

## HALAMAN PENGESAHAN

### HALAMAN PENGESAHAN

#### NASKAH PUBLIKASI

#### KELAYAKAN INDUSTRI RUMAH TANGGA BERBAHAN DASAR TEPUNG KETAN DI KECAMATAN KOTAGEDE YOGYAKARTA

Disusun oleh:  
Ganang Mahendra  
20150220191

Telah disetujui pada tanggal 25 Oktober 2019

Yogyakarta, 25 Oktober 2019

Pembimbing Utama



Ir. Pujastuti S. Dyah, M.M.  
NIP. 195611121984032001



Pembimbing Pendamping



Francy Risvansuna F., S.P., M.P.  
NIK. 19720629199804133046

Mengetahui,  
Ketua Program Studi Agribisnis  
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta



Ir. Eni Istiyanti, M.P.  
NIK. 19650120198812133003

**NASKAH PUBLIKASI**

**KELAYAKAN INDUSTRI RUMAH TANGGA BERBAHAN  
DASAR TEPUNG KETAN DI KECAMATAN KOTAGEDE  
YOGYAKARTA**

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Memperoleh  
Derajat Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian  
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta**



**Disusun oleh:  
Ganang Mahendra  
20150220191**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA  
2019**

## **KELAYAKAN INDUSTRI RUMAH TANGGA BERBAHAN DASAR TEPUNG KETAN DI KECAMATAN KOTAGEDE YOGYAKARTA**

### **ABSTRACT**

**WORTHINESS OF HOUSEHOLD INDUSTRY THAT IS USED STICKY RICE FLAVOUR AS THE MAIN INGREDIENT IN KOTAGEDE YOGYAKARTA. 2019. GANANG MAHENDRA. (This thesis is conducted by PUJIASTUTI S. DIAH & FRANCY RISVANSUNA F).** A household industry that the main ingredient is sticky rice flavour contains Kipo, Yangko, Wingko, Kelpon, and Kue Ku is a food industry that runs in Kotagede, Yogyakarta. The purpose of this research is to know the industry's profile, the cost, the income, and the worthiness from this business that uses sticky rice as the main ingredient based on R/S analysis, the productivity of the capital, the productivity of the labour and BEP. The method that is used is the analysis description with method survey. The location is determined in a purposive way, the sample is taken by the snowball method and it got 29 samples. The result shows, the industrial business that is analyzed per week in a sequence has the total cost IDR 3,193,850, IDR 8,306,075, IDR 2,049,709, IDR 1,646,878, and IDR 1,422,516. The income that is gotten IDR 1,370,672, IDR 4,972,650 IDR 3,898,211, IDR 800,291, IDR 753,122, and IDR 673,484. The business' worthiness is worthy with R/C of 1.26, 1.47, 1.39, 1.46 and 1.45. The labour's productivity is IDR 110,828, IDR 235,169, IDR 101,455, IDR 110,692 and IDR 95,049. BEP's price is IDR 2,098, IDR 10,552, IDR 1,079, IDR 1,029, IDR 1.206, and BEP's product is 1,212 pieces 536 pieces, 1,366 pieces, 1,098 pieces, and 815 pieces.

**Keywords:** sticky rice flavour, cost, profit, business' worthiness

### **INTISARI**

**KELAYAKAN INDUSTRI RUMAH TANGGA BERBAHAN DASAR  
TEPUNG KETAN DI KECAMATAN KOTAGEDE YOGYAKARTA. 2019.  
GANANG MAHENDRA (Skripsi dibimbing oleh PUJIASTUTI S. DIAH &  
FRANCY RISVANSUNA F).** Usaha industri rumah tangga berbahan dasar  
tepung ketan yang terdiri dari produk Kipo, Yangko, Wingko, Klepon, dan Kue  
Ku merupakan bidang industri pangan yang diusahakan di kecamatan Kotagede,  
Yogyakarta. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui profil usaha industri,  
biaya, pendapatan, dan kelayakan dari usaha industri yang berbahan dasar tepung  
ketan berdasarkan analisis R/C, Produktivitas Modal, Produktivitas Tenaga Kerja,  
dan BEP. Metode yang digunakan adalah deskripsi analisis dengan metode  
survey. Penentuan lokasi dilakukan secara purposive, pengambilan sampel secara  
snowball dan didapat sampel sebanyak 29. Hasil penelitian menunjukkan bahwa  
usaha industri dianalisis per minggu secara berurutan memiliki total biaya sebesar  
Rp 3.193.850, Rp 8.306.075, Rp 2.049.709, Rp 1.646.878, dan Rp 1.422.516.  
Pendapatan yang diperoleh Rp 1.370.672, Rp 4.972.650, Rp 1.358.769, Rp  
1.220.566, dan Rp 1.106.254, keuntungan masing-masing Rp 817.261, Rp  
3.898.211, Rp 800.291, Rp 753.122, dan Rp 637.484. Kelayakan usaha dikatakan

layak dengan R/C sebesar 1,26, 1,47, 1,39, 1,46, dan 1,45. Produktivitas modal sebesar 35,95%, 58,90%, 58,67%, 68,85%, dan 71,84%, produktivitas tenaga kerja sebesar Rp 110.828, Rp 235.169, Rp 101.455, Rp 110.692, dan Rp 95.049. BEP harga sebesar Rp 2.098, Rp 10.552, Rp 1.079, Rp 1.029, dan Rp 1.206, serta BEP produk sebanyak 1.212 biji, 536 biji, 1.366 biji, 1.098 biji, dan 815 biji.

