

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Pelaku UKM Carica

1. Identitas Pemilik Usaha

Identitas pelaku usaha ini menunjukkan latar belakang dan kondisi sosial ekonomi pelaku UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo. Di Kabupaten Wonosobo banyak terdapat tempat pengolahan manisan carica terutama di Kecamatan Wonosobo sendiri yang mempunyai jumlah pelaku usaha paling banyak dan aktif dibandingkan dengan Kecamatan lainnya karena di Kecamatan Wonosobo terdapat juga pusat oleh-oleh dimana penjualan hasil produk olahan Carica dijual.

Munculnya UKM Carica program OVOP ini merupakan dampak dari tutupnya pabrik pengolahan carica terbesar di Wonosobo yaitu Dieng Jaya. Hal tersebut membuat sebagian besar pelaku usaha memanfaatkan usaha ini sebagai usaha sampingan.

a. Jenis Kelamin

Usaha manisan Carica biasanya banyak didominasi laki-laki, karena dalam produksi manisan Carica membutuhkan ketelitian dan tenaga dalam mencampur bahan baku agar minuman tersebut menjadi enak dan lezat, serta UKM carica di Kecamatan Wonosobo sebagian besar status usahanya adalah sampingan. Bukan berarti perempuan tidak bisa memproduksi manisan Carica, hanya saja sebagian besar para pelaku UKM Carica yang sudah berumah tangga memakai nama suami mereka untuk legalitas pada DINKES (Dinas Kesehatan) dan Dinas UMKM . Jenis

kelamin pemilik usaha manisan carica di Kecamatan Wonosobo berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 10. Jenis Kelamin Pemilik Usaha UKM Carica Di Kecamatan Wonosobo Bulan Desember 2018

Jenis Kelamin	Jumlah Pewirausaha	Persentase (%)
Laki-laki	18	60
Perempuan	12	40
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa laki-laki mendominasi sebagai pemilik usaha UKM Carica di Kecamatan Wonosobo, dengan persentase mencapai 60%. Laki-laki di Kecamatan Wonosobo memang lebih banyak yang menjadi pelaku UKM Carica, karena biasanya mereka secara sengaja mendaftarkan atau melegalkan nama brand atau pelaku UKM Carica pada Dinas Kesehatan dan Dinas UMKM memakai nama suami. Tetapi kebanyakan tenaga kerja dilakukan oleh tenaga perempuan karena mereka lebih mengerti dan teliti cara membuat olahan ini agar mendapatkan hasil yang enak, disisi lain banyak tenaga perempuan yang bekerja pada UKM Carica dengan maksud menambah pemasukan pada keluarga mereka.

b. Umur Pelaku UKM Carica

Pelaku UKM Carica di Kecamatan Wonosobo berusia 25 tahun hingga 55 tahun. Umur pelaku usaha tidak begitu berpengaruh dalam produktifitas usaha manisan Carica, tetapi umur usaha yang dijalankanlah yang berpengaruh terhadap produktifitas UKM Carica, karena semakin lama usaha berdiri maka akan semakin produktif. Berikut jumlah responden pelaku UKM Carica di Kecamatan Wonosobo berdasarkan umur dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 11. Umur Pelaku UKM Carica Di Kecamatan Wonosobo Bulan Desember 2018

Umur Pewirausahaan (tahun)	Jumlah Pewirausahaan	Persentase (%)
25-30	10	33,34
31-35	4	13,34
36-40	7	23,34
41-45	4	13,34
46-55	5	16,64
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat umur pelaku UKM Carica yang menjadi responden sebanyak 30 orang. Dari data diatas menunjukkan bahwa usia muda sangat mendominasi pada jumlah pelaku UKM Carica, hal ini disebabkan pada tahun 2015 jumlah pelaku UKM Carica mengalami kenaikan adanya kawula muda yang turut berpartisipasi dalam UKM Carica, khususnya manisan Carica. Menurut data dari responden pelaku UKM Carica di Kecamatan Wonosobo, rata-rata pelaku UKM Carica khususnya pada usia 25-30 tahun, mereka membuka usaha UKM Carica selain karena adanya bahan baku di Kabupaten Wonosobo juga karena adanya akses atau informasi tentang UKM Carica. Hal ini menunjukkan perbedaan teknologi informasi dari generasi sebelumnya. Sehingga akhir-akhir ini banyak sekali pelaku UKM Carica pada generasi muda.

c. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan memegang peranan penting bagi pelaku usaha UKM Carica di Kecamatan Wonosobo, sebab dengan pendidikan akan mampu memperoleh pengetahuan baru dan lebih mudah dalam membuat inovasi baru untuk mengembangkan usahanya, serta akan mudah berfikir secara rasional dan meminimalisir resiko kerugian. Jumlah pelaku UKM Carica di Kecamatan Wonosobo berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 12. Tingkat Pendidikan Pelaku UKM Carica Di Kecamatan Wonosobo Bulan Desember 2018

Tingkat Pendidikan	Jumlah Pewirausaha	Persentase (%)
SD	6	20
SMP	6	20
SMA	15	50
S 1	3	10
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa pelaku UKM Carica di Kecamatan Wonosobo memiliki tingkat pendidikan yang cukup baik. Tingkat pendidikan SMA mendominasi dengan persentase 50% dan bahkan ada juga pendidikan jenjang yang lebih tinggi S.1 sebanyak 10%. Hal ini membuktikan bahwa kesadaran pelaku UKM Carica di Kecamatan Wonosobo akan pentingnya pendidikan untuk kehidupan.

d. Tingkat Umur Usaha

Tingkat umur usaha dalam hal ini sangat mempengaruhi pengalaman usaha tersebut. Jika umur usaha lebih lama maka pengalaman usaha lebih banyak, sedangkan jika umur usaha masih sedikit maka pengalaman usaha juga masih sedikit. Berikut adalah jumlah umur usaha pelaku UKM Carica di Kecamatan Wonosobo dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 13 Tingkat Umur Usaha Pelaku UKM Carica Di Kecamatan Wonosobo Bulan Desember 2018.

