

## **V. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **5.1. Identitas Informan**

Identitas informan adalah ciri-ciri yang dimiliki oleh seseorang yang berhubungan dengan aspek kehidupan dengan lingkungannya yang meliputi jenis kelamin, umur, pendidikan, lama bekerja dan tanggungan keluarga. Informan penelitian ini adalah peternak sapi perah, pemilik dan karyawan yang bekerja di industri rumahtangga UR.

Umur adalah salah satu indikator yang dapat menentukan produktif atau tidaknya seseorang dalam melakukan pekerjaannya. Umumnya semakin mudah usia seseorang biasanya kemampuan fisik yang dimiliki akan lebih kuat untuk melakukan pekerjaan yang lebih tinggi pola pikir untuk mencoba melakukan suatu inovasi yang baru, lebih berani dalam menjalankan pekerjaan dan berani dalam mengambil resiko. Tingkat pendidikan erat kaitannya dengan wawasan atau daya pikir yang dimiliki pengusaha semakin tinggi tingkat pendidikan yang dimilikinya, maka cenderung usaha yang dikelola lebih rasional (Hutagaol, 2020).

Pengalaman berusaha merupakan salah satu hal yang mempengaruhi kemampuan kerja dalam mengelola usahanya dengan hasil yang optimal, karena semakin lama pengalaman seseorang dalam berusaha maka akan semakin mahir pula dalam mengambil keputusan dan pertimbangan dalam menjalankan usahanya. Jumlah tanggungan anggota keluarga berpengaruh terhadap pemenuhan kebutuhan anggota keluarga sehingga sangat ditentukan oleh besarnya pendapatan dari usaha yang dijalankannya semakin banyak jumlah anggota keluarga yang menjadi tanggungan maka akan semakin meningkat kebutuhan keluarganya

(Hutagaol, 2020). Identitas informan pada peternak sapi perah dan industri rumahtangga UR sebagai berikut:

Tabel 5. Identitas Informan Peternak Sapi Perah di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, 2023.

No	Nama Informan	Linda
1.	Jabatan	Pemilik Usaha
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Umur (tahun)	45
4.	Pendidikan	SMA
5.	Jumlah Tanggungan Keluarga	3
6.	Lama Bekerja (Tahun)	10

Sumber: Lampiran 2, 2023

Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan identitas informan peternak sapi perah yang bernama Ibu Linda sebagai pimpinan Usaha dengan jenis kelamin pada perempuan, umur informan adalah 45 tahun, jumlah tanggungan keluarga 3 orang dan lama bekerja selama 10 tahun.

Tabel 6. Identitas Informan Industri Rumahtangga UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, 2023.

No	Nama	Jabatan	Jenis Kelamin	Umur (tahun)	Pendidikan	Jumlah Tanggungan Keluarga	Lama Bekerja (Tahun)
1.	Irma	Pemilik Usaha	P	32	S1	1	11
2.	Jasmiati	Produksi	P	67	SD	2	8
3.	Sabina	Produksi	P	64	SD	4	5
4.	Jas	Produksi	P	66	SD	2	6
5.	Ros Ayu	Pemasaran	P	40	S1	2	5
Rata-rata				54		2	7

