

II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI

A. Tinjauan Pustaka

1. Ubi Kayu

Tanaman singkong atau ubi kayu umumnya dikenal dan tersebar luas di Indonesia. Ketela pohon lazim disebut dengan nama latin *Manihot utilissima* Pohl atau *Manihot esculenta* Crantz. Umumnya yang dikembangkan di Indonesia, dalam dunia perdagangan, nama lain ketela pohon atau ubi kayu cukup banyak antara lain: *cassava* (Inggris), *yuka* (Spanyol), *madioc* (Portugal), dan *casaava* (Belanda). Di daerah-daerah tanaman ini dikenal pula dengan beberapa nama lokal, seperti kaspas (Jawa Tengah), telo puhung (Jawa Timur), dan singkong (Jawa Barat). (Anton D, 2010).

Ubi kayu tergolong tanaman yang tidak tahan lama atau mudah rusak apabila setelah panen tidak diolah ataupun dijual, oleh karena itu perlu penanganan lebih lanjut agar ubi kayu dapat tahan lama dan bernilai ekonomis tinggi sehingga laku dipasaran. Dalam sistematika (taksonomi) tumbuhan,

kedudukan tanaman ubi kayu diklasifikasikan sebagai berikut :

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Spermatophyta</i>
Subdivisi	: <i>Angiospermae</i>
Kelas	: <i>Dicotyledoneae</i>
Ordo	: <i>Euphorbiales</i>
Famili	: <i>Euphorbiaceae</i>
Genus	: <i>Manihot</i>
Species	: <i>Manihot esculenta</i> Crantz sin.

Ubi kayu mempunyai komposisi kimiawi terdiri dari kadar air sekitar 60%, pati 35%, serat kasar 2,5%, kadar protein 1%, kadar lemak, 0,5% dan kadar abu 1% karenanya merupakan sumber karbohidrat dan serat makanan, namun sedikit kandungan zat gizi seperti protein. Singkong segar mengandung senyawa glikosida sianogenik dan bila terjadi proses oksidasi oleh enzim linamarase maka akan dihasilkan glukosa dan asam sianida (HCN) yang ditandai dengan bercak warna biru, akan menjadi toxin (racun) bila dikonsumsi pada kadar HCN lebih dari 50 ppm. (Sulusi P, 2011).

2. Manfaat Ubi Kayu

Ubi kayu yang selama ini lebih dominan sebahagi bahan pakan ternak sapi, kambing dan hewan lainnya yang menghasilkan susu segar karena kandungan gizi yang ada di dalam ubi kayu sangatlah dibutuhkan untuk pertumbuhan produksi susu sapi itu sendiri, namun ubi kayu hanya sedikit dilirik manusia untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Saat ini ubi kayu digunakan untuk menjadi pilihan sumber energi nabati yakni dijadikan entanol, sebagaimana halnya komoditas pertanian lain yaitu kelapa sawit, CPO, jagung, gandum bahkan mungkin beras yang disebut *biofuel*. (Anton D, 2010)

Manfaat dan kegunaan ubi kayu cukup luas selain dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak, ubi kayu juga dapat diolah langsung untuk dikonsumsi, dengan cara digoreng, dikukus, direbus, atau dibakar dan daun dari ubi kayu juga dapat dijadikan sayuran. Ubi kayu juga dapat diolah menjadi makanan yang enak dan bernilai jual dipasaran, terutama untuk industri makanan dan sebagai produk seperti gaplek, tepung tapioka, tepung casava, tepung gaplek, tape, keripik, getuk., tiwul dan makanan kuliner lainnya. Banyaknya

manfaat ini memungkinkan ubi kayu ditumbuh kembangkan di daerah-daerah sentral penghasil ubi kayu salah satunya adalah di Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta.

3. Industri Rumah Tangga

Industri kecil merupakan kegiatan usaha yang dijalankan maupun dikerjakan oleh sekelompok masyarakat maupun individu biasanya di rumah-rumah penduduk masyarakat yang pekerjaannya merupakan anggota keluarga dan tidak terikat jam kerja. Industri kecil juga usaha produktif di luar usaha pertanian, baik itu merupakan mata pencarian utama maupun sampingan, industri kecil bisa disebut juga usaha perorangan dengan bentuk usaha paling murah , pengolahannya serta usaha tersebut dimiliki secara pribadi umumnya yang untung rugi ditanggung secara pribadi pula. Sedangkan industri rumah tangga , yaitu industri yang tenaga kerjanya tidak lebih dari empat orang. Ciri industri memiliki modal yang terbatas, dimana tenaga kerja melainkan berasal dari anggota keluarga sendiri, dan pemilik biasanya kepala rumah tangga itu sendiri atau anggota keluarga nya sendiri. (Santi, 2012).

