

BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

5.1 Gambaran Data

Tabel 5.1
Data penerimaan biaya dan pendapatan bersih pengusaha tahu secara keseluruhan pabrik pembuatan tahu dari Tahun 2021 Sampai 2022

Bulan	Pendapatan	Pengeluaran	Hasil
Januari	13.035.000	15.880.000	28.915.000
Februari	14.255.000	12.600.000	26.855.000
Maret	11.220.000	10.000.000	21.220.000
April	8.923.000	10.810.000	19.733.000
Mei	10.687.500	13.500.000	24.187.000
Juni	7.320.000	9.100.000	16.420.000
Juli	9.270.000	13.050.000	22.320.000
Agustus	8.062.500	10.875.000	18.937.000
September	11.220.000	13.000.000	24.220.000
Oktober	10.655.000	14.000.000	24.655.500
November	13.170.000	15.950.000	29.120.000
Desember	10.687.500	13.500.000	24.187.500

Dari Tabel di atas dapat diketahui bahwa Hasil di bulan januari 28.915.000 lebih tinggi di bandingkan pendapatan di bulan februari 26.855.000 dan menurun lagi di bulan agustus 18.937.000 dan meningkat lagi di bulan novemeber 29.120.000

5.1.1 Analisis Penerimaan Penjualan tahu di jalan perintis kemerdekaan.

Tabel di bawah ini menunjukkan jumlah penerimaan biaya dan pendapatyan bersih dari usaha tahu selama tahun 2021-2022.

Tabel 5.2
Data penerimaan biaya dan pendapatan bersih pengusaha tahu di jalan
Perintis Kemerdekaan Tahun 2021-2022

Bulan	Hari kerja	Penerimaan (Q)	Harga pokok (C)	Pendapatan Bruto (π)	Biaya listrik dalam rupiah	Kayu api	kedelai
Jan	24	38.880.000	25.345.000	13.035.000	651.000	700.000	10.500.000
Fer	24	39.600.000	25.345.000	14.255.000	602.000	700.000	10.500.000
Mar	26	39.000.000	27.780.000	11.220.000	620.000	700.000	10.500.000
Apr	23	33.810.000	24.877.500	8.923.000	570.000	700.000	10.500.000
Mei	25	37.500.000	26.812.000	10.687.500	620.000	700.000	10.500.000
Jun	26	35.100.000	27.780.000	7.320.000	450.000	700.000	10.500.000
Jul	26	37.050.000	27.780.000	9.270.000	558.000	700.000	10.500.000
Agt	25	34.875.000	26.812.000	8.062.500	496.000	700.000	10.500.000
Sep	26	39.000.000	27.780.000	11.220.000	600.000	700.000	10.500.000
Okt	24	36.000.000	25.345.000	10.655.000	600.000	700.000	10.500.000
Nov	26	40.950.000	27.780.000	13.170.000	630.000	700.000	10.500.000
Des	25	37.500.000	26.812.500	10.687.500	620.000	700.000	10.500.000
		$\sum R =$ 449.265.00 0	$\sum C =$ 320.250.000	$\sum Q =$ 128.515.000	7.017.000	8.400.000.00	126.000.000

Dari Tabel diatas dapat diketahui bahwa Penerimaan selama tahun 2021-2022 berkisar dari angka Rp. 33.810.000- Rp. 40.910.000. Bulan januari total penerimaan berjumlah Rp.38.880.000 kemudian mengalami kenaikan pada bulan februari sebesar 39.600.000. sementara pada bulan maret penerimaan mengalami penurunan sebesar 600.000. Bulan April penurunan mengalami penurunan yang signifikan yaitu sebesar 33.810.000, bulan Mei mengalami kenaikan penerimaan berjumlah 37.500.000, bulan Juni mengalami penurunan 2.400.000, bulan juli jumlah penerimaan mengalami kenaikan sebesar 1.950.000, bulan agustus mengalami penurunan sebesar 34.875.000, bulan September mengalami naikan sebesar 39.000.000, bulan oktober mengalami penurunan dan pada bulan November penerimaan mencapai angka

40.000.000 yang merupakan penerimaan tertinggi di tahun 2021-2022 dan Kembali menurun pada bulan Desember. bahan baku yang digunakan untuk mengolah tahu pertahunnya seperti kayu total harganya Rp8.400.000 dan kacang kedelainya sebesar 18.000 kg (ton).

