

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Usaha Kelompok Wanita di Kecamatan Tanjungsari

Profil usaha merupakan informasi yang menggambarkan keadaan suatu usaha, biasanya profil usaha dilihat dari identitas anggota. Adapun dalam penelitian ini identitas anggota terbagi menjadi 3 kriteria, yaitu : berdasarkan umur, berdasarkan pendidikan, dan berdasarkan pekerjaan.

Adanya identitas anggota yang diperlukan agar dapat mengetahui latar belakang kondisi sosial ekonomi bagi para anggota. Keseluruhan responden yang diambil berjumlah sebanyak 30 responden, dari setiap masing-masing responden diambil dari kelompok yang berbeda-beda yakni responden dari Kelompok Wanita Tani Ngudisari, Kelompok Wanita Tani Mentari, dan Kelompok Wanita Perikanan Mentari. Keseluruhan jumlah responden yang diambil semuanya termasuk dalam pembuatan hasil produk olahan tepung mocaf yang dihasilkan.

Pada ketiga kelompok yaitu Kelompok Wanita Tani Ngudisari, Kelompok Wanita Tani Mentari dan Kelompok Wanita Perikanan ialah merupakan salah satu tempat bagi para ibu rumah tangga dalam memproduksi hasil olahan tepung mocaf, Bahan baku ubi kayu dalam pengolahan tepung mocaf didapatkan dari hasil tanaman masyarakat sekitar yang dijual kepada Kelompok Wanita. pada dasarnya setiap kelompok dapat memproduksi tepung mocaf, proses pengolahan tepung mocaf dilakukan oleh seluruh anggota kelompoknya masing-masing. Tepung mocaf sendiri biasanya dijual kepada masing-masing anggota kelompok yang telah menghasilkan produk olahan makanan untuk dijadikan bahan baku atau bahan campuran. Sedangkan proses produksi olahan makanan berbahan baku dan bahan

campuran tepung mocaf dilakukan secara sendiri dan dirumah anggotanya masing-masing.

Biasanya bagi anggota yang membeli tepung mocaf pada kelompoknya masing-masing akan mendapatkan harga yang lebih murah dibandingkan harga tepung mocaf diluar kelompok. Olahan produk makanan yang dihasilkan dari tepung mocaf sebagai bahan baku dan bahan campuran pada masing-masing anggota kelompok biasanya dititipkan kepada kelompok untuk dapat dijual, harga jual produk olahan ke kelompok ialah harga yg sudah diberikan anggota terhadap kelompok sedangkan kelompok akan menjualnya dengan harga lain. Pendapatan hasil penjualan produk olahan kelompok tersebut akan dijadikan uang masuk atau uang kas kelompok.

Begitu juga dengan anggota kelompok yang menitipkan hasil olahan produk makanannya kepada kelompok lain dimana harga jual yang diberikan anggota terhadap kelompok lain ialah harga yang sudah ditetapkan oleh anggota sedangkan kelompok akan menjualnya kembali dengan harga lain. Hal ini dikarenakan yang mengendalikan kedua kelompok tersebut yaitu KWT Mentari dan KWP Mentari masih dalam satu orang yang sama. Untuk mekanise penjualan sendiri yaitu ada dua jenis yang pertama dititipkan pada kelompok dan yang kedua yaitu dijual langsung ke pembeli.

1. Identitas Anggota Kelompok Wanita Berdasarkan Umur

Pada umumnya usaha produk olahan tepung mocaf dikelola oleh seluruh anggota kelompok wanita, dimana didalamnya terdapat para ibu-ibu yang masih memiliki peranan didalam keluarganya masing-masing. Perlu dipahami suatu umur

pengolah usaha produk olahan tepung mocaf dapat diketahui untuk menentukan kemampuan fisik seseorang dalam mengolah suatu usahanya sendiri. Dapat dilihat pada tabel 7 tentang identitas anggota kelompok pengusaha produk olahan tepung mocaf pada Kelompok Wanita berdasarkan umur di Kecamatan Tanjungsari.

Tabel 1. Identitas Anggota Kelompok Pengusaha Produk Olahan Tepung Mocaf Berdasarkan Umur di Kecamatan Tanjungsari

Umur (tahun)	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
40 – 43	4	67	4	33	5	42
44 – 47	0	0	5	42	6	50
48 – 51	2	33	3	25	1	8
Jumlah	6	100	12	100	12	100

Berdasarkan pada Tabel 7 menunjukkan, bahwa keseluruhan anggota kelompok wanita usaha produk olahan tepung mocaf yang tergabung dalam ketiga kelompok yaitu Kelompok Wanita Tani Ngudisari yang berada pada usia 41-50 tahun, Kelompok Wanita Tani Mentari berada pada usia 40-49 tahun, dan Kelompok Wanita Perikanan Mentari berada pada usia 40-48 tahun, keseluruhannya termasuk pada usia produktif. Menurut data Kecamatan Tanjungsari dalam Badan Pusat Penelitian Statistik tercatat bahwa usia produktif antara 15-64 tahun. Sedangkan usia yang kurang dari 15 tahun termasuk usia belum produktif dan usia yang lebih dari 64 tahun termasuk dalam usia tidak produktif.

untuk usia tertua pada anggota kelompok pengusaha produk olahan tepung mocaf di kelompok wanita tani ngudisari berada pada usia 50 tahun dengan jumlah 1 orang, sedangkan untuk usia termuda berada pada usia 40 tahun dengan jumlah 1 orang. Pada anggota kelompok wanita tani mentari usia tertua yaitu 49 tahun dengan jumlah 1 orang, sedangkan untuk umur termuda berada pada usia 40 tahun

yang berjumlah 1 orang. Sementara pada kelompok wanita tani mentari usia tertua berada pada umur 48 tahun dengan jumlah 1 orang, sedangkan usia termuda berada di umur 40 tahun dengan jumlah 1 orang. Sementara usia rata-rata anggota kelompok KWT Ngudisari dan KWP Mentari berada pada usia 44 tahun sedangkan KWP Mentari usia rata-rata berada pada 45 tahun.

Pada tabel 6 juga menjelaskan bahwa rata-rata usia anggota kelompok wanita pengusaha produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari diantaranya kelompok wanita tani ngudisari, kelompok wanita tani mentari, serta kelompok wanita perikanan mentari berada pada usia produktif.

2. Identitas anggota kelompok wanita berdasarkan tingkat pendidikan

Pendidikan memiliki peranan penting bagi anggota usaha produk olahan tepung mocaf, karena dengan adanya pendidikan anggota usaha produk olahan tepung mocaf akan mampu memperoleh pengetahuan baru. Dengan adanya tingkat pendidikan yang lebih tinggi maka akan memudahkan para anggota usaha produk olahan tepung mocaf akan berinovasi dalam pembuatan produk yang sesuai dengan perkembangan zaman. Dapat dilihat pada tabel 8 berdasarkan tingkat pendidikan.

Tabel 2. Identitas Anggota Kelompok Pengusaha Produk Olahan Tepung Mocaf Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kecamatan Tanjungsari

Pendidikan	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
SD	3	50	6	50	2	17
SMP	3	50	5	42	7	58
SMA	0	0	1	8	3	25
Strata 1	0	0	0	0	0	0
Jumlah	6	100	12	100	12	100

Dilihat pada Tabel 8 bahwa pendidikan terhadap anggota Kelompok Wanita Tani Ngudisari memiliki posisi yang sama yakni terdapat pada jenjang SD dan SMP dengan persentase sebesar 50 %. Sedangkan Kelompok Wanita Tani Mentari berada pada jenjang pendidikan SD, SMP, dan SMA. Walaupun jenjang SD dan SMP memiliki selisih persentase yang tidak jauh berbeda, akan tetapi jumlah persentase terbesar rata-rata anggota kelompok wanita tani mentari masih didominasi oleh jenjang pendidikan SD dengan jumlah persentase sebesar 50 %. Begitu juga dengan kelompok wanita perikanan mentari yang memiliki jenjang pendidikan SD, SMP, dan SMA. Kelompok wanita perikanan mentari sendiri memiliki jenjang pendidikan yang berbeda dari kedua kelompok wanita tani yaitu kelompok wanita tani ngudisari dan kelompok wanita tani mentari. Kelompok wanita perikanan mentari memiliki rata-rata persentase pendidikan yang didominasi oleh jenjang pendidikan SMP dengan jumlah sebesar 58 %.

Hal tersebut diambil dari beberapa pendapat yang didapatkan dari informasi penelitian bahwa jenjang pendidikan SD dan SMP pada saat itu masih sulit untuk ditempuh, jika dilihat dari perekonomian keluarga yang pada saat itu tidak memungkinkan sehingga para ibu memilih tidak melanjutkan pendidikannya dan memilih untuk bekerja demi membantu perekonomian keluarga.

Dari keseluruhan anggota yang tergabung dalam ketiga kelompok menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang baik saja tidak cukup untuk mendukung sebuah keberhasilan suatu usaha dalam proses pembuatan produk olahan tepung mocaf, melainkan keinginan dan kemampuan dalam mengolah suatu produk olahan tepung mocaf agar produk yang dihasilkan mendapatkan nilai lebih

dari sebelumnya. Sehingga banyak orang yang teratak untuk mengkonsumsinya terhadap produk olahan tepung mocaf.

3. Identitas pekerjaan anggota kelompok usaha produk olahan tepung mocaf di kecamatan Tanjungsari terhadap usaha produk olahan

Identitas pekerjaan anggota merupakan status usaha yang dijadikan sebagai suatu pekerjaan pokok atau sebagai pekerjaan sampingan yang dilakukan oleh setiap masing-masing anggota untuk menambah penghasilannya. Terdapat dua jenis pekerjaan yang diusahakan anggota kelompok terhadap status usahanya yang dijalankan, hal ini dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 3. Identitas pekerjaan anggota kelompok terhadap usaha produk olahan tepung mocaf

Jenis Pekerjaan	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
Pokok	1	17	9	75	7	58
Sampingan	5	83	3	25	5	42
Jumlah	6	100	12	100	12	100

Pada Tabel 9 dapat dilihat bahwa masing-masing kelompok memiliki identitas dalam menggeluti usaha produk olahan tepung mocaf sebagai pekerjaan pokok dan pekerjaan sampingan. Terdapat pada KWT Ngudisari bahwa rata-rata anggota usaha produk olahan tepung mocaf menjadikan usaha produk olahannya sebagai pekerjaan sampingan, hal ini ditunjukkan pada nilai persentase sebesar 83% dimana 2 orang anggota dipekerjakan oleh salah satu anggota pengusaha produk olahan tepung mocaf. Sedangkan pada kedua kelompok yang berbeda yakni KWT Mentari dan KWP Mentari menyatakan bahwa rata-rata anggota usaha produk olahan tepung mocaf yang saat ini digeluti adalah sebagai pekerjaan pokok.

