

**PENDAPATAN, PENGUPAHAN DAN LIMBAH PADA
PENGOLAHAN TAHU DAN TEMPE MATOYA MUSTOFA
DI KELURAHAN MAWA KOTA PALOPO**

Skripsi

*DiAjukan Kepada Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam IAIN Palopo Untuk
Melakukan Penelitian Skripsi Dalam Rangka Penyelesaian Jenjang Serjana Strata
(S1)*



IAIN PALOPO

Diajukan Oleh

MIANA
1904030007

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI**

2023

**PENDAPATAN, PENGUPAHAN, DAN LIMBAH PADA
PENGOLAHAN TAHU DAN TEMPE MATOYA MUSTOFA
DI KELURAHAN MAWA KOTA PALOPO**

Skripsi

*DiAjukan Kepada Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam IAIN Palopo Untuk
Melakukan Penelitian Skripsi Dalam Rangka Penyelesaian Jenjang Serjana Strata
(S1)*



IAIN PALOPO

Diajukan Oleh

MIANA

1904030007

PEMBIMBING:

NURDIN BATJO, S.PT.,M.M.,M.Si.

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI**

2023

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya bertanda tangan di bawa ini :

Nama : Miana
NIM : 19 0403 0007
Fakulta : Ekonomi dan Bisnis Islam
Prodi Stud : Manajemen Bisnis Syariah

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa :

1. Skripsi ini merupakan hasil karya saya sendiri, bukan plagiasi atau duplikasi dari tulisan/karya orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri.
2. Seluruh bagian dari skripsi ini adalah karya saya sendiri selain kutipan yang ditunjukkan sumbernya. Segala kekeliruan dan atau kesalahan yang ada didalamnya adalah tanggung jawab saya.

Bilamana di kemudian hari pernyataan ini tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi administratif atas perbuatan tersebut dan gelar akademik yang saya peroleh karenanya dibatalkan.

Demikian pernyataan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palopo, 1 Maret 2023

Yang Membuat Pernyataan



MIANA

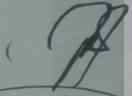
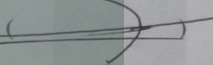
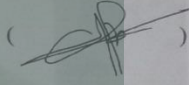
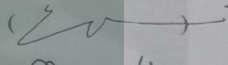
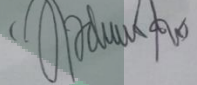
NIM 19 0403 0007

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul Pendapatan, Pengupahan dan Limbah pada Pengolahan Tahu dan Tempe Matoya Mustofa di Kelurahan Mawa Kota Palopo yang ditulis oleh Miana Nomor Induk Mahasiswa (NIM) 19 0403 0007, mahasiswa Program Studi Manajemen Bisnis Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Palopo, yang dimunaqasyahkan pada hari Kamis, tanggal 09 Maret 2023 Miladiyah bertepatan dengan 16 Sya'ban 1444 Hijriyah telah diperbaiki sesuai catatan dan permintaan Tim Penguji, dan diterima sebagai syarat meraih gelar Sarjana Ekonomi (S.E.).

Palopo, 06 April 2023

TIM PENGUJI

- | | | |
|--|-------------------|---|
| 1. Dr. Takdir, S.H., M.H. | Ketua Sidang | () |
| 2. Dr. Muh. Ruslan Abdullah, S.EI., M.A. | Sekretaris Sidang | () |
| 3. Dr. Fasiha, S.EI., M.EI. | Penguji I | () |
| 4. Edi Indra Setiawan, S.E., M.M. | Penguji II | () |
| 5. Nurdin Batjo, S.Pt., M.M., M.Si. | Pembimbing | () |

Mengetahui:

a.n. Rektor IAIN Palopo
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam


Dr. Takdir, S.H., M.H.
NIP. 19790724 200312 1 000

Ketua Program Studi
Manajemen Bisnis Syariah


Nurdin Batjo, S.T., M.M.
NIP. 19750104 200501 2 003

PRAKATA

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

إِنَّ الْحَمْدَ لِلَّهِ نَحْمَدُهُ وَنَسْتَعِينُهُ وَنَسْتَغْفِرُهُ وَنَعُوذُ بِاللَّهِ مِنْ شُرُورِ
أَنْفُسِنَا وَمِنْ سَيِّئَاتِ أَعْمَالِنَا، مَنْ يَهْدِهِ اللَّهُ فَلَا مُضِلَّ لَهُ وَمَنْ يَضِلَّ
فَلَا هَادِيَ لَهُ . أَشْهَدُ أَنْ لَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ وَأَشْهَدُ أَنَّ مُحَمَّدًا عَبْدُهُ
وَرَسُولُهُ

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah Swt, atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengolahan Tahu Dan Tempe Matoya Mustofa Dikelurahan Mawa Kota Palopo.” setelah melalui proses yang panjang.

Shalawat serta Salam tercurahkan kepada Nabi Muhammad Saw, kepada para keluarga, sahabat dan serta para pengikutnya. Skripsi ini disusun sebagai syarat harus diselesaikan, guna memperoleh gelar sarjana Manajemen dalam program studi Manajemen Bisnis Syariah di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo. Penulisan tugas akhir skripsi ini dapat terselesaikan berkat bantuan, bimbingan serta dorongan dari banyak pihak walaupun penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan.

Peneliti menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga dengan penuh ketulusan hati dan keikhlasan kepada orang tuaku tercinta Almarhum Ayahanda Munir dan Ibunda Rina yang telah mengasuh dan mendidik penulis dengan penuh kasih sayang sejak kecil, selalu memohon keselamatan dan kesuksesan dunia dan

akhirat untuk putrinya dan segala yang telah diberikan kepada anak-anaknya. Terima kasih juga untuk saudara saudari dan juga teman-teman serta keluarga besar penulis yang selama ini telah membantu dan mendoakan. Mudah-mudahan Allah swt mengumpulkan kita semua dalam surga-Nya kelak. Selanjutnya, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yaitu:

1. Rektor IAIN Palopo, Prof. Dr. Abdul Pirol, M. Ag, Wakil Rektor bidang Akademik, Dr. H. Muammar Arafat, M. H. Wakil Rektor II, Dr. Ahmad Syarief Iskandar, S.E., M.M. dan Wakil Rektor III, Dr. Muhaemin, M.A. yang telah membina dan berupaya meningkatkan mutu perguruan tinggi ini, tempat penulis menimba ilmu pengetahuan.
2. Alm. Ibu Dr. Hj. Ramlah M, M.M. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Palopo priode 2015-2019 dan priode 2019-2022.
3. Bapak Dr. Takdir, S.H., M.H. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Dr. Muh. Ruslan Abdullah, S.EI., M.A. selaku Wakil Dekan Bidang Akademik, Tadjuddin, S.E., M.SI., Ak., CA. selaku Wakil Dekan Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan, Bapak Tajuddin, S.E, M.Si., Ak., CA. selaku Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama, yang telah banyak memberikan motivasi serta mencurahkan perhatiannya dalam membimbing dan memberikan petunjuk sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
4. Muzayyanah Jabani, S.T., M.M. selaku Ketua Prodi Manajemen Bisnis Syariah, Nurdin Batjo S.Pt., M.Si., M.M. selaku sekretaris Prodi Manajemen Bisnis Syariah beserta para dosen, asisten dosen Prodi Manajemen Bisnis Syariah yang

selama ini banyak memberikan ilmu pengetahuan khususnya dibidang Manajemen Bisnis Syariah.

5. Nurdin Batjo S.Pt., M.Si., M.M. selaku Dosen Pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan, Motivasi dan semangat kepada penulis selama melaksanakan perkuliahan di IAIN Palopo dan khususnya pada saat menyusun skripsi ini.
6. Dr. H. Muh. Rasbi, S.E., M.M selaku Penasehat Akademik sekaligus dosen pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan, Motivasi dan semangat kepada penulis selama melaksanakan perkuliahan di IAIN Palopo dan khususnya pada saat menyusun skripsi ini.
7. Dr. Fasiha, M.El. selaku penguji I dan Edi Indra Setiawan, S.E., M.M. selaku penguji II yang telah banyak memberikan arahan dan masukan dalam penyelesaian skripsi ini.
8. Kepala Perpustakaan IAIN Palopo Madehang, S.Ag., M.Ag. dan segenap karyawan dan karyawan dalam ruang lingkup IAIN Palopo, yang telah memberikan peluang untuk penulis dalam mengumpulkan literatur yang berkaitan dengan pembahasan skripsi ini.
9. Kepada Manejer perusahaan pabrik Tahu Dan Tempe. beserta seluruh jajarannya yang telah memberikan izin dan meluangkan waktunya dalam membantu proses penelitian.
10. Kepada semua teman seperjuangan, mahasiswa Program Studi Manajemen Bisnis Syariah Angkatan 2019 (khususnya kelas MBS D) yang selama ini

memberikan motivasi dan bersedia membantu serta senantiasa memberikan saran sehubungan dengan penyusunan skripsi ini.

11. Kepada sahabat-sahabatku Ayu Lestari, Mutiara Zulfnur, Nurul Elfis Bachtiar dan saudara Mohammat Agri yang telah banyak memotivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

12. Terkhusus saudari Salmayanti, Masniati dan Asma Tandiallo yang selama ini Memberikan masukan, dukungan dan Bimbingan kepada saya dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari berbagai pihak yang sifatnya membangun sangat diharapkan.

Akhir penulis berharap, semoga skripsi ini bermanfaat dan semoga Allah menuntun kearah yang benar dan lurus.

Palopo, 2023

Yang membuat pernyataan,

MIANA

19 0403 0007

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB DAN SINGKATAN

A. Transliterasi Arab-Latin

Daftar huruf bahasa Arab dan transliterasinya ke dalam huruf Latin dapat dilihat pada tabel berikut:

1. Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	-	-
ب	Ba'	B	Be
ت	Ta'	T	Te
ث	Ša'	Š	Es dengan titik di atas
ج	Jim	J	Je
ح	Ha'	H	Ha dengan titik di bawah
خ	Kha	Kh	Ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Žal	Ž	Zet dengan titik di atas
ر	Ra'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	Esdan ye
ص	Šad	Š	Es dengan titik di bawah
ض	Đađ	Đ	De dengan titik di bawah
ط	Ṭa	Ṭ	Te dengan titik di bawah
ظ	Za	Z	Zet dengan titik di bawah
ع	'Ain	'	Koma terbalik di atas
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Fa
ق	Qaf	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
ه	Ha'	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	Ya'	Y	Ye

Hamzah (ء) yang terletak di awal kata mengikuti vokalnya tanpa diberi tanda apa pun. Jika ia terletak di tengah atau di akhir, maka ditulis dengan tanda (').

2. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri atas vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ	<i>fatḥah</i>	a	a
اِ	<i>kasrah</i>	i	i
اُ	<i>ḍammah</i>	u	u

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
اِي	<i>fatḥah dan yā'</i>	ai	a dan i
اُو	<i>fatḥah dan wau</i>	au	a dan u

Contoh:

كَيْفَ : *kaifa*
هَوْلٌ : *hauḷa*

3. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Harakat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
اَ... اِ... اُ...	<i>fatḥah dan alif atau yā'</i>	ā	a dan garis di atas
اِي	<i>kasrah dan yā'</i>	ī	i dan garis di atas
اُو	<i>ḍammah dan wau</i>	ū	u dan garis di atas

مَاتَ	: māta
رَمَى	: rāmā
قِيلَ	: qīla
يَمُوتُ	: yamūtu

4. *Tā marbūtah*

Transliterasi untuk *tā' marbūtah* ada dua, yaitu *tā' marbūtah* yang hidup atau mendapat harakat *fathah*, *kasrah*, dan *dammah*, transliterasinya adalah [t], sedangkan *tā' marbūtah* yang mati atau mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah [h].

Kalau pada kata yang berakhir dengan *tā' marbūtah* diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al-* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka *tā' marbūtah* itu ditransliterasikan dengan ha [h].

Contoh:

رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ	: raudah al-atfāl
الْمَدِينَةُ الْفَادِلَةُ	: al-madīnah al-fādilah
الْحِكْمَةُ	: al-hikmah

5. Syaddah (*Tasydīd*)

Syaddah atau *tasydīd* yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda *tasydīd* (ّ), dalam transliterasi ini dilambangkan dengan perulangan huruf (konsonan ganda) yang diberi tanda *syaddah*.

Contoh:

رَبَّنَا	: rabbanā
نَجِّنَا	: najjainā
الْحَقُّ	: al-haqq
نُعِمُّ	: nu'ima
عُدُّوْ	: 'aduwwun

Jika huruf ى ber-*tasydid* di akhir sebuah kata dan didahului oleh huruf *kasrah* (ِ), maka ia ditransliterasi seperti huruf *maddah* menjadi ī.

Contoh:

عَلِيٌّ

: ‘Alī (bukan ‘Aliyy atau A’ly)

عَرَبِيٌّ

: ‘Arabī (bukan A’rabiyy atau ‘Arabiy)

6. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf ل (alif lam ma’rifah). Dalam pedoman transliterasi ini, kata sandang ditransliterasi seperti biasa , al-, baik ketika ia diikuti oleh huruf *syamsi yah* maupun huruf *qamariyah*. Kata sandang tidak mengikuti bunyi huruf langsung yang mengikutinya. Kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikutinya dan dihubungkan dengan garis mendatar (-).

Contoh:

الشَّمْسُ

: *al-syamsu* (bukan *asy-syamsu*)

الزَّلْزَلَةُ

: *al-zalzalāh* (bukan *az-zalzalāh*)

الْفَلْسَفَةُ

: *al-falsafah*

الْبِلَادُ

: *al-bilādu*

7. Hamzah

Aturan transliterasi huruf hamzah menjadi apostrof (‘) hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan akhir kata. Namun, bila hamzah terletak di awal kata, ia tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab ia berupa alif.

Contoh:

تَأْمُرُونَ

: *ta’murūna*

النَّوْعُ

: *al-nau’*

شَيْءٌ

: *syai’un*

أَمْرٌ

: *umirtu*

8. Penulisan Kata Arab yang Lazim Digunakan dalam Bahasa Indonesia

Kata, istilah atau kalimat Arab yang ditransliterasi adalah kata, istilah atau kalimat yang belum dibakukan dalam bahasa Indonesia. Kata, istilah atau kalimat yang sudah lazim dan menjadi bagian dari perbendaharaan bahasa Indonesia, atau sering ditulis dalam tulisan bahasa Indonesia, atau lazim digunakan dalam dunia akademik tertentu, tidak lagi ditulis menurut cara transliterasi di atas. Misalnya, kata al-Qur’an (dari *al-Qur’ān*), alhamdulillah, dan munaqasyah. Namun, bila

kata-kata tersebut menjadi bagian dari satu rangkaian teks Arab, maka harus ditransliterasi secara utuh. Contoh:

Syarh al-Arba'īn al-Nawāwī
Risālah fī Ri'āyah al-Maslahah

9. *Lafz al-Jalālah*

Kata “Allah” yang didahului partikel seperti huruf jarr dan huruf lainnya atau berkedudukan sebagai *mudāf ilaih* (frasa nominal), ditransliterasi tanpa huruf hamzah.

Contoh:

دِينُ اللَّهِ *dīnullāh* بِاللَّهِ *billāh*

Adapun *tā' marbūtah* di akhir kata yang disandarkan kepada *lafz al-jalālah*, diteransliterasi dengan huruf [t]. Contoh:

هُم فِي رَحْمَةِ اللَّهِ *hum fī rahmatillāh*

10. Huruf Kapital

Walau sistem tulisan Arab tidak mengenal huruf kapital (*All Caps*), dalam transliterasinya huruf-huruf tersebut dikenai ketentuan tentang penggunaan huruf kapital berdasarkan pedoman ejaan Bahasa Indonesia yang berlaku (EYD). Huruf kapital, misalnya, digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri (orang, tempat, bulan) dan huruf pertama pada permulaan kalimat. Bila nama diri didahului oleh kata sandang (al-), maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya. Jika terletak pada awal kalimat, maka huruf A dari kata sandang tersebut menggunakan huruf kapital (al-). Ketentuan yang sama juga berlaku untuk huruf awal dari judul referensi yang didahului oleh kata sandang al-, baik ketika ia ditulis dalam teks maupun dalam catatan rujukan (CK, DP, CDK, dan DR). Contoh:

Wa mā Muhammadun illā rasūl
Inna awwala baitin wudi'a linnāsi lallazī bi Bakkata mubārakan
Syahru Ramadān al-lazī unzila fīhi al-Qurān
Nasīr al-Dīn al-Tūsī
Nasr Hāmid Abū Zayd
Al-Tūfī
Al-Maslahah fī al-Tasyrī' al-Islāmī

Jika nama resmi seseorang menggunakan kata Ibnu (anak dari) dan Abū (bapak dari) sebagai nama kedua terakhirnya, maka kedua nama terakhir itu harus disebutkan sebagai nama akhir dalam daftar pustaka atau daftar referensi.

Abū al-Walīd Muhammad ibn Rusyd, ditulis menjadi: Ibnu Rusyd, Abū al-Walīd Muhammad (bukan: Rusyd, Abū al-Walīd Muhammad Ibnu)

Nasr Hāmid Abū Zaīd, ditulis menjadi: Abū Zaīd, Nasr Hāmid (bukan, Zaīd Nasr Hāmid Abū)

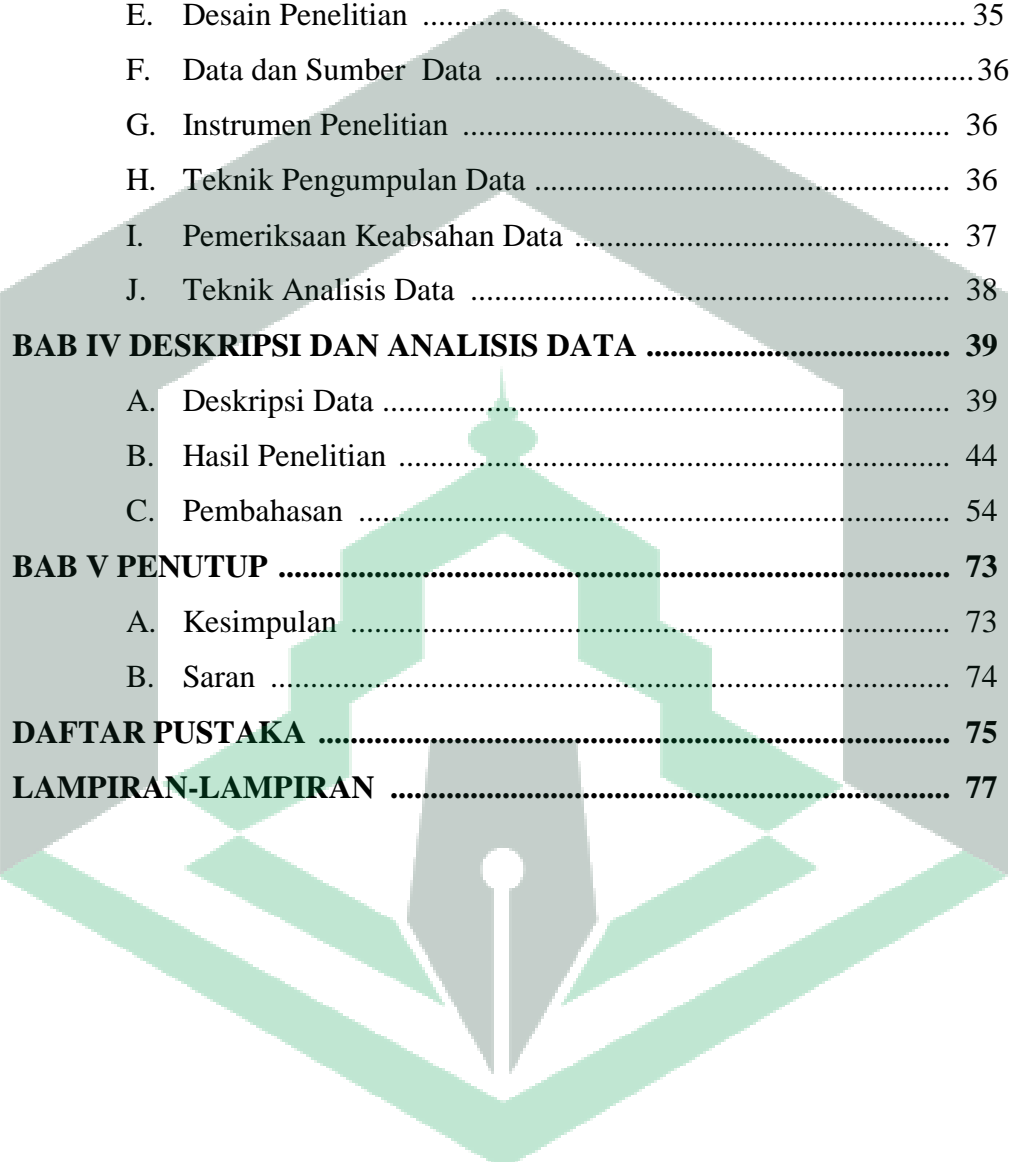
B. Daftar Singkatan

Beberapa singkatan yang dibakukan adalah:

SWT.	= Subhanahu Wa Ta'ala
SAW.	= Sallallahu 'Alaihi Wasallam
AS	= 'Alaihi Al-Salam
H	= Hijrah
QS .../...: 4	= QS al-Baqarah/2: 4 atau QS Ali 'Imran/3: 4
HR	= Hadis Riwayat

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERKATA	v
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB DAN SINGKATAN	ix
DAFTAR ISI	xv
DAFTAR AYAT	xvi
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
ABSTRAK	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
A. Kajian Penelitian Terdahulu yang Relevan	6
B. Deskripsi Teori.....	8
1. Bisnis	9
2. Pendapatan	15
3. Tenaga Kerja	21
4. Pengupahan	23
5. Limbah	26
C. Kerangka Pikir	31
BAB III METODE PENELITIAN	33



A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	33
B. Fokus Penelitian	34
C. Subjek dan lokasi penelitian	34
D. Definisi Istilah	34
E. Desain Penelitian	35
F. Data dan Sumber Data	36
G. Instrumen Penelitian	36
H. Teknik Pengumpulan Data	36
I. Pemeriksaan Keabsahan Data	37
J. Teknik Analisis Data	38
BAB IV DESKRIPSI DAN ANALISIS DATA	39
A. Deskripsi Data	39
B. Hasil Penelitian	44
C. Pembahasan	54
BAB V PENUTUP	73
A. Kesimpulan	73
B. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN-LAMPIRAN	77

DAFTAR AYAT

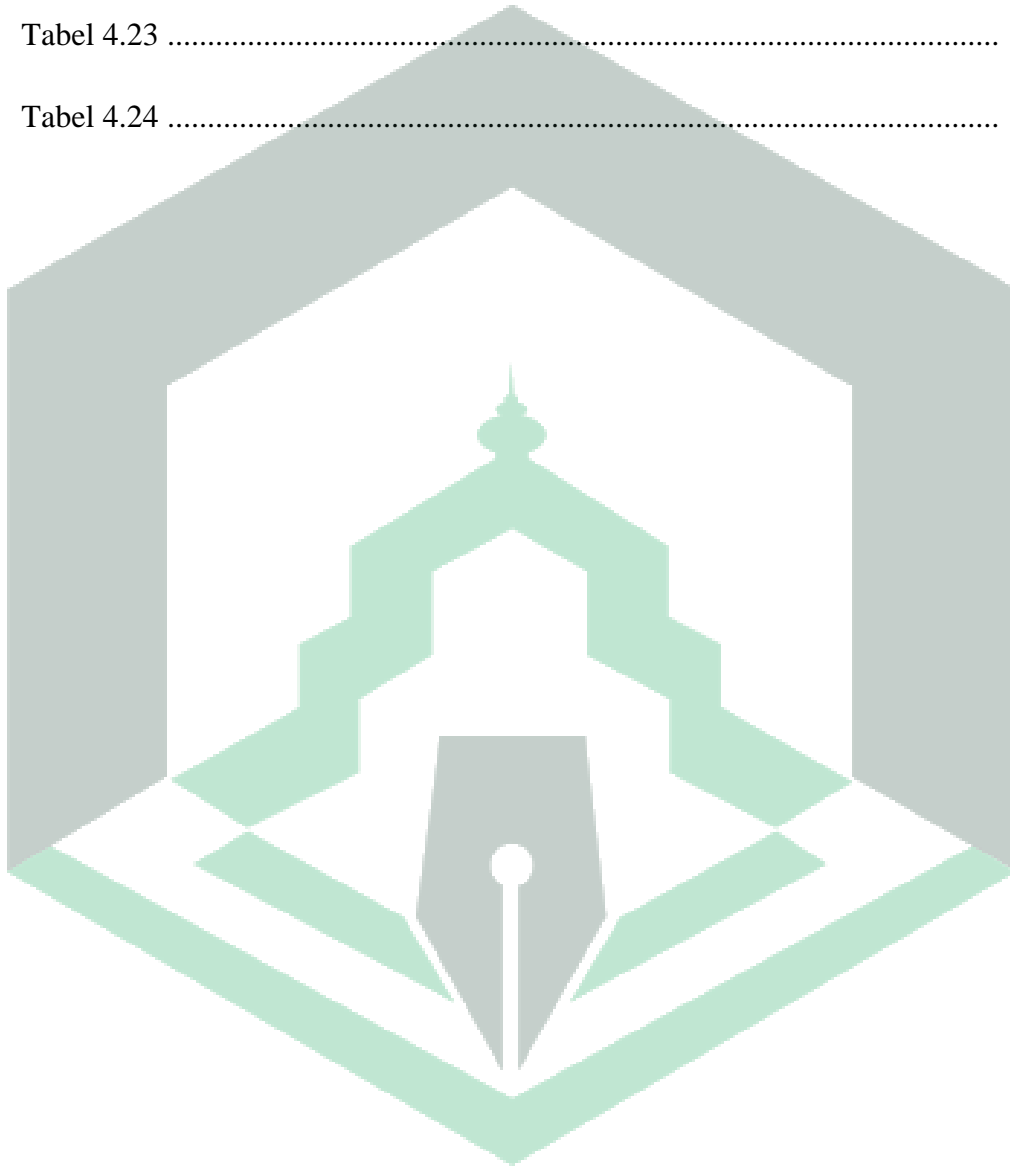
Kutipan Ayat 1 Q.S Al-Baqarah ayat 188	9
--	---



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Narasumber Berdasarkan Umur	41
Tabel 4.2 Narasumber Berdasarkan Jenis Kelamin	42
Tabel 4.3 Narasumber Berdasarkan Pendidikan	42
Tabel 4.4 Narasumber Berdasarkan Pekerjaan/Jabatan	43
Tabel 4.5	45
Tabel 4.6	45
Tabel 4.7	46
Tabel 4.8	47
Tabel 4.9	47
Tabel 4.10	48
Tabel 4.11	49
Tabel 4.12	59
Tabel 4.13	50
Tabel 4.14	51
Tabel 4.15	52
Tabel 4.16	52
Tabel 4.17	53
Tabel 4.18	54

Tabel 4.20	55
Tabel 4.21	56
Tabel 4.22	57
Tabel 4.23	57
Tabel 4.24	65



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pikir 31
Gambar 4.1 Desain Penelitian 35



ABSTRAK

Miana, 2023. “ Pendapatan, Pengupahan dan Limbah pada Pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa di Kelurahan Mawa Kota Palopo.” Skripsi Prograam Studi Manajemen Bisnis Syariah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam. Institut Agama Islam Negeri Palopo. Di bimbing oleh Nurdin Batjo, S.Pt., M.M., M.Si

Skripsi ini membahas tentang pengolahan tahu dan tempe di kelurahan mawa kota palopo dengan Pendapatan, Pengupahan tenaga kerja dan limbah. Adapun rumusan masalah, pertama bagaimana pendapatan pada pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa, kedua bagaimana pengupahan tenaga kerja Matoya Mustofa, ketiga Bagaimana limba pada pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Teknik pengumpulan data digunakan pada penleitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa satu, pedapatan yang dimana jumlah biaya bahan baku terkait tahu dan tempe sebesar Rp. 49.510.000 dan pendapatan yang didapatkan sebesar Rp. 79.680.000 sedangkan pengeluaran keseluruhan pemilik usaha sebesar Rp. 56.730.000 jadi keuntungan yang dihasilkan bu Matoya Mustofa sebesar Rp. 22.680.000/10 hari. Dua, pengupahan pada tenaga kerja dalam pabrik bu Matoya Mustofa dimana pengupahan tenaga kerjanya diberikan upah dalam perhari dan setiap tenaga kerja memiliki upah yang berbeda- beda karena dilihat dari posisi pekerjaan dalam usaha, kemudian pada tenaga kerja tidak ditentukan dari segi apapun untuk masuk kerja namun dilihat dari segi kemampuan untuk bekerja dan komitmen terhadap segala sesuatu yang ditentukan perusahaan. Ketiga, Limbah pada pengolahan usaha tahu dan tempe dikelolah oleh karyawan terkait ampas tahu pada penyaringanbubur kedelai dan ada beberap limba yang berdampak pada tenaga kerja, berupa limba pada polusi suara saat penggilingan dilakukan kemudian limba pada polusi udara pada saat perebusan kedelai dan pemasakan tahu dilakukan dan limba pada air terkait sisa pencucian kedelai serta sisa air buangan terkait pengepresan tahu/penyaringan tahu.