Berdasarkan penjelasan di atas maka dapat disimpulkan bahwa jumlah penerimaan selama tahun 2021-2022 mengalami fluktuatif. Hal ini dipengaruhi tingkat permintaan konsumen, seperti yang diketahui bahwa pada tahun 2021 Indonesia masih dilanda pandemic covid 19 yang berpengaruh pada berbagai sector, seperti macetnya jalur transportasi laut yang mendatangkan bahan baku.

5.1.2 Analisis Penerimaan Penjualan tahu di jalan W.J Lalamentik

Tabel 5.3
Data penerimaan biaya dan pendapatan bersih pengusaha tahu di jalan W.J Lalamentik Tahun 2021-2022

Bulan	Hari kerja	Penerimaan (R)	Harga Pokok (C)	Pendapatan Bruto (π)	Biaya listrik dalam rupiah	Kayu api	Kacang kedelai
Januari	24	41.400.000	25.345.000	16.055.000	713.000	700.000	10.500.000
Februari	24	43.200.000	25.345.000	17.855.000	700.000	700.000	10.500.000
Maret	26	42.900.000	27.780.000	15.120.000	651.000	700.000	10.500.000
April	23	34.500.000	24.877.500	9.622.500	600.000	700.000	10.500.000
Mei	25	36.750.000	26.812.500	9.937.500	589.000	700.000	10.500.000
Juni	26	37.050.000	27.780.000	9.270.000	540.000	700.000	10.500.000
Juli	26	39.000.000	27.780.000	11.220.000	620.000	700.000	10.500.000
Agustus	25	35.250.000	26.812.500	8.437.500	545.600	700.000	10.500.000
September	26	42.520.000	27.780.000	14.745.000	642.000	700.000	10.500.000
Oktober	24	38.520.000	25.345.000	13.175.000	651.000	700.000	10.500.000
November	26	39.000.000	27.780.000	11.220.000	600.000	700.000	10.500.000
Desember	25	35.635.000	26.812.500	8.812.500	558.000	700.000	10.500.000
		$\Sigma R =$ 465.720.000	$\Sigma C =$ 321. 750.000	$\Sigma \pi =$ 145. 470.000	7.409.600	8.400.000.00	126.000.000

Dari Tabel di atas dapat diketahui bahwa total secara keseluruhan dari penerimaan usaha tahu di jalan W.J Lalamentik berjumlah Rp. 465.720.000, dengan rincian bahwa bulan Januari sampai bulan Maret jumlah penerimaan mengalami peningkatan, sementara bulan April mengalami penurunan dan Kembali mengalami peningkatan dari bulan Mei- Juli. Sementara total penerimaan bulan Agustus mengalami penurunan dan September mengalami kenaikan. Bulan Oktober sampai Desember mengalami penurunan penerimaan.

Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa jumlah penerimaan usaha tahu di jalan W.J Lalamentik mengalami naik turun, hal ini disebabkan oleh beberapa faktor.

Proses pengolahan tahu meliputi tahap-tahap sebagai berikut:

- a). Pembuatan kedelai lunak siap pakai.

Kedelai yang diproses pada tahap persiapan telah menjadi kedelai lunak siap pakai. Kedelai hanya direndam beberapa saat dan kemudian langsung dihaluskan.

- b). Pembuatan bahan kedelai.

Untuk mendapatkan sari kedelai, kedelai lunak harus dihancurkan terlebih dahulu melalui proses penggilingan. Adapun proses pembuatan bubur kedelai sebagai berikut:

1. Penggilingan.

Selama proses penggilingan berlangsung harus selalu disiram air

panas. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam proses pembuatan bubur kedelai, yaitu:

- a. Penggilingan kedelai harus dilakukan setelah proses pengupasan kulit kedelai. Dengan demikian penggilingan dapat dilakukan dengan lebih mudah dan hasil yang diperoleh lebih halus/lembut.
 - b. Selama proses penggilingan selalu dilakukan penyiraman dengan air sedikit demi sedikit (sebaiknya digunakan air mendidih untuk menghilangkan bau kedelai).
2. Pengukuran volume bubur kedelai. Hasil penggilingan berupa bubur kedelai ditampung, kemudian diukur volumenya dengan menggunakan alat ukur pengganti, misalnya bak plastik.
3. Pengenceran.