Tingkat Umur (tahun)	Jumlah Usaha	Persentase (%)
1-5	18	60
6-10	9	30
11-15	1	3,335
16-20	2	6,665
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan pada tingkat umur lama usaha UKM Carica di Kecamatan Wonosobo didominasi oleh usaha berumur 1-5 tahun, hal ini

ditunjukkan pada tahun 2013 pelaku UKM Carica mengalami peningkatan yang cukup pesat. Berdasarkan lama usaha terbilang usaha UKM Carica sudah dimulai dari 20 tahun yang lalu, dan umur usaha disini bisa menentukan pengalaman usaha dibidang UKM Carica.

e. Status Usaha

Pelaku UKM Carica memiliki status usaha yang terbagi menjadi 2, yaitu usaha sampingan dan utama. Pada usaha UKM Carica Kecamatan Wonosobo memiliki tingkat status usaha yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 14 Status Pelaku Usaha UKM Carica Di Kecamatan Wonosobo

Status Usaha	Jumlah Usaha	Persentase (%)
Usaha Sampingan	20	66,67
Usaha Utama	10	33,33
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel diatas dapat kita lihat pelaku UKM Carica di Kecamatan Wonosobo sebagian besar berstatus sebagai usaha sampingan sebanyak 66,67%, dan yang menjadi usaha utama sebanyak 33,33%. Perbandingan yang ada pada status usaha pelaku UKM Carica di Kecamatan Wonosobo bisa sampai setengahnya. Hal ini menunjukkan jika UKM Carica masih bisa dibuat usaha sampingan, atau masih bisa dibarengi dengan usaha yang lainnya. Alasan para pelaku UKM Carica yang berstatus usaha sampingan adalah usaha atau pekerjaan yang menjadi utama lebih dulu dari pada umur menjadi pelaku UKM Carica. Adapun usaha atau pekerjain pelaku UKM Carica program OVOP di Kecamatan Wonosobo adalah pedagang, pegawai bank, Pegawai Negri Sipil (PNS), PNS POLRI, wiraswata, satpam, dan salon. Jenis pekerjaan lain dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 15 Usaha atau Pekerjaan Lain Responden Pelaku UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo

Jenis Pekerjaan	Jumlah	Presentasi
Pegawai Negeri Sipil	2	10
Pegawai negeri Sipil POLRI	2	10
Salon	2	10
Pegawai Bank	2	10
Satpam	1	5
Cathering	1	5
Pedagang	7	35
Wiraswasta	2	10
Petani	1	5
Jumlah	20	100%

Dari tabel diatas dapat kita lihat dari 20 responden pelaku UKM Carica bestatus sampingan atau mempunyai pekerjaan lain, pedagang memiliki presentase paling banyak dibandingkan dengan yang lain yaitu 35% atau sebanyak 7 responden pelaku UKM Carica. Pelaku UKM Carica berstatus sampingan atau mempunyai pekerjaan lain tetap professional dalam proses produksi sama dengan pelaku UKM Carica yang berstatus usaha utama.

f. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi manisan Carica sangat berpengaruh terhadap pendapatan UKM Carica di Kecamatan Wonosobo. Hal ini berbanding lurus dengan biaya yang dikeluarkan pada kapasitas produksi. Berikut ini adalah jumlah kapasitas produksi pada UKM Carica di Kecamatan Wonosobo.

Tabel 16. Jumlah Kapasitas Produksi Manisan Carica Per Hari Pada UKM Carica Di Kecamatan Wonosobo

Kapasitas Produksi (Cup/hari)	Jumlah Usaha	Persentase (%)
>1.000	10	33,33
1.000-1.900	9	30
2.000-2.900	3	10
3.000-3.900	3	10
<4000	5	16,67
Jumlah	30	100

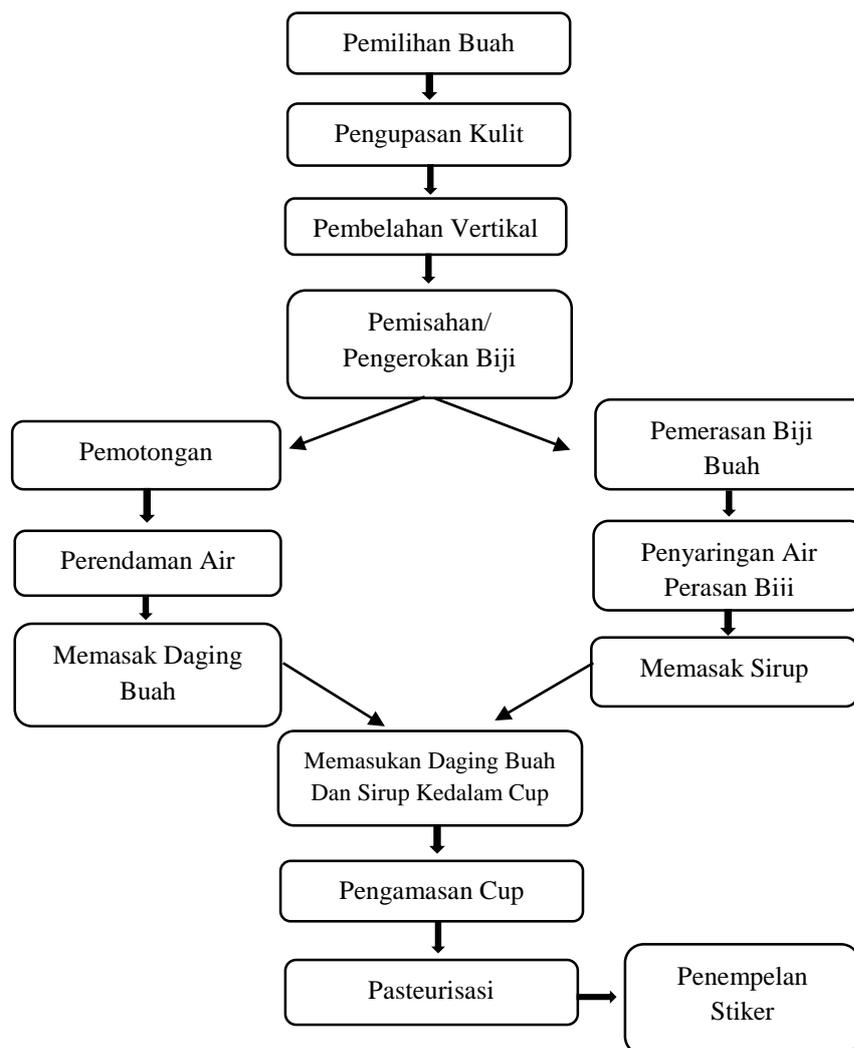
Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa kapasitas produksi >1.000 cup/hari memiliki presentase yang paling banyak yaitu 33,34%, hal ini bersangkutan pada umur usaha yang masih awal dan status usaha sampingan. Sedangkan pada kapasitas Produksi <4.000 cup/hari memiliki presentase 16,67% dengan status usaha utama. Itu artinya kapasitas produksi UKM Carica di Kecamatan Wonosobo mayoritas pelaku UKM Carica yang baru berjalan 1-5 tahun, karena dari data dilapangan rata-rata UKM Carica dengan kapasitas produksi yang banyak adalah UKM Carica yang sudah berpengalaman atau diatas 5 tahun.