Kata Kunci: Pendapatan, Pengupahan Tenaga Kerja, Limbah

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri tahu dan tempe merupakan usaha menengah yang dapat menangani banyak pekerja. Industri tahu dan tempe sangat diuntungkan dari pertumbuhan permintaan produk tempe yang diperkirakan sebesar 4% per tahun setelah tahun 1998. Pengusaha tahu dan tempe biasanya dikelola sebagai industri rumah tangga, yang berarti pertumbuhan mereka selalu terhambat oleh masalah yang berkaitan dengan bahan baku, seperti kedelai, ketersediaan dan kualitas faktor produksi, tingkat keuntungan, pemasaran, dan permodalan. Pengrajin tahu dan tempe sangat mengandalkan penjualan dan biaya produksi untuk mencari nafkah. Industri rumah tahu dan tempe juga akan bertahan dan berkembang jika mampu mengelola biaya secara efektif dan efisien untuk memaksimalkan keuntungan, seperti halnya usaha lainnya. Ini akan menjadi tantangan bagi bisnis untuk mencapai keuntungan atau bahkan kerugian jika tidak dapat mengelola biaya secara efektif.¹

Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang sudah ada sejak lama. Dalam kebanyakan kasus, produksi tempe secara tradisional (turun-temurun) terus berlangsung dalam skala industri kecil. Hal inilah yang mengakibatkan banyak variasi dalam proses pembuatan tempe, baik antar produsen dalam satu wilayah maupun

¹ Lukman Effendy, "Penguatan Usaha Tahu Dan Tempa Kekalik Melalui Pelatihan Menghitung Harga Pokok Produksi Dengan Pendekatan Full Costing" 1, no. 1 (2020): 25.

antar wilayah. Secara umum, langkah-langkah penting dalam pembuatan tempe adalah: membersihkan biji kedelai, mengukus atau merebusnya, mengupas kulitnya, menyuntik kapang, mengemasnya, dan memfermentasinya. Tahapan yang paling krusial dalam pembuatan tempe adalah proses fermentasi. Kedelai diawetkan pada titik ini selama 36 sampai 48 jam.²

Di Indonesia, kedelai merupakan salah satu tanaman pangan penting. Kedelai diproduksi di Indonesia dalam jumlah sebanyak 982.598 ton, dengan kebutuhan nasional sebesar 3,36 juta ton. Akibatnya, pemerintah harus mengimpor kedelai. Untuk memenuhi kebutuhan nasional, kedelai terutama diimpor, sehingga harus dimanfaatkan untuk kegiatan yang bernilai tinggi. Kedelai digunakan lebih dari sekedar konsumsi langsung; itu juga mengarah pada kegiatan yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas tersebut. Sebagai gambaran saja, ada sebuah usaha yang mengolah kedelai menjadi produk tempe dan tahu.

Melalui pemanfaatan pengendalian analisis bahan tertentu, upaya mengatasi berbagai kendala pengurangan limbah industri meningkatkan kualitas produk pengolahan industri. Dalam persaingan industri, kualitas dapat didefinisikan secara strategis sebagai segala sesuatu yang memenuhi kebutuhan atau keinginan pelanggan.

² I wayan Redi Aryanta, "Manfaat Tempe Untuk Kesehatan," *Widya Kesehatan* 2, no. 1 (2020): 45, <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>.

Ketika suatu produk dibuat, kontrol kualitas diperlukan untuk menjaganya agar tetap stabil.³

Pabrik usaha tahu dan tempe milik Matoya Mustofa menjadi bahan observasi awal yang dilakukan peneliti di Kelurahan Mawa Kota Palopo. Mengenai pengolahan tahu dan tempe, tenaga kerja di usaha Matoya Musofa sama sekali tidak dipaksa untuk bekerja. Pada pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa terkait tenaga kerja yang tidak menentu untuk kerja tidak membuat usaha Matoya Mustofa tidak lancar dalam pengolahan bahan karena pemilik usaha dalam setiap hari ikut membantu karyawannya dalam pengolahan tahu dan tempe sehingga pada tenaga kerja yang yang tidak menentu kerja tidak mempengaruhi pengolahan bahan menjadi produk tahu dan tempe Matoya Matoya. produk tahu dan tempe Ibu Matoya Mustofa yang telah diolah dan tersedia untuk dibeli langsung di pabrik atau lokasi pengolahan.

Salah satu lauk vavorit masyarakat adalah tempe dan tahu. Kedelai merupakan bahan yang diolah menjadi produk tempe yang dikelola oleh Matoya Mustofa dan sejumlah karyawannya. Produk tempe ini dijual langsung di tempat pengolahannya, yaitu tempat pabrik tahu dan tempe. Tempe adalah lauk Indonesia populer yang dapat disajikan bersama makanan setiap hari atau di acara seperti pernikahan atau acara serupa lainnya.

Salah satu kelurahan yang mengolah kacang kedelai menjadi tahu dan tempe adalah Kelurahan Mawa. Matoya Mustofa mencari uang dengan mempekerjakan

³ Harry Irawan Jauhari, "Studi Santasi Industri Rumah Tangga Dalam Pengelolaan Tahu Tempe Di Kelurahan Kekalik Jaya Kecamatan Sekarbela" 6, no. 1 (2018): 34–35.

orang untuk mengolah tahu dan tempe. Pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa merupakan tempat orang-orang pergi membeli tahu dan tempe untuk dijadikan lauk pauk dalam makanan sehari-hari. Meskipun biasanya disebut sebagai pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa, namun tempat pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa di Kelurahan Mawa belum memiliki nama lokasi pengolahannya. Tentu saja para pemilik usaha pabrik Matoya Mustofa khususnya memiliki harapan yang tinggi terhadap pengolahan tahu dan tempe agar dapat memenuhi tujuan keuangan yang telah ditetapkan sebelumnya.

Setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan yang menghasilkan produksi barang dan jasa disebut sebagai pengolahan dalam setiap bisnis. Inilah inti dari pekerjaan yang terjadi di setiap lokasi bisnis dan diterjemahkan menjadi barang yang dijual oleh produsen ke konsumen. apalagi jika menyangkut pengolahan tempe dan tahu, dimana tujuannya adalah untuk mendapatkan hasil yang lebih baik. Kerja sama dengan karyawan dalam mengolah bahan yang akan menjadi produk yang dijual inilah yang bertanggung jawab atas peningkatan hasil yang diterima pemilik usaha, bukan hasil pemilik usaha sendiri.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Pendapatan, Pengupahan dan Limbah Pada Pengolahan Tahu Dan Tempe Matoya Mustofa Dikelurahan Mawa Kota Palopo”**.

B. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini menganalisa pendapatan, pengupahan tenaga kerja, dan limbah pada pengolahan usaha tahu tempe Matoya Mustofa.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan beberapa pokok permasalahan:

1. Bagaimana pendapatan pada usaha pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa?
2. Bagaimana pengupahan tenaga kerja pada usaha pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa?
3. Bagaimana limbah pada usaha pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai dari penelitian ini ialah:

1. Untuk mengetahui pendapatan pada usaha pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa.
2. Untuk mengetahui pengupahan tenaga kerja pada usaha pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa.
3. Untuk mengetahui limbah pada usaha pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengolahan tahu dan tempe bu Matoya Mustofa dikelurahan Mawa Kota Palopo

1. Secara teoritis penelitian ini berpotensi untuk memberikan kontribusi bagi tumbuhnya optimisme keilmuan khususnya terkait dengan pengolahan tahu dan tempe

2. Secara praktis penelitian ini berpotensi memberikan manfaat bagi pembaca, karyawan pabrik tahu dan tempe Ibu Matoya Mustofa, dan semua orang yang terlibat dalam pengolahan tahu dan tempe.



BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Penelitian Terdahulu yang Relevan

Sebuah teori diperlukan dalam kaitannya dengan penelitian sebelumnya.

Melihat:

1. Silvia Anshita, Analisis Pendapatan dari Pembuatan Tahu dan Tempe. Hasil dari penelitian ini mengungkapkan bahwa pengusaha tempe biasanya mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 19.927.897 per bulan, sedangkan rata-rata biaya produksi pengusaha tahu adalah Rp. 16.157.541/bulan. Pemilik usaha temporer biasanya menjual produknya seharga Rp. 27.461.538/bulan, sedangkan rata-rata nilai produksi pengusaha tahu adalah Rp. 20.812.500/bulan. Ketika pengusaha tempe menggunakan 1.000 kilogram bahan baku kedelai, rata-rata pendapatan bersih mereka adalah Rp. Pengusaha tahu senilai Rp 3.956.930. 2.998.866. Adapun perbedaannya hanya pada subjek penelitian yang akan difokuskan pada penelitian yang meneliti terkait Analisis Pendapatan dari Pembuatan Tahu dan Tempe sedangkan yang diteliti pengolahan tahu dan tempe .⁴

⁴ Silvia Anzitha, "Analisis Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe Dengan Tahu Di Kota Langsa," *Jurnal Agrica* 12, no. 2 (2019): 87, <https://doi.org/10.31289/agrica.v12i2.2661.2019>

2. Mariatun et al, Kajian Santasi tentang Pengelolaan Industri Rumah Tangga di Industri Tempe dan Tahu. Hasil penelitian ini menemukan bahwa kedelai direndam selama kurang lebih enam jam, atau sampai kedelai terpisah dari kulitnya, di Desa Kekalik, Jawa, tempat pengolahan tahu dan tempe. Setelah itu, mesin digunakan untuk menggiling kedelai, dan ditambahkan air untuk memudahkan penggilingan. Setelah itu kedelai direbus dalam tungku. Setelah itu biji kopi disaring melalui kain untuk memisahkan ampas dan airnya. Hal ini dilakukan terlebih dahulu agar air yang masih ada di dalam buncis terkuras dan sari tahu yang ada di dalam air mengendap. Cair, biogas, limbah padat, dan sumber pupuk pertanian Tahu dan tempe dibuat oleh pengrajin rumah tangga dengan menggunakan peralatan dan teknologi yang sangat mendasar. Meskipun protein tahu tidak sebaik protein hewani, masyarakat Indonesia sangat mengandalkannya untuk mendongkrak nilai gizi masyarakat. Selain murah, berbeda dengan protein hewani dari segi kandungan proteinnya. Industri tahu berpotensi mendongkrak perekonomian masyarakat di Kota Mataram.⁵
3. Septi Laila Suknia, Metode yang Digunakan untuk Mendirikan Industri Rumah Tangga Kedelai dan Kacang Merah. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bahan baku kacang merah dapat digunakan sebagai pengganti kedelai di Industri Rumah Tangga Candiwesi Salatiga dalam proses pembuatan tempe berbahan

⁵ Jauhari, "Studi Santasi Industri Rumah Tangga Dalam Pengelolaan Tahu Tempe Di Kelurahan Kekalik Jaya Kecamatan Sekarbela." 2018

dasar kedelai. Perbandingan morfologi dibuat antara produk tempe yang terbuat dari kacang merah dan kedelai, mengungkapkan persamaan dan perbedaan kualitas tempe. Diketahui bahwa tempe kedelai berfermentasi lebih cepat daripada tempe kacang merah karena waktu yang dibutuhkan untuk berfermentasi lebih lama. Pengamatan membawa kita pada kesimpulan bahwa tempe kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) memiliki potensi untuk menggantikan tempe berbahan dasar kedelai.⁶

B. Kajian Teori

1. Pengertian Bisnis

Bisnis adalah kegiatan usaha perseorangan yang terorganisir di mana barang dan jasa diproduksi dan dijual untuk mendapatkan keuntungan guna memenuhi kebutuhan masyarakat. Dimungkinkan untuk mempertahankan kelangsungan bisnis dengan menerapkan istilah ini.

melakukan bisnis untuk keuntungan dengan menjual dengan harga lebih tinggi dan membeli lebih murah. Konsep Islam mencari keuntungan perdagangan tidak hanya mencakup keuntungan materi tetapi juga keuntungan non materi dan keuntungan di dunia dan akhirat.⁷

Al-Qur'an memberikan penekanan khusus pada bisnis dengan tidak melabelinya sebagai sarana yang didorong oleh kesia-siaan untuk memperoleh kekayaan. Al-

⁶ Tara Puri Ducha Rahmani Septi Lailia, "Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai Dan Kacang Merah Di Candiwesi, Salatiga" 03, no. 01 (2020).

⁷ Budi Prihatminingtyas, *Etika Bisnis*, vol. 1999, 2019.2019, 4-9

Qur'an bahkan menekankan bahwa itu diperbolehkan atau halal. Q.S AL. Baqarah (2)

:188

وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ وَتُدْلُوا بِهَا إِلَى الْحُكَّامِ

لِتَأْكُلُوا فَرِيقًا مِّنْ أَمْوَالِ النَّاسِ بِالْإِثْمِ وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ ﴿١٨٨﴾

Terjemahan: dan janganlah sebahagian kamu memakan harta sebahagian yang lain di antara kamu dengan jalan yang bathil dan (janganlah) kamu membawa (urusan) harta itu kepada hakim, supaya kamu dapat memakan sebahagian daripada harta benda orang lain itu dengan (jalan berbuat) dosa, Padahal kamu mengetahui.(Q.S Al-Baqarah 2:188)⁸

2. Konsep Bisnis dalam Islam

Berikut ini adalah beberapa akhlak kepada Allah SWT yang dapat tercermin dalam gagasan menjalani kehidupan yang mengarah pada kesuksesan untuk ridha Allah, termasuk menjalankan bisnis:

- a. Beriman, yang meliputi beriman kepada keberadaan Allah, keesaan, dan apa yang Dia firmankan, serta beriman kepada malaikat, kitab, rasul, hari kiamat, dan mengambil keputusan. Semua struktur moral dalam Islam dibangun di atas iman. Jika iman tertanam dalam hati, itu akan meresapi semua tindakan dan mengembangkan kepribadian yang mencontohkan moralitas Islam akhlak yang mulia.

⁸ Q.S Albaqarah Ayat 188.

- b. Taat pada semua petunjuk-Nya dan menjauhi semua larangan-Nya. Setelah beriman, ketaatan kepada perintah Allah merupakan sikap mendasar yang merupakan cerminan langsung dari adanya keimanan di dalam hati.
- c. Ikhlas, artinya menaati perintah Allah tanpa mengharapkan apapun selain keridhaan Allah. Oleh karena itu, ketulusan datang dengan biaya. Namun, Allah hanya mengharapkan kepentingan diri dalam bentuk keridhaan-Nya. Akibatnya, untuk menunjukkan keikhlasan dan keberterimaan terhadap undang-undang tersebut, pelaksanaannya harus menjunjung tinggi moralitas.
- d. Khusyuk, khususnya penyatuan akal dan perasaan batin dalam perbuatan yang dilakukan atau pelaksanaan perintah yang sungguh-sungguh. Mereka yang berlatih Khusyuk mengalami perasaan dan kedamaian batin. Alhasil, kebahagiaan hidup lahir dari segala perintah yang dijalankan dengan khidmat.
- e. Dzan Huznudz, yang menunjukkan kebaikan Allah. Pilihan terbaik bagi manusia adalah apapun yang Dia sediakan. Gambaran pengharapan dan kedekatan seseorang dengan Allah adalah dengan berpikir baik tentang Allah, sehingga apapun yang diterima dipandang sebagai yang terbaik bagi diri sendiri. Alhasil, seorang huznuzan tidak akan mengalami keputusasaan atau kekecewaan yang berlebihan.
- f. Tawakal, atau memberikan rencana kepada Allah dan mempercayai-Nya untuk melaksanakannya. Sikap amanah mencontohkan kesabaran, kerja keras, dan keikhlasan dalam pelaksanaan suatu rencana. Dia akan dapat menerima

rencana tanpa penyesalan apakah itu mencapai hasil yang diinginkan atau tidak.

- g. Syukur, khususnya, bersyukur kepada Allah atas nikmat yang telah Dia berikan kepada kita. Kata-kata dan tindakan digunakan untuk mengungkapkan rasa terima kasih. Mengucapkan hamdalah secara berulang-ulang merupakan ungkapan syukur, sedangkan berbuat sesuai dengan nikmat Allah merupakan ungkapan syukur. Menggunakan mata untuk melihat hal-hal yang bermanfaat seperti membaca, mengamati alam, dan sebagainya adalah salah satu cara untuk mengungkapkan rasa syukur atas nikmat memiliki mata, misalnya.
- h. Kesabaran, atau ketangguhan mental untuk menghadapi dunia apa adanya. Saat melakukan ibadah kepada Allah, spesialis pasien tidak akan mengalami putus asa. Sesungguhnya Allah bersama orang-orang yang sabar. Oleh karena itu, perintah untuk bersabar bukanlah perintah untuk berdiam diri; sebaliknya, itu adalah arahan untuk terus bertindak tanpa menyerah.

Yang dimaksud dengan “bisnis” adalah segala kegiatan yang dilakukan oleh manusia dengan tujuan mencari uang, rizki, atau penghasilan untuk memenuhi kebutuhan. Etika bisnis mengasumsikan bahwa, seperti bidang kehidupan lainnya, bisnis memiliki komponen moral yang harus diselidiki dan dievaluasi untuk kepentingan masyarakat secara keseluruhan. Ahli etika bisnis religius percaya bahwa agama menawarkan sumber daya yang berguna untuk mempelajari dan membuat keputusan moral dalam bisnis.

3. Prinsip-prinsip dalam mengelola bisnis

Prinsip-prinsip yang memandu praktik bisnis yang etis tidak dapat dipisahkan dari kehidupan kita sehari-hari sebagai manusia. Dengan nada yang sama, prinsip-prinsip ini terkait erat dengan seperangkat nilai yang dianut oleh setiap masyarakat. Namun, prinsip etika bisnis sebenarnya adalah penerapan prinsip etika umum sebagai etika khusus atau etika terapan. Konsekuensinya, ada beberapa prinsip etika bisnis, antara lain:

- 1) Prinsip otonomi kemampuan manusia untuk bertindak sesuai dengan kesadarannya sendiri tentang apa yang diyakininya benar dikenal sebagai prinsip otonomi. Seseorang yang sepenuhnya menyadari tanggung jawabnya dalam dunia bisnis dikatakan otonom. Orang yang otonom adalah orang yang sadar akan norma dan harapan sosial tetapi tidak hanya mengamati apa yang terjadi di masyarakat atau apa yang dilakukan orang lain. Diasumsikan bahwa seseorang memiliki kebebasan untuk membuat keputusan dan bertindak berdasarkan keputusan tersebut agar dapat bertindak secara mandiri. Kebebasan merupakan syarat dalam kerangka etika bagi manusia untuk dapat bertindak secara etis. Dia harus berperilaku etis hanya karena dia memiliki kebebasan. Namun, kebebasan saja tidak menjamin bahwa individu dapat bertindak secara etis dan mandiri. Tanggung jawab juga merupakan prasyarat untuk otonomi. Oleh karena itu, orang yang otonom adalah orang yang tidak hanya sadar akan tanggung jawabnya dan bebas mengambil keputusan dan tindakan berdasarkan tanggung jawab itu, tetapi juga orang yang bersedia menerima tanggung jawab atas

tanggung jawab itu dan mampu bertanggung jawab atas tanggung jawab itu juga. sebagai konsekuensi dari tanggung jawab tersebut.

- 2) Prinsip kejujuran dalam dunia bisnis, kejujuran dapat dilihat dalam tiga hal: Pertama dan terutama, mematuhi ketentuan kontrak dan perjanjian menunjukkan kejujuran. Kedua, menyediakan barang dan jasa berkualitas tinggi adalah contoh kejujuran. Ketiga, hubungan kerja dalam perusahaan merupakan aspek lain dari kejujuran. Kepercayaan yang dilandasi prinsip kejujuran merupakan modal dasar suatu usaha yang akan menghasilkan keuntungan yang melimpah, sehingga bentuk kejujuran sangat erat kaitannya dengan kepercayaan pada ketiga bidang tersebut. Keuntungan adalah tanda kepercayaan dan penghargaan dari mitra dan masyarakat atas kejujuran dalam menjalankan bisnis.
- 3) Prinsip tidak berbuat jahat (*non-maleficence*) dan Berbuat Baik (*beneficence*) Dua prinsip ini dapat dijalankan dengan dua cara. Untuk memulai, berpegang pada prinsip "berbuat baik" mengharuskan kita masing-masing berperan aktif dalam melakukan perbuatan baik untuk orang lain. Kedua, sikap ini, dalam bentuknya yang minimal dan pasif, menuntut agar kita tidak merugikan orang lain. Kedua prinsip tersebut di atas bertujuan untuk memastikan bahwa pelaku bisnis diharuskan, semaksimal mungkin, untuk terlibat dalam kegiatan yang bermanfaat bagi orang lain—atau, lebih khusus lagi, saling menguntungkan—tetapi bahwa, jika keadaan tidak memungkinkan, suatu tindakan yang tidak merugikan pihak lain masih dapat diterima.

- 4) Prinsip keadilan prinsip ini menuntut kita untuk memperlakukan orang lain sesuai dengan haknya. Dengan cara yang sama kita berharap hak kita sendiri dihormati dan tidak dilanggar, hak orang lain harus dihormati dan tidak dilanggar. Prinsip panduan ini mengharuskan kita bertindak sedemikian rupa sehingga, tanpa merugikan satu sama lain, hak semua individu dilaksanakan secara kasar sama sesuai dengan hak mereka.
- 5) Nilai harga diri nilai ini tidak egois; sebaliknya, ini bertujuan untuk menunjukkan bahwa tidak etis membiarkan diri sendiri ditindas, diperas, atau diperlakukan tidak jujur. Oleh karena itu, sebagaimana kita tidak boleh memperlakukan orang lain dengan tidak jujur, tidak adil, atau dengan cara lain apa pun, kita juga berhak memperlakukan diri sendiri dengan baik. Jika harkat dan martabat kita sebagai manusia dilanggar, kita wajib mempertahankan dan menjunjungnya.⁹

2. Pendapatan

a. Teori pendapatan

Pendapatan adalah arus masuk atau peningkatan lain dalam aset entitas atau penyelesaian kewajibannya (atau kombinasi keduanya) selama periode waktu dari penyediaan barang atau jasa, penyerahan barang atau produksi barang, atau aktivitas lain yang merupakan kegiatan utama atau sentral berkelanjutan entitas operasi. Jumlah yang diberikan kepada penerima pendapatan disebut pendapatan. Artinya, besarnya ekuitas pemilik dapat dipengaruhi oleh pendapatan dari transaksi

⁹ Nihayatul Masykuroh, *Etika Bisnis Islam*, 2020.h.3-38

penyerahan barang atau jasa atau kegiatan usaha lainnya. Dengan demikian, peningkatan aset perusahaan sebagai akibat dari perolehan aset, investasi, atau variabel dependen tidak termasuk dalam definisi pendapatan. Data awal beban usaha, pendapatan usaha, dan laba usaha tahun 2012-2018 ditampilkan sebelum dilakukan pengujian statistik.¹⁰

Pendapatan adalah keuntungan dari aktivitas operasi utama perusahaan; misalnya, hasil penjualan dimasukkan dalam pendapatan usaha. Transaksi yang berkaitan langsung dengan kegiatan memperoleh penghasilan untuk keuntungan pemilik adalah penghasilan yang diperoleh dari penyediaan barang atau jasa atau kegiatan usaha lainnya.

Sudah menjadi rahasia umum bahwa pendapatan perusahaan dapat dipecah menjadi dua bagian, yaitu:

- a) Pendapatan operasi, ialah penghasilan perusahaan diperoleh sebagai hasil utama yang dibuat oleh perusahaan.
- a) Pendapatan lain-lain, ialah

laba yang tidak ada hubungannya dengan pekerjaan perusahaan dalam operasi perusahaan. Dengan demikian dapat ditarik kesimpulan dari penjelasan di atas bahwa yang dimaksud dengan “pendapatan usaha” adalah baik penghasilan usaha maupun

¹⁰ Maulita Maulita, M. Adham, and Amiril Azizah, “Analisis Pengaruh Beban Usaha Dan Pendapatan Usaha Terhadap Laba Perusahaan Pada Pt. Arpeni Pratama Ocean Line Tbk,” *Sebatik* 23, no. 2 (2019): 331–32, <https://doi.org/10.46984/sebatik.v23i2.778.2019>, h.331-331

penghasilan lain yang diperoleh dari kegiatan usaha perusahaan.

Pendapatan usaha diperoleh dari produksi barang dan penyediaan jasa untuk kegiatan pelaksanaan lainnya berupa gerakan pokok perusahaan yang berkelanjutan. Mereka juga bisa menjadi kombinasi dari arus kas masuk atau peningkatan aset pemilik atau beban entitas. Jika pendapatan operasional setiap perusahaan naik, maka laba bersih perusahaan hampir pasti akan naik juga. Kesimpulannya, laba operasi dan laba bersih memang memiliki hubungan yang positif. Secara alami, laba perusahaan akan naik jika laba operasi naik. Kebalikan.¹¹

Penyerahan barang dan jasa atau kegiatan usaha lainnya selama satu periode mengakibatkan kenaikan atau penurunan total aktiva atau kewajiban badan usaha. Ini dikenal sebagai pendapatan. Kenaikan atau penurunan bruto aset atau kewajiban, atau kombinasi keduanya, selama periode yang dipilih oleh laporan laba rugi disebut sebagai pendapatan. Pertumbuhan atau penurunan ini bisa merupakan hasil dari investasi, perdagangan, penyediaan layanan, atau aktivitas lain dengan tujuan menghasilkan keuntungan. Pendapatan adalah uang yang diterima dan diberikan kepada subjek ekonomi berdasarkan prestasinya, seperti pendapatan dari usaha sendiri atau perorangan, pendapatan dari kekayaan, dan pendapatan dari profesi.¹²

4. Konsep pendapatan

¹¹ Novalia Lesly, "Analisis Pendapatan Usaha Dan Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih Pada Perusahaan Konstruksi Di Bursa Efek Indonesia," 2020, 2-3, <http://repository.upbatam.ac.id/id/eprint/105.2020>, h.2-3

¹² P Bayu Sugara, "Pengaruh Pendapatan Usaha Kecil Menengah (Ukm) Dan Bagi Hasil Terhadap Minat Menabung Di Bank Negara Indonesia Syariah," 2019, 26, <http://repository.iainbengkulu.ac.id/3945/.2019>, h.26

Pendapatan adalah konsep aliran. Pendapatan dari gaji dan upah, pendapatan dari aset produktif, dan pendapatan dari pemerintah merupakan tiga sumber utama pendapatan rumah tangga. Upah dan gaji merupakan kompensasi atas kesediaan bekerja. Secara teori, produktivitas seseorang menentukan besar kecilnya gaji atau upahnya. Produktivitas dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain:¹³

- a) Keahlian, juga dikenal sebagai keterampilan, adalah kemampuan teknis seseorang untuk menangani tugas yang ada. Gaji atau upah seseorang naik secara proporsional dengan posisi dan keterampilan yang dibutuhkan.
- b) Kapasitas pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan yang dimiliki seseorang, baik sebagai hasil bakat bawaan maupun melalui pendidikan dan pelatihan, merupakan kualitas modal manusia (*Human capital*).
- c) Kondisi kerja (*Work conditions*) Jika risiko kegagalan atau kecelakaan kerja lebih tinggi, kondisi kerja dianggap lebih parah. Untuk lingkungan tempat kerja seseorang. Apakah pekerjaan itu mengandung risiko atau tidak, semakin tinggi risikonya, semakin tinggi upah atau gajinya, meskipun tingkat keahlian yang dibutuhkan sama. Aset yang menghasilkan pendapatan dari penggunaannya dianggap sebagai aset produktif.