**Kata kunci:** tepung ketan, biaya, keuntungan, kelayakan usaha

## PENDAHULUAN

Sektor industri mempunyai peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Secara umum, sektor ini memberikan kontribusi yang besar dalam pembentukan Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan penerimaan devisa. Sektor industri diyakini sebagai sektor yang dapat memimpin sektor-sektor lain dalam sebuah perekonomian menuju kemajuan. Produk industri selalu memiliki *terms of trade* tinggi serta menciptakan nilai tambah yang lebih besar dibandingkan produk-produk lain. Hal ini disebabkan karena sektor industri memiliki variasi produk yang sangat beragam dan mampu memberikan manfaat yang tinggi bagi pemakainya. (Dumairy, 2000).

Persaingan di dunia industri dari tahun ke tahun terus mengalami perkembangan yang ketat. Salah satunya adalah persaingan di industri kuliner, munculnya berbagai macam makanan yang unik, adanya wisata kuliner dan trend kuliner sebagai gaya hidup masyarakat saat ini, menjadikan bukti bahwa bisnis kuliner di Yogyakarta berkembang dengan pesat. Secara umum, bisnis kuliner melalui sub industri UMKM di Yogyakarta memiliki kontribusi sebesar 20,09%. (BPS, 2013). Salah satu daerah yang banyak memiliki produsen industri makanan adalah Kecamatan Kotagede.

Kotagede adalah sebuah kota lama yang terletak di Yogyakarta bagian selatan yang secara administratif terletak di kota Yogyakarta. Kotagede dikenal para wisatawan karena menjual berbagai macam jajanan khas daerah. Jajanan khas daerah yang menjadi daya tarik wisatawan dan pembeli salah satunya adalah yang berbahan dasar tepung ketan antara lain kipo, klepon, wingko, onde-onde, bolu ketan hitam, gemplong, mendut, bubur candil, dan yangko. Sementara itu terdapat 13 industri rumah tangga yang memproduksi makanan secara beragam sehingga belum bisa digolongkan secara spesifik. Berikut ini adalah daftar UMKM yang terdaftar di Kecamatan Kotagede Yogyakarta yang memproduksi makanan dengan bahan dasar tepung ketan.

Tabel 1. Daftar UMKM Berbahan Dasar Tepung Ketan di Kotagede

No	Jenis Usaha	Jumlah
1	Kipo	3
2	Kue Ku	2
3	Yangko	2
4	Wingko	1
5	Jenang	2
6	Lain-lain	13
<b>Total</b>		<b>23</b>

Sumber: Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Yogyakarta 2018

Industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan yang tersebar di wilayah Kecamatan Kotagede cukup banyak. Menurut kegiatan pra survei, tidak semua industri rumah tangga terdaftar atau terdata oleh Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Yogyakarta. Karena, menurut salah satu produsen makanan kipo di daerah Kotagede, tidak selalu industri rumah tangga tersebut mendaftarkan industrinya ke Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Yogyakarta.

Kondisi pasar industri makanan berbahan dasar tepung ketan juga cukup kompetitif. Apalagi, jika produk yang dihasilkan dijual di pusat jajanan pasar seperti pasar Kotagede maka penentuan harga produk juga harus bersaing karena didalam pusat jajanan pasar tersebut akan ditemui produk dari banyak produsen. Dari hasil pengamatan di lapangan, harga satuan produk seperti kipo, biasa dijual di pasar dengan harga Rp 2500,00 sedangkan untuk kue seperti serabi yang terbuat dari tepung beras biasa di jual dengan harga Rp 2.000 – Rp 2500 per satuannya. Dengan bahan dasar yang berbeda yaitu tepung beras ketan dan tepung beras, harga jual di pasaran relatif sama, padahal untuk harga bahan baku relatif berbeda yaitu untuk tepung beras ketan mempunyai harga Rp 20.000 per kilogram sedangkan tepung beras mempunyai harga Rp 15.000 per kilogram.

Dengan kondisi tersebut, maka peneliti terdorong untuk meneliti apakah industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan layak untuk diusahakan setelah melihat kondisi lapangan di produsen maupun dalam kondisi pasar. Adapun tujuan dari penelitian yaitu untuk 1) mendeskripsikan profil industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan, 2) menghitung biaya, pendapatan, dan keuntungan dari usaha yang berbahan dasar tepung ketan, dan 3) menganalisis kelayakan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan yang ada di Kotagede Yogyakarta.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Menurut Rianse (2012), metode deskriptif bertujuan untuk menggambarkan masalah secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat populasi atau daerah tertentu. Penentuan daerah atau lokasi tempat penelitian dilakukan dengan menggunakan metode secara disengaja (*purposive method*), yaitu di Kecamatan Kotagede karena berdasarkan pertimbangan berdasarkan data jumlah keseluruhan UMKM di Kota Yogyakarta, Kecamatan Kotagede mempunyai data UMKM paling banyak diantara kecamatan lainnya yaitu 554 UMKM (27%). Metode pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan metode *snowball sampling* sebanyak 29 usaha yang dipilih adalah usaha industri rumah tangga berbahan dasar utama tepung ketan.

Teknik pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini yaitu metode observasi, wawancara dengan panduan kuisisioner dan metode dokumentasi. Penelitian dilakukan pada pelaku industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan (kipo, yangko, wingko, kue ku, dan klepon) yang memproduksi di wilayah Kecamatan Kotagede Yogyakarta. Data yang digunakan adalah data produksi selama masa penelitian (September-Oktober 2019). Harga-harga input selama periode analisis dihitung pada tingkat harga yang berlaku di daerah penelitian dan pada saat penelitian. Produksi dianggap terjual semua.

Pada penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif. Analisis yang digunakan adalah Analisis kelayakan usaha industry rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di kecamatan Kotagede, Yogyakarta.

