

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Identitas Responden

Identitas responden merupakan gambaran tentang keadaan responden dalam penelitian yang dilakukan. Analisis identitas responden dalam penelitian ini dilihat dari beberapa sisi, diantaranya adalah berdasarkan tingkat umur responden, tingkat pendidikan responden, pengalaman berusahatani, luas lahan dan berdasarkan jenis kelamin responden. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada keterangan berikut ini:

5.1.1 Umur

Menurut Hariyanto (2014) umur tenaga kerja produktif berada pada selang 15 hingga 64 tahun, sedangkan jika kurang atau lebih dari selang tersebut akan tergolong sebagai tenaga kerja kurang produktif tetapi masih termasuk dalam usia kerja. Responden yang berumur muda mempunyai kemampuan fisik yang lebih besar dan inovatif dibandingkan dengan umur yang lebih tua. Adapun umur responden yaitu karyawan usaha Nursi dangke dapat dilihat pada Tabel 8 :

Tabel 8. Umur Responden Usaha Nursi Dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang.

No.	Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	29 – 36	1	25
2.	37 – 44	2	50
3.	45 – 53	1	25
Total		4	100
Minimum	29 Tahun		
Maksimum	53 Tahun		
Rata-rata	40 Tahun		

Sumber : Lampiran 5.

Berdasarkan Tabel 8, menunjukkan bahwa sebagian besar umur karyawan usaha Nursi dangke berada pada usia produktif yaitu 37-44 tahun sebanyak 2 orang atau 50%.

3.1.1 Identitas Informan

Tabel 9. Identitas Infroman Usaha Nursi Dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang.

No.	Nama	Umur (Tahun)	Status
1.	Hj. Nueraeni	53	Pemilik
2.	Fatmasari	42	Produksi
3.	Sukma	38	Produksi
4.	Asriani	29	Produksi

Sumber : Lampiran 5.

Berdasarkan Tabel 9, menunjukkan bahwa pemilik dari usaha nursi dangke yaitu Hj Nuraeni yang memiliki 3 karyawan dibagian produksi keripik dangke.

5.1.3 Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan menurut Wirawan (2016) merupakan suatu kegiatan seseorang dalam mengembangkan kemampuan, sikap, dan bentuk tingkah lakunya, baik untuk kehidupan masa yang akan datang dimana melalui organisasi tertentu ataupun tidak terorganisasi. Tingkat pendidikan karyawan usaha Nursi dangke dapat dilihat pada Tabel 9 :

Tabel 9. Tingkat Pendidikan Responden Usaha Nursi Dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang.

No.	Tingkat pendidikan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	SD	1	25
2.	SMP	2	50
3.	SMA	1	25
	Total	4	100

Sumber : Lampiran 5.

Berdasarkan Tabel 9, dapat dilihat bahwa karyawan usaha Nursi dangke paling banyak di tingkat SMP yaitu 2 orang atau 50% artinya usaha ini tidak memerlukan tingkat pendidikan yang tinggi.

5.2 Proses Produksi Keripik Dangke

5.2.1 Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan mentah yang merupakan bahan dasar yang mutlak dijamin ketersediaannya karena sangat diperlukan dalam suatu proses produksi, yang selanjutnya akan memulai beberapa tahapan proses tertentu yang akan memberikan nilai dan manfaat yang lebih sehingga proses pengadaan ini harus dikelola dengan baik untuk menjamin kontinuitas, kuantitas dan kualitas produksi (Salim, 2012).

