

## **V.HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Identitas Responden**

Responden dalam penelitian ini adalah pelaku usaha emping singkong yang pada saat penelitian masih aktif dalam melakukan pembuatan emping dan bertempat tinggal di Pedukuhan Bantulkarang, Desa Ringinharjo, Kecamatan Bantul. Identitas responden sangat mempengaruhi dalam pengambilan keputusan dalam menjalankan kegiatan produksi emping singkong. Identitas responden usaha emping singkong yang diteliti meliputi: umur responden, jumlah keluarga, tingkat pendidikan, jumlah keluarga yang terlibat dalam proses produksi, status usaha, dan lama mengusahakan emping singkong.

#### **1. Umur Responden**

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 Pedukuhan Bantulkarang:

Tabel 7. Distribusi Responden Berdasarkan Kelompok Umur.

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

Berdasarkan data dari tabel 7 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. Produsen emping singkong di Pedukuhan Bantulkarang rata-rata berumur 28-59 tahun. Pada usaha emping singkong ini umur responden sangat berpengaruh dalam kegiatan produksi, meskipun semua kegiatan produksi bisa dilakukan dengan baik oleh tenaga kerja yang masih muda maupun yang sudah tua tetapi yang lebih diutamakan adalah kemampuan fisik atau tenaga yang memadai dari produsen. Jumlah anggota keluarga juga sangat berpengaruh dalam usaha emping singkong terutama untuk keluarga yang terlibat dalam proses produksi emping. 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.

## 2. Jumlah Anggota Keluarga

Jumlah anggota keluarga sangat berpengaruh dalam usaha pembuatan emping singkong. Semakin banyak anggota keluarga maka akan menuntut pengusaha untuk menghasilkan uang yang banyak juga. Anggota keluarga meliputi bapak, ibu, dan anak. Berikut ini distribusi jumlah anggota keluarga produsen emping singkong di Bantulkarang:

Tabel 8. Distribusi Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga.

<b>Anggota Keluarga (Orang)</b>	<b>Jumlah (Responden)</b>	<b>Persentase (%)</b>
2-4	11	44,00
> 5	14	56,00
<b>Jumlah</b>	<b>25</b>	<b>100,00</b>

Berdasarkan dari data tabel 8 dapat diketahui bahwa pengusaha emping singkong yang memiliki anggota keluarga terbanyak adalah >5 orang jumlahnya 14 responden atau 56% dari total responden yang berjumlah 25 responden. Besar kecilnya jumlah anggota keluarga sangat mempengaruhi ketersediaan tenaga kerja pada usaha pembuatan emping singkong, terutama tenaga kerja dalam keluarga yang ikut aktif dalam proses produksi.

## 3. Tingkat Pendidikan Responden

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. Selain itu, pendidikan juga akan mempengaruhi pengusaha dalam menyerap informasi terbaru untuk diterapkan dalam kegiatan usahanya. Berikut ini tabel jumlah dan persentase responden berdasarkan tingkat pendidikan di Bantulkarang:

Tabel 9. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.

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

Berdasarkan data dari tabel 9 dapat diketahui bahwa sebagian besar pengusaha emping singkong adalah tamatan SMA dengan jumlah responden sebesar 11 responden dengan persentase sebanyak 44%. Mayoritas responden usaha emping singkong di Bantulkarang sudah pernah menempuh pendidikan, walaupun tingkat pendidikannya berbeda-beda. Rata-rata pendidikan yang pernah ditempuh oleh produsen selama 12 tahun atau setara dengan SMA/SMK. Mengingat bahwa banyak usaha emping singkong yang secara turun temurun, maka tingkat pendidikan tidak begitu berpengaruh dalam produksi. Hal ini dikarenakan produksi emping singkong tidak perlu keahlian khusus seperti yang biasanya diperoleh dari pendidikan formal. Semua responden mempelajari proses pembuatan emping melalui orang tua masing-masing, saudara, maupun dari kerabat terdekat. Selain itu responden juga belajar dari pengalaman pribadi atau pengalaman dari orang lain. Jika dilihat dari rata-rata umur responden usaha emping singkong dapat digolongkan

dalam usia produktif, dengan demikian usaha ini masih mempunyai prospek pengembangan usaha yang luas. Dengan usia yang tergolong produktif, diharapkan responden mampu menerima informasi dan teknologi baru untuk kemajuan usahanya.