Data dari 30 responden Carica meyakini volume produksi tidak boleh terlalu kecil dari produk yang dipasarkan juga tidak boleh terlalu banyak dari produk yang dapat dipasarkan, karena kuota produksi sangat berpengaruh terhadap pendapatan UKM Carica. Dari hasil wawancara dilapangan ada juga umur usaha yang masih 5 tahun tetapi memiliki produktifitas yang tinggi, karena adanya keutamaan dalam membangun UKM Carica itu sendiri. Produktifitas manisan Carica tertinggi diangka 12,000 cup/hari, yang memang memiliki umur usaha yang sudah lama sehingga lebih berpengalaman dari segi produksi, pemasaran dan status usaha utama. Produktifitas paling sedikit berada pada angka 700 cup/hari dengan umur usaha yang masih dibawah 5 tahun dan usaha masih berstatus sampingan. Banyak

UKM Carica yang mengalami peningkatan produktifitas dikarenakan pengalaman yang bertambah.

B. Proses Produksi Manisan Carica

Buah carica merupakan buah yang buah yang tidak bisa dinikmati secara langsung karena buah Carica mengandung banyak getah, jika buah Carica dimakan secara langsung tanpa melakukan pengolahan terlebih dahulu, maka akan menimbulkan gatal pada kulit. Proses pengolahan buah Carica dilakukan kurang dari 24 jam, karena jika setelah buah dikupas, maka buah Carica akan cepat busuk dan tidak tahan lama, sehingga rata-rata UKM Carica di Kecamatan Wonosobo memerlukan waktu 9,5 jam untuk memproduksi manisan dari buah Carica. Adapun proses produksi dalam manisan Carica adalah sebagai berikut:



Gambar 2 Skema Proses Produksi Manisan Carica

Pada gambar diatas dapat kita lihat proses produksi Carica harus melalui beberapa tahapan, dalam proses produksi ini UKM Carica sangat memerhatikan tingkat higienitas dan mutu. Sehingga hasil produksi manisan Carica dapat maksimal. Adapun keterangan dari tahapan-tahapan dari gambar diatas adalah sebagai berikut:

1. Pemilihan Buah Carica

Dalam proses pemilihan buah carica, rata-rata pelaku UKM carica memilih buah dengan karakter yang sudah matang, warna buah kekuningan, dan ukuran

buah lebih besar dari kepalan tangan atau dengan diameter buah minimal 7 cm. Proses ini sangat berpengaruh dalam kualitas produk nantinya, buah-buah dengan kualitas mutu yang tinggi akan menghasilkan produk yang bagus juga.

2. Pengupasan Kulit Buah

Pengupasan kulit buah carica merupakan proses yang memerlukan waktu yang paling banyak dibandingkan dengan proses yang lainnya, sehingga semua tenaga kerja akan ikut dalam proses pengupasan kulit. Pada proses ini tenaga kerja harus sangat teliti dalam pengerjaannya, kulit buah harus bersih total, dan pengupasannya pun tidak boleh terlalu tebal, karena daging buah Carica tidak terlalu tebal dan juga sangat berpengaruh ketika daging buah sudah dalam kemasan nantinya. Proses ini membutuhkan waktu sekitar 4 jam, dengan proses kerja seluruh tenaga kerja ikut mengupas kulit carica, kemudian setelah satu jam berjalan maka sebagian tenaga kerja melanjutkan proses yang lainnya, dengan proses yang seperti ini akan sangat meningkatkan waktu dalam produksi manisan Carica. Pada proses ini setelah satu buah carica selesai dikupas, maka buah akan dimasukkan dalam ember yang berikan air bersih, hal ini dilakukan agar buah tetap segar dan terindar dari bakteri.

3. Pemotongan Vertikal

Pada proses ini dilakukan setelah buah carica sudah bersih dari kulit. Pemotongan vertikal dilakukan agar buah menjadi dua bagian secara vertikal dengan tujuan agar proses selanjutnya yaitu pengerokan atau pemisahan antar biji dan daging buah mudah dilakukan. Pada proses ini membutuhkan waktu yang singkat, atau sekitar setengah jam.

