

I. HASIL DAN PEMBAHASAN

1.1. Identitas Responden

Identitas responden merupakan suatu atribut untuk mengetahui keadaan responden dalam penelitian ini, yaitu pemilik usaha Dangke Melona dan karyawan. Dalam penelitian ini terdapat dua karakteristik responden yang akan dikelompokkan yaitu umur dan Pendidikan terakhir. Gambaran mengenai karakteristik responden dijelaskan sebagai berikut:

1.1.1. Umur Responden

Umur atau usia merupakan suatu faktor yang dapat mempengaruhi tingkat kemampuan fisik dan cara berpikir. Responden yang memiliki umur produktif akan lebih inovatif dalam menjalankan suatu inovasi baru terutama yang terkait dengan kerupuk dangke “Dangke Melona”.

Tabel 5. Kelompok Umur Responden Usaha Dangke Melona

No	Golongan Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	22-30	5	71,43
2.	31-39	0	0,00
3.	40-47	2	28,57
	Jumlah	7	100

Maksimum : 47 Tahun
Minimum : 22 Tahun
Rata-rata : 30 Tahun

Sumber : Lampiran 2

Berdasarkan Tabel 5 menunjukkan bahwa umur maksimum dari responden Dangke Melona adalah 47 tahun dan umur minimum adalah 22 tahun. Rata-rata umur responden yaitu 30 tahun, dimana umur tersebut

termasuk umur yang sangat produktif dalam proses produksi kerupuk dangke.

1.1.2. Tingkat Pendidikan Responden

Pendidikan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi cara berpikir responden dalam pemasaran kerupuk dangke. Responden mempunyai Pendidikan tinggi, akan mempengaruhi cara berpikir yang menyebabkan responden lebih dinamis dan mempunyai tingkat penerimaan terhadap teknologi baru yang lebih cepat, termasuk inovasi terhadap proses produksi kerupuk dangke. Keadaan tingkat pendidikan responden dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 6. Tingkat Pendidikan Responden Dangke Melona

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	SMA	4	57,15
2.	S1	3	42,85
	Jumlah	7	100

Sumber: Lampiran 2

Berdasarkan Tabel 6 menunjukkan bahwa tingkat pendidikan responden yaitu SMA sebanyak 4 orang dengan persentase 57,15% dan S1 sebanyak 3 orang dengan persentase yaitu 42,85%.

1.2. Proses Pengolahan Dangke Menjadi Kerupuk Dangke

Proses pengolahan adalah cara atau metode yang digunakan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan sumber-sumber yang ada seperti tenaga kerja, mesin bahan dan dana. Proses pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke memiliki beberapa

tahap yaitu sebagai berikut:

1. Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku adalah hal utama yang dilakukan dalam proses pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke. Bahan baku utama proses pengolahan ini adalah dangke, gula pasir, dan tepung ketan putih

2. Proses Pembuatan Adonan Kerupuk Dangke

Proses pembuatan adonan ini yaitu dangke diblender bersama gula pasir hingga halus, pada proses ini kita menggunakan 4-5 buah dangke yang diblender bersama 1 liter gula pasir dan 10 buah telur yang dilakukan secara bertahap. Setelah itu, dangke yang sudah halus di tambahkan tepung ketan putih 500 gram sebanyak 10 bungkus, kemudian adonan diaduk hingga menjadi adonan yang khalis. Untuk kerupuk dangke varian coklat, perasa coklat di masukkan ke dalam adonan kemudian di campur hingga rata. Adonan kerupuk dangke yang sudah tercampur rata kemudian dibagi menjadi beberapa bagian untuk dimasukkan ke dalam cetakan kerupuk dangke atau cetakan kaktus.

