

**ANALISIS USAHA EMPING SINGKONG DI PEDUKUHAN
BANTULKARANG DESA RINGINHARJO
KECAMATAN BANTUL KABUPATEN BANTUL**

NASKAH PUBLIKASI



Disusun oleh:

Umu Lathifah

20120220079

Program Studi Agribisnis

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN

NASKAH PUBLIKASI

**ANALISIS USAHA EMPING SINGKONG DI PEDUKUHAN BANTULKARANG DESA
RINGINHARJO
KECAMATAN BANTUL KABUPATEN BANTUL**

Disusun oleh:

Umu Lathifah

20120220079

Telah disetujui tanggal 24 Januari 2020

Yogyakarta, 24 Januari 2020

Pembimbing Utama



Ir. Eni Istiyanti, M. P.
NIK. 19650120 198812 133 003

Pembimbing Pendamping



Ir. Lestari Rahayu, M. P.
NIK. 19650612 199008 133 008



Mengetahui,

Ketua Program Studi Agribisnis
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta



Ir. Eni Istiyanti, M. P.
NIK. 19650120 198812 133 003

INTISARI

ANALISIS USAHA EMPING SINGKONG DI PEDUKUHAN BANTULKARANG DESA RINGINHARJO KECAMATAN BANTUL KABUPATEN BANTUL, 2020. UMU LATHIFAH (Skripsi dibimbing oleh Eni Istiyani & Lestari Rahayu). Tujuan dari penelitian adalah mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan dan kelayakan usaha emping singkong yang ada di Pedukuhan Bantulkarang, Desa Ringinharjo, Kecamatan Bantul Kabupaten Bantul. Responden yang dipilih adalah para pelaku usaha emping singkong yang setiap hari memproduksi emping singkong yang berjumlah 25 responden dengan penggunaan bahan baku rata-rata selama satu Minggu sebesar 348,6 Kg. Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui kelayakan usaha emping singkong dengan menghitung R/C. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa rata-rata biaya eksplisit yang dikeluarkan oleh produsen sebesar Rp 2.964.326 dan rata-rata biaya implisit sebesar Rp 668.124. Untuk total biaya rata-rata yang dikeluarkan oleh produsen emping singkong sebesar Rp 3.632.452. Penerimaan rata-rata produsen emping singkong selama satu Minggu sebesar Rp 5.002.400, sehingga akan didapatkan pendapatan sebesar Rp 2.038.072 dan keuntungan Rp 1.369.948. Sedangkan berdasarkan hasil analisis kelayakan usaha yang dilakukan dengan menghitung R/C yang diperoleh sebesar 1,38 yang artinya usaha emping singkong sudah layak untuk dijalankan. Dimana setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,38 kali biaya yang dikeluarkan selama kegiatan produksi berlangsung.

Kata Kunci : Analisis Usaha, Singkong, *Home Industry*

ABSTRACT

ANALYSIS OF CASSAVA CHIPS BUSINESS IN BANTULKARANG ALLOWANCE RINGINHARJO VILLAGE BANTUL SUBDISTRICT BANTUL DISTRICT, 2020. UMU LATHIFAH (Supervised by Eni Istiyani & Lestari Rahayu). The purpose of this research to determine the costs, total revenues, net revenues and feasibility of cassava chips Bantulkarang in Allowance, Ringinharjo Village, Bantul District. Selected respondents were cassava chips entrepreneurs who produce 25 cassava chips each day with standard use for an average of one week at 348,6 kg. The analytical method used to determine the feasibility of cassava chips by calculating the R/C. Based on the results of research that has been done it can be concluded that the average explicit costs incurred by producers amounted to Rp 2,964,328 and the average implicit cost of Rp 668,124. The average total cost spent by cassava chips producers is Rp 3,632,452. The average total revenue of cassava chips producers for one week is Rp 5,002,400, so that net revenue of Rp 2,038,072 and a profit of Rp 1,369,948 will be obtained. While based on the results of the business feasibility analysis carried out by calculating the R/C obtained by 1.38, which means the cassava chips have been feasible to run. Where every one rupiah costs incurred will get a revenue of 1.38 times the costs incurred.

Keywords: Business Analysi; Cassava; Home Industry.

PENDAHULUAN

Tanaman singkong (*manihot utilissima*) merupakan salah satu hasil komoditi pertanian Indonesia yang biasanya dipakai sebagai bahan makanan. Seiring dengan perkembangan teknologi, maka singkong ini bukan hanya dipakai sebagai bahan makanan saja tetapi dipakai juga sebagai bahan baku industri. Selain itu, singkong juga dapat dijadikan sebagai bahan makanan pengganti beras dan dapat diolah menjadi camilan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi di pasaran misalnya saja emping singkong. Pembuatan emping singkong ini merupakan salah satu cara pengolahan singkong untuk menghasilkan suatu produk yang relatif awet dengan tujuan untuk menambah jenis produk yang dihasilkan (Prasasto, 2008).