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.

#### **4. Jumlah Anggota Keluarga yang Terlibat dalam Produksi**

Berdasarkan dari hasil wawancara kepada 25 responden, tenaga kerja dalam keluarga yang terlibat dalam produksi pembuatan emping singkong sebanyak 2 orang. Biasanya dalam produksi bisa melibatkan ayah dan ibu atau juga bisa melibatkan ibu dan anak, terutama anak perempuan.

#### **5. Lama Usaha Emping Singkong yang Dijalankan Oleh Responden**

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

Tabel 10. Distribusi Responden Berdasarkan Lama Usahanya.

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

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%. Kegiatan usaha emping singkong di Bantulkarang sudah dijalankan antara 5-40 tahun dan rata-rata secara keseluruhan usaha yang dijalankan yaitu selama 19 tahun. Angka tersebut menunjukkan bahwa produsen emping singkong sudah lama menjalankan usaha tersebut.

Meskipun ada beberapa pelaku usaha emping singkong yang memiliki pengalaman usaha dibawah 20 tahun, tetapi untuk hasil produksinya tidak diragukan lagi karena pelaku usaha sudah memahami dan menguasai hal tersebut. Sedangkan responden yang menjalankan usaha emping singkong lebih dari 20 tahun merupakan usaha turun temurun yang diwariskan dari orang tua maupun keluarga. Berdasarkan dari berapa lamanya usaha emping singkong dijalankan yang sudah bertahun-tahun diharapkan pengusaha kedepannya mampu lebih baik lagi dalam menjalankan usaha tersebut, sehingga dapat mempertahankan serta meningkatkan skala usaha dan mampu meningkatkan keuntungan.

## 6. Alasan Responden Mengusahakan Emping Singkong

Alasan responden mengusahakan emping singkong dapat dilihat dalam tabel 8 dibawah ini:

Tabel 11. Distribusi Responden Berdasarkan Alasan Mereka Mengusahakan Emping Singkong.

<b>Alasan Responden</b>	<b>Jumlah Responden</b>	<b>Persentase (%)</b>
Usaha Warisan	9	36,00
Lebih Menguntungkan	7	28,00
Pengalaman Sebagai Buruh	9	36,00
<b>Jumlah</b>	<b>25</b>	<b>100,00</b>

Berdasarkan data dari tabel 11 diatas dapat diketahui bahwa Industri emping singkong di Bantulkarang memang sudah ada sejak lama bahkan sampai turun temurun. Tidak heran lagi jika usaha warisan yang diturunkan kepada anak dan cucu. Sebagian besar alasan responden untuk melanjutkan usaha warisan dari keluarga memiliki jumlah responden yang sama dengan pengalaman responden yang pernah menjadi buruh yaitu 9 responden dengan masing-masing persentase sebanyak 36%. Buruh yang dimaksud disini adalah para pelaku usaha yang pernah menjadi pekerja di tempat lain, seperti buruh pabrik, buruh tani, karyawan swasta, dan lain-lain. Pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh responden selama menjadi buruh mendorong responden untuk mengembangkan sendiri usaha emping singkong dengan tujuan unruk meningkatkan taraf hidup. Sedangkan untuk responden yang memiliki alasan lebih menguntungkan jumlah respondennya adalah 7 responden dan persentasenya adalah 28%.

## 7. Status Usaha Emping Singkong

Setiap usaha yang dilakukan oleh produsen emping singkong di Padukuhan Bantulkarang bisa merupakan usaha utama/pokok bahkan bisa sebagai usaha sampingan. Berikut ini tabel mengenai status usaha emping singkong yang ada di Bantulkarang:

Tabel 12. Distribusi Responden Berdasarkan Status Usahnya.

Status Usaha	Jumlah Responden	Persentase (%)
Usaha Utama/Pokok	12	48,00
Usaha Sampingan	13	52,00
<b>Jumlah</b>	<b>25</b>	<b>100,00</b>

Berdasarkan data dari tabel 12 menunjukkan bahwa pelaku usaha emping singkong di Bantulkarang ada 13 responden atau 52% yang menjadikan usaha emping singkong sebagai usaha sampingan, sedangkan yang 12 atau 48% responden lainnya menjadikan usaha emping singkong sebagai usaha utama/pokok. Pelaku usaha yang menjadikan usaha emping singkong sebagai usaha sampingan karena banyak pelaku usaha yang memiliki pekerjaan pokok sebagai petani, pedagang, maupun PNS dan mengusahakan emping singkong guna untuk menambah penghasilan.

