

KAJIAN LITERATUR: PERBANDINGAN NILAI TAMBAH DIVERSIFIKASI PRODUK TEMPE

Septiani¹, Nada Hanifah², Muhamad Firli³, Ani Nuraeni⁴
IPB UniversityEmail: 28septiseptiani@apps.ipb.ac.id**ABSTRACT**

This study aims to identify findings from previous studies on the added value of diversified tempe products, compare them based on margin, income, and raw materials, and describe the comparison results. The method used is a literature review with a descriptive-comparative approach. The population consisted of scientific articles discussing tempe product diversification and added value, while the sample was selected from relevant literature published between 2016 and 2025 that provided information on products, raw materials, margins, income, and added value. The instrument used was a data extraction table. The data were grouped based on product type, raw materials, margin, income, and added value, then compared descriptively. The results show that tempe can be diversified into tempe crackers, tempe chips, sago tempe chips, and sago-carrot tempe chips. Added value varies across products and studies, along with differences in raw materials, processing methods, production scale, and business conditions. Therefore, comparisons of added value should consider these factors.

Keywords : *added value, income, margin, product diversification, tempe*

ABSTRACT

Kajian ini bertujuan mengidentifikasi hasil kajian terdahulu mengenai nilai tambah produk diversifikasi tempe, membandingkannya berdasarkan margin, pendapatan, dan bahan baku, serta mendeskripsikan hasil perbandingannya. Metode yang digunakan adalah *literature review* dengan pendekatan deskriptif-komparatif. Populasi kajian berupa artikel ilmiah mengenai diversifikasi produk tempe dan nilai tambah, sedangkan sampel dipilih dari literatur terbitan 2016-2025 yang relevan dan memuat informasi mengenai produk, bahan baku, margin, pendapatan, dan nilai tambah. Instrumen yang digunakan berupa tabel ekstraksi data. Data dikelompokkan berdasarkan jenis produk, bahan baku, margin, pendapatan, dan nilai tambah, kemudian dibandingkan secara deskriptif. Hasil kajian menunjukkan bahwa tempe dapat didiversifikasi menjadi kerupuk tempe, keripik tempe, keripik tempe sagu, dan keripik tempe sagu wortel. Nilai tambah menunjukkan variasi antarproduk dan antarkajian yang berkaitan dengan perbedaan bahan baku, proses pengolahan, skala produksi, dan kondisi usaha. Dengan demikian, perbandingan nilai tambah perlu mempertimbangkan margin, pendapatan, bahan baku, dan kondisi produksi pada masing-masing kajian.

Kata kunci : diversifikasi produk, margin, nilai tambah, pendapatan, tempe

Article History

Received: Oktober 2026

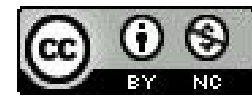
Reviewed: Oktober 2026

Published: Oktober 2026

Plagirism checker no 80

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PENDAHULUAN

Tempe merupakan salah satu produk pangan yang telah lama dikenal dan dikonsumsi masyarakat Indonesia. Selain sebagai bahan pangan, tempe memiliki nilai ekonomi dan berkembang dalam kegiatan agroindustri. Karakteristiknya yang relatif terjangkau dan mudah diolah memberikan peluang untuk meningkatkan nilai ekonomi melalui pengolahan lebih lanjut. Ayuningtyas *et al.* (2022) menunjukkan bahwa pengolahan tempe menjadi produk olahan menghasilkan nilai ekonomi yang dapat ditinjau melalui penggunaan bahan baku, margin, dan pendapatan yang diperoleh selama proses produksi. Hal tersebut menunjukkan bahwa nilai tambah menjadi salah satu aspek penting dalam melihat hasil ekonomi dari diversifikasi produk tempe.

Nilai tambah merupakan peningkatan nilai ekonomi suatu produk setelah melalui proses pengolahan. Pada agroindustri tempe, nilai tambah dapat dilihat dari perubahan kedelai menjadi tempe maupun pengolahan tempe menjadi produk turunan. Ayuningtyas *et al.* (2022) menunjukkan bahwa pengolahan tempe menjadi keripik menghasilkan nilai tambah yang berbeda dari produk tempe segar. Sementara itu, Ardania *et al.* (2023) memperoleh nilai tambah sebesar Rp5.840/kg dengan indeks nilai tambah 31,14% pada agroindustri tempe yang dikaji. Hasil tersebut menunjukkan bahwa nilai tambah dapat menjadi salah satu indikator untuk melihat hasil ekonomi dari kegiatan pengolahan tempe.