Dari berbagai percobaan singkong dapat langsung diolah menjadi berbagai macam makanan basah, kering atau kombinasinya. Produk yang dihasilkan dapat berasa manis dan gurih, melalui proses awal dengan pamarutan, pengukusan kemudian dibuat berbagai aneka macam hidangan singkong yang menarik dan enak. Salah satu usaha untuk menyelamatkan singkong hasil panen dengan segera adalah dengan dibuat dahulu menjadi tepung, dan dari bahan tepung tersebut dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yang menarik. Keberadaan industri pengolahan makanan hasil pertanian di Indonesia yang paling besar adalah industri rumah tangga, kemudian industri kecil dan industri menengah dan besar. Teknologi yang dikembangkan melibatkan perlakuan fisik (pemanasan, pengeringan, pendinginan dan pembekuan), penambahan bahan kimia (pengawet, pewarna, pengental, dan peningkat cita rasa) atau kombinasi keduanya. Dalam perkembangannya, teknologi pangan disamping digunakan untuk mengurangi kerusakan juga untuk memperkaya zat gizi juga untuk merubah sifat bahan pangan sehingga sesuai dengan selera konsumen. Adapun tahapan perkembangan teknologi pengolahan hasil pertanian adalah dimulai dari pengaturan aktivitas air, pengeringan, teknologi fermentasi, pengalengan hingga teknologi makanan ringan.

Di Bantulkarang itu sendiri memiliki sekitar 25 pelaku usaha emping singkong, dimana 4 dari pelaku usaha sudah memproduksi emping singkong

dalam jumlah yang besar dengan penggunaan bahan baku sebanyak 300 kg/hari. Sedangkan pelaku usaha yang lain masih memproduksi emping singkong dengan bahan baku < 100kg/hari. Para pelaku usaha mendapatkan singkong segar dari petani dan pengepul masing-masing daerah yang nantinya singkong tersebut akan dikumpulkan lagi ditempat pengepul yang ada di Bantul. Bahan baku biasanya didatangkan dari Temanggung, Wonosobo, dan Muntilan dengan harga Rp 4.000,- . Akan tetapi harga tersebut tidak dijadikan patokan karena setiap saat harga singkong dapat berubah sewaktu-waktu. Terkadang harga singkong berada diangka Rp 2.500.- dan tentunya pada saat berada diharga tersebut para pelaku usaha akan mendapatkan keuntungan yang besar. Sedangkan pada saat harga singkong berada pada angka Rp 4.000,- maka para pelaku usaha akan mendapatkan keuntungan yang sedikit bahkan pas-pasan.

Pada industri emping singkong ini, sebagian besar menggunakan tenaga wanita. Industri pengolahan singkong menjadi emping singkong tersebut masih menggunakan teknologi sederhana atau masih bisa dibilang tradisional yang mana pada saat proses pengeringan singkong masih mengandalkan sinar matahari. Penjemuran emping singkong membutuhkan waktu 1-2 hari sampai emping benar-benar kering. Lama tidaknya proses penjemuran juga tergantung kondisi cuaca. Semakin panas cuacanya maka semakin cepat emping singkong akan kering dan begitu pula sebaliknya jika cuaca mendung penjemuran emping singkong akan semakin lama. Di Bantulkarang ada 4 pengrajin emping yang sudah menggunakan alat modern seperti mesin penggiling singkong dan kipas angin yang digunakan untuk membantu proses pengeringan emping.

Berdasarkan uraian diatas, permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: i) Berapa besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, dan keuntungan dari usaha emping singkong di Bantulkarang ii) Berapa besarnya R/C Rasio usaha pembuatan emping singkong di Bantulkarang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 04 September 2019 sampai dengan tanggal 15 September 2019 di Pedukuhan Batulkarang, Desa Ringinharjo, Kecamatan Bantul. Pengambilan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (Purposive) dengan pertimbangan bahwa padukuhan tersebut merupakan sentra industri emping singkong. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode deskriptif/analisis, yaitu dengan cara menyusun data-data yang berhubungan dengan penelitian, lalu disusun dan setelah itu baru dijelaskan, kemudian dianalisis sesuai dengan tujuan dan hipotesis yang diteliti. Penentuan sampel diambil secara sensus, yaitu dengan menjadikan semua pengrajin emping singkong di Bantul sebagai responden. Berdasarkan informasi yang didapat, di Bantul memiliki 25 pengrajin emping singkong dan semuanya akan dijadikan sebagai responden.