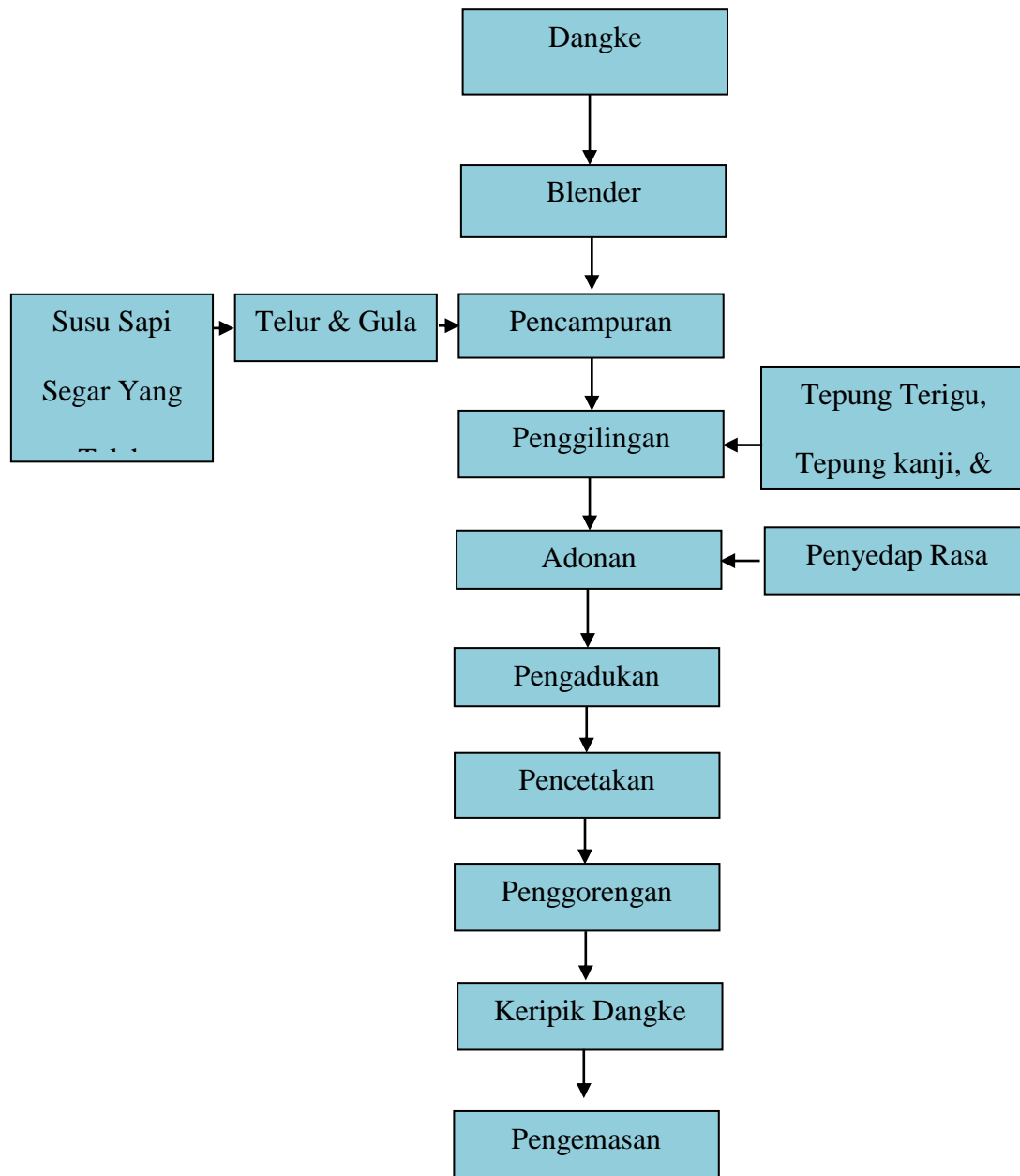
Bahan baku yang digunakan untuk usaha Nursi Dangke yaitu Dangke. Dangke diperoleh dari hasil olahan susu kerbau dan sapi yang direbus hingga mendidih dan ditambahkan getah pepaya beberapa tetes dan di diamkan sampai mengeras kemudian dangke siap diolah lebih lanjut menjadi keripik dangke.

5.2.2 Proses Produksi

Proses produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa. Proses produksi merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan faktor-faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku dan dana agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia. Proses produksi dapat diartikan sebagai suatu cara, metode dan

teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumberdaya yang ada (Salim, 2012).

Suatu proses mungkin dikenali oleh perubahan yang diciptakan terhadap sifat-sifat dari satu atau lebih objek di bawah pengaruhnya. Proses dapat diartikan sebagai usaha untuk menciptakan atau menambah faedah ekonomi suatu benda dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Sedangkan orang, badan usaha, atau organisasi yang menghasilkan barang dan jasa disebut produsen. Proses produksi merupakan serangkaian kegiatan yang dilaksanakan untuk menghasilkan produk. Kegiatan menambah daya guna sebuah benda tanpa mengubah bentuknya dinamakan produksi jasa. Sedangkan kegiatan menambah daya guna sebuah benda dengan mengubah sifat dan bentuknya dinamakan produksi barang (Sofjan, 2017). Adapun Flowchart proses produksi keripik dangke yaitu :



Gambar 5. Proses Pembuatan Keripik Dangke Usaha Nursi Dangke

Adapun deskripsi flowchart proses produksi keripik dangke yaitu :