Aset produktif terbagi dalam dua kategori :

Pertama, aset di sektor keuangan Kedua, aset yang bukan keuangan Pemerintah atau pembayaran transfer dianggap sebagai pendapatan, bukan

¹³ Raswin Abdul, "Analisis Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Industri Mebel Di Kota Makassar (Studi Kasus Kecamatan Tamalate)," 2019, 6.2019 h.7

kompensasi atas input yang diberikan. Swasta di satu sisi dan pemerintah di sisi lain adalah dua pihak yang mengendalikan roda perekonomian. Dalam ekonomi liberal, sektor swasta individu dan entitas swasta yang menyediakan barang dan jasa yang memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai imbalan atas layanan produktif yang mereka terima dari masyarakat memainkan peran penting dalam perekonomian.¹⁴

Masyarakat sebaliknya mengirimkan uang kepada usaha dalam bentuk pembelian, dan sebaliknya usaha mengirimkan uang kepada masyarakat dalam bentuk upah, gaji, bunga, sewa, dan sebagainya. Oleh karena itu, dalam ekonomi swasta, ekonomi bergerak secara sirkular dari waktu ke waktu. Selain itu, upah dan gaji, bunga, sewa, dan keuntungan adalah contoh pendapatan yang ditransfer dari sektor bisnis ke masyarakat umum. Anggota masyarakat menerima bentuk-bentuk pendapatan ini. Karena secara teori pendapatan kotor harus dikurangi dengan setiap biaya yang dikorbankan oleh seseorang untuk memperoleh pendapatannya, pendapatan bisa lebih besar dari pendapatan.

Laba, bunga, upah, dan sewa adalah contoh arus pendapatan yang dihasilkan dari arus jasa produktif yang berlawanan arah dengan arus pendapatan. Artinya, jasa produktif mengalir dari masyarakat ke bisnis, sedangkan pendapatan mengalir dari bisnis ke publik. Semua ini menunjukkan bahwa kegiatan produktif diperlukan untuk menghasilkan pendapatan. Definisi pendapatan nasional sangat mudah itu hanyalah jumlah dari semua pendapatan

¹⁴ Abdul.2019 h.7

individu.¹⁵

Pada umumnya sumber pemodal dalam usaha kecil berasal dari :

- (a) Uang tabungan sendiri
- (b) Dari teman atau relasi
- (c) Pinjaman barang dagangan
- (d) Kredit bank
- (e) Laba yang diperoleh

Untuk menghitung besarnya biaya, penerimaan, dan pendapatan pengrajin tempo di Kota Langsa, digunakan alat analisis menurut Suratiah (2006) sebagai berikut:

Analisis Biaya

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

TC : *Total Cost* /Biaya Total

TFC : *Total Fixed Cost* /Biaya Tetap Total

TVC : *Total Variable Cost*/Biaya Variabel Total

Analisis Penerimaan

$$TR = P.Q$$

Dimana :

R/C : *Revenue cost ratio*

¹⁵ Abdul.2019,

TR : *Total revenue*/Total penerimaan

TC : *Total cost*/Total biaya

Dimana :

1. Jika $R/C > 1$, maka kegiatan usaha menguntungkan.
2. Jika $R/C = 1$, maka kegiatan usaha tidak untung dan tidak rugi (impas).
3. Jika $R/C < 1$, maka kegiatan usaha tidak menguntungkan.

B/C (*Benefit Cost Ratio*)

Benefit Cost Ratio yaitu perbandingan antara total penerimaan dan total biaya dengan analisi sebagai berikut:

$$B/C = \frac{\text{Total Penerimaan (Rp)}}{\text{Total Biaya (Rp)}}$$

Dimana :

1. Jika $B/C > \text{suku bunga}$ maka usaha layak untuk dilaksanakan
2. Jika $B/C = 1$ maka usaha impas
3. Jika $B/C < \text{suku bunga}$ maka usaha tidak layak untuk dilaksanakan

Analisis Pendapatan

$$\Pi = TR - TC$$

Dimana :

Π : Keuntungan bersih UMKM tempe

TR : Total penerimaan/pendapatan UMKM tempe

TC : Total biaya pengeluaran / modal UMKM tempe¹⁶

a. Upah

Upah menerima pembayaran penerima dari pemberi kerja sebagai imbalan atas

¹⁶ Nurlaila Harum, "Analisi Dampak Kenaikan Harga Kacang Kedelei Terhadap Pendapatan UMKM Tempe," 2019.

pekerjaan atau layanan yang diberikan atau akan diberikan. dinyatakan atau dinilai dalam bentuk yang ditentukan menurut perjanjian, peraturan perundang-undangan, dibayar berdasarkan perjanjian kerja antara pemberi kerja dengan penerima pekerjaan, dan berfungsi sebagai penopang kelangsungan hidup yang sesuai untuk kemanusiaan dan produksi.¹⁷

3. Tenaga kerja

a. Teori Tenaga Kerja

Segala sesuatu yang berkaitan dengan tenaga kerja sebelum, selama, dan setelah hari kerja dianggap sebagai pekerjaan. Setiap orang yang mampu bekerja untuk menghasilkan barang dan/atau jasa untuk memenuhi kebutuhannya sendiri dan kebutuhan masyarakat dianggap sebagai tenaga kerja sesuai dengan Pasal 1 angka 2 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang ke tenagakerjaan.¹⁸

Selain modal, teknologi, dan sumber daya alam, tenaga kerja merupakan salah satu komponen terpenting dalam proses manufaktur barang dan jasa. "Produksi dan operasi tidak dapat berfungsi tanpa manusia, Penilaian keterampilan analisis studi kerja dan desain pekerjaan berfungsi sebagai dasar untuk perekrutan pekerja untuk proses produksi. Untuk mengubah bahan mentah menjadi barang jadi yang diinginkan perusahaan, tenaga kerja diperlukan. Kualitas tenaga kerja, jenis kelamin, musim, dan upah tenaga kerja terus berdampak pada jumlah tenaga kerja. Proses produksi akan

¹⁷ Abdul, "Analisis Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Industri Mebel Di Kota Makassar (Studi Kasus Kecamatan Tamalate)." Abdul. "Analisis Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Industri Mebel Di Kota Makassar (Studi Kasus Kecamatan Tamalate)." 2019, h.9

¹⁸ Yeni Putri Rochmawati and Sudarsana Arka, "Analisis Pengaru Modal, Tenaga Kerja, Entrepreniur Dan Teknologi Teradap Produksi Industri Tahu Tempe Di Denpasar," 2018, 1723.2018

mengalami hambatan jika kualitas ini diabaikan.¹⁹

Karena manusia dan teknologi yang dikembangkannya mampu menghasilkan barang yang setara atau komplementer dengan yang dihasilkan dari modal dan tanah, tenaga kerja merupakan sumber daya manusia salah satu faktor produksi terpenting antara modal (sumber daya modal) dan tanah (sumber daya alam). Modal manusia dan sumber daya manusia adalah dua aspek dari tenaga kerja. Modal manusia memandang manusia sebagai modal yang memiliki nilai dan akan memberikan manfaat berupa pengembalian investasi modal manusia untuk peningkatan produktivitas tenaga kerja jika diinvestasikan dengan baik, sedangkan sumber daya manusia memandang manusia sebagai sumber daya yang suatu saat dapat habis jika digunakan terus menerus.²⁰

Ada beberapa penghambat bagi tenaga kerja dalam dunia pekerjaan :

a. Kesempatan kerja

Semakin banyak kesempatan kerja berarti semakin besar potensi pendapatan dari pekerjaan ini.

b. Keahlian

Dengan tingkat keahlian dan keterampilan yang tinggi akan dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas yang akan berdampak pada pendapatan juga.

¹⁹ Rochmawati and Sudarsana Arka. "Analisis Pengaruh Modal, Tenaga Kerja, Entrepreneur Dan Teknologi Terhadap Produksi Industri Tahu Tempe Di Denpasar." 2018, h.1723

²⁰ Andi Muhammad Fatahillah, *Ekonomi Ketenagakerjaan Dan Investasi Modal Manusia*, 2021. h,1

c. Motivasi

Tingkat motivasi seseorang untuk bekerja dan dorongan yang mereka terima juga berdampak pada jumlah uang yang mereka hasilkan.

d. Keuletan Kerja

Kegigihan dalam menghadapi segala rintangan identik dengan keuletan, yang juga dapat diartikan sebagai keberanian. Anda menggunakan kegagalan sebagai peluang untuk mengejar kesuksesan kapan pun Anda menghadapinya.

e. Modal yang digunakan jauh lebih sedikit

Besar kecilnya usaha seseorang berkorelasi kuat dengan jumlah modal yang digunakan.²¹

4. Pengupahan

a. Teori Upah

Upah atau gaji merupakan pembayaran yang diberikan oleh majikan kepada pekerja atas usahanya terlibat dalam proses produksi. Upah dalam bahasa Arab disebut al-ujrah. Dari segi bahasa al-ajru yang berarti iwad (ganti), oleh sebab itu al-sawab (pahala) dinamai juga al-ajru atau al-ujrah (upah). Pembalasan atas jasa yang diberikan sebagai imbalan atas manfaat suatu pekerjaan.²²

Upah adalah salah satu aspek hubungan kerja yang paling sensitif. Upah

²¹ Asril Maulana, "Analisis Pendapatan Dan Beban Operasional Dalam Meningkatkan Laba Operasional Pada PT. Kharisma Pemasaran Bersama Nusantara (PT KPB Nusantara).," *Jurnal Akuntansi* 1, no. 2 (2018): 11–16. Maulana.2018, h.7

²² Ruslan Abdul Ghofur and Konsep Upah, *Konsep Upah*, 2020.h.7

dipandang berbeda oleh berbagai pihak yang terlibat. Upah dipandang oleh pekerja dan buruh sebagai sarana untuk memenuhi kebutuhan dasar mereka dan keluarganya. Upah juga secara psikologis dapat meningkatkan kepuasan pekerja/buruh. Upah, di sisi lain, dipandang oleh pengusaha sebagai biaya produksi. Di satu sisi, upah dipandang oleh pemerintah sebagai sarana untuk memastikan terpenuhinya kebutuhan dasar pekerja dan buruh, peningkatan produktivitas pekerja dan buruh, serta peningkatan daya beli masyarakat.²³ Meskipun melayani tujuan yang sama, upah dan gaji adalah dua jenis kompensasi yang berbeda. Gaji biasanya dibayarkan kepada pegawai atau pegawai tetap (formal), yaitu mereka yang sudah berstatus pegawai tetap atau sudah diangkat menjadi pegawai tetap yang terikat. Kompensasi untuk karyawan ini biasanya dibayarkan secara mingguan atau bulanan dan diberikan secara berkala selama jangka waktu yang telah ditentukan.²⁴

Kepentingan pekerja dan pengusaha sangat dipengaruhi oleh masalah upah. Hasil produksi swasta dan publik terus menentukan keadaan kehidupan mayoritas orang. Industri yang menghasilkan kebutuhan tenaga kerja tentu akan terpengaruh oleh penurunan daya beli masyarakat dalam waktu yang cukup lama. Pekerja melihat upah sebagai cara untuk menghidupi diri sendiri dan keluarganya. Upah juga secara psikologis dapat mendatangkan kepuasan bagi pekerja. Upah dilihat oleh pemilik usaha sebagai salah satu biaya produksi; di sisi lain, upah dipandang oleh pemerintah

²³ S Thamrin, Lidia Febrianti, and S Parman, "Pemenuhan Keperluan Hidup Layak Dalam Perspektif Peraturan Pemerintah No. 78 Tahun 2015 Tentang Pengupahan" 3, no. June (2019): 143.2019, h.145

²⁴ Siti Mujanah, *Manajemen Kompensasi*, 2019. h,33

sebagai jaminan terpenuhinya kebutuhan dasar pekerja dan keluarganya, meningkatkan produktivitas pekerja/buruh, dan meningkatkan daya beli masyarakat.²⁵

Sistem Pengupahan Terdapat berbagai sistem pengupahan yang ditawarkan namun yang umum diterapkan di Indonesia antara lain yaitu:

- a. Sistem Waktu Dalam sistem waktu besarnya kompensasi ditetapkan berdasarkan standar waktu seperti jam, hari, minggu atau bulan. Sistem waktu ini biasanya jika prestasi kerja sulit diukur per unitnya. Jadi, besarnya kompensasi hanya didasarkan pada lamanya bekerja
- b. Sistem Hasil (output) Dalam sistem hasil ditetapkan atas kesatuan unit yang dihasilkan oleh pekerja, seperti per potong, meter, liter, ataupun kilogram. Dalam hal ini sistem kompensasi diterapkan berdasarkan banyaknya hasil yang dikerjakan oleh tenaga kerja.
- c. Sistem Borongan Dalam sistem ini pendapat besarnya pada volume pekerjaan dan lamanya mengerjakan. Upah borongan ini mengaitkan langsung kompensasi secara langsung dengan produksi yang dihasilkan. Besar kecilnya upah tergantung kecermatan dalam mengkalkulasi biaya borongan tersebut.²⁶

5. Jenis usaha yang di kelola tenaga kerja

1) Tahu dan Tempe

Tahu tempe merupakan masakan khas Indonesia yang telah ada selama

²⁵ Thamrin, Febrianti, "Pemenuhan Keperluan Hidup Layak Dalam Perspektif Peraturan Pemerintah No. 78 Tahun 2015 Tentang Pengupahan."and Parman.2019, h.145

²⁶ Ghofur and Upah, *Konsep Upah*.2020,h.66

berabad-abad, khususnya di budaya kuliner Yogyakarta dan Surakarta. Selain itu, migrasi orang Jawa ke seluruh nusantara bersamaan dengan tersebarnya metode pembuatan tempe ke seluruh Indonesia. Manfaat yang signifikan bagi produsen dan konsumen yang berpenghasilan rendah dan secara konsisten meningkatkan taraf hidup mereka karena: Tempe tersedia untuk kebutuhan sehari-hari setiap saat, proses pembuatannya mudah, biayanya kecil, didistribusikan secara luas melalui pemasaran, dan berfungsi sebagai sumber pendapatan.

Sejak tahun 1946, tempe mulai populer di seluruh Eropa hingga Belanda. Ada delapan bisnis tempe di Jepang, 53 di Amerika Serikat, dan 18 di Eropa pada tahun 1984. Tempe terkenal di sejumlah negara lain, termasuk Cina, India, Taiwan, Sri Lanka, Kanada, Australia, Amerika Latin, dan Afrika. Namun, popularitasnya masih terbatas. Tempe merupakan produk kedelai yang telah diolah oleh *Rhizopus Sp.*, terutama melalui fermentasi dari spesies *R. oligosporus*. Selama proses fermentasi kedelai menjadi tempe banyak terjadi perubahan fisik, biokimia, dan mikrobiologi yang semuanya sangat baik untuk kesehatan dan gizi.²⁷

3. Limbah

a. Limbah industri pada tahu tempe

Tahu merupakan produk olahan berbahan dasar kedelai. Seperti yang digambarkan, limbah cair dan padat akan dihasilkan selama proses pengolahan tahu. Ampas tahu merupakan limbah padat yang dihasilkan dari proses pengolahan tahu. Limbah padat yang keluar dari pembuatan tahu disebut ampas tahu. Untuk membuat

²⁷ Redi Aryanta, "Manfaat Tempe Untuk Kesehatan." 2020, h.45-46

kertas lepas tempe dan pakan ternak, ampas tahu padat dapat digunakan sebagai bahan baku. Banyak limbah padat telah diubah menjadi barang olahan seperti tempe gembus, keripik, dan pakan ternak. Limbah sisa dari penggumpalan dan pencucian kedelai adalah limbah cair tahu yaitu air limbah. Pencemaran air dari limbah cair tahu lebih tinggi dibandingkan dengan limbah padat.²⁸

b. Proses pembuatan tahu dan tempe

Tahu dan tempe merupakan salah satu makanan yang mengandung protein dan berbahan dasar kedelai sehingga sangat populer di Indonesia. Industri kecil penghasil produk tahu di Indonesia sebagian besar berada di Pulau Jawa. Seiring bertambahnya populasi, begitu pula ekspansi industri yang cepat. Namun, industri ini juga menghasilkan limbah yang bersifat cair dan berpotensi mencemari lingkungan. Air diperlukan untuk pengolahan tahu, meliputi penyortiran, perendaman, pengupasan kulit, pencucian, penggilingan, perebusan, dan penyaringan. Untuk membuat tahu, protein terlebih dahulu diekstraksi dan kemudian dikumpulkan untuk membentuk padatan protein. Biasanya, menambahkan agen koagulasi berbasis asam digunakan untuk mengentalkan susu kedelai. Asam asetat (CH_3COOH), batu tahu ($\text{CaSO}_4 \cdot \text{nH}_2\text{O}$), dan larutan biji tahu (larutan sari tahu yang telah diendapkan selama satu malam) merupakan bahan penggumpal yang umum.²⁹

²⁸ Mutiara Regita Cahyani et al., "Pengolahan Limbah Tahu Dan Potensinya (Tofu Waste Treatment and Its Potential)" 6 (2021): 28, <https://doi.org/10.20961/pcc.6.0.55086.27-33.2021,h.27-28>

²⁹ Febrian Sayow et al., "Analisis Kandungan Limbah Industri Tahu Dan Tempe Rahayu Di Kelurahan Uner Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa," *Agri-Sosioekonomi* 16, no. 2 (2020): 245, <https://doi.org/10.35791/agrsosek.16.2.2020.28758.2020, h.246-24>

- c. Tahapan proses pembuatan tahu secara umum adalah sebagai berikut :
- a. Kedelai terpilih dibersihkan dan disortir. Menampi atau menggunakan alat pembersih adalah metode pembersihan. Kedelai direndam dalam air bersih hingga mengembang dan cukup lunak untuk ditumbuk. Jumlah waktu yang diperlukan untuk berendam bervariasi dari empat hingga sepuluh jam.
 - b. Menggunakan air bersih untuk mencuci. Ukuran atau jumlah kedelai yang digunakan menentukan jumlah air yang dibutuhkan.
 - c. Menggunakan mesin giling untuk menggiling kedelai menjadi bubuk. Air harus ditambahkan secara proporsional dengan jumlah kedelai untuk memudahkan penggilingan.
 - d. Kedelai direbus selama lima menit dan dimasak di atas kompor. Tambahkan air dan aduk agar tidak berbusa saat dimasak.
 - e. Kain saring digunakan untuk menyaring ampas kedelai. Peras sisa makanan dan bilas dengan air hangat. Sekitar 70% sampai 90% dari berat kering kedelai terdiri dari ampas basah.
 - f. Setelah itu digunakan air asam bersuhu 50 derajat Celcius untuk menggumpal adonan, yang didiamkan hingga terbentuk gumpalan yang besar. Selain itu, sebagian air di atas endapan digunakan untuk proses penggumpalan kembali.
 - g. Pengepresan dan pencetakan yang dilapisi dengan kain saring hingga menjadi padat merupakan langkah terakhir. Cetakan dibuka dan diangin-anginkan setelah air tinggal sedikit.

Langkah-langkah umum yang terlibat dalam pembuatan tempe adalah sebagai berikut:

- a) Kedelai dimasak, direndam selama satu malam hingga lunak dan terasa berlendir, kemudian dicuci bersih setelahnya.
- b) Mesin penghancur digunakan untuk memecah kacang kedelai, memisahkan kulitnya dan membelah kacang menjadi dua.
- c) Memecahkan kedelai ke dalam air memungkinkan pemisahan kulit kedelai, yang kemudian mengapung dan dapat dipisahkan.
- d) Kedelai yang sudah dikupas dicuci sekali lagi hingga bersih, kemudian difermentasi dengan cara mencampurkan kedelai dengan ragi yang telah dilarutkan dan didiamkan selama kurang lebih sepuluh menit.
- e) Kacang kedelai yang sudah mengandung ragi dibungkus dengan daun pisang setelah ditiriskan sampai hampir kering. Tempe dihasilkan setelah fermentasi selama dua hari.³⁰

Limbah pada proses pengolahan tahu dan tempe akan menimbulkan polusi dilingkungan terutama lingkungan pabrik tahu dan tempe karena ada beberapa limbah yang terkandung didalamnya ketika berlangsung pengolahan tahu dan tempe. Limbah pada polusi suara, polusi udara, polusi air.³¹

³⁰ Sayow et al.2020, h.246-24

³¹ Cahyani et al., "Pengolahan Limbah Tahu Dan Potensinya (Tofu Waste Treatment and Its Potential)."2021,h.27-28

d. Dampak limbah pada polusi air, polusi udara dan polusi suara pada Pengolahan Tahu Dan Tempe Matoya Mustofa

a. Polusi air

Tahap perebusan, perendaman, pencucian, dan fermentasi pada proses produksi tempe membutuhkan air dalam jumlah yang cukup banyak. Volume limbah cair yang dihasilkan disesuaikan dengan jumlah air yang dibutuhkan selama proses produksi tempe. Air sisa perebusan, perendaman, pencucian, dan fermentasi kedelai merupakan limbah cair. Dibuang langsung ke saluran air di tempat produksi tempe, berpotensi mencemari lingkungan dan harus diolah.

Sifat-sifat seperti bahan organik padat tersuspensi menjadi ciri khas limbah cair yang dihasilkan oleh produksi tempe. Tergantung pakan ternak dapat dibuat dari bagian padat atau limbah padat, dan pupuk cair dapat dibuat dari bagian cair atau limbah cair. Fermentasi limbah organik tersebut akan menimbulkan bau yang tidak sedap jika limbah tempe langsung dibuang ke lingkungan. Diharapkan salah satu solusi untuk mengurangi pencemaran lingkungan adalah inovasi pengolahan air limbah yang muncul dari budidaya teh.³²

b. Polusi udara

Polusi udara yang kita hirup sangat penting untuk kesejahteraan dan kesehatan kita. Udara yang tercemar mengandung satu atau lebih zat berbahaya, polutan, atau kontaminan yang mengancam kesehatan masyarakat. Materi

³² Analekta Tiara Perdana, "Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengolahan Limbah Cair Produksi Tempe Di Kampung Tempe Kota Tangerang" 04 (2021).2021,h. 10

partikulat, hidrokarbon aromatik polisiklik (PAH), timbal, ozon permukaan tanah, logam berat, sulfur dioksida, benzena, karbon monoksida, dan nitrogen dioksida adalah polutan utama di udara yang kita hirup. Tingkat partikel yang tinggi dan polusi udara terkait menimbulkan ancaman bagi kesehatan manusia. Polusi udara juga diperparah oleh pertumbuhan populasi perkotaan yang cepat, peningkatan industrialisasi, dan meningkatnya permintaan penggunaan energi dan kendaraan. Dia melanjutkan dengan mengatakan bahwa usia dan pemeliharaan kendaraan yang buruk, jalan yang macet, teknologi produksi yang tidak efisien, dan peraturan lingkungan semuanya berkontribusi terhadap masalah ini.³³

c. Polusi Suara

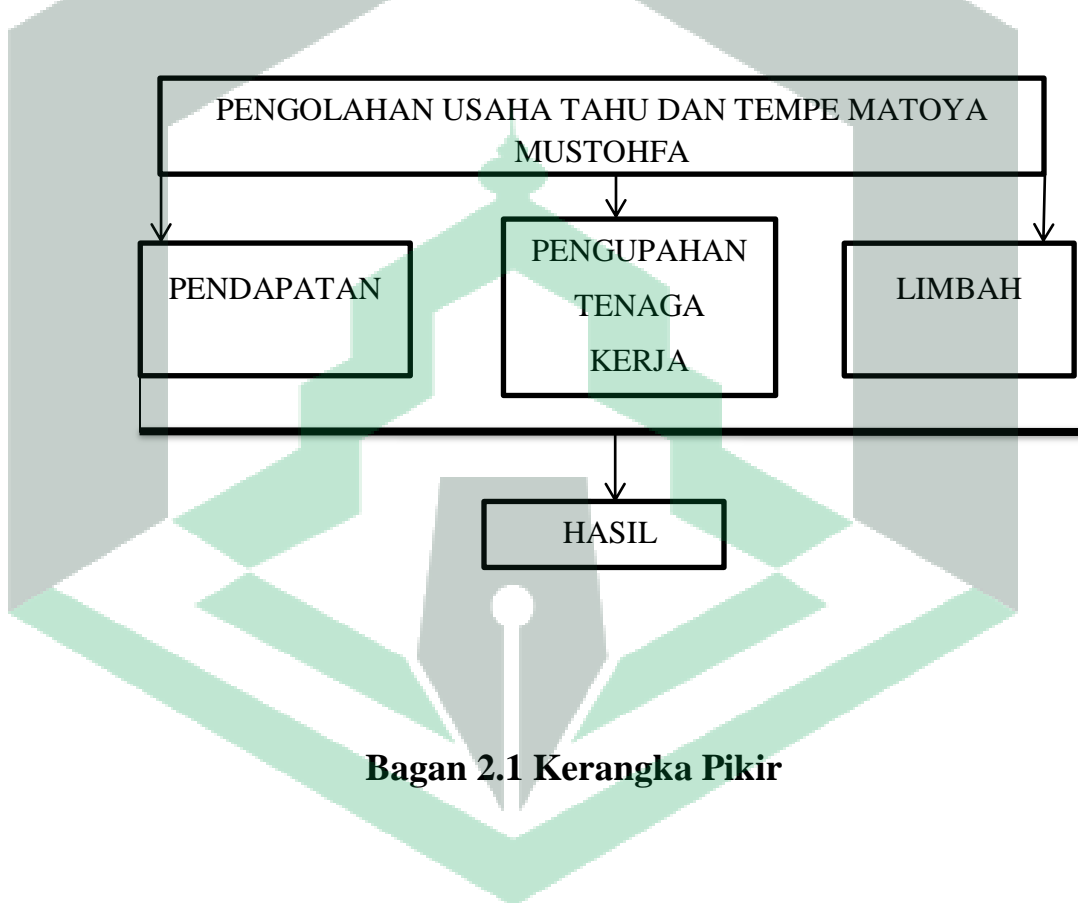
Situasi yang dikenal sebagai "polusi suara" terjadi ketika jumlah suara yang berlebihan memasuki suatu lingkungan, membuat orang tidak nyaman berada di sana. Polusi suara menimbulkan ancaman yang signifikan terhadap kualitas lingkungan, terutama di atmosfer. Kebisingan, atau bunyi atau bunyi yang dapat mengganggu atau merugikan pendengaran manusia, merupakan penyebab pencemaran suara.³⁴

³³ Mutiara puspa Garini, "Dampak Aktivitas Ekonomi Produksi Pembuatan Tahu Terhadap Pencemaran Lingkungan" 6, no. 2 (2021): 34.2021, h.34

³⁴ Mutiara puspa Garini.2021, h.34

C. Kerangka Pikir

Kerangka pemikiran adalah rencana atau garis besar yang dibuat peneliti untuk merancang proses penelitian. Penjelasan singkat tentang gejala masalah disediakan oleh kerangka pemikiran. Tinjauan hasil penelitian yang relevan atau terikat berfungsi sebagai dasar untuk pembuatan kerangka kerja ini. kerangka adalah model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor bermasalah dan signifikan.