Data yang digunakan dalam penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang belum tersedia sehingga dikumpulkan secara khusus dari lapangan baik melalui pengamatan langsung maupun wawancara menggunakan kuisioner. Sedangkan untuk data sekunder merupakan data yang sudah tersedia dan telah didokumentasikan maupun dipublikasikan yang diperoleh melalui riset-riset terdahulu yang berkaitan dengan penelitian dan data dari instansi terkait yang berhubungan dengan penelitian.

Data yang diperoleh dalam penelitian ini terlebih dahulu ditabulasi kemudian diolah secara manual, lalu dijabarkan dan dianalisis dengan metode analisis yang sesuai. Untuk hipotesis yang pertama yaitu mengetahui keuntungan yang didapat dalam pengolahan emping singkong, ada beberapa tahanan yang harus dilakukan untuk mengetahui keuntungan yaitu:

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR = Penerimaan total usaha emping singkong (Rp)

Q = Jumlah produk (bungkus)

P = Harga produk (Rp)

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TC_{\text{eksplicit}} + TC_{\text{implisit}}$$

Keterangan:

TC = Total biaya (Rp)

Menghitung pendapatan dari usaha emping singkong menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rumus: } NR = TR - TC_{\text{eksplicit}}$$

Keterangan:

NR = Pendapatan

TR = Penerimaan

$TC_{\text{eksplicit}}$ = Jumlah biaya eksplisit

Menghitung keuntungan usaha pengolahan singkong menjadi emping singkong menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rumus: } \pi = TR - \sum TC$$

Keterangan:

Π =Keuntungan

TR = Penerimaan

TC =Total Biaya (biaya ekplisit + biaya implisit)

Untuk hipotesis yang kedua yaitu mengetahui R/C Rasio (efisiensi) industri emping singkong secara ekonomi dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

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

Keterangan :

R = Penerimaan

C = Biaya Total

Kriteria yang digunakan dalam penentuan efisiensi usaha adalah:

$R/C > 1$ berarti usaha yang dijalankan sudah efisien,

$R/C = 1$ berarti usaha belum efisien atau usaha mencapai titik impas

R/C < 1 berarti usaha yang dijalankan tidak efisien. (Soekartawi, 1995)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Geografis Wilayah Penelitian

Padukuhan Bantulkarang merupakan salah satu dari enam padukuhan yang ada di Desa Ringinharjo Kecamatan Bantul, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Padukuhan Bantulkarang berjarak kurang lebih 15 KM dari pusat kota Yogyakarta. Wilayah Padukuhan Bantulkarang berbatasan dengan:

Sebelah Barat : Padukuhan Gumuk

Sebelah Utara : Padukuhan Mandingan dan Soropaten

Sebelah Timur : Jalan Wakhid Hasim/ Jalan Bantul

Sebelah Selatan : Desa Palbapang

2. Karakteristik Responden

Karakteristik responden pada usaha emping singkong dalam penelitian berdasarkan umur, tingkat pendidikan, dan pengalaman dalam berusaha emping singkong. Keadaan dari karakteristik petani akan sangat mempengaruhi kemampuan dalam mengelola usahanya.

3. Responden Berdasarkan Golongan Umur

Umur dapat mempengaruhi kemampuan fisik dan pola pikir pengusaha emping singkong dalam mengelola usahanya. Kisaran umur responden yang diteliti yaitu umur 28 sampai lebih dari 60 tahun. Hal tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar pengusaha emping singkong di Bantulkarang tergolong dalam tenaga kerja yang produktif. Berikut ini jumlah dan presentasi produsen emping singkong berdasarkan kelompok umur di Padukuhan Bantulkarang:

Tabel 1. Jumlah dan Persentase Responden Berdasarkan Kelompok Umur.

Umur (Tahun)	Jumlah (Responden)	Presentase (%)
28-35	7	28,00
36-43	4	16,00
44-51	5	20,00
52-59	3	12,00
> 60	6	24,00
Jumlah	25	100,00

Berdasarkan data dari tabel 1 dapat diketahui bahwa dari 25 orang yang dijadikan sebagai responden ada 19 responden yang termasuk dalam kategori usia produktif dan 6 responden dalam kategori nonproduktif. Banyaknya jumlah responden usia produktif memungkinkan adanya peningkatan perkembangan usaha emping singkong di Daerah penelitian. Hal ini dikarenakan responden usia produktif pada umumnya lebih mudah menangkap informasi dan inovasi baru serta lebih cepat dalam pengambilan keputusan dalam penggunaan teknologi yang diterapkan dalam mengelola usaha yang sedang dijalankan. Maka dengan responden usia produktif, lebih diharapkan mampu membaca kondisi pasar dan memanfaatkan setiap peluang untuk menghasilkan keuntungan yang lebih besar.

4. Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan salah satu faktor penting untuk pengusaha dalam hal menerima dan menerapkan teknologi baru, disamping kemampuan dan ketrampilan dari pengusaha itu sendiri. Pendidikan akan mempengaruhi pola pikir pengusaha dalam menjalankan kegiatan usahanya dan pengambilan keputusan dalam pengolahan sampai pemasaran emping singkong yang dihasilkannya. Berikut ini tabel jumlah dan persentase responden berdasarkan tingkat pendidikan di Bantulkarang:

Tabel 2. Jumlah dan Persentase Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.

Tingkat Pendidikan	Jumlah (Reponden)	Presentase (%)
Tidak Sekolah	6	24,00
SD	5	20,00
SMP	3	12,00
SMA	11	44,00
Jumlah	25	100,00

Berdasarkan data dari tabel 2 dapat diketahui bahwa sebagian besar pengusaha emping singkong adalah tamatan SMA dengan jumlah responden sebesar 11 responden dengan persentase sebanyak 44%. Selain itu, para pengusaha emping juga masih banyak yang memiliki pendidikan rendah dan yang paling banyak adalah responden yang tidak sekolah dengan persentase sebanyak 24% dan jumlah respondennya 6 responden. Meskipun banyak pengusaha emping yang pendidikannya dibawah SMA, tetapi diharapkan untuk tetap bisa mengelola

modal, menjalankan usaha emping singkong, menghitung pendapatan dan keuntungan, serta bisa memasarkan produk ke luar daerah.

5. Responden Berdasarkan Pengalaman Usahanya

Keberhasilan usaha pembuatan kerupuk tidak hanya ditentukan oleh tingkat pendidikan, tetapi juga ditentukan oleh bakat dan lama dalam mengusahakannya. Berikut adalah tabel yang menunjukkan lama usaha emping singkong yang dijalankan oleh masing-masing responden, yaitu:

Tabel 3. Jumlah dan Persentase Responden Berdasarkan Lama Usahanya.

Lama Usaha (Tahun)	Jumlah (Responden)	Persentase (%)
5-15	13	52,00
16-31	7	28,00
>31	5	20,00
Jumlah	25	100,00

Berdasarkan dari data tabel 10 dapat diketahui bahwa bahwa selama 5-15 tahun jumlah pengusaha yang memproduksi emping singkong sebanyak 13 responden atau 52%, dan selama 16-31 tahun jumlah pengusaha yang memproduksi emping singkong sebanyak 7 responden atau 28%. Sedangkan responden yang mengusahakan emping singkong lebih dari 31 tahun ada 5 pengrajin atau 20%.

Analisis Usaha

Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang benar-benar dikeluarkan atau tidak dikeluarkan dalam proses pembuatam emping singkong. Biaya tersebut terdiri dari:

1. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit adalah biaya yang besar kecilnya bisa berubah secara prposional terhadap kuantitas output yang dihasilkan. Biaya eksplisit meliputi: biaya bahan baku, biaya penolong/tambahan, biaya tenaga kerja luar keluarga, penyusutan alat dan biaya lain-lain. Rata-rata biaya eksplisit dapat dilihat dalam tabel dibawah ini:

Tabel 4. Rata-rata Biaya Eksplisit yang Dikeluarkan untuk Usaha Emping Singkong Di Bantulkarang.

No	Jenis Biaya	Rata-rata/Minggu (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Bahan Baku	1.394.400	47,04
2	Upah Tenaga Kerja	372.960	12,58
3	Biaya Bahan Penolong		0,00
	a. Bawang putih	55.512	1,87
	b. Garam	27.840	0,94
	c. Kemiri	18.504	0,62
	d. Seledri	9.000	0,30
	e. Daun bawang	9.000	0,30
	f. Cabe keriting	581.840	19,63
	g. Daun kelor	9.000	0,30
	h. Buah naga	68.000	2,29
	i. Pemanis	13.024	0,44
	j. Penyedap rasa	37.040	1,25
	k. Telur	250.560	8,45
4	Biaya Lain-lain		0,00
	a. Bahan bakar	27.158	0,92
	b. Plastik 20x30 cm	10.150	0,34
	c. Plastik 60x100 cm	11.440	0,39
	d. Plastik 90x120 cm	25.700	0,87
	e. Gas LPG 3 Kg	43.200	1,46
5	Penyusutan Alat	19.830	0,67
	Jumlah	2.964.328	100,00