### 1. Total Biaya

Untuk menghitung total pengeluaran (TC) usaha rumah tangga emping melinjo digunakan rumus:

$$TC = TEC + TIC$$

$$TC = \text{Total Cost (Rp)}$$

$$TEC = \text{Total Eksplisit Cost (Rp)}$$

$$TIC = \text{Total Implisit Cost (Rp)}$$

## 2. Penerimaan

Total pendapatan (TR) usaha rumah tangga emping melinjo digunakan rumus:

$$TR = P_y \cdot Q$$

$$TR = \text{Total Revenue} / \text{Total Penerimaan (Rp)}$$

$$Q = \text{Kuantitas} / \text{Jumlah Produk (Unit)}$$

$$P_y = \text{Harga Produk (Rp)}$$

## 3. Pendapatan

Pendapatan usahatani adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya eksplisit. Menghitung pendapatan usaha tani emping melinjo digunakan rumus:

$$NR = TR - TEC$$

$$NR = \text{Pendapatan Usaha tani (Rp)}$$

$$TR = \text{Total Penerimaan (Rp)}$$

$$TEC = \text{Total Eksplisit Cost (Rp)}$$

## 4. Keuntungan

Keuntungan adalah hasil selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi tersebut, baik dari biaya eksplisit maupun biaya implisit. Menghitung keuntungan usaha rumah tangga emping melinjo digunakan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = (P_y \cdot Q) - TC$$

$$\pi = \text{Keuntungan usaha yang diperoleh (Rp)}$$

$$TR = \text{Penerimaan total (Rp)}$$

$$TC = \text{Biaya total (Rp)} = \text{biaya eksplisit} + \text{biaya implisit}$$

Usaha rumah tangga menguntungkan atau layak diusahakan bila analisis ekonomi menunjukkan hasil layak. Adapun analisis kelayakan yang digunakan untuk menilai kelayakan usaha adalah:

## 5. Analisa Kelayakan Usaha

R/C adalah singkatan dari Return Cost Ratio, atau dikenal sebagai perbandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya.

$$a = R/C$$

a = perbandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya

R = penerimaan

C = Biaya

Kriteria uji:

Jika  $R/C > 1$ , layak untuk diusahakan

Jika  $R/C < 1$ , tidak layak untuk diusahakan

Produktivitas tenaga kerja adalah perbandingan antara pendapatan dikurangi biaya implisit kecuali biaya tenaga kerja dalam keluarga dengan jumlah hari kerja orang dalam keluarga.

$$\text{Produktivitas tenaga kerja} = \frac{\text{NR} - \text{Bunga Modal Sendiri} - \text{Nilai Sewa Tempat Sendiri}}{\text{Jumlah TKDK}}$$

NR = Pendapatan

TKDK = Tenaga Kerja Dalam Keluarga (HKO)

Kaidah Uji:

Jika produktivitas tenaga kerja  $>$  Upah Minimum Regional, maka usaha emping melinjo layak untuk diusahakan.

Jika produktivitas tenaga kerja  $<$  Upah Minimum Regional, maka usaha emping melinjo tidak layak untuk diusahakan.

Produktivitas modal adalah pendapatan dikurangi biaya implisit (selain bunga modal sendiri) dengan biaya eksplisit (dalam persen).

$$\text{Produktivitas modal} = \frac{\text{NR} - \text{TKDK} - \text{Nilai Sewa Tempat Sendiri}}{\text{TEC}} \times 100\%$$

NR = Pendapatan

TKDK = Tenaga Kerja Dalam Keluarga

TEC = *Total Eksplisit Cost*

Kaidah Uji:

Jika produktivitas modal  $>$  Suku bunga bank pinjaman, maka usaha emping melinjo tersebut layak untuk diusahakan.

Jika produktivitas modal < Suku bunga bank pinjaman, maka usaha emping melinjo tersebut tidak layak untuk diusahakan.

Break Even Point (BEP) merupakan titik impas usaha (Suratiyah, 2015), BEP dapat dihitung menggunakan rumus:

Total harga untuk mencapai BEP.

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

Total produksi untuk mencapai BEP

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

Kaidah Uji:

Jika nilai BEP harga lebih kecil dari harga produk yang ada, maka usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede layak untuk diusahakan.

Jika nilai BEP produk lebih kecil dari produksi usaha industri, maka usaha industry rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede layak untuk diusahakan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Profil Industri Rumah Tangga**

Produsen usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede Yogyakarta yang tergolong dalam umur produktif (34-57 tahun) memiliki persentase terbesar yaitu 86,21%. Sedangkan produsen yang tergolong ke dalam umur tidak produktif (57 tahun keatas) memiliki persentase sebesar 13,79%. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan banyak dikerjakan oleh produsen yang tergolong dalam umur produktif sehingga memiliki kemampuan fisik yang baik dalam melakukan usaha. Rata-rata umur produsen usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan yaitu berumur 50 tahun.

Produsen usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan memiliki pengalaman usaha selama 5-15 tahun. Rata-rata produsen usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan sudah melakukan usaha selama 13 tahun. Hal tersebut menunjukkan bahwa produsen sudah memiliki pengalaman

yang cukup untuk mengelola dan mengembangkan usaha. Semakin banyak pengalaman yang dimiliki produsen maka semakin baik dalam mengelola dan mengembangkan usaha. Selain itu, pengalaman produsen diperoleh dari generasi ke generasi (turun-temurun) karena sifat industri makanan yaitu berdasarkan cita rasa keluarga. Pengalaman usaha produsen juga diperoleh dari produsen lainnya yang lebih sukses atau dengan melakukan uji coba sendiri pada usaha yang dimiliki oleh produsen.

