

## **I. KERANGKA PENDEKATAN TEORI**

### **A. Tinjauan Pustaka**

#### **1. Industri**

Menurut BPS (1987) dalam Suratiyah (1991), usaha industri atau industri rumah tangga adalah usaha yang tidak berbentuk badan hukum dan dilaksanakan oleh seseorang atau beberapa orang anggota rumah tangga yang mempunyai tenaga kerja sebanyak empat orang atau kurang, dengan kegiatan mengubah bahan dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi atau dari yang kurang nilainya menjadi yang lebih tinggi nilainya dengan tujuan untuk dijual atau ditukar dengan barang lain dan ada satu orang anggota keluarga yang menanggung risiko.

Menurut BPS (1999), industri dapat digolongkan berdasarkan jumlah tenaga kerja, jumlah investasi dan jenis komoditi yang dihasilkan. Berdasarkan jumlah tenaga kerja, industri dapat dikategorikan menjadi empat kelompok, yaitu:

- a. Jumlah tenaga kerja 1-4 orang untuk industri rumah tangga
- b. Jumlah tenaga kerja 5-19 orang untuk industri kecil
- c. Jumlah tenaga kerja 20-99 orang untuk industri menengah
- d. Jumlah tenaga kerja lebih atau sama dengan 100 orang untuk industri besar

Menurut Azhary (1986) terdapat beberapa alasan kuat yang mendasari pentingnya keberadaan industri kecil dan rumah tangga dalam perekonomian Indonesia. Alasan-alasan itu antara lain:

- a. Sebagian besar lokasi industri kecil dan rumah tangga berlokasi di daerah pedesaan, sehingga apabila dikaitkan dengan kenyataan bahwa lahan

pertanian yang semakin berkurang, maka industri kecil dan rumah tangga di pedesaan dapat menyerap tenaga kerja di daerah pedesaan.

- b. Kegiatan industri kecil dan rumah tangga menggunakan bahan dasar dari sumber-sumber di lingkungan terdekat yang menyebabkan biaya produksi dapat ditekan rendah.
- c. Dengan tingkat pendapatan masyarakat yang relatif rendah serta harga produk industri kecil dan rumah tangga yang murah akan memberikan peluang agar tetap bisa bertahan.
- d. Tetap adanya permintaan terhadap produk yang tidak diproduksi secara besar-besaran, misalnya batik tulis, anyam-anyaman, dan lain-lain.

Industri kecil dan rumah tangga terdapat pola subsisten yang tercermin dalam tingginya peran relatif dari penggunaan pekerja keluarga (unpaid family worker), yakni mendekati 95,5% dari keseluruhan tenaga kerja yang ada dari industri kecil dan rumah tangga yang bersangkutan (Azahary, 1986).

## **2. Prospek Industri di Bidang Pangan**

Industri kecil dan menengah secara nasional selama kurun waktu 2 tahun menunjukkan kontribusi sebesar 55,62% terhadap PDB nasional dibandingkan dengan industri besar yang hanya berkontribusi sebesar 44,08%. Penyerapan tenaga kerja di sektor industri di mana industri kecil dan menengah pada tahun 2006 mampu menyerap tenaga kerja sebesar 83.233.793 orang, jauh lebih banyak penyerapannya dibandingkan dengan industri besar yang hanya menyerap tenaga kerja sebesar 3.745.832 orang. Tahun 2007 penyerapan tenaga kerja pada sektor

industri kecil dan menengah mengalami peningkatan menjadi 84.109.940 orang, sementara industri besar mampu menyerap 3.953.212 orang.

Peluang pengembangan industri kecil dan rumah tangga di bidang pangan di Indonesia terbuka sangat luas, hal ini dimungkinkan karena adanya dukungan faktor internal yang kuat. Faktor internal yang memperkuat pengembangan industri pangan adalah:

- a. Besarnya jumlah penduduk yang menjadi pasar produk industri pangan.
- b. Tingkat pendapatan masyarakat yang semakin meningkat yang mendorong permintaan akan produk pangan olahan. Hal ini dapat menunjukkan bahwa pengeluaran rata-rata perkapita sebulan akan produk pangan dan minuman olahan meningkat dari Rp 4.770 (6,19% dari total pengeluaran untuk makanan) pada tahun 1998 menjadi Rp 9.089 (7,06% dari total pengeluaran untuk pangan) pada tahun 2000.
- c. Cukup tersedianya sebagian besar bahan dasar produksi di dalam negeri.
- d. Cukup tersedianya tenaga kerja dengan upah yang relatif rendah.
- e. Kapasitas produksi beberapa usaha industri pangan yang masih dapat ditingkatkan.