Sumber: Lampiran 3, 2023

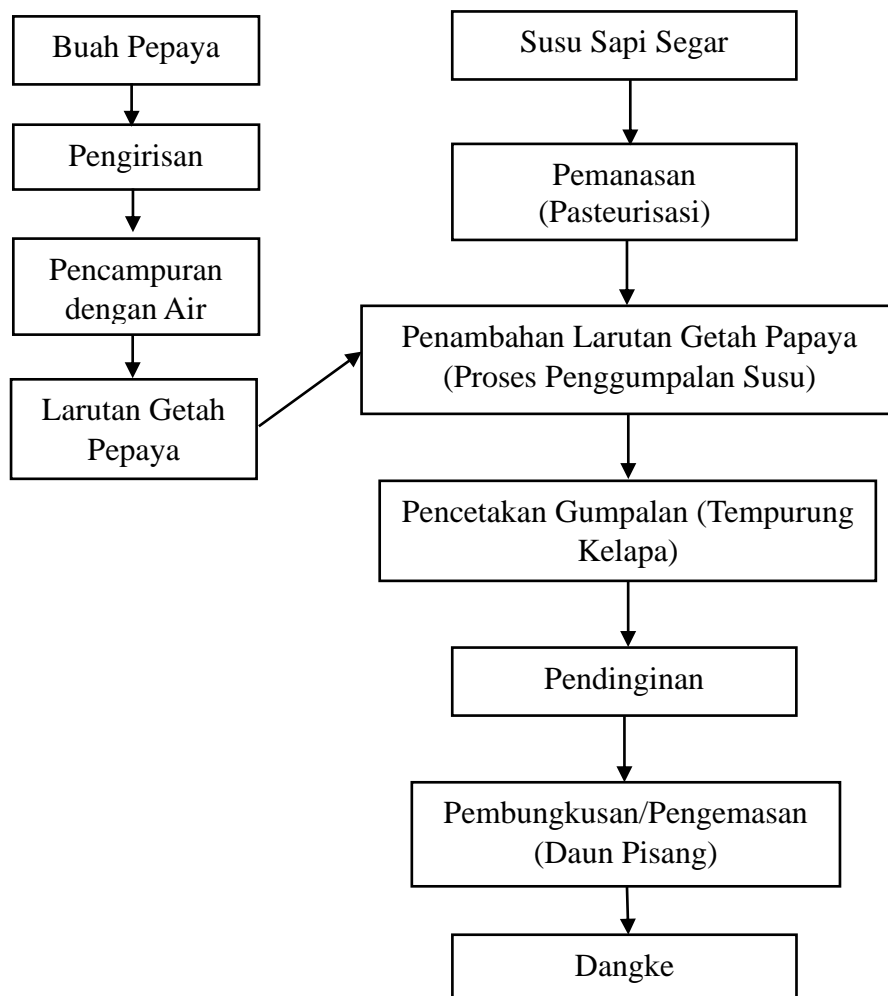
Berdasarkan Tabel 6, menunjukkan identitas informan industri rumahtangga UR yang terdiri dari satu peternak sapi perah, pimpinan dan empat karyawan industri rumahtangga UR. Jenis kelamin pada informan semuanya berjenis kelamin perempuan. Rata-rata umur informan adalah 54 tahun, rata-rata jumlah tanggungan keluarga 2 orang dan rata-rata lama bekerja selama 7 tahun.

## 5.2. Proses Produksi

Produksi adalah sesuatu yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menghasilkan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan.

### 5.2.1. Proses Produksi Dangke

Proses pengolahan dangke dilakukan dengan beberapa tahapan mulai dari penyediaan peralatan dan bahan yang digunakan sampai proses pengemasan, adapun proses pengolahan susu sapi segar menjadi dangke dapat dilihat pada Gambar 5:



Gambar 5. Proses Produksi Dangke

- a. Tahap pertama yaitu menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan dangke yaitu susu sapi segar, untuk satu kali produksi dibutuhkan 35 liter susu sapi.
- b. Tahap kedua yaitu pembuatan larutan getah pepaya. Getah pepaya dapat diperoleh dengan cara mengiris buah pepaya dengan pisau. Faktor yang perlu diperhatikan dalam pengirisan buah pepaya agar dihasilkan getah yang optimum diantaranya umur buah pepaya antara 2,5-3 bulan. Permukaan buah pepaya digores sebanyak 4 kali dengan kedalaman 2 mm. Getah dari buah pepaya dicampur dengan air kemudian dikocok hingga tercampur rata. Getah pepaya yang digunakan kira-kira 2 tetes untuk satu liter susu.
- c. Tahap ketiga yaitu pemanasan susu sapi segar, cara pemanasan susu pada pembuatan dangke yaitu susu dipanaskan dalam panci terbuka dengan menggunakan api kecil sekitar 15-20 menit sambil diaduk-aduk. Pemanasan susu perlu dilakukan dengan ekstra hati-hati karena susu sangat mudah meluap dan meluber keluar wadah.
- d. Tahap keempat yaitu penambahan getah pepaya, penambahan getah pepaya untuk menggumpalkan susu. Penggunaan getah pepaya yang terlalu berlebih dapat membuat pahit.
- e. Tahap kelima yaitu penyaringan, setelah terjadi gumpalan pada bagian atas, yang terpisah dari air (*whey*), kemudian panci diangkat dari kompor. Memisahkan bahan padat dan cairan dilakukan dengan cara adonan disendok ke dalam wadah alat pencetak dangke, alat pencetakan yang digunakan adalah tempurung kelapa sambil di tekan ke bawah menggunakan sendok agar cairan