Bagan 2.1 Kerangka Pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian dan Pendekatan Penelitian

pengamatan yang digunakan ialah jenis penelitian kualitatif. Pengamatan kualitatif adalah pengamatan yang menggunakan peneliti sebagai instrumen utama untuk menyelidiki keadaan objek alam. Penelitian tidak menggunakan populasi karena dimulai dengan kasus-kasus khusus yang muncul dalam situasi sosial tertentu. Temuan penelitian tidak berlaku untuk populasi umum; sebaliknya, mereka dipindahkan ke konteks sosial lain di mana konteks sosial dapat dibandingkan. Keadaan kasus dipertimbangkan. Sumber atau partisipan penelitian, teman, dan guru adalah sampel penelitian kualitatif, bukan responden. Sampel teoretis adalah nama lain dari sampel penelitian kualitatif, bukan sampel statistik. Ini karena mengembangkan teori adalah tujuan dari penelitian kualitatif.³⁵

Metode deskriptif digunakan dalam pendekatan ini. Data yang menggambarkan karakteristik seseorang, peristiwa, atau keadaan dapat dikumpulkan melalui penelitian deskriptif. Data kualitatif, misalnya, dapat dikumpulkan untuk menjelaskan bagaimana pelanggan membuat keputusan atau

³⁵ Mawar, "Analisis Saluran Distribusi Sagu," .2018

untuk mengamati bagaimana manajer menangani perselisihan pelanggan dalam organisasi mereka.³⁶

B. Fokus penelitian

Pokus penelitian ini adalah pendapatan, tenaga kerja dan limbah pada pengolahan usaha tahu tempe Matoya Mustofah di kelurahan mawa kota palopo.

C. Subjek dan informan penelitian

Tekhnik sampling yang digunakan peneliti adalah purposive sampling. Purposive sampling merupakan teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan tertentu ini misalnya orang tersebut yang dianggap paling tau tentang apa yang akan kita teliti, sehingga akan memudahkan peneliti untuk menjelajahi objek/situasi sosial yang diteliti.

Adapun subjek atau informan dalam penelitian ini adalah karyawan pada Pabrik Tahu Dan Tempe Matoya Mustofa Di Kelurahan Mawa Kota Palopo.

D. Defenisi istilah

1. Pendapatan

Pendapatan adalah hasil usaha yang dilakukan berupa uang atau barang, yang dapat menambah penghasilan pengusaha untuk menggantikan modal awal pemilik usaha melalui proses yang dilakukan oleh pemilik dan karyawannya. Dalam bisnis perdagangan, pendapatan merupakan faktor yang sangat penting

³⁶ Mawar, "Analisis Saluran Distribusi Sagu," .2018

karena menjalankan bisnis tentu saja perlu mengetahui nilai atau jumlah pendapatan yang diperoleh.

2. Pengupahan tenaga kerja

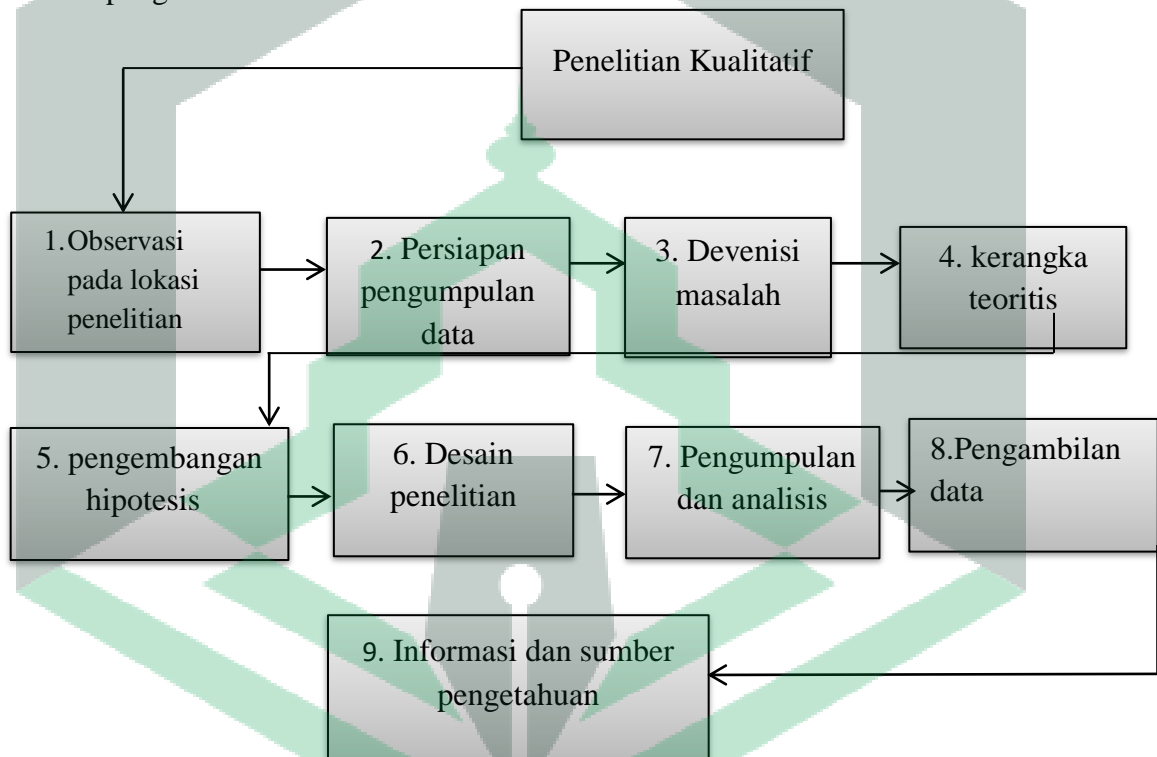
tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu bekerja dan menghasilkan barang atau jasa untuk diri sendiri dan keluarganya. Setiap orang yang bekerja untuk uang atau barang dengan imbalan upah atau imbalan dalam bentuk lain adalah pekerja atau buruh. Upah adalah salah satu aspek hubungan kerja yang paling sensitif. Upah dipandang berbeda oleh berbagai pihak yang terlibat. Upah dipandang oleh pekerja dan buruh sebagai sarana untuk memenuhi kebutuhan dasar mereka dan keluarganya.

3. Limbah

Limbah pada Tahu tempe merupakan produk olahan berbahan dasar kedelai. Akan ada limbah cair dan padat yang dihasilkan selama proses pengolahan tahu. Ampas tahu merupakan limbah padat dari olahan tahu. Ada beberapa limbah dalam pabrik tahu dan tempe berupa limbah pada polusi air, polusi udara, dan polusi suara. Pada pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa memiliki limbah pada polusi air yang dimana limbah air berasal dari pengolahan tahu pada saat pengepresan dilakukan dan pada saat penyaringan ampas tahu dilakukan. pada pengolahan tempe saat pencucian memiliki limbah air juga yang dimana dialirkan langsung pada irigasi.

E. Desain Penelitian

Garis besar rencana untuk menjawab pertanyaan penelitian dan mengantisipasi beberapa masalah yang mungkin timbul selama proses pengamatan.



Bagan 3.2 Desain Penelitian

F. Data dan Sumber Data

1) Data primer

Data primer untuk peneliti yang berasal langsung dari lokasi penelitian Pabrik Tahu Tempe Matoya Mustofa. Pada penelitian ini data primer didapatkan dari hasil wawancara langsung dengan tenaga kerja yang kerja pada pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa selaku informan pada penelitian ini terkhusus pada karyawan yang kerja dalam pabrik Matoya Mustofa sejumlah 7 informan.

2) Data sekunder

Data sekunder disebut juga sebagai data pelengkap, jenis data ini digunakan untuk memperluas data yang sudah ada sehingga dapat memenuhi harapan peneliti. Dalam arti bahwa kedua data primer dan sekunder diperoleh.

G. Instrument Penelitian

Dalam penelitian kualitatif, instrumen penelitian juga merupakan instrumen yang digunakan untuk mengumpulkan data. Dalam penelitian kualitatif, peneliti sendiri mengumpulkan data dengan terjun ke lapangan dan mengajukan pertanyaan kepada informan secara langsung. Alat-alat berikut diperlukan untuk mengumpulkan informasi dari informan:

- 1) Daftar informasi yang harus dikumpulkan sebagai pedoman wawancara mendalam.³⁷

H. Teknik Pengumpulan Data

³⁷ Syafrida Hafni Sahir, *Metode Penelitian*, 2022.2022,h.44

1. Observasi

Observasi pada pengamatan awal yang dilakukan peneliti untuk mengetahui tentang fenomena yang ada dilokasi penelitian.

2. Wawancara

Wawancara dengan beberapa informan dilokasi penelitian terkait pertanyaan-pertanyaan yang merujuk pada inti penelitian dilakukan dilokasi penelitian.

3. Dokumentasi

Dokumentasi pada saat turun meneliti dilokasi penelitian dalam proses mengambil data kepada informan maupun pemilik usaha.

I. Pemeriksaan keabsahan Data

Data kualitatif harus memenuhi sejumlah standar atau kriteria agar dianggap valid, antara lain:

- a. Trianggulasi dengan sumber berarti membandingkan dan mengecek kembali keterpercayaan data yang telah didapatkan dari berbagai sumber. Trianggulasi sumber difungsikan oleh seorang peneliti dalam memeriksa data yang didapatkan dari hasil dokumentasi, observasi serta wawancara.
- b. Trianggulasi dengan teknik merupakan trianggulasi yang dilakukan dengan memeriksa data dari sumber yang serupa tetapi berbeda teknik. Trianggulasi teknik tersebut difungsikan oleh peneliti setelah memperoleh

hasil wawancara yang telah dilakukan kemudian dicek dengan hasil observasi dan dokumentasi.

J. Teknik Analisa Data

1. Reduksi data

Untuk mendapatkan gambaran yang lebih jelas tentang pengamatan, reduksi data dimulai dengan meringkas, memilih hal-hal yang paling penting, dan memusatkan perhatian pada hal-hal tersebut. Ada data yang terseleksi selama proses reduksi, dan ada data yang terbuang sia-sia.

2. Penyajian Data

Setelah data direduksi, tampilkan data tersebut. Tindakan menyajikan data dilakukan secara sederhana dalam bentuk kata dan kalimat dengan tujuan menggunakan data yang telah dikumpulkan sebagai landasan untuk membuat penilaian yang tepat.

3. Kesimpulan

Setelah menampilkan data, langkah terakhir adalah menarik kesimpulan dan memverifikasinya. Proses penggalan intisari dari istilah “Metode Penelitian Pendekatan Kualitatif” dan “kata-kata” yang telah terkumpul dalam bentuk kalimat pernyataan yang sesuai dengan data yang jelas disebut “penarikan kesimpulan”. Untuk sampai pada kesimpulan yang lebih tepat, kesimpulan diperiksa untuk melihat apakah mereka akurat.

BAB 1V

DESKRIPSI DAN ANALISIS DATA

A. Deskripsi Data

Deskripsi data ini membahas penelitian tentang “Pengolahan Tahu Dan Tempe Matoya Mustofa Di Kelurahan Mawa Kota Palopo

Penelitian ini dilaksanakan antara tanggal 6 Desember sampai dengan 30 Desember 2022. Tujuan penelitian deskriptif kualitatif ini adalah untuk mengetahui pendapatan, upah tenaga kerja, dan pemborosan. Menerapkan data adalah langkah pertama dalam menentukan ini, diikuti dengan analisis data dan pembahasan.

1. Gambaran umum lokasi penelitian
 - a. Sejarah singkat pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa

Tempe dan tahu adalah usaha yang dimiliki dan dioperasikan oleh Ibu Matoya Mustofa yang menyediakan sarana untuk memenuhi kebutuhan pokok seseorang. Pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa berada di tempat yang bagus, dan karena tahu dan tempe diolah di sana, langsung dipasarkan atau dijual di sana. Pada tahun 1992, Matoya Mustofa mendirikan pabrik tahu dan tempe. Ia mulai berbisnis pada tahun 1992 dan mulai mencari karyawan untuk membantunya mengelola perusahaan Matoya Mustofa.³⁸

- b. Visi perusahaan pabrik tahu dan tempe

³⁸ Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa menjadi tempat penjualan langsung kepada konsumen setelah pengolahan bahan diolah.

c. Misi perusahaan pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa

Karyawan yang kerja dalam perusahaan pabrik tahu Matoya Mustofa komitmen terhadap tugas yang diberikan dan melayani yang baik terhadap konsumen.

Urian Tugas :

a) Pemilik

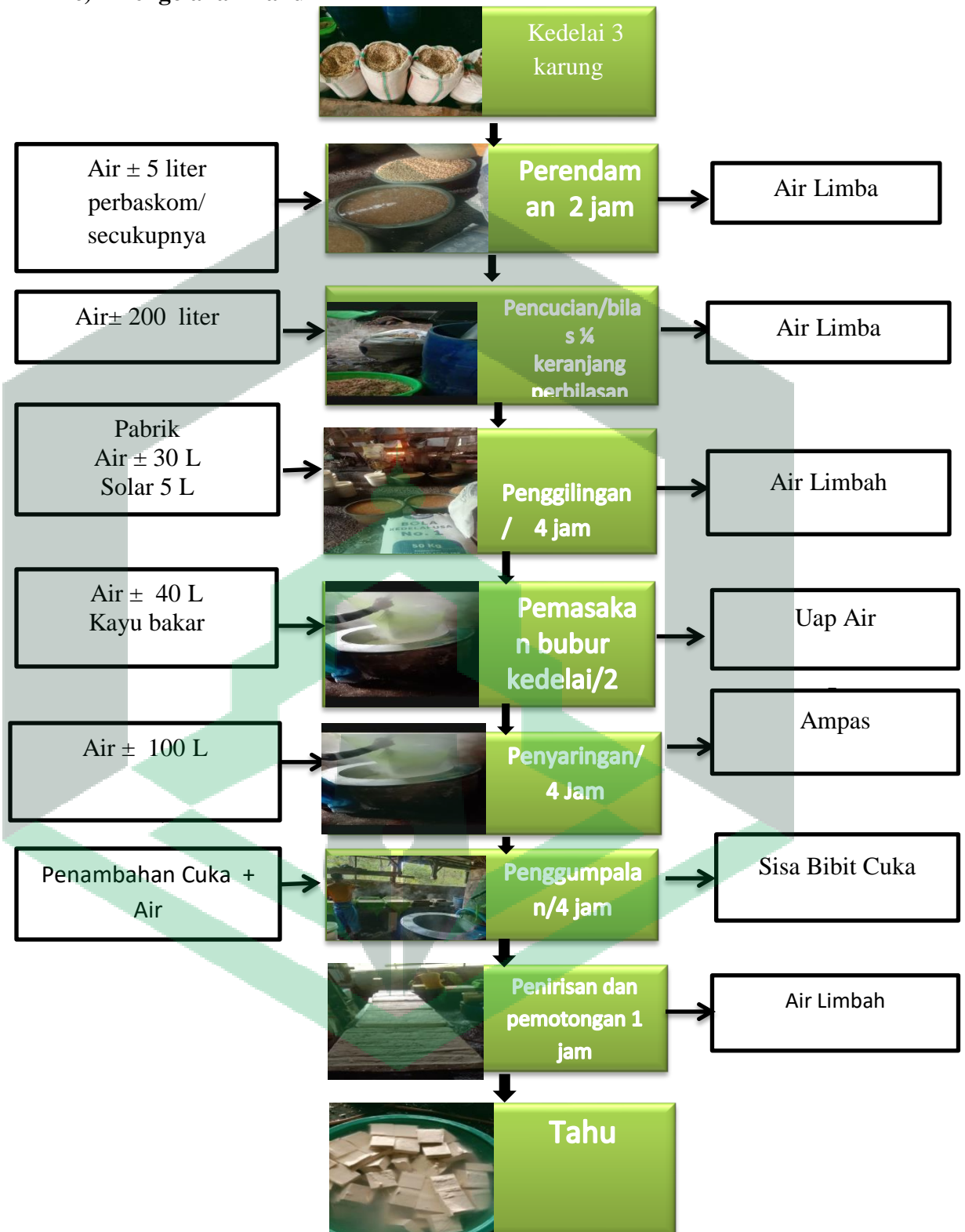
Selain bertanggung jawab kepada seluruh karyawan, pemilik merupakan pengambil keputusan tertinggi dalam organisasi. Selain itu, pemilik merupakan pengawas yang bertanggung jawab atas seluruh kegiatan operasional pabrik dan pabrik pengolahan.

b) Manajer/Pengelola

Tugas dan tanggung jawab manajer adalah:

- 1) Mengkoordinasikan dan mengawasi kegiatan operasional.
- 2) Mengarahkan usaha pemasaran dan produksi perusahaan.
- 3) Mengawasi seluruh kegiatan operasional perusahaan.
- 4) Mengawasi prosedur pengoperasian.
- 5) Membuat tugas-tugas operasional.
- 6) Memantau kinerja karyawan.
- 7) Memberikan pendidikan dan pelatihan bagi karyawan.
- 8) Menawarkan solusi atas masalah yang dihadapi perusahaan.

c) Pengolahan Tahu



1) Perendaman

Pada tahap perendaman kedelai dikerjakan oleh satu informan. Pada pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa membutuhkan air ± 5 liter perbaskom atau secukupnya yang membutuhkan waktu 2 jam. Pada perendaman kedelai yang akan digiling setelah perendaman untuk pembuatan tahu kemudian sisa air perendaman menimbulkan air limbah yang dialirkan langsung keirigasi.

2) Pencucian kedelai

Pada tahap pencucian kedelai atau pembilasan dikerjakan oleh satu informan dalam tahap ini membutuhkan air ± 200 liter dan waktu yang dibutuhkan untuk pencucian kedelai cukup lama yang menimbulkan air limbah terkait air sisa pencucian yang dialirkan langsung keirigasi atau pembuangan air pada pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa.

3) Penggilingan

Pada tahap penggilingan kedelai dikerjakan oleh satu informan. Untuk menghasilkan sebuah produk tahu dalam pabrik Matoya Mustofa membutuhkan air ± 30 liter dan solar ± 5 liter yang membutuhkan waktu 4 jam kemudian pada penggilingan ini muncul air limbah terkait air sisa penggumpalan yang dilakukan setelah penggilingan dikerjakan oleh satu informan, adapun air limbah pada penggumpalan tahu dialirkan langsung keirigasi atau pembuangan air disekitar pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa.

4) Pemasakan bubur kedelai

Pada tahap pemasakan bubur kedelai membutuhkan waktu 2 jam yang akan menjadi produk tahu dan membutuhkan air kurang lebih 40 liter dalam pemasakan bubur kedelai 3 karung dan dikerjakan oleh 1 informan.

5) Penyaringan

Pada penyaringan kedelai membutuhkan air \pm 5 liter dalam satu kali penyaringan. Pada penggilingan dilakukan disaring melalui kain yang menghasilkan sebuah ampas membutuhkan waktu 4 jam. Pada penyaringan ini dilakukan untuk menyaring sebuah kedelai setelah digiling untuk menghasilkan sebuah bubur kedelai yang menjadi produk tahu, setelah penyaringan selesai ampas dipindahkan kedalam karung.

6) Penggumpalan

Pada penggumpalan tahu dilakukan setelah pemasakan tahu yang dicampurkan dengan cuka untuk lanjut pada penggumpalan yang membutuhkan waktu \pm 30 menit.

7) Pencetakan

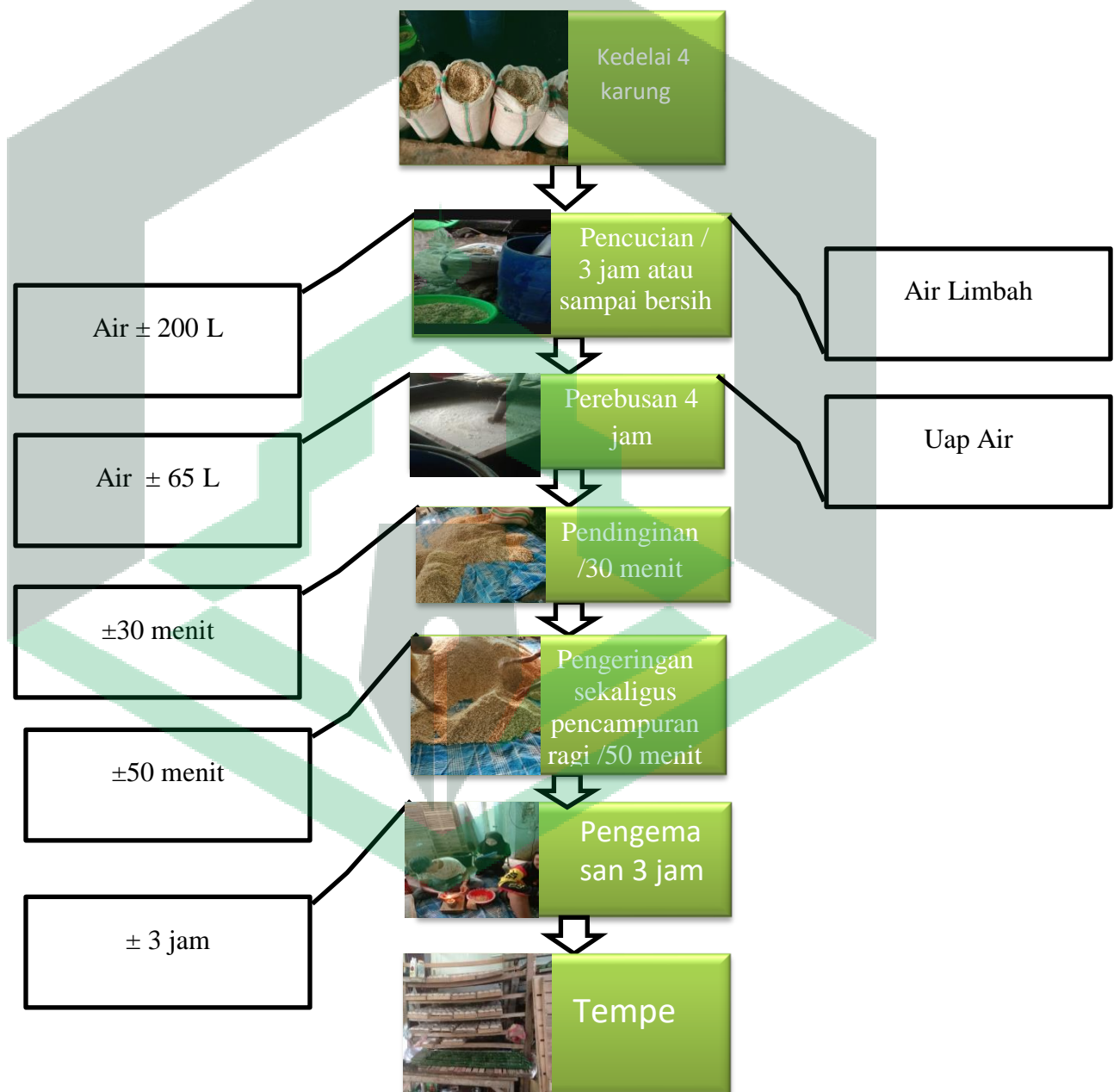
Pada pencetakan ini dilakukan setelah proses penggumpalan kemudian dipindahkan kepapan pencetakan. Kemudian pada papan pencetakan dan pada tahap pencetakan ini muncul air limbah yang dialirkan langsung keselokan dalam pabrik Matoya Mustofa.

8) Pemotongan tahu

Pada tahap akhir proses pengolahan bahan kedelai yang menjadi produk

tahu yaitu pemotongan dalam waktu ± 30 menit. Pada pemotongan tahu disesuaikan dengan ukuran ditentukan, dan pada tahap akhir ini menimbulkan air limbah yang dimana dialirkan langsung keselokan atau pembuangan air dalam lokasi pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa

b. Pengolahan Tempe



1. Pencucian

Langkah pertama dalam pengolahan tempe adalah pencucian yang membutuhkan air \pm 200 liter dalam waktu 3 jam pencucian yang dikerjakan oleh 1 informan. Pada tahap pencucian ini menimbulkan sebuah air limbah terkait air sisa pencucian yang dialirkan langsung keirigasi atau buangan air yang ada pada lokasi pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa.

2. Perebusan

Pada tahap perebusan membutuhkan waktu sekitar 4 jam dan tahap ini membutuhkan air \pm 65 liter yang dikerjakan oleh satu informan. Pada tahap perebusan ini menimbulkan sebuah uap air dan air limbah pada saat perebusan telah dilakukan kemudian air limbahnya dialirkan langsung keirigasi yang ada disekitar pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa.

3. Pendinginan

Pada tahap pendinginan membutuhkan waktu kurang lebih 30 menit untuk didinginkan setelah proses perebusan dilakukan. pada tahap ini dikerjakan oleh tiga informan.

4. Pengeringan

Pada tahap pengeringan kedelai ini sekaligus pencampuran ragi membutuhkan waktu kurang lebih 50 menit yang dilakukan oleh tiga informan.

5. Pengemasan

Pada tahap akhir dari proses pembuatan tempe yaitu pengemasan yang

membutuhkan waktu kurang lebih 4 jam yang dikerjakan oleh 3 informan. Pada tahap pengemasan ini kedelai dimasukan dalam plastic untuk tempe ukuran pendek dan tempe yang ukuran panjang dikemas menggunakan daun pisang.

j. Penjualan

- 1) Melayani konsumen
- 2) Karakteristik Narasumber

a) Umur

Tabel 4.1 Narasumber Berdasarkan Umur

No	Usia (Tahun)	Σ	%
1	17	1	14%
2	21	1	14%
3	24	1	14%
4	25	1	14%
5	32	1	14%
6	40	1	14%
7	57	1	14%
Jumlah		7	100%

Sumber: Hasil penelitian setelah di olah, 2023

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel 4.1 di atas, satu orang memiliki persentase 14% yang berusia 57 tahun, satu orang memiliki persentase 14% yang berusia 21 tahun, satu orang memiliki persentase 14% yang berusia 32 tahun. tua, satu orang memiliki persentase 14% yang berusia 40 tahun, satu orang memiliki persentase 14% yang berusia 25 tahun, satu orang memiliki

persentase 14% yang berusia 17 tahun, dan satu orang memiliki persentase dari 14%

b) Jenis Kelamin

Tabel 4.2 Narasumber Berdasarkan Jenis Kelamin

No.	Jenis kelamin	Σ	%
1	Laki-Laki	4	57%
2	Perempuan	3	43%
	Jumlah	7	100%

Sumber: Hasil penelitian setelah di olah, 2023

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel 4.2 di atas, terdapat informan yang terdiri dari 4 informan laki-laki sebesar 57% dan 3 informan perempuan sebesar 43%.

c) Pendidikan

Tabel 4.3 Narasumber Berdasarkan Pendidikan

No	Pendidikan	Σ	%
1	SMA/SMK	6	86%
2	SD	1	14%
	Jumlah	7	100%

Sumber: Hasil penelitian setelah di olah, 2023

Tabel 4.3 menunjukkan bahwa ada enam informan; tiga di antaranya berpendidikan SMA atau SMK (86 persen) dan satu orang berpendidikan SD (14 persen).

d) Jabatan

Tabel 4.4 Narasumber Berdasarkan Pekerjaan/Jabatan

No	Jenis Kelamin	Σ	%
1	Pengelola	1	13%
2	Karyawan	7	88%
	Jumlah	8	100%

Sumber: Hasil penelitian setelah diolah, 2023

Berdasarkan tabel 4.4 di atas, terdapat satu narasumber, dimana narasumber menduduki posisi manajer dengan persentase 13% dan narasumber menduduki posisi karyawan dengan persentase 88%.