Menurut Kimbal R, (2015). Industri rumah tangga memberikan sumbangan yang cukup besar terhadap perekonomian masyarakat, kontribusi yang sangat penting saat ini dirasakan yaitu selain membantu menciptakan lapangan pekerjaan adalah memberikan penghasilan dan memproduksi barang-barang dasar seperti makanan, pakaian, bahan bangunan, peralatan rumah tangga dan lain sebagainya.

Industri rumah tangga juga dapat membantu para petani untuk mengolah hasil dari pertanian kemudian diolah menjadi suatu produk yang tahan lama dan bernilai lebih dipasaran demi mendapatkan nilai tambah dari suatu produk

tersebut sehingga industri rumah tangga menjadai alternatif penghasilan tambahan para pelaku usaha untuk mencukupi kebutuhan ekonomi rumah tangga tersebut

4. Tiwul

Tiwul adalah makanan kuliner yang bahan utamanya terbuat dari singkong atau ubi kayu. Menurut (Herastuti, 2015), tiwul merupakan makanan tradisional hasil olahan dari ubi kayu. Tiwul perlu dikaji lebih lanjut karena tiwul merupakan pangan lokal dan pangan tradisional yang harganya murah tetapi merupakan sumber karbohidrat, kalsium dan fosfor yang cukup. Oleh karena itu perlu adanya pemberdayaan tiwul sebagai pangan tradisional khas Indonesia.

Tiwul merupakan bahan makanan olahan yang dapat dikonsumsi langsung dan salah satu makanan pengganti nasi. Makanan ini berbahan dasar gapek yang kemudian digiling menjadi tepung gampek yang memiliki kandungan, karbohidrat, kalori yang cukup tinggi. Makanan ini cukup banyak dikonsumsi oleh masyarakat yang menghuni kawasan pegunungan seribu yang memanjang dari sisi sebelah timur Bantul, Gunungkidul, Wonogiri, Impogiri, hingga Pacitan. Daerah pegunungan seribu cukup terkena sebagai daerah penghasil singkong karena jenis tumbuhan ini mampu tumbuh dalam kondisi tanah yang kering atau kurang air.

Proses dari pengolahan tiwul yaitu ubi kayu/singkong yang telah dikupas kemudian dicuci bersih setelah itu dijemur hingga kering kurang

lebih selama satu minggu sehingga menjadi gaplek. Gaplek yang sudah kering kemudian digiling menggunakan mesin penggiling sehingga menjadi tepung gaplek. Setelah menjadi tepung gaplek, proses selanjutnya adalah mencampur adonan dengan cara menaruh tepung gaplek di atas tampah dengan dicampur parutan kelapa. Adonan ini kemudian dikukus didalam dandang maupun panci pengukus hingga matang dan tak lupa diberi campuran daun pandan untuk menambah aroma pada tiwul ada pula sebagian masyarakat yang mencampurkan pemanis seperti gula merah maupun gula putih.

Tiwul tradisional diolah dan dibuat dari (tepung gaplek) tepung diberi air sedikit demi sedikit , ditambah dengan garam secukupnya dan pemanis kemudian diayak dengan bantuan tangan sampai menjadi butir-butir kecil, selanjutnya dikukus selama kurang lebih 15 menit. Hasil pengukusan tiwul biasanya dicampur dengan kelapa parut.

Warna dan ras tiwul ini sangat ditentukan oleh kualitas gaplek sebagai bahan dasar. Tiwul yang hanya dibuat dari tepung ubi kayu atau tepung gaplek, tanpa sebagian diganti dengan tepung lain tinggi protein, hanya mengandung protein sekitar 1,2% dan lemak 0,3%. Hal ini disebabkan karena ubi kayu sebagai bahan dasar memiliki nilai gizi rendah dari aspek kandungan protein dan lemaknya. Komposisi kimia ubi kayu menurut Herastuti, Rifda & Friska, (2015) sebagai berikut: kadar protein 0,8 -1,0%; lemak 0,2 -0,55%; karbohidrat 32,0%, total mineral 0,3 -0,5%

serat kasar 0,8%; air 65% dengan kandungan energy 127 kkal per 100 gram bahan.