4. Pengerokan atau Pemisahan Biji dan Daging Buah

Proses pengerokan biji dilakukan agar biji dan daging buah dapat terpisahkan dengan cara mengerok biji buah dengan sendok sampai bersih. Pada proses ini harus dilakukan dengan teliti, pengerokan tidak boleh sampai daging buah Carica ikut dikerok, hanya sebatas bijinya saja. Kemudian biji akan dipisahkan menggunakan wadah yang bersih, rata-rata pelaku UKM Carica menggunakan panci untuk menaruh biji yang sudah terpisah dari daging buah, dan ember sebagai wadah daging buah yang sudah dipisahkan dari biji. Proses ini membutuhkan waktu yang singkat karena hal ini mudah dilakukan, dan biasanya hanya dilakukan satu sampai tiga tenaga kerja.

5. Pemotongan Daging Buah

Proses pemotongan daging buah dilakukan menggunakan alat pisau. Proses ini rata-rata menggunakan dua sampai empat tenaga kerja, dan dilakukan dengan tenaga yang tetap, karena proses pemotongan daging buah harus dilakukan dengan teliti, potongan buah harus rajin dan dengan ukuran yang relative sama. Pada proses ini membutuhkan waktu yang tidak begitu lama.

6. Perendaman Air Kapur

Proses ini bertujuan untuk membersihkan daging buah Carica dari getah agar buah tidak gatal jika dikonsumsi nantinya dan juga agar buah carica kenyal, tidak lembek. Proses ini menggunakan ember untuk merendam daging buah dengan air kapur. Penggunaan kapur itu sendiri sangat sedikit dalam perbandingan air bersih 20 liter dan air kapur 200 mililiter. Perendaman daging buah dalam larutan kapur membutuhkan waktu 15 menit, kemudian setelah itu daging buah carica harus dicuci dengan bersih, rata-rata pelaku UKM Carica membilas dengan air bersih

sampai 3 kali. Sehingga daging buah benar-benar bersih sudah tidak ada lagi larutan kapur yang menempel.

7. Memasak Daging Buah Carica

Proses memasak daging buah carica menggunakan media panci dan kompor. Proses ini bertujuan agar daging buah carica matang dalam artian lembut dan kenyal, pada proses ini juga dibarengi proses pemberian bahan tambahan pewarna buah. Setelah air mendidih pewarna akan dimasukan, dengan perbandingan air bersih 10 liter dan pewarna 1 mililiter. Setelah air mendidih kemudian daging buah dimasukan selama 15 menit, kemudian daging buah diangkat dan ditiriskan.

8. Pemerasan Biji Buah

Pada proses ini dilakukan setelah biji buah dipisahkan dari daging buah. Proses ini dilakukan agar air yang ada dalam selaput-selaput biji dapat diambil untuk dijadikan sirup nantinya. Pada proses ini dilakukan menggunakan kain penyaring, biji buah dimasukan kedalam kain penyaring kemudian diperas atau diaduk agar air yang ada dalam selaput-selaput biji keluar.

9. Penyaringan Air Perasan

Pada proses ini dilakukan setelah perasan biji selesai, pada proses penyaringan masih menggunakan alat yang sama yaitu kain penyaring, dan dilakukan 5 sampai 7 kali penyaringan. Hal ini dilakukan supaya air perasan biji menjadi bersih dan tidak berwarna.

10. Memasak sirup Carica

Pada proses ini bertujuan untuk membuat kuah dari manisan Carica, dengan media panci dan kompor. Rata-rata proses memasak sirup Carica menggunakan bahan air bersih sebagai bahan utama pembuatan sirup, air dari hasil perasan biji

sebagai perasa dan aroma khas dari buah Carica, gula sebagai pemanis dalam kuah manisan Carica, dan pengawet sebagai bahan tambahan yang berguna untuk mengawetkan dan mencegah perkembangan bakteri dalam produk manisan carica. Setelah bahan-bahan sudah tercampur sesuai dengan takaran yang telah ditentukan, selanjutnya menunggu hingga adonan sirup mendidih hingga 100 derajat. Rata-rata proses ini membutuhkan waktu sampai 30 menit.

11. Memasukan daging buah dan sirup Carica kedalam *cup*

Pada proses ini dilakukan setelah buah carica yang dimasak sudah selesai ditiriskan, ukuran dan jumlah buah Carica sangat penting diperhatikan agar satu cup dengan cup yang lain mempunyai kesamaan jumlah irisan buah Carica yang sama. Langkah selanjutnya kemudian mengisi cup yang sudah diisi buah Carica dengan sirup yang sudah masak. Pengisian sirup carica dilakukan sampai *cup* carica terisi penuh, sehingga memudahkan pelaku UKM Carica kelangkah proses produksi yang selanjutnya.

12. Pengemasan *Cup*

Pada proses ini cup yang sudah diisi dengan irisan daging buah Carica dan pemberian sirup sudah selesai, kemudian mengemas *cup* dengan plastic sealer, proses ini menggunakan alat cup sealer untuk merekatkan *plastic sealer* pada *cup*. Hal yang perlu diperhatikan adalah perataan plastic sealer pada cup, plastic sealer diratakan terlebih dahulu agar tidak ada ruang udara didalam cup, dengan tujuan hasil produksi yang lebih rajin dan tidak terkontaminasi oleh bakteri. Pada proses pengemasan membutuhkan tenaga yang sama dengan jumlah cup sealer yang

dimiliki oleh pelaku UKM Carica. Proses pengemasan membutuhkan waktu yang cukup lama antara 2 hingga 3 jam.