B. Hasil Penelitian

1) Pendapatan Pada Usaha Pengolahan Tahu Dan Tempe Matoya

Mustofa

Dalam menghitung pendapatan usaha tahu dan tempe Matoya Mustofa maka Dapat Menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

$$TC = \text{Total Biaya/ Total Cost(Rp)}$$

$$TFC = \text{Total Biaya Tetap/ Total Fexid Cost(Rp)}$$

$$TVC = \text{Total Biaya Variabel/ Total Variable Cost(Rp)}$$

Adapun untuk analisis pendapatan secara matematis digunakan rumus sebagai berikut:

$$TR - TC$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan/ Total Revenue(Rp)

TC = Total Biaya/ Total Cost(Rp)

TC = TFC + TVC

Keterangan:

TFC = Rp. 7.220.000

TVC = Rp. 49.510.000

= Rp. 7.220.000 + Rp. 49.510.000

= Rp. 56.730.000

II = TR - TC

Keterangan:

= Rp. 79.680.000

Rp. 56.730.000

= Rp. 1.404

Perhitungan di atas menunjukkan bahwa usaha Matoya Mustofa dapat dikatakan menguntungkan karena total penerimaan lebih besar dari pada total biaya pengeluaran atau Revenue cost ratio > 1, (lebih dari satu).

2) Pengupahan tenaga kerja pada pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa

a. Tenaga kerja ditetapkan sesuai dengan pengalaman kerja

Tabel 4.5 Tenaga kerja ditetapkan sesuai dengan pengalaman

No.	Tenaga kerja ditetapkan sesuai dengan pengalaman	Informan	
		Σ	%
	Sesuai pengalaman	0	0
	Tidak sesuai	7	100
	Jumlah	7	100

Sumber : Hasil penelitian setelah diolah 2023

Berdasarkan tabel 4.5 di atas, dapat kita ketahui bahwa informan yang menyatakan tidak ditetapkan dari segi pengalaman untuk masuk kerja dalam usaha tahu dan tempe bu Matoya Mustofa sebanyak 7 orang atau 100%. Hal ini terkait pengalaman calon karyawan yang ingin masuk pada pabrik tahu Matoya Mustofa tidak ditentukan harus mempunyai pengalaman sehingga calon karyawan bisa masuk kerja tetapi pada pemilik usaha menekankan pada setiap karyawan untuk bagaimana teliti dalam pengolahan tahu dan tempe kemudian bisa meningkatkan kerjasama antara karyawan lainnya untuk mencapai sebuah target pemilik usaha.

b. Tenaga kerja ditetapkan dalam segi pendidikan

Table 4.6 Tenaga kerja ditetapkan sesuai dengan pendidikan

No.	Tenaga kerja ditetapkan sesuai dengan pendidikan	Informan	
		Σ	%
	Sesuai pendidikan	-	
	Tidak sesuai	7	100
	Jumlah	7	100

Sumber : Hasil penelitian setelah diolah, 2023

Berdasarkan tabel 4.6 di atas, dapat diketahui bahwa informan yang menyatakan bahwa tidak ditetapkan dari segi pengalaman untuk masuk kerja dalam usaha tahu dan tempe bu Matoya Mustofa sebanyak 7 orang atau 100%. Temuan peneliti terkait pemilik usaha tahu dan tempe mengenai calon karyawan tidak ditarget dari pendidikan untuk masuk kerja karena dalam pabrik tahu dan tempe tidak dilihat dari segi pendidikan untuk bisa bekerja dalam pabrik tahu dan tempe namun karyawan dilihat dari segi kemampuan

dalam pengolahan dan bisa kuat melaksanakan tugas terkait pengolahn bahan yang akan menjadi produk.

c. Tenaga kerja ditetapkan punya keahlian

Tabel 4.7 Tenaga kerja ditetapkan punya keahlian

No	Tenaga kerja ditetapkan punya keahlian	Informan	
		Σ	%
	Sesuai keahlian	-	
	Tidak sesuai	7	100
	Jumlah	7	100

Sumber : Hasil penelitian setelah diolah 2023

Berdasarkan tabel 4.7 di atas dapat diketahui bahwa informan yang menyatakan tidak ditetapkan dari segi keahlian untuk masuk kerja dalam usaha tahu dan tempe bu Matoya Mustofa sebanyak 7 Orang atau 100%. Dalam pabrik tahu dan tempe tidak mesti mempunyai sebuah keahlian untuk bisa melakukan sebuah pengolahan tahu dan tempe namun kemampuan dan ketelitian kerja sehingga bisa mendapatkan hasil yang baik terhadap bahan yang diolah menjadi produk yang diinginkan konsumen.

d. Tugas yang tenaga kerja lakukan dalam setiap waktu kerja

Tabel 4.8 tugas yang tenaga kerja lakukan dalam setiap waktu kerja

No	Tugas yang tenaga kerja lakukan dalam setiap waktu kerja	Informan	
		Σ	%
	Pencucian kedelai	1	14
	Penggilingan kedelai	1	14
	Pemasakan tahu	1	14

Pencetakan tahu	1	14
Pencampuran ragi pada tempe	1	14
Kemasan tempe	2	29
Jumlah	7	100

Sumber : Hasil penelitian setelah diolah 2023

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel 4.8 di atas, terdapat satu informan yang bekerja di bagian pencucian kedelai (14 persen), satu informan bekerja di bagian penggilingan kedelai (14 persen), satu informan bekerja di bagian memasak tahu (14 persen), satu informan bekerja di bagian pencetakan tahu (14 persen), satu informan bekerja di bagian pencampuran ragi pada tempe (14 persen), dan satu informan bekerja di bagian pengemasan tempe (29 persen).

e. Tenaga kerja memiliki tugas yang menentu

Tabel 4.9 Tenaga memiliki tugas yang menentu

No	Tenaga kerja memiliki tugas yang menentu	Informan
		Σ %
	Menentu	7 100
	Tidak menentu	-
	Jumlah	7 100

Sumber : Hasil penelitian setelah diolah, 2023

Berdasarkan tabel 4.9 menunjukkan bahwa jumlah informan yang menyatakan bahwa tenaga kerja memiliki tugas yang menentu sebanyak 7 orang atau 100%. Dalam pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa setiap tenaga kerja diberikan atau ditentukan tugasnya masing-masing sehingga karyawan bisa fokus dengan pekerjaannya dalam setiap waktu kerja. Namun pada setiap

karyawan yang selesai dalam tugas yang ditentukan untuk dikerjakan kemudian karyawan lainnya belum selesai atas tugasnya maka membantu daripada karyawan lain untuk menyelesaikan tugasnya.

f. Tenaga kerja sudah komitmen terhadap tugas yang diberikan

Tabel 4.10 Tenaga kerja sudah komitmen terhadap tugas yang diberikan

No	Tenaga kerja sudah komitmen terhadap tugas yang diberikan	Informan	
		Σ	%
	Sudah komitmen	7	100
	Belum komitmen	-	-
	Jumlah	7	100

Sumber : hasil penelitian yang di olah, 2023

Berdasarkan tabel 4.10 di atas, tujuh informan menunjukkan bahwa tenaga kerja berkomitmen 100% terhadap tugas yang diberikan. Terkait komitmen pada setiap karyawan dalam pabrik tahu dan tempe berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan bahwa setiap karyawan sudah komitmen terhadap hal apa saja yang menjadi penentu pemilik usaha yang akan dipatuhi dalam perusahaan.

g . Tenaga kerja sudah taat terhadap kewajiban-kewajiban yang ada dalam perusahaan

Tabel 4.11 Tenaga kerja sudah taat terhadap kewajiban-kewajiban yang ada dalam perusahaan

No	Tenaga kerja sudah taat terhadap kewajiban yang ada dalam perusahaan	Informan	
		Σ	%
	Sudah taat	6	86
	Belum taat	1	14

Jumlah	7	100
--------	---	-----

Sumber : Hasil penelitian setelah di olah, 2023

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel 4.11 di atas, 6 orang atau 86% responden menyatakan bahwa tenaga kerja telah mematuhi kewajiban perusahaan, sedangkan 1 orang atau 14% menyatakan tidak mematuhi kewajiban tersebut. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan menyatakan bahwa ada satu karyawan yang tidak mematuhi kewajiban terkait waktu masuk kerja karena pada karyawan itu memiliki pekerjaan lainnya pada setiap pagi.

h. Tenaga kerja sudah komitmen terhadap peraturan yang ditentukan oleh perusahaan

Tabel 4.12 Tenaga kerja sudah komitmen terhadap peraturan yang ditentukan oleh perusahaan

No	Tenaga kerja sudah komitmen terhadap peraturan yang ditentukan oleh perusahaan	Informan	
		Σ	%
	Ya	7	100
	Tidak	-	-
	Jumlah	7	100

Sumber : Hasil penelitian setelah di olah, 2023

Berdasarkan tabel 4.12 diatas dapat diketahui bahwa informan yang menyatakan bahwa tenaga kerja sudah komitmen terhadap peraturan yang ditentukan oleh perusahaan sebanyak 7 orang atau 100%. Berdasarkan temuan yang didapatkan peneliti bahwa dalam pabrik Matoya Mustofa tidak menentukan tenaga kerja masuk untuk kerja namun dilihat dari segi kesiapan

kerjanya dan bisa komitmen terhadap hal apa saja yang menjadi penentu pemilik usaha.

i. Pengupahan

Pada setiap karyawan dalam pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa memiliki upah yang berbeda-beda, dapat dilihat pada table di bawah.

"Tabel 4.13 jumlah upah setiap karyawan

No.	Nama	Jenis pekerjaan	Jam Kerja	Jumlah Upah/10 hari
1	Andri	Angkut kayu bakar	12 jam	Rp. 3.330.000
2	Anto	Penggilingan kedelei	4 jam	Rp. 1.330.000
3	Hengky	Pengepresan Tahu	±3 jam	Rp. 500.000
4	Narto	Pemasakan Kedelei	±4 jam	Rp. 500.000
5	Lasya	Pembungkusan Tempe	±3 jam	Rp. 400.000
6	Irfan	Pembungkusan Tempe	±3 jam	Rp. 400.000
7	Sintia	Pembungkusan Tempe	±3 jam	Rp. 160.000
8.	Asma	Pembungkusan Tempe	±3 jam	Rp. 160.000
Total				Rp. 6.780.000

Sumber: Hasil penelitian setelah diolah, 2022

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa industri tahu dan tempe bu Matoya dikelurahan mawa kota palopo memiliki tenaga kerja/karyawan kerja sebanyak 8 orang. Pengupahan pada tenaga kerja bu Matoya diberikan dalam setiap hari dengan upah yang berbeda-beda pada setiap karyawan, pada karyawan pak Andri yang bertugas sebagai angkut kayu bakar diberikan upah sebesar Rp. 3.330.000 dalam 10 hari, pak Anto yang bertugas dipenggilingan kedelei diberikan upah sebesar Rp. 1.330.000 dalam 10 hari, saudara Hengky

yang bertugas dipencetakan tahu diberikan upah sebesar Rp. 500 dalam 10 hari, saudara Narto yang bertugas sebagai perebusan/pemasakan kedelai diberikan upah sebesar Rp. 500.000 dalam 10 hari, saudari Lasya yang bertugas sebagai pembungkusan tempe diberikan upah sebesar Rp. 400.000 dalam 10 hari, saudara irfan yang bertugas sebagai pembungkusan tempe sekaligus mengangkat tempe yang telah dibungkus keatas papan penjualan diberikan upah sebesar Rp. 400.000, saudari Sintia sebagai pembungkusan tempe diberikan upah sebesar Rp. 160 dalam 10 hari, dan saudari Asma sebagai pembungkusan tempe diberikan upah sebesar Rp. 160.000 dalam 10 hari.

3. Limbah

a) Waktu yang dibutuhkan dalam perendaman kedelai

Tabel 4.14 waktu yang dibutuhkan dalam perendaman kedelai

No	Waktu yang dibutuhkan dalam perendaman kedelai	Informan	
		Σ	%
	2 jam	4	57
	3 jam	3	43
	Jumlah	7	100

Sumber : Hasil penelitian setelah di olah, 2023

Tabel 4.14 menunjukkan bahwa empat informan atau 37% menyatakan waktu perendaman kedelai adalah dua jam, dan tiga informan atau 43 persen menyatakan waktu perendaman kedelai adalah 4 jam. Pada tahap pencucian kedelai memiliki waktu 4 jam dan air yang dibutuhkan kursng lebih 5 liter atau disesuaikan dengan kedelai seberapa banyak untuk direndam.

b) Dalam pencucian kedelai membutuhkan waktu lama (berapa kali dicuci dalam setiap basko)

Tabel 4.15 dalam pencucian kedelai membutuhkan waktu lama (berapa kali dicuci dalam setiap baskom)

No	Dalam pencucian kedelai membutuhkan waktu yang lama (berapa kali dicuci dalam setiap baskom)	Informan	
		Σ	%
	3 kali dicuci	2	29
	Dicuci sampai bersih	5	71
	Jumlah	7	100

Sumber : hasil penelitian setelah di olah, 2023

Berdasarkan tabel 4.15 diatas dapat diketahui bahwa informan yang menyatakan bahwa dalam pencucian kedelai 3 kali dicuci sebanyak 2 orang atau 20% dan jumlah informan yang menyatakan bahwa dalam pencucian kedelai dicuci sampai bersih sebanyak 5 informan atau 71%. Pada tahap ini dikerjakan oleh tenaga kerja dalam proses pencucian memiliki waktu pencucian kurang lebih 2 jam atau sampai bersih yang membutuhkan air kurang leboih 200 liter.

b) Dampak pada tenaga kerja terhadap polusi suara

Tabel 4.16 dampak pada tenaga kerja terhadap polusi suara

No	Dampak pada tenaga kerja terhadap polusi suara	Informan	
		Σ	%
	Memiliki gangguan	7	100
	Tidak	-	-
	Jumlah	7	100

Sumber : hasil penelitian setelah di olah. 2023

Berdasarkan tabel 4.16 di atas, tujuh informan atau 100% menyatakan bahwa polusi suara memiliki gangguan terhadap tenaga kerja. Pada tahap ini terkait penggilingan kedelai dilakukan 100% tenaga kerja mengataan bahwa memiliki gangguan untuk saling komunikasi antara karyawan yang

satu dengan karyawan yang lainnya. Hal ini sudah menjadi keharusanyang terjadi terkait suara penggilingan yang keras karena pada pengolahan tahu dan tempe pastinya membutuhkan pabrik untuk penggilingan kedelai.

- c) Dampak pada tenaga kerja terhadap polusi udara pada saat perebusan dilakukan

Tabel 4.17 dampak pada tenaga kerja terhadap polusi udara saat perebusan dilakukan

No	Dampak pada tenaga kerja terhadap polusi udara pada saat perebusan dilakukan	Informan	
		Σ	%
	Memiliki gangguan	2	29
	Tidak	4	71
	Jumlah	7	100

Sumber : hasil penelitian setelah di olah, 2023

Tabel 4.17 menunjukkan bahwa 2 informan atau 29% mengatakan bahwa pendidihan memiliki gangguan pada paparan polusi udara pada tenaga kerja, dan 5 informan atau 71% mengatakan tidak. 2 informan yang mengatakan bahwa pada pemasakan tahu dan perebusan kedelai menimbulkan dampak karena pada tahap ini dilakukan memiliki uap udara yang muncul sehingga membuat muka tenaga kerja yang panas dan ini menjadi resiko bagi tenaga kerja yang siap untuk kerja dibagian pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa.

- d) Dampak pada tenaga kerja terhadap polusi air saat penyaringan tahu dilakukan dan sisa air pencucian kedelai

Tabel 4.18 dampak pada tenaga kerja terhadap polusi air saat penyaringan dilakukan dan sisa air pencucian kedelai

No	Dampak pada tenaga kerja terhadap polusi air saat penyaringan tahu dilakukan dan sisa air pencucian kedelai	Informan	
	Memiliki gangguan	Σ 7	% 100
	Tidak	-	-
	Jumlah	7	100

Sumber : hasil penelitian setelah di olah, 2023

Berdasarkan tabel 4.18 di atas, terlihat bahwa pencemaran air dari pencucian kedelai dan sisa air tahu yang disaring memiliki gangguan pada tujuh orang atau 100 persen tenaga kerja. Tenaga kerja mengatakan bahwa limbah air terkait sisa pencucian kedelai yang dialirkan langsung ke selokan dalam lokasi pabrik membuat lantai licin sehingga berbahaya bagi tenaga kerja dan pada limbah air ini menimbulkan bau tidak bagus.

C. Pembahasan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lebih jauh tentang Pendapatan, Pengupahan Tenaga Kerja dan Limbah Pada Pengolahan Tahu dan Tempe Matoya Mustofa di Kelurahan Mawa Kota Palopo ditinjau dari pendapatan, upah tenaga kerja, dan limbah. Manajer dan karyawan pabrik tahu dan tempe menjadi subjek observasi dan wawancara peneliti. Ada delapan sumber dalam penelitian ini, termasuk karyawan dan pemilik usaha. Observasi dan wawancara memberikan data yang digunakan untuk merespon dari pada merumuskan masalah saat ini. Pengolahan usaha tahu dan tempe terkait pendapatan, pengupahan tenaga kerja dan limbah.

1. Pendapatan pada usaha pengolahan tahu dan tempe Matoya

Pendapatan adalah jumlah yang dibayar penduduk untuk pekerjaan mereka selama periode waktu tertentu, apakah itu harian, mingguan, bulanan, atau tahunan. Salah satu cara untuk mengetahui apakah suatu bisnis menghasilkan uang atau tidak adalah dengan melihat pendapatannya. Segala penerimaan berupa uang, barang dari pihak lain, atau hasil industri yang didasarkan atas jumlah uang dari harta lancar dianggap sebagai penghasilan.³⁹

Tabel berikut menampilkan hasil rekapitulasi rangkuman yang peneliti peroleh mengenai biaya pengolahan dan penerimaan Ibu Matoya Mustofa:

a) Fix Cost (Biaya Tetap)

Tabel 4.20 Biaya Tetap

No	Jenis Alat	Jumlah Alat	Lama Pemakaian	Harga	Biaya Tetap per 10 hari
1	Mesin pabrik	1	5 tahun	Rp. 20.000.000	Rp. 100.000
2	Baskom	30	1 bulan	Rp. 25.000/baskom	Rp. 250.000
3	Ember	5	1 bulan	Rp. 29.000/ember	Rp. 40.000
3	Lisrik		2 minggu	Rp. 112.000	Rp. 80.000
4	Pisau	2	1 bulan	Rp. 15.000/pisau	Rp. 10.000
6	Solar			Rp. 240.000	
7	Upah tenaga kerja				Rp. 6.780.000
Total					Rp. 7.220.000

Sumber : Hasil penelitian setelah di olah, 2022

Berdasarkan tabel 4.20 diatas dapat diketahui bahwa jumlah biaya tetap yang dikeluarkan Matoya Mustofa dalam 10 hari ± Rp. 7.220.000

b) Biaya Variabel (Biaya Bahan)

Tabel 4.21 Biaya Bahan Baku Pembuatan Tahu dan Tempe

Bahan Baku	Jumlah diproduksi dalam 10 hari	Jumlah harga per produk	Total harga per 10 hari
------------	---------------------------------	-------------------------	-------------------------

³⁹ Abdul, "Analisis Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Industri Mebel Di Kota Makassar (Studi Kasus Kecamatan Tamalate)."2019

Kacang kedelei	70 karung	Rp. 700.000/karung	Rp. 49.000.000
Cuka	10 botol (untuk tahu)	Rp. 14.000/ botol	Rp.140.000
Ragi	10 kg (untuk tempe)	Rp. 12.000/kg	Rp. 120.000
Daun	5 ikat (untuk tempe)	Rp. 20.000/ikat	Rp. 100.000
Plastik	5 dous (untuk tempe)	Rp. 15.000/ikat	Rp. 150.000
Total			Rp. 49.510.000

Sumber : Hasil penelitian setelah di olah, 2022

Berdasarkan table 4.21 diatas dapat diketahui bahwa biaya yang diperlukan untuk membeli bahan baku pembuatan tahu dan tempe. Harga kedelei sebesar Rp. 700/karung dan dibutuhkan 70 karung dalam 10 hari dengan harga sebesar 49.000.000 untuk pembuatan tahu dan tempe, cuka 10 botol dengan harga Rp. 140.000 yang digunakan untuk pencampuran tahu dalam 10 hari, ragi/kg dengan harga Rp. 12.000 yang dibutuhkan dalam 10 hari dengan jumlah 10kg dengan harga Rp.. 120.000, daun/ikat dengan harga Rp. 20.000 yang dibutuhkan dalam 10 hari sejumlah 5 ikat dengan harga Rp. 100.000 kemudian Plastik/dous dengan harga Rp. 15.000 yang dibutuhkan dlam 10 hari sejumlah 5 dous dengan harga Rp. 150.000. jadi jumlah keseluruhan biaya bahan baku yang dikeluarkan bu Matoya dalam 10 har sebesar Rp. 49.510.000

**Tabel 4.22 Biaya Produksi
Tahu Dan Tempe**

Jenis biaya pengeluaran	Jumlah biaya 1-10 hari	Total biaya per 10 hari
Fix Cost		
Biaya tetap	Rp. 7.220.000	

Biaya variabel

Rp. 49.510.000

Biaya bahan baku

Total

Rp. 56.730.000

Sumber: Hasil penelitian setelah di olah, 2022

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel 4.22 di atas, Matoya Mustofa memproduksi tahu dan tempe dalam 10 hari dengan biaya tetap ± Rp. 7.220.000 dan Total biaya variabel, ± Rp. 49.510.000. jumlah pengeluaran Matoya Mustofa dalam sepuluh hari. ± Rp. 56.7300.000

Tabel 4.23 Pendapatan Usaha Tahu dan Tempe

No.	Jumlah produksi dalam 10 hari	Harga	Penghasilan dalam 10 hari
Tahu	Rp. 7.310.000	3.000/ kotak	Rp. 21.930.000
Tempe	Rp. 11.550.000	5.000/platik/daun	Rp. 57.750.000
Total			Rp. 79.680.000

Sumber: Hasil penelitian setelah di olah, 2022

Berdasarkan tabel 4.23 diatas dapat diketahui terkait jumlah tahu yang diproduksi dalam 10 hari ± lebih Rp. 7.311.000 kotak dengan harga Rp. 3.000/kotak dengan jumlah penerimaan/pendapatan dalam 10 hari terkait hasil produksi tahu ± Rp. 21.930.000, kemudian jumlah tempe yang diproduksi dalam 10 hari ± Rp. 11.550.000 dengan harga Rp. 5.000/produk (plastic/daun) dengan jumlah penerimaan/pendapatan dalam 10 hari ± Rp. 57.750.000. Jadi jumlah penerimaan bu Matoya dari hasil produksi tahu dan tempe dalam 10 hari ± Rp. 79.680.000.

Hasil wawancara dengan buruh pabrik dan pengelola usaha yang membuat tahu dan tempe agar membuahkan hasil yang baik, bahwa penghasilan setiap hari atau minggu tergantung dari seberapa teliti karyawan mengolah tahu dan

tempe. Pembelian harian yang dilakukan pelanggan di pabrik Matoya Mustofa juga dapat dilihat dari segi pendapatan; jika pembelian ini berjalan baik setiap hari, pendapatan juga mungkin cukup.

Temuan peneliti dalam hal produksi tahu dan tempe, pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa sangat mengutamakan pengolahan karyawan yang berkualitas dan ketelitian dalam menjalankan bisnis yang tepat sasaran sangat dibutuhkan dalam persaingan bisnis saat ini untuk mencapai suatu tujuan yang diinginkan, terutama pendapatan yang baik dari bisnis yang dijalankan. Dikatakan bahwa jumlah yang dikeluarkan untuk suatu usaha juga merupakan keuntungan yang besar yang dihasilkan jika dikelola secara optimal dan memiliki ketelitian yang baik dalam menjalankan usaha karena adanya banyak keuntungan dalam usaha yang dijalankan bergantung pada pengeluaran.

Penelitian Silvia Anzhita sebelumnya mengungkapkan bahwa biaya produksi rata-rata pengusaha tempe adalah Rp. 19.927.897 per bulan, sedangkan rata-rata biaya produksi pengusaha tahu adalah Rp. 16.157.541/bulan. Pemilik usaha temporer biasanya menjual produknya seharga Rp. 27.461.538/bulan, sedangkan rata-rata nilai produksi pengusaha tahu adalah Rp. 20.812.500/bulan. Untuk pemanfaatan 1.000 kg bahan baku kedelai oleh pengusaha tempe, rata-rata pendapatan bersihnya adalah Rp. Pengusaha tahu senilai Rp 3.956.930. 2.998.866.⁴⁰

⁴⁰ Anzhita, "Analisis Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe Dengan Tahu Di Kota Langsa."

Kedelai merupakan produk utama yang diolah Matoya Mustofa dan karyawannya menjadi tahu dan tempe, yang kemudian dijual langsung di lokasi pabrik tahu dan tempe. Keseluruhan kualitas produk atau jasa dan bagaimana pengaruhnya terhadap kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan aktivitas (aktif), orang, lokasi, organisasi, atau ide. Pelanggan akan lebih menghargai suatu produk olahan jika memiliki keunggulan dibandingkan produk lain dengan kualitas yang sama.

Pendapatan pada pabrik tahu dan tempe dimana indikator dalam penelitian ini adalah total biaya tetap (Fix Costs) dan total biaya bahan baku (biaya variabel) pada pabrik tahu dan tempe oleh Matoya Mustofa, indikator ini mempresentasikan berbagai kerja keras manajer dan karyawannya untuk menghasilkan hasil yang diinginkan dan menghasilkan keuntungan yang memadai dapat disimpulkan berdasarkan penjelasan tersebut di atas. Seperti yang kita ketahui, kualitas produk yang baik akan mampu memberikan rasa puas, yang pada akhirnya akan meningkatkan tingkat loyalitas konsumen terhadap produk tersebut dan mampu mendapatkan keuntungan yang besar. Dalam pengolahan tahu dan tempe, karyawan harus menjaga ketelitian agar menghasilkan hasil yang diinginkan konsumen.