Pengenceran bubur kedelai dilakukan dengan air bersih, volume air bersih yang ditambahkan sama dengan volume bubur kedelai yang akan diencerkan. Pengadukan perlu dilakukan agar pencampuran terjadi secara merata.

- c). Perebusan bubur Kedelai.

Perebusan bubur kedelai memerlukan api besar sehingga digunakan kompor branden. Dalam perebusan ini, dilakukan proses pendidihan sebanyak dua kali. Pada saat terbentuk busa pada permukaan bubur kedelai (pendidihan pertama), segera disiramkan air bersih dingin secukupnya secara merata diseluruh permukaan. Dengan demikian, busa tersebut tidak akan meluap keluar namun akan turun kembali, sementara api tetap menyala besar. Pada

saat timbul busa lagi untuk yang kedua kalinya (pendidihan kedua). berarti perebusan bubur kedelai sudah dianggap cukup dan api bisa dimatikan.

d). Penyaringan.

Bubur kedelai dalam kondisi panas segera di saring dengan saringan gantung yang terbuat dari kain. Cairan kedelai hasil penyaringan akan tertampung dalam bak penampungan. Ampas diperoleh setelah dibilas dan diperas. Ampas tersebut masih mengandung 10%-17% protein, sehingga dapat dimanfaatkan untuk membuat tempe, makanan ternak, tepung bubur balita, dan tepung kedelai.

e). Penggumpalan Protein Sari Kedelai.

Cairan sari kedelai yang masih panas (kurang lebih 70°C) dicampur perlahan - lahan dan sedikit demi sedikit dengan bahan penggumpal yang sudah disiapkan sebelumnya. Bahan penggumpal mula - mula ditempatkan dalam sendok besar yang digerakkan keseluruhan permukaan sari kedelai dengan posisi agak miring, sehingga akan tumpah sedikit demi sedikit. Cairan sari kedelai yang semula berwarna putih susu akan "Pecah" dan didalamnya terbentuk butiran - butiran protein yang akhirnya akan bergabung membentuk gumpalan dan mengendap ke dalam bak (inilah yang merupakan bakal tahu). Setelah itu, cairan akan bening. Bila keadaan sudah demikian, berarti protein sudah menggumpal dan mengendap.

f). Pencampuran Bahan Tambahan.

Bahan tambahan yang dicampurkan (misalnya garam, pengawet dan flavour sintetis) segera dituangkan sedikit demi sedikit ke dalam bubur

kedelai sambil diaduk agar tercampur rata. Luga atau pencampuran bahan tambahan ini harus dilakukan secara cepat sebelum suhu bubur kedelai mengalami penurunan dimana harus dipertahankan agar suhu tetap berada diatas 60° C agar bubur tetap dapat dicetak dengan mudah.

g). Pencetakan Tahu.

Dalam keadaan panas, pencetakan bubur harus segera dilakukan.

Proses pencetakan sebagai berikut:

- 1) Cetakan disiapkan.
- 2) Kain saring diletakkan diatas cetakan secara merata hingga seluruh permukaan cetakan tertutup kain saring.
- 3) Bubur tahu dalam keadaan panas dituangkan sehingga menutup permukaan bubur tahu dalam cetakan.
- 4) Alat kempa (pemberat) diletakkan diatas bubur tahu dalam cetakan, agar sebagian dari cairan tahu terperas keluar dan tahu yang dihasilkan cukup keras.
- 5) Biarkan bubur tahu berada dalam cetakan selama 10-15 menit atau sampai cukup keras dan tidak hancur apabila diangkat (biasanya pemberat yang diletakkan diatasnya disesuaikan dengan ukuran/kekerasan tahu yang diinginkan).
- 6) Selanjutnya; pemberat diambil dan kain saring dibuka, tahu segera dipotong-potong sesuai ukuran yang dikehendaki. Potongan-potongan tahu selanjutnya direndam air dingin dalam bak yang terbuat dari logam tahan karat untuk selanjutnya dipasarkan / didistribusikan.

3. Tahap Finishing.

Kegiatan tahap finishing meliputi beberapa kegiatan berikut: pewarnaan, penambahan bahan pengawet, pengemasan, pasteurisasi, dan penggorengan. Namun tidak semua jenis tahu memerlukan seluruh kegiatan finishing.