1. Menyiapkan dangke sebanyak 1 kg
2. Dangke yang telah disiapkan kemudia diblender hingga halus

3. Tambahkan 5 liter susu sapi segar yang telah disaring, telur 40 butir dan gula liter
lalu campur dengan dangke halus yang telah diblender
4. Masukkan dalam mesin penggiling kemudian ditambahkan 1 kg tepung terigu dan
2 kg tepung kanji
5. Adonan yang telah digiling ditambahkan peyedap rasa kemudian diaduk hingga
tercampur rata
6. Setelah adonan siap maka adonan dimasukkan ke dalam pencetakan
7. Adonan yang telah dicetak kemudian digoreng
8. Adonan yang telah digoreng kemudian ditiriskan dan menjadi keripik dangke
9. Keripik dangke dimasukkan ke dalam kemasan

5.3. Biaya Produksi

Biaya Produksi adalah biaya yang terkait dengan fungsi produksi, yaitu biaya yang timbul dalam pengolahan bahan menjadi produk jadi sampai akhirnya produk tersebut siap untuk dijual. (Purwaji, 2016). Adapun biaya produksi keripik dangke dapat dilihat pada Tabel 10 :

Tabel 10. Biaya Produksi Keripik Dangke Pada Usaha Nursi Dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang Perbulan.

No.	Uraian	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)
1.	Biaya Variabel			
a.	Dangke (kg)	8	35.000	280.000
b.	Susu sapi segar (liter)	24	10.500	252.000
c.	Telur (butir)	80	1.200	96.000
d.	Gula (kg)	16	13.000	208.000
e.	Tepung terigu (kg)	8	15.000	120.000
f.	Tepung kanji (kg)	8	10.000	80.000
g.	Minyak (liter)	20	22.000	440.000
h.	Penyedap rasa (250g)	4	11.000	44.000
i.	Pewarna makanan (30ml)	2	5.000	10.000
j.	Kemasan (pcs)	1.040	700	728.000
k.	Tepung ketan (kg)	16	11.000	176.000
	Total Biaya Variabel			2.418.000
2.	Biaya Tetap			
a.	Penyusutan Alat			70.427
b.	Pajak Bangunan			19.166
c.	Gaji Karyawan			6.100.000
	Total Biaya Tetap			6.189.593
	TOTAL BIAYA			8.607.593

Sumber : Lampiran 4 & 5.

Berdasarkan Tabel 10, menunjukkan bahwa total biaya produksi keripik dangke yaitu variabel dan tetap sebanyak Rp. 8.607.593/bulan.

5.4. Penerimaan

Menurut Kabai (2015) penerimaan adalah total pendapatan yang diterima oleh produsen berupa uang yang diperoleh dari hasil jualan barang yang diproduksi. Adapun total penerimaan usaha nursi dangke dapat dilihat pada Tabel 11 :

Tabel 11. Rata-rata Penerimaan Produksi Keripik Dangke Pada Usaha Nursi Dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, Perbulan.

Bentuk Produk	Jumlah Produk (Pcs)	Harga (Rp)	Nilai (Rp) Bulan
Keripik dangke	1.040	10.000	10.400.000

Sumber : Lampiran 3.

Berdasarkan Tabel 11, dapat dilihat bahwa rata-rata total penerimaan produksi keripik dangke usaha nursi dangke sebanyak Rp. 10.400.000/bulan.

5.5. Pendapatan

Pendapatan yaitu jumlah barang dan jasa yang memenuhi tingkat hidup masyarakat, dimana dengan adanya pendapatan yang dimiliki masyarakat dapat memenuhi kebutuhan, dan pendapatan rata-rata yang dimiliki oleh tiap jiwa disebut juga dengan pendapatan perkapita serta menjadi tolak ukur kemajuan atau perkembangan ekonomi. Adapun pendapatan usaha nursi dangke dapat dilihat pada Tabel 12 :

Tabel 12. Pendapatan Produksi Keripik Dangke Pada Usaha Nursi Dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, Perbulan.

No	Uraian	Jumlah
1	Produksi (Pcs)	1.040

2	Harga (Rp/Pcs)	10.000
3	Penerimaan (Rp)	10.400.000
4	Biaya Variabel (Rp)	2.418.000
5	Biaya Tetap (Rp)	6.189.593
6	Pendapatan (Rp)	1.792.407

Sumber : Lampiran 3.