2. Pengupahan Tenaga Kerja Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Matoya Mustofa

Karena semua kekayaan alam tidak berharga kecuali dieksploitasi dan

diolah oleh manusia, tenaga kerja merupakan faktor produksi yang penting. Secara alamiah pekerja atau buruh ada untuk menghasilkan kekayaan, yang kemudian digunakan untuk memenuhi kebutuhan pokok. Karena keragaman kebutuhan manusia, tidak mungkin ada orang yang berdiam diri tanpa menyediakan kebutuhan sehari-harinya sendiri.⁴¹

Upah adalah pembayaran yang dilakukan oleh pemberi kerja kepada pekerja sebagai imbalan atas pekerjaan atau jasa yang telah atau akan dilakukan. Dibayarkan menurut perjanjian kerja antara pengusaha dengan pekerja dan dinyatakan atau dinilai dalam bentuk uang yang ditentukan menurut perjanjian atau peraturan perundang-undangan. termasuk tunjangan untuk keluarga pekerja serta pekerja itu sendiri.⁴²

a. Kompetensi

kompetensi adalah karakteristik pribadi yang dapat ditunjukkan seperti pengetahuan, keterampilan dan perilaku pribadi seperti kepemimpinan. Suatu kemampuan untuk melaksanakan atau melakukan suatu pekerjaan atau tugas yang dilandasi atas keterampilan dan pengetahuan serta didukung oleh sikap kerja yang dituntut oleh pekerjaan itu tersebut. Kompetensi adalah kemampuan individu untuk melaksanakan suatu pekerjaan dengan benar dan memiliki keunggulan yang didasarkan pada hal-hal yang menyangkut pengetahuan (Knowledge),

⁴¹ Ruslan Abdul Ghofur, *Konsep Upah*, 2020. h. 27

⁴² Ghofur, *konsep Upah*.2020, h. 50

keahlian (skill), dan sikap (attitude).⁴³

Kompetensi ialah sebuah kemampuan yang telah dibutuhkan untuk dapat melaksanakan ataupun melakukan sebuah pekerjaan yang dimana telah dilandasi oleh keterampilan, pengetahuan, dan juga sikap kerja yang baik dalam sebuah perusahaan untuk mencapai sebuah tujuan perusahaan.

Kondisi dimana buruh Matoya Mustofa di pabrik tahu dan tempe diperbolehkan bekerja terkait dengan banyaknya informan yang menyatakan belum memiliki pengalaman kerja yang cukup untuk masuk ke usaha Ibu Matoya Mustofa. Namun, calon karyawan dievaluasi berdasarkan kinerja dan kesiapan kerjanya, dan pemilik bisnis dapat mengandalkan mereka untuk menjalankan tugasnya sesuai dengan pedoman yang ditetapkan.

Dengan banyaknya informan yang menyatakan bahwa pendidikan tidak ditentukan oleh satu orang atau 100%, Matoya Mustofa di pabrik tahu dan tempe tidak menargetkan tenaga kerja harus cukup terdidik untuk masuk ke dalam usaha. Matoya Mustofa tidak ditargetkan untuk bekerja di pabrik dalam hal pendidikan; melainkan pemilik pabrik mempertimbangkan kemampuan tenaga kerja untuk menjalankan semua kegiatan usaha Matoya Mustofa.

Mengenai tenaga kerja yang masuk ke pabrik, Matoya Mustofa tidak menentukan apakah calon tenaga kerja tersebut memiliki keterampilan; dari jumlah informan, tiga orang atau 100 persen menyatakan bahwa pendidikan

⁴³ Setia Tjahatanti and Nurafni Chairunnisa, "Kompetensi, Kepemimpinan, Disiplin Kerja Terhadap Karyawan Human Resources and Facility Management Directorate" 12, no. 2 (2020): h. 129.

bukan merupakan faktor penghambat untuk masuk dalam usaha pabrik tahu dan tempe. Matoya Mustofa menerima pekerja di pabrik yang tidak menentukan apakah mereka memiliki keahlian, baik dalam tugas khusus Matoya Mustofa atau keterampilan lainnya. Namun, bisnis Matoya Mustofa lebih berfokus pada bagaimana tenaga kerja melakukan tugas sehari-hari yang memungkinkan transformasi bahan menjadi produk yang tepat.

Peneliti mendeskripsikan temuan terkait tenaga kerja dalam pabrik Matoya Mustofa 100% mengatakan bahwa untuk masuk kerja dalam pabrik Matoya Mustofa tidak ditarget dari segi pengalaman kerja, keahlian serta pendidikan namun pemilik usaha melihat kesiapan tenaga kerja untuk bekerja.

b. Tugas

Tugas yang dikerjakan tenaga kerja dalam pabrik tahu dan tempe bu Matoya Mustofa setiap hari yaitu :

Bagian tugas untuk mengolah tahu:

- b) Pencucian kedelai, sebelum masuk ke proses perendaman, kedelai dicuci terlebih dahulu.
- c) Merendam kedelai, sebelum masuk ke dalam penggilingan, kedelai terlebih dahulu direndam.
- d) Penggilingan kedelai, dalam penggilingan kedelai, kedelai digiling dalam keadaan bersih dan waktu yang ditentukan pada waktu perendaman.
- e) Menambahkan cuka, asam asetat ditambahkan setelah kedelai digiling.
- f) Pemasakan, dilakukan setelah kedelai digiling dan ditambahkan cuka.

- g) Penyaringan, dilakukan setelah tahu matang.
- h) Pencetakan dan pengepresan dilakukan setelah tahu matang.
- i) Pemotongan tahu, dilakukan setelah tahu disaring dan selesai dalam proses pemasakan tahu.

Tugas: Pengolahan tempe

- 1) Pencucian kedelai, awal proses yang dilakukan dalam pembuatan tempe
- 2) Perebusan kedelai, langkah ini dilakukan setelah kedelai direndam.
- 3) Pendinginan dan pengeringan, tahap ini dilakukan setelah kedelai direbus
- 4) Penambahan ragi, Tahap ini dilakukan setelah kedelai direbus dan didinginkan.
- 3) Pengemasan/pengemasan tempe, langkah ini dilakukan setelah kedelai dicampur dengan ragi. Penataan tempe di atas papan untuk dibiarkan sampai bisa dijual Di pabrik tahu dan tempe

Matoya Mustofa memiliki tugas khusus untuk tenaga kerja mengenai berbagai bagian tugas yang dilakukan tenaga kerja setiap hari. Kemasan tempe ini menggunakan plastik dan juga sudah termasuk daun. saudara Irfan diberi tugas mencuci kedelai, pak Anto diberi tugas menggiling, saudarah Narto diberi tugas memasak tahu, saudara Hengky diberi tugas mengepres tahu dan memotong tahu, dan saudari Lasya, Sintia, dan Asma diberi tugas mencampurkan ragi pada tempe dan mengemas tempe. Mengenai berbagai tugas yang diberikan kepada setiap pekerja, jika pekerja menyelesaikan tugas

tertentu, dia membantu pekerja lain yang belum menyelesaikan pekerjaannya.

c) Kewajiban

Mengenai tanggung jawab terkait dengan pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa dalam hal mengikuti pedoman yang telah ditetapkan oleh pemilik usaha sebelumnya. Menurut temuan wawancara dengan sejumlah karyawan dan pemilik usaha, bahwa tenaga kerja berkomitmen untuk menjalankan tanggung jawabnya sehari-hari.

Di pabrik Matoya Mustofa, beberapa pekerja berdedikasi pada pekerjaannya setiap hari. Menurut hasil wawancara dengan pemilik usaha, tenaga kerja Ibu Matoya Mustofa berkomitmen terhadap keputusan yang dibuat sebelum terjun ke usaha tahu dan tempe. Pekerjaan dilaksanakan sesuai dengan keinginan pemilik usaha yang dibuktikan dengan komitmen tenaga kerja untuk datang tepat waktu.

Peneliti mendeskripsikan bahwa dalam pabrik Matoya Mustofa pada tenaga kerja memiliki tugas yang menentu setiap karyawan namun pada tenaga kerja telah menyelesaikan tugasnya maka beralih ke tenaga kerja yang lainnya untuk membantu tenaga kerja lainnya dalam menyelesaikan tugasnya. Hal ini menjadi motivasi yang baik kepada pemilik usaha terhadap karyawan yang saling membantu dalam pekerjaannya untuk mencapai sebuah tujuan yang ditargetkan pemilik usaha, begitupun pada tenaga kerja yang saling memotivasi dalam melaksanakan tugasnya sebagai karyawan guna untuk mencapai sebuah tujuan yang diinginkan dalam pekerjaan untuk mendapatkan sebuah upah yang menjadi kebutuhan pribadinya sebagai karyawan maupun kebutuhan keluarganya.

d) Jumlah upah tenaga kerja bu Matoya Mustofa

Tabel 4.24 jumlah upah setiap karyawan				
N o.	Nama	Jenis pekerjaan	Jam kerja	Jumlah Upah/10 hari
	Mustofa	Infut bahan baku	12 jam	Rp. 3.330.000
	Anto	Penggilingan kedelei	4 jam	Rp. 1.330.000
	Hengky	Pengepresan Tahu	±3 jam	Rp. 500.000
	Narto	Pemasakan Tahu	±4 jam	Rp. 500.000
	Lasya	Pembungkusan Tempe	±3 jam	Rp. 400.000
	Irfan	Pembungkusan Tempe	±3 jam	Rp. 400.000
	Sintia	Pembungkusan Tempe	±3 jam	Rp. 160.000
	Asma	Pembungkusan Tempe	±3 jam	Rp. 160.000
	Total			Rp. 6.780.000

Sumber: Hasil penelitian setelah diolah, 2022

Menurut temuan penelitian tentang upah buruh di pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa adalah upah per hari. Selain itu, beberapa pekerja yang diwawancarai peneliti mengatakan bahwa Matoya Mustofa membayar pekerjanya berbeda di pabrik tahu dan tempe. Karena sistem pengupahan Matoya Mustofa didasarkan pada pekerjaan di dalam perusahaan, maka terdapat perbedaan upah untuk pekerjaan yang berbeda. Gaji yang lebih tinggi diberikan kepada karyawan yang pekerjaannya membutuhkan banyak tenaga kerja atau sulit dilakukan. Hal ini menjadi ketentuan karyawan yang kerja terkait pengupahannya yang diberikan sesuai dengan pekerjaannya dalam pabrik Matoya Mustofa, tenaga kerja tidak menerima upah yang banyak namun tenaga kerja tetap bekerja sama dengan pemilik usaha dalam pengolahan tahu dan tempe untuk menjadi produk yang sesuai dengan keinginan konsumen.

Salah satu peran terpenting perusahaan adalah upah. Menetapkan upah sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan oleh tenaga kerja dan komitmen pemilik terhadap kesepakatan upah yang telah disepakati di awal adalah dua pertimbangan terpenting saat memilih tenaga kerja.

Menurut penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Tamrin S. et al., pemerintah seharusnya memberikan penekanan pada pengukuran kehidupan yang layak untuk setiap daerah dalam menentukan upah minimum yang lebih berkeadilan bagi pekerja dan buruh dengan melakukan survei yang komprehensif terhadap kebutuhan tenaga kerja. kehidupan yang layak dan berpegang pada metodologi yang akuntabel.⁴⁴

Berdasarkan penjelasan di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa beberapa tenaga kerja yang dipekerjakan pemilik usaha tahu dan tempe dikelurahan mawa kota palopo. Matoya Mustofa tidak menentukan bahwa karyawan harus memiliki keterampilan, pengalaman, dan pendidikan untuk terjun ke usaha tahu dan tempe, Matoya Mustofa. Pemilik usaha melihat kemampuan tenaga kerja untuk bekerja dimana mereka mampu dan dapat dipercaya oleh pemilik usaha bahwa dia dapat melakukan pekerjaan dengan baik pada indikator kompetensi pabrik. Kemudian pada indikator tugas di pabrik Matoya Mustofa, dimana setiap pekerja memiliki tugas tertentu, setiap pekerja harus menyelesaikan satu tugas dan membantu pekerja lain dalam tugasnya. Terkait dengan indikator kewajiban

⁴⁴ Thamrin, Febrianti, and Parman, "Pemenuhan Keperluan Hidup Layak Dalam Perspektif Peraturan Pemerintah No. 78 Tahun 2019 Tentang Pengupahan." h.143

dalam usaha Matoya Mustofa yang menunjukkan bahwa sebagian pekerja yang dipekerjakannya berkomitmen untuk memenuhi kewajiban yang telah ditetapkan oleh pemilik usaha, dan indikator besaran upah di pabriknya, dimana total upah yang dibayarkan kepada pekerja selama sepuluh hari adalah Rp. 6.780.000 pekerja menerima upah harian.

3. Bagaimana Limbah Pada Pengolahan Tahu Dan Tempe Matoya Mustofa

Limbah adalah bahan yang sementara tidak dapat dimakan dan harus dibuang. Limbah, yang dapat berupa padat atau cair dan biasanya hasil dari aktivitas manusia, merupakan komponen dari sesuatu yang tidak dimanfaatkan, diabaikan, atau dibuang. Sampah padat, sampah cair, dan sampah gas adalah tiga kemungkinan wujud sampah, yaitu sampah atau bahan buangan. Sampah adalah sisa bahan yang telah diolah dengan baik, telah diolah, dan tidak berguna lagi. Dari segi lingkungan, limbah dapat mencemari lingkungan atau mengganggu kelestarian alam.⁴⁵

Tahu tempe adalah pilihan protein nabati yang biasanya dapat dibeli dengan harga yang sesuai dengan anggaran setiap orang. Kedelai merupakan bahan baku utama pembuatan tempe. Sejalan dengan berkembangnya industri makanan yang bahan baku utamanya adalah biji kedelai, serta peningkatan jumlah penduduk, permintaan kedelai terus meningkat pesat.⁴⁶

⁴⁵ M. Pd Surya, Hamida, S. Pd., *Buku Model*, 2019.

⁴⁶ Rr. Aulia Qonita Mohd.Hasirudin,R. Kunto Adi, *Strategi Bisnis Tempe*, 2021. h, 9

a) Pengolahan limbah tahu dan tempe

Limbah pada pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa dikelola oleh karyawan terkait ampas tahu pada saat penyaringan dilakukan oleh karyawan. Pada ampas tahu yang disaring pada proses pengolahan bubur kedelai dijual oleh karyawan pada konsumen untuk makanan pakan ternak. Dalam pabrik Matoya Mustofa pada limbah air sisa pencucian kedelai dan air sisa pengepresan tahu dialirkan langsung pada irigasi yang ada dipinggir lokasi pabrik pengolahan Matoya Mustofa.

Pada pengolahan ampas tahu dikelola ±3 karung dalam per hari yang dijual oleh karyawan pada konsumen untuk makanan pakan ternak, adapun jumlah harga pada ampas tahu per karung sejumlah Rp. 45.000. penghasilan limbah pada ampas tahu dibagi oleh karyawan yang bekerja dibagian pabrik kedelai, pengepresan tahu dan penyaringan bubur kedelai. Pada limbah air sisa pencucian kedelai untuk pengolahan tempe dialirkan langsung pada irigasi yang ada disekitaran pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa.

b) Dampak limbah pada polusi suara, polusi udara/uap dan polusi air dalam pabrik Matoya Mustofa

Adapun dampak pada tenaga kerja pada polusi suara, udara/uap dan air dalam pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa. Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan yang kerja dalam pabrik Matoya Mustofa ada 7 informan

mengatakan bahwa pada polusi suara berdampak pada fisik terkait pendengaran karena polusi suara yang keras saat proses penggilingan dilakukan yang membuat karyawan susah untuk berkomunikasi antara karyawan dalam pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa. Mengenai dampak pada polusi udara/ uap pada saat pemasakan bubur kedelai dilakukan 1 informan mengatakan bahwa pada saat pemasakan tahu dilakukan uap yang naik membuat muka karyawan yang sangat panas, kemudian pada polusi air 7 informan yang mengatakan bahwa pada polusi air yang dialirkan langsung keirigasi dan pada air limbah bertaburan pada saat pengepresan tahu dilakukan yang ada sekitar lokasi pabrik pengolahan tahu dan tempe yang membuat lantai/lokasi pabrik licin sehingga berbahaya bagi tenaga kerja dan pada limbah air terkadang menimbulkan pencemaran yang tidak baik.

c) **Kompotensi limbah**

Limbah pada pengolahan tahu dan tempe bisa dikelola dengan baik untuk mendapatkan sebuah pendapatan bagi karyawan yang kerja maupun bagi pemilik usaha jika dikelola, selain dari pada pengolahan limbah dalam mendapatkan pendapatan juga dalam pengolahan limbah akan berpotensi baik pada lokasi atau lingkungan masyarakat sekitaran pengolahan tahu dan tempe jika dikelola dengan baik. Namun pada pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa hanya ampas tahu yang dikelola oleh karyawan yang dijual pada konsumen untuk makanan pakan ternak.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Rolia & Amran limbah tahu

merupakan sisa pengolahan kedelai yang terbuang karena tidak terbentuk menjadi tahu. Limbah tahu ada dalam bentuk padat dan cair. Limbah bentuk padat yang merupakan kotoran hasil pembersihan kedelai, sisa bubur biasa disebut ampas tahu, sedangkan hasil pencucian tahu, berupa limbah cair. Limbah yang dominan terbuang yaitu dalam bentuk cair dan berpotensi mencemari perairan. Pada proses produksi tahu akan menghasilkan limbah cair yang berasal dari pembersihan kedelai, pembersihan peralatan, perendaman, pencetakan dan apabila dibuang langsung ke perairan akan berbau busuk dan mencemari lingkungan.⁴⁷

Kesimpulan yang dapat ditarik dari penjelasan mengenai pengolahan tahu dan tempe Matoya Mustofa ada 100% informan yang menyatakan bahwa pada limbah terkait suara pada saat penggilingan dilakukan memiliki gangguan pada tenaga kerja susah untuk komunikasi akibat penggilingan dilakukan memiliki suara yang keras. Limbah pada polusi udara terkait perebusan kedelai dilakukan dan pemasakan bubur kedelai yang menjadi produk tahu ada satu informan yang menyatakan bahwa memiliki gangguan pada saat melakukan perebusan kedelai serta pemasakan bubur kedelai kemudian limbah pada air terkait sisa air perendaman kedelai, perebusan kedelai, pengepresan tahu 100% informan yang menyatakan bahwa air limbah yang dialirkan langsung keirigasi yang ada pada pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa membuat lantai yang licin sehingga

⁴⁷ Henny Pagoray, "Limbah Cair Industri Tahu Dan Dampaknya Terhadap Kualitas Air Dan Biota Perairan" 9, no. 1 (2021): 54.

berbahaya bagi tenaga kerja dan terkadang juga air limbah menimbulkan bau yang tidak bagus. Hal ini menjadi resiko bagi tenaga kerja yang masuk kerja dalam lokasi pabrik tahu dan tempe.



BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan tersebut dapat penulis tarik berdasarkan temuan penelitian yang telah dilakukan terhadap pengolahan tempe dan tahu Matoya Mustofa di Desa Mawa Kota Palopo.

1. Pendapatan usaha tahu dan tempe bu Matoya Mustofa memiliki pendapatan sebesar Rp. 79.860.000 dari hasil produksi bahan selama 10 hari, adapun pengeluaran dari keseluruhan sebesar Rp. 56.730.000 jadi usaha tahu dan tempe Matoya Mustofa memiliki keuntungan karena total penerimaan/pendapatan lebih besar dari pada total biaya pengeluaran.
2. Pengupahan tenaga kerja bu Matoya Mustofa dimana tenaga kerja dalam pabrik pemilik usaha diberikan upah dalam setiap hari dengan pemberian upah yang berbeda-beda pada setiap tenaga kerja. Kemudian pada tenaga kerja yang bekerja dalam pabrik tahu dan tempe bu Matoya Mustofa tidak ditarget dari segi pendidikan, keahlian, pengalaman untuk masuk kerja namun pemilik usaha melihat dari segi kemampuan tenaga kerja untuk bekerja dan bisa komitmen terhadap apa saja yang ditentukan pemilik usaha berupa waktu masuk kerja, kerja sama antara sesama karyawan dalam usaha untuk meningkatkan sebuah produksi bahan menjadi produk yang baik.
3. Limbah, pada limbah dalam pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa dikelola oleh karyawan terhadap limbah pada ampas tahu pada saat karyawan melakukan penyaringan bubur kedelai. Ampas tahu yang disaring karyawan dijual pada konsumen untuk makanan pakan ternak. Dan terdapat sejumlah limbah yang berdampak pada tenaga kerja. Yang pertama adalah polusi suara akibat penggilingan kedelai; tujuh informan, atau 100 persen

tenaga kerja, mengatakan bahwa mereka mengalami gangguan pendengaran dan sulit berkomunikasi dengan pekerja lain karena suara pabrik yang keras. Dua, informan menyatakan berpengaruh terhadap kesehatan tubuh pekerja akibat muka panas dan berpengaruh terhadap fokus kerja akibat naiknya uap panas saat pemasakan tahu, dan ada empat informan yang tidak terpengaruh polusi udara akibat perebusan kedelai. Ketiga, limbah pencemaran air yang berasal dari tujuh informan berpengaruh terhadap tenaga kerja. Limbah tersebut merupakan sisa air saringan tahu yang ada di pabrik dan sisa air cucian kedelai yang dialirkan langsung pada irigasi yang ada disekitar pinggiran lokasi pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa kemudian pada air sisa pengepresantahu mengalir di lantai sehingga licin dan berbahaya bagi pekerja.

B. Saran

Setelah melakukan penelitian tentang pengolahan tahu dan tempe di Kelurahan Mawa, penulis memberikan beberapa rekomendasi kepada para karyawan usaha tahu dan tempe berdasarkan temuan tersebut di atas.

1. Tenaga kerja diharapkan lebih bersemangat dalam bekerja dan merasa lebih bertanggung jawab atas pekerjaan yang diberikan oleh pemilik usaha.
2. Diharapkan peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian yang lebih mendalam terhadap berbagai objek atau sudut pandang, atau ingin memperjelas penelitian dengan menambahkan teori-teori baru yang diperoleh dari penelitian selanjutnya.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, Raswin. “Analisis Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Industri Mebel Di Kota Makassar (Studi Kasus Kecamatan Tamalate),” 2019, 6.
- Analekta Tiara Perdana. “Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengolahan Limbah Cair Produksi Tempe Di Kampung Tempe Kota Tangerang” 04 (2021).
- Andi Muhammad Fatahillah. *Ekonomi Ketenagakerjaan Dan Investasi Modal Manusia*, 2021.
- Anzitha, Silvia. “Analisis Pendapatan Usaha Pembuatan Tempe Dengan Tahu Di Kota Langsa.” *Jurnal Agrica* 12, no. 2 (2019): 87. <https://doi.org/10.31289/agrica.v12i2.2661>.
- Budi Prihatminingtyas. *Etika Bisnis*. Vol. 1999, 2019.
- Cahyani, Mutiara Regita, Intan Ayu Zuhaela, Teguh Endah Saraswati, and Sentot Budi Rahardjo. “Pengolahan Limbah Tahu Dan Potensinya (Tofu Waste Treatment and Its Potential)” 6 (2021): 28. <https://doi.org/10.20961/pcc.6.0.55086.27-33>.
- Effendy, Lukman. “Penguatan Usaha Tahu Dan Tempa Kekalik Melalui Pelatihan Menghitung Harga Pokok Produksi Dengan Pendekatan Full Costing” 1, no. 1 (2020): 25.
- Ghofur, Ruslan Abdul, and Konsep Upah. *Konsep Upah*, 2020.
- Jauhari, Harry Irawan. “Studi Santasi Industri Rumah Tangga Dalam Pengelolaan Tahu Tempe Di Kelurahan Kekalik Jaya Kecamatan Sekarbela” 6, no. 1 (2018): 34–35.
- Lesly, Novalia. “Analisis Pendapatan Usaha Dan Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih Pada Perusahaan Konstruksi Di Bursa Efek Indonesia,” 2020, 2–3. <http://repository.upbatam.ac.id/id/eprint/105>.
- Masykuroh, Nihayatul. *Etika Bisnis Islam*, 2020.
- Maulana, Asril. “Analisis Pendapatan Dan Beban Operasional Dalam

- Meningkatkan Laba Operasional Pada PT. Kharisma Pemasaran Bersama Nusantara (PT KPB Nusantara).” *Jurnal Akuntansi* 1, no. 2 (2018): 11–16.
- Maulita, Maulita, M. Adham, and Amiril Azizah. “Analisis Pengaruh Beban Usaha Dan Pendapatan Usaha Terhadap Laba Perusahaan Pada Pt. Arpeni Pratama Ocean Line Tbk.” *Sebatik* 23, no. 2 (2019): 331–32. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v23i2.778>.
- Mawar. “Analisis Saluran Distribusi (Distribution Channel)Sagu,” 2018.
- Mohd.Hasirudin,R. Kunto Adi, Rr. Aulia Qonita. *Strategi Bisnis Tempe*, 2021.
- Mujanah, Siti. *Manajemen Kompensasi*, 2019.
- Mutiara puspa Garini. “Dampak Aktivitas Ekonomi Produksi Pembuatan Tahu Terhadap Pencemaran Lingkungan” 6, no. 2 (2021): 34.
- Nurlaila Harum. “Analisi Damfak Kenaikan Harga Kacang Kedelai Terhadap Pendapatan UMKM Tempe,” 2019.
- Pagoray, Henny. “Limbah Cair Industri Tahu Dan Dampaknya Terhadap Kualitas Air Dan Biota Perairan” 9, no. 1 (2021): 54.
- Redi Aryanta, I wayan. “Manfaat Tempe Untuk Kesehatan.” *Widya Kesehatan* 2, no. 1 (2020): 45. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>.
- Rochmawati, Yeni Putri, and Sudarsana Arka. “Analisis Pengaru Modal, Tenaga Kerja, Entrepreniur Dan Teknologi Teradap Produksi Industri Tahu Tempe Di Denpasar,” 2018, 1723.
- Sayow, Febrian, Bobby Vian Jhon Polii, Wenny Tilaar, and Kojoh Deanne Augustine. “Analisis Kandungan Limbah Industri Tahu Dan Tempe Rahayu Di Kelurahan Uner Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa.” *Agri-Sosioekonomi* 16, no. 2 (2020): 245. <https://doi.org/10.35791/agrsosek.16.2.2020.28758>.
- Septi Lailia, Tara Puri Ducha Rahmani. “Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai Dan Kacang Merah Di Candiwesi, Salatiga” 03, no. 01 (2020).
- Sugara, P Bayu. “Pengaruh Pendapatan Usaha Kecil Menengah (Ukm) Dan Bagi

Hasil Terhadap Minat Menabung Di Bank Negara Indonesia Syariah,” 2019, 26. <http://repository.iainbengkulu.ac.id/3945/>.

Surya, Hamida, S. Pd., M. Pd. *Buku Model*, 2019.

Syafrida Hafni Sahir. *Metode Penelitian*, 2022.

Thamrin, S, Lidia Febrianti, and S Parman. “Pemenuhan Keperluan Hidup Layak Dalam Perspektif Peraturan Pemerintah No. 78 Tahun 2015 Tentang Pengupahan” 3, no. June (2019): 143.

Tjahatanti, Setia, and Nurafni Chairunnisa. “Kompetensi, Kepemimpinan, Disiplin Kerja Terhadap Karyawan Human Resources and Facility Management Directorate” 12, no. 2 (2020): 129.



Lampiran 1 :

PEDOMAN WAWANCARA PENELITIAN

A. Data Responden

Nama/Inisial :

Usia :

Jabatan :

Lama Bekerja :

Pendidikan :

B. Pedoman Wawancara

Variabel	Indikator	Pertanyaan
Pendapatan	$TC = TFC + TVC$ Keterangan: $TC = \text{Total Biaya/ Total Cost(Rp)}$ $TFC = \text{Total Biaya Tetap/ Total Fexid Cost(Rp)}$ $TVC = \text{Total Biaya Variabel/ Total Variable Cost(Rp)}$ Adapun untuk analisis pendapatan secara matematis digunakan rumus sebagai berikut: $= TR - TC$ Keterangan: = Pendapatan industri usaha pembuatan tahu $TR = \text{Total Penerimaan/ Total Revenue(Rp)}$	<ol style="list-style-type: none">Berapa jumlah tahu dan tempe diproduksi dalam setiap hari?Berapa harga per produk: Tempe TahuBerapa jumlah pengeluaran dalam satu kali pengolahan tahu dan tempe?Apakah alat yang digunakan dalam pabrik setiap bulan diganti/diperbaiki?Berapa harga alat yang digunakan dalam pabrik?