5. Tiwul Ayu

Salah satu produk industri makanan kuliner yang saat ini masih dikembangkan di Desa Wisata Mangunan adalah industri rumah tangga tiwul ayu yang diusahakan oleh sekelompok masyarakat di Desa Mangunan tersebut. Tiwul ayu adalah makanan kuliner khas Desa Mangunan ini tidak lagi digunakan sebagai bahan makanan pengganti nasi tetapi sudah dikembangkan menjadi bahan makanan oleh-oleh dari khas Desa Wisata Mangunan yang memiliki berbagai jenis rasa, makanan ini sudah lama menjadi makanan pokok bagi masyarakat setempat dimana yang bahan baku utama adalah (gaplek) yang sudah diolah menjadi tepung singkong dengan parutan kelapa dan bahan pemanis lainnya.

Tiwul yang berasal dari Desa Mangunan memiliki keunggulan dan kelebihan dalam segi varian rasa, cara penyajian, dan teknik olahan. Rasa yang ditawarkan cukup beragam diantaranya adalah original (tawar), gula pasir, gula jawa, keju, coklat, dan ada pula yang menggunakan rasa buah-buahan. Penyajian yang digunakan bisa menggunakan pembungkus seperti, daun pisang, plastik, mika maupun menggunakan box kardus. Sedangkan teknik olah yang digunakan pengrajin tiwul ayu ada dua yaitu dikukus dan dioven, dimana teknik olah dengan cara di oven akan membuat tiwul lebih tahan lama namun umumnya pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul

Yogyakarta menggunakan teknik olahan dengan cara dikukus karena menurut pengrajin teknik olahan tersebut akan menghasilkan aroma dan kegunaan yang baik dibandingkan menggunakan teknik olahan dengan cara di oven.

6. Biaya Produksi

Biaya dalam ilmu ekonomi diartikan sebagai semua pengorbanan yang perlu untuk suatu proses produksi, dinyatakan dalam uang menurut harga pasar yang berlaku (Gilarso,2003). Besar atau kecilnya biaya modal awal untuk memulai sebuah produksi tidaklah menentukan kesuksesan hasil produksinya. Tergantung bagaimana suatu usaha menentukan metode yang digunakan dalam mengolah biaya yang telah digunakan. Dalam suatu proses produksi tidak lepas dengan yang namanya biaya. Biaya terbagi menjadi beberapa jenis:

- a) Biaya bahan baku (*direct material cost*). Merupakan bahan baku secara langsung dipakai dalam proses suatu produksi untuk mewujudkan suatu macam produk jadi yang siap untuk dipasarkan.
- b) Biaya tenaga kerja langsung (*direct labour cost*). Merupakan biaya-biaya yang harus dibayarkan langsung kepada tenaga kerja langsung ditempatkan dan digunakan dalam menangani kegiatan-kegiatan proses produksi jadi secara langsung diterjunkan dalam kegiatan produksi menangani segala peralatan produksi dan usaha itu dapat terwujud.
- c) Biaya *overhead* pabrik (*vactory overhead cost*). Umumnya merupakan sebagai bahan tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung dan biaya pabrik lainnya yang secara tidak mudah didefinisikan atau dibebankan pada suatu pekerjaan.

- d) Biaya eksplisit adalah biaya yang secara nyata dibayarkan/dikeluarkan selama proses produksi oleh produsen untuk masukan (input) yang berasal dari luar seperti pembelian bahan baku, gaji tenaga kerja, pembayaran listrik dan biaya sarana produksi lainnya.
- e) Biaya implisit adalah biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan namun patut untuk diperhitungkan dalam suatu proses produksi tersebut. Termasuk dalam biaya ini antara lain adalah biaya penyusutan, sewa tanah milik sendiri, upah tenaga kerja keluarga dan bunga modal sendiri.
Dirumuskan sebagai berikut:

$$DC = \frac{NB - NS}{U}$$

Keterangan:

DC : Biaya Penyusutan

NB : Nilai Baru

NS : Nilai Sisa

U : Umur Ekonomis

- f) Biaya total merupakan biaya dari keseluruhan biaya eksplisit dan biaya implisit.

7. Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah antara total produksi yang dihasilkan dikali dengan harga jual suatu barang tersebut. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maka akan semakin banyak penerimaan atau harga yang dihasilkan, dan penerimaan total yang diterima akan semakin besar pula. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin rendah. Menurut Sukirno (2002).

Untuk mengetahui jumlah penerimaan yang diperoleh dapat diketahui dengan rumus :

$$TR = Py \cdot Q$$

Keterangan :

TR : Total Revenue / Total Penerimaan (Rp)
 Py : Harga Produk (Rp)
 Q : Jumlah Produksi (Kg)

8. Pendapatan

Pendapatan merupakan keseluruhan hasil penjualan yang belum dipisahkan antara biaya produksi dan keuntungan yang didapatkan dari produksi tersebut. Menurut Soekartawi, (2016) pendapatan merupakan selisih dari total penerimaan dengan total biaya eksplisit. Secara sistematis

dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$NR = TR - TC \text{ eksplisit}$$

$$TR = Py \cdot Q$$

Keterangan :

NR : Pendapatan
 TC : Total Biaya
 TR : Total Penerimaan
 Py : Harga Per Satuan Output
 Q : Total Produksi

9. Keuntungan

Keuntungan merupakan hasil selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi tersebut baik dari biaya eksplisit maupun biaya implisit. (Warisno, 2003). Secara sistematis

dapat dituliskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

$$= Py \cdot Q - TC \text{ (Eksplisit + Implisit)}$$

Keterangan:

π : Keuntungan
 TR : Total Penerimaan
 TC : Total Cost (Biaya eksplisit dan implisit)
 Q : Total Produksi
 Py : Harga Per Satu Output

10. Kelayakan

Studi kelayakan dilakukan untuk menilai suatu kelayakan usaha, kelayakan investasi baik pada sebuah proyek maupun bisnis yang sedang berjalan. Studi kelayakan yang dilakukan untuk menilai kelayakan sebuah proyek yang akan dijalankan disebut studi kelayakan proyek, sedangkan studi kelayakan yang dilakukan untuk menilai kelayakan dalam pengembangan sebuah usaha disebut studi kelayakan bisnis. (Ahmad, S. 2008)

a. Produktivitas Modal

Modal didefinisikan sebagai uang pokok atau uang yang dipakai sebagai induk untuk belanja/berniaga. Definisi itu pun memperkuat teori lama ekonomi mikro, dimana modal yang berbentuk uang adalah salah satu faktor produksi selain manusia dan bahan baku (Soekarno, 2010).

Produktivitas modal merupakan perbandingan dari total pendapatan yang dikeluarkan dengan nilai sewa lahan milik sendiri dan nilai tenaga kerja dalam keluarga dengan total biaya eksplisit.

$$\text{Produktivitas Modal} = \frac{NR - TC \Im (\text{kecuali bunga modal milik sendiri})}{TEC} \times$$

100%

Keterangan:

NR : *Net Revenue* (Pendapatan)

TC implisit : *Total Cost Implisit*

TEC : *Total Explicit Cost* (Total Eksplisit)

Suatu usaha industri dikatakan layak apabila besarnya produktivitas modal lebih besar dari tingkat bunga tabungan yang berlaku, sedangkan jika besarnya

produktivitas modal lebih kecil dari tingkat bunga tabungan maka usaha industri tersebut tidak layak untuk diusahakan.

b. Produktivitas Tenaga Kerja

Menurut (Yasin dan Sri, 2007). Tenaga kerja didefinisikan setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan menghasilkan barang atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun masyarakat. Oleh karena itu tenaga kerja sangat berperan penting dalam berjalannya suatu usaha tersebut.

Produktivitas tenaga kerja merupakan perbandingan dari total pendapatan yang telah dikurangi nilai sewa lahan milik sendiri dan bunga modal sendiri dengan penggunaan tenaga kerja dalam keluarga.

$$\text{Produktivitas Tenaga Kerja} = \frac{NR - TC \text{ implisit (selain biaya TKDK)}}{\text{jumlah tenaga kerja dalam keluarga (HKO)}}$$

100%

Keterangan:

NR : Pendapatan (*Net revenue*)

TKDK : Tenaga Kerja Dalam Keluarga

HKO : Hari Kerja Orang

Jika produktivitas tenaga kerja lebih lebih besar dari upah buruh maka usaha tersebut layak untuk dijalankan. Namun jika produktivitas tenaga kerja kurang dari upah buruh maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan.

