan, proses produksi.

2.1.5 Standar Operasional Prosedur Higiene Sanitasi Jasaboga

Dalam sebuah perusahaan, aturan dibuat dalam bentuk yang lebih formal yaitu Standar Operasional Prosedur atau yang kerap disebut SOP. Menurut Budiharjo (2014) Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan suatu pedoman, bagaimana karyawan dapat menjalankan pekerjaannya. Sedangkan Higiene Sanitasi Jasaboga menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (2011) menyatakan bahwa suatu upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik berasal dari bahan makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Kesehatan tenaga kerja dalam suatu perusahaan merupakan faktor penting dalam menjaga ke higienisan makanan dimana setiap tenaga kerja diwajibkan memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan, berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter, tidak mengidap penyakit menular dan semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dapat dilakukan dengan menggunakan alat sarung tangan plastik sekali pakai, masker hidung, celemek, penutup rambut dan sepatu kedap air.

2.1.6 Konsep Biaya

Biaya menurut Bustami (2009) adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Sedangkan Menurut Mulyadi (2009) Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Terdapat 4 unsur pokok dalam definisi biaya tersebut antara lain: (1) biaya merupakan pengorbanan

sumber ekonomi, (2) diukur dalam satuan uang, (3) yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi, dan (4) pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

Ken Suratiyah (2015) menyatakan pemahaman terhadap hubungan antara biaya, penerimaan, pendapatan serta kelayakan usaha dengan aktivitas bisnis sangat menentukan keberhasilan terhadap suatu usaha. Biaya merupakan semua pengeluaran yang digunakan, dimana biaya diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu :

a) Biaya tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang relatif tetap jumlahnya, dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi besarnya biaya tetap ini tidak tergantung pada besar-kecilnya produksi yang diperoleh. Semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan sebaliknya jika volume kegiatan semakin rendah maka biaya satuan semakin tinggi.

b) Biaya tidak tetap (*Variabel Cost*)

Biaya tidak tetap atau biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Semakin besar volume kegiatan, maka semakin rendah jumlah total biaya variabel. Biaya satuan pada biaya variabel bersifat konstan karena tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan. Contohnya adalah biaya untuk sarana produksi.

c) Biaya Total (*Total Cost/TC*)

Biaya Total adalah merupakan jumlah biaya variabel dan biaya tetap dalam satu kali proses produksi.

2.1.7 Penerimaan

Penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk.

2.1.8 Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya eksplisit. Data pendapatan dapat digunakan sebagai ukuran untuk melihat apakah suatu usaha menguntungkan atau merugikan.

2.1.9 Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha menggunakan R/C ratio adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya, apabila nilai $R/C > 1$ berarti usaha sudah dijalankan secara layak atau menguntungkan, sedangkan apabila nilai $R/C = 1$ berarti usaha yang dijalankan dalam kondisi Tidak untung dan tidak rugi, dan $R/C < 1$ usaha tidak menguntungkan dan tidak layak.

2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu sangatlah diperlukan untuk bahan acuan dan referensi dalam penelitian ini, maka dari itu dicantumkan beberapa penelitian mengenai Analisis Kelayakan Usaha yang dilakukan oleh peneliti sebelumnya:

Cep Hari Purnama (2017) Analisis Usaha Agroindustri Tahu di Kelurahan Indihiang Kecamatan Indihiang Kota Tasikmalaya dengan menggunakan Metode Studi Kasus. Sebanyak 13 perajin menjadi responden secara sensus, data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Analisis dilakukan dalam satu kali proses produksi selama satu hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa besarnya biaya produksi rata-rata yang diperlukan oleh perajin tahu yang ada di Kelurahan Indihiang Kecamatan Indihiang Kota Tasikmalaya sebesar Rp.1.979.841 pada satu kali proses produksi. Pendapatan rata-rata yang diperoleh perajin adalah sebesar Rp.337.338 pada satu kali proses produksi dan Penerimaan rata-rata yang diperoleh perajin adalah sebesar Rp.2.265.938 pada satu kali proses produksi. Besarnya nilai R/C adalah 1.15.