Pengembangan agroindustri diyakini akan memberikan berdampak pada penciptaan kesempatan kerja seluas-luasnya sekaligus menciptakan pemerataan pembangunan. Perekonomian Indonesia sekarang mempunyai masalah yang krusial dalam bidang pengangguran dan kemiskinan. Titik lemah perekonomian kita adalah tidak bergeraknya sektor riil sehingga kesempatan kerja terbatas.

Padahal sebagian besar penduduk miskin berada pada sektor ini, khususnya pertanian (Yorin, 2009).

### **3. Pariwisata di Kotagede**

Tidak diragukan lagi bahwa Provinsi D.I.Yogyakarta menjadi salah satu daerah tujuan wisata bagi wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Yogyakarta memiliki banyak atraksi wisata yang menarik bagi wisatawan mancanegara maupun wisatawan nusantara, diantaranya adalah wisata sejarah, wisata budaya, dan wisata kuliner. Salah satu kawasan yang menjadi tujuan wisata adalah kawasan Kotagede. Seperti yang sudah diulas sebelumnya, bahwa Kotagede menjadi salah satu kawasan tujuan wisata dengan berbagai atraksi ditawarkan didalamnya, yaitu wisata budaya, wisata sejarah, wisata kuliner dan *handycraft* khas kawasan Kotagede. Sejarah Kotagede sebagai kota pusat pemerintahan meninggalkan warisan arkeologis berupa keraton atau kedhaton, benteng, tembok keliling, masjid, makam, dan permukiman kuno yang hingga saat ini masih dapat dijumpai. Warisan peninggalan sejarah tersebut tanpa disadari menjadi salah satu daya tarik wisata di kawasan Kotagede mengingat Kotagede di masa lalu merupakan kota pusat kegiatan-kegiatan politik, ekonomi, dan sosial budaya.

Daya tarik wisata diartikan sebagai segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan<sup>2</sup>. Kotagede telah menjadi daya tarik wisata karena keunikan kondisi lingkungan, sosial dan budaya masyarakatnya. Atraksi wisata yang ditawarkan Kotagede

selama ini antara lain wisata spiritual, wisata sejarah dan budaya melalui bangunan peninggalan sejarah (heritage), wisata kuliner dan belanja kerajinan khas Kotagede yang mampu menarik minat wisman maupun wisnus.

Kawasan Kotagede sudah dikenal sebagai salah satu kawasan yang memiliki bangunan kuno bersejarah yang hingga saat ini masih terjaga kelestariannya. Bahkan bangunan tersebut tidak kalah menarik dengan bangunan modern-modern yang ada disekitarnya. Hal ini dikarenakan kesadaran masyarakat untuk menjaga dan melestarikan kebudayaan setempat. Kirab seni budaya juga sering dilakukan di kawasan Kotagede dengan tujuan menarik minat wisatawan untuk berkunjung ke kawasan Kotagede dan masyarakat setempat untuk mengenal kegiatan kirab seni budaya tersebut. Salah satu tradisi kirab seni budaya yang masih dilestarikan hingga saat ini adalah Ambengan Ageng Kotagede yang diadakan setiap tahun. Kirab seni Ambengan Ageng Kotagede yakni arak-arakan gunung dengan dikawal abdi dhalem Kasunanan Surakarta Hadiningrat dan Kasultanan Ngayogyakarta Hadiningrat<sup>5</sup>. Gunung menggambarkan seorang raja yang memberikan sedekah kepada rakyatnya dan ambengan yang dibuat oleh masyarakat sebagai wujud hasil bumi. Gunung yang dibawa kirab berjumlah dua yang melambangkan hubungan manusia dan alam atau antara penjual dengan pembeli atau hidup dan mati. Isi dari gunung tersebut adalah hasil bumi dan makanan tradisional Kotagede. Kirab ini dimulai dari Kantor Kelurahan Jagalan menuju Masjid Agung Mataram. Kirab ini sebagai bentuk gambaran bersatunya keraton dengan masyarakat serta sebagai upaya pelestarian nilai-nilai budaya yang

sudah menjadi identitas budaya di daerah tersebut serta sebagai wujud syukur atas limpahan rejeki yang diperoleh masyarakat setempat.