## 8. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam usaha emping singkong di Bantulkarang adalah singkong segar. Singkong biasanya didatangkan langsung dari beberapa daerah seperti Muntilan, Wonosobo, dan Temanggung dengan harga Rp 4.000,00/Kg. Akan tetapi harga tersebut tidak dijadikan patokan karena setiap saat harga singkong dapat berubah sewaktu-waktu. Biasanya singkong yang sudah datang akan dikumpulkan ke satu



tempat yang merupakan tempat khusus untuk pembelian singkong bagi para pelaku usaha yang menggunakan bahan baku singkong. Pelaku usaha membeli singkong kepada pedagang besar yang mendatangkan langsung singkong dari petani untuk menyediakan stok. Keseluruhan pelaku usaha dalam pembayaran pembelian bahan baku menggunakan sistem kontan. Hal ini dilakukan untuk menghindari adanya hutang kepada pedagang.

## **9. Peralatan Usaha**

Pelaku usaha emping singkong selain memerlukan bahan baku juga memerlukan peralatan untuk digunakan dalam produksi. Berikut ini adalah alat-alat yang digunakan dalam prosen pembuatan emping singkong:

### **a. Kompor**

Berfungsi untuk memasak singkong mulai dari mentah sampai matang.

### **b. Dandang**

Berfungsi untuk mengukus singkong mentah menjadi singkong matang dan siap untuk diberikan bumbu.

### **c. Bak**

Berfungsi sebagai tempat untuk singkong yang sudah matang.

### **d. Alu**

Berfungsi untuk menghancurkan singkong dan memisahkan serabut-serabut singkong yang ada ditengahnya.

### **e. Mesin Giling**

Berfungsi untuk menggiling singkong yang sudah ditumbuk sehingga menjadi gethuk.

f. Timbangan

Berfungsi untuk menimbang gethuk dengan berat 5 kg.

g. Ember

Berfungsi sebagai tempat untuk gethuk yang sudah ditimbang.

h. Telenan

Berfungsi untuk alas mengiris gethuk sebelum di tumbuk menjadi lempengan bulat.

i. Pisau

Berfungsi untuk mengiris gethuk sebelum ditumbuk.

j. Plastik alas gethuk

Berfungsi sebagai alas untuk gethuk yang akan ditumbuk menjadi lempengan

k. Nampan

Berfungsi sebagai tempat untuk gethuk yang sudah diiris sebelum ditumbuk.

l. Gandhik

Berfungsi sebagai alat untuk menumbuk gethik menjadi lempengan. Biasanya gandhik yang digunakan oleh pembuat emping singkong memiliki berat  $\pm 2$  Kg.

m. Kemplongan

Berfungsi sebagai alas untuk menumbuk gethuk.

## 10. Proses Produksi

Biasanya dalam pengolahan emping singkong ada beberapa tahapan yang harus dilakukan yaitu:

### a. Pengupasan kulit

Singkong yang telah dipilih kemudian dikupas, jika ukuran singkong besar maka biasanya dipotong menjadi 2-3 bagian supaya mudah dikupas dan biasanya singkong juga dipotong terlebih dahulu masing-masing ujungnya. Pengupasan kulit singkong dilakukan dengan cara digarit dengan ujung pisau, kemudian kulit tersebut mulai dikelupas sampai bersih.

### b. Pencucian

Singkong yang telah dikuliti kemudian dicuci dengan air hingga seluruh kotoran bersih. Kemudian, dibilas dengan air bersih sehingga kotoran yang melekat singkong benar-benar bersih.

### c. Pengukusan

Setelah singkong dicuci kemudian singkong dikukus selama 45-60 menit, tergantung seberapa banyak singkong yang akan direbus. Setelah singkong yang dikukus sudah matang singkong dimasukkan ke dalam wadah besar untuk diambil bagian tengahnya supaya pada saat digiling dan nanti jadi emping tidak ada serat-seratnya.