c. Break Even Poin (Titik Impas)

Break Even Point (BEP) merupakan keadaan dimana perusahaan di dalam kegiatan produksinya tidak memperoleh keuntungan dan tidak menderita kerugian, dapat dikatakan juga pada keadaan itu keuntungan atau kerugian sama dengan nol atau titik impas. Hal tersebut dapat terjadi bila perusahaan dalam suatu produksinya menggunakan biaya tetap, dan

volume penjualan hanya cukup untuk menutup biaya tetap dan biaya variabelnya saja. Apabila dari hasil penjualan produk yang hanya cukup untuk menutup biaya variabel dan biaya tetap, maka perusahaan menderita kerugian sedangkan bila penjualan melebihi biaya variabel dan biaya tetap yang harus dikeluarkan produsen akan memperoleh keuntungan. (Sugiono, 2001)

Break Even dapat diartikan suatu keadaan dimana dalam operasinya, perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi atau dengan kata lain penerimaan sama dengan biaya ($TR = TC$).

BEP dapat dilihat dari segi jumlah produksi, lamanya waktu pengembalian modal dan jumlah biaya yang dikeluarkan. BEP ditinjau dari dua aspek yaitu aspek harga dan aspek produksi produk. (Umar, 2005).

BEP harga dirumuskan sebagai berikut :

$$\frac{TC}{Q}$$

Keterangan :

$$\begin{aligned} TC &= \text{Total Cost (total biaya)} \\ Q &= \text{Produksi atau Output} \end{aligned}$$

Ketentuan :

1. BEP harga < harga aktual, artinya usahatani layak (mampu melewati titik BEP).
2. BEP harga = harga aktual, artinya impas.
3. BEP harga > harga aktual, artinya usahatani tidak layak (tidak mampu melewati titik BEP) atau rugi.

BEP produksi dirumuskan sebagai berikut :

$$\frac{TC}{Py}$$

Keterangan :

$$\begin{aligned} TC &= \text{Total Cost (total biaya)} \\ Py &= \text{Harga produk} \end{aligned}$$

Ketentuan :

1. BEP produk < jumlah produk aktual, artinya usahatani layak (mampu melewati titik BEP).
2. BEP produk = jumlah produk aktual, artinya impas.

3. BEP produk > jumlah produk aktual, artinya usahatani tidak layak (tidak mampu melewati titik BEP) atau rugi.

B. Hasil Penelitian Terdahulu

Menurut Arif (2003) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Biaya dan Pendapatan Industri Rumah Tangga Gethuk Goreng di Sokaraja Tengah Banyumas mengungkapkan bahwa rata-rata pengrajin gethuk goreng di Desa Sokaraja Tengah dalam satu bulan dapat memproduksi gethuk goreng sebanyak 10-12 kali dengan hasil sebanyak 936 kg dan harga jual yang ditetapkan rata-rata sebesar Rp 11.000,00 per kg. Rata-rata penggunaan tenaga kerja pada masing-masing pengrajin sebanyak 8 orang pekerja baik dalam keluarga maupun luar keluarga. Rata-rata total biaya yang dikeluarkan yaitu Rp 7.592.689,00. Rata-rata penerimaan sebesar Rp 10.315.533,00 dan keuntungan rata-rata yang diperoleh adalah sebesar Rp 2.722.645,00. Pendapatan rata-rata yang diperoleh pengrajin gethuk goreng di Desa Sokaraja Tengah dalam satu bulan adalah sebesar Rp 2.984.312,00 atau memberikan kontribusi sebesar 82,5 % dari pendapatan total keluarga pengrajin.

Menurut Mandara Nur Ibrahim Adji (2016) dalam penelitiannya, rata-rata pengrajin industri tempe di Kecamatan Banjar dalam satu bulan melakukan produksi sebanyak 30 kali dengan rata-rata penggunaan bahan baku sebanyak 1.395,161kg dan rata-rata menghasilkan output (tempe) sebanyak 1.619,3548 kg dengan harga Rp 10.000 per kg. Rata-rata penggunaan pekerja pada industri tempe adalah 1 untuk tenaga kerja