#### **4. Tepung Beras Ketan**

Beras ketan (*Oryza sativa* L var. *Glutinosa*) banyak terdapat di Indonesia dengan jumlah produksi sekitar 42.000 ton pertahun. Ketan (atau beras ketan) memiliki ciri yaitu tidak transparan, berbau khas, seluruh atau hampir seluruh patinya merupakan amilopektin. Ketan hampir sepenuhnya didominasi oleh amilopektin sehingga sangat lekat. Kata beras mengacu pada bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisah dari sekam. Sekam (Jawa merang) secara anatomi disebut palea (bagian yang ditutupi) dan lemma (bagian yang menutupi). Pada salah satu tahap pemrosesan hasil panen padi, gabah ditumbuk dengan lesung atau dapat digiling, sehingga bagian luarnya (kulit gabah) terlepas dari isinya. Bagian isi inilah, yang berwarna putih, kemerahan ungu, atau bahkan hitam, yang disebut beras.

Tepung ketan merupakan tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih, dengan cara digiling/ditumbuk/dihaluskan. Tepung ketan putih teksturnya mirip tepung beras, tetapi bila diraba tepung ketan akan terasa lebih berat melekat. Untuk membedakan dengan tepung beras, larutkan dengan sedikit air. Larutan tepung beras akan lebih encer sedangkan larutan tepung ketan akan lebih kental. Hal ini disebabkan tepung ketan lebih banyak mengandung pati yang berperekat.

Penggilingan beras ketan yang kemudian diayak dengan kehalusan 200 mesh. Beras ketan merupakan salah satu varietas *oryza sativa*.L golongan glutinous rice. Beras ketan ini memiliki kandungan pati yang tinggi, dengan kadar

amilosa 1-2% dengan kadar amilopektin 98-99%, semakin tinggi kandungan amilopektinnya semakin lekat sifat berat tersebut (Winarno,2002).

Tepung beras ketan mengandung zat gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat 80%, lemak 4%, dan air 10%. Pati beras ketan putih mengandung amilosa sebesar 1% dan amilopektin sebesar 99% (Belitz et al., 2008). Kadar amilopektin yang tinggi menyebabkan tepung beras ketan putih sangat mudah mengalami gelatinisasi bila ditambahkan dengan air dan memperoleh perlakuan pemanasan. Hal ini terjadi karena adanya pengikatan hydrogen dan molekul-molekul tepung beras ketan putih (gel) bersifat kental (Suprpto, 2006).

Sentuhan agroindustri terhadap beras menjadi vital dalam rangka meningkatkan nilai tambah beras. Sangat disadari, tanpa proses kenaikan nilai tambah, relatif sukar meningkatkan pendapatan riil petani. Arti penting kenaikan nilai tambah beras melalui sentuhan agroindustri, selain untuk meningkatkan pendapatan riil petani, setidaknya mempunyai beberapa alasan penting lain yang merujuk pada pentingnya agroindustri pangan secara umum (Irawan, 1998).

## **5. Kelayakan Usaha**

### **a. Biaya**

Biaya adalah nilai dari semua masukan ekonomik yang diperlukan, yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan sesuatu produk (Prasetya, 1995). Biaya-biaya atas penggunaan harta atau aktiva milik perusahaan seperti bangunan, alat dan mesin, terdiri dari biaya uang yang terikat pada harta itu dan pembebanannya disebut penyusutan, yang dianggap sebagai hilangnya nilai harta itu karena digunakan dalam proses produksi.

Salah satu metode yang digunakan dalam penyusutan adalah metode garis lurus, dimana besaran yang sama dari biaya historis dikurangkan setiap tahunnya, selama umur penggunaan harta itu (Lipsey et al, 1990).

Menurut Suparmoko (2001), biaya tetap adalah biaya produksi yang timbul karena penggunaan faktor produksi yang tetap, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membiayai faktor produksi tetap itu juga tetap tidak berubah walaupun jumlah barang yang dihasilkan berubah-ubah. Biaya variable adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi variabel, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah dengan berubahnya jumlah barang yang dihasilkan.

