

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Identitas Pedagang

#### 1. Identitas Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pengusaha keripik belut yang pada masa penelitian masih aktif memproduksi dan berdomisili di Kecamatan Godean. Identitas responden ini meliputi: umur responden, lama pendidikan, jumlah anggota keluarga, jumlah anggota keluarga yang terlibat dalam produksi, lama mengusahakan, status usaha dan alasan usaha. Umur responden berpengaruh langsung terhadap tenaga kerja yang diterapkan dalam mengusahakan usaha keripik belut. Jumlah pengusaha keripik belut berdasarkan umur dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Jumlah Pengusaha Keripik Belut Menurut Umur di Kecamatan Godean

Umur	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)
40-50	17	58,6
51-60	7	24,1
>60	5	17,2
Jumlah	29	100

Dari Tabel 8 Jumlah pengusaha yang dijadikan responden pada penelitian ini berjumlah 29 orang dengan umur 40 tahun sampai dengan lebih dari 60 tahun. Dari jumlah keseluruhan yang paling mendominasi adalah responden yang berumur 40 sampai 50 tahun, dengan persentase sebesar 60%. Selanjutnya adalah responden dengan umur 51 sampai 60 tahun yang berjumlah 7 orang dengan persentase 23,33%, petani yang lebih dari 60 tahun berjumlah 5 orang dengan persentase 16,6%. Umur petani juga mempengaruhi produktivitas kerja yang dibutuhkan. Semakin banyak petani yang berumur produktif maka kemampuan tenaga yang dicurahkan dalam mengolah keripik belut akan semakin besar.

## 2. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan pada pengusaha merupakan salah satu faktor penting yang dapat mempengaruhi keberhasilan usaha keripik belut. Tingkat pendidikan pengusaha akan mempengaruhi cara berpikir untuk mengembangkan usahatannya. Selain dengan mudah menerima informasi mengenai usaha keripik belut, dan informasi mengenai pasar.

Tabel 2. Jumlah Pengusaha Keripik Belut Menurut Tingkat Pendidikan di Kecamatan Godean

Tingkat Pendidikan	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)
SD	9	31
SMP	4	13,8
SMA/SMK	16	55,2
Jumlah	29	100

Dari tabel 9 dapat dilihat bahwa jumlah pengusaha keripik belut berdasarkan tingkat pendidikan didominasi oleh tingkat pendidikan Sekolah Menengah Atas/Sekolah Menengah Kejuruan dengan persentase sebanyak 56,66%. Artinya mayoritas pengusaha keripik belut yang ada di pusat kuliner belut Godean memiliki tingkat pendidikan yang cukup tinggi, perbedaan tingkat pendidikan responden tidak terlalu berpengaruh terhadap keberhasilan dalam melakukan usaha keripik belut.

### **B. Analisis Biaya dan Sarana Produksi**

Biaya produksi merupakan nilai yang digunakan selama proses produksi keripik belut berlangsung. Biaya terdiri dari biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit meliputi biaya bahan baku, biaya bahan tambahan, dan biaya bahan bakar. Sedangkan biaya implisit meliputi biaya tenaga kerja dalam dan bunga modal sendiri.

## 1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan hal penting untuk proses usaha keripik belut di Kecamatan Godean. Penggunaan belut yang segar dan berkualitas baik akan sangat mendukung usaha keripik belut. Bahan baku utama yang digunakan dalam industri keripik belut adalah belut segar hidup yang diperoleh dari pengumpul daerah Jawa Timur seperti Kediri, Malang, Ngawi, Madiun, Jombang, Bojonegoro. Hasil belut lokal kurang memenuhi permintaan pengusaha keripik belut karena jumlah yang sedikit. Oleh karena itu, untuk memenuhi permintaan belut segar hidup kebanyakan diperoleh dari luar daerah Yogyakarta.

Belut segar hidup yang dari luar daerah dikumpulkan oleh pedagang pengumpul kemudian dikirimkan langsung ke rumah pengusaha keripik belut sesuai pesanan. Pengusaha keripik belut memperoleh belut segar hidup dengan harga rata-rata Rp 38.000,- /Kg diperoleh dari luar daerah, dimana beban tenaga diikutsertakan pada harga belut segar hidup yang diterima pengusaha, dengan demikian lebih menghemat waktu, dan tenaga kerja.

