

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang kedelai yang difermentasi dengan kapang *Rhizopus sp.* akan menghasilkan tempe, produk terkenal di kalangan masyarakat Indonesia. Setengah dari total konsumsi kedelai di Indonesia digunakan untuk produksi tempe (Juita *et al.*, 2023). Tempe memberikan nilai tambah dengan mengolah kedelai menjadi produk fermentasi yang lebih bergizi, dan bernilai ekonomi lebih tinggi. Tempe juga memiliki manfaat kesehatan, seperti kandungan protein tinggi dan probiotik yang baik untuk pencernaan. Tempe merupakan pilihan yang baik untuk menunjang kesehatan karena mengandung nutrisi lengkap dan dapat mencegah anemia (Pinasti *et al.*, 2020). Komposisi kimia pada tempe, yakni sekitar 41,5% protein kasar, 29,6% karbohidrat, dan 3,4% serat kasar (Asbur dan Khairunnisyah, 2021). Tempe dikenal sebagai pangan fungsional yang terjangkau dan banyak dikonsumsi masyarakat. Konsumsi tempe di Indonesia cukup tinggi, rata-rata konsumsi tahunan mencapai 7.3845 kg per kapita per tahun 2025 dan sebesar 7.072 kg per kapita per pada tahun 2024 (Badan Pusat Statistik, 2025). Tingginya konsumsi tempe menjadi peluang dalam pengembangan industri tempe di Indonesia.

Industri tempe umumnya dikategorikan sebagai UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) karena skala usahanya yang kecil hingga menengah dengan

jumlah karyawan yang terbatas. Sebagian besar industri tempe dijalankan dalam bentuk usaha rumah tangga, sehingga dalam perkembangannya kerap menghadapi berbagai tantangan, seperti fluktuasi harga kedelai, fluktuasi keuntungan, dan keterbatasan akses permodalan (Wasdiyanta, 2019). Produksi tempe biasanya dilakukan secara mandiri atau dengan melibatkan anggota keluarga serta beberapa pekerja lokal. UMKM tempe memiliki peran signifikan dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga para pelaku usahanya. Usaha ini dapat menambah pendapatan rumah tangga, memungkinkan mereka mencukupi kebutuhan sehari-hari serta menyisihkan sebagian pendapatan untuk tabungan (Alivia *et al.*, 2022).

Kendala utama yang dihadapi oleh pelaku UMKM tempe adalah fluktuasi harga faktor produksi, khususnya harga kedelai sebagai bahan baku utama. Permintaan kedelai yang terus meningkat akibat tingginya kebutuhan, sementara produksi kedelai dalam negeri menurun, menyebabkan UMKM tempe bergantung pada harga kedelai impor. Harga kedelai impor tingkat konsumen di Jawa Tengah mengalami kenaikan dari Rp9.753 per kg pada April 2025 menjadi Rp9.888 per kg di Mei 2025, lalu turun menjadi Rp9.872 per kg pada Juni 2025 (Badan Pangan Nasional, 2026). Fluktuasi harga ini berdampak terhadap UMKM tempe. Kenaikan harga kedelai sangat berpengaruh terhadap pendapatan industri tempe karena berpengaruh terhadap biaya produksi yang digunakan (Maryati *et al.*, 2023). Ketika harga kedelai mengalami kenaikan, pelaku usaha kecil sering kali mengalami kesulitan dalam menyesuaikan harga jual tempe karena harus mempertimbangkan daya beli konsumen yang terbatas. Harga jual tempe juga tidak dapat dinaikkan secara proporsional dengan biaya bahan baku, yang menyebabkan penurunan

margin keuntungan.

UMKM tempe juga menghadapi tantangan dalam hal keterbatasan permodalan. Keterbatasan modal membuat pelaku usaha tidak mampu berinovasi dalam variasi produk atau meningkatkan kualitas, sehingga daya saing pun menjadi semakin lemah. Banyak UMKM tempe menjalankan usahanya dengan modal yang terbatas sehingga tidak memiliki fleksibilitas dalam mengantisipasi perubahan biaya produksi (Wasdiyanta, 2019). Keterbatasan modal menyebabkan pelaku usaha kesulitan membeli bahan baku dalam jumlah besar saat harga turun, serta menghambat upaya inovasi dalam proses produksi. Peningkatan biaya produksi dapat menurunkan pendapatan pengusaha tempe sehingga mereka kekurangan modal untuk membeli kedelai, yang merupakan bahan baku utama dengan porsi terbesar dalam biaya produksi (Naelis dan Novindra, 2015).