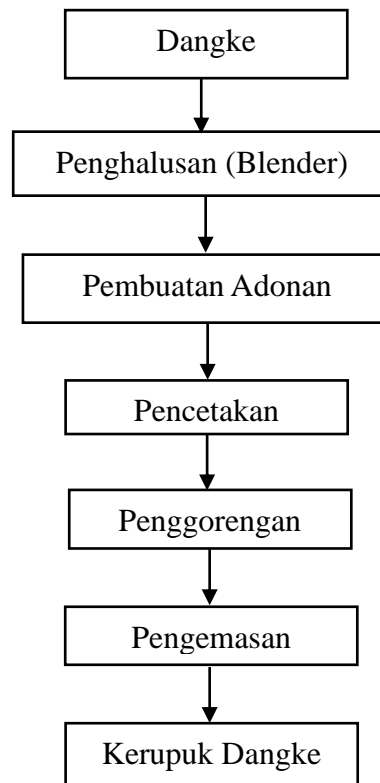
(*whey*) keluar melalui lubang pada bagian bawah tempurung. Gumpalan dicetak harus dalam kondisi panas agar satu sama lain dapat melekat sehingga tekstur dangke yang dihasilkan padat. Bagian padat susu membentuk kubah mengikuti bentuk tempurung kelapa sebagai wadah cetakannya.

- f. Tahap keenam yaitu pendinginan, setelah dangke dicetak menggunakan tempurung kelapa dangke didiamkan sekitar 15 menit. Tujuan dari pendinginan tersebut agar dangke tidak mudah pecah.
- g. Tahap terakhir yaitu pengemasan, setelah dangke dicetak menggunakan tempurung kelapa dangke kemudian dikemas menggunakan daun pisang dengan membiarkan sebagian dari permukaan atas dangke tidak tertutup daun pisang. Dangke yang tidak langsung dikonsumsi dapat disimpan dalam *freezer*.

### 5.2.2. Proses Produksi Kerupuk Dangke

Proses pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke dapat dilihat pada

Gambar 6:



Gambar 6. Proses Produksi Kerupuk Dangke

- a. Tahap pertama yaitu menyediakan alat dan bahan yang akan digunakan. Bahan baku yang digunakan untuk membuat kerupuk dangke yaitu dangke yang terbuat dari susu sapi segar. Pembuatan kerupuk dangke untuk satu kali produksi di butuhkan 5 unit dangke.
- b. Tahap kedua yaitu pengalusan. Dangke dihaluskan dengan menggunakan blender.
- c. Tahap ketiga yaitu pembuatan adonan, sebelum bahan baku dicampurkan, mixer terlebih dahulu telur, gula pasir (dihaluskan menggunakan blender), vanili dan baking powder selama kurang lebih ½ jam sampai 1 jam, kemudian

dangke yang sudah halus dituang kedalam baskom dan campur sampai rata serta di tambahkan tepung beras. Apabila adonan masih terasa keras tambahkan air sedikit demi sedikit sampai adonan tidak lengket di tangan dan bisa dibentuk.