dalam keluarga dan 1 untuk tenaga kerja luar keluarga. Sedangkan rata-rata penggunaan modal awal oleh masing-masing pengrajin adalah Rp 667.742. Rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tempe selama satu bulan adalah Rp 12.801.001 untuk total biaya eksplisit dan Rp 709.757 untuk total biaya implisit sehingga rata-rata total biaya produksi adalah Rp 13.510.758. Penerimaan rata-rata yang diperoleh pengrajin adalah sebesar Rp 16.193.548 sehingga mendapat rata-rata pendapatan sebesar Rp 3.392.547 dan mendapat rata-rata keuntungan sebesar Rp 2.682.790. Pendapatan yang dihasilkan dari industri tempe ternyata memberikan kontribusi yang besar terhadap pendapatan total keluarga pengrajin yaitu berkontribusi sebesar 72,41% dibandingkan dengan pendapatan yang dihasilkan dari luar industri tempe yang hanya sebesar 27,59 %

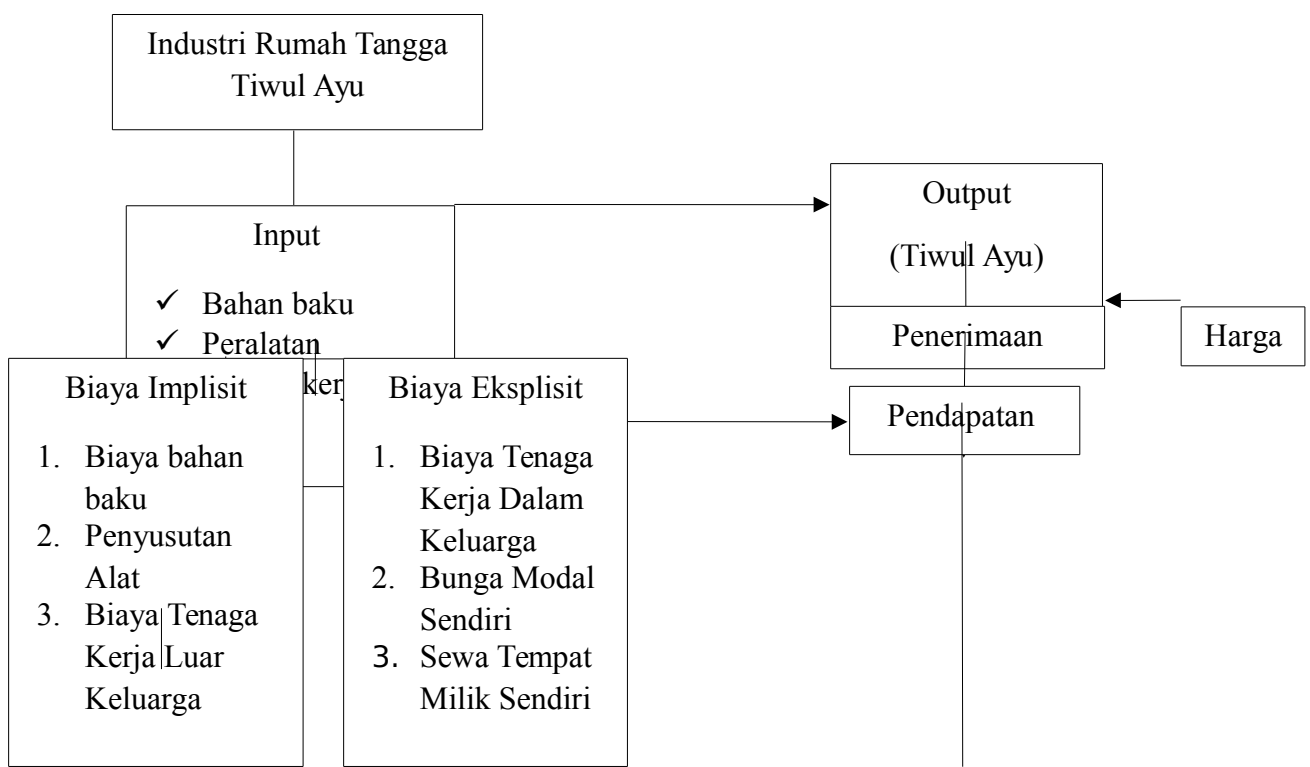
Menurut Adi Ankavia (2013) dalam penelitiannya, Analisis finansial menunjukkan bahwa usaha bawang goreng yang layak diusahakan adalah usaha bawang goreng Tipe D dan F. Kedua tipe tersebut memiliki nilai NPV masing-masing sebesar 75 250 000 dan 77 260 000 IRR sebesar 33.00 persen dan 32.00 persen, Net B/C Ratio sebesar 1.60 dan 1.60, dan Payback Period selama 3.30 bulan dan 3.50 bulan. Hasil analisis sensitivitas menunjukkan bahwa usaha Tipe D dan F tetap menunjukkan nilai kriteria investasi si atas batas kelayakan bila terjadi perubahan harga bawang merah dan harga produk sebesar 50.00 persen.