Sintia (2019) Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Tahu Putra Laksana, menggunakan metode studi kasus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa besarnya biaya produksi rata-rata yang diperlukan oleh perajin tahu Putra Laksana sebesar Rp.3.599.359 dalam satu kali proses produksi. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp.6.300.000 dengan diperoleh Pendapatan sebesar Rp. 2.700.640 untuk satu kali proses produksi. Besarnya nilai rasio R/C sebesar 1,75 dan perhitungan rasio B/C sebesar 0,75. Demikian dengan hasil perhitungan BEP Produksi sebesar 1.599,71 dan perhitungan BEP harga jual sebesar Rp.1.333,09.

Daud Hoerudin (2015) Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Tempe, Metode penelitian menggunakan metode survai, hasil penelitian menunjukan

bahwa besarnya rata-rata biaya total sebesar Rp.1.274.208 dalam satu kali proses produksi. Penerimaan yang diperoleh sebesar Rp.1.919.000 dan Pendapatan yang diperoleh sebesar Rp.644.791 dalam satu kali proses produksi. Besarnya rasio R/C sebesar 1,50.

2.3 Pendekatan Masalah

Menurut Sri Winarsih (2019), kedelai merupakan salah satu tanaman polong-polongan yang telah dibudidayakan sejak 3.500 tahun yang lalu. Tanaman kedelai telah lama diusahakan di Indonesia sejak tahun 1970. Di Indonesia, konsumsi kacang-kacangan menempati urutan ke-3 setelah padi-padian dan ikan.

Berdasarkan warna kulitnya, kedelai dapat dibedakan atas kedelai putih, kedelai hitam, kedelai coklat dan kedelai hijau. Kedelai yang umumnya dibudidayakan adalah spesies *Glycine Max* (biji kedelai berwarna putih kekuningan) dan *Glycine Soya* (biji kedelai berwarna hitam), kedelai putih kekuningan umumnya digunakan sebagai bahan baku pembuatan tempe dan tahu. Sementara itu, kedelai hitam lebih banyak digunakan dalam pembuatan kecap.

Tahu adalah ekstrak protein kedelai yang telah digumpalkan dengan menggunakan bahan penggumpal protein seperti asam dan garam kalsium. Tahu juga salah satu bahan makanan pokok yang termasuk dalam empat sehat lima sempurna, tahu merupakan produk kedelai non-fermentasi yang disukai dan digemari di Indonesia seperti halnya tempe dan tauco. Jenis tahu menurut Bambang Sarwono (2004) terbagi menjadi dua macam yaitu : tahu putih dan tahu kuning, tahu putih menjadi salah satu tahu yang dapat diolah atau dimanfaatkan untuk bahan baku produk olahan tahu karena tahu putih memiliki tekstur padat, beberapa olahan tahu yang sangat lazim dan paling digemari oleh masyarakat adalah tahu bulat karena harganya yang terjangkau.

Proses Produksi Menurut Heizer (2009) proses produksi merupakan suatu cara, metode, ataupun teknik bagaimana penambahan manfaat suatu produk. Pemerintah Indonesia melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah mengatur upaya-upaya untuk meningkatkan keamanan pangan khususnya pada industri rumah tangga dengan diterbitkannya Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206. Tentang Pendoman Cara Produksi Pangan yang Baik

Industri Rumah Tangga. Cara Produksi Pangan yang Baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. Terlebih lagi pada Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 (2012) Tentang Pendoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga dijelaskan pentingnya pengendalian proses untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan industri dapat dilakukan dengan cara penetapan spesifikasi bahan, penetapan komposisi dan formulasi bahan, penetapan cara produksi yang baku, penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan dan penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi dan tanggal kadaluwarsa. Untuk spesifikasi kemasan haruslah sesuai serta memenuhi persyaratan akan mempertahankan keamanan dan mutu pangan yang dikemas dan melindungi produk terhadap pengaruh dari luar seperti: sinar matahari, panas, kelembaban, kotoran dan benturan.