- d. Tahap keempat yaitu pencetakan, setelah bahan dicampur adonan kerupuk dangke dicetak menggunakan alat cetakan khusus.
- e. Tahap kelima yaitu proses penggorengan, penggorengan dilakukan dengan cara memanaskan minyak goreng terlebih dahulu dengan menggunakan api kecil, apabila minyak sudah cukup panas maka dimasukkan adonan kerupuk dangke menggunakan cetakan khusus kemudian digoreng hingga matang atau bewarna kuning keemasan. Setelah kerupuk dangke matang, tiriskan hingga minyak benar-benar hilang.
- f. Tahap terakhir adalah pengemasan, kerupuk dangke yang sudah digoreng di diamkan terlebih dahulu sampai dingin kemudian dipotong kecil-kecil dan kemas kerupuk menggunakan plastik dengan berat 160 gr kemudian dipres dan diberi label. Kerupuk dangke tersebut dapat bertahan kira-kira 1-3 bulan.

### **5.3. Biaya Produksi Usaha Dangke**

Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku. Biaya tetap dan biaya variabel yang dinyatakan dalam rupiah (Rp) yang merupakan pengeluaran untuk memperoleh pendapatan dari hasil produksi. Biaya produksi secara umum merupakan total semua biaya yang digunakan dari persiapan produksi sampai pada pemasaran dangke. Biaya produksi adalah semua

biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dangke dalam memproduksi dangke.

### 5.3.1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh banyaknya kapasitas produksi. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dangke tanpa mempengaruhi jumlah produksi. Biaya tetap pada usaha dangke meliputi biaya penyusutan peralatan, upah tenaga kerja dan pajak usaha. Biaya tetap yang dikeluarkan untuk memproduksi dangke dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jenis Biaya Tetap pada Peternak Sapi Perah untuk Memproduksi Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Jenis Biaya Tetap	Nilai (Rp)
1.	Penyusutan Alat	12.733
2.	Upah Tenaga Kerja	2.500.000
3.	Pajak	4.167
Total		2.516.899

Sumber: Lampiran 5, 2023

Berdasarkan Tabel 7, menunjukkan jenis biaya tetap yang dikeluarkan untuk memproduksi dangke selama satu bulan terdiri dari 3 yaitu penusutan alat sebanyak Rp. 12.733, upah tenaga kerja Rp. 2.500.000 dan pajak Rp. 4.167 dengan total biaya tetap sebesar Rp. 1.516.899.

### 5.3.2. Biaya Variabel

Biaya tidak tetap (variabel) adalah biaya yang besarnya berubah secara proporsional dengan kapasitas produksi yang diusahakan. Biaya variabel merupakan biaya yang mempengaruhi langsung besar kecilnya hasil produksi. Biaya variabel yang dikeluarkan untuk usaha dangke dapat dilihat pada Tabel 8.



Tabel 8. Jenis Biaya Variabel pada Peternak Sapi Perah untuk Memproduksi Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Jenis Biaya	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1.	Susu Sapi Segar (Liter)	1.050	15.000	15.750.000
2.	Pepaya (Buah)	8	2.000	16.000
3.	Garam (Bungkus)	6	3.000	18.000
4.	Daun Pisang (Ikat)	15	10.000	150.000
5.	Kantong Plastik (Bungkus)	5	22.000	110.000
6.	Listrik	1	75.000	75.000
7.	Bahan Bakar Gas 3 Kg	4	25.000	100.000
Total				16.219.000

Sumber: Lampiran 6, 2023

Berdasarkan Tabel 8, menunjukkan jenis biaya variabel yang digunakan untuk memproduksi dangke ada 7 yang terdiri susu sapi segar, pepaya, garam, daun pisang, kantong plastik, bahan bakar gas 3 kg dan biaya listrik dengan total biaya keseluruhan sebesar Rp. 16.219.000.

### 5.3.3. Total Biaya

Biaya total adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dangke yang merupakan biaya tetap ditambah biaya variabel. Biaya tetap dan biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan setiap bulan dalam menjalankan usaha dangke. Total biaya produksi usaha dangke dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Total Biaya Usaha Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja (Rp/Bulan).