13. Pasteurisasi

Proses pasteurisasi dilakukan disaat pengemasan cup sudah selesai, proses ini dilakukan menggunakan alat panci dan kompor. Adapaun proses yang dilakukan yaitu memasak air bersih hingga mendidih, kemudian masukan carica yang sudah dikemas kedalam panci, waktu yang dibutuhkan dalam sekali pasteurisasi yaitu 15 menit setelah air mendidih. Setelah ini angkat kemasan carica dan dimasukkan kedalam ember yang sudah terisi air bersih yang dingin. Hal ini bertujuan untuk menguji kelayakan kemasan carica dan meminimalisir bakteri yang ada dalam kemasan, sehingga manisan carica yang sudah lolos dalam proses pasteurisasi akan lebih awet.

14. Penempelan stiker

Proses penempelan stiker dilakukan setelah proses pasteurisasi sudah selesai dilakukan, kemudian ditiriskan agar kemasan carica kering dan sudah tidak panas. Sebelum proses penempelan stiker hal yang dilakukan yaitu menguji kemasan setelah proses pasteurisasi, hanya kemasan yang bagus atau tidak ada kecacatan yang akan diberi stiker, sehingga carica yang siap dijual sudah teruji secara mutu, baik dari isi kemasan maupun dari kemasannya itu sendiri.

C. Analisis Biaya, Penerimaan, Pendapatan, dan Keuntungan

Perhitungan biaya produksi nantinya akan berpengaruh terhadap pendapatan, penerimaan, dan keuntungan suatu usaha. Dalam hal lain, perhitungan tersebut dapat dijabarkan untuk mengetahui kelayakan suatu usaha yang sedang

berlangsung. Dalam analisis biaya pada UKM Carica ini, peneliti menganalisis biaya per sekali produksi pada UKM Carica dari total responden sebanyak 30 UKM Carica dan akan diambil rata-rata sebagai perhitungannya.

1. Biaya

Biaya adalah pengorbanan yang bersumber dari ekonomi dan diukur dalam satuan uang, baik yang telah terjadi ataupun yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Dalam arti lain, biaya adalah bagian dari harga pokok yang dikorbankan dalam menjalankan usaha untuk memperoleh penghasilan. Biaya terdiri dari biaya eksplisit dan implisit. Biaya eksplisit yaitu biaya yang benar-benar dikeluarkan oleh pelaku usaha UKM Carica. Sedangkan biaya implisit yaitu biaya yang secara tidak nyata dikeluarkan oleh pelaku UKM Carica.

a. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit atau biaya yang secara nyata dikeluarkan oleh produsen pada pengolahan manisan carica dalam satu kali produksi meliputi biaya sarana produksi dan biaya penyusutan alat serta biaya tenaga kerja luar keluarga.

1) Biaya Sarana Produksi

Biaya produksi merupakan nilai yang digunakan selama proses produksi manisan Carica. Biaya yang digunakan dalam proses produksi yang dinyatakan dalam uang menurut harga pasar yang berlaku untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan penunjang lainnya. Adapun biaya sarana produksi manisan Carica Program OVOP yang harus dikeluarkan yaitu, buah Carica sebagai bahan baku utama dalam produksi manisan Carica, gula sebagai bahan baku penunjang, air sebagai bahan utama manisan carica, pewarna sebagai warna carica agar terlihat menarik, pengawet agar produk manisan Carica dapat dikonsumsi dalam waktu

yang panjang, kapur sebagai pengenyal buah carica, cup sebagai pengemas kemasan manisan, *plastic sealer* sebagai pembungkus cup dan penempelan stiker pada kemasan, stiker sebagai pertanda produk, dan biaya listrik sebagai biaya sarana penunjang produksi dan pengemasan manisan kedalam cup Carica. Dibawah ini dapat dilihat perhitungan biaya sarana produksi dari rata-rata 30 responden UKM Carica.

Tabel 17 Rata-rata Biaya Produksi UKM Carica Program OVOP Kecamatan Wonosobo per Sekali Produksi/Hari

Sarana Produksi	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
Buah Carica	180(kg)	9.183	1.652.940
Gula	48(kg)	9.933	476.784
Pewarna	8(gr)	100	800
Pengawet	9(gr)	100	900
Kapur	197(gr)	10	1.970
Air	23.000(ℓ)	62.000	2.696
Cup	2452	125	306.500
Stiker	1850	125	231.250
Plastik Sealer	2452	26	63.752
Listrik	348 (kWh)	275.000	11.957
Jumlah			2.749.549

Pada tabel diatas dapat dilihat, rata-rata biaya produksi manisan Carica untuk sekali produksi atau sehari sebesar Rp 2.749.549 dengan menghasilkan rata-rata 2,452 cup per sekali produksi.

b) Buah Carica

Buah Carica merupakan buah yang digunakan sebagai bahan baku utama dalam pengolahan manisan carica yang hanya terdapat di dataran tinggi Dieng. Buah Carica ini dibeli langsung dari petani ataupun dari pengepul dengan harga saat ini Rp 9.183 per kg. Harga Carica ini kadang tidak stabil dikarenakan kadang mengalami kelangkaan atau jumlah produksi tidak mencukupi kebutuhan permintaan. Buah Carica ini biasanya di olah menjadi manisan, kripik, selai, sirup,

dodol dan ice cream. Buah Carica tidak bisa dikonsumsi dalam bentuk buah langsung karena kulit luar buah carica mengandung getah yang bisa membuat gatal gatal jika tidak diolah terlebih dahulu, dan juga rasa asam yang tinggi dari biji buah dalam Carica. Produksi manisan Carica membutuhkan rata rata buah Carica sebanyak 180 kg dengan harga Rp 9,183 per kg maka di peroleh biaya rata rata produksi manisan buah Carica sebesar Rp 1,652,940.

