

# **Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru**

## **Agroindustry Business Analysis of Banana Fried Chocolate Cheese in Maharatu Village Marpoyan Damai Kota Pekanbaru**

**HARIS SUSANTO**

Dosen Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi

Email: [susanto.haris234@gmail.com](mailto:susanto.haris234@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Buah pisang mempunyai sifat mudah rusak sehingga daya tahannya sangat terbatas. Dengan dilakukan pengolahan pisang menjadi pisang goreng coklat keju cukup menguntungkan, sehingga dijadikan usaha sampingan oleh masyarakat desa sebagai tambahan penghasilan. Penelitian ini bertujuan untuk (1) menganalisis karakteristik pengusaha dan profil usaha pisang goreng coklat keju, (2) ketersediaan bahan baku, teknologi produksi, penggunaan input, biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri pisang goreng coklat keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. Penelitian ini menggunakan metode survei dilaksanakan di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. Tujuan utama yang ingin dicapai oleh pengusaha pisang goreng coklat keju dalam melakukan usaha agroindustri ini adalah sebagai sumber pendapatan keluarga dalam memenuhi kebutuhan hidupnya, menambah kesejahteraan anggota keluarga, menciptakan lapangan kerja serta kegiatan ekonomi. Bahan baku untuk pembuatan pisang goreng coklat keju adalah buah pisang kepok. Pengusaha memperoleh bahan baku pisangnya dengan cara membeli secara langsung di pasar. Rata-rata kebutuhan bahan baku pisang adalah sebanyak 9,70 kg/proses produksi/hari dengan harga rata-rata Rp 6.444,44/kg, dimana biaya bahan baku sebesar Rp 62.000/proses produksi/hari. Rata-rata biaya produksi pada usaha agroindustri pisang goreng coklat keju adalah sebesar Rp 337.147/proses produksi/hari. Pisang goreng coklat keju yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi rata-rata sebanyak 14,83 kg. Rata-rata harga jual sebesar Rp 46.888,89/kg. Pendapatan kotor yang diterima pengusaha pisang goreng coklat keju sebesar Rp 695.518,52 dan pendapatan bersih sebesar Rp 358.371,52. Rasio penerimaan dan biaya (RCR) sebesar 2,06. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah pisang per proses produksi menjadi pisang goreng coklat keju adalah sebesar Rp 55.435,35/kg bahan baku, artinya dalam Rp 6.444,44 harga bahan baku menghasilkan nilai tambah Rp 35.660,62/kg bahan baku.

*Keyword: Pisang Goreng Coklat Keju, Agroindustri, Nilai Tambah*

## ABSTRACT

Bananas have perishable properties so their durability is very limited. By processing bananas into fried banana chocolate cheese is quite profitable, so it is used as a side business by the village community as additional income. This research aims to (1) analyze the characteristics of entrepreneurs and business profiles of chocolate cheese fried bananas, (2) availability of raw materials, production technology, input use, cost, production, income, efficiency and added value of agroindustry of chocolate cheese fried bananas in Maharatu Village marpoyan Damai Kota Pekanbaru. This research using survey methods was conducted in Maharatu Village, Marpoyan Damai District of Pekanbaru City. The main goal that is to be achieved by entrepreneurs of fried banana chocolate cheese in doing agroindustry business is as a source of family income in meeting their needs, adding to the welfare of family members, creating jobs and economic activities. The raw material for the manufacture of fried banana chocolate cheese is bananas. Entrepreneurs obtain the raw materials of bananas by buying directly in the market. The average need for banana raw materials is as much as 9.70 kg / production process / day with an average price of Rp 6,444.44 / kg, where the cost of raw materials amounted to Rp 62,000 / production process / day. The average production cost in the agroindustry business of fried banana chocolate cheese is Rp 337,147 / production process / day. The average production cost in the agroindustry business of fried banana chocolate cheese is Rp 337,147 / production process / day. Fried banana chocolate cheese produced in one production process averaged 14.83 kg. The average selling price is Rp 46,888.89/kg. Gross income received by fried banana chocolate cheese entrepreneurs amounted to Rp 695,518.52 and net income amounted to Rp 358,371.52. The acceptance and expense ratio (RCR) is 2.06. The added value obtained from the processing of bananas per production process into chocolate cheese fried bananas is Rp 55,435.35 / kg of raw materials, meaning that in Rp 6,444.44 the price of raw materials produces an added value of Rp 35,660.62 / kg of raw materials.

*Keyword: Banana Fried Chocolate Cheese, Agroindustry, Added Value*

### 1. Pendahuluan

Pertanian dalam arti luas terdiri dari lima subsektor yaitu tanaman pangan, perkebunan, peternakan, perikanan dan kehutanan. Kelima subsektor pertanian tersebut bila ditangani lebih serius sebenarnya akan mampu memberikan sumbangan yang besar bagi perkembangan perekonomian Indonesia dimasa yang akan datang,

salah satu penanganannya yaitu dengan perkembangan perekonomian pada bisnis pertanian atau agrobisnis (Soekartawi, 2010).

Pertanian sampai saat ini masih merupakan salah satu penggerak perekonomian nasional. Hampir semua sektor perekonomian tidak bisa lepas dari peran sektor pertanian. Potensi alam yang melimpah, tanah subur, dengan iklim

yang cukup mendukung merupakan modal besar bagi keberhasilan pembangunan pertanian.

Hal ini dibuktikan pada sejarah industri Indonesia yang pernah mengalami krisis ekonomi. Strategi pengembangan industri yang hanya mengandalkan industri manufaktur ternyata sangat rapuh. Sebaliknya sektor pertanian telah membuktikan mempunyai daya tahan dalam menghadapi gelombang krisis.

Salah satu penyebab kegagalan pengembangan industri yaitu banyak menggunakan komponen impor di samping penyebab-penyebab lainnya, adalah tingkat produktivitas tenaga kerja yang relatif lebih rendah dibanding dengan tingkat produktivitas tenaga kerja negara-negara tetangga. Sedangkan sektor pertanian karena berorientasi pada sumberdaya alam lokal serta tidak banyak menggunakan bahan impor untuk input produksinya telah mampu bertahan ditengah badai krisis ekonomi dunia.

Pada saat ini sektor pertanian sangat banyak mendapat perhatian dalam peningkatan kekuatan perekonomian Indonesia yang sedang mengalami berbagai gejolak yang cukup berpengaruh terhadap masalah sosial dan tingkat kesejahteraan masyarakat. Untuk memperbaiki ekonomi rakyat maka kembali digalakkan pengembangan sektor pertanian sebagai sektor primer. Pengembangan dan keberhasilan pembangunan pertanian terutama dalam meningkatkan pendapatan dan ketersediaan bahan pangan pokok masyarakat serta bahan baku industri akan memacu

berkembangnya sektor industri dan jasa serta mempercepat transformasi struktur ekonomi nasional.

Industrialisasi pertanian dikenal dengan nama agroindustri, dimana agroindustri dapat menjadi salah satu pilihan strategis dalam menghadapi masalah dalam upaya peningkatan perekonomian masyarakat di pedesaan serta mampu menciptakan kesempatan kerja bagi masyarakat yang hidup di pedesaan. Sektor industri pertanian merupakan suatu sistem pengelolaan secara terpadu antara sektor pertanian dengan sektor industri guna mendapatkan nilai tambah dari hasil pertanian. Agroindustri merupakan usaha untuk meningkatkan efisiensi sektor pertanian hingga menjadi kegiatan yang sangat produktif melalui proses modernisasi pertanian. Modernisasi di sektor industri dalam skala nasional dapat meningkatkan penerimaan nilai tambah sehingga pendapatan ekspor akan lebih besar (Saragih, 2004).

Salah satu bentuk industri kecil yang berkembang di Indonesia adalah di bidang pangan. Keberadaan industri pangan di Indonesia dapat menyerap tenaga kerja dalam jumlah yang cukup banyak serta mampu mendorong berdirinya industri penunjang seperti industri pengolahan makanan dan industri kemasan yaitu suatu industri yang memproduksi kemasan suatu produk seperti kemasan berbahan baku plastik, kertas, kaca, dan lainnya.

Agroindustri diharapkan dapat memainkan peranan penting dalam kegiatan pembangunan daerah, baik dalam pemerataan pembangunan, pertumbuhan ekonomi, maupun

stabilitas nasional. Keberadaan agroindustri di pedesaan diharapkan dapat meningkatkan permintaan terhadap komoditas pertanian, karena sektor agroindustri sangat berperan dalam mengubah produk pertanian menjadi barang yang lebih bermanfaat (Soekartawi, 2002).