Jika dilihat dari keseluruhan anggota kelompok yang tergabung status usaha produk olahan tepung mocaf yang mereka geluti ialah sebagian besar menjadikan usaha produk olahannya sebagai pekerjaan pokok. Hal ini dilihat dari setiap kalinya mereka yang sering dalam memproduksi hasil olahan pada setiap bulannya. Sedangkan beberapa anggota lain yang menjadikan usaha produk olahannya sebagai pekerjaan sampingan dikarenakan hanya jika adanya pesanan dari masyarakat disekitarnya.

4. Pengalaman pengusaha produk olahan tepung mocaf

Pengalaman merupakan hal yang sangat penting dalam menggeluti suatu usaha, anggota kelompok usaha produk olahan tepung mocaf dalam menjalankan usaha produk olahannya dengan tingkat pengalaman yang berbeda-beda. Semakin lama anggota kelompok dalam menggeluti suatu usaha produk olahannya maka akan semakin tinggi tingkat pengalaman yang dimiliki dalam proses pengolahan produk makanan.

Adanya pengalaman akan berpengaruh terhadap proses produksi yang akan diolahnya sehingga dapat meningkatkan mutu dan kualitas produk yang dihasilkan lebih baik. Tingkat pengalaman anggota kelompok yang dilihat dari seberapa lamanya usaha industri produk olahan tepung mocaf dalam mendirikan usaha produkolahan tepung mocaf yang dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 4. Identitas anggota kelompok pengusaha produk olahan tepung mocaf berdasarkan pengalaman.

Lama Usaha (Thn)	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
2 – 4	2	33	6	50	3	25
5 – 7	4	67	6	50	7	58
>7	0	0	0	0	2	17
Jumlah	6	100	12	100	12	100

Pada Tabel 10 dilihat bahwa usaha produk olahan tepung mocaf ini sudah cukup lama dijalankan. berdasarkan data tabel bahwa mayoritas rata-rata keseluruhan anggota usaha kelompok produk olahan tepung mocaf yang tergabung di Kecamatan Tanjungsari yaitu KWT Ngudisari, KWT Mentari, dan KWP Mentari memiliki pengalaman yang cukup lama yaitu 2 – 9 tahun.

Dari informasi yang didapatkan bahwa rata-rata pengalaman usaha produk olahan tepung mocaf yang paling rendah dari ketiga kelompok yaitu selama 2 tahun berada pada kelompok wanita tani mentari. Hal ini dikarenakan sebagian pengalaman anggota yang terbentuk didapatkan pada saat adanya pembentukan kelompok wanita didaerah masing-masing. Sedangkan rata-rata pengalaman usaha yang paling lama berada pada kelompok wanita perikanan mentari yaitu selama 10 tahun, mereka inilah yang lebih awal dalam memanfaatkan bahan-bahan pokok untuk dijadikan sebuah produk olahan.

Jika dilihat dari pengalaman pengusaha produk olahan tepung mocaf bahwa pengalaman usaha yang paling lama terdapat pada kelompok KWP Mentari, hal ini dikarenakan para anggota bergabung pada saat awal kelompok mulai dibentuk. Adapun pengalaman usaha terlama pada KWP Mentari yaitu sebanyak 2 orang dengan pengalaman usaha selama 9 tahun. Sedangkan pengalaman terendah yaitu

selama 2 tahun hal ini disebabkan karena anggota tersebut baru bergabung pada kelompok setelah kelompok tersebut sudah dibentuk. Keterlambatan anggota dalam bergabung dikarenakan kurangnya ketertarikan dan keyakinan terhadap produk olahan, akan tetapi seiring berjalannya waktu dengan adanya inovasi terhadap produk olahan tepung mocaf sehingga produk tersebut mulai banyak diminati oleh konsumen. Hal ini yang membuat para anggota tertarik dan ingin mengikuti setiap kegiatan yang ada di kelompok wanita.

5. Identitas pengusaha produk olahan tepung mocaf berdasarkan status usaha yang dijalankan

Status usaha merupakan salah satu hal penting guna untuk mengetahui suatu usaha yang dijalankannya apakah usaha tersebut milik sendiri atau milik orang lain yang juga dapat dikatakan sebagai pekerja. Hal tersebut dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 5. Status usaha produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari

Status usaha	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	jumlah	Persentase (%)	jumlah	Persentase (%)	jumlah	Persentase (%)
Sendiri	4	67	12	100	12	100
Pekerja	2	33	0	0	0	0
Jumlah	6	100	12	100	12	100

Pada Tabel 11 dilihat bahwa pada umumnya rata-rata usaha yang dijalankan oleh anggota ialah usaha yang dijalankan sendiri-sendiri. Hal ini ditunjukkan dari tingginya persentase ketiga kelompok yaitu KWT Ngudisari, KWT Mentari, dan KWP Mentari. Akan tetapi ada 2 orang anggota yang berada di KWT Ngudisari yang dijadikan sebagai pekerja. Dimana kedua anggota tersebut bekerja dengan salah satu pengusaha produk olahan tepung mocaf.

Dari informasi yang didapat hal ini disebabkan karena ketidak mampuan anggota dalam mengolah hasil produk olahan sendiri. Kedua anggota tersebut hanya dapat menerima upah dari orang yang mempekerjakan mereka. Upah yang didapatkan juga tidak menentu, karena mereka diupah setiap kali pada saat melakukan produksi. Jadi ketika pada saat tidak memproduksi maka mereka tidak akan mendapatkan upah. Layaknya seorang ibu rumah tangga ketika tidak mendapatkan upah dari hasil usaha produk olahan tepung mocaf milik orang lain, mereka akan mencari pekerjaan sampingan lainnya untuk mendapatkan sebuah tambahan pendapatan.

6. Jumlah tanggungan anggota keluarga kelompok pengusaha produk olahan tepung mocaf

Jumlah tanggungan anggota keluarga kelompok usaha produk olahan tepung mocaf merupakan seluruh anggota yang saat ini masih menjadi tanggung jawabnya. jumlah tanggungan anggota keluarga akan berpengaruh terhadap pengeluaran pendapatan anggota kelompok demi memenuhi kebutuhan hidup sehari-harinya. Anggota keluarga yang termasuk dalam usia produktif biasanya dapat membantu sebagai tenaga kerja dalam keluarga atau juga dapat memberikan masukan tambahan pendapatan bagi keluarga. Jumlah tanggungan keluarga anggota kelompok dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 6. Jumlah tanggungan anggota keluarga pengusaha produk olahan tepung mocaf

Jumlah Tanggungan	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	jumlah	Persentase (%)	jumlah	Persentase (%)	jumlah	Persentase (%)
1 – 3	4	67	7	58	5	42
4 – 6	2	33	5	42	7	58
Jumlah	6	100	12	100	12	100

Dilihat dari data Tabel 12 diketahui rata-rata jumlah anggota keluarga kelompok usaha produk olahan tepung mocaf di KWT Ngudi sari dan KWT Mentari berada pada rentan 1 – 3 Orang. Sedangkan KWP Mentari berada pada rentan rata-rata 4 – 6 orang. Anggota keluarga yang diambil meliputi suami, anak, dan orang tua yang masih tinggal dalam satu rumah.

Jumlah anggota keluarga juga dapat mempengaruhi tingkat pengeluaran yang tinggi, jika jumlah anggota keluarga semakin banyak maka pengeluaran biaya hidup sehari-hari akan semakin tinggi. akan tetapi anggota keluarga juga dapat memberikan tambahan pemasukan pendapatan seperti pendapatan suami dan anak yang sudah bekerja akan memberikan sumbangan pendapatan terhadap keluarganya. Atau dengan adanya jumlah anggota keluarga maka akan memberikan sumbangan tenaga dalam proses usaha produk olahannya.

B. Profil anggota keluarga pada kelompok wanita di Kecamatan Tanjungsari

1. Identitas anggota keluarga berdasarkan jenis kelamin

Keadaan suatu rumah tangga dapat dilihat dari jenis kelamin anggota keluarga baik laki-laki maupun perempuan. Hal tersebut dapat memberikan dorongan pemasukan dalam anggaran pendapatan rumah tangga. Diketahuinya keadaan anggota keluarga berdasarkan jenis kelamin sangat penting karena untuk

mengetahui perekonomian keluarga dari anggota yang sudah bekerja. Hal tersebut dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 7. identitas anggota keluarga pengusaha produk olahan tepung mocaf berdasarkan jenis kelamin

Jenis Kelamin	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
Laki-laki	12	67	20	51	22	54
Perempuan	6	33	19	49	19	46
Jumlah	18	100	39	100	41	100

Pada Tabel 13 menjelaskan bahwa anggota keluarga diketiga kelompok yaitu kelompok KWT Ngudisari, KWT Mentari, KWP Mentari didominasi oleh anggota keluarga berjenis kelamin laki-laki.

2. Identitas anggota keluarga berdasarkan umur

umur dari anggota keluarga juga dapat diketahui untuk melihat berapa besar anggota keluarga yang termasuk dalam kategori usia produktif dan non produktif. Hal ini berkaitan terhadap sumbangan yang diberikan anggota keluarga produktif terhadap pendapatan rumah tangga. Umur anggota keluarga dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 8. Identitas anggota keluarga pengusaha produk olahan tepung mocaf berdasarkan umur

Umur (tahun)	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
13 – 33	9	50	17	45	21	51
34 – 53	5	28	12	32	13	32
54 – 74	4	22	3	8	5	12
>74	0	0	6	15	2	5
Jumlah	18	100	38	100	41	100

Berdasarkan pada Tabel 14, dapat dilihat dari masing-masing kelompok memiliki anggota keluarga yang termasuk dalam kategori usia belum produktif,

produktif, dan tidak produktif dengan jarak usia yang berbeda. Anggota keluarga terhadap KWT Ngudisari sendiri berada pada usia 19-64 tahun, dimana seluruh anggota keluarga di kelompok wanita tani ngudisari termasuk dalam kategori usia produktif.

dilihat pada tabel 14 bahwa KWT Mentari berada pada usia 13-93 tahun, dimana terdapat 1 orang anggota keluarga yang berusia 13 tahun dan termasuk usia belum produktif serta 6 orang anggota keluarga yang termasuk dalam usia tidak produktif, sehingga terdapat 31 anggota keluarga berada pada usia 20-62 tahun yang termasuk dalam usia produktif.

sedangkan terhadap KWP Mentari jika dilihat dari tabel 14 berada pada usia 18-76 tahun, dimana terdapat 2 orang anggota keluarga termasuk dalam kategori usia tidak produktif dan selebihnya anggota keluarga termasuk dalam kategori usia produktif yakni berada pada usia 18-55 tahun.