c) Gula

Gula merupakan bahan pokok pembuatan manisan Carica. Penggunaan bahan gula pada manisan Carica bertujuan agar rasa dari buah dan sirupnya sendiri menjadi lebih manis. Rata rata pelaku usaha membutuhkan 48 kg tiap kali produksi dengan harga gula Rp 9,933 per kg maka biaya rata rata gula untuk proses pembuatan manisan carica adalah sebesar Rp 476,784. Dalam produksi manisan Carica biaya gula ini merupakan biaya cukup tinggi pada biaya sarana produksi. Rata-rata pembelian gula dilakukan secara grosir atau partai besar, sehingga harga yang didapatkan lebih terjangkau.

d) Pewarna

Pewarna merupakan bahan pelengkap pada pembuatan manisan Carica. Pewarna diberikan menggunakan pewarna pangan alami yang sudah teruji keamanannya dan berlabel BPOM. Pada UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo ada beberapa UKM Carica yang tidak menggunakan pewarna dalam produksi manisan Carica. Dalam setiap produksi Carica sebanyak 180 kg, rata-rata pemberian pewarna pada manisan Carica adalah 8 gram dengan harga Rp 100 per gram. Sehingga biaya pewarna yang dikeluarkan setiap produksi manisan Carica adalah RP 800.

e) Pengawet

Pengawet merupakan bahan pelengkap pada produksi manisan Carica. Pengawet yang diberikan juga telah diuji keamanannya dan berlabel BPOM. Rata-rata pemberian bahan pengawet dalam setiap produksi manisan Carica sebanyak 9 gram, dengan harga Rp 100 per gram. Total biaya bahan pengawet yang diperlukan sebanyak Rp 900 per sekali produksi. Sebagian pelaku UKM Carica tidak menggunakan bahan pengawet dalam produksi manisan Carica, hal ini dikarenakan sudah terdapat banyak larutan gula dalam manisan gula, dengan sifat gula sendiri adalah sebagai pengawet yang alami. Beberapa UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo yang tidak menggunakan bahan pengawet dalam setiap produksi manisan Carica, memilih menggunakan teknik pasteurisasi yang lebih ketat, sehingga bakteri yang ada dalam kemasan manisan Carica akan mati.

f) Kapur

Kapur merupakan bahan pelengkap dalam proses produksi manisan Carica. Rata-rata pemberian kapur dalam setiap produksi sebanyak 197 gram dengan harga Rp 10 per gram, biaya penggunaan bahan tambahan kapur dalam proses produksi manisan Carica sebanyak Rp 1.970. Bahan tambahan kapur digunakan sebagai pengental dan penghilang getah dari daging buah. Agar buah lebih kesat dan kenyal maka setelah buah Carica dikupas daging ing buah akan direndam pada larutan kapur beberapa menit, kemudian bilas sampai benar-benar bersih daging buah Carica tersebut sehingga getah dan larutan kapur hilang.

g) Air

Manisan carica adalah sebuah kuliner yang termasuk dalam kategori minuman, sehingga dengan jelas kebutuhan akan air sangat banyak, walaupun di Kecamatan

wonosobo sendiri memiliki SDA air bersih yang cukup banyak. Rata-rata pembayaran penggunaan air bersih setiap UKM Carica mencapai Rp 62.000 perbulan, dengan rata-rata produksi manisan Carica perbulan adalah 23 hari. Jadi biaya pengeluaran setiap kali produksi manisan Carica adalah Rp 2.696 per tiap kali produksi.

h) Cup

Cup merupakan alat sebagai wadah manisan carica dikemas, penggunaan cup rata-rata sebanyak 2.452 cup per sekali produksi manisan Carica, dengan harga rata-rata untuk setiap cup adalah Rp 125. Jadi biaya *cup* yang dipakai per sekali produksi manisan Carica adalah Rp 306.500. penggunaan *cup* pelaku UKM Carica rata-rata menggunakan ukuran cup 135 gram.

i) Stiker

Stiker merupakan alat pelengkap yang diberikan pada kemasan manisan Carica untuk menandai nama brand dan sebagai keterangan produksi. Ada sebagian pelaku UKM Carica yang tidak menggunakan stiker pada kemasan, melainkan dengan menggunakan plastic sealer yang sudah disablon. Rata-rata penggunaan stiker adalah 1.850 stiker, dengan harga rata-rata sebesar Rp 125 per stiker. Biaya yang digunakan dalam menggunakan stiker per sekali produksi adalah sebesar Rp 231.250.

j) Plastic Sealer

Plastic sealer adalah bahan penutup kemasan pada *cup* Carica. Rata-rata penggunaan *plastic sealer* sebanyak 2.542 dengan harga pada setiap kemasan

adalah Rp 26. Total biaya penggunaan plastic sealer adalah Rp 63.752 per sekali produksi manisan Carica.

k) Listrik

Listrik adalah sebuah daya penyambung pada proses pengemasan manisan carica. Rata-rata pembayaran beban listrik setiap UKM Carica pada tiap bulan adalah Rp 275.000 dengan rata-rata hari kerja tiap UKM Carica adalah 23 hari. Jadi total beban listrik yang harus dibayarkan adalah Rp 11.957 per sekali produksi manisan Carica.

2) Biaya Penyusutan Alat

Pada proses produksi manisan carica, pelaku UKM Carica harus menyediakan alat-alat produksi untuk saran proses produksi, alat- alat tersebut semakin bertambah usianya akan mengalami penyusutan nilai jual. Oleh karena itu perlu dilakukan perhitungan biaya penyusutan peralatan pada UKM carica yang dapat di lihat pada tabel berikut :

Tabel 18 Biaya Penyusutan UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo Per Produksi Manisan Carica

Jenis Alat	Nilai (Rp)
Cup Sealer	43.290
Kompor Gas	4.694
Panci	6.733
Ember	2.220
Pisau	205
Keranjang	286
Sendok	14
Jumlah	57.442

Berdasarkan tabel diatas, diketahui rata-rata nilai biaya penyusutan alat pada UKM Carica per produksi yaitu sebesar Rp 57.442. Rata-rata biaya penyusutan alat

tersebut terbilang cukup besar dikarenakan alat yang digunakan dalam proses pembuatan lebih dari satu barang, serta nilai jual-beli yang tergolong tinggi.