No	Biaya Produksi	Nilai (Rp)
1.	Biaya Tetap	2.516.899
2.	Biaya Variabel	16.219.000
Total		18.735.899

Sumber: Lampiran 7, 2023

Berdasarkan Tabel 9, menunjukkan total biaya yang digunakan untuk memproduksi dangke adalah Rp. 18.735.899 per bulan yang terdiri dari biaya tetap Rp. 2.516.899 dan biaya variabel Rp. 16.219.000.

#### 5.4. Penerimaan Usaha Dangke

Penerimaan adalah nilai produksi dangke yang dihasilkan dikali dengan harga jual. Semakin tinggi jumlah produksi dan harga satuan produk yang dihasilkan maka penerimaan semakin besar. Total penerimaan diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah penjualan produk dengan harga jual. Berikut adalah tabel yang menunjukkan penerimaan usaha dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja.

Tabel 10. Penerimaan Usaha Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Uraian	Dangke (Unit)
1.	Jumlah Penjualan (Unit)	780
2.	Harga (Rp)	30.000
3.	Penerimaan (Rp)	23.400.000

Sumber: Lampiran 8, 2023

Berdasarkan Tabel 10, menunjukkan jumlah penjualan dangke per bulan. Jumlah penjualan dangke sebanyak 780 unit dengan harga Rp. 30.000/unit dan penerimaan dangke sebesar Rp. 23.400.000.

#### 5.5. Analisis Produksi dan Pendapatan Usaha Dangke

Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari penjualan dangke yang dikurangi dengan total biaya. Pendapatan yang diperoleh ditentukan oleh jumlah banyaknya produksi yang dihasilkan dan harga produk. Penerimaan yang tinggi tidaklah mutlak menunjukkan pendapatan yang tinggi oleh karena itu, pengeluaran perlu dirinci dengan baik. Analisis pendapatan meliputi produksi, biaya tetap, biaya variabel, penerimaan dan pendapatan. Produksi yang dimaksudkan adalah banyaknya hasil yang di peroleh dari usaha dangke.

Tabel 11. Pendapatan Usaha Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Uraian	Jumlah (pcs)	Harga (Kg)	Nilai (Rp)
1.	Dangke (Unit)	780		
2.	Harga Produk (Rp/Unit)		30.000	
3.	Penerimaan (1x2)			23.400.000
4.	Biaya Tetap			2.516.899
5.	Biaya Variabel			16.219.000
6.	Total Biaya (4+5)			18.735.899
7.	Pendapatan Per Bulan (3-6)			4.664.101
8.	Pendapatan Per Tahun (7x12)			55.969.210

Sumber: Lampiran 9, 2023

Berdasarkan Tabel 11, menunjukkan jumlah produksi dangke yaitu 780 unit dengan harga Rp. 30.000/unit. Total penerimaan Rp. 23.400.000, sedangkan total biaya produksi per bulan Rp. 18.735.899. Total pendapatan dangke yang didapatkan dari hasil penerimaan dikurang dengan besarnya biaya produksi yang dikeluarkan menghasilkan pendapatan sebanyak Rp. 4.664.101/bulan.

### 5.6. Kelayakan Usaha Dangke

Kelayakan usaha adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya untuk mengetahui usaha dangke layak atau tidak untuk dilaksanakan. Analisis kelayakan usaha perlu dilakukan dalam menjalankan suatu usaha agar dapat mengetahui layak atau tidaknya usaha yang dijalankan. Salah satu cara untuk mengetahui kelayakan usaha dangke adalah dengan cara menganalisis perbandingan penerimaan dan total biaya yang digunakan yaitu dengan menggunakan analisis R/C ratio.

## Analisis R/C-Ratio Usaha Dangke

$$R/C\text{-Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

$$R/C\text{-Ratio} = \frac{23.400.000}{18.735.899}$$

$$R/C\text{-Ratio} = 1,25$$

Nilai R/C-ratio = 1,25 > 1 = Layak

Hasil perhitungan analisis kelayakan pada usaha dangke layak untuk dijalankan karena nilai R/C-Ratio > 1. Artinya nilai R/C-Ratio sebesar 1,25 berarti setiap pengeluaran Rp. 1 akan memberikan penerimaan sebesar Rp. 1,25.