Keragaman produk berbasis tempe memberikan peluang bagi pelaku usaha untuk menghasilkan produk dengan karakteristik dan nilai ekonomi yang berbeda. Tempe dapat diolah menjadi keripik, kerupuk, brownies, hingga keripik tempe dengan tambahan bahan lain seperti sagu dan wortel. Setiap produk menggunakan komposisi bahan baku dan proses pengolahan yang berbeda sehingga hasil nilai tambah, margin, dan pendapatan yang diperoleh juga dapat bervariasi. Oktaria *et al.* (2023), misalnya, mengkaji pengolahan kulit ari kedelai menjadi kerupuk, sedangkan Afifah *et al.* (2024) membahas nilai tambah pada usaha keripik tempe sagu. Hal ini memperlihatkan bahwa pengembangan produk berbasis tempe tidak terbatas pada satu jenis olahan.

Perbedaan nilai tambah tersebut perlu dikaji lebih lanjut karena tingginya nilai jual produk belum tentu menunjukkan nilai tambah atau pendapatan yang lebih besar. Penggunaan bahan baku tambahan, biaya produksi, jumlah hasil olahan, serta skala usaha dapat memengaruhi hasil ekonomi yang diperoleh. Oleh karena itu, margin, pendapatan, dan bahan baku perlu diperhatikan secara bersamaan untuk memberikan gambaran yang lebih menyeluruh mengenai perbedaan hasil ekonomi pada setiap produk diversifikasi tempe.

Hasil kajian terdahulu telah membahas nilai tambah pada berbagai produk berbasis tempe, tetapi hasilnya tersebar pada objek dan kondisi usaha yang berbeda. Kondisi tersebut menyulitkan pembaca untuk memperoleh gambaran perbandingan antar produk secara terarah. Dengan demikian, kajian literatur ini dilakukan untuk mengidentifikasi dan membandingkan hasil kajian terdahulu mengenai nilai tambah produk diversifikasi tempe berdasarkan margin, pendapatan, dan bahan baku. Kajian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai keragaman hasil ekonomi produk berbasis tempe serta faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam membandingkan nilai tambahnya.

RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana hasil kajian terdahulu mengenai nilai tambah pada berbagai produk diversifikasi tempe?
2. Bagaimana hasil kajian terdahulu menunjukkan perbedaan nilai tambah produk diversifikasi tempe berdasarkan margin, pendapatan, dan bahan baku?
3. Bagaimana hasil perbandingan nilai tambah pada berbagai produk diversifikasi tempe berdasarkan kajian terdahulu?

TUJUAN

1. Mengidentifikasi besaran dan variasi nilai tambah pada berbagai produk diversifikasi tempe berdasarkan hasil kajian terdahulu.
2. Menganalisis perbedaan nilai tambah produk diversifikasi tempe yang ditinjau dari aspek margin, pendapatan, dan penggunaan bahan baku.
3. Membandingkan efektivitas nilai ekonomi antarjenis produk diversifikasi tempe berdasarkan sintesis literatur terdahulu.

TINJAUAN PUSTAKA

Tempe

Tempe merupakan produk pangan tradisional Indonesia yang dibuat melalui fermentasi kedelai oleh kapang *Rhizopus sp.* sehingga menghasilkan tekstur dan karakteristik khas (Sari *et al.* 2024). Proses fermentasi membantu meningkatkan pencernaan zat gizi dan menjadikan tempe sebagai sumber protein yang terjangkau (Hidayat dan Muttalib 2020). Tempe memiliki nilai ekonomi yang dapat dikembangkan, terlihat dari nilai tambah pengolahan tempe yang mencapai Rp5.769/kg kedelai dengan rasio nilai tambah 34,34% (Wuryantoro *et al.* 2022). Selain dikonsumsi sebagai tempe segar, produk ini dapat didiversifikasi menjadi olahan seperti keripik tempe, nugget tempe, dan brownies tempe untuk meningkatkan nilai ekonomi dan pendapatan (Ayuningtyas *et al.* 2022).

Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan besaran pertambahan nilai ekonomi yang diperoleh suatu bahan baku karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan dalam suatu rantai produksi (Hendriawan *et al.* 2020). Secara matematis, kalkulasi nilai tambah dihasilkan dari selisih antara nilai produk olahan akhir dengan biaya bahan baku serta input perantara lainnya yang digunakan (Hendriawan *et al.* 2020). Salah satu pendekatan sistematis yang paling umum dipakai untuk mengukur besaran ini pada agroindustri pangan adalah Metode Hayami (Hidayat dan Muttalib, 2020). Metode tersebut mampu memberikan gambaran secara terperinci mengenai distribusi balasan jasa terhadap faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja dan modal (Hendriawan *et al.* 2020).

Penerapan analisis nilai tambah sangat penting bagi pengusaha agroindustri guna mengetahui tingkat efisiensi dan keuntungan dari setiap kilogram bahan baku yang diolah (Hendriawan *et al.* 2020). Semakin tinggi rasio nilai tambah yang dihasilkan, maka semakin tinggi pula kontribusi usaha tersebut terhadap peningkatan pendapatan pemilik dan penyerapan tenaga kerja (Husniah *et al.* 2019). Pembentukan nilai tambah juga dipengaruhi secara langsung oleh faktor harga produk akhir, efisiensi konversi bahan mentah, serta penggunaan biaya produksi variabel (Hendriawan *et al.* 2020). Dengan demikian, pemahaman mengenai nilai tambah menjadi landasan utama dalam mengukur keberhasilan bisnis berbasis komoditas pertanian (Hidayat dan Muttalib, 2020).

Diversifikasi Produk

Pada komoditas tempe, penerapan strategi ini dilakukan dengan mengolah tempe segar menjadi aneka ragam produk turunan seperti keripik, brownies, hingga kerupuk kulit ari kedelai untuk meminimalkan keterbatasan daya simpan tempe mentah serta menekan kejenuhan konsumen di pasar tradisional (Siswanti *et al.* 2022; Oktaria *et al.* 2023; Afifah *et al.* 2024). Pengolahan tempe menjadi produk bernilai tambah tinggi tersebut terbukti mampu mendongkrak margin penjualan dan penerimaan usaha secara signifikan jika dibandingkan dengan sekadar memasarkan produk tempe segar (Ayuningtyas *et al.* 2022). Dengan demikian, penganekaragaman produk menjadi langkah krusial dalam mengoptimalkan pemanfaatan

bahan baku serta meningkatkan daya saing usaha agroindustri tempe secara berkelanjutan (Oktaria *et al.* 2023; Afifah *et al.* 2024).

Margin

Margin dalam analisis nilai tambah menggambarkan selisih antara nilai produk akhir yang dihasilkan dengan harga bahan baku utama yang digunakan dalam proses pengolahan (Hendriawan *et al.* 2020). Besaran margin ini mencerminkan imbalan yang dialokasikan untuk faktor produksi lokal, termasuk biaya tenaga kerja langsung, penyusutan alat, serta keuntungan yang diperoleh pengusaha (Husniah *et al.* 2019). Tingginya margin yang tercipta pada pengolahan produk olahan tempe sangat dipengaruhi oleh tingkat efisiensi konversi bahan baku dan kestabilan penetapan harga jual produk akhir di pasaran (Hidayat dan Muttalib, 2020). Oleh karena itu, pengawasan terhadap besaran margin menjadi indikator krusial untuk mengukur efektivitas operasional serta kelayakan finansial suatu usaha agroindustri (Ayuningtyas *et al.* 2022).

Pendapatan

Pendapatan merupakan penerimaan bersih yang diperoleh pemilik usaha agroindustri setelah seluruh penerimaan kotor dikurangi dengan akumulasi biaya produksi variabel maupun biaya tetap (Anggrainingsih *et al.* 2022). Dalam konteks diversifikasi produk tempe, tingkat pendapatan yang diterima pengusaha berbanding lurus dengan besarnya nilai tambah serta volume penjualan produk turunan yang berhasil dipasarkan (Ardania *et al.* 2023). Diversifikasi menjadi produk olahan siap konsumsi seperti keripik atau nugget terbukti mampu mendongkrak penerimaan usaha secara signifikan jika dibandingkan dengan sekadar menjual tempe mentah (Ayuningtyas *et al.* 2022). Peningkatan pendapatan ini pada akhirnya menjadi pendorong utama keberlanjutan bisnis serta peningkatan kesejahteraan para pelaku UMKM (Afifah *et al.* 2024).