Adapun fungsi dari alat-alat tersebut adalah sebagai berikut:

- a) Cup Sealer: Alat untuk menutup kemasan, pengepresan antara cup dan plastic sealer
- b) Kompor : Alat untuk memasak bahan baku dan memasak sirup/ kuah Carica
- c) Panci : Alat untuk wadah memasak bahan baku dan pembuatan sirup/ kuah Carica
- d) Ember : Alat untuk merendam carica setelah dikupas, pemisahan daging buah carica setelah diiris, perendaman daging carica pada saat pemberian air kapur, dan pendinginan pada setelah pasteurisasi.
- e) Pisau : Alat untuk mengupas kulit Carica dan pemotongan daging buah Carica.
- f) Keranjang : Wadah untuk kemasan manisan carica yang sudah jadi.
- g) Sendok : Alat untuk memisahkan atau mengerok biji buah carica dari daging buah carica.

3) Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga

Tenaga kerja luar keluarga merupakan tenaga kerja yang bukan bersal dari keluarga atau tidak ada hubungan darah. Jumlah tenaga kerja pada UKM Carica program OVOP di kecamatan Wonosobo mulai dari 2 orang hingga 24 orang, hal tersebut tergantung dalam kuota produksi per UKM Carica. Jumlah keseluruhan tenaga kerja luar keluarga sebanyak 179 dari total 30 UKM Carica yang menjadi responden dalam penelitian ini. Biaya tenaga kerja luar keluarga mulai dari Rp 45.000-250.000 perhari atau sekali produksi. Pengerjaan yang dilakukan oleh

tenaga kerja luar keluarga mulai dari awal sampai akhir, karena proses produksi carica tidak boleh melebihi 24 jam, mulai dari pengupasan kulit carica hingga pasteurisasi. Dalam sehari jumlah jam kerja tenaga keluarga mulai dari 8 hingga 10 jam. Rata-rata beban gaji tenaga kerja luar keluarga per sekali produksi atau sehari adalah sebesar Rp 55.670 dengan rata-rata 12 tenaga TKLK sehingga rata-rata biaya TKLK adalah sebesar Rp 668.040.

Setelah kita lihat penjelasan dari biaya eksplisit, maka kita dapat menghitung total biaya eksplisit pada tabel dibawah ini.

Tabel 19 Rata-rata Biaya Eksplisit UKM Carica PerProduksi

Macam Biaya	Biaya Per Produksi (Rp)
Biaya Sarana Produksi	2.749.549
Biaya Penyusutan Alat	57.442
Biaya TKLK	668.040
Jumlah	3.475.031

Dari tabel diatas dapat kita lihat bahwa rata-rata per sekali produksi manisan carica sebesar Rp 3.475.031. Biaya yang paling besar dalam produksi manisan carica adalah biaya sarana produksi yang mencapai Rp2.749.549.

b. Biaya Implisit

Biaya implisit adalah biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan oleh pelaku UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo selama proses produksi manisan carica berlangsung, akan tetapi tetap diperhitungkan dalam analisis usaha manisan carica. Biaya implisit yang dikeluarkan oleh pelaku UKM carica adalah biaya tenaga kerja dalam keluarga, bunga modal sendiri, dan sewa tempat usaha.

1) Biaya Sewa Tempat Sendiri

Biaya sewa tempat sendiri adalah biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan atau dibayarkan tetapi diperhitungkan pada biaya implisit. Dalam menghitung

analisis biaya sewa tempat sendiri perlu diperhitungkan harga sewa tempat dilingkungan setempat, dan seberapa besar bangunan tersebut. Untuk mengetahui biaya sewa tempat sendiri, tempat UKM Carica diasumsikan tempat tersebut disewakan kepada orang lain dengan biaya sewa tempat sesuai wilayah lahan itu sendiri. Rata-rata biaya sewa tempat sendiri diasumsikan sebesar Rp 8,083,333 pertahun, dan dikarenakan produksi manisan Carica dilakukan perhari persekali produksi maka asumsi biaya sewa tempat persekali produksi sebesar Rp 22,146.

2) Biaya Bunga Modal Sendiri

Perhitungan bunga modal sendiri dihitung dari biaya yang benar-benar dikeluarkan atau biaya eksplisit dikalikan dengan suku bunga pinjaman yang berlaku pada saat ini. Bunga bank pinjaman yang berlaku di tempat Kabupaten Wonosobo adalah 0,000164% per hari. Jadi rata – rata biaya bunga modal sendiri persekali produksi adalah sebesar Rp 560.

Tabel 20. Rata-rata Biaya Implisit UKM Carica Per Produksi

Jenis Biaya	Biaya per Produksi
Sewa Tempat/hari	22.146
Bunga Modal Sendiri	560
Jumlah	22.706

Dari data diatas dapat kita lihat biaya implisit atau biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan persekali produksi manisan carica adalah sebesar Rp 22.706.

b. Penerimaan

Penerimaan adalah banyaknya uang yang diterima dari penjualan. Perhitungan penerimaan adalah total hasil produksi manisan Carica persekali produksi dikalikan dengan harga jual yang berlaku.