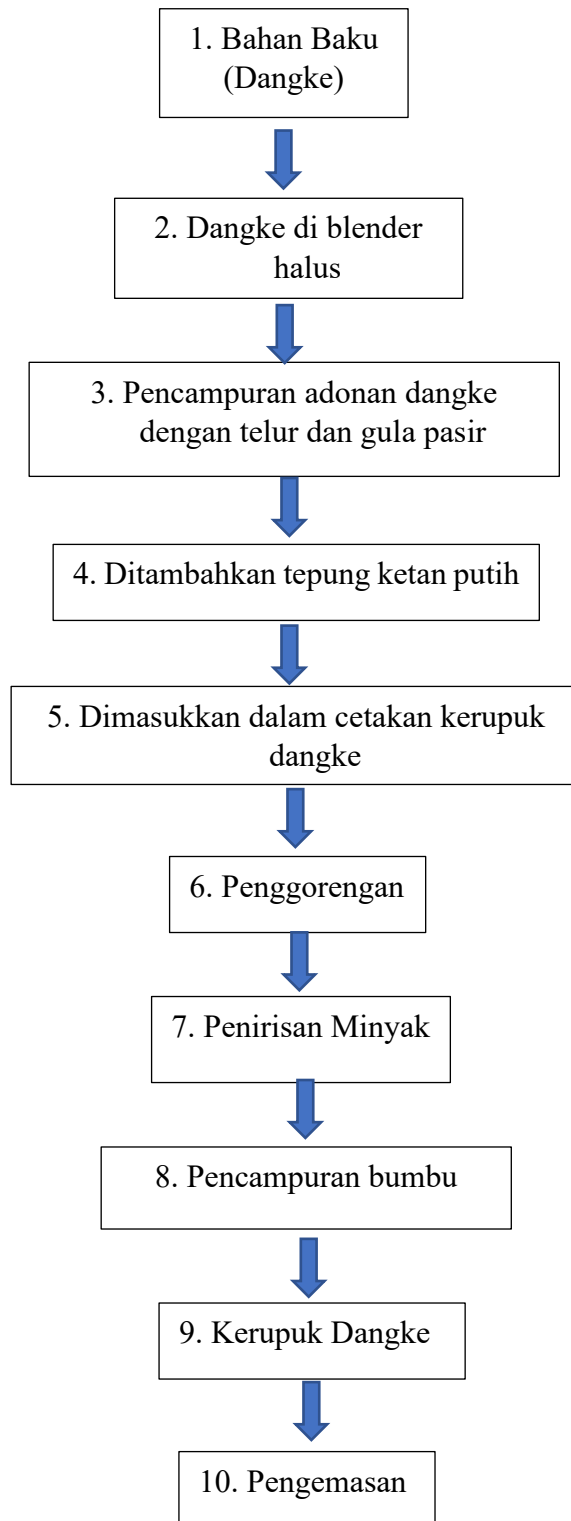
3. Proses Penggorengan

Proses penggorengan, penggorengan dilakukan dengan cara memanaskan minyak goreng terlebih dahulu diatas kualii penggorengan. Apabila minyak sudah cukup panas maka adonan kerupuk dangke dalam cetakan diputar di atas wajan sehingga adonan tersebut masuk ke dalam penggorengan, proses tersebut dilakukan hingga adonan habis. Setelah adonan habis di goreng kita dapat meniriskan kerupuk dangke dari minyak dan untuk varian kerupuk dangke rasa

balado kita dapat menambahkan bumbu balado

4. Proses Pengemasan

Proses pengemasan dilakukan ketika kerupuk sudah di goreng dan di masukkan dalam kemasan dan jangan lupa ditimbang dengan berat 100 gram perbungkus. Setelah semua kerupuk dangke sudah di kemas maka kerupuk dangke siap dipasarkan ke beberapa toko dan di susun di etalase “Dangke Melona”. Kerupuk dangke ini dapat di kirim ke berbagai kota karena kemasannya yang sudah bagus dan dijamin akan tahan lama dan tidak kedap udara. Alur proses pembuatan kerupuk dangke dapat di lihat pada Gambar



Gambar 5. Proses Pembuatan Kerupuk Dangke

1.3. Analisis Nilai Tambah Kerupuk Dangke Melona

1.3.1. Biaya Produksi pada Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke

Biaya produksi dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang jumlahnya tetap tanpa dipengaruhi oleh besarnya jumlah produksi yang dihasilkan. Biaya tetap (*fixed cost*) dalam penelitian ini adalah biaya penyusutan alat, sedangkan biaya variabel (*variabel cost*) adalah biaya yang nilainya berubah sesuai dengan jumlah produksi yang dihasilkan. Biaya variabel dalam penelitian ini adalah biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang.

1. Biaya Variabel (*Variabel Cost*)

Pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke yang ada di Dangke Melona, biasanya di lakukan pengolahan selama 6 hari dalam 1 minggu (dalam 1 bulan sekitar 26 hari). Dangke diperoleh dari Dangke Melona itu sendiri karena mereka juga memproduksi dangke sendiri. Rata-rata volume dan biaya kerupuk dangke selama satu minggu dan satu bulan produksi dapat dilihat pada Tabel 7 dan Tabel 8.