Tabel 4 diatas menunjukkan bahwa rata-rata biaya eksplisit terbesar dalam usaha emping singkong berasal dari biaya bahan baku. Dimana rata-rata bahan baku yang digunakan adalah 348,6 Kg dengan harga singkong Rp 4.000,00/Kg maka rata-rata biaya bahan baku yang dikeluarkan sebesar Rp 1.394.400 atau 47,04%. Biaya lainnya yang memiliki nilai yang besar adalah biaya pembelian cabe keriting yaitu rata-rata penggunaannya sebesar 16,62 Kg dengan harga Rp 35.000/Kg maka biaya rata-rata pembelian cabe keriting sebesar Rp 581.840 atau 19,28%. Hal ini disebabkan karena pada waktu penelitian harga cabe di Pasar masih tinggi. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan sesuai dengan perhitungan HKO (Hari Kerja Orang) yaitu rata-rata HKO tenaga kerja luar keluarga adalah 62,16 dengan upah tenaga kerja Rp 6.000,00/jam, sehingga pengeluaran tenaga kerjanya sebesar Rp 372.960 atau 12,58%. Bukan hanya tenaga kerja luar keluarga saja yang dihitung

tetapi tenaga kerja dalam keluarga juga dihitung. Walaupun kenyataannya tidak diberikan upah, tetapi karena konsep penelitian ini juga menghitung keuntungan maka tenaga kerja dalam keluarga tetap dihitung dan upah yang diterima dianggap sama dengan tenaga kerja luar keluarga. Dari berbagai macam bahan penolong, selain cabe keriting ada juga bahan yang membutuhkan pengeluaran cukup besar yaitu rata-rata penggunaan telur ayam yaitu 10,44 Kg dengan harga Rp 24.000,00/Kg, sehingga pengeluaran untuk penggunaan telur sebesar Rp 250.560 atau 8,45%. Sedangkan untuk pengeluaran biaya paling rendah adalah pembelian seledri, daun bawang dan daun kelor. Dimana masing-masing untuk rata-rata penggunaan seledri dan daun bawang yaitu 0,6 Kg dengan harga Rp 15.000/Kg, sehingga biaya yang dikeluarkan adalah Rp 9.000,00 atau 0,30%. Rata-rata penggunaan daun kelor yaitu 1,8 ikat dengan harga Rp 5.000/Ikat, sehingga biaya yang dikeluarkan adalah Rp 9.000,00 atau 0,30%. Hal ini dikarenakan penggunaan bahan tersebut yang terbilang sedikit. Jadi total biaya eksplisit yang dikeluarkan untuk pembuatan emping singkong sebesar Rp 2.964.328.

2. Biaya Implisit

Biaya implisit adalah biaya yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh banyaknya kapasitas produksi. Berikut ini adalah tabel rata-rata biaya implisit selama satu Minggu.

Tabel 5. Rata-rata Biaya Implisit Usaha Emping Singkong Di Bantulkarang.

No	Jenis Biaya	Rata-rata/Minggu (Rp)	Persentase (%)
1	Sewa Tempat Produksi	116.154	17,39
2	Upah Tenaga Kerja Dalam Keluarga	546.840	81,85
3	Bunga Modal Sendiri	5.130	0,77
Jumlah		668.124	100,00

Tabel 5 diatas menunjukkan bahwa rata-rata biaya implisit usaha emping singkong yang memiliki nilai terbesar adalah biaya upah tenaga kerja

dalam keluarga. Dimana biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja berdasarkan rata-rata jumlah HKO (Hari Kerja Orang) yaitu sebesar 91,14 dengan upah tenaga kerja Rp 6.000,/Jam, sehingga akan biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 546.840 atau 81,85%. Tenaga kerja yang paling banyak memang tenaga kerja dalam keluarga, dimana mayoritas pembuat emping singkong minimal dikerjakan oleh 2 orang tenaga kerja. Selain itu dalam pengeluaran biaya implisit juga memerlukan penghitungan biaya modal sendiri dengan cara mengalikan suku bunga bank dengan total biaya eksplisit. Suku bunga bank yang digunakan adalah suku bunga dari Bank Rakyat Indonesia (BRI) sebesar 9% per tahun. Sedangkan untuk penelitian ini jangka waktu yang digunakan hanya selama satu Minggu, jadi untuk penggunaan suku bunga bank sebesar 0,17%. Sehingga biaya bunga modal sendiri yang dikeluarkan sebesar Rp 5.130 atau 0,77%. Sedangkan rata-rata biaya implisit yang paling kecil dikeluarkan adalah biaya sewa tempat sendiri yaitu Rp 116.15/Minggu atau 17,39%. Jadi, total biaya rata-rata yang dikeluarkan untuk biaya implisit adalah Rp 668.124.-

3. Total Biaya

Total biaya pada usaha emping singkong adalah penjumlahan antara biaya eksplisit dengan biaya implisit yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Berikut ini adalah tabel tentang total biaya usaha emping singkong.

Tabel 6. Rata-rata Total Biaya Usaha Emping Singkong Di Bantulkarang.