Dari keseluruhan kelompok usaha produk olahan tepung mocaf yang tergabung di Kecamatan Tanjungsari, anggota kelompok keluarga yang berada pada usia produktif terbanyak terdapat pada Kelompok Wanita Perikanan Mentari.

3. Identitas anggota keluarga berdasarkan jenjang pendidikan

Jenjang pendidikan anggota keluarga juga dapat diketahui untuk melihat seberapa besar anggota keluarga dalam memperhatikan jenjang pendidikannya. Hal ini dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 9. identitas anggota keluarga pengusaha produkolahan tepung mocaf berdasarkan jenjang pendidikan

pendidikan	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
SD	9	50	15	39	11	27
SMP	4	22	14	37	20	50
SMA	5	28	8	21	9	23
Strata 1	0	0	1	3	0	0
Jumlah	18	100	38	100	40	100

Berdasarkan Tabel 15 menerangkan bahwa persentase jenjang pendidikan dari ketiga kelompok anggota keluarga usaha produk olahan tepung mocaf yakni KWT Ngudisari, KWT Mentari, dan KWP Mentari masih memperhatikan pendidikan bagi anggota keluarganya dengan jenjang pendidikan yang dimulai dari tingkat SD sampai Strata 1. Hal tersebut membuktikan bahwa adanya kesadaran bagi anggota keluarga akan pentingnya sebuah pendidikan.

Dari informasi yang didapatkan bahwa masih terdapat beberapa anggota keluarga usaha produk olahan tepung mocaf yang masih melanjutkan jenjang pendidikannya ke tingkat yang lebih tinggi.

C. Analisis Usaha Produk Olahan Tepung Mocaf

Usaha kelompok produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari diambil dalam satu minggu produksi. Dalam satu minggu biasanya produksi anggota kelompok berbeda-beda yaitu pada KWT Ngudisari dapat memproduksi satu sampai lima kali dalam satu minggunya dimana KWT Ngudisari memproduksi 2 jenis produk olahan yaitu keripik sayur dan stik mocaf. Pada kelompok tersebut hanya terdapat satu orang anggota yang memproduksi hasil

olahannya sebanyak lima kali dalam satu minggu dimana anggota tersebut lebih banyak memproduksi jenis olahan keripik sayur.

Sedangkan pada KWT Mentari memproduksi 3 jenis produk olahan tepung moca yaitu tiwul ayu, stik moca, dan krispi ikan laut dimana rata-rata anggota memproduksi olahannya sebanyak satu sampai tiga kali produksi. Begitu juga dengan KWP Mentari yang memproduksi 2 jenis olahan tepung moca yaitu tiwul ayu dan krispi ikan laut, rata-rata anggota kelompok memproduksi satu sampai dua kali produksi.

1. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit merupakan biaya yang benar-benar dikeluarkan oleh ketiga kelompok pada usaha produk olahan tepung moca selama masa produksi yang meliputi biaya sarana produksi, biaya penyusutan alat, biaya tenaga kerja luar keluarga, dan biaya lain-lain yang terdapat dari kemasan, gas, iuran kelompok, dan pajak. hal ini juga dapat dijelaskan sebagai berikut :

a. Biaya Sarana Produksi

Biaya sarana produksi pada usaha kelompok produk olahan tepung moca adalah biaya yang secara nyata dikeluarkan untuk membeli *input* yang dipakai selama proses produksi berlangsung. Penggunaan input yang dipakai oleh ketiga kelompok berbeda-beda, perbedaan input yang saling berbeda dikarenakan setiap masing-masing kelompok memiliki produk unggulannya sendiri, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi juga berbeda-beda. Masing-masing input yang digunakan dalam proses produksi dalam ketiga kelompok akan dijelaskan sebagai berikut :

Tabel 10. Penggunaan biaya sarana produksi perminggu kelompok pengusaha produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari

Macam Sarana	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	Jumlah	Biaya (Rp)	Jumlah	Biaya (Rp)	Jumlah	Biaya (Rp)
A. Bahan baku mocaf						
1. Tiwul ayu						
Tepung Mocaf (Kg)	-	-	4,25	34.000	0,67	5.333
Telur (Butir)	-	-	17,92	23.592	2	3.625
Gula Merah (Kg)	-	-	4,04	53.208	0,67	9.167
Santan Kara (Bks)	-	-	17,25	37.500	3	6.667
Jumlah				148.300		24.792
2. Stik mocaf						
Tepung Mocaf (Kg)	4,25	34.000	0,13	1.000	-	-
Telur (butir)	3,50	5.250	0,17	217	-	-
Minyak Goreng (Ltr)	1,88	18.750	0,08	833	-	-
Bawang putih	0,18	8.750	0,04	208		
Margarin	1,63	13.000	0,08	667		
Garam	0,45	1.350	0,01	38		
Jumlah		81.100		2.963		
B. Bahan campuran mocaf						
1. Keripik sayur						
Tepung Mocaf (Kg)	9,50	76.000	-	-	-	-
Daun Singkong (Kg)	3,75	9.000	-	-	-	-
Pare (Kg)	6,50	42.375	-	-	-	-
Terong (Kg)	6,25	43.250	-	-	-	-
Minyak Goreng (Ltr)	5	49.500				
Garam	0,68	2.025				
Telur (butir)	13	19.125				
Bawang putih	0,75	37.500				
Penyedap rasa (bks)	7	3.375				
Jumlah		282.150				
2. Krispi ikan laut						
Tepung Mocaf (Kg)	-	-	0,63	5.000	5,08	40.667
Ikan Wader (Kg)	-	-	0,38	5.625	4,13	72.750
Ikan Sanem (Kg)	-	-	0,58	8.750	3,08	48.750
Rumput Laut (Kg)	-	-	0,42	3.333	2,79	22.333
Tepung Beras (Kg)	-	-	0,13	1.500	0,88	10.292
Tepung Terigu(Kg)	-	-	0,25	1.750	1,67	12.417
Bawang Putih (Kg)	-	-	0,05	2.292	0,24	11.792
Minyak Goreng (Ltr)	-	-	0,83	10.000	5,50	70.000
Jumlah				38.250		289.001
Jumlah Total	-	363.250		189.513		313.793

Dapat dilihat pada Tabel 16 bahwa biaya sarana produksi yang dikeluarkan dalam proses produk olahan tepung mocaf dimana tepung mocaf dijadikan sebagai bahan baku diantaranya tiwul ayu dan stik mocaf serta bahan campuran yang meliputi keripik sayur dan krispi ikan laut. Hal ini dapat dijelaskan sebagai berikut :

a) Tepung mocaf sebagai bahan baku

1) Tiwul ayu

Pada tabel 16 menjelaskan bahwa sarana produksi tiwul ayu adalah produk yang diunggulkan oleh KWT Mentari, sehingga rata-rata penggunaan sarana produksi tiwul ayu terbesar terdapat pada KWT Mentari.

Tepung mocaf. pada produk olahan tiwul ayu tepung mocaf berfungsi sebagai bahan baku, sehingga tepung mocaf lebih banyak digunakan. Seluruh anggota KWT Mentari memproduksi olahan tiwul ayu dimana anggota tersebut mampu memproduksi hasil olahan sebanyak satu sampai tiga kali dalam satu minggu, sedangkan untuk KWP Mentari hanya 4 orang yang memproduksi olahan tiwul ayu dari 12 orang dimana anggota dapat mengolah satu sampai dua kali produksi dalam satu minggu.

Telur. Telur merupakan salah satu bahan pendukung dari proses pengolahan tiwul ayu. Penggunaan telur pada jenis olahan tiwul ayu sesuai dengan jumlah telur yang diinginkan oleh setiap orangnya. Terdapat satu orang anggota kelompok di KWT Mentari yang menggunakan resep tiwul ayunya sendiri, sedangkan anggota selebihnya menggunakan resep tiwul ayu sesuai dengan prosedur yang diberikan oleh kelompok. Bagi anggota kelompok yang memiliki resep olahan tiwul ayunya sendiri, dia menganggap bahwa jika mengikuti dari resep kelompok tiwul ayu akan

terasa lebih amis karena penakaran telur 1 : 1 dengan tepung mocaf. Maksud dari 1 : 1 yakni 1 ons tepung mocaf dicampur dengan 1 butir telur. Sehingga ia menganggap bahwa tiwul ayu akan terasa amis jika mengaplikasikan resep olahan 1 : 1. Sedangkan penggunaan resep sendiri yaitu 10 : 5. Maksud 10 : 5 yaitu 10 ons tepung mocaf dicampur dengan 5 butir telur sehingga tiwul ayu tidak memiliki aroma yang amis.

Gula Merah. Agar tiwul ayu memiliki tekstur warna yang menarik maka diperlukannya gula merah yang disatukan dengan tepung mocaf dan telur pada saat proses pengadonan tiwul ayu berlangsung. Biasanya gula yang digunakan adalah gula pasir akan tetapi tekstur warna dari tiwul ayu kurang menarik perhatian para konsumen karena warnanya yang terlihat putih polos. Selain itu diposisi lain penggunaan gula pasir membutuhkan jumlah yang banyak jika dibandingkan dengan gula merah agar terasa lebih manis. Penggunaan gula merah dapat merubah tekstur warna menjadi kecoklatan dan terasa lebih manis, penggunaan gula merah ini juga dapat meminimalkan pengeluaran .