Di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman Rata-rata pengusaha keripik belut memproduksi 67 kg dalam sekali produksi biaya belut mentah dihitung dengan penjumlahan antara biaya belut mentah rata-rata dibagi dengan jumlah pengusaha. Jadi biaya rata-rata yang diperoleh dalam sekali produksi keripik belut adalah Rp 2.544.643,-.

## 2. Biaya Tepung Beras

Tepung beras juga sangat penting keberadaannya pada proses produksi usaha keripik belut, tepung digunakan untuk membuat adonan yang kemudian

dicampur dengan bumbu dan belut mentah sebelum digoreng. Biaya penggunaan tepung dengan jumlah 30 kg, dengan biaya rata-rata dalam satu kali produksi sebesar Rp 300.000,- kualitas tepung beras yang digunakan juga sangat menentukan hasil adonan yang di hasilkan dalam usaha keripik belut di Kecamatan Godean.

### 3. Biaya Minyak Goreng

Minyak goreng yang dibeli di pasar godean dengan jumlah penggunaan rata-rata minyak goreng pada usaha keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman adalah sebanyak 32 kg dalam sekali produksi dengan biaya rata-rata dalam sekali produksi sebesar Rp 384.000,-.

### 4. Biaya Bumbu

Bumbu adalah bahan penyedap makanan atau masakan dan sifatnya tidak tahan lama atau tidak awet. Pada usaha keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman terdapat beberapa bumbu yaitu: Bawang putih, Ketumbar, Kunyit, Kemiri, Jeruk Nipis, Garam. Jumlah Biaya bumbu rata-rata yang digunakan untuk usaha keripik belut dalam satu kali produksi adalah sebesar Rp 121.429,-

### 5. Bahan bakar kayu

Kayu bakar yang dibeli di sekitaran rumah produksi. Jumlah penggunaan rata-rata kayu bakar pada usaha keripik belut di Kecamatan Godean adalah sebanyak 17 ikat kayu bakar dalam sekali produksi dengan biaya rata-rata dalam sekali produksi sebesar Rp 119.483,-. Dengan harga per ikat Rp 7.000,-

## 6. Penyusutan Alat

Penyusutan alat merupakan biaya yang dikeluarkan secara tidak tunai dan tidak diperhitungkan oleh petani, tetapi pada penghitungan biaya produksi merupakan biaya tunai. Biaya penyusutan alat masuk dalam biaya usaha keripik belut karena alat tidak hanya digunakan sekali pakai. Berikut rata-rata biaya penyusutan alat pada suahatani cabai merah lahan pasir pantai dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3. Penyusutan Alat industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman

Jenis Alat	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Wajan	1.776	34,6
Serok	361	7,0
Suthil	510	9,9
Tirisan	454	8,8
Kardus	254	4,9
Plastic	75	1,5
Ember	350	6,8
Tumbu	553	10,8
Irik	806	15,7
Jumlah	5.139	100,0

Dari tabel 10 menunjukkan bahwa penyusutan alat tertinggi adalah wajan yaitu sebesar Rp 1.776,- atau sebesar 34,6%. Hal ini dikarenakan harga wajan per unit masih mahal. Biaya total penyusutan yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 5.139,- per produksi.

Peralatan usaha yang digunakan dalam usaha keripik belut semuanya masih tergolong jenis peralatan non mekanis. Peralatan usaha yang digunakan meliputi :

### a. Wajan

Berfungsi untuk menggoreng belut segar yang telah dibersihkan.

b. Sutil

Berfungsi untuk memudahkan kita untuk melakukan penggorengan keripik belut

c. Serok

Berfungsi untuk mengangkat keripik belut yang telah digoreng dari penggorengan.

d. Ember

Berfungsi untuk mencampur bumbu dan tepung beras menjadi satu.

e. Irik

Anyaman bambu yang berfungsi untuk menaruh keripik belut setelah digoreng agar minyak yang tersisa di keripik belut berkurang.

f. Tumbu

Berfungsi sebagai tempat mencuci belut setelah dibersihkan dari kotorannya.

g. Kardus

Berfungsi sebagai tempat keripik belut setelah diletakkan di irik.

h. Tirisian

Berfungsi sebagai mengurangi kandungan minyak pada hasil penggorengan.

i. Plastik

Berfungsi sebagai identitas produk, dalam hal ini kemasan dapat digunakan sebagai alat komunikasi dan informasi kepada konsumen melalui label yang terdapat pada kemasan.