Industri rumah tangga umumnya bertujuan untuk menambah penghasilan keluarga dan diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani, terutama bagi para petani yang memiliki lahan sempit atau buruh tani yang sama sekali tidak memiliki lahan pertanian, bentuk teknologi tepat guna bagi industri rumah tangga dapat berupa peralatan sederhana dan pengolahan, disertai bimbingan (Azis, 2008). Industri rumah tangga sebagai upaya meningkatkan nilai tambah atas komoditas pertanian yang sekaligus merubah pertanian tradisional menjadi pertanian yang lebih modern akan dapat meningkatkan pendapatan serta lapangan kerja di pedesaan yang tentunya menurut skala usahatani yang ekonomis dan efisien.

Pengembangan agroindustri secara tidak langsung telah membantu meningkatkan perekonomian para petani sebagai penyedia bahan baku untuk industri. Bangsa Indonesia adalah bangsa agraris karena sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai petani, untuk itu industri yang paling potensial dikembangkan adalah industri yang berbahan baku produk pertanian karena mencakup hidup banyak masyarakat Indonesia itu sendiri bukan industri lain yang sebagian besar bahan bakunya

diimpor dari luar negeri. Sebagai negara agraris tentunya Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan agroindustri. Hal itu karena selain dapat meningkatkan kontribusi sektor pertanian di tengah krisis juga karena sumberdaya alam yang dimiliki Indonesia sangat mendukung pengembangan agroindustri tersebut (Anonim, 2007).

Agroindustri sebagai suatu usaha untuk menciptakan nilai tambah bagi komoditi pertanian antara lain melalui produk olahan dalam bentuk setengah jadi maupun barang jadi yang bahan bakunya berasal dari hasil pertanian. Usaha-usaha pengembangan pertanian yang mengarah pada kegiatan agroindustri yaitu pengolahan hasil pertanian menjadi bahan makanan.

Komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah dan mudah rusak, sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan dapat meningkatkan guna bentuk komoditi-komoditi pertanian.

Kesediaan konsumen membayar harga output agroindustri pada harga yang relatif tinggi merupakan insentif bagi perusahaan-perusahaan pengolah untuk menghasilkan output agroindustri.

Salah satu produk olahan dari buah pisang adalah pisang goreng coklat keju. Pisang goreng coklat keju merupakan makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat dan dapat dijangkau oleh semua kalangan. Keberadaan usaha kecil pisang goreng coklat keju diharapkan dapat menyerap tenaga

kerja, meningkatkan nilai tambah pada komoditi itu sendiri dan menjadi sumber pendapatan bagi pemilik usaha tersebut yang diharapkan juga dapat berpengaruh dalam meningkatkan ekonomi masyarakat lokal. Faktor-faktor yang mendorong pengusaha untuk mengolah buah pisang menjadi pisang goreng coklat keju antara lain karena tersedianya bahan baku pisang yang harganya murah, keinginan untuk menambah penghasilan, dan usaha ini dapat menciptakan lapangan pekerjaan.

Buah pisang merupakan tanaman yang tumbuh tersebar disetiap penjuru daerah Indonesia, banyak ditemukan dipekarangan penduduk desa maupun penduduk perkotaan. Buah pisang banyak manfaatnya, dimana hampir seluruh bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan. Buah yang sudah tua merupakan bahan baku pembuatan pisang goreng bernilai ekonomi cukup tinggi. Produksi pisang kepek di Pekanbaru cukup tinggi yaitu mencapai 2.528,26 ton/tahun, sedangkan di Kecamatan Marpoyan Damai berjumlah sebanyak 204,36 ton/tahun. Hal ini menunjukkan bahwa sumber bahan baku dalam pembuatan pisang goreng coklat keju cukup tersedia.

Buah pisang mempunyai sifat mudah rusak sehingga daya tahannya sangat terbatas. Dengan dilakukan pengolahan pisang menjadi pisang goreng coklat keju cukup menguntungkan, sehingga dijadikan usaha sampingan oleh masyarakat sebagai tambahan penghasilan. Usaha ini makin lama makin

berkembang pada skala industri rumah tangga.

Produksi pisang yang cukup melimpah dengan harga yang sangat murah menjadikan pengusaha berusaha untuk menghasilkan level produk yang lebih tinggi dari sekedar komoditas (pisang). Kenyataan bahwa suatu produk akan dinilai sesuai dengan nilai tambah (*value added*) yang ada pada produk tersebut, menyebabkan usaha agroindustri pisang goreng coklat keju berkembang cukup pesat. Semakin tinggi nilai tambah yang dimiliki oleh suatu produk maka semakin tinggi kepuasan konsumen yang pada akhirnya konsumen akan menghargai produk tersebut dengan lebih tinggi.

Melihat masih adanya prospek untuk lebih dikembangkan lagi (agroindustri pisang goreng coklat keju) demi peningkatan nilai tambah produk pisang kepek, peningkatan pendapatan pengusaha dan terciptanya lapangan kerja, maka perlu dilakukan perencanaan dan perbaikan terhadap penggunaan faktor-faktor produksinya.

Usaha pisang goreng coklat keju ini memberikan dampak yang sangat baik untuk membantu tambahan pendapatan bagi masyarakat setempat. Untuk itu agroindustri ini mempunyai potensi untuk ditumbuh kembangkan, terutama dalam upaya menciptakan kesempatan kerja, nilai tambah dan pendapatan dari pengolahan buah pisang.

## **2. Perumusan Masalah**

Usaha pisang goreng coklat keju ini menggunakan jenis bahan

baku pisang kepok. Jenis pisang ini cocok untuk dibuat pisang goreng coklat keju karena daging buahnya yang tebal. Bahan baku yang digunakan untuk membuat pisang goreng coklat keju ini dibeli di Kota Pekanbaru. Pemilik usaha masih menggunakan alat-alat manual dalam proses produksi pembuatan pisang goreng coklat keju. Setelah proses produksi, produk langsung dipasarkan ke sentra penjualan, seperti di pasar malam, tempat-tempat keramaian dan dipinggir jalan.

Setiap pengusaha dalam menjalankan usahanya tentu saja mempunyai tujuan untuk memperoleh laba sebesar-besarnya dengan jalan memaksimalkan pendapatan, meminimumkan biaya dan memaksimalkan penjualan (Soeparmoko, 2001). Pengusaha pisang goreng coklat keju di Kelurahan Maharatu yang pada umumnya merupakan industri berskala rumah tangga seharusnya juga memperhatikan hal-hal tersebut. Namun, dalam kenyataannya seringkali pengusaha kurang memperhatikan besarnya biaya, penerimaan, keuntungan dan efisiensi usahanya.

Berdasarkan latar belakang, dapat dirumuskan permasalahan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimanakah karakteristik pengusaha dan profil usaha pisang goreng coklat keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru?
2. Bagaimana ketersediaan bahan baku, teknologi produksi, penggunaan input, biaya, produksi, pendapatan, efisiensi

dan nilai tambah agroindustri pisang goreng coklat keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru?

### **3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Karakteristik pengusaha dan profil usaha pisang goreng coklat keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru.
2. Ketersediaan bahan baku, teknologi produksi, penggunaan input, biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri pisang goreng coklat keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru.

### **4. Metode Penelitian**

#### **4.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilaksanakan dengan metode survei di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. Penentuan lokasi penelitian dikarenakan daerah ini banyak pengusaha yang melakukan pengolahan buah pisang menjadi pisang goreng coklat keju. Penelitian ini telah dilaksanakan selama 4 bulan yang meliputi persiapan proposal, pembuatan daftar pertanyaan (kuesioner), pengumpulan data, analisis data dan penyusunan laporan.

#### **4.2. Teknik Pengambilan Responden**

Populasi dalam penelitian adalah seluruh pengusaha pisang

goreng coklat keju yang berada di Kelurahan Maharatu. Berdasarkan survei pendahuluan di Kelurahan Maharatu terdapat sebanyak 6 pengusaha pisang goreng coklat keju. Dengan demikian responden diambil secara sensus, sehingga terdapat sebanyak 6 responden penelitian.