Santan Instan. Santan instan merupakan bagian penting dalam proses olahan produk tiwul ayu, santan instan juga merupakan bahan pendukung. Selain santan instan biasanya anggota menggunakan santan kelapa miliknya sendiri. Adapun santan instan yang digunakan merupakan santan instan yang pada umumnya dijual dipasar dalam bentuk kemasan santan instan yang digunakan yaitu santan instan dengan ukuran 200 ml, dimana didalam santan instan memiliki nilai kandungan gizi.

2) Stik mocaf

Dapat dilihat juga pada tabel 16 bahwa penggunaan sarana produksi stik mocaf diproduksi oleh KWT Ngudisari dan KWT Mentari sedangkan KWP Mentari tidak memproduksi jenis produk olahan stik mocaf. Penggunaan tepung mocaf pada produksi stik mocaf dengan produk olahan keripik sayur memiliki perbedaan. Produksi stik mocaf lebih banyak dibutuhkan pada saat proses pengadonan dibandingkan dengan keripik sayur, hal ini dikarenakan proses produksi stik mocaf membutuhkan banyak tepung mocaf sebagai bahan baku. Penggunaan tepung mocaf yang tinggi berada pada KWT Ngudisari dengan jumlah rata-rata 4,25 Kg/orang. Produksi olahan stik mocaf sendiri adalah salah satu produk yang diunggulkan oleh KWT Ngudisari, sehingga penggunaan tepung mocaf terhadap olahan stik mocaf tertinggi pada KWT Ngudisari.

Sedangkan penggunaan rata-rata tepung mocaf terhadap KWT Mentari sebesar 0,13 kg/orang selama satu minggu produksi. Hasil produksi olahan stik mocaf pada KWT Mentari diproduksi oleh satu orang yaitu pada produksi 1 selama satu minggu produksi dengan penggunaan tepung mocaf sebanyak 2 kg. stik mocaf yang dihasilkan pada saat itu adalah produk tambahan yang dibuat oleh salah satu anggota KWP Mentari sebagai tambahan pendapatan selain dari produk olahan perikanan. Dari informasi yang didapatkan proses produksi olahan stick mocaf adalah dengan mencampurkan kuning telur ke tepung mocaf yang telah disediakan lalu mengadonnya dengan sebuah mixer. Setelah pengadonan selesai lalu dimasukan kedalam sebuah penggorengan.

b) Tepung mocaf sebagai bahan campuran

1) Keripik sayur

Hanya diproduksi oleh Kelompok Wanita Tani Ngudisari sedangkan kedua kelompok wanita lainnya yaitu KWT Mentari dan KWP Mentari tidak memproduksi produk olahan keripik sayur. Hal ini disebabkan karena produksi olahan keripik sayur adalah salah satu produk unggulan dari kelompok wanita tani ngudisari.

Tepung Mocaf. Penggunaan tepung mocaf pada produksi olahan keripik sayur adalah sebagai pengganti dari tepung terigu, penggunaan tepung mocaf yang dimanfaatkan sebagai bahan campuran dalam proses pengolahan keripik sayur memiliki hasil yang lebih baik dibandingkan dengan jenis tepung terigu. Menurut informasi yang didapat, penggantian tepung terigu yang memiliki kesamaan manfaat ke tepung mocaf dikarenakan tepung mocaf dipercaya bahwa produk olahan nantinya akan lebih gurih, renyah dan lebih tahan lama ketika dijadikan sebagai hasil produk olahan seperti olahan keripik sayur. Dalam proses pengolahan produksi keripik sayur seluruhnya menggunakan tepung mocaf sebagai bahan campuran dengan tanpa adanya bahan campuran dari tepung lain. Adanya penggunaan tepung mocaf terhadap produk olahan keripik sayur sebagai bahan campuran yang dilakukan oleh KWT Ngudisari agar tetap sesuai dengan tujuan kelompok. Dimana tepung mocaf tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran produk olahan akan tetapi tanpa harus meninggalkan usaha pengolahan ubi kayu sebagai bahan baku tepung mocaf.

Daun Singkong. Daun singkong merupakan salah satu bahan baku dari produk olahan keripik sayur dimana produk ini dikenal dengan keripik daun singkong. Rata-rata Penggunaan daun singkong pada KWT Ngudisari sebesar 3,75 kg. Hal

ini dikarenakan terdapat 2 orang yang menggunakan daun singkong sebagai bahan baku olahan dalam lima kali produksi selama satu minggu. Menurut informasi penggunaan daun singkong sebagai bahan baku berawal dari melimpahnya daun singkong pada saat musim panen ubi kayu sehingga banyak daun singkong yang terbuang. Maka dari itu daun singkong diolah sebagai keripik. Daun singkong diolah dengan alat yang sederhana, dimana proses pengadonan daun singkong menjadi keripik ialah dengan melinting daun singkong yang sudah dicuci lalu dicampurkan dengan tepung mocaf yang sudah disiapkan sebelumnya.

Pare. Pare juga merupakan salah satu jenis sayuran yang dijadikan sebagai bahan baku produk olahan keripik sayur. Banyak orang yang tidak menyukai sayur pare ini karena rasanya yang pahit sehingga orang merasa enggan untuk memakannya. Anggota kelompok yang menggunakan pare sebagai bahan baku sebanyak 3 orang. Menurut informasi penelitian banyak orang yang menyukai keripik pare ini, hal tersebut karena pare ketika sudah diolah menjadi keripik sayur rasa pahit dalam pare ini telah hilang. Untuk menghilangkan rasa pahit yang ada pada pare ialah dengan merendam pare kedalam air garam yang sudah dilarutkan, ketika pare sudah direndam kedalam air garam maka pare akan dicuci dengan air bersih sehingga rasa pahit dan asin karena proses perendaman air garam tersebut akan hilang. Ketika pare sudah dicuci maka pare akan di campurkan dengan adonan tepung mocaf yang sudah dipersiapkan.

Terong. Pada tabel 16 menjelaskan bahwa terong juga termasuk salah satu jenis sayuran yang dijadikan sebagai bahan baku produk olahan keripik sayur. Jenis terong yang digunakan sebagai bahan baku ialah terong ungu, hal ini karena

terong ungu memiliki serat yang lebih dan rasa yang berbeda dibandingkan dengan terong lain. Proses pengolahannya juga hampir sama dengan keripik sayur lainnya.

Minyak Goreng. Minyak goreng merupakan salah satu sarana produksi dalam proses penggorengan keripik sayur, akan tetapi penggunaan minyak goreng dalam proses penggorengan produk olahan kripik sayur tidak banyak dibutuhkan hal tersebut sesuai dengan rata-rata penggunaan minyak sebanyak 5 liter yang hanya terdapat pada kelompok wanita tani ngudisari.

Garam dan Telur. Garam dan telur merupakan salah satu bahan pendukung yang digunakan pada proses pengadonan olahan makanan. Garam sendiri memiliki fungsi yang dapat menambah cita rasa yang gurih.

2) Krispi ikan laut

Pada tabel 16 menjelaskan bahwa penggunaan sarana produksi krispi ikan laut tertinggi berada pada KWP Mentari, hal ini dikarenakan bahwa jenis produk olahan krispi ikan laut adalah produk unggulan dari kelompok wanita perikanan mentari. Sama seperti halnya jenis produk olahan keripik sayur bahwa penggunaan tepung mocaf pada krispi ikan laut adalah sebagai bahan campuran. Didalam jenis produk olahan krispi ikan laut penggunaan tepung mocaf tidak sepenuhnya sebagai bahan campuran akan tetapi ada penambahan dari tepung jenis lain yakni tepung beras dan tepung terigu. Menurut informasi yang didapat pengkombinasian tepung mocaf dengan tepung terigu agar krispi ikan laut lebih gurih dan memiliki daya tahan yang lebih lama.

Seperti yang terlihat pada tabel 16 bahwa ikan wader, ikan sanem, dan rumput laut adalah bahan baku pada proses pengolahan produk krispi ikan laut. Rata-rata

penggunaan biaya bahan baku tertinggi pada KWP mentari terhadap jenis produk olahan krispi ikan laut ialah terletak pada ikan wader. Penggunaan ikan wader sebagai bahan baku lebih banyak digunakan oleh anggota kelompok hal ini dikarenakan ikan wader lebih banyak diminati oleh konsumen. Ikan wader sendiri dapat dijadikan sebagai makanan cemilan, selain itu ikan wader juga dapat dijadikan lauk tambahan pada saat makan. Penggunaan terhadap bahan baku yang tinggi akan mempengaruhi bahan-bahan lainnya terutama terhadap penggunaan tepung mocaf.

Semakin tingginya penggunaan terhadap bahan-bahan maka biaya yang dikeluarkan juga akan semakin bertambah. Ikan wader dibeli langsung dari hasil tangkapan nelayan, karena daerahnya yang dekat dengan pantai sehingga memudahkan anggota untuk mendapatkan bahan baku. Harga ikan wader yang didapat sebesar Rp 18.000/kg, harga ini akan terlihat lebih tinggi dibanding dengan bahan baku ikan sanem dan rumput laut. Untuk harga ikan sanem Rp 15.000/kg dan rumput laut Rp 8.000/kg. Sedangkan untuk rata-rata penggunaan biaya bahan baku terendah yaitu berada pada rumput laut, hal ini disebabkan karena kecilnya penggunaan bahan baku terhadap rumput laut.

Produk olahan krispi ikan laut pada KWP Mentari dijual dalam bentuk kemasan, dimana penjualan krispi ikan laut berada disekitaran pantai. Konsumen dari krispi ikan laut adalah para wisatawan yang berkunjung kedaerah-daerah pantai, sehingga krispi ikan laut dapat dijadikan oleh-oleh makanan, harga yang diberikan kepada konsumen yaitu Rp 18.000. Sedangkan pada kelompok KWT Mentari pengolahan krispi ikan laut hanya dibuat oleh 3 orang yaitu pada produksi

pertama selama 1 minggu produksi, dimana jenis olahan produk tersebut hanyalah sebuah produk tambahan.

Bawang putih merupakan bahan pendukung yang digunakan dalam proses produksi berlangsung. Bawang putih sendiri dapat memberikan cita rasa yang enak pada krispi ikan laut. Penggunaan bawang putih pada proses produksi krispi ikan laut tidak terlalu banyak hanya saja para pengolah dapat menakar berapa banyak bawang putih yang dibutuhkan. Sedangkan minyak goreng merupakan salah satu bahan pada tahap proses penggorengan. Minyak goreng akan banyak dibutuhkan pada proses penggorengan hal ini karena sifat ikan yang membutuhkan waktu lama dalam proses penggorengan.