## 7. Biaya Tenaga Kerja

Tenaga Kerja yang digunakan dalam usaha keripik belut merupakan tenaga kerja dalam keluarga akan tetapi mereka dibayar seperti tenaga kerja luar keluarga sehingga termasuk biaya eksplisiet. Tugas tenaga kerja yaitu membersihkan belut, menggoreng, dan menjual.

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman

No	Kegiatan	HKO	Upah (Rp)	Biaya (Rp)
1	Membersihkan belut	1,52	50.000	75.862
2	Menggoreng	1,34	60.000	80.690
3	Penjualan	1,45	60.000	86.897
Total				243.448

Dari tabel 11 menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja tertinggi adalah penjualan yaitu sebesar Rp 86.897,- dan biaya terendahnya adalah membersihkan belut yaitu sebesar Rp 75.862,-. Jumlah biaya tenaga kerja yang dikeluarkan sebesar Rp 243.448,-

## 8. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit adalah biaya yang secara nyata dikeluarkan untuk proses produksi. Biaya ini berupa bahan baku, biaya bahan tambahan, penyusutan alat, tenaga kerja.

Tabel 5. Biaya Eksplisit industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman

Uraian	Biaya (Rp)
Bahan baku	2.544.643
Kayu bakar	119.483
Tepung	300.000
Minyak goreng	384.000
Bumbu	121.429
Penyusutan alat	5.139
Biaya tenaga kerja	243.448
Jumlah	3.718.142

Dari Tabel 12 menunjukkan bahwa biaya eksplisit yang paling tinggi digunakan adalah bahan baku yaitu sebesar Rp 2.544.643,- hal ini dikarenakan harga belut segar dipasaran masih mahal. Sedangkan biaya yang paling rendah adalah penyusutan alat yaitu sebesar Rp 5.139,- Jumlah biaya eksplisit yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik belut Rp 3.718.142,-.

#### 9. Biaya Implisit

Biaya implisit adalah biaya yang dikeluarkan secara tidak nyata untuk proses produksi. Biaya tersebut merupakan biaya yang disediakan diluar dari biaya yang sudah dihitung atau diduga. sehingga biaya implisit meliputi tenaga kerja dalam keluarga, dan bunga modal sendiri.

Penggunaan tenaga kerja dalam keluarga pada usaha keripik belut hanya di penjualan karena pada saat penjualan pemilik ikut serta tetapi tidak mendapatkan upah. Rata – rata pemilik usaha bekerja selama 8 jam kerja dalam sehari.

Bunga modal yang digunakan pengusaha secara keseluruhan pada industri keripik belut merupakan modal pribadi dari pengusaha yang bersangkutan. Modal ini mula-mula sedikit, namun karena usaha ini memiliki keuntungan, maka keuntungan dari hari ke hari digunakan untuk menambah modal usaha. Bunga modal sendiri diperoleh dari biaya eksplisit atau biaya yang benar-benar dikeluarkan dikalikan dengan suku bunga pinjaman yang berlaku. Total biaya eksplisit sebesar Rp 3.718.142,- dan suku bunga bank BRI adalah 10% per tahun. Jadi besarnya bunga modal usaha keripik belut adalah Rp 7.150,- / Minggu

Tabel 6. Biaya Implisit industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman

Uraian	Biaya (Rp)
Biaya Tenaga Kerja	60.000
Bunga Modal Sendiri	7.150
Jumlah	67.150

Dari Tabel 13 menunjukkan bahwa Biaya implisit yang paling kecil digunakan adalah bunga modal sendiri yaitu sebesar Rp 7.150,- dan biaya yang paling besar dikeluarkan adalah tenaga kerja dalam keluarga yaitu Rp 60.000,- jadi jumlah biaya implisit yang dikeluarkan untuk usaha keripik belut adalah Rp 67.150 , - .

#### 10. Biaya Total

Biaya total merupakan biaya produksi yang dikeluarkan oleh petani dalam satu musim tanam, baik eksplisit maupun implisit. Berikut biaya rata-rata yang dikeluarkan pengusaha keripik belut di Kecamatan Godean.