Tabel 7. Jumlah Biaya Variabel pada Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke Per Minggu

No	Bahan	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)
1.	Dangke	25 biji	15.000	375.000
2.	Minyak goreng	5 liter	20.000	100.000
3.	Gula pasir	5 liter	15.000	75.000
4.	Tepung ketan putih	50 bungkus	5.000	250.000
5.	Antaka balado	1 bungkus	5.000	5.000
6.	Perasa coklat	1 botol	10.000	10.000
7.	Telur	50 biji	1.500	75.000
8.	Kemasan	625 pcs	1.500	937.500
Total			73.000	1.827.500

Sumber : Lampiran 5

Berdasarkan Tabel 7, dapat diketahui bahwa rata-rata jumlah biaya variable yang digunakan untuk mengolah dangke menjadi kerupuk dangke yaitu dangke sebagai bahan utama sebanyak 25 biji dengan harga Rp 375.000, minyak goreng sebanyak 5 liter dengan harga Rp 100.000, gula pasir 5 liter Rp 75.000, tepung ketan putih 50 bungkus Rp 250.000, antaka balado Rp 5.000, perasa coklat Rp 10.000, kemasan 625 pcs Rp 937.500, telur 50 biji Rp 75.000, sehingga total biaya bahan penunjang yaitu sebesar Rp 1.827.500 per minggu

Tabel 8. Jumlah Biaya Variabel pada Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke Per Bulan

No	Bahan	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)
1.	Dangke	100 biji	15.000	1.500.000
2.	Minyak goreng	20 liter	20.000	400.000
3.	Gula pasir	20 liter	15.000	300.000
4.	Tepung ketan putih	200 bungkus	5.000	1.000.000
5.	Antaka balado	4 bungkus	5.000	20.000
6.	Perasa coklat	2 botol	10.000	20.000
7.	Telur	200 biji	1.500	300.000
8.	Kemasan	2500 pcs	1.500	3.750.000
Total			73.000	7.290.000

Sumber : Lampiran 5

Berdasarkan Tabel 8, dapat diketahui bahwa rata-rata jumlah biaya variable yang digunakan untuk mengolah dangke menjadi kerupuk dangke yaitu dangke sebagai bahan baku utama sebanyak 100 biji dengan harga Rp 1.500.000, minyak goreng sebanyak 20 liter dengan harga Rp 400.000, gula pasir 20 liter Rp 300.000, tepung ketan putih 200 bungkus Rp 1.000.000, antaka balado Rp 20.000, perasa coklat Rp 20.000, kemasan 2500 pcs Rp 3.750.000, dan telur 200 biji Rp 300.000 sehingga total biaya bahan penunjang yaitu sebesar Rp 7.790.000 per bulan

2. Biaya Tetap (*Fixed Cost*) pada Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke

Biaya Tetap adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang sifatnya tetap. Jenis biaya ini tidak berubah walaupun jumlah barang atau jasa yang dihasilkan berubah-ubah. Komponen

biaya tetap pada pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke adalah biaya penyusutan alat, pajak dan biaya tenaga kerja, dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Biaya Tetap Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	
		Per Minggu	Per Bulan
1.	Biaya penyusutan alat	29.395	117.583
2.	Biaya pajak	12.500	50.000
3.	Biaya tenaga kerja	2.750.000	11.000.000
Jumlah		2.791.895	11.167.583

Sumber : Lampiran 3-5

Berdasarkan Tabel 9, dapat diketahui bahwa biaya tetap pada pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke yaitu biaya penyusutan alat yang digunakan Per minggu sebesar Rp 29.395 dan untuk per bulan Rp 117.583, biaya pajak per minggu Rp 12.500 dan biaya pajak per bulan yaitu Rp 50.000, biaya tenaga kerja per minggu 2.750.000 (7 orang) dan biaya tenaga kerja per bulan Rp 11.000.000 sehingga total biaya tetap per minggu sebesar Rp 2.791.895 dan per bulan Rp 11.167.583

1.3.2. Penerimaan Usaha Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke Melona

Penerimaan merupakan total produksi yang dihasilkan yang dinilai dengan rupiah dengan kata lain perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual kerupuk dangke. Total produksi bahan baku kerupuk dangke dapat dilihat pada Tabel 10

Tabel 10. Produksi dan Penerimaan Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke Melona

No.	Biaya dan Produksi	Nilai	
		Perminggu	Perbulan
1.	Jumlah Produksi (pcs)	625	2500
2.	Harga (Rp)	15.000	15.000
Penerimaan (Rp)		9.375.000	37.500.000