Dilihat dari ketiga kelompok penghasil produk olahan berbahan baku tepung mocaf yang menghasilkan 2 jenis produk olahan yaitu tiwul ayu dan stik mocaf. Penggunaan biaya sarana produksi yang terbesar terdapat pada kelompok KWT Mentari sebesar Rp 150.350 dimana KWT Mentari menghasilkan 2 jenis produk olahan yang berbahan baku tepung mocaf. Dari kedua jenis produk olahan biaya sarana produksi paling besar terdapat pada gula merah yang digunakan pada produk olahan tiwul ayu. Hal tersebut dikarenakan harga gula merah lebih tinggi dibandingkan dengan harga bahan pendukung lainnya. Produk olahan tiwul ayu sendiri merupakan salah satu jenis produk unggulan dari kelompok wanita tani mentari. Sedangkan untuk penggunaan biaya sarana produksi paling kecil terdapat pada KWP Mentari dimana kelompok tersebut hanya memproduksi 1 jenis produk olahan berbahan baku tepung mocaf yaitu tiwul ayu dengan biaya sebesar Rp 24.792. Hal tersebut dikarenakan tiwul ayu bukan produk unggulan kelompok

sehingga anggota yang memproduksi olahan tiwul ayu hanya 4 orang dari total anggota 12 orang dalam satu minggu produksi.

Jika dilihat dari ketiga kelompok penghasil produk olahan berbahan campuran tepung mocaf juga menghasilkan 2 jenis produk olahan yaitu keripik sayur dan krispi ikan laut. Penggunaan biaya sarana produksi olahan tepung mocaf sebagai bahan campuran terbesar dikeluarkan oleh kelompok KWP Mentari, dimana kelompok tersebut memproduksi 1 jenis produk olahan yaitu krispi ikan laut dengan biaya sebesar Rp 289.001. krispi ikan laut sendiri merupakan salah satu jenis produk yang di unggulkan oleh KWP Mentari dimana dalam pengolahannya membutuhkan biaya bahan baku yang besar yaitu pada ikan wader. Biaya bahan baku ikan wader yang dikeluarkan sebesar Rp 72.750, hal tersebut dikarenakan ikan wader lebih banyak digunakan sebagai bahan baku dibandingkan dengan bahan baku lainnya.

Sedangkan biaya sarana produksi paling kecil terhadap produk olahan berbahan campuran tepung mocaf diperoleh pada kelompok KWT Mentari, dimana kelompok tersebut juga memproduksi 1 jenis produk olahan yaitu krispi ikan laut dengan biaya sebesar Rp38.250.

Dari keseluruhan jumlah total yang dikeluarkan oleh ketiga kelompok yang memproduksi olahan tepung mocaf sebagai bahan baku yang paling tinggi sebesar Rp 150.350 pada kelompok KWT Mentari, sedangkan pada bahan campuran biaya yang paling tinggi sebesar Rp 289.001 pada kelompok KWP Mentari. Jadi biaya yang paling besar yaitu pada produk olahan yang

menggunakan tepung mocaf sebagai bahan campuran dibandingkan dengan produk olahan yang digunakan sebagai bahan baku.

Tabel 11. Penggunaan biaya sarana produksi olahan tepung mocaf terhadap kelompok wanita di Kecamatan Tanjungsari.

Kelompok	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
	Biaya (Rp)	Biaya (Rp)	Biaya (Rp)
Keripik sayur	282.150	-	-
Stik mocaf	81.100	2.963	-
Tiwul ayu	-	148.300	24.792
Krispi ikan laut	-	38.250	289.001
Jumlah	363.250	189.513	313.793

Pada Tabel 17 menjelaskan bahwa penggunaan biaya sarana produksi olahan tepung mocaf dari keseluruhan kelompok yaitu KWT Ngudisari, KWT Mentari, dan KWP Mentari penggunaan biaya terbesar berada pada kelompok KWT Ngudisari dengan jumlah biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 363.250 dimana anggota kelompok mampu mengeluarkan 2 jenis produk olahan yaitu keripik sayur dan stik mocaf. Tingginya biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung disebabkan oleh penggunaan jumlah terhadap bahan-bahan yang terlalu besar, diantaranya jenis produk olahan keripik sayur memiliki biaya yang besar dimana dalam proses pengolahan keripik sayur biaya terbesar terletak pada bahan baku meliputi daun singkong, pare, dan terong sebesar Rp 94.625 dan bahan pendukung meliputi minyak goreng, garam, bawang putih, telur dan penyedap rasa sebesar Rp 111.550.

Sedangkan terhadap KWT Mentari mampu mengeluarkan 3 jenis produk olahan tepung mocaf yaitu stik mocaf, tiwul ayu, dan krispi ikan laut dengan penggunaan biaya produksi yang lebih rendah jika dibandingkan dengan kedua

kelompok yaitu KWT Ngudisari dan KWP, kelompok wanita tani mentari sendiri mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp 179.475. Hal ini dikarenakan nilai terhadap tepung mocaf yang dijadikan sebagai bahan baku dan bahan campuran yang dikeluarkan oleh kelompok wanita tani mentari sebesar Rp 38.000 lebih rendah jika dibandingkan dengan nilai tepung mocaf sebagai bahan baku dan bahan campuran di KWT Ngudisari dan KWP Mentari.

Begitu juga dengan KWP Mentari dengan jumlah biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 313.793 dimana anggota kelompok mampu mengeluarkan 2 jenis produk olahan yaitu tiwul ayu dan krispi ikan laut. tingginya biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung disebabkan oleh penggunaan jumlah terhadap bahan-bahan yang terlalu besar, diantaranya jenis produk olahan krispi ikan laut memiliki biaya yang besar dimana dalam proses pengolahan krispi ikan laut biaya terbesar terletak pada bahan baku meliputi ikan wader, ikan sanem, dan rumput laut sebesar Rp 81.375 dan bahan pendukung meliputi tepung beras, tepung terigu, bawang putih dan minyak goreng sebesar Rp 104.501.

A. Biaya Penyusutan Alat

Penyusutan alat merupakan biaya yang dikeluarkan secara tunai dan dapat diperhitungkan oleh anggota kelompok usaha produk olahan tepung mocaf untuk menggantikan alat yang telah rusak selama kegiatan proses produksi berlangsung. Alat-alat yang digunakan dalam usaha produk olahan tepung mocaf antara lain : wajan, baskom, pisau, serokan, sotel, cetakan, oven, mixer, dan panci susun. Dari semua alat yang digunakan telah mengalami penyusutan. Adapun rata-rata biaya

penyusutan alat yang dikeluarkan pada anggota kelompok usaha tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 12. Biaya penyusutan alat pada usaha kelompok produk olahan tepung mocaf di kecamatan Tanjungsari

Alat	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
	Penyusutan	Penyusutan	Penyusutan
Wajan	2.153	378	806
Baskom	476	289	430
Pisau	332	60	185
Serokan	826	145	242
Sutil	368	59	178
Cetakan	1.538	822	136
Mixer	-	2.270	280
Panci Susun	-	1.566	238
Jumlah	5.693	5.589	2.495

Berdasarkan Tabel 18 menerangkan bahwa besarnya biaya penyusutan usaha produk olahan tepung mocaf terhadap ketiga kelompok yaitu KWT Ngudisari, KWT Mentari, dan KWP Mentari berbeda-beda. Dalam usaha produk olahan tepung mocaf rata-rata total biaya penyusutan yang dikeluarkan KWT Ngudisari sebesar Rp 5.693 sedangkan pada KWT Mentari rata-rata total biaya penyusutan yang dikeluarkan sebesar Rp 5.589 begitu juga dengan KWP Mentari yang mengeluarkan rata-rata total biaya penyusutan sebesar Rp 2.495. Adapun yang membedakan biaya penyusutan diketiga kelompok wanita disebabkan karena jumlah penggunaan alat yang berbeda. Penggunaan penyusutan alat terbesar berada di KWT Mentari, hal ini disebabkan karena KWT Mentari banyak mengeluarkan biaya penyusutan terhadap alat mixer sebesar Rp 2.270 serta cetakan dan panci susun untuk proses pengadonan olahan makanan. Sedangkan penggunaan biaya penyusutan terhadap KWT Ngudisari dan KWP Mentari berada diperalatan wajan,

hal ini disebabkan karena dikedua kelompok yakni KWT Ngudisari dan KWP Mentari lebih banyak membutuhkan alat dalam proses penggorengan.

Wajan. Wajan digunakan pada saat tahapan proses terakhir yaitu dimana wajan berfungsi untuk proses penggorengan. Dari semua bahan-bahan yang telah selesai diadonkan maka akan dimasukkan kedalam sebuah wajan panas yang telah dimasukan minyak goreng untuk proses penggorengan.

Penggunaan wajan banyak dibutuhkan oleh KWT Ngudisari dan KWT Mentari karena pada proses tahap akhir olahan produk unggulan dikedua kelompok ialah tahap penggorengan. Wajan yang digunakan masing-masing anggota memiliki ukuran yang berbeda, besar dan kecilnya ukuran wajan dapat ditentukan oleh seberapa banyak anggota dalam memproduksi produk olahan. Ukuran wajan yang juga dapat mempengaruhi waktu kerja dalam hal kegiatan proses penggorengan olahan produk makanan.

Baskom. Baskom merupakan alat yang digunakan pada saat proses pengadonan olahan makanan. Selain itu baskom juga dapat digunakan untuk tempat mencuci bahan baku sayuran dan ikan laut. Baskom yang digunakan oleh ketiga kelompok berukuran sedang.

Pisau. Penggunaan pisau hanya digunakan dalam produk olahan kripik sayur, dan krispi ikan laut. Dalam penggunaan olahan sayur pisau digunakan untuk memotong sayuran dalam ukuran yang sudah ditentukan. Sedangkan dalam penggunaan krispi ikan laut untuk memotong dan membersihkan ikan-ikan segar.