Tabel 7. Biaya Total industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman

Uraian	Biaya (Rp)
Biaya Eksplisit	3.718.142
Biaya Implisit	67.150
Biaya Total	3.785.292

Dari tabel 14 dapat diketahui biaya total produksi keripik belut di Usaha Industri Rumah Tangga Keripik Belut Sawah di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman adalah Rp 3.785.292,- dan biaya implisit Rp 67.150,- ditambah dengan biaya eksplisit Rp 3.718.142,-.

#### C. Penerimaan

Penerimaan merupakan perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual pada saat penelitian. Berikut tabel penerimaan keripik belut dalam satu kali produksi

Tabel 8. Penerimaan industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman

Uraian	Jumlah
Produksi (Kg)	52
Harga (Rp)	120.000
Penerimaan (Rp)	6.240.000

Dari tabel 15 dapat diketahui bahwa rata-rata produksi keripik belut di Kecamatan Godean adalah 52 kg per produksi dengan harga Rp 120.000,- per kg jadi penerimaan usaha keripik belut setiap satu kali produksi adalah sebesar Rp 6.240.000,-

#### D. Pendapatan dan Keuntungan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan biaya eksplisiet. Total penerimaan di definisikan sebagai nilai yang diterima dari penjualan produk yang merupakan perkalian antara harga dengan jumlah produksi. Keuntungan yang diperoleh merupakan selisih antara penerimaan total (TR) dengan biaya total (TC), dimana yang diperhitungkan adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses prduksi, baik berupa biaya eksplisit maupun biaya implisit. Berikut tabel rata-rata biaya pendapatan usaha keripik belut di Kecamatan Godean.

Tabel 9. Pendapatan Dan Keuntungan industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman

No.	Uraian	Jumlah
1	Penerimaan	6.240.000
2	Biaya Eksplisit	3.718.142
3	Biaya Implisit	67.150
4	Pendapatan (1-2)	2.521.858
5	Keuntungan (1-2-3)	2.454.708

Dari Tabel 16 menunjukkan bahwa pendapatan rata-rata dari usaha keripik belut yaitu sebesar Rp 2.521.858,- dan keuntungan dari usaha keripik belut ini Rp 2.454.708,-

### E. Nilai Tambah

Analisis nilai tambah berguna untuk menguraikan proses produksi menurut sumbangan masing-masing faktor produksi. Dasar perhitungan metode analisis nilai tambah ini menggunakan perhitungan Kg bahan baku belut segar dan masih hidup. Nilai tambah industri keripik belut disajikan pada tabel berikut :

Tabel 10. Nilai Tambah industri rumah tangga keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman

No	Uraian	Rata-rata per satu kali produksi
1	Hasil Produksi (kg )(Hp)	52
2	Belut segar hidup (kg) (Bb)	67
3	Faktor konversi (1) / (2) (Hp) / (Bb)	0,78
4	Harga hasil produksi (Rp / kg) (H)	120.000
5	Harga belut segar hidup (Rp / kg) (Nb)	38.000
6	Sumbangan Input Lain (Rp/kg) (Ni)	17.515
7	Nilai Produk Akhir (3) x (4) (Rp) (Na)	93.134
8	Nilai Tambah (7)-(5)-(6) (Rp) (Na)-(Nb)-(Ni)	37.619

Dari tabel 17 diketahui bahwa memperoleh nilai tambah dengan cara menghitung nilai produk akhir terlebih dahulu caranya dengan jumlah hasil produksi 52 kg kemudian dibagi jumlah bahan baku 67 kg dengan jumlah konversi 0,78 yang berarti bahwa dalam penggunaan tiap satu Kg belut segar akan menghasilkan keripik belut sebanyak 0,78 Kg. Kemudian dikali harga keripik belut per kilogram Rp 120.000,-, sehingga diperoleh nilai produk akhir sebesar Rp 93.134,-. Untuk menghitung nilai tambah yaitu dengan cara nilai produk akhir Rp 93.134,- dikurangi nilai bahan baku Rp 38.000,- dikurangi nilai bahan input lain Rp 17.515,-, sehingga nilai tambahnya sebesar Rp 37.619,- per Kg belut segar. Angka

ini menunjukkan bahwa tiap Kg belut segar yang digunakan sebagai bahan baku dalam industri keripik belut akan menambah nilai sebesar Rp 37.619,-.