Ada beberapa alternatif yang dapat dilakukan berkaitan dengan kegiatan dalam tahap finishing.

A. Alternatif I (pewarnaan dan garam).

Tahu yang diwarnai umumnya hanya terbatas pada tahu yang dicetak agak keras (padat) dan ditambah garam (agar lebih lezat) serta dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi. Warna kuning sering dianggap semacam kode atau tanda khusus bagi tahu yang berkualitas. Warna kuning dapat diperoleh dari penambahan bahan pewarna ataupun kunyit yang juga memiliki kemampuan sebagai bahan pengawet.

Pewarnaan dan penggaraman tahu dapat dilakukan antara lain dengan cara sebagai berikut:

- a. pewarna, garam, dan air dicampur rata, kemudian dimasukkan kedalam wajan (untuk mempermudah pengadukan), dan dipanaskan hingga mendidih.
- b. Potongan tahu dimasukkan kedalamnya, diaduk-aduk, dan pemanasan dilanjutkan hingga warna kuning yang melekat dianggap cukup.
- c. Selanjutnya, tahu diangkat dari dalam wajan dan ditiriskan.

B. Alternatif II (pewarnaan + garam + pengawet).

Tahu yang akan didistribusikan ke daerah lain memakan waktu hingga beberapa hari, selain perlu diberi warna kuning dan ditambah garam, perlu ditambahkan pengawet, dikemas dan dipasteurisasi. Caranya adalah sebagai berikut:

- a. Bahan pewarna, garam, bahan pengawet berupa natrium benzoat (0,6g/liter air), dan air bersih dicampur rata dalam wajan, kemudian dipanaskan hingga mendidih (sambil diaduk hingga garam dan pengawet larut).
- b. Potongan tahu dimasukkan ke dalam wajan dan pemanasan dilanjutkan hingga warna kuning menempel pada tahu dianggap cukup, kemudian api dimatikan.
- c. Potongan tahu berwarna, 'segera' dikemas dengan kantong plastik dan disertakan sedikit cairan perebusnya kemudian ditutup rapat.
- d. Tahu dalam kantong plastik dikukus selama 3 menit.

Dengan demikian, tahu yang dikemas akan dapat bertahan selama 7-10 hari dan aman didistribusikan kemana saja.

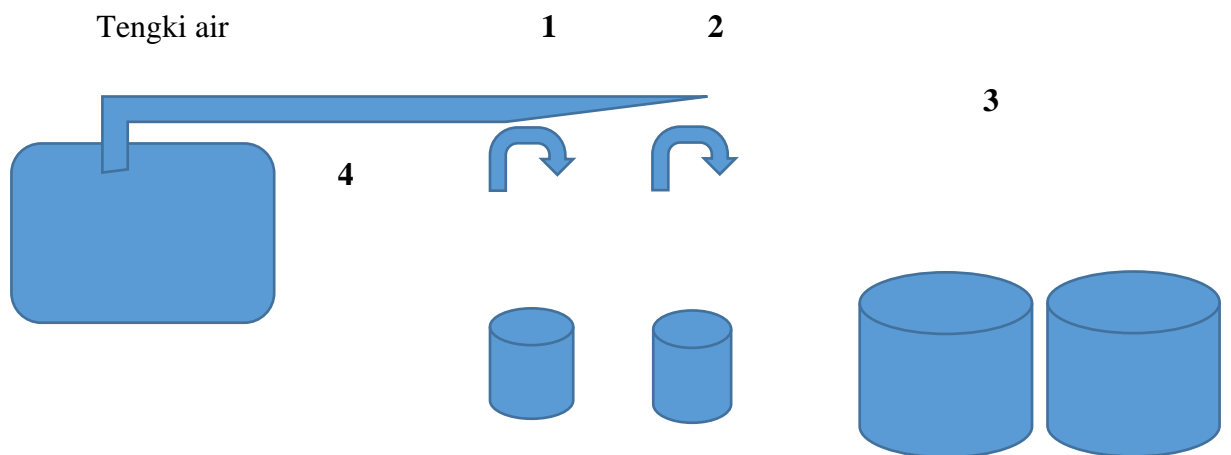
C. Alternatif III

Agar dapat menyajikan tahu dengan penampilan berbeda, beberapa pengusaha tahu memilih menyajikan tahu siap saji dalam bentuk matang dan dengan harga yang relatif murah karena menggorengnya tidak menggunakan minyak kelapa melainkan dengan air mendidih, caranya:

- a) Tahu yang telah keras dipotong-potong sesuai ukuran.