Serok. Serokan merupakan salah satu alat yang digunakan untuk mengangkat olahan yang telah digoreng. Alat ini hanya digunakan untuk produk olahan yang

pada tahap akhirnya melalui proses penggorengan. masing-masing serok yang digunakan berukuran besar karena dengan ukurannya yang besar agar dapat mengangkat semua olahan dalam satu kali pengangkatan.

Sutil. Selain wajan dan serokan yang termasuk kedalam beberapa alat penggorengan sutil juga merupakan alat yang dibutuhkan pada saat proses penggorengan. Sutil ini digunakan untuk membulak-balikan adonan yang telah dimasukan kedalam penggorengan agar menjaga tingkat kematangan produk yang maksimal.

Cetakan. Salah satu alat yang digunakan pada tahap pencetakan olahan makanan, cetakan makanan digunakan pada produk olahan tiwul ayu dan stik mocaf. Pencetakan stik mocaf yang memiliki selisih harga yang jauh berbeda dengan cetakan tiwul ayu sehingga anggota yang membuat produk olahan stik mocaf mengeluarkan biaya besar.

Mixer. Mixer merupakan alat mekanis pengadon untuk jenis olahan produk tiwul ayu. Mixer berfungsi untuk memadukan bahan sehingga membentuk suatu adonan yang bisa dibentuk dan digunakan untuk tahap berikutnya. Dalam proses pengadonan mixer sendiri digunakan untuk mengocok telur, dan mengaduk adonan tiwul ayu lalu menyatukannya dalam bentuk adonan.

Panci susun. Panci susun adalah alat yang digunakan pada saat tahap proses akhir dalam pengukusan. Pengukusan yang terjadi pada produk olahan tiwul ayu setelah memasuki proses pencetakan. Panci susun yang digunakan memiliki piringan yang berlubang-lubang untuk menaruh cetakan tiwul ayu yang siap untuk pengukusan, panci susun yang digunakan memiliki tiga atau empat susunan

B. Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK)

Biaya tenaga kerja luar keluarga dikeluarkan oleh anggota kelompok produk olahan tepung mocaf dimana biaya tersebut merupakan biaya yang dikeluarkan secara nyata adanya. Agar dapat melihat sebuah rincian biaya yang dikeluarkan terhadap tenaga kerja luar keluarga dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 13. Penggunaan rata-rata biaya TKLK usaha produk olahan tepung mocaf dalam produksi satu minggu

Kegiatan	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	LK		LK		LK	
	HKO	Biaya (Rp)	HKO	Biaya (Rp)	HKO	Biaya (Rp)
Pengadonan	0,63	29.583	0,12	4.253	0,07	8.750
Pengukusan	-	-	-	-	-	-
Penggorengan	0,78	29.948	0,12	8.750	0,07	8.750
Pengemasan	0,78	29.948	0,12	8.750	0,07	8.750
Jumlah		89.479		21.753		26.250

Dapat dilihat pada Tabel 19 bahwa tenaga kerja luar keluarga dalam usaha produk olahan tepung mocaf memiliki beberapa kegiatan pada saat proses produksi dilakukan diantaranya pengadonan, pengukusan, penggorengan, dan pengemasan. Pada tabel 18 menjelaskan penggunaan rata-rata biaya tenaga kerja luar keluarga lebih banyak dikeluarkan oleh kelompok KWT Ngudisari dengan biaya Rp 89.479. Hal ini disebabkan karena adanya penggunaan tenaga kerja luar keluarga terhadap anggota kelompok yang dijadikan sebagai pekerja dalam usaha produk olahan tepung mocaf.

Pengadonan. Penggunaan tenaga kerja luar keluarga terhadap ketiga kelompok dalam kegiatan pengadonan tidak mengeluarkan biaya besar. Hal ini dikarenakan dalam proses kegiatan pengadonan anggota usaha produk olahan tepung mocaf

lebih banyak dibantu oleh anggota keluarganya sendiri, biasanya jika sang anak sedang berlibur sekolah maka ia akan membantu ibunya dalam proses pengadonan.

Pengukusan. Dalam kegiatan pengukusan ini, ketiga kelompok tidak membutuhkan biaya tenaga kerja luar keluarga. rata-rata kegiatan pengukusan hanya dilakukan dari dalam keluarga. Menurut informasi hal ini dilakukan karena pengelola usaha produk olahan tepung mocaf melihat bahwa pengukusan termasuk bukan kegiatan yang terlalu rumit, para anggota usaha produk olahan tepung mokaf mengungkapkan bahwa pengukusan juga dapat dilakukan dengan menyambi kegiatan yang lainnya.

Penggorengan. Penggunaan tenaga kerja luar keluarga dalam proses penggorengan terhadap usaha produk olahan tepung mocaf disini lebih banyak dikeluarkan. Hal ini dikarenakan proses penggorengan yang berbeda dengan proses pengukusan walau keduanya sama-sama sebagai proses akhir pengadonan akan tetapi penggorengan lebih banyak membutuhkan waktu dan tidak bisa untuk di tinggal-tinggal. Sehingga kegiatan penggorengan membutuhkan HKO terhadap tenaga kerja luar keluarga.

Pengemasan. Pengemasan merupakan proses akhir yang dilakukan untuk pembungkusan terhadap suatu produk olahan. Biaya yang dikeluarkan pada proses pengemasan sama dengan biaya pada saat proses penggorengan, akan tetapi penggunaan HKO yang dikeluarkan berbeda. Perbedaan HKO tersebut dikarenakan proses pengemasan tidak memakan waktu yang lama dibanding dengan proses penggorengan. Proses pengemasan juga lebih banyak menggunakan anggota keluarganya sendiri.

C. Biaya Lain-lain

Biaya lain-lain merupakan biaya tambahan yang dikeluarkan oleh anggota usaha produk olahan tepung mocaf. Biaya lain-lain yang dikeluarkan dalam proses produk olahan tepung mocaf meliputi kemasan, gas, iuran kelompok, dan biaya potongan pajak. Untuk dapat mengetahui rata-rata biaya lain-lain yang dikeluarkan oleh anggota usaha produk olahan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 14. Biaya lain-lain usaha kelompok produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari.

Macam	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	Jumlah	Biaya (Rp)	Jumlah	Biaya (Rp)	Jumlah	Biaya (Rp)
Kemasan (pcs) :						
1. Tiwul ayu			211	31.713	33	7.395
2. Stik mocaf	28	18.870	1	866	-	-
3. Keripik sayur	83	70.550	-	-	-	-
4. Krispi ikan laut	-	-	7	5.253	45	32.394
Gas		23.000		31.000		27.083
Iuran Kelompok		15.000		30.000		10.000
Pajak						87.300
Jumlah		127.420		98.832		164.172

Kemasan. Kemasan merupakan salah satu biaya yang harus dikeluarkan. Biaya yang dikeluarkan dalam pembelian kemasan sesuai dengan jenis dan ukuran yang diminta untuk setiap produk olahannya masing-masing. Dalam pengemasan terdapat 2 jenis macam kemasan yaitu mika untuk produk olahan tiwul ayu dan plastik untuk produk olahan keripik sayur, stik mocaf, dan krispi ikan laut. Dapat dilihat pada tabel 20 bahwa penggunaan biaya terbesar terhadap kemasan berada pada kelompok KWT Ngudisari.

Gas. Gas merupakan bahan bakar yang digunakan pada proses penggorengan. Rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk bahan bakar gas tidaklah terlalu banyak.

Hal ini karena penggunaan gas yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung tidak begitu boros. Bahan bakar gas dapat digunakan untuk proses produksi dalam satu minggu, bahan bakar gas yang digunakan berukuran 5 kg.

Iuran Kelompok. Menurut informasi yang didapat setiap anggota kelompok diwajibkan untuk membayar iuran kelompok yang telah ditetapkan sebelumnya. Masing-masing kelompok mengharuskan para anggota untuk membawa uang dalam setiap kali pertemuan. Iuran yang dikeluarkan oleh kedua kelompok yakni KWT Ngudisari dan KWP Mentari sebesar Rp 10.000 per bulannya sedangkan KWT Mentari mengeluarkan iuran sebesar Rp 30.000 dalam setiap bulannya, hal ini disebabkan karena KWT Mentari masih membutuhkan pemasukan keuangan yang lebih besar.

Pajak. Pajak yang dikeluarkan terdapat pada Kelompok Wanita Perikanan Mentari. Hal ini karena para anggota yang mendirikan sebuah bangunan dilokasi pantai serta digunakan untuk berjualan akan dikenakan biaya pajak. Besarnya biaya pajak yang dikenakan ialah dari hasil potongan pendapatan kotor sebesar 10% per bulan atau 4,8% perminggu.

D. Total Biaya Eksplisit

Total biaya yang dikeluarkan pada usaha kelompok produk olahan tepung mocafl meliputi : sarana produksi, penyusutan, TKLK, dan biaya lain-lain. Hal ini dapat dilihat pada tabel 21 sebagai berikut.

Tabel 15. Total biaya eksplisit kelompok usaha produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari.

Uraian	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
	Biaya	Biaya	Biaya
Sarana produksi	363.250	189.513	313.793
Penyusutan	5.693	5.589	2.495
TKLK	89.479	21.753	26.250
Biaya Lain	127.420	98.832	164.172
Total Eksplisit	585.842	315.687	506.710

Dapat dilihat pada Tabel 21 bahwa ketiga kelompok memiliki biaya pengeluaran masing-masing. Dijelaskan bahwa pengeluaran total biaya eksplisit terbesar terdapat pada KWT Ngudisari, dimana kelompok wanita tani ngudisari ini lebih banyak mengeluarkan biaya sarana produksi. Biaya sarana produksi terbesar yang dikeluarkan ialah terhadap penggunaan bahan baku terhadap produk olahan keripik sayur.

Penggunaan sayur sebagai bahan baku dalam proses pembuatan produk olahan. Tanpa adanya bahan baku sayur maka proses produksi jenis olahan keripik sayur tidak akan berjalan. Begitu juga dengan KWT Mentari dan KWP Mentari dimana kedua kelompok lebih banyak mengeluarkan biaya sarana produksi, biaya sarana produksi tersebut lebih banyak dikeluarkan pada bahan baku tepung mocaf dan ikan laut.