Bahan Baku

Nilai tambah merupakan peningkatan nilai ekonomi yang diperoleh suatu bahan setelah mengalami proses pengolahan menjadi produk tertentu. Dalam agroindustri pangan, nilai tambah dapat digunakan untuk melihat sejauh mana proses pengolahan mampu meningkatkan nilai ekonomi bahan baku serta memberikan hasil bagi pelaku usaha. Pada pengolahan kedelai menjadi tempe, nilai tambah terbentuk melalui perubahan kedelai sebagai bahan baku menjadi produk tempe yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Gunanda dan Elida (2016) menunjukkan bahwa pengolahan kedelai pada agroindustri tempe menghasilkan nilai tambah sebesar Rp1.665/kg bahan baku. Selain itu, pengolahan tersebut menghasilkan pendapatan bersih sebesar Rp565.921 dalam satu proses produksi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku dan biaya yang dikeluarkan selama proses pengolahan berkaitan dengan nilai ekonomi yang dihasilkan. Dengan demikian, nilai tambah dapat digunakan sebagai salah satu dasar untuk membandingkan hasil ekonomi dari pengolahan tempe maupun produk diversifikasinya.

Penelitian Terdahulu

Gunanda dan Elida (2016) mengkaji nilai tambah dan pendapatan agroindustri tempe. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah sebesar Rp1.665/kg bahan baku dan pendapatan bersih sebesar Rp565.921 per proses produksi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengolahan kedelai menjadi tempe dapat memberikan nilai ekonomi bagi pelaku usaha.

Wuryantoro *et al.* (2022) meneliti kinerja ekonomi dan nilai tambah agroindustri tempe di Kota Mataram menggunakan Metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah sebesar Rp5.769/kg kedelai dengan rasio nilai tambah 34,34%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengolahan kedelai menjadi tempe dapat menghasilkan nilai tambah bagi pengusaha.

Elianingsih *et al.* (2018) mengkaji nilai tambah pada industri keripik tempe sagu di Kota Banjarbaru. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa pengolahan menjadi produk keripik menghasilkan nilai tambah yang berbeda dibandingkan pengolahan kedelai menjadi tempe. Hal ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk berpotensi meningkatkan nilai ekonomi komoditas tempe.

Berdasarkan penelitian terdahulu, kajian ini berfokus pada perbandingan nilai tambah diversifikasi produk tempe dengan memperhatikan bahan baku, nilai tambah, margin, dan pendapatan. Perbandingan tersebut dilakukan untuk mengetahui perbedaan hasil ekonomi dari tempe segar dan produk olahannya berdasarkan hasil penelitian yang relevan.

METODOLOGI PENELITIAN

Kajian ini menggunakan metode *literature review* dengan pendekatan deskriptif-komparatif. Data yang digunakan merupakan data sekunder yang diperoleh dari artikel jurnal ilmiah, baik jurnal nasional maupun internasional, serta laporan penelitian yang relevan dengan topik diversifikasi produk tempe. Literatur diperoleh melalui penelusuran pada database akademik seperti Google Scholar, ScienceDirect, dan portal jurnal nasional. Literatur yang digunakan merupakan publikasi dalam 10 tahun terakhir, yaitu tahun 2016-2025.

Ketersediaan data menjadi pertimbangan dalam pemilihan literatur. Literatur yang dipilih merupakan kajian yang membahas diversifikasi produk tempe dan memuat informasi mengenai jenis dan penggunaan bahan baku, margin, serta pendapatan usaha. Data yang diperoleh kemudian dikelompokkan berdasarkan jenis produk diversifikasi tempe, bahan baku yang digunakan, margin, dan pendapatan usaha.

Hasil dari berbagai kajian terdahulu kemudian dibandingkan untuk melihat perbedaan penggunaan bahan baku, margin, dan pendapatan pada berbagai produk diversifikasi tempe. Perbandingan dilakukan berdasarkan data yang tersedia pada masing-masing literatur dan hasilnya disajikan dalam bentuk tabel perbandingan serta uraian naratif untuk memberikan gambaran mengenai diversifikasi produk tempe berdasarkan bahan baku, margin, dan pendapatan usaha.

PENELITIAN TERDAHULU

Gunanda dan Elida (2016) mengkaji nilai tambah dan pendapatan agroindustri tempe. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah sebesar Rp1.665/kg bahan baku dan pendapatan bersih sebesar Rp565.921 per proses produksi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengolahan kedelai menjadi tempe dapat memberikan nilai ekonomi bagi pelaku usaha.