- b) Wajan diisi air sebagaimana hal minyak untuk menggoreng, kemudian dipanaskan hingga mendidih.
- c) Potongan tahu yang masih panas dimasukkan kedalam wajan berisi air mendidih dan “digoreng” (perlakuan seperti menggoreng tahu) hingga bagian yang menempel di dasar wajan menjadi cokelat, lalu diangkat dan ditiriskan.

5.3 Skema Proses Perebusan Kacang Kedelai



Drum nomor 1 dan 2 adalah tempat untuk memasak kacang kedelai yang telah dihaluskan. Proses memasak menggunakan uap panas yang dialirkan melalui pipa, dari tangki air panas yang berada di luar ruangan. Tangki air digunakan untuk mendidihkan air dengan menggunakan kayu bakar. Setelah adonan pada drum 1 dan 2 sampai 3 kali, kemudian dipindahkan pada drum 3 dan 4 yang ukurannya lebih besar dari drum 1 dan 2 dengan cara disaring menggunakan kain putih. Dari drum 3 dan 4 dituangkan pada cetakan tahu yang telah tersedia.

5.4 Analisa Pendapatan

Perusahaan pengolahan tahu di Jalan Perintis Kemerdekaan dan di Jalan W.J. Lalamentik memulai usahanya pada tahun 1993. Selama berusaha menggunakan modal sendiri, dengan jumlah tenaga kerja 5 orang (3 orang dari Jawa, 2 orang dari NTT). Upah pokok per bulan per orang Rp. 300.000,-. Ongkos makan per hari per orang Rp. 9.000,-. Kayu bakar dibutuhkan 1 ret =, untuk penggunaan 3 sampai 4 hari. Harga kayu saat ini Rp. 170.000, Cuka asam dalam sebulan menggunakan 30 liter. Air per hari digunakan 1 tangki.

5.5 Penjualan (Tahun 2022)

Dari hasil wawancara peneliti dengan Bapak Yanto secara umum produksi 100 papan gendang jumlah penjual perhari adalah 40 papan dan untuk langganan dan bebas itu 60 papan. harga dari satu papan adalah 15.000, ada untuk hasil penjualan langganan sebesar 600.000 karena papan yang dijual sebanyak 40 papan dan hasil penjualan bebas sebesar 900.000 karena papan yang dijual sebanyak 60 papan dan hasil dari penjualan langganan dan penjualan bebas sebesar 1.500.000.

Secara umum harga pokok kacang kedelai dengan jumlah penjualan adalah 250kg dan untuk kayu bakar dengan harga 42.000, cuka asam per liter dengan harga 50.000. untuk harga 1kg kacang kedelai memperoleh harga 875.000. jumlah keseluruhan mencapai 967.500.

Untuk upah pokok per hari sebesar 60.000 dan untuk upah pokok/ bulan itu sebesar 1.500.000 +25 hari, uang makan per hari sebesar 45.000 jadi untuk

uang makan/ bulannya sebesar 1.125.000. total upah 5 orang tenaga kerja diperoleh sebesar 105.000 dan laba kotor yang diperoleh sebesar 427.500.

Secara umum biaya-biaya untuk ongkos sewa per hari sebesar 2.700 dan untuk ongkos sewa dalam jangka 1 tahun sebesar 1.000.000, dan biaya listrik per hari sebesar 20.000. total biaya dari biaya ongkos sewa perhari dengan biaya listrik perhari sebesar 22.700, pendapatan bersih sebesar 404.800.