	TC = Total Biaya/ Total Cost(Rp)	
Pengupahan tenaga kerja	a. Kompetensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah tenaga kerja ditetapkan sesuai dengan pengalaman kerja? 2. Apakah tenaga kerja ditetapkan dalam segi pendidikan? 3. Apakah tenaga kerja ditetapkan punya keahlian?
	a. Tugas	<ol style="list-style-type: none"> 4. Tugas apa saja tenaga kerja lakukan dalam setiap waktu kerja? 5. Apakah setiap tenaga kerja memiliki tugas yang menentu? 6. Apakah tenaga kerja sudah komitmen terhadap tugas yang diberikan?
	b. Kewajiban	<ol style="list-style-type: none"> 7. Apakah tenaga kerja sudah taat terhadap kewajiban-kewajiban yang ada dalam perusahaan? 8. Apakah tenaga kerja sudah komitmen terhadap peraturan yang ditentukan perusahaan?
	c. Jumlah Upah	<ol style="list-style-type: none"> 9. Berapa banyak jumlah upah yang diberikan kepada setiap karyawan? Apakah upah tenaga kerja diberikan dalam setiap hari/minggu/perbulan?
Limbah	a. Proses pengolahan tau dan tempe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam perendaman kedelei? 2. Apakah dalam pencucian kedelei membutuhkan waktu yang lama (berapa kali dicuci dalam setiap baskom)?

		<p>3. Apakah ada dampak pada tenaga kerja terhadap polusi suara?</p> <p>4. Apakah ada dampak pada tenaga kerja terhadap polusi udara pada saat perebusan dilakukan?</p> <p>5. Apakah ada dampak pada tenaga kerja terhadap polusi air saat penyaringan dilakukan?</p>
--	--	---



Lampiran 2

TRANSKIP HASIL WAWANCARA PENELITIAN

No	Pertanyaan	Jawaban				Kesimpulan
		Pemilik usaha	Pencucian kecelai dan Penggilingan kedelai	Pencetakan dan pemasakan tahu	Pembungkusan tempe	
		R1	R2	R3	R4	
1	Berapa jumlah tahu dan tempe yang diproduksi dalam setiap hari ?	Jumlah tahu yang diproduksi dalam sehari adalah 400 kotak dan jumlah tempe yang diproduksi dalam sehari adalah 555 (plastic) dan 600 (daun	Jumlah tahu yang diproduksi dalam sehari adalah 400 kotak dan jumlah tempe yang diproduksi dalam sehari adalah 555 (plastic) dan 600 (daun	Jumlah tahu yang diproduksi dalam sehari adalah 400 kotak dan jumlah tempe yang diproduksi dalam sehari adalah 555 (plastic) dan 600 (daun	Jumlah tahu yang diproduksi dalam sehari adalah 400 kotak dan jumlah tempe yang diproduksi dalam sehari adalah 555 (plastic) dan 600 (daun	Jumlah tahu yang diproduksi dalam setiap hari sejumlah 400 kotak dan jumlah tempe yang diproduksi dalam setiap hari sejumlah 555 (plastic) dan 600 (dun)
2	Berapa harga per produk : Tempe Tahu	Jumlah harga tempe perdaun maupun platik Rp. 5.000 dan jumlah harga tahu perkotak Rp. 3.000	Jumlah harga tempe perdaun maupun platik Rp. 5.000 dan jumlah harga tahu perkotak Rp. 3.000	Jumlah harga tempe perdaun maupun platik Rp. 5.000 dan jumlah harga tahu perkotak Rp. 3.000	Jumlah harga tempe perdaun maupun platik Rp. 5.000 dan jumlah harga tahu perkotak Rp. 3.000	Jumlah harga tempe yang dijual oleh pemilik usaha sejumlah Rp. 5.000 perdaun maupun perplastik dan jumlah harga tahu perkotak Rp. 3.000
3	Apakah alat yang digunakan dalam pabrik setiap bulan diganti ?	Tergantung pada kerusakan alat	Tergantung pada kerusakan alat	Tergantung pada kerusakan alat	Tergantung pada kerusakan alat	Hasil wawancara dengan pemilik usaha terkait alat yang digunakan dalam pabrik tahu mengatakan bahwa tergantung pada kerusakan alat jika ada kerusakan maka diperbaiki/diganti
4	Berapa harga alat	Pabrik tahu : Rp.	Pabrik tahu : Rp.	Pabrik tahu : Rp.	Pabrik tahu : Rp.	Dari hasil wawancara dengan

	yang digunakan dalam pabrik ?	20.000.000 Baskom : Rp. 25.000 Papan : buatan sendiri pada pengusaha Keranjang : Rp. 100.000 Pisau : Rp. 15.000 Daun : Rp. 80.000 Plastik : Rp. 80.000	20.000.000 Baskom : Rp. 25.000 Papan : buatan sendiri pada pengusaha Keranjang : Rp. 100.000 Pisau : Rp. 15.000 Daun : Rp. 80.000 Plastik : Rp. 80.000	20.000.000 Baskom : Rp. 25.000 Papan : buatan sendiri pada pengusaha Keranjang : Rp. 100.000 Pisau : Rp. 15.000 Daun : Rp. 80.000 Plastik : Rp. 80.000	20.000.000 Baskom : Rp. 25.000 Papan : buatan sendiri pada pengusaha Keranjang : Rp. 100.000 Pisau : Rp. 15.000 Daun : Rp. 80.000 Plastik : Rp. 80.000	pemiliki usaha terkait harga alat yang digunakan dalam pabrik tahu bahwa pabrik tahu harganya Rp. 20.000.000, Bakom seharga Rp. 25.000, papan (buatan sendiri), keranjang Rp. 100.000, pisau Rp. 15.000
5	Berapa sewa tempat usaha perbulan ?	Tidak disewa (Punya sendiri)	Tempat ini tida disewa karena punya sendiri pemiliki usaha	Tempat ini tida disewa karena punya sendiri pemiliki usaha	Tempat ini tida disewa karena punya sendiri pemiliki usaha	Dari hasil wawancara dengan pemiliki usaha bahwa tempat sentra tahu dan tempe adalah punya sendiri jadi tidak ada sewa tempat
6	Apakah tenaga kerja disesuaikan dengan pengalaman ?	Tidak	Saya masuk kerja disini pabrik tahu tidak ditetapkan dengan pengalaman namun ditarget sesuai dengan kemampuan kerja dan ketelitian dalam melaksanakan pekerjaan	Saya masuk kerja disini tidak ditetpkan dari segi pengalaman namun dilihat dari segi ketelitian dalam pekerjaan	Saya masuk kerja disini tidak ditarget dari segi pengalaman	Dari hasil ke 3 informan ini mengatakan bahwa masuk kerja dalam pabrik bu Matoya Mustofa tidak ditarget dari segi pengalaman namun dilihat dari segi kemmpuan mereka untuk bekerja
7	Apakah tenaga kerja ditetapkan sesuai dengan pendidikan ?	Tidak	Saya masuk kerja disini tidak ditarget dari segi pendidikan	Saya masuk kerja di sini tidak ditarget dari segi pendidikan namun saya diarget oleh pemiliki usaha bahwa masuknya dalam usha saya kerja harus mematuhi segala ketentuanyang ditentukan pemiliki usaha	Saya masuk kerja disini tidak ditetapkan dari segi pendidikan saya namun saya ditarget oleh pemiliki usaha bahwa saya harus mampu bekerja	Dari hasil ke 3 informan bahwa masuk bekerja dala pabrik bu Matoya Mustofa tidak ditarget dari segi pendidikan namun dilihat dari kinerja karyawan bahwa harus mampu mengembangkan kinerja yang baik dan memqtuhi segala ketentuan-ketentuanyang ditentukan pemilik usaha
8	Apakah tenaga kerja ditetapkan punya keahlian ?	Saya melihat dari segi kemampuannya dalam bekerja dibagian tugas	Saya masuk kerja disini dilihat dari segi kemampuan sehingga	Saya masuk bekerja disini ditetapkan dengan keahlian	Saya masuk kerja disini ditetapkan dari segi kemampuan ku bekerja	Dari hasil 4 informan bahwa terkait keahlian untk masuk kerja dalam pabrik bu Matoya

		mana yang bisa dia kerja	saya ditugaskan dibagian penggilingan karena saya memiliki keahlian untuk pabrik tahu	untuk ditugaskan dipemasakan tahu karena saya sedikit memiliki keahlian dan juga saya memiliki pengalaman terkait pemasakan tahu dan pencetakan tahu	sehingga saya ditugaskan bagian kemasan tempe	Mustofa dilihat dari kemampuan karyawan untuk bekerja dan dibagian apa dalam usaha untuk bisa dia kerja
9	Tugas apa saja tenaga kerja lakukan dalam setiap waktu kerja ?	Sebagai pengawas karyawan	Pencucian kedelai Penggilingan kedelai,	Pemaskan tahu dan pencetakan tahu	Pencampuran ragi pada tempe Kemasan tempe	Tugas yang dikerjakan oleh tenaga kerja dalam pabrik tahu dan tempe setiap hari yaitu : pencucian kedelai, penggilingan kedelai, pemasakan tahu, pencetakan tahu dan pencampuran ragi pada tempe kemudian kemasan tempe untuk di dimkan di atas papan
10	Apakah tenaga kerja memiliki tugas yang menentu ?	Iya	Saya ditugaskan bagian penggilingan kedelai	Saya ditugaskan di pemasakan tahu dan pencetakan tahu	Saya ditugaskan untuk pencucian kedelai sekaligus pencampuran ragi pada temped an kemasan tempe	Karyawan pada pabrik tahu dan tempe bu Matoya Mustofa memiliki tugas yang menentu setiap karyawan.
11	Apakah tenaga kerja sudah komitmen terhadap tugas yang diberikan ?	Berdasarkan yang saya nilai dalam setiap bekerja sudah komitmen	Sesuai yang dikatakan oleh pemilik usaha terkait komitmen bahwa saya sudah komitmen dalam melaksanakan tanggung jawab saya	Terkait komitmen saya sudah melaksnakan tugas sesuai dengan ketentuan-ketentuan yang diberikan oleh pemilik usaha	Saya pernah tidak komitmen terkait tugas yang diberikan karena saya punya anak yang baru masuk Sd na jadi saya antar pergi sekolah duluh baru masuk kerja	Dari 3 informan terkait komitmen dalam melaksanakan tugas sudah komitmen namun ada R4 yang kadang terlambat masuk kerja karena ada kesibukan lainnya dipagi hari
12	Apakah tenaga kerja sudah taat terhadap peraturan yang ditentukan dalam peraturan ?	Dalam setiap hari saya melihat karyawan bekerja jadi terkait peraturan-peraturan pada tenaga kerja sudah taat terhadap peraturan-peraturan	Dari segi peraturan yang ditentukan oleh pemilik usaha saya sudah taat	Terkait peraturan dalam pabrik tahu dan tempe saya sudah taat terhadap peraturan yang ditentukan pemilik usaha	Saya sudah melaksanakan ketentuan-ketentuan yang ditentukan pemilik usaha untuk hal apa sja yang harus ditatati	Dari hasil wawancara dengan pemilik usha dan beberapa karyawannya bahwa dalam tenaga kerjanya sudah taat terhadap peraturan yang ditentukan oleh pemilik usaha
13	Apakah tenaga kerja sudah taat terhadap kewajiban-kewajiban	Sesuai dengan hasil yang saya lihat pada tenaga kerja sudah taat terhadap	Sesuai yang dikatakan oleh pemilik usha bahwa saya sudah taat	Sesuai yang dikatakan oleh pemilik usha bahwa	Sesuai yang dikatakan oleh pemilik usha bahwa saya sudah taat	Dalam pabrik bu Matoya Mustofa terkait ketaatan karyawannya dalam kewajiban-

	yang ada dalam perusahaan ?	kewajibannya sebagai karyawan	terhadap kewajiban-kewajiban dalam perusahaan	saya sudah taat terhadap kewajiban-kewajiban dalam perusahaan	terhadap kewajiban-kewajiban dalam perusahaan	kewajiban yang ditentukan bahwa karyawannya sudah taat terhadap apa yang menjadi kewajiban dalam perusahaan
14	Berapa banyak jumlah upah yang diberikan kepada karyawan ?	Saya memberikan upah yang berbeda-beda setiap karyawan	Saya menerima upah dalam 10 hari sejumlah Rp. 1.330.000	Saya menerima upah dalam 10 hari sejumlah Rp. 500.000	Saya menerima upah dalam 10 hari sejumlah Rp. 500.000	Dalam pabrik tahu dan tempe bu Matoya Mustofa terkait upah bahwa setiap karyawan memiliki upah yang berbeda karena dilihat dari segi pekerjaan yang dia kerja dalam perusahaan
15	Apakah upah tenaga kerja diberikan dalam sehari, perminggu, atau perbulan?	Saya memberikan upah pada tenaga kerja perhari	Saya diberikan upah dalam sehari	Saya diberikan upah dalam sehari	Saya diberikan upah dalam sehari	Dalam pabrik tahu dan tempe bu Matoya Mustofa terkait upah diberikan dalam sehari setiap karyawan
16	Berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam perendaman kedelai?	2 jam	Dalam perendaman kedelai dibutuhkan waktu 2 jam			Dalam usaha tahu dan tempe bu Matoya Mustofa terkait perendaman kedelai membutuhkan waktu 2 jam
17	Apakah dalam pencucian kedelai membutuhkan waktu lama?	Dalam pencucian kedelai cukup membutuhkan waktu lama	Pencucian kedelai membutuhkan waktu lama karena dicuci sampai bersih			Terkait pencucian kedelai membutuhkan waktu yang lama karena dalam setiap hari 7 karung kedelai yang diproduksi jadi cukup lama waktu yang dibutuhkan untuk pencucian
18	Apakah ada dampak pada tenaga kerja terhadap polusi suara saat penggilingan dilakukan?	Terkait polusi suara berpengaruh terhadap pendengaran dan agak susah untuk komunikasi antara karyawan dalam pabrik karena suara penggilingan keras saat dilakukan	Terkait polusi suara saat penggilingan dilakukan susah untuk komunikasi antara karyawan	Pada polusi suara saat penggilingan keras makanya kami agak susah untuk komunikasi dalam pabrik	Terkait polusi suara saat penggilingan dilakukan susah untuk komunikasi antara karyawan	Dalam pabrik tahu dan tempe bu Matoya Mustofa terkait suara penggilingan kedelai memiliki dampak pada tenaga kerja atas pendengarannya dan memiliki gangguan mengenai komunikasi antara sesama karyawan
19	Apakah ada dampak pada tenaga kerja terhadap polusi udara saat perebusan kedelai dilakukan?			Pada polusi udara saat pemasakan tahu saya lakukan memiliki dampak pada badan saya yang panas terutama muka		Dari hasil R3 bahwa pada polusi udara saat pemasakan tahu memiliki dampak yang berpengaruh pada karyawan yang ditugaskan di pemasakan tahu yang mengatakan bahwa

						mukanya yang panas saat pemasakan dilakukan
20	Apakah ada dampak pada tenaga kerja terhadap polusi air?	Terkait sisa air pencucian kedelai dan sisa pebuangan air pemasakan tahu yang bertaburan dilantai memiliki pengaruh pada karyawan karena lantai dalam pabrik licin sehingga berbahaya pada karyawan	pencucian kedelai dan sisa pebuangan air pemasakan tahu yang bertaburan dilantai memiliki pengaruh pada karyawan karena lantai dalam pabrik licin sehingga berbahaya pada karyawan	Pada polusi air berpengaruh pada kami karyawan karena lantai licin sehingga berbahaya bagi kami	Terkait sisa air pencucian kedelai dan sisa pebuangan air pemasakan tahu yang bertaburan dilantai memiliki pengaruh pada karyawan karena lantai dalam pabrik licin sehingga berbahaya pada karyawan	Dalam pabrik bu Matoya terkait polusi air bahwa berpengaruh pada karyawan terkait sisa air pencucian kedelai dan sisa buangan air pemasakan tahu yang membuat lantai licin.

No	Pertanyaan	Jawaban			Kesimpulan
		Pemilik usaha	Pencucian kecelai dan Penggilingan kedelai	kemasan Tempe	
		R5	R6	R7	
1	Berapa jumlah tahu dan tempe yang diproduksi dalam setiap hari ?	Jumlah tahu yang diproduksi dalam perhari adalah 400 kotak dan jumlah tempe yang diproduksi dalam perhari adlah 555 (plastic) dan 600 (daun	Jumlah tahu yang diproduksi dalam perhari adalah 400 kotak dan jumlah tempe yang diproduksi dalam perhari adlah 555 (plastic) dan 600 (daun	Jumlah tahu yang diproduksi dalam perhari adalah 400 kotak dan jumlah tempe yang diproduksi dalam perhari adlah 555 (plastic) dan 600 (daun	Jumlah tahu yang diproduksi dalam setiap hari sejumlah 400 kotak dan jumlah tempe yang diproduksi dalam setiap hari sejumlah 555 (plastic) dan 600 (dun)
2	Berapa harga per produk : Tempe Tahu	Jumlah harga tempe perdaun maupun platik Rp. 5.000 dan jumlah harga tahu perkotak Rp. 3.000	Jumlah harga tempe perdaun maupun platik Rp. 5.000 dan jumlah harga tahu perkotak Rp. 3.000	Jumlah harga tempe perdaun maupun platik Rp. 5.000 dan jumlah harga tahu perkotak Rp. 3.000	Jumlahj hara tempe yang dijual oleh pemilik usaha sejumlah Rp. 5.000 perdaun maupun perplastik dan jumlah harga tahu perkotak Rp. 3.000
3	Apakah alat yang digunakan dalam pabrik setiap bulan diganti ?	Tergantung pada kerusakan alat	Tergantung pada kerusakan alat	Tergantung pada kerusakan alat	Hasil wawancara dengan pemilik usaha terkait alat yang digunakan dalam pabrik tahu mengatakan bahwa tergantung pada kerusakan alat jika ada kerusakan maka diperbaiki/diganti

4	Berapa harga alat yang digunakan dalam pabrik ?	Pabrik tahu : Rp. 20.000.000 Baskom : Rp. 25.000 Papan : buatan sendiri pada pengusaha Keranjang : Rp. 100.000 Pisau : Rp. 15.000 Daun : Rp. 80.000 Plastik : Rp. 80.000	Pabrik tahu : Rp. 20.000.000 Baskom : Rp. 25.000 Papan : buatan sendiri pada pengusaha Keranjang : Rp. 100.000 Pisau : Rp. 15.000 Daun : Rp. 80.000 Plastik : Rp. 80.000	Pabrik tahu : Rp. 20.000.000 Baskom : Rp. 25.000 Papan : buatan sendiri pada pengusaha Keranjang : Rp. 100.000 Pisau : Rp. 15.000 Daun : Rp. 80.000 Plastik : Rp. 80.000	Dari hasil wawancara dengan pemilik usaha terkait harga alat yang digunakan dalam pabrik tahu bahwa pabrik tahu harganya Rp. 20.000.000, Bakom seharga Rp. 25.000, papan (buatan sendiri), keranjang Rp. 100.000, pisau Rp. 15.000
5	Berapa sewa tempat usaha perbulan ?	Tidak disewa (Punya sendiri)	Tempat ini tida disewa karena punyanya sendiri pemilik usaha	Tempat ini tida disewa karena punyanya sendiri pemilik usaha	Dari hasil wawancara dengan pemilik usaha bahwa tempat sentra tahu dan tempe adalah punya sendiri jadi tidak ada sewa tempat
6	Apakah tenaga kerja disesuaikan dengan pengalaman ?	Tidak	Saya masuk kerja disini pabrik tahu tidak ditetapkan dengan pengalaman namun ditarget ses uai dengan kemampuan kerja dan ketelitian dalam melaksanakan pekerjaan	Saya masuk kerja disini tidak ditetpkan dari segi pengalaman namun dilihat dari segi ketelitian dalam pekerjaan	Dar hasil ke 3 informan ini mengatakan bahwa masuk kerja dalam pabrik bu Matoya Mustofa tidak ditarget dari segi pengalaman namun dilihat dari segi kemmpuan mereka untuk bekerja
7	Apakah tenaga kerja ditetapkan sesuai dengan pendidikan ?	Tidak	Saya masuk kerja disini tidak ditarget dari segi pendidikan	Saya masuk kerja di sini tidak ditarget dari segi pendidikan namun saya diarget oleh pemilik usaha bahwa masuknya dalam usha saya kerja harus mematuhi segala ketentuanyang ditentukan pemilik usaha	Dari hasil ke 3 informan bahwa masuk bekerja dala pabrik bu Matoya Mustofa tidak ditarget dari segi pendidikan namun dilihat dari kinerja karyawan bahwa harus mampu mengembangkan kinerja yang baik dan memqtuhi segala ketentuan-ketentuanyang ditentukan pemilik usaha
8	Apakah tenaga kerja ditetapkan punya keahlian ?	Saya melihat dari segi kemampuannya dalam bekerja dibagian tugas mana yang bisa dia kerja	Saya masuk kerja disini dilihat dari segi kemampuan sehingga saya ditugaskan dibagian penggilingan karena saya memiliki keahlian untuk pabrik tahu	Saya masuk bekerja disini ditetapkan dengan keahlian untuk ditugaskan dipemaskan tahu karena saya sedikit memiliki keahlian dan juga saya memiliki pengalaman terkait pemaskaan tahu dan pencetakan tahu	Dari hasil 4 informan bahwa terkait keahlian untk masuk kerja dalam pabrik bu Matoya Mustofa dilihat dari kemampuan karyawan untuk bekerja dan dibagian apa dalam usaha untuk bisa dia kerja
9	Tugas apa saja tenaga kerja lakukan dalam setiap waktu kerja ?	Sebagai pengawas karyawan	Pencucian kedelai Penggilingan kedelai,	Pemaskan tahu dan pencetakan tahu	Tugas yang dikerjakan oleh tenaga kerja dalam pabrik tahu dan tempe setiap hari yaitu : pencucain kedelai, penggilingan kedelai, pemasakan tahu, pencetakan tahu dan

					pencampuran ragi pada tempe kemudian kemasan tempe untuk di dimkan di atas papan
10	Apakah tenaga kerja memiliki tugas yang menentu ?	Iya	Saya ditugaskan bagian penggilingan kedelai	Saya ditugaskan di pemasakan tahu dan pencetakan tahu	Karyawan pada pabrik tahu dan tempe bu Matoya Mustofa memiliki tugas yang menentu setiap karyawan.
11	Apakah tenaga kerja sudah komitmen terhadap tugas yang diberikan ?	Berdasarkan yang saya nilai dalam setiap bekerja sudah komitmen	Sesuai yang dikatakan oleh pemilik usaha terkait komitmen bahwa saya sudah komitmen dalam melaksanakan tanggung jawab saya	Terkait komitmen saya sudah melaksanakan tugas sesuai dengan ketentuan-ketentuan yang diberikan oleh pemilik usaha	Dari 3 informan terkait komitmen dalam melaksanakan tugas sudah komitmen namun ada R4 yang kadang terlambat masuk kerja karena ada kesibukan lainnya dipagi hari
12	Apakah tenaga kerja sudah taat terhadap peraturan yang ditentukan dalam peraturan ?	Dalam setiap hari saya melihat karyawan bekerja jadi terkait peraturan-peraturan pada tenaga kerja sudah taat terhadap peraturan-peraturan	Dari segi peraturan yang ditentukan oleh pemilik usaha saya sudah taat	Terkait peraturan dalam pabrik tahu dan tempe saya sudah taat terhadap peraturan yang ditentukan pemilik usaha	Dari hasil wawancara dengan pemilik usaha dan beberapa karyawannya bahwa dalam tenaganya sudah taat terhadap peraturan yang ditentukan oleh pemilik usaha
13	Apakah tenaga kerja sudah taat terhadap kewajiban-kewajiban yang ada dalam perusahaan ?	Sesuai dengan hasil yang saya lihat pada tenaga kerja sudah taat terhadap kewajibannya sebagai karyawan	Sesuai yang dikatakan oleh pemilik usaha bahwa saya sudah taat terhadap kewajiban-kewajiban dalam perusahaan	Sesuai yang dikatakan oleh pemilik usaha bahwa saya sudah taat terhadap kewajiban-kewajiban dalam perusahaan	Dalam pabrik bu Matoya Mustofa terkait ketaatan karyawannya dalam kewajiban-kewajiban yang ditentukan bahwa karyawannya sudah taat terhadap apa yang menjadi kewajiban dalam perusahaan
14	Berapa banyak jumlah upah yang diberikan kepada karyawan ?	Saya memberikan upah yang beda-beda setiap karyawan	Saya menerima upah dalam 10 hari sejumlah Rp. 1.330.000	Saya menerima upah dalam 10 hari sejumlah Rp. 500.000	Dalam pabrik tahu dan tempe bu Matoya Mustofa terkait upah bahwa setiap karyawan memiliki upah yang berbeda karena dilihat dari segi pekerjaan yang dia kerja dalam perusahaan
15	Apakah upah tenaga kerja diberikan dalam perhari, perminggu, atau perbulan?	Saya memberikan upah pada tenaga kerja perhari	Saya diberikan upah dalam perhari	Saya diberikan upah dalam perhari	Dalam pabrik tahu dan tempe bu Matoya Mustofa terkait upah diberikan dalam perhari setiap karyawan
16	Berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam perendaman kedelai?	2 jam	Dalam perendaman kedelai dibutuhkan waktu 2 jam		Dalam usaha tahu dan tempe bu Matoya Mustofa terkait perendaman kedelai membutuhkan waktu 2 jam
17	Apakah dalam pencucian kedelai membutuhkan waktu lama?	Dalam pencucian kedelai cukup membutuhkan waktu lama	Pencucian kedelai membutuhkan waktu lama karena dicuci sampai bersih		Terkait pencucian kedelai membutuhkan waktu yang dalam karena dalam setiap hari 7 karung kedelai yang diproduksi jadi cukup lama waktu yang dibutuhkan untuk pencucian

18	Apakah ada dampak pada tenaga kerja terhadap polusi suara saat penggilingan dilakukan?	Terkait polusi suara berpengaruh terhadap pendengaran dan aga susah untuk komunikasi antara karyawan dalampabrik karena suarapenggilingankeraas saat dilakukan	Terkait polusi suara saat penggilingan dilakukan susah untuk komunikasi antara karyawan	Pada polusi suara saat penggilingan keras makanya kami aga susah untuk komunikasi dalam pabrik	Dalam pabrik tahu dan tempe bu Matoya Mustofa terkait suara pengggilingankedelai memiliki dampak pada tenagaga kerja atas pendengarannya dan memiliki gangguan mengenai komunikasi antara sesame karyawan
19	Apakah ada dampak pada tenaga kerja terhadap polusi udara saat perebusan kedelai dilakukan?			Pada polusi udarah saat pemasakan tahu saya lakukan memiliki dampak pada badan saya yang panas terutama muka	Dari hasil R3 bahwa pada polusi udara saat pemasakan tahu memiliki dampak yang berpengaruh pada karyawan yang ditugaskan di pemasakan tahu yang mengatakan bahwa mukanya yang panas saat pemasakan dilakukan
20	Apakah ada dampak pada tenaga kerja terhadap polusi air?	Terkait sisa air pencucian kedelai dan sisa pebuangan air pemasakan tahu yang bertaburan dilantai memiliki pengaruh pada karyawan karena lantai dalam pabrik licin sehingga berbahaya pada karyawan	pencucian kedelai dan sisa pebuangan air pemasakan tahu yang bertaburan dilantai memiliki pengaruh pada karyawan karena lantai dalam pabrik licin sehingga berbahaya pada karyawan	Pada polusi air berpengaruh pada kami karyawan karena lantai licin sehingga berbahaya bagi kami	Dalam pabrik bu Matoya terkait polusi air bahwa berpengaruh pada karyawan terkait sisa air pencucian kedelai dan sisa buangan air pemasakan tahu yang membuat lantai licin.