### d. Penumbukan/Penggilingan

Singkong yang sudah dikukus dan dibersihkan bagian tengahnya kemudian ditumbuk/digiling. Berhubung sekarang sudah banyak yang memakai mesin penggilingan maka singkong tersebut digiling dan

dicampuri bumbu-bumbu dan telur. Setelah itu digiling sampai halus sehingga membentuk adonan seperti adonan dari gethuk. Berikut ini beberapa varian rasa yang ada pada usaha emping singkong:

a) Rasa gurih

Rasa gurih merupakan campuran dari singkong yang sudah dikukus dengan irisan seledri dan daun bawang, bawang putih, telur, garam dan penyedap rasa.

b) Rasa pedas manis

Merupakan campuran singkong kukus dengan irisan cabe, telur, pemanis, seledri, daun bawang, dan garam.

c) Rasa ekstra pedas

Merupakan campuran singkong kukus dengan irisan cabe yang banyak, telur, dan garam.

d) Rasa buah naga

Merupakan campuran singkong kukus dengan buah naga yang sudah dihaluskan, pemanis, telur, dan garam.

e) Rasa daun kelor

Merupakan campuran singkong kukus dengan daun kelor secukupnya, seledri, daun bawang, bawang putih, telur, dan penyedap rasa.

Berikut ini adalah gambar dari hasil penggilingan singkong yang dibentuk menjadi gethuk.



Gambar 2. Singkong yang Sudah Dibuat Gethuk dan Ditimbang dengan Berat 5 Kg.

f) Pengirisan

Adonan emping singkong yang sudah digiling kemudian dimasukkan kedalam wadah dengan ukuran 5 kg dan ditekan-tekan supaya adonan padat. Setelah itu, baru diiris dengan ukuran sebesar biji kelereng. Dibawah ini adalah gambar pengirisan gethuk sebelum ditumbuk.



Gambar 3. Gethuk yang Diiris Sebelum Ditumbuk Menjadi Lempengan.

g) Penumbukan dalam bentuk lempengan

Setelah semua adonan diiris, kemudian ditumbuk menggunakan alat yang biasanya disebut lumpang oleh para pengrajin. Lumpang yang digunakan kira-kira memiliki ukuran 30x50 cm. Sebelum adonan ditumbuk lumpang dilapisi dengan plastik dengan ukuran 0,5 x 1 m. Penumbukan biasanya dari bagian kiri atas sampai kesisi kanan dan baru kebawah sampai semua plastik dipenuhi dengan adonan yang ditumbuk.

h) Penjemuran/Pengeringan

Penjemuran biasanya dilakukan dengan cara memberi alas tanah dengan terpal atau biasanya juga ada yang menjemurnya seperti layaknya menjemur baju. Lama kering dari emping singkong tergantung dengan kondisi cuaca, jika sedang panas 1 hari bisa langsung kering dengan catatan menjemurnya harus dari pagi hari sampai sore hari. Jika sedang

hujan maka bisa 2-3 hari baru kering. Hal ini juga berpengaruh pada warna dari emping itu sendiri, jika sehari emping singkong kering maka warnanya akan kuning kecoklatan dan transparan. Tetapi jika lebih dari satu hari keringnya maka warna emping singkong akan kecoklatan agak gelap dan transparan. Berikut ini adalah gambar dari penjemuran emping singkong yang sudah ditumbuk menjadi lempengan.



Gambar 4. Gethuk yang Ditumbuk Menjadi Lempengan dan Dijemur Dibawah Sinar Matahari Secara Langsung.



Gambar 5. Emping yang Sudah Kering Dipisahkan Dari Plastik Alasnya.

i) Pengemasan (*packing*)