Sumber: Lampiran 6

Berdasarkan Tabel 10, dapat diketahui bahwa produksi pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke yaitu sebanyak 625 pcs/minggu dengan harga Rp 15.000 sehingga penerimaan perminggu yaitu sebesar Rp 9.375.000 dan kerupuk dangke yang dihasilkan perbulan yaitu 2500 pcs/bulan dengan harga Rp 15.000 sehingga penerimaan perbulan sebesar Rp 37.500.000

1.3.3. Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke Melona

Pendapatan merupakan penerimaan dari penjualan kerupuk dangke yang dikurangi dengan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp). Pendapatan usaha pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke Melona dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Pendapatan Usaha Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke Melona

No	Uraian	Nilai (Rp)	
		Per Minggu	Per Bulan
1.	Penerimaan	9.375.000	37.500.000
2.	Total Biaya	4.619.895	17.957.583
Pendapatan (Rp)		4.755.605	19.542.417

Sumber: Lampiran 7

Berdasarkan Tabel 11, dapat diketahui bahwa pendapatan usaha

pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke dalam perminggu yaitu Rp 4.755.605 sedangkan pendapatan perbulan yaitu Rp 19.542.417

1.4. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke Melona

Kelayakan usaha secara finansial dapat dilihat dengan menggunakan perhitungan R/C. R/C merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan. Rata-rata kelayakan pada usaha pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke dapat dilihat sebagai berikut:

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

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{19.542.417}{17.957.583}$$

$$= 1,08$$

Kelayakan usaha pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke dapat dilihat dari R/C-Ratio = 1,08 > 1, artinya jika setiap biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebesar Rp1 maka pengusaha akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,08. Sehingga pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke layak untuk diusahakan. Hasil analisis kelayakan usaha, berdasarkan nilai R/C Ratio sebesar 1,08 (lebih besar dari satu) dengan demikian dapat dikatakan bahwa usaha tersebut layak untuk diusahakan, **sehingga hipotesis 1 diterima.**

1.5. Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke Melona

Nilai tambah dapat diartikan sebagai selisih antara nilai produksi olahan (Rp) dengan nilai bahan baku (Rp), nilai bahan penunjang (Rp) dan nilai penyusutan alat. Setelah di peroleh besarnya nilai tambah, kemudian dapat dihitung rasio nilai tambahnya dengan rumus perbandingan antara nilai tambah

dengan nilai produk kemudian dikali 100%. Nilai tambah dan rasio nilai tambah dalam usaha pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke dapat dilihat pada Tabel 12

Tabel 12. Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah pada Usaha Pengolahan Dangke menjadi Kerupuk Dangke Melona

No	Komponen Dasar	Nilai
A. Output, Input, dan Harga		
1.	Output produk kerupuk dangke (bungkus)	2500
2.	Input dangke (biji)	100
3.	Tenaga kerja (HOK)	5
4.	Faktor konversi	25
5.	Koefisien tenaga kerja (Perbulan/Kg)	0,05
6.	Harga output kerupuk dangke (Rp)	15.000
7.	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	50.000
B. Nilai Tambah dan Pendapatan		
8.	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	15.000
9.	Sumbangan input lainnya (Rp/kg)	25.473
10.	Nilai output kerupuk dangke (Rp)	375.000
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	334.527
	b. Rasio nilai tambah (%)	89,20
12.	a. Pendapatan tenaga kerja	2.500
	b. Bagian tenaga kerja (%)	0,74
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	332.027
	b. Tingkat keuntungan	99,25
C. Balas Jasa Penilik Faktor Produk		
14.	Marjin (Rp/kg)	360.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	0,70
	b. Sumbangan input lain (%)	7,07
	c. Keuntungan pengusaha (%)	92,22

Sumber : Lampiran 8

Berdasarkan Tabel 12, diketahui bahwa setelah di peroleh besarnya nilai tambah, kemudian dihitung rasio nilai tambahnya dengan rumus perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk kemudian dikali 100%. Nilai tambah dan rasio nilai tambah dalam usaha pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke sebesar 334.527 dan dengan rasio nilai tambah adalah sebesar 89,20%.

Hal ini berarti bahwa nilai tambah usaha pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke adalah tinggi, karena rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 89,20% atau rasio nilai tambah $>50\%$ **sehingga hipotesis 2 diterima.**