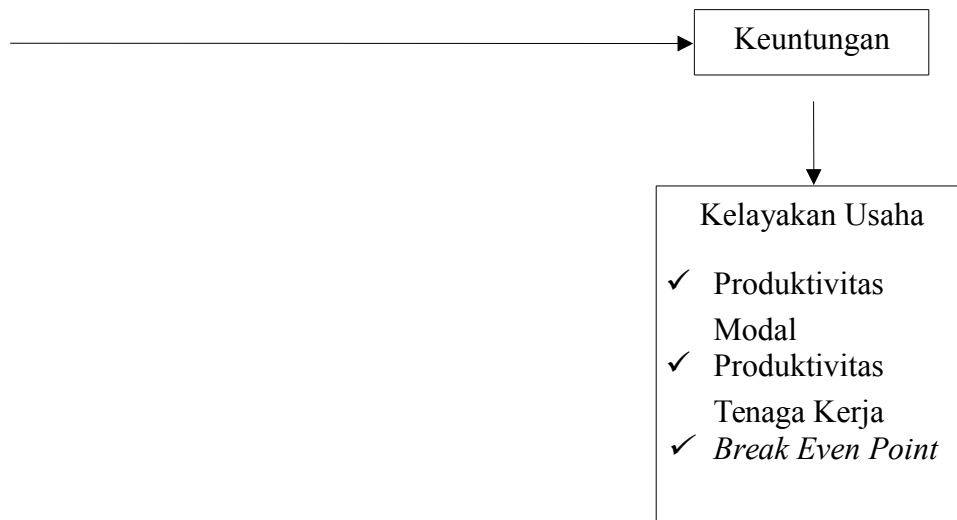
Menurut Agung Nugroho (2018) dalam penelitiannya, menunjukkan biaya total produksi yang dikeluarkan oleh industri tahu rumah selama satu minggu sebesar Rp 7.216.684. Pendapatan memiliki industri rumah tahu selama satu minggu sebesar Rp9.971.426. Penghasilan yang diperoleh selama satu minggu adalah sebesar Rp 3.152.912. Keuntungan yang diperoleh selama satu minggu adalah sebesar Rp 2.754.742. Berdasarkan analisis R / C sebesar 1,38 lebih besar dari 1, produktivitas industri rumah tangga Modal ventura tahu meningkat 40,70% lebih besar dari suku bunga tabungan yang berlaku di Kabupaten Weru sebesar 0,25% per minggu, produktivitas tenaga kerja industri rumahan Tahu sebesar Rp 351.177 / HKO lebih besar dari UMR (upah minimum daerah Kabupaten) Kabupaten Sukoharjo Rp 53.692 / HKO per hari, sehingga industri rumah Tahu ini layak untuk didevolusikan

C. Kerangka Pemikiran

Penelitian ini dilakukan untuk menghitung seberapa besar biaya produksi sehingga memperoleh pendapatan, keuntungan yang diperoleh dari suatu produksi tersebut dan berapa besar kontribusi pengrajin tiwul ayu terhadap pendapatan rumah tangga tersebut kemudian dari usaha tersebut apakah layak untuk dijalankan. Untuk melakukan proses produksi tentunya dibutuhkan input yang memerlukan biaya-biaya proses produksi. Biaya-biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya peralatan, biaya tenaga kerja, dan biaya lainnya. Dari proses pengolahan ubi kayu menjadi tiwul ayu yang kemudian akan di hitung untuk mengetahui seberapa besar

keuntungan yang diperoleh, keuntungan dihitung melalui penerimaan dikurang dengan harga pokok produksi, dikurang dengan beban, dikurang dengan pajak penghasilan sehingga mendapatkan keuntungan. Kemudian dilakukan perhitungan kelayakan meliputi perhitungan produktivitas modal, produktivitas tenaga kerja dan *break even point* apakah usaha layak untuk diusahakan.





Gambar 1. Kerangka Pemikiran.