Tingkat pendidikan produsen usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan paling banyak pada tingkat SLTA dengan persentase terbesar yaitu 51,72%. Selain itu, hanya terdapat 10,34% produsen usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan yang berada pada tingkat Akademi/PT. Hal tersebut menunjukkan bahwa produsen usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan memiliki kesadaran cukup tinggi akan pendidikan. Cukup tingginya tingkat Pendidikan produsen usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede juga dipengaruhi oleh faktor lingkungan, dimana Yogyakarta dikenal sebagai kota pendidikan. Tingkat pendidikan yang dimiliki produsen akan mempengaruhi cara berfikir dalam berbisnis atau usaha yang dilakukan, sehingga diharapkan produsen tersebut dapat menyerap inovasi dan teknologi untuk keberhasilan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan yang dilakukan.

Jumlah tanggungan keluarga produsen berada pada jumlah tanggungan sebanyak 3 orang dengan persentase 51,72%. Jumlah tanggungan keluarga yang sedikit berada pada jumlah tanggungan lebih dari 4 orang dengan persentase 6,90%. Pemenuhan kebutuhan keluarga yang harus dipenuhi oleh kepala keluarga tergantung dengan jumlah tanggungan keluarga. Selain itu, jumlah tanggungan keluarga menunjukkan ketersediannya tenaga kerja dalam keluarga yang dapat membantu kegiatan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan. Rata-rata jumlah anggota rumah tangga produsen usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede adalah sebanyak 3 orang.

Luas bangunan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan terbanyak adalah dengan luas antara 15-17 m<sup>2</sup> dengan persentase 41,38%. Terdapat 3,45% produsen yang memiliki luas bangunan usaha industri rumah

tangga berbahan dasar tepung ketan mencapai lebih dari 17 m<sup>2</sup>. Rata-rata luas bangunan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan kotagede yaitu sebesar 13 m<sup>2</sup>. Semakin luas, bangunan yang dimiliki produsen untuk usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan maka akan semakin besar pula biaya yang dikeluarkan oleh produsen sehingga produsen harus memaksimalkan bangunan yang dimilikinya agar produksi maksimal untuk mendapatkan pendapatan yang tinggi.

## **2. Proses Produksi Produk Industri Rumah Tangga**

**Kipo** adalah jajanan yang terbuat dari bahan tepung ketan dengan isian kelapa dan gula merah. Jajanan ini memiliki nama yang ternyata merupakan singkatan dari “iki opo”. Kalau diubah menjadi bahasa Indonesia menjadi “ini apa”. Mungkin karena waktu dulu masyarakat penasaran dengan makanan kecil mungil ini, sehingga bertanya “iki opo?”. Adapun proses produksi kipo yaitu sebagai berikut:

- 1) Pertama, siapkan alat dan bahan, seperti alat masak, bahan baku tepung ketan dan bahan penunjang.
- 2) Campur tepung ketan dengan santan yang sudah dimasak terlebih dahulu. Mencampurkan santannya sedikit demi sedikit sambil terus diaduk.
- 3) Tambahkan air daun pandan yang digunakan sebagai pewarna hijau dan penambah aroma. Uleni sampai adonan tercampur rata dan warnanya berubah menjadi hijau semua.
- 4) Kemudian buat isian dengan mencampurkan gula merah, air, dan daun pandan. Masak sampai mendidih dan gula merahnya larut semua.
- 5) Masukkan kelapa muda yang sudah diparut bersama dengan garam, aduk sampai tercampur rata, angkat dan dinginkan.
- 6) Ambil adonan kue kipo, pipihkan adonan dan beri isian, lalu tutup dan bentuk lonjong pipih.
- 7) Masak kue kipo menggunakan wajan yang sudah dialasi dengan daun pisang.
- 8) Letakkan adonan di atasnya, masak sampai kue matang.
- 9) *Packaging*.

**Yangko** adalah makanan khas Yogyakarta atau tepatnya Kotagede yang terbuat dari adonan tepung ketan yang dibalut tepung gula dengan rasa manis yang khas karena ada unsur gurih. Sering disebut kue moci ala Yogyakarta yang sudah menjadi oleh-oleh khas Jogja. Hanya bedanya, moci atau kue mochi teksturnya lebih lembek dan lebih kenyal dibandingkan yangko. Selain rasa aslinya, kini yangko juga memiliki aneka rasa buah-buahan menurut aneka warna yang dibuat. Adapun proses produksi yangko yaitu sebagai berikut.

- 1) Pertama, siapkan alat dan bahan, seperti alat masak, bahan baku tepung ketan dan bahan penunjang.
- 2) Rendam beras ketan putih semalaman. Tiriskan. Jemur di bawah sinar matahari hingga kering. Haluskan menggunakan grinder. Ayak. Sangrai di atas api kecil. Angkat. Sisihkan beberapa untuk taburan.
- 3) Masak air, gula, pandan, dan garam di atas api sedang sambil diaduk hingga mendidih dan gula larut. Kecilkan api, tambahkan tepung ketan sangrai secara bertahap sambil diaduk hingga adonan mengental. Beri pewarna makanan, aduk rata. Angkat.
- 4) Tuang adonan ke dalam Loyang persegi yang dialasi plastik dan diolesi dengan minyak. Diamkan hingga tidak panas. Keluarkan.
- 5) Belah adonan melintang menjadi 2 bagian. Ambil 1 bagian, taburi dengan bahan isi. Tumpuk dengan sisa potongan adonan. Taburi permukaannya dengan 1 sdm tepung ketan.
- 6) Potong-potong yangko bentuk kotak 2 cm. Gulingkan ke sisa tepung.
- 7) *Packaging*.