### **5.7. Biaya Produksi Usaha Kerupuk Dangke**

Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku. Biaya tetap dan biaya variabel yang dinyatakan dalam rupiah (Rp) yang merupakan pengeluaran untuk memperoleh pendapatan dari hasil produksi. Biaya produksi secara umum merupakan total semua biaya yang digunakan dari persiapan produksi sampai pada pemasaran kerupuk dangke. Biaya produksi adalah semua biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha kerupuk dangke dalam memproduksi kerupuk dangke.

#### **5.7.1. Biaya Tetap**

Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh banyaknya kapasitas produksi. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha tanpa mempengaruhi jumlah produksi. Biaya tetap pada industri rumah tangga UR meliputi biaya penyusutan peralatan, upah tenaga kerja dan pajak usaha. Biaya

tetap yang dikeluarkan usaha industri rumahtangga UR untuk memproduksi kerupuk dangke sebagai berikut.

Tabel 12. Jenis Biaya Tetap pada Industri Rumahtangga UR untuk Memproduksi Kerupuk Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Jenis Biaya Tetap	Nilai (Rp)
1.	Penyusutan Alat	19.999
2.	Upah Tenaga Kerja	3.900.000
3.	Pajak	5.000
Total		3.924.999

Sumber: Lampiran 12, 2023

Berdasarkan Tabel 12, menunjukkan jenis biaya tetap yang dikeluarkan industri rumahtangga UR untuk memproduksi kerupuk dangke selama satu bulan terdiri dari 3 yaitu penyusutan alat sebanyak Rp. 19.999, upah tenaga kerja Rp. 3.900.000 dan pajak Rp. 5.000 dengan total biaya tetap sebesar Rp. 3.924.999.

### **5.7.2. Biaya Variabel**

Biaya tidak tetap (variabel) adalah biaya yang besarnya berubah secara proporsional dengan kapasitas produksi yang diusahakan. Biaya variabel merupakan biaya yang mempengaruhi langsung besar kecilnya hasil produksi. Biaya variabel pada usaha kerupuk dangke dapat dilihat pada Tabel 13 berikut:

Tabel 13. Jenis Biaya Variabel pada Industri Rumah tangga UR untuk Memproduksi Kerupuk Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Jenis Biaya	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1.	Dangke (Unit)	80	30.000	2.400.000
2.	Telur (Rak)	16	50.000	800.000
3.	Tepung Beras (Bungkus)	160	12.000	1.920.000
4.	Gula (Liter)	32	13.000	416.000
5.	Minyak (Liter)	64	22.000	1.408.000
6.	Perisa Vanilla (Bungkus)	160	500	80.000
7.	Baking Powder (Bungkus)	160	500	80.000
8.	Kemasan Plastik	1.200	250	300.000
9.	Label	1.200	500	600.000
10.	Bahan Bakar Gas 3 Kg	8	25.000	200.000
11.	Listrik	1	100.000	100.000
Total				8.304.000

Sumber: Lampiran 13, 2023

Berdasarkan Tabel 13, menunjukkan jenis biaya variabel yang digunakan industri rumah tangga UR untuk memproduksi kerupuk dangke ada 11 yang terdiri dari dangke yang merupakan bahan baku, telur, tepung beras, gula, minyak, perisa vanilla, baking powder, kemasan plastik, label, bahan bakar gas 3 kg dan biaya listrik dengan total biaya keseluruhan sebesar Rp. 8.304.000.

### 5.7.3. Total Biaya Produksi

Biaya total adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi kerupuk dangke yang merupakan biaya tetap ditambah biaya variabel. Biaya tetap dan biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan setiap bulan dalam menjalankan usaha. Total biaya produksi usaha kerupuk dangke dangke dapat dilihat pada Tabel

Tabel 14. Total Biaya Industri Rumahtangga UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja (Rp/Bulan).