2. Biaya Implisit

Biaya implisit merupakan biaya yang sifatnya tidak secara nyata benar-benar dikeluarkan oleh anggota kelompok usaha produk olahan tepung mocaf akan tetapi tetap diperhitungkan sebagai biaya yang dikeluarkan. Biaya implisit yang termasuk didalamnya adalah biaya TKDK. Hal ini dapat dijelaskan sebagai berikut :

a. Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK)

Tenaga kerja dalam keluarga adalah tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga baik itu dari tenaga sendiri ataupun tenaga dari anggota keluarga yang lain. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam keluarga tidak secara nyata. Agar dapat melihat pengeluaran tenaga kerja dalam keluarga dapat dijelaskan pada tabel 22.

Tabel 16. Biaya total tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) kelompok usaha produk olahan tepung mocaf

Kegiatan	KWT Ngudisari		KWT Mentari		KWP Mentari	
	DK		DK		DK	
	HKO	Biaya (Rp)	HKO	Biaya (Rp)	HKO	Biaya (Rp)
Pengadonan	0,70	43.333	0,39	21.875	0,43	23.819
Pengukusan	-	-	0,36	20.174	0,08	4.375
Penggorengan	0,26	15.417	0,04	2.188	0,35	19.444
Pengemasan	0,43	26.250	0,36	20.417	0,49	27.431
Jumlah	1,39	85.000	1,15	64.654	1,35	75.069

Berdasarkan data Tabel 22 menerangkan bahwa penggunaan biaya terhadap tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) pada ketiga kelompok yakni KWT Ngudisari, KWT Mentari, dan KWP Mentari biaya paling besar dikeluarkan yaitu pada kegiatan pengadonan. Hal ini disebabkan karena kegiatan pada saat proses pengadonan dan pengemasan lebih banyak dikerjakan oleh anggota keluarganya sendiri. jika dilihat pada tabel bahwa pada kegiatan pengukusan dikelompok wanita tani ngudisari, tidak adanya kegiatan pengukusan hal ini dikarenakan jenis produk olahan yang diproduksi ialah stik mocaf dan kripik sayur dimana produk ini hanya membutuhkan proses penggorengan. Sedangkan pada kedua kelompok yaitu KWT Mentari dan KWP Mentari terdapat kegiatan pengukusan dikarenakan beberapa anggota membuat produk olahan Tiwul Ayu dimana produk ini membutuhkan proses pengukusan.

b. Biaya sewa tempat sendiri

Biaya sewa tempat sendiri merupakan biaya yang dikeluarkan dengan tidak secara nyata dan termasuk kedalam salah satu biaya implisit akan tetapi harus diperhitungkan dalam usaha. Untuk biaya sewa tempat sendiri para pengusaha produk olahan tepung mocaf yaitu ditentukan dari harga sewa kontrakan sebesar Rp 300.000- Rp 350.000 per bulan. Data tersebut dapat dilihat pada tabel 23

Tabel 17. Biaya sewa tempat sendiri pada pengolah usaha produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari

Uraian	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
Sewa tempat M.S/ bulan	300.000	350.000	350.000
Biaya (Rp)/ minggu	37.500	43.750	43.750

Berdasarkan pada Tabel 23 dijelaskan bahwa masing-masing kelompok memiliki biaya sewa tempat milik sendiri yang berbeda. Untuk biaya sewa tempat dalam satu minggu yaitu dapat diketahui dengan biaya sewa kontrakan yang dibagi dengan 2. Hal ini dikarenakan dalam satu kontrakan bagian yang digunakan dalam proses produksi olahan tepung mocaf yaitu hanya bagian dapur saja. Harga sewa yang digunakan peneliti ialah harga kontrakan yang berlaku didaerah Kabupaten Gunungkidul. Harga sewa tempat yang digunakan pada kelompok KWT Ngudisari sebesar Rp 300.000 dengan biaya rata-rata sewa tempat sebesar Rp 300.000 per bulan.

c. Biaya bunga modal sendiri

Bunga modal sendiri merupakan biaya yang harus diperhitungkan pengeluarannya hal tersebut karena modal yang digunakan adalah milik sendiri dalam usaha proses olahan produk tepung mocaf sehingga bunga modal akan tetap diperhitungkan. Bunga modal didapatkan dari total biaya eksplisit yang dikalikan dengan suku pinjaman. Untuk bunga pinjaman yang berlaku adalah bunga

pinjaman terhadap kelompok dimana masing-masing kelompok memberikan suku bunga pinjaman yang berbeda. Suku bunga pinjaman pada KWT Ngudisari sebesar 1,5% pertahun, suku bunga pinjaman KWT Mentari 2% pertahun dan KWP Mentari 1,5% pertahun. Dalam penelitian pengukuran waktu terhadap suatu usaha produk olahan yaitu dalam kurun waktu 1 minggu. Untuk mengetahui bunga pinjaman dalam satu minggu yaitu dengan membagikan suku bunga pinjaman selama 1 tahun dengan jumlah bulan dalam 1 tahun lalu dibagikan dengan 4 minggu dalam 1 bulan. Hal tersebut dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 18. biaya bunga modal sendiri pada kelompok usaha pengolah produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari.

Uraian	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
Tot biaya eksplisit (Rp)	585.842	315.687	506.710
Bunga modal sendiri	183	132	158

Dalam perhitungan bunga modal sendiri didapat dari hasil perkalian total biaya eksplisit dikalikan dengan suku bunga pinjaman yang berlaku dalam setiap kelompok per tahunnya. Jika suku bunga dihitung dalam satuan minggu maka pada kelompok KWT Ngudisari dan KWP Mentari sebesar 0,031% serta KWT Mentari sebesar 0,042%. Pada tabel 24 diketahui bahwa bunga modal sendiri yang dikeluarkan dalam satu minggu pada saat satu kali produksi relatif kecil. Dapat dilihat dari ketiga kelompok yang mengeluarkan biaya eksplisit yang paling besar terdapat pada KWT Ngudisari dengan bunga modal yang dikeluarkan sebesar Rp 183.

3. Total Biaya Produksi

Total biaya produksi merupakan dari keseluruhan total biaya produksi yang dikeluarkan oleh anggota usaha produk olahan tepung mocaf, baik itu biaya

eksplisit atau biaya implisit. Biaya eksplisit adalah biaya yang secara nyata benar-benar dikeluarkan dalam proses produksi selama satu minggu, dimana biaya eksplisit yang dikeluarkan meliputi : biaya sarana produksi, biaya penyusutan alat, biaya TKLK, dan biaya lain-lain. Sedangkan biaya implisit ialah biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan namun tetap diperhitungkan adanya, biaya yang termasuk kedalam biaya implisit yaitu biaya TKDK, sewa tempat milik sendiri, dan bunga modal sendiri. Berikut data rata-rata total biaya yang dikeluarkan dalam satu minggu selama proses produksi berlangsung, hal ini dapat dijelaskan pada tabel 25.

Tabel 19. Total biaya usaha produk olahan tepung mocaf dalam produksi satu minggu di Kecamatan Tanjungsari

Uraian	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
Biaya Eksplicit	Biaya (Rp)	Biaya (Rp)	Biaya (Rp)
Sarana produksi	363.250	189.513	313.793
Penyusutan	5.693	5.589	2.495
TKLK	89.479	21.753	26.250
Biaya Lain	127.420	98.832	164.172
Total Eksplisit	585.842	315.687	506.710
Biaya Implisit			
TKDK	85.000	64.654	75.069
Sewa tempat M.S	37.500	43.750	43.750
Bunga modal sendiri	183	132	158
Total Implisit	122.683	108.536	118.977
Total Biaya	708.525	424.223	625.687

Berdasarkan pada Tabel 25 dapat diketahui bahwa biaya usaha yang banyak dikeluarkan dalam produk olahan tepung mocaf diantara ketiga kelompok ialah biaya eksplisit. Biaya eksplisit tersebut terdiri dari sarana produksi, penyusutan alat, TKLK, dan biaya lain-lain. Didalam TKLK banyak terdapat proses-proses kegiatan diantaranya pengadonan, pengukusan, penggorengan, dan pengemasan.

Biaya eksplisit yang banyak dikeluarkan terdapat pada kelompok wanita tani ngudisari sebesar Rp 585.842 sedangkan kelompok wanita perikanan mentari berada pada urutan dibawah KWT Ngudisari dengan total eksplisit sebesar Rp 500.717, sedangkan KWT Mentari mengeluarkan total biaya eksplisit sebesar Rp 506.710. perbedaan selisih biaya yang dikeluarkan kelompok wanita tani ngudisari dengan kedua kelompok lainnya ialah terhadap penggunaan TKLK. Dimana penggunaan TKLK pada Kelompok Wanita Tani Ngudisari lebih besar dikarenakan adanya penggunaan anggota kelompok yang dijadikan sebagai pekerja dalam proses produksi pengolahan tepung mocaf sebagai produk olahan makanan.

Selain itu berdasarkan data tabel 24 diketahui bahwa rata-rata biaya implisit dari ketiga kelompok usaha produk olahan tepung mocaf terdapat pada biaya TKDK dan sewa tempat sendiri. besarnya biaya TKDK yang diperhitungkan jika dilihat dari ketiga kelompok, disebabkan karena adanya anggota keluarga yang ikut membantu dalam setiap kali proses produksi olahan tepung mocaf sehingga dapat meringankan biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja.

4. Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil keseluruhan yang telah didapatkan anggota usaha dari penjualannya terhadap suatu produk olahan tepung mocaf. Penerimaan usaha produk olahan tepung mocaf terhadap jenis produk yang diunggulkan oleh masing-masing kelompok selama satu minggu produksi. berikut adalah penerimaan yang didapatkan dalam usaha produk olahan tepung mocaf berdasarkan bahan baku dan bahan campuran.

Tabel 20. Penerimaan usaha produk olahan berdasarkan bahan baku tepung mocaf dikelompokkan wanita dalam satu minggu produksi

Uraian	Tiwul Ayu			Stik Mocaf		
	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
Produksi (Bks)	-	236	33	28	1	-
Harga (Rp)	-	2.000	2.000	8.000	7.500	-
Penerimaan	-	472.000	66.000	224.000	7.500	-

Dilihat pada Tabel 26 bahwa penerimaan didapatkan dari hasil perkalian antara rata-rata jumlah produksi dengan harga jual produk olahan tepung mocaf. Pada tabel di atas diketahui bahwa penerimaan terbesar yang didapatkan oleh usaha produk olahan tepung mocaf sebagai bahan baku berada dikelompokkan KWT Mentari dengan jumlah penerimaan sebesar Rp 472.000 pada jenis produk olahan tiwul ayu. Pada dasarnya KWT Mentari memproduksi 2 macam jenis produk olahan berbahan baku tepung mocaf yaitu tiwul ayu dan stik mocaf, akan tetapi penggunaan bahan baku tepung mocaf pada jenis produk olahan stik mocaf diproduksi oleh 1 orang anggota selama satu minggu produksi sehingga penerimaan terhadap stik mocaf sangatlah kecil.