#### **4.3. Teknik Pengumpulan Data**

Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari pengusaha melalui teknik wawancara dengan menggunakan kuesioner serta mengadakan pengamatan langsung ke lapangan. Sedangkan sekunder merupakan informasi lain yang dianggap perlu untuk menunjang dan melengkapi data penelitian dan telah tersedia di instansi tertentu. Data primer yang diambil adalah: Karakteristik pengusaha meliputi; umur, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan keluarga, lama pendidikan, pengalaman berusaha. Profil usaha meliputi; jenis usaha, skala usaha dan tujuan usaha Data usaha meliputi; teknologi produksi, penggunaan input produksi, biaya, produksi, pendapatan, keuntungan dan efisiensi serta nilai tambah. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari dinas atau instansi yang ada kaitannya dengan penelitian ini, seperti di kantor kelurahan dan kecamatan setempat. Selanjutnya data sekunder diperoleh dari instansi terkait berupa; letak geografi dan topografi, kependudukan, pendidikan, kelembagaan, sosial ekonomi, sarana dan prasarana yang mendukung penelitian ini.

#### **4.4. Analisis Data**

Data yang telah terkumpul disajikan dalam bentuk tabel-tabel dan gambar, selanjutnya baru dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian ini.

##### **4.4.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Pisang Goreng Coklat Keju**

Untuk memperjelas dalam penelitian ini maka dibahas karakteristik pengusaha yang meliputi (umur, pendidikan, pengalaman, dan jumlah anggota keluarga) dan profil usaha (jenis usaha, skala usaha dan tujuan usaha) yang ada di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru yang selanjutnya akan ditabelkan dan dianalisis secara deskriptif.

##### **4.4.2. Analisis Usaha**

Dalam penelitian ini analisis usaha yang dilakukan meliputi:

###### **a. Ketersediaan Bahan Baku**

Ketersediaan bahan baku dalam usaha agroindustri pisang goreng coklat keju dianalisis secara deskriptif.

###### **b. Teknologi Produksi**

Proses pengolahan pisang menjadi pisang goreng coklat keju dilakukan dengan analisis deskriptif, yaitu menjelaskan dari awal pengolahan buah pisang sampai menjadi pisang goreng coklat keju yang siap dipasarkan.

###### **c. Penggunaan Input**

Penggunaan input produksi meliputi bahan baku dan bahan penunjang yang dibutuhkan dalam agroindustri pisang goreng coklat keju. Data yang telah diperoleh dilapangan dilakukan pentabelan,

kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif yaitu untuk mengetahui ketersediaan bahan baku dan bahan penunjang dalam pembuatan pisang goreng coklat keju.

#### d. Biaya Produksi

Biaya Produksi adalah biaya yang harus dikeluarkan pengrajin atau produsen untuk membeli faktor-faktor produksi dengan tujuan menghasilkan output atau produk. Faktor-faktor produksi itu sendiri adalah barang ekonomis (barang

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = *Total cost* (total biaya) (Rp/Kg/Hari)

TFC = *Total fixed cost* (total biaya tetap) (Rp/Kg/Hari)

TVC = *Total variable cost* (total biaya variabel) (Rp/Kg/Hari)

Biaya produksi ini terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel antara lain :

1. Biaya produksi (TC) : Biaya Produksi (Rp/Hari)
  - a. Biaya tetap (TFC) : Biaya Tetap Total (Rp/Hari)

Penyusutan: peralatan yang digunakan dalam proses produksi usaha pisang goreng coklat keju.

Peralatan yang digunakan pada usaha pisang goreng coklat keju pada umumnya tidak habis dipakai untuk satu kali periode produksi (lebih dari satu tahun). Oleh karena itu, biaya peralatan yang dihitung sebagai biaya produksi adalah nilai penyusutan. Untuk menghitung besarnya biaya penyusutan alat yang dikemukakan oleh Hernanto (2015), dengan rumus:

$$D = \frac{NB - NS}{N}$$

Keterangan:

D = Biaya Penyusutan (Rp/unit/Hari)

NB = Nilai beli (Rp/unit/tahun)

yang harus dibeli karena mempunyai harga) dan termasuk barang langka (*scarce*), sehingga untuk mendapatkannya membutuhkan pengorbanan berupa pembelian dengan uang.

Untuk menghitung biaya produksi usaha pisang goreng coklat keju maka digunakan rumus menurut Soekartawi (2010).

NS = Nilai sisa 20% dari harga beli (Rp/unit/tahun)

N = Usia ekonomis (tahun)

- b. Biaya variabel (TVC) : Biaya Variabel Total (Rp/Hari). Biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, bahan penunjang (coklat, keju, minyak goreng, plastik, dus kemasan), upah, transportasi, bahan bakar.

#### e. Pendapatan

Pendapatan kotor usaha pisang goreng coklat keju adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual, dapat dituliskan sebagai berikut (Soekartawi, 2010):

$$TR = Y \cdot Py$$

Keterangan:

TR = Pendapatan kotor usaha pisang goreng coklat keju (Rp/Hari)

Y = Total produksi usaha pisang goreng coklat keju (kg/Hari)

Py = Harga pisang goreng coklat keju (Rp/kg)



#### f. Keuntungan

Pedapatan bersih dihitung dengan rumus menurut Soekartawi (2010) sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\pi$  = Pendapatan bersih (Rp/Hari).

TR = Pendapatan kotor (Rp/Hari).

TC = Biaya produksi (Rp/Hari).

Jadi didalam operasionalnya, penerimaan bersih usaha pisang goreng coklat keju dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\pi = Y.Py - (X1 . Px1 + X2 . Px2 + X3 . Px3) - D$$

Keterangan:

$\pi$  = Penerimaan bersih usaha (Rp/Hari).

Y = Produksi (Kg/Hari).

PY = Harga produksi (Rp/Kg).

X1 = Jumlah bahan baku (pisang) (Kg/Hari).

Px1 = Harga bahan baku yang digunakan (Rp/Kg).

X2 = Jumlah bahan penunjang (tepung, keju, coklat, minyak goreng dll) (Unit, Kg/Hari).

Px2 = Harga bahan penunjang (Rp/Unit,Kg).

X3 = Jumlah tenaga kerja (HOK/Hari).

PX3 = Upah tenaga kerja (Rp/Hari).

D = Penyusutan alat (Rp/Hari).

#### g. Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha pisang goreng coklat keju akan dianalisis dengan menggunakan rumus *Return Cost Ratio* (RCR) (Soekartawi, 2010)

$$RCR = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

RCR = *Return Cost Ratio*

TR = Pendapatan Kotor (Rp/Hari)

TC = Biaya Produksi (Rp/Hari)

Dengan kriteria sebagai berikut:

RCR > 1 = Agroindustri menguntungkan

RCR < 1 = Agroindustri tidak menguntungkan

RCR = 1 = Agroindustri impas (balik modal)

#### h. Nilai Tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada usaha pisang goreng coklat keju ini, dilakukan analisis dengan menggunakan metode Hayami dkk (1993).

Dari hasil perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangan sebagai berikut:

1. Output (Kg) adalah pisang goreng keju yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi.
2. Bahan baku (Kg) adalah jumlah buah pisang yang akan diolah menjadi pisang goreng coklat keju dalam satu kali proses produksi.
3. Tenaga kerja langsung (HOK) adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses usaha pisang goreng coklat keju.
4. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang

dihasilkan dari setiap bahan baku yang digunakan.

5. Koefisien tenaga kerja langsung (HOK/Kg) menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan dari jumlah bahan baku yang digunakan.
6. Harga output (Rp/Kg) adalah nilai jual untuk pisang goreng coklat keju.
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK) adalah biaya untuk tenaga kerja berdasarkan jumlah jam nya.
8. Harga bahan baku (Rp/Kg) adalah nilai beli buah pisang.
9. Harga input lain adalah rata-rata jumlah biaya untuk coklat, keju, plastik, kemasan dus, bahan bakar dan peralatan.
10. Nilai output (Rp/Kg) menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output.
11. Nilai tambah (Rp) adalah selisih antara nilai output pisang goreng coklat keju dengan harga bahan baku utama buah pisang dan sumbangan input lain.
12. Rasio nilai tambah (%) menunjukkan nilai tambah dari nilai produk.
13. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp) menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu satuan bahan baku.

Tabel 1. Variabel Perhitungan Nilai Tambah Hayami

No	Variabel	Nilai
1) Output, Input dan Harga		
1	Output (Kg)	(1)
2	Bahan Baku (Kg)	(2)
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	(3)
4	Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung (HOK/Kg)	$(5) = (3) / (2)$
6	Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	(7)
2) Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9	Harga Input Lain	(9)
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (8) - (9)$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a) - (10) \times 100$
12	a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Tingkat keuntungan(%)	$(12b) = (12a) / (10) \times 100$
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (10) \times 100$
3) Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi		

14	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100$
	b. Sumbangan input lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100$
	c. Keuntungan perusahaan (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100$

Sumber: Hayami, 1993

14. Tingkat keuntungan tenaga kerja langsung (%) menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh.
15. Keuntungan (Rp) menunjukkan bagian yang diterima perusahaan.
16. Tingkat keuntungan (%) menunjukkan persentase keuntungan dari nilai produk.
17. Marjin (Rp) menunjukkan besarnya kontribusi pemilik

faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.

18. Persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin (%).
19. Persentase sumbangan input lain terhadap marjin.
20. Persentase keuntungan perusahaan terhadap marjin (%).

## 5. Hasil Dan Pembahasan

### 5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha

#### 5.1.1. Karakteristik Pengusaha

Karakteristik pengusaha dalam penelitian ini diamati dari beberapa variabel yang memungkinkan dapat memberikan gambaran tentang pengelolaan usaha agroindustri pisang goreng coklat keju diantaranya meliputi; umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha dan jumlah tanggungan keluarga.

Umur melalui data dapat dilihat kemampuan fisik seseorang, pendidikan dan pengalaman menentukan pengetahuan dan keterampilan serta jumlah anggota keluarga menggambarkan jumlah tenaga kerja tersedia dalam keluarga yang menentukan juga jumlah pengeluaran. Keempat hal di atas dijelaskan sebagai berikut:

#### 5.1.1.1. Umur

Umur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kemampuan fisik pengusaha pisang goreng coklat keju dalam pengelolaan usahanya. Dari hasil penelitian di lapangan menunjukkan bahwa pengusaha pisang goreng coklat keju mempunyai tingkat umur yang berbeda-beda. Pengusaha berumur antara 21 tahun sampai 51 tahun dengan rata-rata 31,33 tahun. Distribusi umur pengusaha pisang goreng coklat keju secara rinci disajikan dalam Tabel 2.

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa golongan umur yang berkisar dari 28-34 tahun merupakan kelompok yang terbanyak pada pengusaha pisang goreng coklat keju yaitu 3 jiwa (50%), dengan demikian semua pengusaha pisang goreng coklat keju termasuk usia produktif.

#### 5.1.1.2. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan erat hubungannya dengan daya nalar dan sikap atau perilaku pengusaha pisang goreng coklat keju. Semakin tinggi pendidikan seseorang, maka cenderung usaha yang dikelola lebih rasional sebagai hasil dari pendidikan yang dimiliki, baik yang diperoleh melalui pendidikan formal maupun non formal. Produktivitas

manusia tidak hanya dipengaruhi oleh peralatan-peralatan yang digunakan dalam usahanya atau kekuatan fisik yang dimiliki, tetapi juga ditentukan oleh pendidikan yang pernah dilaluinya. Dalam penelitian ini yang diambil sebagai patokan adalah pendidikan formal yang pernah ditempuh pengusaha pisang goreng coklat keju.

Tabel 2. Distribusi Umur, Pendidikan, Pengalaman Berusaha Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju dan Jumlah Tanggungan Keluarga Pengusaha di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru

No	Karakteristik Pengusaha	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)	
1	Umur (tahun) ;			
	a. 21 - 27	2	33,33	
	b. 28 - 34	3	50,00	
1	c. 50 - 57	1	16,67	
	2	Pendidikan (tahun);		
		a. SMA	5	83,33
2	b. Sarjana	1	16,67	
	3	Pengalaman Usaha (tahun)		
a. 1		1	16,67	
b. 2		2	33,33	
c. 3		1	16,67	
3	d. 4	2	33,33	
	4	Tanggungan Keluarga (jiwa)		
		a. 1	1	16,67
		b. 2	2	33,33
4	c. 4	3	50,00	

Lama pendidikan pengusaha pisang goreng coklat keju berkisar dari 12 tahun sampai 17 tahun dengan rata-rata 12,83 tahun. Hal ini dapat disimpulkan bahwa pengusaha pisang goreng coklat keju telah berpendidikan yang lebih tinggi. Pada Tabel 2 diketahui bahwa pendidikan pengusaha pisang goreng coklat keju yang terbanyak adalah pada tingkat pendidikan selama 12

tahun (tamat SLTA) yaitu 5 jiwa (83,33%) dan pendidikan selama 17 tahun (sarjana) sebanyak 1 jiwa (16,67%).

Guna meningkatkan pendidikan pengusaha pisang goreng coklat keju yang lebih baik lagi, diperlukan adanya pendidikan non formal seperti penyuluhan, pelatihan tentang usaha agroindustri. Hal ini sangat diperlukan mengingat pengusaha pisang goreng coklat keju

dalam berusaha agroindustri pisang goreng coklat keju dikelola sendiri. Dimana pendidikan pengusaha tersebut sangat berpengaruh bagi kemajuan usaha yang dikelolanya, karena hal ini akan sangat berperan terhadap pola pikir dan kemampuan mengambil keputusan. Pendidikan yang lebih tinggi dengan umur yang lebih muda akan menjadikan seorang lebih responsif dalam menerapkan suatu inovasi guna meningkatkan usaha agroindustri pisang goreng coklat keju.

#### 5.1.1.3. Pengalaman Berusaha

Dalam menjalankan usaha agroindustri pisang goreng coklat keju, pengalaman berusaha juga merupakan salah satu faktor yang sangat mempengaruhi kemampuan pengusaha untuk mengelola usahanya. Pengalaman pengusaha dalam berusaha agroindustri pisang goreng coklat keju sudah cukup lama. Hal ini merupakan modal dasar dalam usaha agroindustri pisang goreng coklat keju, disamping itu juga pengalaman berusaha tidak sama antara pengusaha yang satu dengan yang lainnya.

Pengalaman berusaha pisang goreng coklat keju berkisar dari 1-4 tahun dengan rata-rata pengalaman selama 2,67 tahun. Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa pengalaman berusaha pisang goreng coklat keju yang paling banyak adalah yang mempunyai pengalaman selama 4 tahun, yakni sebanyak 2 orang (33,33%), sedangkan yang berpengalaman selama 1 tahun dan 3 tahun merupakan kelompok yang paling kecil yaitu masing-masing hanya sebanyak 1 orang (16,67%).

Ini menunjukkan bahwa pengusaha pisang goreng coklat keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai sudah cukup berpengalaman dalam berusaha agroindustri pisang goreng coklat keju. Tingginya pengalaman berusaha pada pengusaha tersebut, disebabkan karena usaha agroindustri pisang goreng coklat keju merupakan mata pencaharian pokok pengusaha dan telah berlangsung cukup lama.

Semakin lama pengalaman seseorang dalam berusaha, maka kegagalan yang akan dialami cenderung semakin kecil. Pengusaha pisang goreng coklat keju yang sudah berpengalaman akan mudah mengatasi masalah yang terjadi, karena pengusaha tersebut telah mengetahui dan menguasai lingkungan usahanya. Selain itu tingkat keterampilan yang dimiliki juga semakin tinggi dibandingkan dengan pengusaha pemula.

#### 5.1.1.4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Besar kecilnya jumlah tanggungan keluarga akan mempengaruhi aktivitas pengusaha pisang goreng coklat keju dalam mengelola usahanya. Semakin besar jumlah anggota keluarga, maka beban ekonomi keluarga juga akan semakin meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa pengusaha harus berusaha meningkatkan pendapatan dari hasil usahanya, sehingga kebutuhan rumah tangga dapat terpenuhi.

Jumlah tanggungan keluarga pengusaha pisang goreng coklat keju berkisar dari 1-4 jiwa dengan rata-rata jumlah tanggungan keluarga 3

jiwa (2,83 jiwa dibulatkan keatas). Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa jumlah tanggungan keluarga yang terbanyak adalah 4 jiwa yakni sebanyak 3 orang (50%) dan tanggungan 1 jiwa merupakan yang sedikit yakni hanya 1 jiwa (16,67%).

## **5.1.2. Profil Usaha**

### **5.1.2.1. Bentuk Usaha**

Agroindustri pisang goreng coklat keju merupakan suatu usaha pengolahan buah pisang menjadi produk olahan makanan yaitu pisang goreng coklat keju. Usaha agroindustri pisang goreng coklat keju yang dikelola oleh pengusaha masih merupakan industri kecil, karena tenaga kerja yang digunakan masih relatif sedikit. Penggunaan teknologi usaha juga masih relatif sederhana dan kegiatan yang dilakukan dalam agroindustri rata-rata masih menghasilkan produk yang tidak terlalu besar.