No	Biaya Produksi	Nilai (Rp)
1.	Biaya Tetap	3.924.999
2.	Biaya Variabel	8.304.000
	Total	12.228.999

Sumber: Lampiran 14, 2023

Berdasarkan Tabel 14, menunjukkan total biaya yang dikeluarkan industri rumahtangga UR untuk memproduksi kerupuk dangke sebesar Rp. 12.228.999 yang terdiri dari biaya tetap Rp. 3.924.999 dan biaya variabel Rp. 8.304.000.

### 5.8. Penerimaan Kerupuk Dangke

Penerimaan adalah nilai produksi kerupuk dangke yang dihasilkan dikali dengan harga jual. Semakin tinggi jumlah produksi dan harga satuan produk yang dihasilkan maka penerimaan semakin besar. Total penerimaan diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah penjualan produk dengan harga jual. Berikut adalah tabel yang menunjukkan penerimaan kerupuk dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja.

Tabel 15. Penerimaan Usaha Kerupuk Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Uraian	Kerupuk Dangke (Unit)
1.	Jumlah Penjualan (Unit)	1.200
2.	Harga (Rp)	15.000
3.	Penerimaan (Rp)	18.000.000

Sumber: Lampiran 15, 2023

Berdasarkan Tabel 15, menunjukkan jumlah penjualan kerupuk dangke sebanyak 1.200 pcs dengan harga jual Rp. 15.000/pcs dan penerimaan dangke Rp. 18.000.000 yang diperoleh dari jumlah penjualan dangke dikali dengan harga jual.

## 5.9. Analisis Produksi dan Pendapatan Kerupuk Dangke

Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari penjualan dangke dan kerupuk dangke yang dikurangi dengan total biaya. Pendapatan yang diperoleh ditentukan oleh jumlah banyaknya produksi yang dihasilkan dan harga produk. Penerimaan yang tinggi tidaklah mutlak menunjukkan pendapatan yang tinggi oleh karena itu, pengeluaran perlu dirinci dengan baik. Analisis pendapatan meliputi produksi, biaya tetap, biaya variabel penerimaan dan pendapatan.

Tabel 16. Pendapatan Industri Rumah tangga UR Kerupuk Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Uraian	Jumlah (pcs)	Harga (Kg)	Nilai (Rp)
1.	Kerupuk Dangke (pcs)	1.200		
2.	Harga Produk (Rp/pcs)		15.000	
3.	Penerimaan (1x2)			18.000.000
4.	Biaya Tetap			3.924.999
5.	Biaya Variabel			8.304.000
6.	Total Biaya (4+5)			12.228.999
7.	Pendapatan Per Bulan (3-6)			5.771.001
8.	Pendapatan Per Tahun (7x12)			69.252.015

Sumber: Lampiran 16, 2023

Berdasarkan Tabel 16, menunjukkan jumlah produksi kerupuk dangke dalam satu bulan yaitu 1.200 pcs dengan harga Rp. 15.000/pcs. Total penerimaan diperoleh dari jumlah produk yang terjual dikali dengan harga produk memperoleh penerimaan sebesar Rp. 18.000.000 per bulan, sedangkan total biaya produksi per bulan Rp. 12.228.999. Total pendapatan kerupuk dangke yang didapatkan dari hasil penerimaan dikurang dengan besarnya biaya produksi yang dikeluarkan menghasilkan pendapatan sebanyak Rp. 5.771.001/bulan.



### **5.10. Kelayakan Usaha Kerupuk Dangke**

Kelayakan usaha adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya untuk mengetahui usaha dangke dan kerupuk dangke layak atau tidak untuk dilaksanakan. Analisis kelayakan usaha perlu dilakukan dalam menjalankan suatu usaha agar dapat mengetahui layak atau tidaknya usaha yang dijalankan. Salah satu cara untuk mengetahui kelayakan usaha dangke dan kerupuk dangke adalah dengan cara menganalisis perbandingan penerimaan dan total biaya yang digunakan yaitu dengan menggunakan analisis R/C ratio.