UMKM tempe memerlukan faktor produksi. Kenaikan atau penurunan harga faktor produksi dapat memberikan dampak langsung terhadap biaya operasional dan tingkat keuntungan usaha tempe (Naelis dan Novindra, 2015). Penggunaan faktor produksi perlu dioptimalkan untuk menekan pengeluaran. Faktor produksi dalam pembuatan tempe, meliputi kedelai sebagai bahan baku utama, ragi sebagai bahan fermentasi, upah tenaga kerja, serta gas untuk proses produksi. Harga bahan baku kedelai merupakan komponen utama dalam struktur biaya produksi tempe. Kenaikan harga kedelai dapat menurunkan margin keuntungan sehingga berdampak negatif terhadap pendapatan UMKM tempe (Muharromah dan Atiza, 2024). Upah tenaga kerja mencerminkan biaya yang dikeluarkan untuk tenaga operasional. Upah tenaga kerja yang efisien dapat mendorong peningkatan produksi

sehingga dapat meningkatkan pendapatan (Ervina *et al.*, 2019). Harga ragi, dan harga gas termasuk biaya produksi yang dapat berpengaruh pada pendapatan. Setiap pelaku usaha akan memiliki total biaya produksi yang berbeda-beda, tergantung pada skala dan efisiensi usahanya. Biaya berasal dari harga setiap faktor produksi. Penggunaan biaya faktor produksi harus direncanakan secara efisien untuk menekan pengeluaran. Pelaku UMKM tempe perlu bersedia menanggung biaya yang ada atau mencari alternatif lain yang lebih ekonomis agar pendapatan dapat meningkat.

Kota Semarang memiliki potensi besar dalam pengembangan UMKM tempe karena tingginya konsumsi tempe di daerah ini. Rata-rata konsumsi tempe di Kota Semarang mencapai 12,428 kg per kapita per tahun 2024 (Badan Pusat Statistik, 2025). Kota Semarang menempati urutan teratas sebagai daerah dengan konsumsi tempe tertinggi di Jawa Tengah. Tingkat konsumsi yang tinggi didorong oleh beragamnya olahan tempe yang digemari masyarakat Kota Semarang. Keberagaman konsumsi tersebut membuka peluang luas bagi pelaku usaha tempe di Kota Semarang. Sentra UMKM penghasil tempe terbanyak berada di Kecamatan Gayamsari dan Kecamatan Semarang Barat (Mayasari *et al.*, 2023). Lokasinya yang strategis menjadikan pelaku usaha tempe di kecamatan ini sebagai pemasok utama tempe kedelai di pasar tradisional.

Analisis pendapatan merupakan informasi penting bagi pelaku usaha karena dapat membantu mengidentifikasi faktor yang memengaruhi pendapatan UMKM tempe. Identifikasi faktor-faktor tersebut memerlukan evaluasi usaha. Pelaku usaha tempe di Kota Semarang masih jarang melakukan evaluasi, terlihat dari rendahnya

perhatian terhadap pencatatan keuangan dan analisis pendapatan sehingga mereka tidak mengetahui dengan pasti jumlah pendapatan yang diperoleh. Penelitian berjudul "Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Pendapatan UMKM Tempe di Kota Semarang" dilakukan sebagai solusi terhadap permasalahan pelaku usaha tempe di Kota Semarang. Hasil analisis diharapkan mampu membantu pelaku UMKM menyusun strategi, meningkatkan pendapatan, serta mengembangkan usaha.

1.2 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah:

1. Menganalisis pendapatan UMKM tempe di Kota Semarang
2. Menganalisis faktor harga kedelai, upah tenaga kerja, harga ragi, harga gas, jumlah produksi, dan harga jual terhadap pendapatan UMKM tempe di Kota Semarang.