Usaha agroindustri pisang goreng coklat keju sangat cocok terutama di daerah perkotaan karena dapat diolah dengan teknologi sederhana, biaya produksi rendah, bahan yang digunakan relatif mudah didapat, yaitu buah pisang dan produknya dapat dinikmati oleh semua kalangan.

Agroindustri pisang goreng coklat keju merupakan agroindustri skala kecil yang mengolah buah pisang menjadi produk pisang goreng coklat keju, dan kegiatan ini melibatkan tenaga kerja dalam keluarga. Pembuatan pisang goreng coklat keju dilakukan dengan cara yang masih sederhana yaitu dimulai dengan pengupasan buah pisang, pembuatan adonan, pelumuran

pisang dengan adonan, penggorengan, penirisan dan pengemasan semuanya masih dilakukan dengan cara manual.

Agroindustri pisang goreng coklat keju yang dikelola oleh pengusaha merupakan industri skala kecil, hal ini dicirikan penggunaan teknologi yang relatif masih padat karya dan kegiatan produksi yang dilakukan pengusaha dalam jumlah produksi yang masih bergantung pada permintaan pasar lokal. Meningkatnya permintaan pasar terhadap produk yang dihasilkan akan mendorong pengusaha pisang goreng coklat keju untuk menambah produknya, seperti pada hari-hari menjelang ramadhan dan lebaran. Dengan arti kata bahwa agroindustri pisang goreng coklat keju ini akan berkembang jika diimbangi dengan jumlah permintaan, disamping itu produk yang dihasilkan harus senantiasa tersedia dalam jumlah yang mencukupi dan mutu yang sesuai dengan permintaan konsumen.

### **5.1.2.2. Tujuan Usaha**

Perusahaan atau industri merupakan suatu unit usaha yang melakukan unit kegiatan ekonomi dan bertujuan untuk menghasilkan barang atau jasa. Agar tetap beroperasi dan memiliki kelangsungan hidup, setiap bisnis atau usaha haruslah memiliki tujuan.

Tujuan utama yang ingin dicapai oleh pengusaha pisang goreng coklat keju dalam melakukan usaha agroindustri ini adalah sebagai sumber pendapatan keluarga dalam memenuhi kebutuhan hidupnya, menambah kesejahteraan anggota keluarga, menciptakan lapangan kerja serta kegiatan ekonomi. Hal ini

dimaksudkan karena para pengusaha pada usaha agroindustri pisang goreng coklat keju merupakan mata pencaharian pokoknya.

Produk pisang goreng coklat keju yang dihasilkan terutama untuk memenuhi kebutuhan konsumen, bukan untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Sebab itu melaksanakan usaha agroindustri pisang goreng coklat keju adalah untuk memperoleh laba. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan para pengusaha pisang goreng coklat keju yang ada di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai, diketahui bahwa pengusaha memilih mengusahakan pisang goreng coklat keju karena melihat usaha ini cukup potensial dan menguntungkan.

#### **5.1.2.3. Manajemen Usaha**

Usaha agroindustri pisang goreng coklat keju masih menggunakan manajemen dalam keluarga, dimana pengusaha belum memisahkan antara biaya untuk keperluan konsumsi sehari-hari dengan biaya untuk keperluan usaha agroindustri pisang goreng coklat keju.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada pengusaha pisang goreng coklat keju, usaha agroindustri ini belum memiliki pembukuan usaha, sehingga pengusaha belum mengetahui berapa keuntungan dan kerugian yang diterima oleh pengusaha pisang goreng coklat keju serta semua data-data yang menyangkut mengenai biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam memproduksi dan memasarkan pisang goreng coklat keju tersebut.

Pemegang pimpinan tertinggi pada usaha agroindustri pisang goreng coklat keju ini adalah pengusaha itu sendiri yang sekaligus sebagai pemilik usaha dan sebagai tenaga kerja agroindustri pisang goreng coklat keju ini. Sedangkan pemasaran dilakukan langsung serta sistem pembayarannya dibayar langsung kepada pengusaha bersamaan dengan produk tersebut diberikan kepada konsumen.

## **5.2. Analisis Usaha Agroindustri**

### **5.2.1. Ketersediaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang**

Bahan baku utama yang digunakan dalam agroindustri pisang goreng coklat keju adalah buah pisang jenis kepok yang diperoleh dengan cara membeli di pasar. Ketersediaan bahan baku baik dari sisi kuantitas, kualitas, kontinuitas akan memperlancar kegiatan agroindustri tersebut.

Menurut pengusaha pisang goreng coklat keju bahwa dalam memperoleh buah pisang mereka tidak mengalami kesulitan karena dengan mudah didapatkan di daerah tersebut dimana pengusaha berada, karena jenis pisang ini banyak dijual baik dipasar maupun di sekitar jalan Kartama.

Disamping menggunakan bahan baku, diperlukan pula input lain seperti; coklat, keju, tepung, susu, minyak goreng, garam, tepung gula. Dalam memperoleh input tersebut pengusaha tidak mengalami masalah, karena input tersebut banyak terdapat di daerah penelitian. Bahan penunjang tersebut diperoleh dari pasar-pasar atau toko terdekat. Pengadaan keseluruhan bahan

penunjang tersebut, dilakukan 1 minggu sekali dan sistem pembayaran dalam pembelian bahan tersebut dilakukan secara tunai.

### 5.2.2. Teknologi Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju

Dalam melaksanakan agroindustri diperlukan teknologi untuk dapat mengolah bahan mentah atau bahan baku menjadi barang jadi, baik berskala kecil maupun berskala besar, setiap pengusaha sangat

membutuhkan teknologi pengolahan, karena dengan teknologi pengolahan baik yang sederhana atau modern, pengusaha dapat mengetahui cara yang baik dalam usahanya. Adapun teknologi yang digunakan untuk menghasilkan output dari bahan baku pisang menjadi pisang goreng coklat keju yaitu dengan menggunakan teknologi yang semi modern. Untuk lebih jelasnya mengenai rata-rata penggunaan alat dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata Distribusi Penggunaan Alat-alat pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru

No	Jenis Alat	Jumlah (unit)
1	Kompor	1
2	Kuali	1
3	Baskom	2
4	Sendok	3
5	Pisau	1
6	Serutan coklat dan keju	2
7	Penjepit	2
8	Termos es	1
9	Toples Besar	2
10	Toples Kecil	2
11	Tempat minyak	1
12	Saringan Minyak	1
13	Mangkok	2
14	Pengocok Adonan	1
15	Gerobak	1
16	Terpal	1
17	Lampu	4
18	Kabel (meter)	9
19	Talam	1

Pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa peralatan yang digunakan pada agroindustri pisang goreng coklat keju masih sederhana. Semua peralatan tersebut dipastikan dapat diperoleh di daerah bersangkutan.

Alat yang banyak digunakan adalah sendok, lampu dan kabel. Hal ini dikarenakan sendok merupakan alat yang banyak digunakan untuk membuat pisang goreng coklat keju. Hal ini juga berkaitan dengan

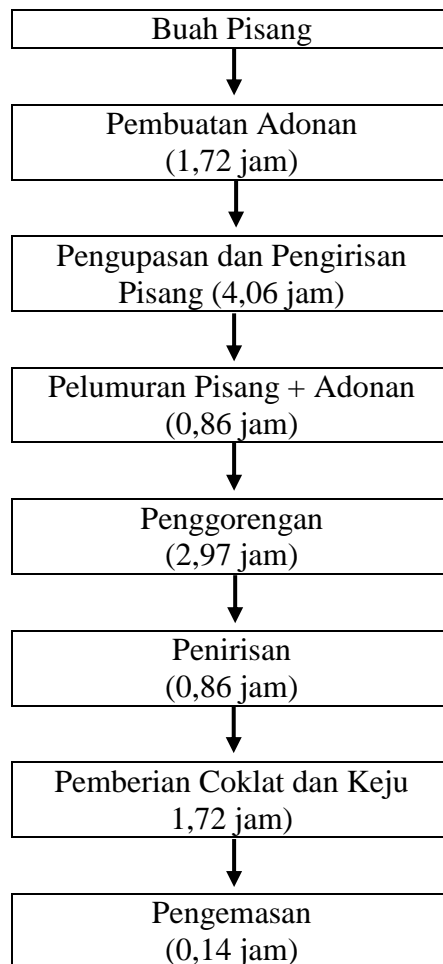


kapasitas produksi, modal usaha dan modal pembelian alat yang masih dalam skala kecil. Selain itu juga lampu banyak digunakan karena rata-rata pengusaha pisang goreng coklat keju menjual produknya pada malam hari.

