

ANALISIS USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA KERIPIK BELUT
DI PUSAT KULINER BELUT KECAMATAN GODEAN
KABUPATEN SLEMAN

Diajukan Kepada Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Sebagai Bagian Dari Persyaratan Yang Diperlukan Guna Memperoleh Derajat
Sarjana Pertanian



Oleh :
Rizkha Andika Pramana
20120220005

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2016

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan petunjuk, kekuatan, dan hidayah-Nya, sehingga skripsi yang berjudul ANALISIS USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA KERIPIK BELUT DI PUSAT KULINER BELUT KECAMATAN GODEAN KABUPATEN SLEMAN ini dapat disusun dan diselesaikan.

Skripsi ini disusun guna memperoleh derajat Sarjana pada Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Penulisan skripsi ini dapat terwujud tentu saja tidak lepas dari bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada:

1. Ir. Sarjiyah, M.S. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
2. Ir. Eni Istiyanti, M.P. Selaku Dosen Pembimbing Utama dan Kaprodi Agribisnis
3. Dr. Ir. Sriyadi, M.P. Selaku Dosen Pembimbing Pendamping.
4. Ir. Siti Yusi Rusimah, M.S. Selaku Dosen Penguji Skripsi.
5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta khususnya program studi agribisnis yang telah memberikan bekal ilmu dan pengetahuan yang bermanfaat bagi penulis.
6. Ayah dr. Hari Sasongko, SP. OG, Ibu Agustina Iswantati, kakak dr. Dhyan Rahma Sari, Alm Rizkhi Andika Pramana yang senantiasa mendukung serta mendoakan penulis.
7. Ibu Sarbinah Selaku orang yang bersedia diganggu pada saat pengambilan data pedagang keripik belut.
8. Teman-teman seperjuangan Muhammad Rudi, Rizky Firdaus Hartanto, Septi, dan masih banyak yang lain penulis tidak dapat menyebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari sempurna, saran dan kritik dari semua pihak sangat penulis harapkan untuk perbaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, 27 Desember 2016

Rizkha Andika Pramana

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
INTISARI.....	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	3
C. Kegunaan.....	3
II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI.....	4
A. Tinjauan Pustaka	4
B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	11
C. Kerangka Berpikir.....	12
III. METODE PENELITIAN.....	14
A. Metode Dasar Penelitian	14
B. Metode Pengambilan Sampel.....	14
C. Jenis dan Sumber Data	14
D. Asumsi dan Pembatasan masalah	15
E. Definisi Operasional dan Konsep Pengukuran Variabel.....	15
F. Teknik analisis	17
IV. KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN	20
A. Letak wilayah	20
B. Keadaan penduduk	21
C. Keadaan Perekonomian.....	23
D. Keadaan Perindustrian	24
E. Keadaan Umum di Pusat Kuliner Belut Kecamatan Godean.....	25
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Identitas Pedagang	27
B. Analisis Biaya dan Sarana Produksi	28
C. Penerimaan.....	35
D. Pendapatan dan Keuntungan	36

E. Nilai Tambah.....	37
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Nilai Gizi Komperatif Belut per 100 gr	7
Tabel 2. Jumlah Penduduk Kecamatan Godean Menurut Kelompok Umur Semester 1 Tahun 2014	21
Tabel 3. Jumlah Penduduk Kecamatan Godean Menurut Tingkat Pendidikan Semester 1 Tahun 2014.....	22
Tabel 4. Jumlah Penduduk Kecamatan Godean Menurut Jenis Pekerjaan Semester 1 tahun 2014.....	23
Tabel 5. Lembaga perekonomian di Kecamatan Godean	23
Tabel 6. Data Perindustrian Kabupaten Sleman Tahun 2008 - 2009.....	24
Tabel 7. Sebaran wilayah asal pedagang.....	26
Tabel 8. Jumlah Pengusaha Keripik Belut Menurut Umur di Kecamatan Godean .	27
Tabel 9. Jumlah Pengusaha Keripik Belut Menurut Tingkat Pendidikan di Kecamatan Godean	28
Tabel 10. Penyusutan Alat industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman	31
Tabel 11. Biaya Tenaga Kerja industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman	33
Tabel 12. Biaya Eksplisit industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman	33
Tabel 13. Biaya Implisit industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman	35
Tabel 14. Biaya Total industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman	35
Tabel 15. Penerimaan industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman	36
Tabel 16. Pendapatan Dan Keuntungan industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman	36

Tabel 17. Nilai Tambah industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman	37
--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran	13
--	----