**Wingko** adalah salah satu makanan bertekstur kenyal terbuat dari parutan kelapa yang dicampur dengan tepung ketan, telur, dan mentega sebagai bahan utamanya. Wingko biasanya berbentuk bundar biasa disajikan dalam keadaan hangat dan dipotong kecil-kecil. Wingko dapat dijual dalam bentuk bundar yang besar atau juga berupa kue kecil yang dibungkus kertas. Kombinasi gula dan kelapa menjadikan kue ini nikmat. Harga wingko dapat bervariasi tergantung tempat menjualnya dan merek. Adapun proses produksi wingko yaitu sebagai berikut.

- 1) Ambil satu panci untuk merebus santan kental, setengah garam dapur dan gula pasirnya. Aduk semua bahan sampai mendidih.
- 2) Masukkan daun pandannya. Aduk lagi sampai semua bahan sedikit mngumpal dan agak kental.
- 3) Ambil satu wadah yang ukurannya cukup besar untuk adonan utama. Masukkan tepung ketan, tepung kanji, bubuk vanili, margarin dan kelapa parutnya. Campur semua bahan sampai rata.
- 4) Masukkan sedikit demi sedikit santan dari langkah pertama sambil tetap di aduk. Ulangi sampai santan habis dan adonan sedikit berminyak dan kalis.
- 5) Ambil loyang yang akan dipakai untuk cetakan Kue Wingko Kelapanya. Alasi terlebih dahulu dengan daun pisang atau kertas minyak yang sudah disiapkan. Ratakan adonan supaya hasilnya nanti bagus.
- 6) Panaskan oven sampa mencapai suhu 160-170 derajat. Masukkan loyang adonan kedalamnya sampai setengah matang. Olesi kue setengah matang dengan bahan olesannya dan panggang lagi sampai matang dan berwarna kuning kecoklatan.

**Kue ku** adalah kue yang terbuat dari tepung ketan yang diisi kacang hijau. Rasanya kenyal sedikit lengket dengan manis kacang hijau yang sangat lembut. Sebenarnya kue ini merupakan kue tradisional yang berasal dari Cina, tetapi di Indonesia cukup terkenal. Kue manis yang berisikan kacang hijau dan biasanya berwarna merah atau hijau ini memiliki penggemarnya sendiri. Adapun proses produksi kue ku yaitu sebagai berikut.

- 1) Pertama buat adonan kulit terlebih dahulu, campurkan tepung ketan, gula, dan garam. Kemudian tambahkan santan dan aduk sampai adonan dapat dibentuk. Sisihkan lalu bagi menjadi beberapa bagian.
- 2) Selanjutnya buat isian, rendam kacang hijau sebentar, kemudian remas sampai kulit arinya terlepas. Setelah itu kukus sampai matang, lalu tumbuk sampai halus.
- 3) Masak kacang hijau yang sudah ditumbuk di atas api kecil, kemudian tambahkan gula, pandan, dan air.
- 4) Aduk sampai adonan isian menjadi kering dan dapat dibentuk. Lalu angkat adonan isian dan bagi menjadi beberapa bagian.

- 5) Ambil satu bagian adonan kulit lalu pipihkan, tambahkan adonan isian di tengah adonan kulit. Kemudian tutup adonan isian sampai tertutup semua dengan adonan kulit, bentuk menjadi bundar.
- 6) Siapkan cetakan, taburi dengan sedikit tepung ketan, cetak adonan yang sudah dibuat tadi sambil ditekan-tekan agar bentuknya menjadi jelas.
- 7) Ketok cetakan sampai adonan keluar, kemudian alasi dengan daun pisang dan kukus selama kurang lebih 15 menit. Setelah matang angkat dan dinginkan.

**Klepon** atau kelepun adalah sejenis makanan tradisional atau kue tradisional Indonesia yang termasuk ke dalam kelompok jajanan pasar. Makanan ini terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil dan diisi dengan gula merah. Adapun poses produksi klepon yaitu sebagai berikut.

- 1) Langkah pertama membuat air kapurnya.
- 2) Ambil satu wadah untuk adonan. Masukkan Tepung ketan dan Tepung beras. Aduk rata kedua bahan tersebut sampai tercampur rata.
- 3) Masukkan air bersih matangnya sedikit demi sedikit sambil diaduk ke dalam adonan tepung di atas. Tambahkan apabila di arasa adonan masih terlalu kental dan susah di bentuk.
- 4) Ambil adonan diatas dan bentuk seperti bola lalu pipihkan. Jumlah adonan silahkan disesuaikan dengan besarnya kue yang nanti akan di buat.
- 5) Ambil sedikit irisan gula merah. taruh di atas adonan pipih di atas dan kemudia bentuk bulatan seperti bola. lakukan proses ini sampai adonan rsep Klepon dan gila merah jawanya habis.
- 6) Panaskan air untuk merebus adoannay dengan api sedang kecil. Setelah api mendidih, masukkan satu persatu adonan bentuk bila diatas ke dalamnya.
- 7) Ambil satu wadah ukuran sedang dan masukkan parutan kelapa, seperempat sendok kecil garam dan daun pandannya. Aduk dan campur sampai rata dan kukus sebentar.
- 8) Ambil kue klepon diatas dan masukkan kedalam wadah parutan kelapa di atas. Cukup gulingkan sampai kulit luarnya tertutup parutan kelapa. Ulangi proses ini untuk semua kue yang akan di buat.

### **3. Analisis Usaha Industri Rumah Tangga**

Analisis usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan digunakan untuk mencari tahu biaya-biaya yang dibutuhkan dalam produksi serta mengetahui kelayakan dari usaha tersebut.

Biaya eksplisit adalah biaya yang secara nyata dikeluarkan dalam usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan. Biaya ini terdiri atas biaya sarana produksi, biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK), biaya penyusutan, dan biaya lain-lain. Berikut adalah rincian biaya eksplisit dalam usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede Yogyakarta.