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini :

1. Bagi peneliti sebagai media pembelajaran dalam menganalisis pendapatan dan faktor yang memengaruhi pendapatan UMKM tempe.
2. Bagi pelaku usaha UMKM tempe, dapat memberikan informasi mengenai pendapatan UMKM tempe yang dihasilkan dan faktor-faktor yang memengaruhi pendapatan dapat menjadi dasar untuk upaya pengembangan UMKM tempe.
3. Bagi Pemerintah Kota Semarang, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengembangan UMKM tempe di Kota Semarang.

4. Bagi peneliti selanjutnya adalah hasil penelitian nantinya dapat berguna sebagai tambahan informasi dan referensi penyusunan penelitian selanjutnya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tempe

Tempe merupakan produk fermentasi tradisional khas Indonesia yang dibuat dari kedelai (*Glycine max*) dengan bantuan kapang *Rhizopus* sp. Proses fermentasi ini mengubah kedelai menjadi makanan dengan tekstur padat, cita rasa khas, dan aroma yang unik. Tempe kedelai telah lama menjadi bagian penting dalam pola makan masyarakat Indonesia karena kandungan nutrisinya yang tinggi serta harganya yang terjangkau. Tempe dikenal sebagai sumber protein nabati berkualitas tinggi. Komposisi kimia pada tempe, yakni sekitar 41,5% protein kasar, 29,6% karbohidrat, dan 3,4% serat kasar (Asbur dan Khairunnisyah, 2021). Tempe dikenal sebagai pangan fungsional yang terjangkau dan banyak dikonsumsi masyarakat. Konsumsi tempe di Indonesia cukup tinggi, rata-rata konsumsi tahunan mencapai 7.3845 kg per kapita per tahun 2025 dan sebesar 7.072 kg per kapita per pada tahun 2024 (Badan Pusat Statistik, 2025). Tingginya konsumsi tempe menjadi peluang dalam pengembangan industri tempe di Indonesia. (Badan Pusat Statistik, 2025). Tingginya konsumsi tempe menjadi peluang besar dalam pengembangan industri tempe di Indonesia.

Proses pembuatan tempe kedelai dimulai dari tahap pemilihan dan pembersihan kedelai. Pemilihan dan pembersihan kedelai perlu dilaksanakan karena dapat berpengaruh pada hasil tempe nantinya, jika pembersihan biji kacang baik maka hasilnya akan baik juga (Wasdiyanta, 2019). Kedelai yang digunakan

direndam selama satu malam, kemudian dilakukan pengupasan menggunakan mesin pengupas. Biji kacang yang sudah bersih lalu direbus sekitar 1,5-2 jam hingga kacang kedelai terasa empuk. Kedelai lalu dikukus kembali hingga matang. Angkat kedelai dari wadah perebusan dan biarkan dingin hingga permukaan kedelai kering. Campur kedelai dengan ragi yang mengandung kapang *Rhizopus* sp., kemudian diaduk hingga merata. Kedelai yang telah diberi ragi lalu dikemas dengan plastik dan diperam selama 24–48 jam dalam suhu ruang, hingga terbentuk tempe dengan tekstur padat berwarna putih akibat pertumbuhan miselium kapang. Pengemasan tempe dalam skala industri atau pemasaran modern sering dikemas menggunakan plastik berlubang untuk sirkulasi pertumbuhan kapang (Kusumawati *et al.*, 2020).

2.2 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Tempe

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan sektor ekonomi yang memiliki peran strategis dalam pertumbuhan ekonomi nasional. UMKM menjadi hal penting dalam perekonomian Indonesia karena mampu menciptakan lapangan kerja baru dan membantu menekan angka pengangguran di tengah ketatnya persaingan dunia kerja (Yosepha, 2021). Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM, UMK dibedakan berdasarkan jumlah kekayaan bersih dan hasil penjualan tahunan. Usaha mikro memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50 juta di luar tanah dan bangunan tempat usaha, dengan hasil penjualan tahunan maksimal Rp300 juta. Usaha kecil memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50 juta hingga Rp500 juta di luar tanah dan bangunan tempat usaha, serta hasil

penjualan tahunan lebih dari Rp300 juta sampai Rp2,5 miliar. UMKM memiliki keunggulan dalam hal fleksibilitas dan kedekatan dengan konsumen, tetapi juga menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan akses permodalan, teknologi, dan pemasaran. Kondisi ini membuat mereka kerap mengalami kesulitan dalam memperluas skala usaha, meningkatkan kapasitas produksi, serta menembus pasar yang lebih luas (Firdausya dan Ompusunggu, 2023).