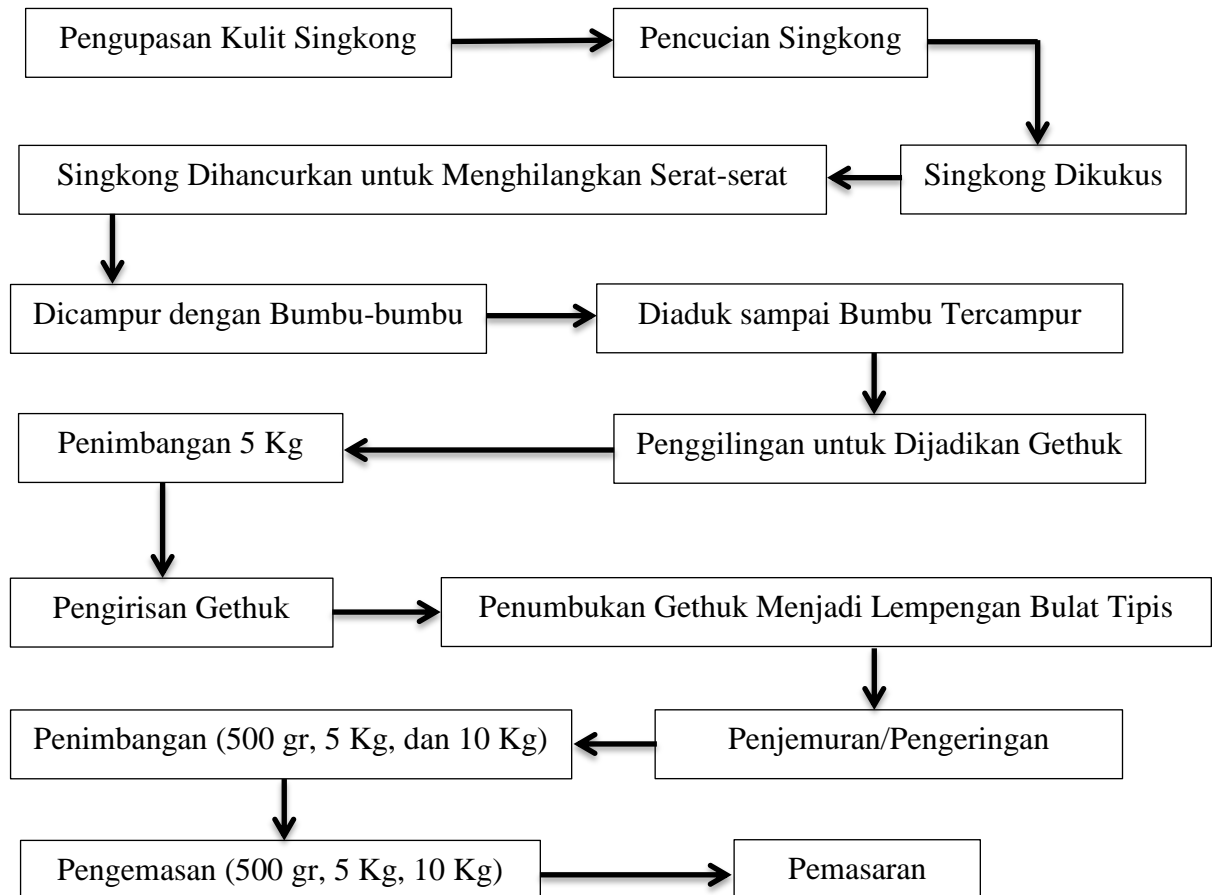
Pengemasan emping menggunakan plastik ukuran 20x30 cm dengan ketebalan 0.5 mm. Setiap emping singkong yang sudah kering, di kemas dengan berat masing-masing 500 gram. Tetapi ada juga pelaku usaha yang membungkusnya dengan plastik ukuran 60x100 cm untuk 5 Kg emping dan 90x120 cm untuk 10 Kg emping. Pengemasan juga tergantung dengan permintaan dari konsumen.



Gambar 6. Emping Singkong yang Sudah Di *Packing* dengan Berat 500 gr.



Untuk lebih jelas lagi berikut ini adalah alur dari proses pembuatan emping singkong:



Gambar 7. Proses Pembuatan Emping Singkong Di Bantulkarang.

## 11. Pemasaran

Daerah pemasaran emping singkong meliputi pasar-pasar tradisional, toko kelontong, toko oleh-oleh, dan swalayan di Kabupaten Bantul. Bahkan daerah pemasarannya sudah merambah ke Luar Provinsi Yogyakarta, seperti: Jakarta, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera, Bali, bahkan ada juga yang memasarkannya sampai Luar Negeri Seperti China dan Hongkong.