No	Uraian	Rata-rata/Minggu (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Eksplisit	2.964.328	81,61
2	Biaya Implisit	668.124	18,39
Jumlah		3.632.452	100,00

Berdasarkan Tabel 6 diatas menunjukkan bahwa rata-rata biaya total yang dikeluarkan untuk usaha emping singkong di Bantulkarang selama satu Minggu sebesar Rp 3.632.452. Biaya terbesar yang dikeluarkan selama proses produksi berasal dari biaya eksplisit yaitu Rp 2.964.328 atau 81,61%. Hal ini

disebabkan karena jumlah produksi yang besar maka biaya yang dikeluarkan juga besar. Selain itu, juga bisa dikarenakan harga bahan baku dan bahan penolong yang tinggi di pasaran. Sedangkan biaya implisit yang dikeluarkan adalah Rp 668.124 atau 18,39%.

4. Penerimaan

Penerimaan pengusaha emping singkong merupakan perkalian antara jumlah produk emping singkong dengan harga yang berlaku di Bantulkarang.

Berikut ini adalah tabel rata-rata penerimaan selama satu Minggu usaha emping singkong yang ada di Bantulkarang berdasarkan varian rasa.

Tabel 71. Rata-rata Penerimaan Usaha Emping Singkong Selama Satu Minggu Di Bantulkarang.

Uraian	Rata-rata Jumlah Produksi/Minggu (Kg)	Harga Emping Singkong (Rp)	Rata-rata Penerimaan/Minggu (Rp)	Persentase (%)
Penerimaan				
a. Rasa Gurih	69,90	29.000	2.027.100	40,52
b. Rasa Pedas Manis	73,40	27.000	1.981.800	39,62
c. Rasa Ekstra Pedas	15,50	33.000	511.500	10,23
d. Rasa Daun Kelor	7,00	30.000	210.000	4,20
e. Rasa Buah Naga	8,50	32.000	272.000	5,44
Total Penerimaan			5002400	100

Tabel 7 menunjukkan bahwa rata-rata penerimaan yang diterima dalam menjalankan usaha emping singkong selama satu Minggu sebesar Rp 5.002.400. Jika dilihat dari tabel diatas, penerimaan terbesar berdasarkan varian rasanya adalah emping singkong yang memiliki rasa gurih yaitu Rp 2.027.100 atau 42,52% dan yang memiliki nilai penerimaan terbesar kedua adalah rasa pedas manis yaitu Rp 1.981.800 atau 39,62%. Hal ini dikarenakan dari awal usaha emping singkong memang rasa yang diproduksi adalah rasa gurih dan pedas manis, sehingga konsumen lebih meminati rasa tersebut. Untuk varian rasa yang lainnya yang merupakan inovasi baru, jadi peminatnya masih terbilang cukup rendah. Sedangkan untuk penerimaan yang memiliki nilai paling rendah pada usaha emping singkong adalah rasa daun kelor yaitu Rp 210.000 atau 4,20%.

5. Pendapatan

Pendapatan usaha emping singkong adalah selisih antara penerimaan dengan total biaya eksplisit. jadi pendapatan bisa juga dibilang sebagai penghasilan bersih. Berikut ini tabel dari rata-rata pendapatan usaha emping singkong di Bantulkarang.

Tabel 8. Rata-rata Pendapatan Usaha Emping Singkong Di Bantulkarang.

No	Uraian	Rata-rata/Responden (Rp)
1	Penerimaan	5.002.400
2	Biaya Eksplisit	2.964.328
	Pendapatan	2.038.072

Tabel 8 diatas menunjukkan bahwa rata-rata penerimaan produsen emping singkong sebesar Rp 5.002.400 dengan total biaya eksplisit yang dikeluarkan adalah Rp 2.964.328. Dengan demikian, pendapatan rata-rata yang diperoleh setiap produsen emping singkong selama satu Minggu adalah Rp 2.038.072.

6. Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh produsen usaha emping singkong merupakan selisih antara penerimaan dengan total biaya. Dimana total biaya yang dimaksud adalah jumlah antara biaya eksplisit dengan biaya implisit. Keuntungan usaha emping singkong dapat dilihat dalam tabel dibawah ini:

Tabel 9. Rata-rata Keuntungan Usaha Emping Singkong Di Bantulkarang.

No	Uraian	Rata-rata/Responden (Rp)
1	Penerimaan	5.002.400
2	Total Biaya	3.632.452
	Keuntungan	1.369.948

Menurut tabel 9 diatas menunjukkan bahwa rata-rata penerimaan produsen emping singkong di Bantulkarang adalah Rp 5.002.400 dengan total biaya yang dikeluarkan adalah Rp 3.632.452. Dengan demikian keuntungan rata-rata produsen emping singkong yang didapat selama satu Minggu adalah Rp 1.369.948.

7. R/C (Kelayakan Usaha)

Kelayakan usaha adalah perbandingan antara rata-rata penerimaan dengan yang diperoleh produsen emping singkong dengan rata-rata total biaya yang dikeluarkan atau lebih dikenal sebagai R/C Rasio. Kelayakan usaha usaha emping singkong di Bantulkarang dapat dilihat dalam tabel dibawah ini.