UMKM tempe merupakan usaha mikro kecil dan menengah yang tumbuh di masyarakat dengan fokus pada produksi serta penjualan tempe. Usaha tempe tergolong dalam kategori Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) karena skala operasionalnya terbatas dan jumlah tenaga kerjanya relatif sedikit (Dinda *et al.*, 2021). Produksi tempe umumnya dilakukan secara mandiri dengan bantuan keluarga atau pekerja lokal sehingga turut meningkatkan pendapatan rumah tangga. Keberadaan UMKM tempe berkontribusi besar terhadap peningkatan ekonomi keluarga pelaku usaha, karena selain memenuhi kebutuhan harian, usaha ini juga memungkinkan mereka menabung dari pendapatan yang diperoleh (Alivia *et al.*, 2022). Berjalannya UMKM tempe juga sering menghadapi tantangan dalam hal permodalan dan pemasaran. Banyak pelaku industri tempe menjalankan usahanya dalam bentuk usaha rumah tangga, yang membuat mereka rentan terhadap berbagai tantangan seperti naik turunnya harga kedelai, ketidakstabilan pendapatan, serta kesulitan dalam memperoleh akses permodalan (Wasdiyanta, 2019).

2.3 Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan pengeluaran yang dikeluarkan selama proses produksi untuk menghasilkan barang atau jasa. Biaya pada proses produksi umumnya mencakup biaya bahan baku atau input, penyusutan aset tetap, serta berbagai pengeluaran lainnya (Ilyas, 2019). Komponen biaya ini penting untuk menghitung efisiensi dan profitabilitas suatu kegiatan usaha. Perhitungan biaya produksi membantu produsen mengetahui tingkat pendapatan bersih yang diperoleh dan dapat menentukan strategi yang lebih efisien (Guampe dan Hengkeng, 2019).

Biaya produksi UMKM tempe meliputi semua pengeluaran yang berkaitan dengan usaha tempe. Pengeluaran produksi pada UMKM tempe mencakup biaya untuk pembelian kedelai, ragi, upah tenaga kerja, bahan bakar, serta berbagai biaya operasional yang berkaitan dengan usaha tempe (Anggraini *et al.*, 2018). Biaya ini terbagi menjadi dua jenis, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah pengeluaran yang tidak dipengaruhi oleh tingkat produksi, sedangkan biaya variabel bergantung pada jumlah produksi yang dihasilkan (Mirah *et al.*, 2022). Biaya tetap meliputi sewa tempat, pembelian peralatan pertanian, dan biaya penyusutan alat. Perhitungan biaya penyusutan juga diperlukan karena alat-alat tersebut memiliki masa pakai yang panjang (Ilyas, 2019).

2.4 Produksi

Produksi merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk mengubah faktor-faktor produksi menjadi barang atau jasa. Kegiatan yang mengubah input menjadi output berupa barang atau jasa melalui berbagai aktivitas yang mendukung proses

penciptaan produk disebut dengan produksi (Budiartami dan Wijaya, 2019). Proses produksi adalah salah satu faktor produksi pada perusahaan untuk menghasilkan suatu produk. Proses produksi memanfaatkan berbagai input seperti bahan baku, tenaga kerja, modal, dan teknologi untuk menghasilkan output secara optimal (Alvina *et al.*, 2019).