Wuryantoro *et al.* (2022) meneliti kinerja ekonomi dan nilai tambah agroindustri tempe di Kota Mataram menggunakan Metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah sebesar Rp5.769/kg kedelai dengan rasio nilai tambah 34,34%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengolahan kedelai menjadi tempe dapat menghasilkan nilai tambah bagi pengusaha.

Elianingsih *et al.* (2018) mengkaji nilai tambah pada industri keripik tempe sagu di Kota Banjarbaru. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa pengolahan menjadi produk keripik menghasilkan nilai tambah yang berbeda dibandingkan pengolahan kedelai menjadi tempe. Hal ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk berpotensi meningkatkan nilai ekonomi komoditas tempe.

Berdasarkan penelitian terdahulu, kajian ini berfokus pada perbandingan nilai tambah diversifikasi produk tempe dengan memperhatikan bahan baku, nilai tambah, margin, dan pendapatan. Perbandingan tersebut dilakukan untuk mengetahui perbedaan hasil ekonomi dari tempe segar dan produk olahannya berdasarkan hasil penelitian yang relevan.

HASIL KAJIAN DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Kajian Terdahulu Mengenai Nilai Tambah pada Berbagai Produk Diversifikasi Tempe

Berdasarkan Kajian terdahulu menunjukkan bahwa tempe dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan melalui proses diversifikasi. Bentuk diversifikasi yang ditemukan dalam literatur antara lain keripik tempe, keripik tempe sagu, kerupuk tempe, dan keripik tempe sagu wortel. Pengolahan tempe menjadi produk tersebut dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan memperpanjang masa simpan produk. Hasil kajian menunjukkan bahwa setiap bentuk diversifikasi menghasilkan nilai tambah yang berbeda, yang dapat dilihat melalui penggunaan bahan baku serta hasil ekonomi dari proses pengolahan.

Tabel 1. Hasil kajian terdahulu mengenai nilai tambah produk diversifikasi tempe

No.	Penulis	Produk	Bahan Baku	Margin	Pendapatan	Nilai Tambah
1.	Husniah <i>et al.</i> (2019)	Kerupuk Tempe	Kedelai, tepung tapioka, tepung terigu	Rp4.062,50 /kg	Rp4.062,50/kg	Rp1.742,37/kg
2.	Ayuningtyas <i>et al.</i> (2022)	Keripik Tempe	Tempe/kedelai	Rp35.500/kg	Rp12.115.779/bulan	Rp20.990/kg
3.	Safitri <i>et al.</i> (2022)	Keripik Tempe	Tempe/kedelai	Rp90.625/kg	Rp119.669,62/produksi	Rp64.675/kg
4.	Apriyani, Haryono, dan Nugraha (2020)	Keripik Tempe	Tempe	Rp63.777,78/kg	Rp387.699,85/produksi	Rp38.309,90/kg
5.	Yulianti dan Prihtanti (2020)	Keripik Tempe	Tempe	Rp63.000/kg	Rp4.657.000/bulan	Rp62.820/kg
6.	Afifah, Abubakar, dan Fikri (2024)	Keripik Tempe Sagu	Tempe + tepung tapioka/sagu	Rp24.111,61/kg	Rp2.397.729,05/bulan	Rp8.781,51/kg
7.	Muharam, Mahatmayana, dan Margaretha (2025)	Keripik Tempe Sagu Wortel "CARO"	Tempe + sagu + wortel	Rp194.350/produksi	Rp147.600/pr oduksi	Rp177.600 /kg

Sumber: Diolah dari berbagai penelitian terdahulu

Berdasarkan Tabel 1, kajian terdahulu memperlihatkan adanya perbedaan nilai tambah pada setiap produk diversifikasi tempe. Nilai tambah yang diperoleh tidak hanya berkaitan dengan jenis produk yang dihasilkan, tetapi juga dipengaruhi oleh bahan baku dan proses pengolahan yang digunakan. Produk yang memiliki tambahan bahan baku seperti sagu atau wortel menunjukkan karakteristik pengolahan yang berbeda dibandingkan dengan produk yang hanya menggunakan tempe sebagai bahan utama. Oleh karena itu, perbedaan margin, pendapatan, dan nilai tambah menjadi dasar untuk melihat variasi hasil ekonomi dari masing-masing bentuk diversifikasi tempe.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Keripik Tempe
(Sumber: Olahan penulis dari berbagai sumber, 2026).