Tabel 2. Biaya eksplisit usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede

Biaya Eksplisit	Produk				
	Kipo	Yangko	Wingko	Kue Ku	Klepon
Sarana produksi (Rp)	2.435.556	6.657.143	1.330.000	1.120.000	826.000
TKLK (Rp)	120.556	486.429	98.000	0	42.000
Penyusutan alat (Rp)	19.466	18.936	18.934	19.184	20.531
Biaya-lain-lain (Rp)	64.862	69.128	44.297	40.250	65.215
Jumlah Total (Rp)	2.640.439	7.231.636	1.491.231	1.179.434	953.746

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui bahwa total biaya eksplisit produk Yangko terbesar yaitu Rp 7.231.636/minggu. Tentunya sangat berbeda dengan produk Klepon yang lebih sederhana dengan total biaya eksplisit yaitu sebesar Rp 953.746/minggu. Perbedaan biaya eksplisit dipengaruhi oleh jenis produk yang dihasilkan, dimana semakin kompleks produk yang dihasilkan maka akan semakin tinggi biaya-biaya eksplisit yang dikeluarkan, begitupun sebaliknya. Hal tersebut terjadi dikarenakan penggunaan sarana produksi, tenaga kerja, mesin dan alat semakin banyak dan kompleks, sehingga mengakibatkan meningkatnya biaya produksi atau biaya eksplisit usaha industri rumah tangga.

Biaya implisit adalah biaya yang tidak secara nyata namun berpengaruh secara tidak langsung dalam usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan. Biaya implisit meliputi nilai sewa bangunan sendiri, Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK), dan bunga modal sendiri. Berikut adalah rincian biaya implisit dalam usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede Yogyakarta.

Tabel 3. Biaya implisit usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede

Biaya Implisit	Produk
----------------	--------

	Kipo	Yangko	Wingko	Kue Ku	Klepon
Sewa bangunan (Rp)	118.056	142.857	147.917	128.472	127.083
TKDK (Rp)	303.333	570.000	336.000	280.000	294.000
Bunga modal (Rp)	2.539	6.954	1.434	1.134	917
Jumlah Total (Rp)	423.928	719.811	485.351	409.606	422.000

Berdasarkan tabel 3, dapat diketahui bahwa total biaya implisit produk Yangko terbesar yaitu Rp 719.811/minggu. Tentunya sangat berbeda dengan produk Kue ku yang lebih kecil dengan total biaya implisit yaitu sebesar Rp 409.606/minggu. Perbedaan biaya implisit dipengaruhi oleh kondisi usaha yang dimiliki, dimana semakin kompleks usaha yang dimiliki maka akan semakin tinggi biaya-biaya implisit yang dikeluarkan, begitupun sebaliknya. Hal tersebut terjadi dikarenakan penggunaan bangunan, tenaga kerja dalam keluarga, dan bunga modal sendiri semakin banyak, sehingga mengakibatkan meningkatnya biaya produksi atau biaya implisit usaha industri rumah tangga.

Penerimaan adalah pembayaran yang diterima oleh produsen usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede atau hasil perkalian antara jumlah produk berbahan dasar tepung yang dijual dengan harga jual produk. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga jual per/unit produk, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen akan semakin kecil. Berikut ini tabel penerimaan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede.

Tabel 4. Penerimaan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede

Uraian	Produk				
	Kipo	Yangko	Wingko	Kue Ku	Klepon
Produksi (Biji)	1.522	787	1.900	1.600	1.180
Harga (Rp)	2.635	15.505	1.500	1.500	1.746
Jumlah Total (Rp)	4.011.111	12.204.286	2.850.000	2.400.000	2.060.000

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, jumlah produksi Wingko dalam satu minggu yaitu 1.900 biji dengan harga Rp 1.500 yang merupakan harga yang ditentukan oleh produsen. Harga ini akan naik seiring dengan semakin tingginya harga bahan-bahan produksi. Adapun penerimaan terbesar dan terkecil ada pada produk Yangko yaitu sebesar Rp 12.204.286/minggu dan Klepon Rp

2.060.000/minggu. Tentunya usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan memiliki penerimaan yang besar, hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan Indri (2005) penerimaan rata-rata produk intip yang diperoleh pengusaha selama sebulan sebesar Rp 14.616.452 atau Rp 3.654.113/minggu.

Pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya eksplisit. Rata-rata pendapatan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 5. Pendapatan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede

Uraian	Produk				
	Kipo	Yangko	Wingko	Kue Ku	Klepon
Penerimaan (Rp)	4.011.111	12.204.286	2.850.000	2.400.000	2.060.000
Biaya eksplisit (Rp)	2.640.439	7.231.636	1.491.231	1.179.434	953.746
Jumlah Total (Rp)	1.370.672	4.972.650	1.358.769	1.220.566	1.106.254

Pendapatan yang diterima oleh usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede adalah sebesar Rp 4.972.650/minggu untuk produk Yangko. Rata-rata pendapatan produk yaitu setengah dari penerimaan produk, hal ini dikarenakan besarnya biaya eksplisit yang dikeluarkan produsen untuk menghasilkan produk. Rata-rata pendapatan produk industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede cukup tinggi.