Produksi tempe merupakan proses pengolahan kedelai menjadi produk pangan melalui tahapan perendaman, perebusan, penyucian, fermentasi, hingga pengemasan. Proses produksi tempe terbagi ke dalam dua tahapan utama, yaitu proses produksi basah dan proses produksi kering. Proses produksi basah mencakup kegiatan pencucian, perendaman, perebusan kedelai, pengasaman, serta pemisahan kulit kedelai. Proses produksi kering meliputi tahap penambahan ragi, pengemasan, dan fermentasi (Kusumawati *et al.*, 2020). Kedelai sebagai bahan baku utama memegang peranan penting dalam menentukan jumlah dan kualitas tempe yang dihasilkan. Atribut kualitas tempe seperti ukuran biji, daya kembang biji, warna biji, dan keragaman ukuran biji dan bentuk sangat menjadi pertimbangan yang kuat dalam pembuatan tempe (Mayasari *et al.*, 2023). Faktor lain seperti penggunaan ragi, keterampilan tenaga kerja, peralatan produksi, serta waktu fermentasi turut memengaruhi hasil produksi tempe. Pemilihan ragi untuk pembuatan tempe perlu diperhatikan karena sangat penting dalam keberhasilan produksi (Mujianto, 2013).

2.5 Penerimaan

Penerimaan atau yang disebut juga dengan *revenue* merupakan total uang yang dihasilkan dari penjualan produk atau jasa dalam kurun waktu tertentu dan

berbeda dengan pendapatan. Penerimaan merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk, sedangkan pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan dalam melaksanakan suatu usaha (Nurjaman *et al.*, 2017). Penerimaan dapat menjadi tolak ukur dalam keberhasilan suatu usahatani. Penerimaan UMKM tempe dihasilkan dari jumlah tempe yang terjual dikali dengan harga jualnya. Penerimaan dalam perusahaan adalah total pemasukan yang diterima oleh produsen atau dari kegiatan produksi yang telah menghasilkan uang sebelum dikurangi oleh biaya-biaya yang dikeluarkan selama produksi (Husni *et al.*, 2014).

Penerimaan UMKM tempe merupakan seluruh jumlah uang yang diperoleh pelaku usaha tempe dari hasil penjualan tempe pada periode tertentu. Penerimaan tersebut dihitung dari hasil perkalian antara jumlah produksi tempe dan harga jual per unit nya yang telah ditetapkan oleh pelaku usaha tempe (Masahid *et al.*, 2024). Besarnya Penerimaan yang diterima UMKM tempe memiliki hubungan yang kuat dengan biaya produksi dan pendapatan UMKM tempe. Penerimaan dan biaya produksi memiliki hubungan terbalik, sedangkan penerimaan dan pendapatan berbanding lurus (Septianingsih *et al.*, 2017).

2.6 Pendapatan

Pendapatan didefinisikan sebagai selisih antara total penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Selisih antara penerimaan dikurangi seluruh pengeluaran yang digunakan untuk mendukung kegiatan usaha disebut pendapatan (Manurung *et al.*, 2024). Pendapatan mencerminkan jumlah

uang yang diterima individu atau perusahaan selama kurun waktu tertentu, baik melalui kegiatan produksi, investasi, maupun bentuk aktivitas ekonomi lainnya. Pendapatan sering juga menjadi indikator keberhasilan suatu usaha. Tingkat pendapatan sering kali menjadi indikator penting dalam menilai keberhasilan ekonomi seseorang atau suatu organisasi (Lesly dan Yuliadi, 2020).

Pendapatan UMKM tempe adalah selisih antara total penerimaan dari hasil menjual tempe dengan seluruh biaya produksi yang dikeluarkan dalam usaha tempe (Anggraini *et al.*, 2018). Pendapatan UMKM tempe dapat dipengaruhi oleh jumlah produksi tempe yang dihasilkan. Jumlah produksi semakin banyak, maka semakin banyak jumlah pendapatan yang diterima pelaku usaha tempe (Rusmiyati *et al.*, 2021). Biaya produksi dan harga jual juga berpengaruh terhadap pendapatan UMKM tempe, karena efisiensi biaya serta kemampuan menetapkan harga jual yang tepat akan menentukan besarnya keuntungan yang diperoleh. Biaya produksi dan harga jual berpengaruh signifikan terhadap pendapatan usaha (Rayo *et al.*, 2025).

2.7 Faktor yang Memengaruhi Pendapatan UMKM Tempe

Proses produksi pada usaha tempe sangat bergantung pada berbagai input produksi yang berdampak langsung terhadap biaya yang dikeluarkan. Harga dan jumlah dari faktor produksi berpengaruh terhadap total biaya produksi dan pendapatan usaha (Rusman *et al.*, 2023). Biaya tersebut mencerminkan pengorbanan yang dilakukan oleh pelaku usaha. Penggunaan input yang tepat dan efisien akan membantu meningkatkan pendapatan pelaku usaha. Pelaku usaha tentu

mengharapkan keuntungan yang maksimal sehingga perlu memperhatikan kualitas dan kuantitas input yang digunakan (Anggraini *et al.*, 2018).