Cara pembuatan pisang goreng coklat keju akan mempengaruhi kualitas pisang goreng coklat keju yang dihasilkan. Pembuatan pisang goreng coklat keju

yang baik akan menghasilkan pisang goreng coklat keju dengan kualitas baik pula.

Tahapan dalam mengolah bahan baku pisang menjadi produk/output pisang goreng coklat keju terdiri dari tujuh tahapan yang masing-masing tahapan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pembuatan Pisang Goreng Coklat Keju

1. Pembuatan adonan; yaitu proses pencampuran tepung dengan garam dan air sehingga membentuk adonan

yang akan digunakan untuk melumuri pisang sebelum digoreng.

2. Pengupasan: Buah pisang dikupas, kemudian ditempatkan pada wadah yang berisi adonan tepung sebelum memasuki proses selanjutnya. Proses pengupasan umumnya dilakukan oleh semua pengusaha pisang goreng coklat keju itu sendiri.
3. Pelumuran pisang dengan adonan; yaitu pisang yang telah dikupas dimasukan dalam adonan lalu digoreng.
4. Penggorengan; Setelah dilakukan pelumuran dengan adonan, maka proses selanjutnya adalah penggorengan, penggorengan dilakukan oleh pengusaha itu sendiri yang telah terampil agar hasilnya sesuai dengan permintaan konsumen, dengan tehnik khusus yaitu, irisan pisang baru dimasukkan kedalam penggorengan setelah minyak goreng benar-benar panas untuk memastikan kualitas/kerenyahan tetap terjaga.
5. Penirisan; setelah penggorengan, kemudian pisang ditiriskan agar kadar minyak goreng yang ada berkurang sebelum masuk ke tahap selanjutnya.
6. Pengemasan; pisang goreng coklat keju yang sudah matang ditiriskan hingga keadaannya tidak panas serta minyak sisa penggorengan

benar-benar kering, setelah dingin dikemas dalam kotak kardus yang telah disediakan..

### **5.2.3. Penggunaan Faktor Produksi**

#### **5.2.3.1. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang**

Bahan baku merupakan salah satu faktor utama di dalam proses produksi agroindustri. Ketersediaan bahan baku baik dari sisi kuantitas, kualitas, kontinuitas akan memperlancar kegiatan agroindustri tersebut.

Bahan baku untuk pembuatan pisang goreng coklat keju adalah buah pisang kepok. Pengusaha memperoleh bahan baku pisangnya dengan cara membeli secara langsung di pasar. Menurut pengusaha bahwa dalam memperoleh bahan baku buah pisang tidak mengalami kesulitan karena dengan mudah didapatkan di daerah tersebut dimana pengusaha berada.

Rata-rata kebutuhan bahan baku buah pisang pengusaha adalah sebanyak 9,70 kg kg/proses produksi/hari dengan harga rata-rata Rp 6.444,44/kg. Para pengusaha tidak mempunyai gudang penyimpanan khusus bahan baku, mereka hanya menyediakan sebuah ruangan sederhana untuk meletakkan bahan baku tersebut dan sebagian pengusaha memilih membeli bahan baku hanya untuk satu kali produksi saja.

Disamping menggunakan bahan baku, diperlukan pula input lain seperti; coklat, keju, tepung, susu, minyak goreng, garam, tepung gula. Dalam memperoleh input

tersebut pengusaha tidak mengalami masalah, karena banyak terdapat di daerah penelitian. Untuk jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4.

Berdasarkan Tabel 4 terlihat bahwa jumlah penggunaan bahan penunjang pada pengusaha pisang goreng coklat keju rata-rata masih sedikit. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kebutuhan bahan penunjang sangat tergantung dari

bahan baku dan skala usaha pisang goreng coklat keju yang diusahakan.

Tabel 4. Distribusi Rata-rata Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju/Proses Produksi/Hari di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru

No	Uraian	Jumlah
1	Bahan Baku - Buah Pisang (kg)	9,70
2	Bahan Penunjang :	
	1. Tepung (kg)	2,08
	2. Keju (kg)	0,62
	3. Coklat (kg)	1,25
	4. Susu (kg)	0,69
	5. Tepung Gula Pasir (kg)	0,14
	6. Minyak Goreng (kg)	1,75
	7. Garam (kg)	0,06
	8. Air (liter)	3,07
	9. Es Batu (buah)	1,00
	10. Kotak Kemasan (Pack)	0,52
	11. Kantong Plastik (Pack)	1,72
	12. Tisu (ball)	0,54
	13. Gas (kg)	1,32

### 5.2.3.2. Penggunaan Tenaga Kerja

Tenaga kerja sebagai salah satu faktor produksi yang sangat menentukan dalam proses produksi dan peningkatan pendapatan keluarga pada usaha agroindustri pisang goreng coklat keju, karena tenaga kerja merupakan pelaku

utama dalam proses produksi. Tenaga kerja yang digunakan dalam proses agroindustri pisang goreng coklat keju adalah tenaga kerja dalam keluarga. Untuk lebih jelasnya mengenai rata-rata penggunaan tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan/Proses Produksi/Hari Usaha Agroindustri Pisang Goreng

Coklat Keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai  
Kota Pekanbaru

No	Tahapan Kegiatan	Jumlah HOK
1	Pembuatan Adonan	0,29
2	Pengupasan dan Pengirisan Pisang	0,68
3	Melumuri Pisang dengan Adonan	0,14
4	Penggorengan	0,50
5	Penirisan	0,14
6	Pemberian Coklat, Keju dan Susu	0,29
7	Pengemasan	0,14
Total		2,19

Berdasarkan Tabel 5 menunjukkan bahwa pengusaha agroindustri pisang goreng coklat keju hanya menggunakan tenaga kerja dalam keluarga. Hal ini disebabkan karena usaha yang dilakukan masih berskala kecil dan rata-rata bisa dikerjakan oleh 1 orang saja. Rata-rata pengusaha mengalokasikan tenaga kerja sebanyak 2,19 HOK. Rata-rata penggunaan tenaga kerja terbanyak pada proses agroindustri pisang goreng coklat keju adalah pada tahapan pengupasan pisang dan penggorengan pisang yaitu masing-masing sebanyak 0,69 HOK dan 0,50 HOK. Hal ini disebabkan karena pengupasan dan pengirisan pisang membutuhkan ketelitian, agar pisang yang dikupas tidak patah atau rusak. Sedangkan dalam penggorengan juga memakan waktu yang cukup lama dibandingkan dengan proses lainnya, disebabkan karena penggorengan membutuhkan waktu yang lama sampai pisang matang.

Satuan hari kerja yang digunakan adalah Hari Orang Kerja (HOK), dimana 1 HOK dihitung selama 6 jam kerja perhari. Sedangkan biaya yang dikeluarkan sebanyak Rp 90.509,26/proses

produksi/hari, dengan demikian usaha agroindustri dapat memberikan upah kepada pekerja sebesar Rp 41.328,43/HOK.

#### 5.2.4. Biaya Produksi

Usaha agroindustri pisang goreng coklat keju merupakan suatu proses yang mengolah buah pisang kepok menjadi pisang goreng coklat keju. Dalam proses produksi ini terdapat komponen yang tidak dapat dipisahkan dengan usaha agroindustri yaitu komponen biaya, yang terdiri dari biaya bahan baku, bahan penunjang dan biaya tenaga kerja serta biaya penyusutan alat yang digunakan pada usaha agroindustri pisang goreng coklat keju. Besarnya biaya yang digunakan dalam mengelola agroindustri pisang goreng coklat keju akan berpengaruh terhadap tingkat pendapatan yang akan diterima oleh pengusaha. Adapun biaya produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi pisang goreng coklat keju.

Biaya produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi usaha agroindustri pisang goreng coklat keju. Untuk

mengetahui lebih jelasnya mengenai penggunaan biaya pada usaha agroindustri pisang goreng coklat keju dapat dilihat pada Tabel 6.

Berdasarkan Tabel 6 terlihat bahwa biaya bahan baku buah pisang rata-rata adalah sebanyak 9,70 kg/proses produksi/hari atau Rp 62.000/proses produksi/hari. Jumlah penggunaan bahan baku tersebut juga

akan mempengaruhi jumlah penggunaan bahan penunjang pada usaha agroindustri tersebut. Dimana semakin banyak bahan baku yang digunakan, maka kebutuhan akan bahan penunjang juga semakin banyak, hal ini juga akan berpengaruh terhadap besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi tersebut.