Keuntungan adalah penerimaan total dikurangi biaya total. Jadi keuntungan ditentukan oleh dua hal yaitu penerimaan dan biaya. Jika perubahan penerimaan lebih besar dari pada perubahan biaya dari setiap output, maka keuntungan yang diterima akan meningkat, begitupun sebaliknya. Rata-rata keuntungan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 6. Keuntungan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede

Uraian	Produk				
	Kipo	Yangko	Wingko	Kue Ku	Klepon
Pendapatan (Rp)	1.370.672	4.972.650	1.358.769	1.220.566	1.106.254
Biaya implisit (Rp)	423.928	719.811	485.351	409.606	422.000
Jumlah Total (Rp)	946.744	4.252.839	873.419	810.960	684.254

Berdasarkan tabel 6, dapat diketahui bahwa produk Yangko memiliki tingkat keuntungan yang lebih besar yaitu Rp 4.252.839/minggu dan yang terkecil

yaitu prooduk Klepon Rp 684.254/minggu. Rata-rata keuntungan produk industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede masih berada pada kategori cukup tinggi jika dibandingkan dengan UMK Yogyakarta yaitu sebesar Rp 1.846.400/bulan atau Rp 461.600/minggu.

Suatu usaha dikatakan layak apabila keuntungan mampu menutupi seluruh biaya produksi yang telah dikeluarkan. R/C adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya. Tingginya nilai R/C disebabkan oleh produksi yang diperoleh dan harga yang sangat berpengaruh terhadap penerimaan. Salah satu cara yang dapat digunakan untuk mengetahui kelayakan industri rumah tangga dengan menghitung R/C (*Return Cost Ratio*). Kelayakan R/C usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede yaitu:

Tabel 7. R/C usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede

Uraian	Produk				
	Kipo	Yangko	Wingko	Kue Ku	Klepon
Penerimaan (Rp)	4.011.111	12.204.286	2.850.000	2.400.000	2.060.000
Total biaya (Rp)	3.064.367	7.951.447	1.976.581	1.589.040	1.375.746
R/C	1,31	1,53	1,44	1,51	1,50

Berdasarkan tabel 7, dapat diketahui bahwa semua produk usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede dikatakan layak karena memiliki R/C lebih dari satu. Berdasarkan beberapa penelitian terkait R/C industri rumah tangga dapat menjadi perbandingan.

Produktivitas modal adalah pendapatan dikurangi biaya implisit (selain bunga modal sendiri) dengan biaya eksplisit (dalam persen). Produktivitas modal usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede yaitu sebagai berikut.

Tabel 8. Produktivitas modal usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede

Uraian	Produk				
	Kipo	Yangko	Wingko	Kue Ku	Klepon
Pendapatan (Rp)	1.370.672	4.972.650	1.358.769	1.220.566	1.106.254
Biaya TKDK (Rp)	303.333	570.000	336.000	280.000	294.000
Biaya eksplisit (Rp)	2.640.439	7.231.636	1.491.231	1.179.434	953.746
Sewa bangunan (Rp)	118.056	142.857	147.917	128.472	127.083
Produktivitas Modal	35,95%	58,90%	58,67%	68,85%	71,84%

Berdasarkan tabel 8, dapat diketahui bahwa semua produk usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede dikatakan layak karena memiliki produktivitas modal lebih dari 5% per tahun atau 0,00096 per minggu (bunga pinjaman bank).

Produktivitas tenaga kerja adalah perbandingan antara pendapatan dikurangi biaya implisit kecuali biaya tenaga kerja dalam keluarga dengan jumlah hari kerja orang dalam keluarga. Jika produktivitas tenaga kerja lebih besar dari upah buruh setempat, maka usaha tersebut layak diusahakan. Namun jika produktivitas tenaga kerja lebih rendah dari upah buruh setempat, maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan. Produktivitas tenaga kerja usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede yaitu sebagai berikut:

Tabel 9. Produktivitas tenaga kerja usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede

Uraian	Produk				
	Kipo	Yangko	Wingko	Kue Ku	Klepon
Pendapatan (Rp)	1.370.672	4.972.650	1.358.769	1.220.566	1.106.254
Bunga modal (Rp)	2.539	6.954	1.434	1.134	917
Sewa bangunan (Rp)	118.056	142.857	147.917	128.472	127.083
HKO keluarga	10,11	19,00	11,20	9,33	9,80
Produktivitas TK	123.634	253.834	107.984	116.889	99.822

Berdasarkan tabel 9, dapat diketahui bahwa semua produk usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede dikatakan layak karena memiliki produktivitas tenaga kerja lebih besar dari upah HKO (Rp 30.000/HKO).

BEP merupakan titik impas dimana pengrajin tidak akan mengalami untung maupun rugi. BEP terbagi menjadi BEP harga dan BEP produk. BEP harga merupakan titik impas harga dimana harga dari tidak akan membuat untung maupun rugi. BEP harga ini didapat dengan membagi biaya total produksi dengan jumlah produksi. Sedangkan BEP produk merupakan titik impas dimana jumlah produksi tidak membuat untung maupun rugi. BEP produk dihitung dengan membagi total biaya dengan harga. BEP harga dan BEP produk usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede yaitu sebagai berikut:

Tabel 10. BEP harga dan BEP produk usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede yaitu sebagai berikut:

Uraian	Produk				
	Kipo	Yangko	Wingko	Kue Ku	Klepon
Total biaya (Rp)	3.064.367	7.951.447	1.976.581	1.589.040	1.375.746
Produksi (Biji)	1.522	787	1.900	1.600	1.180
Harga (Rp)	2.635	15.505	1.500	1.500	1.746
BEP Harga (Rp)	2.013	10.102	1.040	993	1.166
BEP Produk (Biji)	1.163	513	1.318	1.059	788

Berdasarkan tabel 10, nilai BEP Harga lebih kecil dibandingkan harga produk, artinya usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede layak untuk diusahakan. Hal ini karena harga setiap produk lebih besar dari nilai minimum harga yang bisa ditawarkan oleh produsen. Berdasarkan nilai BEP produk lebih kecil dibandingkan jumlah produksi produk, dapat disimpulkan bahwa industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan layak untuk diusahakan karena jumlah produksi produk lebih besar dari nilai BEP produk.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisis usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede Yogyakarta, dapat disimpulkan sebagai berikut.