Input produksi dari usaha tempe dapat berupa kedelai, ragi, tenaga kerja, serta bahan bakar (Naelis dan Novindra, 2015). Input tersebut memiliki harga tertentu yang dapat memengaruhi hasil produksi dan pendapatan usaha. Harga dari input produksi dapat memengaruhi pendapatan penjualan karena berperan dalam menentukan total biaya produksi serta keuntungan yang diperoleh pelaku usaha (Millah *et al.*, 2024). Jumlah Produksi dan harga jual juga dapat memengaruhi pendapatan. Harga jual tempe menentukan besarnya penerimaan yang diperoleh pelaku usaha, sedangkan jumlah produksi tempe mencerminkan kapasitas usaha (Usman dan Yanti, 2020).

2.7.1 Harga kedelai

Harga bahan baku merupakan faktor yang mempengaruhi biaya produksi dan pendapatan pelaku usaha. Kedelai sebagai bahan baku utama tempe memiliki peran penting dalam menentukan kelangsungan usaha tempe (Maryati *et al.*, 2023). Perubahan harga kedelai, baik yang disebabkan oleh faktor domestik maupun internasional, dapat berdampak langsung terhadap total biaya produksi. Harga kedelai dipengaruhi oleh ketersediaan, permintaan, musim panen, serta kondisi pasar global (Permadi, 2015). Harga kedelai impor tingkat konsumen di Jawa Tengah mengalami kenaikan dari Rp9.753 per kg pada April 2025 menjadi Rp9.888 per kg di Mei 2025, lalu turun menjadi Rp9.872 per kg pada Juni 2025 (Badan Pangan Nasional, 2026).

Fluktuasi harga kedelai dapat memberikan dampak pada pelaku usaha tempe. Kenaikan harga kedelai sering menyulitkan pelaku UMKM dalam menyesuaikan harga jual tempe, karena mereka harus tetap mempertimbangkan kemampuan beli konsumen (Millah *et al.*, 2024). Harga jual tidak bisa langsung dinaikkan sebanding dengan kenaikan biaya bahan baku sehingga dapat membuat margin keuntungan menyusut. Pendapatan UMKM tempe menjadi tidak stabil dan berisiko mengalami kerugian karena ketidakseimbangan harga ini (Maryati *et al.*, 2023).

2.7.2 Upah tenaga kerja

Tenaga kerja merupakan faktor produksi yang berperan penting dalam menjalankan proses usaha, baik di sektor pertanian, industri, maupun UMKM. Tenaga kerja mencakup seluruh individu yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam kegiatan produksi, seperti pekerja tetap, harian, maupun keluarga yang membantu tanpa upah (Ervina *et al.*, 2019). Tenaga kerja merupakan faktor yang dapat mendorong aktivitas usaha menjadi lebih intensif dan produktif. Tenaga kerja berperan sebagai penggerak bagi input produksi lainnya sehingga apabila produktivitas tenaga kerja meningkat, maka output produksi pun akan bertambah, yang pada akhirnya berdampak positif terhadap peningkatan pendapatan (Gitayuda dan Mawardi, 2022).

Tenaga kerja dalam kegiatan usaha dapat berasal dari keluarga sendiri maupun dari luar. Tenaga kerja UMKM tempe biasanya berasal dari keluarga atau dari lingkungan sekitar dan bekerja dengan sistem harian atau borongan. Tenaga kerja dari anggota keluarga harus tetap diperhitungkan dalam hal upah karena

termasuk dalam biaya produksi (Ervina *et al.*, 2019). Upah adalah balas jasa yang diterima oleh tenaga kerja sebagai imbalan atas tenaga dan waktu yang telah mereka keluarkan selama proses produksi. Upah merupakan hak yang diterima oleh pekerja atau buruh dalam bentuk uang sebagai kompensasi dari pemberi kerja, yang diberikan berdasarkan perjanjian kerja, kesepakatan bersama, atau ketentuan hukum yang berlaku dan termasuk biaya produksi (Juniarti *et al.*, 2022).