Berdasarkan Tabel 12, menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan produksi keripik dangke usaha nursi dangke yaitu Rp 1.792.407/bulan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Dwi Aras (2019) yaitu pendapatan yang diperoleh pemilik industri dangke memberi keuntungan sehingga **hipotesis kedua yang mengatakan bahwa pendapatan yang masuk pada Usaha Nursi Dangke menguntungkan.**

5.6. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan selisih antara komoditas yang mendapatkan perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai yang digunakan selama proses berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang mendapatkan perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai tambah (Artika dan Marini, 2016). Adapun nilai tambah keripik dangke dapat dilihat pada Tabel 13 :

Tabel 13. Pendapatan Produksi Keripik Dangke Pada Usaha Nursi Dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, Perbulan.

No.	Output, Input, Harga	Nilai
1.	Input (Kg/Proses)	64
2.	Output (Kg/Proses)	104
3.	Tenaga kerja (HOK/proses)	4
4.	Faktor konversi (1/2)	0,615

5.	Koefisien tenaga kerja (3/2)	0,038
6.	Harga Produk rata-rata (Rp/Kg)	100.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/Kg)	190.625
No.	Pendapatan dan Keuntungan	Nilai
8.	Harga bahan baku (Rp/Kg)	35.000
9.	Input lain (Rp/Kg)	2.675
10.	Nilai Produksi (Rp/Kg) (4x6)	61.500
11.	a. Nilai tambah (Rp/Kg) (10-8-9)	23.825
	b. Rasio nilai tambah (%) (11a/10) x 100%	38,73%
12.	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/HOK) (5x7)	7.243
	b. Bagian tenaga kerja (%) (12a/11a)	30,40%
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg) (11a-12a)	16.582
	b. Tingkat keuntungan (%) (13a/11a)	69,59%

Sumber : Lampiran 6.

Berdasarkan Tabel 13, menunjukkan bahwa hasil produksi/output untuk satu kali proses produksi keripik dangke sebesar 13kg memiliki nilai tambah yaitu sebesar Rp. 23.825 dan tingkat keuntungan Rp. 38,73% dengan nilai keuntungan sebesar Rp. 16.582. Pada penentuan kriteria penilaian nilai tambah keripik dangke termasuk kategori tinggi. Menurut (Saputra, dkk 2021) yang mengatakan bahwa kriteria penilaian nilai tambah tinggi berada pada interval >40% dengan demikian **hipotesis pertama yang mengatakan pengolahan dangke menjadi keripik dangke memberikan nilai tambah yang tinggi pada usaha nursi dangke ditolak.**

5.7 Analisis Trend

Menurut Maryati (2010) menyatakan trend adalah suatu gerakan (kecenderungan) naik atau turun dalam jangka panjang, yang diperoleh dari rata-rata perubahan dari waktu ke waktu. Adapun grafik trend usaha nursi dangke dapat dilihat pada Gambar berikut :