- 1) Industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede Yogyakarta memiliki rata-rata umur 50 tahun dengan pengalaman usaha selama 13 tahun dan berpendidikan tingkat SLTA. Selain itu, rata-rata kepemilikan luas bangunan usaha 13 m<sup>2</sup> dengan 3 anggota keluarga.
- 2) Besarnya biaya total, penerimaan, pendapatan, dan keuntungan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan secara berurutan dari yang terbesar hingga terkecil yaitu yangko, kipo, wingko, kue ku, dan klepon.
- 3) Kelayakan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan yang ada di Kotagede Yogyakarta secara berurutan dari R/C yang terbesar hingga terkecil yaitu produk yangko, kue ku, klepon, wingko, dan kipo. Adapun produktivitas modal yaitu klepon, kue ku, yangko, wingko, dan kipo. Produktivitas tenaga kerja dari yang terbesar hingga terkecil yaitu produk yangko, kipo, kue ku, wingko, dan klepon. Secara berurutan BEP

harga dari yang terbesar hingga terkecil yaitu produk yangko, kipo, klepon, wingko, dan kue ku. Sedangkan BEP produk dari yang terbesar hingga terkecil yaitu produk wingko, kipo, kue ku, klepon, dan yangko.

## 1. Saran

Berdasarkan penelitian dan kesimpulan, maka saran yang dapat diberikan pada penelitian mengenai usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan adalah pembelian bahan baku yang didapatkan langsung dari petani, karena jika bahan baku utama didapatkan langsung dari petani akan lebih murah dan menekan biaya produksi. Selain itu, pemerintah juga harus lebih aktif dalam memberikan pelatihan kepada para pengrajin agar semakin terampil serta lebih memperbesar usahanya. Selain itu pemerintah juga harus melakukan pendataan untuk industri kecil karena banyak industri kecil yang belum terdaftar di Dinas Perdagangan setempat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Asri, I. W. Y. (2010). Analisis usaha industri emping melinjo skala rumah tangga di kabupaten magetan.
- Azhary, Irsan, 1986, Industri Kecil : Sebuah Tinjauan dan Perbandingan, Jakarta:LP3 ES.
- Belitz H D, Groth, W & Schieberle, P. 2008. Food Chemistry. 4th ed. Springer Verlag. Berlin.
- BPS Kecamatan Kotagede. (2017). Kecamatan Kotagede dalam Angka 2018. Yogyakarta.
- Breemer, R., Polnaya, F. J., & Rumahrupute, C. (2010). Pengaruh konsentrasi tepung beras ketan terhadap mutu dodol pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*, 6(1), 17-20.
- Cholifah, T. 2003. Analisis Usaha Agroindustri Emping Melinjo di Kabupaten Kulonprogo. Skripsi. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Dumairy. (2000). Perekonomian Indonesia. Erlangga. Jakarta.
- Giliestyningrum, A. (2016). *Perbedaan Kualitas Onde-Onde Cepelis tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Varietas Jago* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Mahadewi, H. 2002. Analisis Usaha Agroindustri Lanting Di Kecamatan Adimulyo Kabupaten Kebumen. Skripsi FP UNS. Surakarta.
- Nordhaus, Samuelson. 2003. Ilmu Mikroekonomi. Jakarta : PT. Global Media Edukasi.
- Setyawanti, O., & Andayani, S. W. (2015). HIGIENE DAN SANITASI JAJAN PASAR DI PASAR KOTAGEDE YOGYAKARTA. *KELUARGA: Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 1(2).
- Singgih, W. D., & Harijono, H. (2015). PENGARUH SUBSTITUSI PROPORSI TEPUNG BERAS KETAN DENGAN KENTANG PADA PEMBUATAN WINGKO KENTANG [IN PRESS SEPTEMBER 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Soekartawi. 2002. Analisis Usahatani. Jakarta: Universitas Indonesia.

- Sugiri, Slamet. Riyono, Bogat Agus. 2002. Akuntansi Pengantar I. Yogyakarta: UPP AMP YKPN.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Bisnis. Alfabeta, Bandung.
- Suparmoko dan Irawan. 2003. Ekonomika Pembangunan. Edisi keenam. Yogyakarta. BPFE. UGM.
- Suprpto, H. 2006. Pengaruh Substitusi Tapioka untuk Tepung Beras Ketan terhadap Perbaikan Kualitas Wingko. Chemistry and Biochemistry Laboratory of Agricultural Product Technology Study Program, Faculty of Agriculture, Mulawarman University, Samarinda
- Suratiah, K. 1991. Industri Kecil dan Rumah Tangga (Pengertian, Definisi, dan Contohnya). Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suratna, T., Mariani, M., & Alsuhendra, A. (2012). -Identifikasi Kepuasan Wisatawan Domestik Terhadap Keanekaragaman Produk Makanan Tradisional Yogyakarta (Survai pada wisatawan domestik yang berkunjung ke Malioboro, Yogyakarta). *Jurnal Sains Boga*, 1(1), 59-61.
- Suter, I. I. K., & Suter, I. K. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. -.
- Tambunan, Tulus. (1999). Perkembangan Industri Skala Kecil Di Indonesia. Mutiara Sumber Widya, Jakarta
- UMKM Kota Yogyakarta. (2018). *Klasifikasi UMKM Kota Yogyakarta*, Yogyakarta
- Usnun, M. K. I. 2004. Analisis Usaha Pembuatan Krupuk Rendeng Puyur di Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang. Skripsi FP UNS. Surakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.