Penjualan per hari (untuk produksi 100 papan) :

Penjualan langganan	40 papan x 15.000	= 600.000
Penjualan bebas	60 papan x 15.000	= 900.000
	TOTAL	= 1.500.000

5.6 Harga Pokok

Kacang kedelai	250kg x 3.500	= 875.000
Kayu bakar		= 42.000
Cuka asam per liter		= 50.000
	TOTAL	= 967.500
Upah pokok/bulan	1.500.000 ÷ 25 hari	= 60.000
Uang makan/bulan	1.125.000 ÷ 25 hari	= 45.000
Total upah 5 orang tenaga kerja per hari		= 105.000
	LABA KOTOR	= 427.500

5.7 Biaya-biaya

Ongkos sewa rumah/tahun	1.000.000 per hari	= 2.700
Biaya listrik per hari		= 20.000
	TOTAL BIAYA	= 22.700

Pendapatan Bersih = 404.800

Tabel 5.3
Penjualan Tahu Periode Tahun 2023 di Lokasi Jalan Perintis kemerdekaan

Bulan	Banyaknya hari kerja	Volume terjual dalam satuan papan (Q)	Harga (P)	Penerimaan (R)
Januari	24	2.592	15.000	38.880.000
Februari	24	2.640	15.000	39.600.000
Maret	26	2.600	15.000	39.000.000
April	23	2.254	15.000	33.810.000
Mei	25	2.500	15.000	37.500.000
Juni	26	2.340	15.000	35.100.000
Juli	26	2.470	15.000	37.050.000
Agustus	25	2.325	15.000	34.875.000
September	26	2.600	15.000	39.000.000
Oktober	24	2.400	15.000	36.000.000
November	26	2.730	15.000	40.950.000
Desember	25	2.500	15.000	37.500.000
		$\Sigma Q = 29.767$		$\Sigma R = 449.265.00$

Dari tabel 4 diatas, dapat dilihat bahwa penerimaan pengusaha tahu di jalan perintis kemerdekaan dari hasil penjualan tahu di priode tahun 2023 mencapai Rp.449.265.000,. penerimaan ini, di hitung berdasarkan jumlah tahu yang di produksi dikali dengan hari kerja tiap bulannya berbeda-beda dengan jumlah hari dan hari libur umum.sedangkan produksi tahu per harinya disesuaikan dengan permintaan konsumen dan pengaruh iklim atau cuaca. Penerimaan terkecil di bulan april. Perbedaan penerimaan ini disebabkan tingkat permintaan, banyaknya hari kerja dan pengaruh iklim atau cuaca.

Tabel 5.4
Penerimaan biaya dan pendapatan bersih pengusaha tahu di jalan perintis kemerdekaan periode tahun 2023

Bulan	Hari kerja	Penerimaan (Q)	Harga pokok (C)	Pendapatan Bruto (π)	Biaya listrik dalam rupiah
Jan	24	38.880.000	25.345.000	13.035.000	651.000
Fer	24	39.600.000	25.345.000	14.255.000	602.000
Mar	26	39.000.000	27.780.000	11.220.000	620.000
Apr	23	33.810.000	24.877.500	8.923.000	570.000
Mei	25	37.500.000	26.812.000	10.687.500	620.000
Jun	26	35.100.000	27.780.000	7.320.000	450.000
Jul	26	37.050.000	27.780.000	9.270.000	558.000
Agt	25	34.875.000	26.812.000	8.062.500	496.000
Sep	26	39.000.000	27.780.000	11.220.000	600.000
Okt	24	36.000.000	25.345.000	10.655.000	600.000
Nov	26	40.950.000	27.780.000	13.170.000	630.000
Des	25	37.500.000	26.812.500	10.687.500	620.000
		$\sum R =$ 449.265.000	$\sum C =$ 320.250.000	$\sum Q =$ 128.515.000	7.017.000

$$\begin{aligned} \text{Total Biaya Operasional} &= \text{Biaya listrik} + \text{Biaya sewa rumah} \\ &= \text{Rp. 7.017.000} + \text{Rp. 1.000.000} \\ &= \text{Rp. 8.017.000,-} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Pendapatan Netto Operasional} &= \text{Total Pendapatan Bruto} - \text{Biaya} \\ &= \text{Rp. 128.515.000} - \text{Rp. 8.017.000} \\ &= \text{Rp. 120.498.000} \div 12 \text{ Bulan} \\ &= \text{Rp. 10.014.500,-} \end{aligned}$$

Dari table 5 diatas dilihat bahwa pendapatan netto (di luar pajak)
 pengusaha tahu di Jalan Perintis Kemerdekaan pada periode tahun 2023

mencapai Rp. 120.498.000,-. Dengan rata-rata pendapatan perbulan mencapai Rp. 10.014.500,-. Pendapatan terbesar di bulan Februari dan pendapatan terkecil di bulan Juni. Perbedaan keuntungan setiap bulannya berbeda-beda sesuai dengan jumlah hari kerja per bulannya, permintaan konsumen dan pengaruh iklim atau cuaca.