Oleh karena itu, kemasan harus diberi label yang jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen dalam memilih, menangani, menyimpan dan mengkonsumsi produk olahan pangan tersebut. Mengacu pada Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan sekurang-kurangnya dalam label harus memuat : nama produk sesuai dengan jenis pangan yang ada di Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, daftar bahan atau komposisi yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), tanggal produksi, tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT.

Dalam sebuah perusahaan, aturan dibuat dalam bentuk yang lebih formal yaitu Standar Operasional Prosedur atau yang kerap disebut SOP. Menurut Budiharjo (2014) Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan suatu pedoman, bagaimana karyawan dapat menjalankan pekerjaannya. Sedangkan Higiene Sanitasi Jasaboga menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI

tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (2011) menyatakan bahwa suatu upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik berasal dari bahan makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan dan kamar mandi menjadi salah satu pusat perhatian bagi keberlangsungan menjaga kehygienisan produk, dimana perusahaan minimal harus mempunyai satu buah tempat cuci tangan untuk 1-10 orang tenaga kerja dan 11-20 orang harus memiliki dua buah tempat cuci tangan serta memiliki satu buah kamar mandi yang selalu terjaga kebersihannya setiap hari.

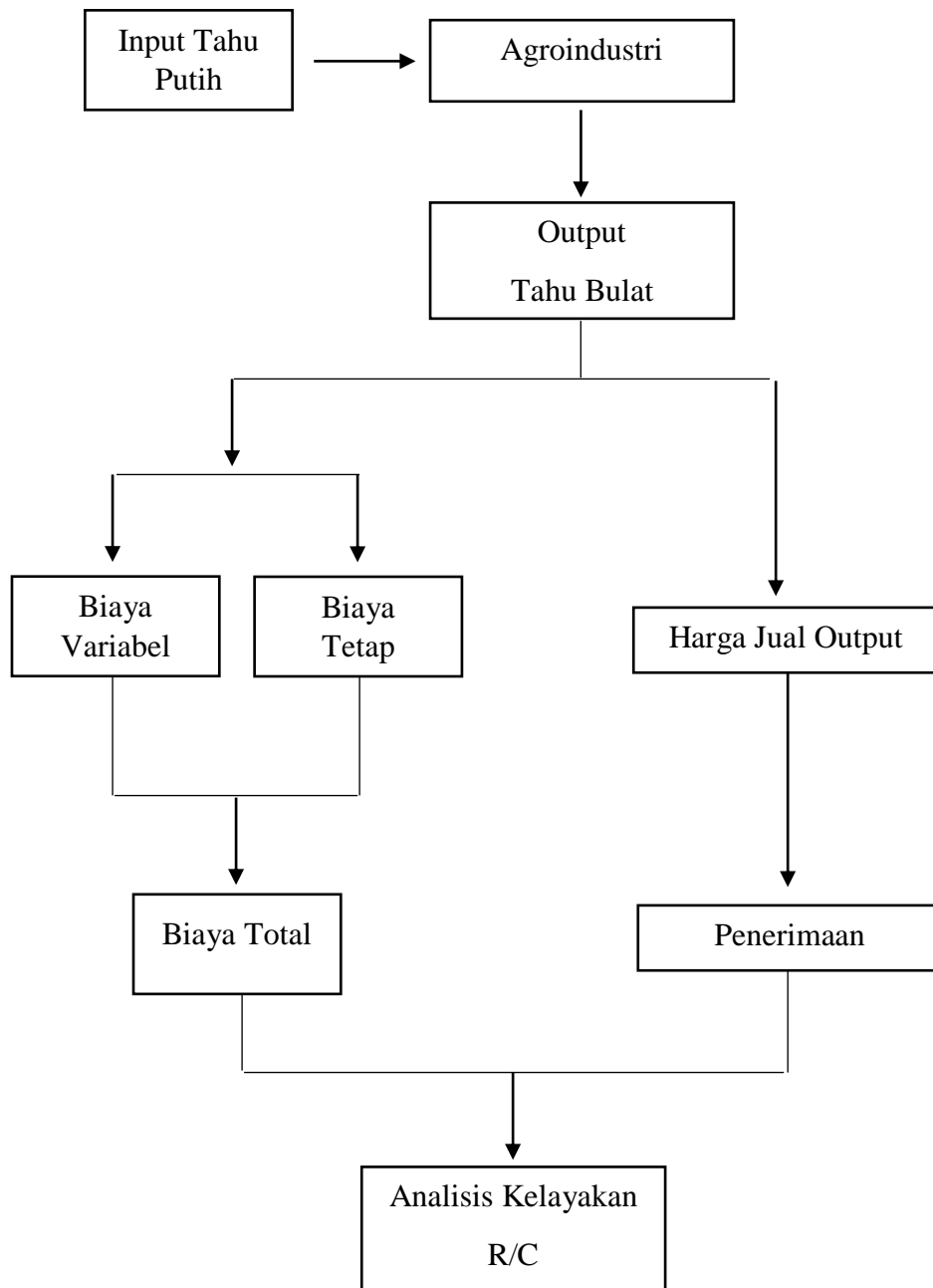
Perlindungan kontak langsung dengan makanan dapat dilakukan dengan menggunakan alat sarung tangan plastik sekali pakai, masker hidung, celemek, penutup rambut dan sepatu kedap air.