Tabel 10. Kelayakan Usaha Emping Singkong Di Bantulkarang.

No	Uraian	Rata-rata/Responden (Rp)
1	Penerimaan	5.002.400
2	Total Biaya	3.632.452
R/C Rasio		1,38

Dilihat dalam tabel 10 diatas menunjukkan 1,38 bahwa nilai keyakan usaha emping singkong di Bantulkarang sebesar yang berarti bahwa usaha emping singkong yang dijalankan sudah layak. Nilai R/C 1,38 berarti bahwa setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan usaha akan memberikan penerimaan sebesar 1,38 kali dari biaya yang dikeluarkan.

KESIMPULAN

Biaya total rata-rata yang dikeluarkan dalam industri emping singkong di Bantulkarang selama satu Minggu sebesar Rp 3.632.452. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 5.002.400 per Minggu sehingga pendapatan yang diperoleh produsen emping singkong adalah Rp 2.038.072. Sedangkan keuntungan yang diperoleh produsen emping singkong di Bantulkarang sebesar Rp 1.369.948 yang berarti usaha emping singkong yang berada di Bantulkarang cukup menguntungkan.

Usaha emping singkong di Bantulkarang memiliki nilai kelayakan lebih dari 1 yaitu sebesar 1,38. Hal ini berarti bahwa setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan produsen pada awal kegiatan usaha akan mendapatkan penerimaan

sebesar 1,38 kali dari biaya yang dikeluarkan selama kegiatan produksi berlangsung.

DAFTAR PUTAKA

- Adiputra, W. F. (2017). *Analisis Kelayakan Usaha Gula Tumbu Di Kecamatan Dawe Kabupaten Kudus*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Alin, A. (2011). “*Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Agribisnis Perkebunan Kelapa dan Agroindustri Gula Kelapa*”. *Jurnal Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Akhmad, R. K. (2015). *Analisis Kelayakan Usaha*. Diambil dari: http://www.academia.edu/2714019/ANALISIS_USAHA_UKM. Pada tanggal 29 Januari 2015.
- Amsari, Herlina P. (2009). *Analisis Usaha Pada Sentra Industri Kecil Kerupuk Rambak Berkualitas Sayur dari Kulit Sapi di Kabupaten Boyolali*. Fakultas Pertanian. Universitas Surakarta. Surakarta.
- Ankafia, Adi. (2013). *Analisis Kelayakan Usaha Industri Rumah Tangga Bawang Goreng di Kabupaten Kuningan Jawa Barat*. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Arifa, M. (2016). *Analisis Kelayakan Usaha Wingko Babat Di Kecamatan Karanganyar Kabupaten Karanganyar*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Arismansyah, S. (2015). *Analisis Nilai Tambah pada Agroindustri Pengolahan Kopi “Nangka Kupa” Di Kecamatan Kute Panang Kabupaten Aceh Tengah*. Skripsi. Program Agribisnis Fakultas Pertanian. Universitas Teuku Umar.
- Aristanto. 1996. *Pemberdayaan Usaha Kecil*. *Science Journal No: 25 Desember Universitas Merdeka*. Malang.
- Arnando, C. (2015). *Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Singkong Pada Skala Rumah tangga Di Desa Dayeuhluhur Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap*. Skripsi S1 Fakultas Pertanian UMY. Yogyakarta.

- Bima, T. S. U. (2008). "Analisis Pemasaran Gula Kelapa di Kabupaten Kulon Progo". *Skripsi yang Dipublikasikan*. Universitas Sebelas Maret.
- Dewanti. 2006. *Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Patilo Kabupaten Gunung Kidul*. Skripsi S1 Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Djaafar, Titiek F dan Siti R. (2003). *Ubi Kayu dan Olahannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Djuwari. (1994). *Aspek-aspek Ekonomi Usaha Tani*. Program Pasca Sarjana. UGM. Yogyakarta.
- Elvia, Rina. (2016). *Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Pada Home Industry Pak Ali Di Desa Ujong Tanjung Kecamatan Mereubo Kabupaten Aceh Barat*. Fakultas Pertanian. Universitas Teuku Umar Meulaboh. Aceh Barat.
- Emawati. (2007). *Analisis Kelayakan Finansial Industri Tahu (Studi Kasus: Usaha Dagang Tahu Bintaro, Kabupaten Tangerang Provinsi Banten)*. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta
- Gasperz, V. 1999. *Ekonomi Manajerial Pembuatan Keputusan Bisnis*. PT Gramedia. Jakarta.
- Hayami, Y. *Et al.* (1987). *Agricultural Marketing And Processing In Upland Java. Aperspective From a Sunda Village*. Bogor: GGPRT Center. www.uncapsa.org/default/files/CG8.pdf. Diakses tanggal 04 Mei 2016.
- Hidayah, H. N. (2016). *Analisis Usaha Home Industri Gula Kelapa (Stui Kasus Di Desa Wonoanti Kecamatan Tulakan Kabupaten Pacitan)*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Kasmir, & Jakfar. (2010). *Studi Kasus Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Jakarta (ID): Prenada Media Group.
- Kementrian Pertanian. *Data Produksi Singkong Indonesia Lima Tahun Terakhir*. <http://www.pertanian.go.id/home/?show=page&act=view&id=61>.
- Lipsey, G. R, Peter, O. S. Dan Douglas, D. P. 1990. *Pengantar Mikroekonomi 1 Jilid I*. Diterjemahkan oleh Jaka, A. W dan Kirbrandoko. Erlangga. Jakarta.