Biaya total menurut Samuelson dan Nordhaus (2003) berarti total pengeluaran terendah yang diperlukan untuk memproduksi setiap tingkat output. Sedangkan menurut Sugiri (1999), total biaya (TC = Total Cost) adalah jumlah total biaya tetap dan biaya variabel.  $TC = TFC + TVC$ .

#### b. Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. Pendapatan terbagi menjadi dua, yaitu pendapatan kotor (penerimaan) dan pendapatan bersih (keuntungan). Pendapatan kotor (penerimaan) adalah nilai produk total dalam jangka waktu tertentu baik yang dijual maupun yang tidak dijual yang dihitung dengan cara mengalikan jumlah produksi fisik (Q) dengan harga (P). sedangkan pendapatan bersih (keuntungan) adalah selisih antara pendapatan kotor (penerimaan) dengan total biaya produksi (Soekartawi,

2002). Hubungan antara biaya, penerimaan, dan pendapatan dapat dinyatakan dengan rumus berikut:

$$NR = TR - TC$$

$$NR = (Q \cdot P) - (TIC + TEC)$$

NR= Pendapatan

TR= Total *Revenue* (Penerimaan)

TC= Total Biaya

Q = Jumlah produk yang dihasilkan

P = Harga per satuan

TIC = Total biaya implisit

TEC= Total biaya eksplisit

c. R/C

Menurut Soekartawi (2002), *Revenue Cost Ratio* merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya produksi. Secara sistematis dituliskan sebagai berikut:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

TR = Total *Revenue* (Penerimaan)

TC = Total *Cost* (Biaya Total)

Ketentuan:

R/C = 1, maka usaha tidak untung dan tidak rugi

R/C < 1, maka usaha menguntungkan

$R/C > 1$ , maka usaha tidak menguntungkan

#### d. Produktivitas Modal

Produktivitas modal merupakan perbandingan antara total pendapatan yang dikurangi nilai sewa tempat sendiri dan nilai tenaga kerja dalam keluarga dengan nilai biaya eksplisit dalam persen.

$$\text{Produktivitas modal} = \frac{NR - NSLS - TKDK}{TEC} \times 100\%$$

Keterangan:

NR = Net *Revenue* (Pendapatan)

NSLS = Nilai Sewa Tempat Usaha Sendiri

TKDK = Biaya TKDK

TEC = Total Biaya Eksplisit

Ketentuan:

Produktivitas modal > tingkat suku bunga pinjaman bank, maka industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kota Gede layak diusahakan

Produktivitas modal < tingkat suku bunga pinjaman yang berlaku, maka industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kota Gede tidak layak untuk diusahakan

Produktivitas modal = tingkat suku bunga pinjaman yang berlaku, maka industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede tidak layak untuk diusahakan

#### e. Produktivitas Tenaga Kerja

Produktivitas tenaga kerja merupakan perbandingan antara total pendapatan yang dikurangi nilai biaya eksplisit kecuali bunga modal sendiri dengan penggunaan tenaga kerja dalam keluarga.

$$\text{Produktivitas tenaga kerja} = \frac{\text{NR-NSLS-BMS}}{\text{Total HKO dalam keluarga}}$$

Keterangan:

NR = Pendapatan

BMS = Biaya Modal Sendiri

HKO = Hari Kerja Orang

Ketentuan:

Produktivitas tenaga kerja > UMR Kota Yogyakarta, maka industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan layak untuk diusahakan.

Produktivitas tenaga kerja < UMR Kota Yogyakarta, maka industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan layak untuk diusahakan.

#### f. BEP

Break Even Point (BEP) merupakan titik impas usaha (Suratijah, 2015),

BEP dapat dihitung menggunakan rumus:

Total harga untuk mencapai BEP:

$$\text{BEP harga} = \frac{\text{TC}}{\text{Q}}$$

Total produksi untuk mencapai BEP:

$$\text{BEP produk} = \frac{\text{TC}}{\text{P}}$$

## 6. Penelitian Terdahulu

Hasil penelitian tentang kelayakan industri rumah tangga telah dilakukan oleh beberapa peneliti seperti penelitian Usnun (2004) yang berjudul Analisis Usaha Pembuatan Krupuk Rendeng Puyur Di Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang. Penelitian Mahadewi (2002) yang berjudul Analisis Usaha Agroindustri Lanting Di Kecamatan Adimulyo Kabupaten Kebumen. Penelitian yang dilakukan Indri (2005) dengan judul Analisis Usaha Industri Intip di Kota Surakarta diketahui bahwa biaya total rata-rata yang dikeluarkan untuk industri intip di Kota Surakarta. Penelitian tentang Usaha Agroindustri Emping Melinjo yang dilakukan Cholifah (2003) di Kabupaten Kulonprogo.