Tabel 21 Rata-rata Penerimaan UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo Per Produksi

Uraian	Per Produksi
Produksi (cup)	2.452
Harga (Rp/cup)	2.500
Penerimaann (Rp)	6.130.000

Berdasarkan data diatas, dapat dilihat perolehan produksi rata-rata UKM Carica di Kecamatan Wonosobo adalah sebesar 2.452 cup per produksi dengan harga Rp 2.500 per cup. Sehingga dalam sekali produksi penerimaan yang diperoleh sebesar Rp 6.130.00. Penerimaan hasil produksi UKM Carica ini akan mempengaruhi pendapatan, keuntungan dan kelayakan usaha ditinjau dari R/C, produktifitas tenaga kerja dan produktifitas modal bahwa UKM Carica program OVOP di Kecamatan Wonosobo menguntungkan atau layak diusahakan.

c. Pendapatan

Pendapatan adalah selisih dari penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan secara langsung atau biaya eksplisit. Pendapatan UKM Carica program OVOP di Kecamatan Wonosobo dapat diperhitungan dari total penerimaan persekali produksi manisan Carica dikurangi total biaya eksplisit. Total penerimaan didefinisikan sebagai nilai yang diterima dari pelaku UKM Carica yang merupakan perkalian dari harga dengan jumlah produksi. Jika NR lebih besar dari nol maka dinilai mampu memberikan pendapatan atau layak diusahakan, tetapi jika pendapatan kurang dari nol maka dinilai tidak memberikan pendapatan atau tidak layak diusahakan. Berikut tabel rata-rata pendapatan persekali produksi UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo:

Tabel 22. Rata-rata Pendapatan pada UKM Carica program OVOP di Kecamatan Wonosobo per Produksi

Uraian	Per Produksi (Rp)
Penerimaan	6.130.000
Biaya Eksplisit	3.475.031
Pendapatan	2.654.969

Dari tabel diatas pendapatan yang diperoleh pelaku UKM Carica program OVOP di Kecamatan Wonosobo adalah sebesar Rp 2.654.969, yaitu pengurangan dari penerimaan sebesar Rp 6.130.000 dengan biaya eksplisit sebesar Rp 3.475.031. Jika nilai pendapatan lebih besar dari nilai biaya implisit maka akan di peroleh keuntungan pada pelaku UKM Carica program OVOP di Kecamatan Wonosobo.

d. Keuntungan

Keuntungan adalah selisih pendapatan dengan total biaya eksplisit ditambah total biaya implisit. Perhitungan keuntungan pelaku UKM Carica dapat diperoleh dari jumlah penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan, baik biaya eksplisit maupun biaya implisit. Rata-rata besarnya keuntungan yang diperoleh pelaku UKM Carica per produksinya dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 23 Rata-rata Keuntungan UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo per Produksi

Uraian	Per Produksi
Penerimaan	6.130.000
Biaya Eksplisit	3.475.031
Biaya Implisit	22.706
Keuntungan	2.632.263

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa keuntungan UKM Carica yang didapat sebesar Rp 2.632.263, diperoleh dari pengurangan antara penerimaan sebesar Rp 6.130.000 dengan total biaya (biaya eksplisit + biaya implisit) sebesar Rp 3.497.737. UKM Carica dikatakan untung, karena total dari penerimaan lebih besar dari pada total biaya ekplisit dan implisit dari produksi yang dikeluarkan.

D. Kelayakan UKM Carica Program OVOP

Kelayakan usaha UKM Carica dengan produk manisan Carica dapat dilihat dari penerimaan, pendapatan, dan keuntungan. Kemudian perhitungan kelayakan UKM Carica Revenue Cost Ratio, produktifitas tenaga kerja, dan produktifitas modal.

1. Revenue Cost Ratio (R/C)

Revenue Cost Ratio (R/C) merupakan perbandingan penerimaan dengan total biaya produksi. jika nilai $R/C > 1$, maka UKM Carica dapat dikatakan layak untuk dijalankan karena memberi keuntungan. R/C ratio = 1, maka usaha UKM Carica Break Even Point (BEP) atau berada dititik balik modal. Jika R/C rasio < 1 , maka usaha UKM Carica tidak efisien atau merugikan R/C usaha UKM Carica dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 24 Nilai R/C Ratio UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo Per Sekali Produksi

Uraian	Nilai
Total Penerimaan	6.130.000
Total Biaya	3.497.737
Nilai R/C	1.75

Berdasarkan pada tabel diatas dapat kita lihat bahwa R/C sebesar 1,75 yang berarti UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo layak untuk dilanjutkan. Artinya setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan maka pelaku UKM Carica memperoleh penerimaan sebesar Rp 1,75. Hal ini dikarenakan nilai dari R/C lebih besar dari 1 dengan keuntungan Rp 0,75 per Rp 1,00 modal yang dikeluarkan.

2. Produktifitas Modal

Produktivitas modal digunakan untuk mengukur tingkat kelayakan UKM carica dengan membandingkan nilai produktivitas modal dengan bunga tabungan yang

berlaku di wilayah itu sendiri. Produktivitas modal merupakan pendapatan dikurangi sewa tempat milik sendiri dikurangi lagi dengan biaya tenaga kerja dalam keluarga dibagi total biaya eksplisit dikalikan seratus persen (%). Rata-rata produktivitas modal usaha manisan carica dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 25 Rata-Rata Produktivitas Modal Usaha UKM Carica Program OVOP di Kecamatan Wonosobo Per Produksi

Uraian	Nilai (Rp)
Pendapatan	2.654.969
Sewa Tempat (Rp)	22.146
Biaya TKDK	-
Biaya ekspisit	3.475.031
Produktivitas Modal (%)	0,774%
Bunga Tabungan	0,0164%

Berdasarkan tabel diatas, dijelaskan bahwa nilai produktivitas modal UKM Carica yaitu sebesar 0,774%. Hal ini menjadikan UKM Carica layak untuk diusahakan karena nilai dari produktivitas modal lebih besar dibandingkan dengan nilai bunga tabungan bank per hari yang mencapai sebesar 0,0164%. Jadi modal yang dimiliki akan lebih menguntungkan bila diusahakan dari pada ditabungkan.