2.7.3 Harga ragi

Ragi tempe adalah bahan fermentasi yang mengandung mikroorganisme, terutama jamur *Rhizopus sp.*, yang berperan penting dalam proses pembuatan tempe. Bubuk yang digunakan sebagai starter dalam proses fermentasi pembuatan tempe disebut ragi tempe (Surbakti *et al.*, 2022). Ragi berfungsi untuk memfermentasi kedelai sehingga menghasilkan tempe dengan tekstur padat dan cita rasa khas. Kualitas dan jumlah ragi yang digunakan sangat menentukan keberhasilan fermentasi dan mutu tempe yang dihasilkan (Mujiyanto, 2013). Ragi tempe adalah bahan utama yang memiliki peran krusial dalam proses fermentasi tempe. Ragi yang memiliki daya tumbuh rendah dapat membuat proses pembuatan tempe gagal (Moulia *et al.*, 2024).

Produsen tempe cenderung berhati-hati dan tidak sembarangan dalam memilih jenis ragi yang akan digunakan (Mujiyanto, 2013). Ragi termasuk input produksi yang harus tersedia secara rutin pada UMKM tempe. Harga ragi, meskipun tidak sebesar harga kedelai, tetap memiliki pengaruh terhadap total biaya produksi. Harga ragi yang mengalami kenaikan membuat pelaku usaha harus

mengeluarkan biaya tambahan yang dapat mengurangi margin keuntungan terutama pada skala usaha kecil. (Anggraini *et al.*, 2016),

2.7.4 Harga gas

Gas elpiji merupakan sumber energi utama yang digunakan sebagai bahan bakar dalam proses produksi usaha mikro. Gas 3 kg menjadi pilihan utama pada usaha skala UMKM karena harganya relatif lebih terjangkau dan mudah diperoleh di pasaran (Pamungkas dan Rokilah, 2025). Permintaan gas LPG 3 kg terus meningkat di masyarakat dan menjadi kebutuhan pokok pada masyarakat Indonesia. Kondisi ini dimanfaatkan oleh pedagang eceran untuk menaikkan harga. Harga eceran di lapangan sering dijual lebih mahal daripada harga agen resmi (Sari dan Sa'roni, 2020).

Kenaikan harga dapat berpengaruh terhadap produksi tempe. Ketersediaan bahan bakar sebagai sumber energi merupakan faktor krusial dalam industri karena tanpa adanya bahan bakar, proses produksi tidak dapat berjalan (Rahim, 2019). Kenaikan harga gas juga menambah beban biaya usaha yang tidak selalu bisa diimbangi dengan penyesuaian harga jual sehingga berdampak pada pelaku usaha. Kondisi kenaikan harga gas dalam jangka panjang dapat mengganggu keberlanjutan usaha, khususnya bagi produsen skala kecil yang sangat bergantung pada gas subsidi (Sari dan Sa'roni, 2020).

2.7.5 Jumlah produksi

Jumlah produksi merupakan keseluruhan output yang dihasilkan dari suatu proses produksi. Keseluruhan hasil yang diperoleh dari proses produksi dalam suatu periode disebut jumlah produksi (Taimenas and Falo, 2017). Jumlah produksi mencerminkan kapasitas usaha dalam menghasilkan barang untuk memenuhi permintaan konsumen. Jumlah produksi tempe merujuk pada banyaknya tempe yang dapat dihasilkan oleh pelaku usaha atau UMKM dalam kurun waktu tertentu, misalnya per hari, per minggu, atau per bulan (Maesaroh *et al.*, 2021).

Besar kecilnya jumlah produksi dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor yang dapat memengaruhi jumlah produksi tempe, yaitu ketersediaan bahan baku kedelai, ragi, tenaga kerja, dan kapasitas peralatan produksi (Taimenas dan Falo, 2017). Jumlah produksi yang tinggi umumnya berdampak positif terhadap pendapatan produsen. Produk yang dihasilkan oleh suatu usaha semakin banyak dan terjual, semakin besar pula peluang keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan (Usman dan Yanti, 2020).