$$Y = a + bx$$

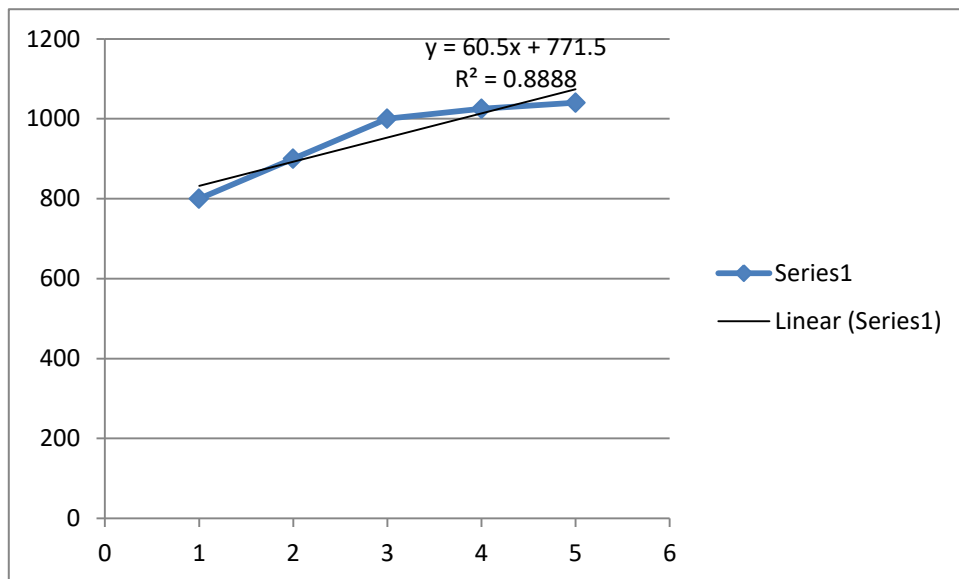
$$a = (\sum y/n)$$

$$b = (\sum xy) / \sum x^2$$

$$a = \frac{\sum y}{n} = \frac{4.765}{5} = 953$$

$$b = \frac{\sum xy}{\sum x^2} = \frac{603}{10} = 60,3$$

$$Y = 953 + 60,3 X$$



Gambar 3. Grafik Trend Pengembangan Produksi Keripik Dangke

Berdasarkan Gambar 3, menunjukkan bahwa koefisien arah garis trend positif, maka usaha prospektif. Artinya usaha nursi dangke lima tahun produksi berkembang.

5.8 Kelayakan Finansial

5.8.1 R/C-Ratio

Besarnya tingkat ekonomi yang diperoleh pemilik dalam usaha nursi dangke dapat di analisis menggunakan R/C-Ratio. R/C-Ratio merupakan perbandingan antara rata-rata total penerimaan yang diterima oleh produksi keripik dangke dengan rata-rata total biaya yang dikeluarkan oleh produksi keripik dangke. Perhitungan R/C-Ratio dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 14. R/C-Ratio Keripik Dangke Pada Usaha Nursi Dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang.

No	Uraian	Nilai/ha (Rp)
1.	Penerimaan	10.400.000
2.	Biaya Total	8.607.593
3.	R/C-Ratio	1,20

Sumber : Lampiran 9.

Berdasarkan Tabel 14, menunjukkan bahwa rata-rata penerimaan yang diterima oleh usaha nursi dangke dalam satu kali produksi sebanyak Rp 10.400.000 dan rata-rata total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 8.607.593 sehingga diperoleh nilai R/C-Ratio 1,20. Artinya jika usaha mengeluarkan Rp 1 maka, usaha nursi dangke memperoleh penerimaan sebesar Rp 1,20. Usaha keripik dangke pada usaha nursi

dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang layak dikembangkan karena apabila nilai R/C-Ratio >1 maka usaha tersebut menguntungkan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Dwi Aras (2019) yaitu industri rumahtangg dangke layak dikembangkan karena nilai R/C-Ratio sebesar 1,20 dengan demikian **hipotesis ketiga yang mengatakan usaha nursi dangke secara finansial layak dikembangkan diterima.**

5.8.2 Break Even Point (BEP)

Analisis *Break Even Point* (BEP) digunakan untuk menetapkan pada tingkat volume produksi dan harga berapa suatu usaha pada kondisi tidak untung tetapi juga tidak rugi. BEP yang dianalisis adalah BEP unit dan nilai. Perhitungan BEP dapat dilihat sebagai berikut:

a. *Break Even Point* (BEP) Unit (kg)

$$BEP \text{ Unit (kg)} = \frac{FC}{P - VC/\text{unit}}$$

$$BEP \text{ Produksi (kg)} = \frac{6.189.593}{10.000 - \frac{2.418.000}{1.040}}$$

$$BEP \text{ Produksi (kg)} = \frac{6.189.593}{100.000 - 2.325}$$

$$BEP \text{ Produksi (kg)} = \frac{6.189.593}{97.675}$$

$$BEP \text{ Produksi (kg)} = 63,36$$

b. *Break Even Point* (BEP) Unit (Nilai Penjualan)

$$BEP \text{ Nilai (Rp)} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}}$$

$$BEP \text{ Nilai (Rp)} = \frac{6.189.593}{1 - \frac{2.418.000}{10.400.000}}$$

$$BEP \text{ Nilai (Rp)} = \frac{6.189.593}{1 - 0,23}$$

$$BEP \text{ Nilai (Rp)} = \frac{6.189.593}{0,77}$$

$$BEP \text{ Nilai (Rp)} = 8.038.432$$

Berdasarkan perhitungan nilai BEP unit (kg) dan BEP nilai (Rp) diperoleh nilai BEP unit 63,36 kg dan BEP nilai Rp. 8.038.342 dalam usaha keripik dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang dengan jumlah rata-rata pendapatan sebesar Rp.1.300.000 dan rata-rata produksi sebanyak 13kg. Rata-rata hasil pendapatan dan hasil produksi usaha keripik dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang sudah layak diusahakan karena sudah melampaui nilai *Break Even Point* (BEP).