Analisis R/C Ratio

$$\text{R/C-Ratio} = \frac{\text{TR}}{\text{TC}}$$

$$\text{R/C-Ratio} = \frac{18.000.000}{12.228.999}$$

$$\text{R/C-Ratio} = 1,47$$

Nilai R/C ratio = 1,47 > 1 = Layak

Hasil perhitungan analisis kelayakan pada usaha kerupuk dangke layak untuk di laksanakan karena memiliki nilai R/C-Ratio > 1. Nilai R/C-Ratio sebesar 1,47 berarti setiap pengeluaran Rp. 1 akan memberikan penerimaan sebesar Rp. 1,47.

### **5.11. Perbandingan Pendapatan dan Kelayakan Usaha**

Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari penjualan dangke dan kerupuk dangke yang dikurangi dengan total biaya. Kelayakan usaha adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya untuk mengetahui usaha dangke dan kerupuk dangke layak atau tidak untuk dilaksanakan. Perbandingan pendapatan

dan kelayakan usaha antara usaha dangke dan kerupuk dangke dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Perbandingan Pendapatan dan Kelayakan Usaha Dangke dan Kerupuk Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Jenis Produk	Total Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)	Kelayakan Usaha (Rp)
1.	Dangke	23.400.000	18.735.899	4.664.101	1,25
2.	Kerupuk Dangke	18.000.000	12.228.999	5.771.001	1,47

Sumber: Lampiran 17, 2023

Berdasarkan Tabel 17, menunjukkan pendapatan usaha kerupuk dangke UR lebih menguntungkan daripada pendapatan usaha dangke. Pendapatan usaha kerupuk dangke pada industri tumahtangga UR lebih besar daripada usaha dangke hal dikarenakan total biaya yang digunakan untuk memproduksi kerupuk dangke lebih kecil daripada total biaya yang digunakan untuk memproduksi dangke. Pendapatan usaha dangke sebesar Rp. 4.664.101/bulan yang diperoleh dari total penerimaan dangke dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan untuk produksi dangke. Sedangkan pendapatan usaha kerupuk dangke diperoleh dari total penerimaan kerupuk dangke dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan untuk produksi kerupuk dangke yaitu sebesar Rp. 5.771.001/bulan. Hal ini sesuai dengan penelitian Abduh & Mellawangeng (2018) bahwa produksi dangke sebanyak 25 biji memperoleh pendapatan sebesar Rp. 300.835 sedangkan kerupuk dangke sebanyak 592 bungkus memperoleh pendapatan sebesar Rp. 3.992.170.

Kelayakan usaha kerupuk dangke lebih tinggi dibanding dengan usaha dangke dilihat dari nilai R/C Ratio yaitu 1,25 untuk usaha dangke yang diperoleh dari total penerimaan dangke sebesar Rp. 23.400.000 dibagi dengan total biaya

usaha dangke sebesar Rp. 18.735.899 nilai R/C Ratio usaha kerupuk dangke sebesar 1,47 diperoleh dari total penerimaan kerupuk dangke sebesar Rp. 18.000.000 dibagi dengan total biaya usaha kerupuk dangke sebesar Rp. 12.228.999. Nilai R/C-Ratio usaha kerupuk dangke lebih tinggi daripada usaha dangke karena total biaya yang digunakan untuk memproduksi kerupuk dangke lebih besar daripada total biaya yang digunakan untuk memproduksi dangke yang berarti usaha kerupuk dangke lebih layak dilaksanakan. Hal ini sesuai dengan penelitian Azrul., dkk (2016) bahwa usaha home industri emping melinjo lebih layak untuk di usahakan karena nilai R/C-Ratio dengan perbandingan 1,15 untuk usaha kerupuk tepung dan 1,20 untuk usaha emping melinjo.

Hipotesis ke-1 yaitu “pendapatan usaha kerupuk dangke UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang lebih menguntungkan daripada pendapatan dangke” diterima. Hipotesis ke-2 yaitu “usaha kerupuk dangke lebih layak dilaksanakan daripada usaha dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang” diterima.