2. Perbandingan Nilai Tambah Produk Diversifikasi Tempe Berdasarkan Margin, Pendapatan, dan Bahan Baku

Perbandingan nilai tambah pada produk diversifikasi tempe dapat dilihat melalui tiga aspek utama, yaitu margin, pendapatan, dan bahan baku. Ketiga aspek tersebut menunjukkan hasil ekonomi yang berbeda pada setiap produk, sehingga dapat digunakan untuk menggambarkan variasi nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan tempe.

Nilai yang tercantum di sisi margin dalam kajian terdahulu menunjukkan adanya perbedaan antarproduk. Keripik tempe sagu wortel “CARO” memiliki margin sebesar Rp194.350/produksi sedangkan keripik tempe dari Safitri *et al.* (2022) memiliki margin sebesar Rp90.625/kg. Pada keripik tempe menurut Apriyani, Haryono, dan Nugraha (2020), margin yang diperoleh sebesar Rp63.777,78/kg, sementara Yulianti dan Prihtanti (2020) mencatat margin sebesar Rp63.000/kg. Keripik tempe sagu memiliki margin sebesar Rp24.111,61/kg. Sementara itu, kerupuk tempe memiliki margin sebesar Rp4.062,50/kg berdasarkan data pada tabel. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa setiap bentuk diversifikasi menghasilkan tambahan penerimaan yang berbeda setelah melalui proses pengolahan.

Nilai yang tercantum di sisi pendapatan dalam kajian menggunakan satuan yang berbeda, yaitu per produksi maupun per bulan. Keripik tempe menurut Yulianti dan Prihtanti (2020) memiliki pendapatan sebesar Rp4.657.000 per bulan, sedangkan Ayuningtyas *et al.* (2022) mencatat pendapatan sebesar Rp12.115.779 per bulan. Pada skala per produksi, Safitri *et al.* (2022) mencatat pendapatan sebesar Rp119.669,62, sedangkan data Apriyani, Haryono, dan Nugraha (2020) menunjukkan Rp387.699,85 per produksi. Perbedaan satuan tersebut perlu diperhatikan karena nilai pendapatan

bulanan dan per produksi tidak dapat dibandingkan secara langsung tanpa mempertimbangkan jumlah produksi dan periode pengukuran.

Produk diversifikasi pada sisi bahan baku memiliki komposisi yang berbeda. Kerupuk tempe menggunakan kedelai, tepung tapioka, dan tepung terigu, sedangkan keripik tempe menggunakan tempe sebagai bahan utama. Pada keripik tempe sagu, bahan baku terdiri atas tempe dan tepung tapioka atau sagu. Sementara itu, keripik tempe sagu wortel “CARO” menggunakan kombinasi tempe, sagu, dan wortel. Perbedaan komposisi bahan baku tersebut menunjukkan bahwa diversifikasi tidak hanya dilakukan melalui perubahan bentuk produk, tetapi juga melalui penambahan atau kombinasi bahan dalam proses pengolahan.

Perbandingan berdasarkan margin, pendapatan, dan bahan baku dengan demikian menunjukkan bahwa nilai tambah produk diversifikasi tempe memiliki hasil yang beragam. Margin dan pendapatan menggambarkan hasil ekonomi dari proses pengolahan, sedangkan bahan baku menunjukkan perbedaan komposisi yang digunakan untuk menghasilkan produk. Ketiga aspek tersebut dapat digunakan secara bersama-sama untuk menggambarkan perbedaan nilai tambah antarproduk diversifikasi tempe.

3. Deskripsi Hasil Perbandingan Nilai Tambah pada Berbagai Produk Diversifikasi Tempe

Hasil perbandingan menunjukkan bahwa produk diversifikasi tempe menghasilkan nilai tambah yang berbeda-beda. Berdasarkan data pada Tabel 1, nilai tambah yang tercantum berkisar antara Rp1.742,37/kg hingga Rp177.600/kg. Nilai tambah tersebut berasal dari produk yang memiliki bentuk dan komposisi bahan baku yang berbeda, mulai dari kerupuk tempe hingga keripik tempe sagu wortel. Perbedaan tersebut memperlihatkan bahwa proses diversifikasi dapat menghasilkan tingkat nilai tambah yang beragam sesuai dengan karakteristik produk dan pengolahannya.