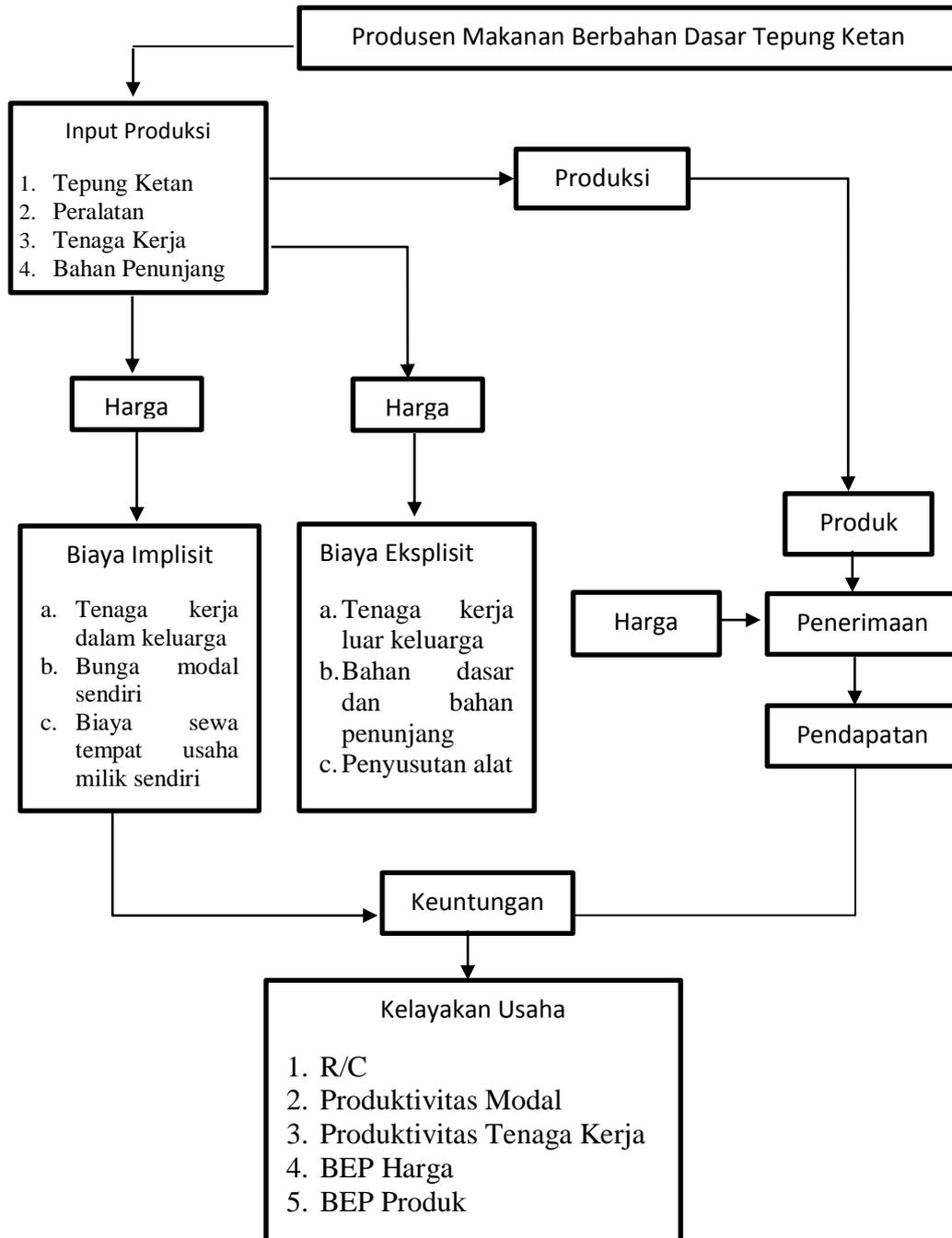
Selain itu, masih ada lagi penelitian terkait kelayakan usaha industri rumah tangga yaitu penelitian tentang studi kelayakan usaha dan daya saing pada industri tepung tapioka di Kecamatan Pogalan Kabupaten Trenggalek yang dilakukan oleh Winda Amilia dan Miftahul Choiron tahun 2017. Penelitian oleh Asnidar dan Asrida (2017) tentang analisis kelayakan usaha *home industry* kerupuk opak di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. Penelitian yang dilakukan Parama Tirta Wulandari Wening Kusuma, dan Nur Kartika Indah Mayasti (2014) tentang analisa kelayakan finansial pengembangan usaha produksi komoditas lokal: mie berbasis jagung. Penelitian tentang analisis pendapatan dan kelayakan usaha industri minyak nilam di Desa Lumbutarombo Kecamatan Banawa Selatan Kabupaten Donggala Anggriyani Ridwan Taha, Max Nur Alam pad tahun 2016.