Tabel 6. Distribusi Rata-rata Jumlah Penggunaan Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang pada Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju/Proses Produksi/Hari di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru

No	Uraian	Jumlah	Nilai (Rp)	Persentase (%)
A	Bahan Baku : Buah Pisang (kg)	9,70	62.000,00	29,32
B	Bahan Penunjang :			
	1. Tepung (kg)	2,08	12.708,33	6,16
	2. Keju (kg)	0,62	30.600,00	14,83
	3. Coklat (kg)	1,25	31.416,67	15,23
	4. Susu (kg)	0,69	6.960,83	3,37
	5. Tepung Gula (kg)	0,14	1.510,00	0,73
	6. Minyak Goreng (kg)	1,75	22.041,67	10,68
	7. Garam (kg)	0,06	163,33	0,08
	8. Air minum (liter)	3,07	200,00	0,10
	9. Es Batu (bks)	1,00	1.000,00	0,48
	10. Kotak Kemasan (Pack)	0,52	22.216,67	10,77
	11. Kantong Plastik (Pack)	1,72	4.966,67	2,41
	12. Tisu (ball)	0,54	2.951,67	1,43
	13. Gas (kg)	1,32	9.077,78	4,40
	Jumlah		206.313,62	100,00

Rata-rata biaya produksi pada usaha agroindustri pisang goreng coklat keju adalah sebesar Rp 206.313,62/proses produksi/hari. Dari total biaya produksi tersebut, biaya yang tertinggi adalah pada biaya bahan baku pisang dan bahan penunjang coklat dan keju, yakni

masing-masing sebesar Rp 62.000 (29,32%) dan coklat Rp 31.416,67 (15,23%) dan keju Rp 30.600,00 (14,83%) dari total biaya yang dikeluarkan untuk proses agroindustri pisang goreng coklat keju di Kelurahan Maharatu

Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru.

### 5.2.5. Produksi, Pendapatan dan Efisiensi

Produksi merupakan hasil akhir dalam setiap proses produksi yang dilaksanakan. Pengusaha akan mengalokasikan faktor produksi seefisien mungkin untuk memperoleh produksi yang optimum yang akan berdampak terhadap peningkatan keuntungan pengusaha pisang goreng coklat keju.

Pisang goreng coklat keju yang dihasilkan akan ditentukan oleh penggunaan bahan baku, bahan penunjang dan lainnya. Produk yang dihasilkan akan menentukan jumlah produksi dan harga jual yang berhubungan dengan pendapatan yang akan diterima pengusaha pisang

goreng coklat keju. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 7.

Berdasarkan Tabel 7 menunjukkan bahwa pisang goreng coklat keju yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi rata-rata sebanyak 14,83 kg/hari. Rata-rata harga jual sebesar Rp 46.888,89/kg.

Pendapatan usaha agroindustri pisang goreng coklat keju meliputi: pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor dan pendapatan bersih yang akan diterima pengusaha pisang goreng coklat keju tergantung pada perolehan produksi dan harga jual produksi, serta alokasi penggunaan bahan baku dan bahan penunjang serta harganya. Pendapatan kotor dan pendapatan bersih agroindustri pisang goreng coklat keju disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Distribusi Rata-rata Biaya, Produksi, Pendapatan dan Efisiensi Usaha Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju/Proses Produksi/Hari di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru

No	Uraian	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Persentase (%)
<b>A</b>	<b>Biaya</b>				
1	Bahan Baku (kg)	9,70	6.000,00	62.000,00	18,01
2	Bahan Penunjang			146.226,94	43,57
3	Biaya Tenaga Kerja	2,19	41.328,43	90.509,26	26,97
4	Penyusutan Alat			26.749,68	7,97
5	Sewa Tempat			11.666,67	3,48
<b>B</b>	<b>Total Biaya (Rp)</b>			<b>337.152,56</b>	<b>100,00</b>
<b>C</b>	<b>Produksi (kg)</b>	14,83	46.888,89		
<b>D</b>	<b>Pendapatan (Rp) ;</b> a. Pendapatan kotor b. Pendapatan bersih			695.518,52 358.365,96	
<b>E</b>	<b>RCR</b>				2,06

Pendapatan kotor yang diterima pengusaha pisang goreng coklat keju sebesar Rp 695.518,52 dan pendapatan bersih sebesar Rp

358.365,96, dengan total biaya produksi sebesar Rp 337.152,56/proses produksi/hari

Selain pendapatan bersih, kelayakan usaha dapat dilihat dari *Return Cost of Ratio* (RCR), yaitu membandingkan antara pendapatan kotor dengan biaya produksi. Pada Tabel 7 dapat diketahui efisiensi usaha agroindustri pisang goreng coklat keju. Rasio penerimaan dan biaya (RCR) sebesar 2,06, yang berarti setiap Rp 1,00 biaya produksi yang dialokasikan pada usaha agroindustri pisang goreng coklat keju dapat memberikan pendapatan kotor sebesar Rp 2,06 atau pendapatan bersih sebesar Rp 1,06 Berdasarkan nilai RCR ini, maka kegiatan agroindustri pisang goreng coklat keju tersebut layak untuk dilanjutkan karena dapat memberikan imbalan jasa ekonomi berupa keuntungan. Dengan demikian, usaha yang dikembangkan akan semakin menguntungkan apabila semakin besar pendapatan kotor yang diterima dan semakin kecil biaya produksi.

### 5.2.6. Nilai Tambah

Dalam melakukan pengolahan terhadap produk pertanian akan diperoleh nilai tambah dari produk tersebut. Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan terhadap produksi serta skala usaha yang dilakukan. Perhitungan nilai tambah diperoleh dari selisih nilai produk jadi dengan jumlah nilai bahan baku dan nilai bahan penunjang.

Salah satu tujuan pengolahan hasil pertanian (agroindustri) adalah meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian. Nilai tambah tersebut dapat juga diartikan sebagai imbalan jasa dari alokasi tenaga kerja dan keuntungan pengusaha. Oleh sebab itu, besar kecilnya nilai tambah produk agroindustri sangat tergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan terhadap produk tersebut. Nilai tambah dari usaha agroindustri pisang goreng coklat keju dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Analisis Nilai Tambah pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju (Rp/Kg) di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru

No	Variabel	Nilai
<b>A. Output, Input dan Harga</b>		
1	Output (kg)	14,83
2	Bahan Baku (kg)	9,70
3	Tenaga Kerja (HOK)	2,19
4	Faktor Konversi	1,53
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,22
6	Harga Output (Rp/kg)	46.888,89
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	41.328,43
<b>B. Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	6.444,44
9	Harga Input Lain	9.860,21

10	Nilai Output (Rp/kg)	71.740,00
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	55.435,35
	b. Rasio nilai tambah (%)	77,27
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	9.092,25
	b. Tingkat keuntungan (%)	12,67
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	46.343,10
	b. Tingkat keuntungan (%)	64,60
<b>C. Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>		
14	Marjin (Rp/kg)	65.295,56
	a. Pendapatan tenaga kerja	13,92
	b. Sumbangan input lain (%)	15,10
	c. Keuntungan usaha (%)	70,97

Pada Tabel 8 nilai tambah agroindustri pisang goreng coklat keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru menghasilkan produk pisang goreng coklat keju sebanyak 14,83 kg/proses produksi/hari, dengan bahan baku yang yang digunakan adalah 9,70 kg/proses produksi/hari. Tenaga kerja (HOK) yang digunakan pada agroindustri pisang goreng coklat keju 2,19 HOK.

Faktor konversi diperoleh dari hasil output dibagi dengan input adalah 1,53, artinya banyaknya pisang goreng coklat keju yang dapat dihasilkan dari satu-satuan input. Koefisien tenaga kerja yang diperoleh dari hasil tenaga kerja dibagi dengan input yaitu 0,22 HOK. Harga pisang goreng coklat keju adalah Rp 46.888,89/kg dan upah tenaga kerja sebesar Rp 41.328,43/HOK.

Harga bahan baku diasumsikan sebesar Rp 6.444,44/kg, sumbangan input lain diperoleh dari biaya pemakaian input lain per/kg produk yaitu Rp 9.860,21/kg. Nilai output pisang goreng coklat keju yang dihasilkan dari faktor konversi

dikali dengan harga output sebesar Rp 71.740,00/kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output produksi pisang goreng coklat keju dengan biaya bahan penunjang lainnya. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah pisang per proses produksi menjadi pisang goreng coklat keju adalah sebesar Rp 55.435,35/kg bahan baku, artinya dalam Rp 6.444,44 harga bahan baku menghasilkan nilai tambah Rp 55.435,35/kg bahan baku. Rasio nilai tambah pisang goreng coklat keju 77,27%, artinya dari nilai output pisang goreng coklat keju merupakan nilai tambah yang diperoleh dari agroindustri pisang goreng coklat keju.

Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari koefisien tenaga kerja dikali dengan upah tenaga kerja adalah sebesar Rp 9.092,25/kg. Pangsa tenaga kerja yang diperoleh adalah 12,67%. Pangsa tenaga kerja adalah menunjukkan persentase tenaga kerja dari nilai tambah. Keuntungan nilai tambah pada pisang goreng coklat keju yaitu dengan keuntungan Rp 46.343,10



dan tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 64,60%.

Berdasarkan hasil ini menunjukkan bahwa usaha agroindustri pisang goreng coklat keju begitu berperan dalam meningkatkan kesejahteraan

pekerjanya. Hal ini terlihat bahwa imbalan yang diperoleh pekerja pada agroindustri pisang goreng coklat keju tersebut relatif rendah jika dibandingkan pendapatan yang diterima oleh pemilik usaha yaitu mencapai 70,97% dari nilai tambah.

## 6. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Karakteristik pengusaha adalah sebagai berikut; berumur antara 21-51 tahun dengan rata-rata 31,33 tahun, lama pendidikan dari 12-17 tahun dengan rata-rata 12,83 tahun, pengalaman berusaha dari 1-4 tahun dengan rata-rata pengalaman 2,67 tahun, jumlah tanggungan keluarga 1-4 jiwa dengan rata-rata 3 jiwa. Agroindustri pisang goreng coklat keju merupakan suatu usaha pengolahan buah pisang menjadi produk olahan makanan yaitu pisang goreng coklat keju. Tujuan utama yang ingin dicapai oleh pengusaha pisang goreng coklat keju dalam melakukan usaha agroindustri ini adalah sebagai sumber pendapatan keluarga dalam memenuhi kebutuhan hidupnya, menambah kesejahteraan keluarga,

menciptakan lapangan kerja serta kegiatan ekonomi.

2. Bahan baku untuk pembuatan pisang goreng coklat keju adalah buah pisang kepok. Pengusaha memperoleh bahan baku pisangnya dengan cara membeli secara langsung di pasar. Rata-rata kebutuhan bahan baku pisang adalah sebanyak 9,70 kg/proses produksi/hari dengan harga rata-rata Rp 6.444,44/kg. Bahan baku buah pisang rata-rata adalah sebanyak 9,70 kg/proses produksi atau Rp 62.000/proses produksi/hari. Rata-rata biaya produksi pada usaha agroindustri pisang goreng coklat keju adalah sebesar Rp 337.152,56/proses produksi/hari. Pisang goreng coklat keju yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi rata-rata sebanyak 14,83 kg. Rata-rata harga jual sebesar Rp 46.888,89/kg. Pendapatan kotor yang diterima pengusaha pisang

goreng coklat keju sebesar Rp 695.518,52 dan pendapatan bersih sebesar Rp 358.365,96. Rasio penerimaan dan biaya (RCR) sebesar 2,06. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah pisang per proses produksi menjadi pisang goreng coklat keju adalah sebesar Rp 55.435,35/kg bahan baku, artinya dalam Rp 6.444,44 harga bahan baku menghasilkan nilai tambah Rp 35.660,62/kg bahan baku.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agus, M. 2014. Kelayakan Usaha Agroindustri Keripik dan Sale Pisang Goreng di Kabupaten Ciamis. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi. Malang. (Tidak Dipublikasikan).
- Anonim, 2007. Simposium Nasional Agroindustri III. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fateta IPB, Bogor.
- Anonim, 2014. Pisang Goreng Rasa Coklat. [blogspot.co.id/2014/11/](http://blogspot.co.id/2014/11/) (Diakses Tanggal 15 April 2017).
- Azhari, I., 1986. Industri Kecil Sebuah Tinjauan dan Perbandingan. LP3ES, Jakarta.
- Azis, A. 2008. Permodalan Agroindustri, Prospek Pengembangan Pada PJPT II, Penerbit Yayasan Proklamasi, Jakarta.
- Biro Pusat Statistik. 2016. Pekanbaru Dalam Angka.
- Cahyono, B. 2002. Pisang Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen. Kanisius, Yogyakarta.
- Denok, S. P., Sugiharti, M.H, Emi, W. 2013. Studi Komparatif Usaha Sale Pisang Goreng Dan Keripik Pisang di Kabupaten Grobogan. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. (Dipublikasikan).
- Downey, W. D dan S. P. Erickson. 2000. Manajemen Agribisnis. Alih Bahasa Rochiyat Ganda. S., dan Alfonsus Sirait. Erlangga, Jakarta.
- Eka Ida Bgs. Artika dan Ida Ayu Ketut Marini, 2016. Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang Di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Cakra). *GaneÇ Swara* 10(1) hal. 41-49.
- Elfadli, 2015. Usaha Pisang Goreng Crispi. [wordpress.com/2015/07/26](http://wordpress.com/2015/07/26). Diakses Tanggal 15 April 2017).
- Hardjanto, W. 1993. Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis.

- Jurusan Ilmu-ilmu Sosial  
Ekonomi Pertanian. Fakultas  
Pertanian. IPB, Bogor.
- Hasanah, U., dan Djuwari, M.,. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. *Jurnal Ilmu Pertanian* 18(3): hal 141-149
- Hayami, K. Marooka, Siregar. 1993. *Agricultural Marketing And Processing In Upland Java. A perspective from a Sunda village.* Bogor: CGPRT Centre.
- Hawaaya, D.F. 2016. Cara Membuat Pisang Goreng Coklat Keju Spesial Enak Praktis, <http://resepmbuat.com/> . (Diakses Tanggal 15 April 2017).
- Hernanto, F. 2015. *Ilmu Usaha Tani.* Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Irwansah, S. 2014. Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga *Sofie* di Kota Palu. *e-J. Agrotekbis* 2(5) hal: 510-516.
- Lipsey, R. G., P. O. Steiner dan D. D. Purvis. 2016. *Pengantar Mikroekonomi.* Erlangga, Jakarta.
- Mangunwidjaja, D. dan Sailah, I. 2005. *Pengantar Teknologi Pertanian.* Cetakan Pertama. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Masyhuri. 2000. Pengembangan Agroindustri Melalui Penelitian dan Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan *Jurnal AgroEkonomi*, 7(1): 9-13.
- Mubarok, A.A., Arsyad, A., dan H. Miftah. 2015. Analisis Nilai Tambah dan Margin Pemasaran Pisang menjadi Olahan Pisang. *Jurnal Pertanian* 6(1) hal: 20-49
- Mubyarto. 2005. *Pengantar Ekonomi Pertanian.* LP3ES, Jakarta
- Mulyati. 2005. *Aneka Olahan Pisang.* Trubus Agrisarana. Surabaya
- Nicholson, W. 2008. *Teori Ekonomi Mikro II, Prinsip Dasar dan Perluasan.* Edisi Kelima. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Nizelawati. 2012. *Analisa Usaha Keripik Nangka Dan Keripik Pisang Panda Alami Di Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran Provinsi Lampung.* [Skripsi: Tidak Dipublikasikan] Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Rahardi, F. 2003. *Agribisnis Tanaman Buah.* Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahardja, P. dan Manurung, M. 2006. *Teori Ekonomi Mikro Suatu Pengantar.* Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.

- Rahardjo, A. 1986. Konsep dan Teori Pengembangan Wilayah. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Rukmana, R. 1999. Bertanam Buah-buahan di Pekarangan. Kanisius, Yogyakarta.
- Saragih. 2004. Agribisnis Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian. Pustaka Wirausaha Muda, Bogor.
- Saragih. 2004. Membangun Pertanian Perspektif Agribisnis dalam Pertanian Mandiri. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Satuhu, S. dan A. Supriyadi. 1990. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2002. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian, Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2010. Analisis Usahatani. UI Press. Jakarta.
- Soeharto, I. 2001. Manajemen Proyek: Dari Konseptual Sampai Operasional. Erlangga, Jakarta.
- Soeparmoko. 2001. Ekonomika Untuk Manajerial. BPFE, Yogyakarta.
- Sugiri, S. 1999. Akuntansi Manajemen. UPP AMP YKPN, Yogyakarta.
- Suratiyah, K. 2015. Ilmu Usaha Tani (Edisi Revisi). Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suryana. 1990. Diversifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Suryawati. 2004. Teori Ekonomi Mikro. UPP. AMP YKPN. Yogyakarta.
- Tjitrosoepomo, G.. 2000, Morfologi Tumbuhan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, Jakarta.