- L. M, Aminah Nur. (2013). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Susu Kedelai Pada Skala Industri Rumah Tangga di Kota Medan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara Medan. Medan.
- Makki, M. F. Et al. (2001). *Nilai Tambah Agroindustri Pada Sistem Agribisnis Kedelai Di Kalimantan Selatan*. Dalam *Jurnal Agro Ekonomika*. No. 1. Juli 2001.
- Nicholson, W. 1992. *Mikroekonomi Intermediate dan Penerapannya*. Erlangga. Jakarta.
- Parmawati, S. D. (2011). *Analisis Usaha Industri Rengginang Singkong Skala Rumah Tangga Di Kabupaten Sragen*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Putra, Ersan. D. (2013). *Analisis Kelayakan Bisnis Pengusaha Keripik Singkong Pikset Rende Cikalong Wetan Di Desa Rende Kecamatan Cikalong Wetan Kabupaten Bandung Barat*. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Prasasto, S. (2008). *Aspek Produksi Keripik singkong*. <http://WordPress.com>. Diakses pada hari selasa 1 Juni 2015.
- Pratiwi, Othi. (2018). *Analisis Penapatan Dan Resiko Usaha Tani Ubi Kayu (Manihot Utilissima) Di Desa Bumi Agung Marga Kecamatan Abung Timur Kabupaetn Lampung Utara*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Rahayu, D. A. (2015). *Analisis Kelayakan Usaha Gula Semut Anggota Koperasi Serba Usaha (KSU) Jatirogo*. Fakultas Ekonomi. UNY. Yogyakarta. o
- Rida Saptianuri. (2011). *Analisis Usaha Agroindustri Keripik Ketela Ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar*. Skripsi yang Dipublikasikan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rukmana, dkk. 1987. *Ubi Kayu dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rusnandari, R. C. (2013). *Pendekatan One Village Product (OVOP) untuk Meningkatkan Kreativitas UMKM dan Kesejahteraan Masyarakat*. *Journal & Proceeding Vol 3, No. 1*. Universitas Jendral Sudirman.

- Septiriyani, V. I. (2017). *Potensi Pendapatan Singkong (Manihot Utilissima) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Puter Secara Tradisional*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Soekartawi. (1995). *Analisis Usaha tani*. UI Press. Jakarta.
- Soekartawi. (2002). *Analisis Pendapatan*. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta. *Usaha Tani*.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suradi, (2017). *Analisis Usaha Ternak Burung Jalak Uren Di Desa Jimbung Kecamatan Kalikotes Kabupaten Klaten*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suratman, Agus. Y. Y. (2015). *Kontribusi Tenaga Kerja dalam Keluarga Terhadap Pendapatan Usaha Tani Terong (Solanum melongena L.) i Kelurahan Landasan Ulin Utara Kecamatan Liang Anggang Kota Banjarbaru*. Fakultas Pertanian. Universitas Ahmad Yani. Banjarbaru.
- Todaro, M. P. 1994. *Pembangunan Ekonomi Dunia ketiga Jilid 2*. Erlangga. Jakarta.
- Tulus T. H. Tambunan. (2002). *Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia*. Jakarta: Salemba Empat.
- Valentina, Oxy. (2009). *Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karanganyar (Kasus Pada KUB Wanita Tani Makmur)*. Fakultas Pertanian. UNS. Surakarta.
- Wardani, C. R. (2008). *Analisis Usaha Pembuatan Tempe Kedelai di Kabupaten Purworejo*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Widiyanto, Nugroho A. (2010). *Analisis Usaha Kerupuk Di Kabupaten Boyolali*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Wijayanti, R. (2017). *Analisis Usaha Telur Asin Di Kecamatan Brebes Kabupaten Brebes*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.

- Yolanda, Y. (2016). *Analisis Usaha Ternak Sapi Di Lahan Pantai Di Kecamatan Sanden Kabupaten Bantul*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Zahita, T. A. (2018). *Analisis Kelayakan Usaha Pada Industri Tempe Di Desa Purwoai Di Dalam Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Lampung Selatan*. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis. Universitas Lampung. Lampung.