Adapun penelitian industri rumah tangga juga pernah dilakukan di Kotagede Yogyakarta yaitu penelitian Wahyu Supartono (2016) potensi kipo sebagai makanan tradisional dari Kotagede Yogyakarta dan penelitian tentang Kotagede Sebagai Kawasan Wisata Budaya dan Sejarah, Wisata Spiritual, Wisata Kuliner dan Belanja yang dilakukan oleh Maretiya Pusoretno pada tahun 2008.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat diketahui bahwa baik usaha industri rumah tangga dapat menghasilkan keuntungan. Besarnya keuntungan dipengaruhi oleh besarnya penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan. Selain itu besarnya penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan akan menunjukkan besarnya tingkat efisiensi dari pengelolaan usaha tersebut. Meskipun usaha tersebut menghasilkan keuntungan akan tetapi usaha tersebut tetap mempunyai kemungkinan adanya kerugian. Selain itu berdasarkan hasil penelitian tentang pasar Kotagede dapat diketahui bahwa pasar Kotagede merupakan daerah bersejarah dan juga pusat wisata kuliner di Yogyakarta. Berpedoman dari keempat hasil penelitian tersebut, peneliti mencoba untuk menerapkan pada industri rumah tangga khususnya yang berbahan dasar tepung ketan di wilayah Kotagede Yogyakarta, guna menganalisis biaya, penerimaan, keuntungan, dan kelayakan.

## B. Kerangka Pemikiran

Kerangka teori pendekatan pada penelitian ini dapat dilihat pada gambar sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka pemikiran kelayakan usaha industri berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede

Industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan memerlukan biaya untuk menjalankan usahanya. Biaya tersebut meliputi biaya implisit dan biaya eksplisit. Biaya implisit adalah biaya yang seringkali tidak dimasukkan dalam perhitungan biaya secara real. Contoh biaya implisit yaitu tenaga kerja dalam keluarga, biaya sewa tempat sendiri, dan bunga modal sendiri. Berlainan dengan biaya implisit, biaya eksplisit adalah seluruh pengeluaran yang digunakan untuk membayar faktor produksi dan upah tenaga kerja luar keluarga.

Produk yang dihasilkan adalah hasil olahan tepung ketan yang dipasarkan dengan harga tertentu sehingga didapatlah penerimaan. Penerimaan kemudian dikurangkan dengan biaya eksplisit atau biaya yang benar-benar digunakan sehingga dihasilkan pendapatan. Selisih pendapatan dengan biaya implisit akan menghasilkan keuntungan bersih dari usaha industri berbahan dasar tepung ketan. Berdasar pada biaya, penerimaan, pendapatan, dan keuntungan maka dapat diketahui kelayakan usaha industri berbahan dasar tepung ketan. Tingkat kelayakan ini dapat ditinjau berdasarkan revenue cost ( $R/C$ ), produktifitas modal, dan produktifitas tenaga kerja serta BEP produk dan BEP harga.

Kriteria yang dipakai adalah apabila nilai  $R/C > 1$ , maka industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan layak diusahakan sedangkan apabila  $R/C < 1$ , maka industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan tidak layak diusahakan, dan apabila nilai  $R/C = 1$  maka usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan tidak rugi dan tidak untung.