2.7.6 Harga jual

Harga jual merupakan nilai tukar barang atau jasa yang ditetapkan produsen dan diterima konsumen dalam transaksi. Harga adalah besarnya uang yang harus dibayar konsumen untuk memperoleh suatu barang atau jasa, sebagai nilai tukar atas manfaat yang diterima dari penggunaannya (Dewi, 2021). Penentuan harga jual dipengaruhi beberapa faktor. Faktor internal yang berpengaruh seperti biaya bahan baku, tenaga kerja, dan strategi pemasaran, serta faktor eksternal seperti kondisi

pasar, daya beli konsumen, dan persaingan (Lubis *et al.*, 2024).

Penetapan harga jual tempe sangat penting karena berkaitan dengan kemampuan usaha untuk bertahan. Harga jual berpengaruh langsung terhadap pendapatan, karena pendapatan diperoleh dari jumlah produk terjual dikalikan harga jual per satuan (Millah *et al.*, 2024). Harga terlalu tinggi dapat menurunkan permintaan, sedangkan harga terlalu rendah dapat menyebabkan kerugian. Penentuan harga jual tempe harus seimbang agar mampu meningkatkan pendapatan sekaligus menjaga keberlanjutan usaha (Lubis *et al.*, 2024).

2.8 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu digunakan sebagai acuan dalam memahami topik penelitian dan menyusun kerangka penelitian. Kajian terhadap penelitian-penelitian sebelumnya bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai variabel yang telah digunakan terhadap objek penelitian yang serupa. Penelitian terdahulu juga memberikan gambaran mengenai metode analisis dan hasil penelitian yang relevan. Penelitian ini disusun dengan mempertimbangkan hasil penelitian terdahulu sebagai berikut.

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No.	Judul	Penulis	Metode	Hasil Penelitian
1.	Analisis kenaikan harga kedelai terhadap pendapatan agroindustri di Kelurahan Kekalik Jaya	Maryati <i>et al.</i> , (2023)	Metode analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan data primer industri tahu tempe di Kelurahan Kekalik Kota Mataram.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan industri tahu dan tempe adalah Rp853.196. Kenaikan harga kedelai meningkatkan biaya dan menurunkan pendapatan

Tabel 1. (Lanjutan)

No.	Judul	Penulis	Metode	Hasil Penelitian
	Kecamatan Sekarbela Kota Mataram.		Analisis yang digunakan adalah analisis pendapatan dan simulasi kenaikan harga kedelai	di mana kenaikan harga kedelai sebesar 12,5% menurunkan pendapatan sebesar 32,82%, dan kenaikan 25% menurunkan pendapatan 65,64%
2	Analisis faktor–faktor yang mempengaruhi pendapatan usaha kecil menengah di Daerah Mamminasata Provinsi Sulawesi Selatan	Juniarti <i>et al.</i> , (2022)	Metode analisis deskriptif kuantitatif. Metode penelitian survei dengan wawancara terstruktur terhadap 100 UKM di Provinsi Sulawesi Selatan (Slovin). Pengambilan sampel secara <i>accidental sampling</i> . Analisis Regresi Berganda	Variabel upah tenaga kerja berpengaruh negatif dan signifikan terhadap pendapatan UKM. Variabel jam kerja, modal, dan tenaga kerja berpengaruh tidak signifikan terhadap pendapatan. Variabel jam kerja dan tenaga kerja bersifat positif tetapi variabel modal bersifat negatif. Penjualan berpengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan UKM di Provinsi Sulawesi Selatan
3.	Pengaruh harga bahan baku, harga jual dan produksi terhadap hasil penjualan nasi bakar sultan (studi kasus UMKM sambel k'diyah)	Millah <i>et al.</i> , (2024)	Metode analisis deskriptif kuantitatif. Metode penelitian survei dengan kuesioner terhadap 93 konsumen UMKM Sambel K'Diyah. Analisis menggunakan Regresi Linier berganda.	Secara parsial, variabel harga bahan baku, harga jual, dan produksi berpengaruh signifikan terhadap hasil penjualan nasi bakar. Secara simultan juga berpengaruh signifikan terhadap hasil penjualan nasi bakar sultan di UMKM Sambel K'Diyah.