Lampiran 3

SK Pembimbing



LAMPIRAN : SURAT KEPUTUSAN REKTOR IAIN PALOPO NO : 141 TAHUN 2022
TENTANG
PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING PENYUSUNAN DAN PENULISAN SKRIPSI MAHASISWA INSTITUT
AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO


- I. Nama Mahasiswa : Miana
NIM : 19 0403 0007
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis Islam
Program Studi : Manajemen Bisnis Syariah
- II. Judul Skripsi : Strategi Pengolahan Usaha Tahu dan Tempe Matoya dalam Meningkatkan Pendapatan.
- III. Pembimbing : Nurdin Bajjo, S.Pi., M.M.

Palopo, 11 Juli 2022



Nurdin Bajjo, S.Pi., M.M.
Dosen Pembimbing

SK Penguji


SURAT KEPUTUSAN
REKTOR INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
NOMOR : 26 TAHUN 2023
TENTANG
PENGANGKATAN DOSEN PENGUJI TUGAS AKHIR MAHASISWA FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
ISLAM INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) PALOPO

REKTOR INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO

Menimbang : a. bahwa demi kelancaran proses pengujian tugas akhir bagi mahasiswa Program S1, maka dipandang perlu dibentuk Dosen Penguji Seminar Hasil dan Ujian Munaqasyah
b. bahwa untuk menjamin terlaksananya tugas Dosen Penguji tugas akhir sebagaimana dimaksud dalam butir a di atas, maka perlu ditetapkan melalui surat Keputusan Rektor.

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Presiden RI Nomor 141 Tahun 2014 tentang Perubahan STAIN Palopo Menjadi IAIN Palopo;
5. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 5 Tahun 2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja IAIN Palopo.

Memperhatikan : DIPA IAIN Palopo Tahun Anggaran 2022

MEMUTUSKAN

Menetapkan : KEPUTUSAN REKTOR IAIN PALOPO TENTANG PENGANGKATAN DOSEN PENGUJI TUGAS AKHIR MAHASISWA PROGRAM S1 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO

Pertama : Mengangkat mereka yang tersebut namanya pada lampiran surat keputusan ini sebagaimana yang tersebut pada alinea pertama huruf (a) di atas.

Kedua : Tugas Dosen Penguji Tugas akhir skripsi mahasiswa adalah : mengoreksi, mengarahkan, menilai/ mengevaluasi dan menguji kompetensi dan kemampuan mahasiswa berdasarkan skripsi yang diajukan serta memberi dan menyampaikan hasil keputusan atas pelaksanaan ujian skripsi mahasiswa berdasarkan pertimbangan tingkat penguasaan dan kualitas penulisan karya ilmiah dalam bentuk skripsi.



Ketiga : Segala biaya yang timbul sebagai akibat ditetapkannya Surat Keputusan ini dibebankan kepada DIPA IAIN PALOPO TAHUN 2023.

Keempat : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal di tetapkannya dan berakhir setelah kegiatan pengujian munaqasyah selesai, dan akan diadakan perbaikan seperlunya jika terdapat kekeliruan di dalamnya.

Kelima : Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Palopo
Pada Tanggal : 01 Februari 2023

a.n. Rektor
Rektor Institut Agama Islam Negeri Palopo
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam


Tembusan :
1. Kabiro AUAK;
2. Pertinggal;
3. Mahasiswa yang bersangkutan.

LAMPIRAN : SURAT KEPUTUSAN REKTOR IAIN PALOPO
NOMOR : 26 TAHUN 2023
TENTANG
PENGANGKATAN DOSEN PENGUJI TUGAS AKHIR MAHASISWA INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
(IAIN) PALOPO

- I. Nama Mahasiswa : Miana
NIM : 19 0403 0007
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis Islam
Program Studi : Manajemen Bisnis Syariah
- II. Judul Skripsi : Strategi Pengelolaan Usaha Tahu dan Tempe Matoya Mustofa di Kelurahan Mawa Kota Palopo.
- III. Tim Dosen Penguji :
- Ketua Sidang : Dr. Takdir, S.H., M.H.
 - Sekretaris : Dr. Muh. Ruslan Abdullah, S.EI., M.A.
 - Penguji Utama (I) : Dr. Fasifa, M.EI.
 - Pembantu Penguji (II) : Edi Indra Setiawan, S.E., M.M.

Palopo, 01 Februari 2023

a.n. Rektor
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam





PEMERINTAH KOTA PALOPO
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
 Alamat : Jl. K.H.M. Hasyim No.5 Kota Palopo - Sulawesi Selatan Telpn : (0471) 326048

ASLI

IZIN PENELITIAN
 NOMOR : 1402/IP/DPMPTSP/XII/2022

DASAR HUKUM :

1. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2019 tentang Sistem Nasional Ilmu Pengetahuan dan Teknologi;
2. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja;
3. Peraturan Mendagri Nomor 3 Tahun 28 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian;
4. Peraturan Walikota Palopo Nomor 23 Tahun 2016 tentang Penetapan Peraturan Walikota Palopo Nomor 34 Tahun 2019 tentang Pendelegasian Kewenangan Penyelenggaraan, Perizinan dan Nonperizinan Yang Menjadi Urusan Pemerintah Kota Palopo dan Kewenangan Perizinan dan Nonperizinan Yang Menjadi Urusan Pemerintah Yang Diberikan Pelimpahan Wewenang Walikota Palopo Kepada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Palopo.

MEMBERIKAN IZIN KEPADA

Nama : MIANA
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Alamat : Jl. Bakau Kota Palopo
 Pekerjaan : Mahasiswa
 NIM : 1904030007

Maksud dan Tujuan mengadakan penelitian dalam rangka penulisan Skripsi dengan Judul :

PENGLOLAAN TAHU DAN TEMPE MATOYA MUSTOFA DI KELURAHAN MAWA KOTA PALOPO

Lokasi Penelitian : PENGLOLAAN TAHU DAN TEMPE MATOYA MUSTOFA KOTA PALOPO

Lamanya Penelitian : 02 Desember 2022 s.d. 02 Januari 2023

DENGAN KETENTUAN SEBAGAI BERIKUT :

1. Sebelum dan sesudah melaksanakan kegiatan penelitian kiranya melapor pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Palopo.
 2. Menaati semua peraturan perundang-undangan yang berlaku, serta menghormati Adat Istiadat setempat.
 3. Penelitian tidak menyimpang dari maksud izin yang diberikan.
 4. Menyerahkan 1 (satu) exemplar foto copy hasil penelitian kepada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Palopo.
 5. Surat Izin Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, bilamana pemegang izin ternyata tidak menaati ketentuan-ketentuan tersebut di atas.
- Demikian Surat Izin Penelitian ini diterbitkan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

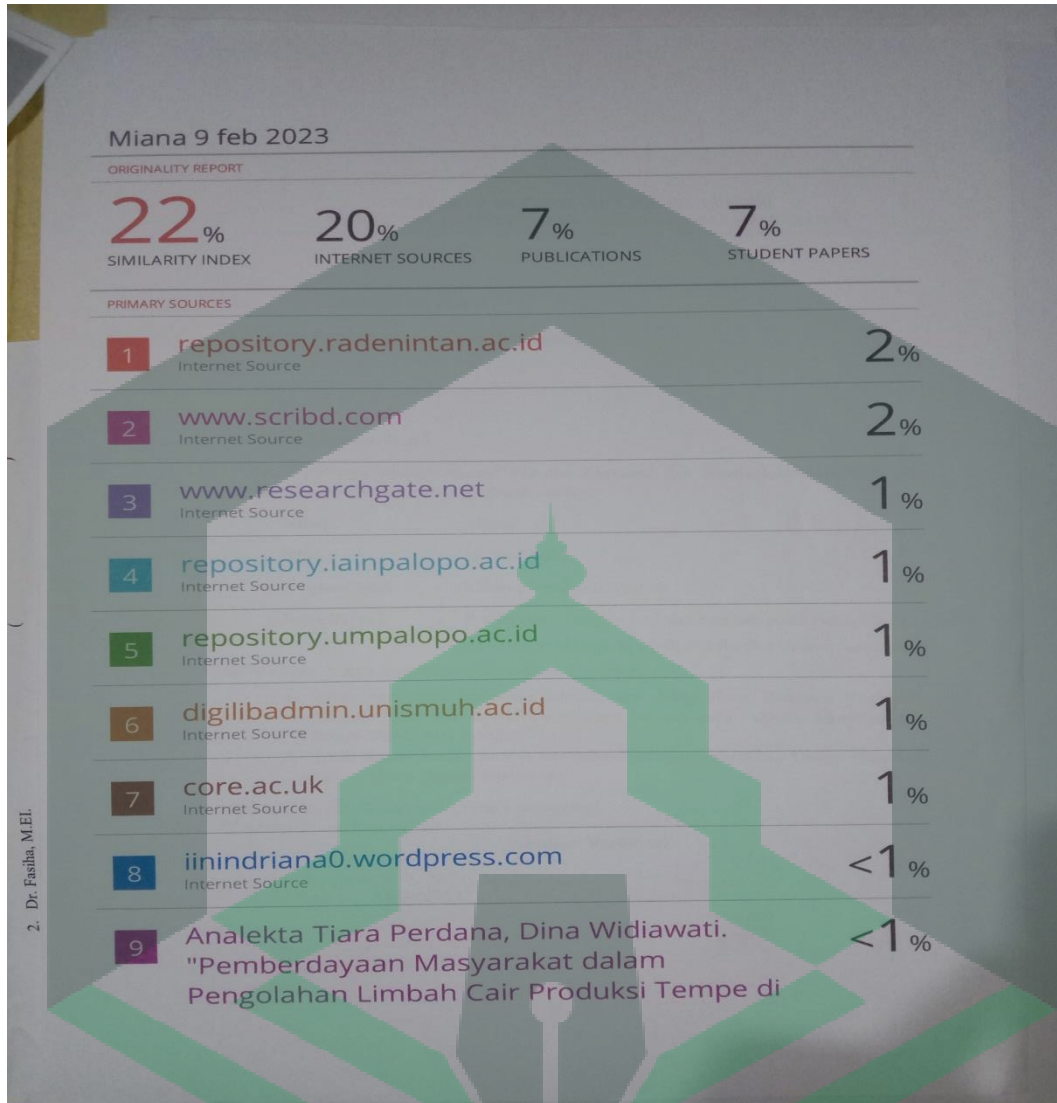
Diterbitkan di Kota Palopo
 Pada tanggal : 05 Desember 2022
 a.n. Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP
 Kepala Bidang Pengkajian dan Pemrosesan Perizinan PTSP

ERICK K. SIGA, S.Sos
 Pangkat : Penata Tk. I
 NIP : 19830414 200701 1 005

Tembusan :

1. Kepala Badan Kesbang Prof. 30-Set.
2. Walikota Palopo
3. Dandim 1403 SWG
4. Kapolres Palopo
5. Kepala Badan Penunjang dan Pengembangan Kota Palopo
6. Kepala Badan Kesbang Kota Palopo
7. Instansi terkait tempat dilaksanakan penelitian

Hasil Cek Plagiasi



Halaman Persetujuan Pembimbing

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Setelah menelaah dengan seksama skripsi berjudul: Pendapatan, Pengupahan Dan Limbah Pada Pengolahan Tahu Dan Tempe Matoya Mustofa Dikelurahan Mawa Kota Palopo

Yang ditulis oleh :

Nama : Miana
NIM : 19 0403 0007
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis Islam
Program Studi : Manajemen Bisnis Syariah

Menyatakan bahwa skripsi tersebut telah memenuhi syarat-syarat akademik dan layak untuk diajukan untuk diujikan pada ujian *munaqasyah*.

Demikian persetujuan ini dibuat untuk proses selanjutnya.

Palopo, 1 Maret 2023
Pembimbing

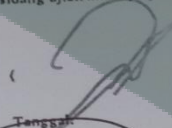
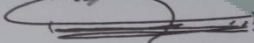
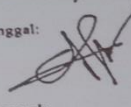
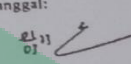
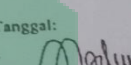
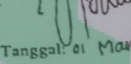

Nurdin Batjo, S.Pt., M.M., M.Si.
NIP: 903027601

Halaman Persetujuan Penguji

HALAMAN PERSETUJUAN TIM PENGUJI

Skripsi berjudul *Pendapatan, Pengupahan dan Limbah Pada Pengolahan Tahu dan Tempe Matoya Mustofa Dikelurahan Mawa Kota Palopo* oleh Miana Nomor Induk Mahasiswa (NIM) 19 0403 0007, mahasiswa Program Studi Manajemen Bisnis Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Palopo, yang telah diujikan dalam seminar hasil penelitian pada hari Kamis, tanggal 23 Februari 2023 telah diperbaiki sesuai catatan dan permintaan Tim Penguji, dan dinyatakan layak untuk diajukan pada sidang ujian *mungquyuh*.

TIM PENGUJI

1. Dr. Takdir, S.H., M.H.
Ketua Sidang Penguji
()
Tanggal: 
- Dr. Muh. Ruslan Abdulla, S. EI., M.A.
Sekertaris Sidang Penguji
Tanggal: 
2. Dr. Fasiha, M.EI.
Penguji I
Tanggal: 
3. Edi Indra Setiawan, S.E., M.M
Penguji II
Tanggal: 
5. Nurdin Batjo, S.Pt., M.M., M.Si.
Pembimbing Utama Penguji
()
Tanggal: 01 Maret 2023

Berita Acara Ujian Proposal

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) PALOPO

**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) PALOPO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
JL. Bitti No. Balandi Kota Palopo Telp (0471) 22076
E-mail: febi@iainpalopo.ac.id Website: https://febi.iainpalopo.ac.id

BERITA ACARA UJIAN PROPOSAL

Pada Hari ini Selasa Tanggal 27 bulan September tahun 2022 telah dilaksanakan Ujian Proposal mahasiswa (i):

Nama : Miana
NIM : 19 0403 0007
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Prodi : Manajemen Bisnis Syariah
Judul Skripsi : Pendapatan, Tenaga Kerja dan Limbah Pada Pengolahan Usaha Tahu dan Tempe Matoya Mustofah di Kelurahan Mawa Kota Palopo

Dinyatakan **LULUS UJIAN / TIDAK LULUS** dengan **NILAI** *80*..... dan masa perbaikan pekan/bulan.
Dengan Hasil Ujian:


<input checked="" type="checkbox"/>	Proposal diterima tanpa perbaikan
<input type="checkbox"/>	Proposal diterima dengan perbaikan
<input type="checkbox"/>	Proposal ditolak dan seminar ulang

Dosen Pembimbing: 
Nurdin Batjo, S.Pt., M.M.

Dosen Penguji: 
Edi Indra Setiawan, S.E., M.M.

Ketua Prodi: 
Muzayyanah Jabani, ST., M M
NIP. 197501042005012003

Berita Acara Ujian Seminar Hasil

**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) PALOPO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
JL. Bitti No. Balandai Kota Palopo Telp (0471) 22076
E-mail: febi@iainpalopo.ac.id Website: https://febi.iainpalopo.ac.id

BERITA ACARA UJIAN HASIL

Pada Hari ini Kamis Tanggal 23 bulan Februari tahun 2023 telah dilaksanakan Ujian Seminar Hasil mahasiswa (i):

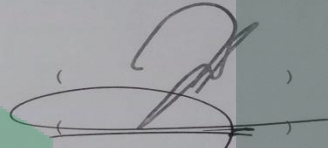




Nama : Miāna
NIM : 19 0403 0007
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Prodi : Managemn Bisnis Syariah
Judul : Pengolahan Tahu dan Tempe Matoya Mustofa di Kelurahan Mawa Kota Palopo

Dinyatakan **LULUS UJIAN / TIDAK LULUS** dengan **NILAI ...92...** dan masa perbaikan ... pekan/bulan.

Dengan Hasil Ujian:

<input type="checkbox"/>	Skripsi diterima tanpa perbaikan
<input checked="" type="checkbox"/>	Skripsi diterima dengan perbaikan
<input type="checkbox"/>	Skripsi ditolak dan seminar ulang

TIM PENGUJI

1. Dr. Takdir, S.H., M.H. (Ketua Sidang/Penguji)	()
2. Dr. Muh. Ruslan Abdullah, S.EI., M.A. (Sekretaris Sidang/Penguji)	()
3. Dr. Fasiha, M.EI. (Penguji I)	()
4. Edi Indra Setiawan, S.E., M.M. (Penguji II)	()
5. Nurdin Batjo, S.Pt., M.M. (Pembimbing I/ Penguji I)	()

Berita Acara Ujian Munaqasyah

**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) PALOPO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jl. Bitti No. Balandi Kota Palopo Telp (0471) 22076
E-mail: febi@ainpalopo.ac.id Website: https://febi.ainpalopo.ac.id

BERITA ACARA UJIAN MUNAQASYAH

Pada Hari ini Kamis Tanggal 09 bulan Maret Tahun 2023 telah dilaksanakan Ujian Munaqasyah mahasiswa (i):

Nama : Miana
NIM : 19 0403 0007
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Prodi : Manajemen Bisnis Syariah
Judul : Pendapatan, Pengupahan dan Limbah Pada Pengolahan Tahu dan Tempe Matoya Mustofa Di Kelurahan Mawa Kota Palopo

Dinyatakan **LULUS UJIAN / TIBAK-LULUS** dengan **NILAI**^{93,2} dan masa perbaikan..... pekan/bulan.

Dengan Hasil Ujian:

<input type="checkbox"/>	Skripsi diterima tanpa perbaikan
<input checked="" type="checkbox"/>	Skripsi diterima dengan perbaikan
<input type="checkbox"/>	Skripsi ditolak dan seminar ulang

TIM PENGUJI

1. Dr. Takdir, S.H., M.H. (Ketua Sidang/Penguji)	()
2. Dr. Fasiha, M.E.I (Penguji I)	()
3. Edi Indra Setiawan, S.E., M.M. (Penguji II)	()
4. Nurdin Batjo, S.Pt., M.M. (Pembimbing I/Penguji I)	()

Certificate PBAK





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO

Syahadah

Nomor : In.19/PP/UPT/MAHAD AL-JAMI'AH/006 /VII/2020

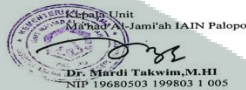
Diberikan kepada :

MIANA
NIM : 19 0103 0007

Setelah mengikuti Program Ma'had Al-Jami'ah Institut Agama Islam Negeri Palopo
Sebagai tanda bukti diberikan Syahadah ini berikut hak sesuai dengan peraturan yang berlaku
Dikeluarkan di Palopo pada tanggal Empat Juli Dua Ribu Dua Puluh



Prof. Dr. Abdul Pirol, M.Ag.
NIP.19691104.199403.1.004



Dr. Mardhi Takwim, M.HI
NIP.19680503.199803.1.005



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO

TRANSKRIP NILAI
MAHASISWA PROGRAM MA'HAD AL-JAMI'AH

N A M A : MIANNA
N I M : 19 0103 0007
FAK/PRODI : FEBI/D16

NO	MATA KULIAH	SEMESTER	NILAI	
			ANGKA	HURUF
1	Tahsinul Qiro'ah	I	90	A
2	Fiqih Ibadah	II	75	B
JUMLAH			165	
RATA-RATA			82,50	

Predikat Kelulusan : Amat Baik / Baik / Cukup / Kurang

Palopo, 04 Juli 2020



Kepala Unit
Ma'had Al-Jami'ah IAIN Palopo
Dr. Mardhi Takwim, M.HI
NIP.19680503.199803.1.005

Lampiran 5

DOKUMENTASI PENELITIAN



Lokasi penelitian



Wawancara dengan pemilik usaha



Wawancara dengan pemilik usaha
Matoya Mustofa



Wawancara dengan pemilik usaha
Matoya Mustofa



**Wawancara dengan karyawan
(hengky)**



**Wawancara dengan karyawan
(hengky)**

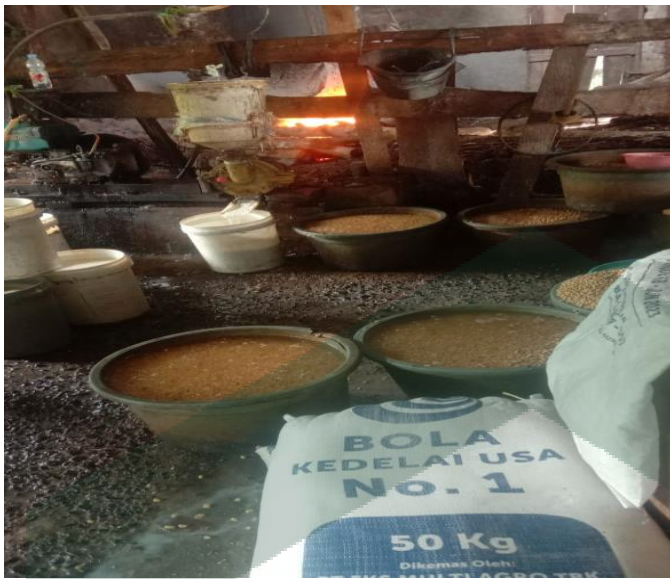
Proses Pengolahan Tahu :



Kedelai



Perendaman kedelai



Penggilingan kedelai



Pemasakan bubur kedelai yang menjadi produk tahu



Proses penggumpalan dan pengepresan



Pencetakan tahu



Produk tahu yang sudah jadi



Proses Pembuatan Tempe:



Proses Pencucian Kedelai



Perebusan Kedelai



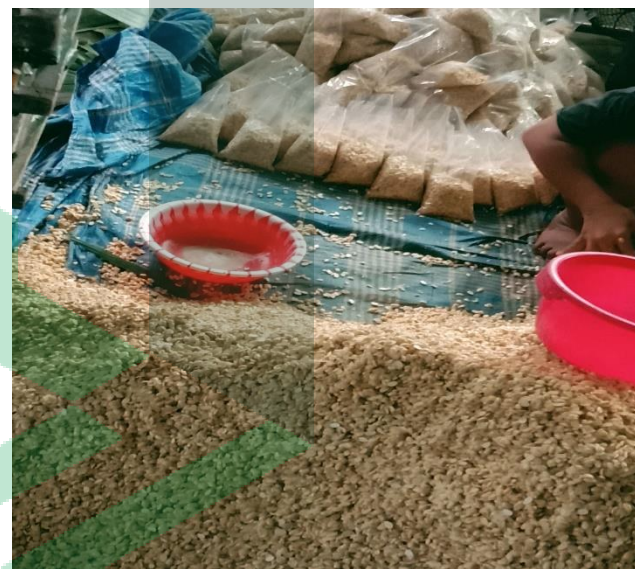
Pendinginan kedelai



Pencampuran ragi



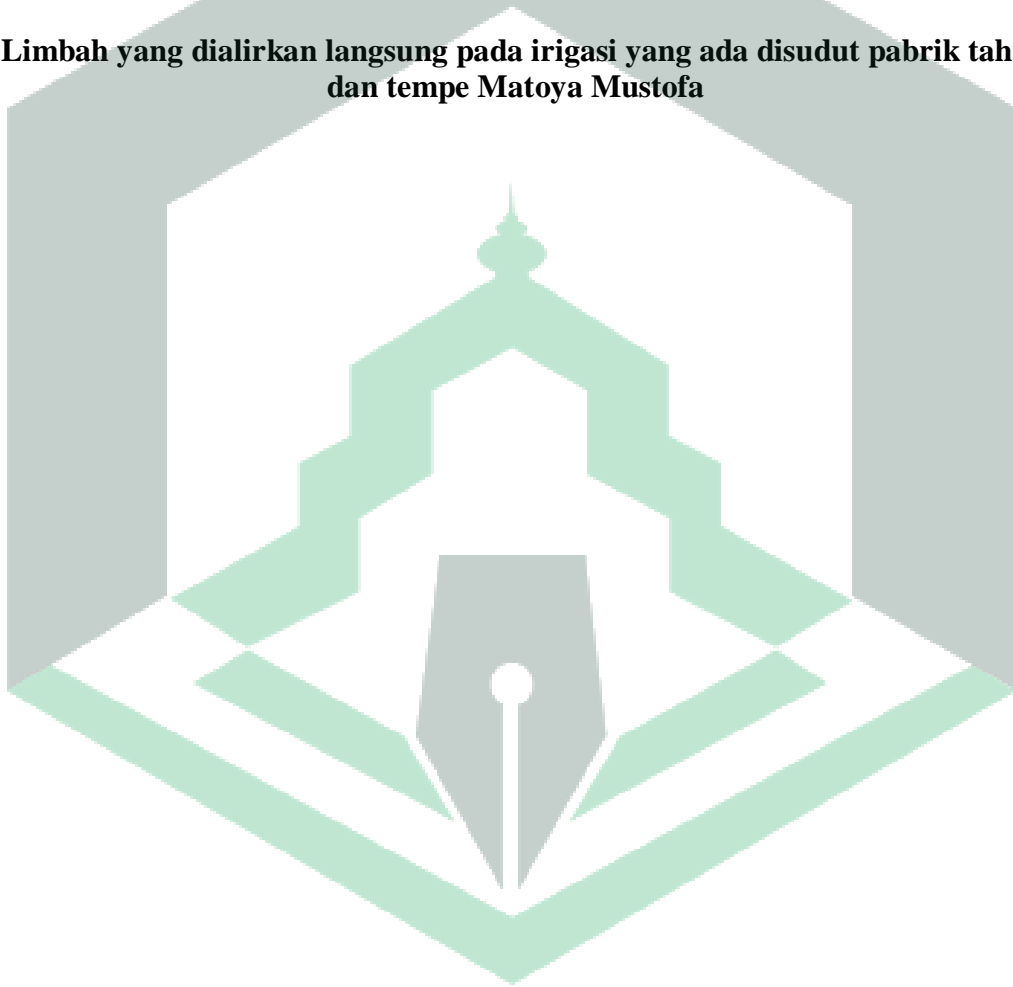
Pengemasan tempe panjang pada daun pisang



Pengemasan tempe kedalam plastik



Limbah yang dialirkan langsung pada irigasi yang ada disudut pabrik tahu dan tempe Matoya Mustofa



Riwayat Hidup



Miana lahir di Bamba Kalua pada tanggal 06 Juli 2000. Penulis merupakan anak pertama dari 6 bersaudara dari pasangan ayah bernama Almarhum Munir dan ibu Rina. Saat ini penulis bertempat tinggal Di Jalan Bakau Kecamatan Bara. Pendidikan dasar penulis diselesaikan 2013 di SDN 637 Bonglo. Sekolah menengah pertama (SMP) diselesaikan pada tahun 2016, dan sekolah menengah atas (SMA) diselesaikan tahun 2019 Di MAN Palopo, selanjutnya penulis melanjutkan pendidikannya pada bidang ditekuni, yaitu prodi Manajemen Bisnis Syariah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) palopo, dalam proses menempu pendidikan, penulis bergabung dalam organisasi yaitu Himpunan Mahasiswa Basse Sangtempe (HAMBASTEM).