Tabel 5.5
Penjualan tahu tahun 2023 di lokasi jalan W.J Lalamentik

Bulan	Banyaknya hari kerja	Volume terjual dalam satuan papan (Q)	Harga (P)	Penerimaan (R)
Januari	24	2.760	15.000	41.400.000
Februari	24	2.880	15.000	43.200.000
Maret	26	2.860	15.000	42.900.000
April	23	2.302	15.000	34.500.000
Mei	25	2.450	15.000	36.750.000
Juni	26	2.470	15.000	37.050.000
Juli	26	2.600	15.000	39.000.000
Agustus	25	2.350	15.000	35.250.000
September	26	2.834	15.000	42.525.000
Oktober	24	2.568	15.000	38.520.000
November	26	2.600	15.000	39.000.000
Desember	25	2.375	15.000	35.625.000
		$\Sigma Q = 31.047$		$\Sigma R = 465.720.000$

Dari table 6 diatas dapat dilihat bahwa penerimaan pengusaha tahu di Jalan W.J. Lalamentik dari hasil penjualan tahu di periode tahun 2004 mencapai Rp. 465.720.000,-. Penerimaan ini, dihitung berdasarkan jumlah tahu yang diproduksi dikali dengan hari kerja tiap bulannya, kemudian dikalikan dengan harga tahu per papannya. Hari kerja tiap bulannya berbeda-beda sesuai dengan jumlah hari dan hari libur umum. Sedangkan produksi tahu per harinnya disesuaikan dengan permintaan konsumen dan pengaruh iklim atau cuaca. Penerimaan tertinggi dari keseluruhan tahun 2023 yaitu bulan November dan penerimaan terkecil di bulan april. perbedaan

penerimaan ini disebabkan tingkat permintaan. Banyaknya hari kerja dan pengaruh iklim atau cuaca.

Tabel 5.6
Penerimaan biaya dan pendapatan bersih pengusaha tahu di jalan
W.J Lalamentik periode tahun 2023

Bulan	Hari kerja	Penerimaan (R)	Harga Pokok (C)	Pendapatan Bruto (π)	Biaya listrik dalam rupiah
Januari	24	41.400.000	25.345.000	16.055.000	713.000
Februari	24	43.200.000	25.345.000	17.855.000	700.000
Maret	26	42.900.000	27.780.000	15.120.000	651.000
April	23	34.500.000	24.877.500	9.622.500	600.000
Mei	25	36.750.000	26.812.500	9.937.500	589.000
Juni	26	37.050.000	27.780.000	9.270.000	540.000
Juli	26	39.000.000	27.780.000	11.220.000	620.000
Agustus	25	35.250.000	26.812.500	8.437.500	545.600
September	26	42.520.000	27.780.000	14.745.000	642.000
Oktober	24	38.520.000	25.345.000	13.175.000	651.000
November	26	39.000.000	27.780.000	11.220.000	600.000
Desember	25	35.635.000	26.812.500	8.812.500	558.000
		$\sum R =$ 465.720.000	$\sum C =$ 321. 750.000	$\sum \pi =$ 145. 470.000	7.409.600

Total Biaya Operasional = Biaya listrik + Biaya sewa rumah

$$= 7.409.600 + \text{Rp.}1.000.000$$

$$= \text{Rp.} 8.409.600,$$

Pendapatan netto = Total pendapatan bruto – Biaya Operasional

$$= \text{Rp.}145.470.000 - \text{Rp.} 8.409.600$$

$$= 137.060.400.,$$

Pendapatan rata-rata per bulan = $\text{Rp.}137.060.400 \div 12$ bulan

$$= \text{Rp.}11.421.700.,$$

Dari tabel 7 diatas dapat dilihat bahwa pendapatan netto (di luar pajak) Pengusaha tahu di jalan W.J.Lalamentik pada periode tahun 2023 mencapai Rp.137.060.400, dengan rata –rata pendapatan per bulan Rp. 11.421.700, pendapatan tersebut di bulan februari dan pendapatan terkecil di bulan agustus. perbedaan keuntungan setiap bulannya berbeda – beda sesuai dengan jumlah hari kerja per bulannya, permintaan konsumen dan pengaruh iklim atau cuaca.