Pemasaran emping singkong bisa secara online maupun offline. Ada beberapa saluran pemasaran emping singkong yang dijalankan, yaitu sebagai berikut:

a. Produsen → Konsumen

Pemasaran produk emping singkong biasanya para pelaku usaha langsung menjualnya kepada konsumen. Dimana konsumen tersebut bisa langsung datang ke tempat produksi atau via *delivery order* (Pengiriman).

b. Produsen → Pedagang Perantara → Konsumen

Pemasaran emping singkong ada juga yang melalui pedagang perantara yang secara langsung datang ke tempat produksi untuk dijual kembali ke konsumen.

c. Produsen → Pedagang Perantara → Pedagang Kecil → Konsumen

Dari produsen pemasaran yang melalui pedagang perantara yang secara langsung datang ke tempat produksi kemudian menjualnya ke pedagang kecil dan setelah itu baru dijual kembali ke konsumen. Tetapi ada juga beberapa pedagang perantara yang dari Luar Yogyakarta, sehingga perlu adanya jasa pengiriman.

d. Produsen → Pedagang Menengah → Konsumen

Pemasaran emping dari produsen biasanya juga langsung dijual kepada pedagang kecil kemudian baru dijual kembali ke konsumen. Contoh pedagang menengah yang menyediakan emping singkong adalah pasar dan toko oleh-oleh yang berada di Kecamatan Bantul.

e. Produsen → Pedagang Besar → Konsumen

Pemasaran emping singkong juga melalui pedagang besar, dimana produsen memberikan stok untuk dijual kembali kepada konsumen. Contoh pedagang besar yang menjual emping singkong di Kecamatan Bantul adalah Swalayan.

f. Produsen → Pedagang Kecil → Konsumen

Para pedagang kecil biasanya langsung datang sendiri ke produsen untuk membeli emping singkong dan kemudian akan langsung dijual kepada konsumen. Contoh pedagang kecil adalah pedagang eceran.

## **B. Analisis Usaha**

Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang benar-benar dikeluarkan atau tidak dikeluarkan dalam proses pembuatan emping singkong.

Biaya tersebut terdiri dari:

### **1. Biaya Eksplisit**

Biaya eksplisit adalah biaya yang besar kecilnya bisa berubah secara proporsional 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 13. 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
	<b>Jumlah</b>	<b>2.964.328</b>	<b>100,00</b>

Tabel 13 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. Biaya implisit meliputi: biaya sewa tempat sendiri, bunga modal sendiri dan biaya tenaga kerja dalam keluarga. Biaya tersebut sebenarnya tidak benar-benar dikeluarkan oleh pelaku usaha emping singkong, tetapi karena dalam penelitian ini menggunakan konsep keuntungan maka biaya tersebut harus diperhitungkan. Untuk penghitungan upah tenaga kerja dalam keluarga menggunakan upah yang sama dengan upah yang diterima oleh tenaga kerja luar keluarga. Berikut ini adalah tabel rata-rata biaya implisit selama satu Minggu.

Tabel 14. 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
<b>Jumlah</b>		<b>668.124</b>	<b>100,00</b>

Tabel 14 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 15. 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
	<b>Jumlah</b>	<b>3.632.452</b>	<b>100,00</b>

Berdasarkan Tabel 15 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. Semakin besar jumlah produk yang dihasilkan maka akan semakin besar pula penerimaan yang diterima oleh masing-masing pelaku usaha. Di Bantulkarang itu sendiri, emping singkong yang dihasilkan memiliki berbagai macam varian rasa seperti: gurih, pedas manis, ekstra pedas, daun kelor, dan buah naga. Berikut ini adalah tabel rata-rata penerimaan selama satu Minggu usaha emping singkong yang ada di Bantulkarang berdasarkan varian rasa.

Tabel 16. 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
<b>Total Penerimaan</b>			<b>5.002.400</b>	<b>100,00</b>



Berdasarkan tabel 16 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 17. 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
	<b>Pendapatan</b>	<b>2.038.072</b>

Tabel 17 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 pada tabel dibawah ini:

Tabel 18. 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
	<b>Keuntungan</b>	<b>1.369.948</b>

Menurut tabel 18 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 adala perbandingan antara rata-rata penerimaan 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 19. Kelayakan Usaha Emping Singkong Di Bantulkarang.

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

Dilihat dalam tabel 19 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.