Tabel 21. Penerimaan usaha produk olahan berdasarkan bahan campuran tepung mocaf di kelompok wanita dalam satu minggu produksi

Uraian	Keripik Sayur			Krispi Ikan Laut		
	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
Produksi (Bks)	83	-	-	-	7	45
Harga (Rp)	8.000	-	-	-	18.000	18.000
Penerimaan	664.00	-	-	-	126.000	804.00

Dapat dilihat pada Tabel 27 menjelaskan bahwa penerimaan tertinggi terhadap produk olahan tepung mocaf sebagai bahan campuran berada pada kelompok KWP Mentari yang memperoleh penerimaan sebesar Rp 804.000 dengan 1 jenis produk

olahan yaitu krispi ikan laut. Hal tersebut dikarenakan produk tersebut adalah produk unggulan kelompok sehingga kelompok tersebut mampu menghasilkan jumlah produksi yang banyak dengan harga yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan harga produk lainnya.

Tabel 22. Total Penerimaan usaha produk olahan tepung mocaf sebagai bahan baku dan bahan campuran di kelompok wanita dalam satu minggu produksi

Produksi	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
a. Bahan baku mocaf			
1. Tiwul ayu	-	472.000	66.000
2. Stik mocaf	224.000	7.500	-
b. Bahan campuran mocaf			
1. Keripik sayur	664.000	-	-
2. Krispi ikan laut	-	126.000	804.000
Total Penerimaan	888.000	605.500	870.000

Pada Tabel 27 menjelaskan bahwa total penerimaan terbesar didapatkan oleh KWT Ngudisari dengan jumlah penerimaan sebesar Rp 888.000 hal ini terlihat lebih besar jika dibandingkan dengan penerimaan yang didapatkan oleh kedua kelompok lainnya yaitu KWP Metari dan KWT Mentari. Penerimaan tersebut didapatkan dari hasil penjualan kedua jenis produk olahan tepung mocaf, dalam KWT Ngudisari penerimaan yang besar terdapat pada jenis produk keripik sayur, dimana tepung mocaf dijadikan sebagai bahan campuran. Harga jual produk olahan keripiki sayur juga tinggi yaitu sebesar Rp 8.000 sehingga penerimaan lebih besar dibandingkan dengan kedua kelompok wanita lainnya. Dengan demikian penerimaan terbesar yang didapatkan dari ketiga kelompok ialah pada KWT Ngudisari dalam satu minggu produksi.

5. Pendapatan

Pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan dengan biaya eksplisit yang digunakan dalam usaha produk olahan tepung mocaf. Didalam usaha akan mendapatkan suatu pendapatan yang besar apabila penerimaan lebih besar dibandingkan biaya eksplisitnya. Pendapatan sendiri didapatkan dari jumlah penerimaan yang dikurangkan dengan biaya eksplisit. Dalam penelitian ini terdapat 2 sumber pendapatan yang didapatkan oleh keluarga diantara pendapatan industri dan pendapatan diluar industri. Hal ini dapat dijelaskan sebagai berikut :

Tabel 23. Pendapatan anggota kelompok usaha produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari

Uraian	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
Penerimaan	888.000	605.500	870.000
Total Biaya Eksplisit	585.842	315.687	506.710
Pendapatan	302.158	289.813	363.290

Dapat diketahui pada Tabel 29 bahwa pendapatan tersebut adalah pendapatan yang diperoleh oleh ketiga kelompok anggota pengusaha produk olahan tepung mocaf yakni berbeda-beda dimana perbedaan pendapat dilihat dari penerimaan hasil penjualan produk yang didapatkan. Hal ini juga sejalan dengan penelitian Andriani, A. *et al* (2017) berjudul “ Kontribusi pendapatan perempuan pengrajin atap nipah terhadap pendapatan keluarga di Kecamatan Seruway Kabupaten Aceh Tamiang “ menjelaskan bahwa pendapatan yang diberikan perempuan pengrajin atap nipah dari hasil produksinya sebanyak 1.277 keping dalam satu bulannya dengan harga 1.200 per keeping atau sebesar Rp 1.532.400.

6. Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan dengan seluruh biaya total yang dikeluarkan baik itu dari biaya eksplisit maupun biaya implisit suatu usaha produk olahan tepung mocaf. hal ini dapat dijelaskan pada tabel 30 sebagai berikut.

Tabel 24. Tingkat keuntungan anggota kelompok usaha produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari

Uraian	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
Penerimaan	888.000	605.500	870.000
Biaya Total	708.525	424.223	625.688
Keuntungan	179.475	181.277	244.312

Tabel 30 menjelaskan bahwa total biaya yang dikeluarkan anggota usaha produk olahan tepung mocaf pada ketiga kelompok masing masing berbeda. Perbedaan dalam pengeluaran biaya total tersebut menghasilkan keuntungan. Data pada tabel 30 menerangkan bahwa ketiga kelompok yakni KWT Ngudisari, KWT Mentari dan KWP Mentari mendapatkan keuntungan yang lebih dari hasil penjualan produk olahan tepung mocaf dalam satu minggu produksi.

7. Pendapatan Keluarga

Pendapatan keluarga merupakan pendapatan yang dihasilkan dari anggota keluarga pengusaha industri produk olahan tepung mocaf baik pendapatan suami, anak dan anggota lainnya yang sudah bekerja akan tetapi masih dalam tanggungan keluarga pengusaha produk olahan tepung mocaf. Hal ini dapat dilihat pada tabel 31.

Tabel 25. Pendapatan anggota keluarga dalam usaha produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari

Jenis Kegiatan	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
Petani Palawija	533.333	591.667	83.333
Buruh Tani	250.000	-	-
Buruh Bangunan	1.250.000	1.600.000	2.266.667
Total	2.033.333	2.191.667	2.350.000

Tabel 31 menjelaskan bahwa anggota keluarga juga memberikan sumbangan pendapatan terhadap keluarganya, sumbangan pendapatan tersebut dikeluarkan oleh suami dan anak yang memasuki tingkat usia produktif dan sudah bekerja. Sedangkan pendapatan keluarga dapat dilihat pada tabel 32.

Tabel 26. Pendapatan keluarga pengusaha produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari

Jenis Kegiatan	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
<i>On Farm</i>	533.333	591.667	83.333
<i>Off Farm</i>	250.000	-	-
<i>Off Farm Industri Mocaf</i>	1.208.632	1.159.252	1.453.160
<i>Non Farm</i>	1.250.000	1.600.000	2.266.667
Pendapatan Keluarga	3.241.965	3.350.919	3.803.160

Pada Tabel 32 menjelaskan bahwa pendapatan keluarga dihasilkan dari adanya jenis kegiatan *On Farm*, *Off Farm*, dan *Non Farm* terhadap anggota keluarga yang dijumlahkan dengan hasil pendapatan pengusaha produk olahan tepung mocaf. Adapun jenis kegiatan yang dihasilkan dari anggota keluarga diantaranya sebagai petani palawija, pedagang sayuran, buruh tani, PNS, honorer, dan lain sebagainya, sedangkan jenis kegiatan olahan industri dihasilkan dari pengusaha produk olahan tepung mocaf.

8. Kontribusi Pendapatan

Kontribusi pendapatan usaha produk olahan tepung mocaf pada anggota keluarga diperoleh dari perbandingan antara pendapatan usaha produk olahan

tepung mocaf dengan pendapatan total keluarga. sedangkan kontribusi pendapatan yang diberikan anggota keluarga terhadap keluarganya ialah dari perbandingan antara total pendapatan keluarga yang dibandingkan dengan pendapatan dari usaha produk olahan tepung mocaf. Untuk mengetahui seberapa besar kontribusi yang diberikan usaha produk olahan tepung mocaf terhadap keluarganya dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 27. Kontribusi pendapatan per bulan usaha produk olahan tepung mocaf terhadap keluarga di Kecamatan Tanjungsari

Uraian	KWT Ngudisari	KWT Mentari	KWP Mentari
Pendapatan Industri	1.208.632	1.159.252	1.453.160
Pendapatan Ang. Kel	2.033.333	2.191.667	2.350.000
Pendapatan Kel	3.241.965	3.350.919	3.803.160
KONTRIBUSI (%)	37	35	38

Dapat dilihat pada Tabel 32 bahwa kontribusi usaha produk olahan tepung mocaf dalam satu bulan produksi dapat memberikan sumbangan terhadap keluarganya. Sumbangan pendapatan yang diberikan oleh masing-masing kelompok tersebut dijelaskan bahwa terdapat 38% sumbangan pendapatan perbulan yang diberikan usaha produk olahan tepung mocaf di KWP Mentari sebesar Rp 1.453.160. sedangkan sumbangan pendapatan perbulan terhadap produk olahan tepung mocaf di KWT Mentari sebesar Rp 1.159.252 dengan persentase sebesar 35%. Begitu juga dengan usaha produk olahan tepung mocaf di KWT Ngudisari yang telah memberikan sumbangan perbulan terhadap keluarganya sebesar Rp 1.208.632 dengan tingkat kontribusi sebesar 37%. Kontribusi anggota yang dijadikan sebagai pekerja terhadap keluarganya didapatkan dari gaji yang diterima oleh anggota selama proses produksi dalam perbulannya yaitu Rp 500,000 dengan persentase sebesar 20%.

Hal tersebut juga sejalan dengan Handayani dan Artini (2009) dalam penelitiannya yang berjudul “ Kontribusi Pendapatan Ibu Rumah Tangga Pembuat Makanan Olahan Terhadap Pendapatan Keluarga “ menunjukkan rata-rata sumbangan pendapatan yang diberikan ibu rumah tangga sebagai anggota KWT Boga Sari Terhadap pendapatan keluarga sebesar 12,82% atau Rp 429.754 dari total pendapatan keluarga.