Kerupuk tempe memiliki nilai tambah sebesar Rp1.742,37/kg, sedangkan keripik tempe menunjukkan nilai tambah yang lebih tinggi, yaitu Rp20.990/kg pada Ayuningtyas *et al.* (2022), Rp38.309,90/kg pada Apriyani, Haryono, dan Nugraha (2020), Rp62.820/kg pada Yulianti dan Prihtanti (2020), serta Rp64.675/kg pada Safitri *et al.* (2022). Perbedaan nilai tersebut menunjukkan bahwa meskipun produk yang dihasilkan sama-sama berupa keripik tempe, hasil nilai tambah yang diperoleh dalam masing-masing kajian tidak sama. Hal ini berkaitan dengan perbedaan kondisi usaha, penggunaan bahan baku, proses produksi, dan hasil ekonomi yang tercatat pada masing-masing sumber.

Pada produk yang menggunakan bahan tambahan, keripik tempe sagu memiliki nilai tambah sebesar Rp8.781,51/kg, sedangkan keripik tempe sagu wortel “CARO” memiliki nilai tambah sebesar Rp177.600/kg. Perbedaan tersebut memperlihatkan bahwa penggunaan kombinasi bahan baku dan karakteristik proses pengolahan dapat menghasilkan nilai tambah yang berbeda. Namun, perbandingan tersebut tetap perlu dilihat berdasarkan satuan, skala produksi, serta kondisi usaha yang digunakan dalam masing-masing kajian.

Kajian terdahulu secara keseluruhan menunjukkan bahwa diversifikasi tempe menghasilkan variasi nilai tambah yang cukup beragam. Keripik tempe ditemukan dalam beberapa kajian dengan nilai tambah yang berbeda, sedangkan produk dengan kombinasi bahan tambahan seperti sagu dan wortel juga menunjukkan hasil nilai tambah yang berbeda. Dengan demikian, perbandingan nilai tambah tidak cukup dilihat hanya dari jenis produk, tetapi juga perlu mempertimbangkan margin, pendapatan, dan bahan baku yang digunakan pada masing-masing proses pengolahan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kajian literatur, tempe dapat dikembangkan menjadi berbagai produk diversifikasi, antara lain kerupuk tempe, keripik tempe, keripik tempe sagu, dan keripik tempe sagu wortel. Hasil kajian menunjukkan bahwa setiap produk memiliki bahan baku, proses pengolahan, dan hasil nilai tambah yang berbeda.

Perbandingan berdasarkan margin, pendapatan, dan bahan baku menunjukkan adanya variasi hasil ekonomi pada berbagai produk diversifikasi tempe. Perbedaan tersebut terlihat dari nilai margin dan pendapatan yang dilaporkan pada masing-masing kajian serta penggunaan bahan baku yang berbeda, baik tempe sebagai bahan utama maupun kombinasi dengan tepung tapioka, sagu, dan wortel. Perbedaan satuan dan skala produksi pada setiap sumber juga menjadi hal yang perlu diperhatikan dalam membandingkan hasil ekonomi antar produk.