Usaha agroindustri tahu bulat merupakan salah satu usaha agroindustri yang mempunyai prospek yang sangat bagus serta dapat memperoleh keuntungan baik secara ekonomi dan sosial. Setiap upaya keberhasilan suatu usaha agroindustri tahu bulat dapat dilihat dari tingkat pendapatan produsen yang diperoleh dalam mengelola usaha yang dijalankan dan selalu terkait dengan tambahan biaya yang dikeluarkan. Ken Suratiyah (2015) menyatakan pemahaman terhadap hubungan antara biaya, penerimaan, pendapatan serta kelayakan usaha dengan aktivitas bisnis sangat menentukan keberhasilan terhadap suatu usaha. Maka dari itu biaya adalah nilai semua yang dikorbankan dapat diperkirakan dan diukur untuk menghasilkan suatu produk, biaya dibagi menjadi menjadi tiga bagian yaitu Biaya Tetap (*Fixed Cost*), Biaya Variabel (*Variabel Cost*) dan Biaya Total (*Total Fixed Cost*). Biaya Tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi dan sifatnya tidak habis dalam satu kali proses produksi. Biaya variabel (*variabel cost*) adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi dan sifatnya habis dalam satu kali pakai serta Biaya total (*total cost*) adalah penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Pertimbangan yang digunakan adalah karena agroindustri tahu bulat ini jika diklasifikasikan ke dalam jenis usahanya, termasuk agroindustri pengolahan bahan baku tahu putih yang melakukan kegiatan proses produksi jangka pendek,

sehingga konsep biaya yang tepat untuk digunakan antara lain : Biaya Tetap (*Fixed Cost*), Biaya Variabel (*Variabel Cost*) dan Biaya Total (*Total Cost*).

Penjualan dari tahu bulat akan menghasilkan penerimaan, konsep penerimaan adalah jumlah nilai atau hasil penjualan yang diterima dalam menjalankan usaha. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan semakin besar pula penerimaan yang didapatkan. Sedangkan konsep pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dan biaya total.

Selain berusaha memperoleh keuntungan yang besar bagi perusahaan, kegiatan agroindustri juga tidak lepas dari kelayakan usahanya, kelayakan usaha menyatakan Kelayakan usaha menggunakan R/C adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya total. Apabila nilai $R/C > 1$ berarti usaha sudah dijalankan secara layak atau menguntungkan, sedangkan apabila nilai $R/C = 1$ berarti usaha yang dijalankan tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian, dan $R/C < 1$ usaha tidak menguntungkan dan tidak layak. Berdasarkan uraian diatas maka skema alur pendekatan masalah dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 1. Alur Pendekatan Masalah