Hasil perbandingan menunjukkan bahwa nilai tambah produk diversifikasi tempe memiliki besaran yang beragam. Keripik tempe menunjukkan variasi nilai tambah pada beberapa kajian, sedangkan produk dengan tambahan bahan seperti sagu dan wortel juga menghasilkan nilai tambah yang berbeda. Dengan demikian, hasil kajian menunjukkan bahwa nilai tambah pada diversifikasi produk tempe dapat berbeda sesuai dengan karakteristik bahan baku, proses pengolahan, serta kondisi produksi pada masing-masing kajian.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah A, Abubakar, Fikri MRA. 2024. Analysis of added value and business feasibility of sago tempe chips home industry. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*. 11(1):65-80. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v11i1.4712>.
- Anggrainingsih D, Haryono D, Nugraha A. 2022. Analisis kinerja produksi nilai tambah dan keuntungan agroindustri tempe di Kelurahan Kedamaian Kota Bandar Lampung. *Journal of Food System and Agribusiness*. 6(1):59-68.
- Apriyani A, Haryono D, Nugraha A. 2020. Analisis harga pokok produksi, nilai tambah dan keuntungan agroindustri keripik tempe di Kota Metro. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*. 8(4):571-578. <https://doi.org/10.23960/jiia.v8i4.4700>.
- Ardania KG, Hendrarini H, Wijayati PD. 2023. Analysis of added value of tempeh agroindustry (case study of Karlim's Tempeh Agroindustry in Sepande Village, Sidoarjo Regency). *Himalayan Journal of Agriculture*. 4(1):1-10. <https://doi.org/10.47310/hja.2023.v04i01.015>.
- Ayuningtyas RR, Ekowati T, Prastiwi WD. 2022. Added value of soybean into tempeh chips in Kedungjenar Home Industry Centre, Blora Regency. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis*. 19(3):481-491. <https://doi.org/10.17358/jma.19.3.481>.
- Elaningsih, Wilda K, Rahmawati E. 2018. Analisis nilai tambah dan strategi pemasaran industri keripik tempe (studi kasus keripik tempe sagu Cap ASA di Kota Banjarbaru). *Frontier Agribisnis*. 2(4). <https://doi.org/10.20527/frontbiz.v2i4.657>.
- Gunanda R, Elida S. 2016. Analisis agroindustri kedelai di Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu Provinsi Riau. *Jurnal Agribisnis*. 18(2):100-117. <https://doi.org/10.31849/agr.v18i2.772>.
- Hendriawan I, Rochdiani D, dan Setia B. 2020. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tempe (Rhizopus Oligosporus). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 7(3):715-722. <https://media.neliti.com/media/publications/460361-none-6cfc8105.pdf>
- Hidayat AF, dan Muttalib SA. 2020. Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri Tempe di Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian*

- dan *Biosistem*, 8(2):230-235.
<https://jrpj.unram.ac.id/index.php/jrpj/article/view/190>
- Husniah FA, Hapsari TD, dan Agustina T. 2019. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Tempe di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(1):195-203. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.01.19>
- Muharam M, Mahatmayana IK, Margaretha J. 2025. Analisis kelayakan usaha dan nilai tambah produk keripik tempe sagu wortel "CARO" pada UMKM Benarasa Nusantara Kecamatan Cikarang Barat Kabupaten Bekasi. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*. 11(10.D):181-192. <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/13049>.
- Nurholipah N, dan Ayun Q. 2021. Optimalisasi Proses Fermentasi dan Daya Simpan Produk Tempe. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1):12-20. <https://ejournal.upnvj.ac.id/index.php/jurnalteknologipangan/article/view/2814>
- Oktaria F, Ginting EN, Yulia A. 2023. Analisis nilai tambah kerupuk kulit ari kedelai dari produksi tempe di Jambi Timur. *Jurnal Agroindustri Pangan*. 2(1):49-61. <https://doi.org/10.47767/agroindustri.v2i1.505>.
- Romulo A, Surya R. 2021. Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 26:100413. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100413>.
- Safitri NL, Siswadi B, Susilowati D. 2022. Analisis pendapatan dan nilai tambah keripik tempe di Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*. 10(3). <https://jim.unisma.ac.id/index.php/SEAGRI/article/view/15592>.
- Sari M, Marcellina S, Sabrina N, dan AR. 2024. Prinsip Dasar Fermentasi dan Evaluasi Enzimatik Tempe Kedelai. *Jurnal Bioteknologi Pangan*, 8(2):101-112. <https://journal.ptkikepri.id/index.php/jigm/article/view/390>
- Siswanti, Ariviani S, Ishartani D, Atmaka W, Khasanah LU. 2022. The appropriate technology introduction for tempeh brownies diversification in BROWNIESTA SMEs. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*. 6(2):119-125. <https://doi.org/10.20961/prima.v6i2.71542>.
- Sumarwahyudi, Prasetyo AR, Widodo T, Suprihatin EWP. 2023. Diversifikasi produk tempe Sanan Malang melalui pelatihan pembuatan model dan cetakan tempe karakter. *Pelita Masyarakat*. 4(2). <https://doi.org/10.31289/pelitamasyarakat.v4i2.8339>.
- Yulianti T, Prihtanti TM. 2020. Analisis usaha dan nilai tambah agroindustri keripik tempe di Kedungjener, Kabupaten Blora, Jawa Tengah. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*. 4(4):882-892. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2020.004.04.16>.
- Wuryantoro, Sjah T, Budastra IK, Supartiningsih, Maryati S, Ayu C. 2022. Studi kinerja ekonomi dan nilai tambah agroindustri tempe di Kota Mataram. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Humaniora*. 8(4):498-503. <https://doi.org/10.29303/jseh.v8i>