

**PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK  
PISANG DI DESA HUNGAYONAA KECAMATAN  
TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO**

**Oleh**  
**HERIYANSYAH AMINULLAH**  
**P2216050**

**SKRIPSI**  
**Untuk memenuhi salah satu syarat ujian**  
**guna memperoleh gelar sarjana**



**PROGRAM SARJANA**  
**UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO**  
**GORONTALO**  
**TAHUN 2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK  
PISANG DI DESA HUNGAYONAA KECAMATAN  
TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO**

Oleh  
**Heriyansyah Aminullah**

**P2216050**

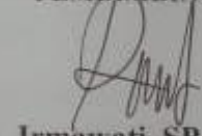
**SKRIPSI**

Untuk memenuhi salah satu syarat ujian  
guna memperoleh gelar sarjana  
dan telah di setujui oleh Tim Pembimbing pada tanggal  
09 November 2020

**PEMBIMBING 1**

  
**Andi Lelanovita Sardianti, SP. MM**  
**NIDN. 0921119101**

**PEMBIMBING 2**

  
**Irmawati, SP., M.Si**  
**NIDN. 0913108602**

**HALAMAN PERSETUJUAN**  
**PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK**  
**PISANG DI DESA HUNGAYONAA KECAMATAN**  
**TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO**

HERIYANSYAH AMINULLAH  
P2216050

Diperiksa Oleh Panitia Ujian Strata Satu (S1)  
Universitas Ichsan Gorontalo

1. Andi Lelanovita Sardianti, SP.MM
2. Irmawati, SP., M.Si
3. Asriani Laboko, S.TP., M.Si
4. Yulan Ismail, SP., M.Si
5. Silvana Apriliani, SP., M.Si

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Ichsan Gorontalo

  
Dr. Zainal Abidin, SP., M.Si  
NIDN: 09 19 116403

Ketua Program Studi Agribisnis  
Fakultas Pertanian

  
Darmiati Dahar, SP., M.Si  
NIDN: 09 18 088601

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya (Skripsi) ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (Sarjana) baik di Universitas Ichsan Gorontalo maupun perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan Tim Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah di publikasikan orang lain, kecuali secara tertulis di cantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan tidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah di peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Gorontalo, November 2020

**Yang membuat pernyataan**



**Herivansyah Aminullah**  
**Nim. P2216061**

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui prospek pengembangan usaha keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, dengan waktu penelitian selama 3 bulan yakni mulai bulan Mei 2020 sampai Juli 2020. Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara (*purposive*) sengaja, yaitu 1 Pimpinan Industri dan 3 orang karyawan yang terlibat, maka jumlah keseluruhan responden sebanyak 4 orang. Penelitian ini menggunakan analisis Biaya, Produksi, Pendapatan dan Prospek pengembangan pada industri

Hasil penelitian menjelaskan bahwa usaha Keripik Pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo menguntungkan, dengan total keuntungan adalah sebesar Rp. 272.500,-. Dari besarnya keuntungan yang diperoleh usaha keripik pisang berdasarkan perhitungan nilai BEP diperoleh BEP produksi 859,37/bungkus, BEP harga Rp. 572,91/bungkus, nilai B/C rasio sebesar 0,39, sehingga dapat disimpulkan bahwa Prospek usaha Keripik Pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo memiliki prospek untuk dikembangkan.

**Kata Kunci :** Biaya, Produksi, Pendapatan, Prospek.

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

### MOTTO

“sekali terjun dalam perjalanan jangan pernah mundur sebelum meraihnya, yakin usaha sampai. Karena sukses itu harus melewati banyak proses, bukan hanya menginginkan hasil akhir dan tahu beres tapi harus selalu keep on progress. Meskipun kenyatannya banyak hambatan dan kamu pun sering dibuat stres percayalah tidak ada jalan lain untuk meraih sukses selain melewati yang namanya proses”. (Armeliani)

Berangkat dengan penuh keyakinan  
Berjalan dengan penuh keiklasan  
Bersabar dalam menghadapi cobaan

**“Dalam setiap pilihan yang kita buat pasti ada baik dan buruknya tapi jangan pernah menyesali pilihan yang sudah diambil karena pasti selalu ada hikmah yang terkandung didalamnya”**

### PERSEMBAHAN

*Sujud syukur ku persembahkan pada Allah SWT yang maha kuasa, berkat dan rahmat detak jantung, denyut nadi, nafas dan putaran roda kehidupan yang diberikan-Nya hingga saat ini saya dapat mempersembahkan skripsi ku pada orang-orang tersayang:*

SKRIPSI INI PENULIS DEDIKASIKAN KEPADA KEDUA ORANG TUA TERCINTA, AYAHANDA DAN IBUNDA, KETULUSANYA DARI HATI ATAS DOA YANG TAK PERNAH PUTUS, SEMANGAT YANG TAK TERNILAI. SERTA UNTUK ORANG-ORANG TERDEKATKU YANG TERSAYANG, DAN UNTUK ALMAMATER ORANGE KEBANGGAANKU

## KATA PENGANTAR

*AssalamuAlaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Puji syukur yang tak terhingga penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas kasih dan segala anugrah-Nya, sehingga penelitian yang Prospek Pengembangan Usaha Keripik Pisang Di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo ini dapat terselesaikan dengan baik, untuk memenuhi salah satu syarat penyusunan Skripsi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo.

Terima kasih penulis berikan kepada **Ibu Andi Lelanovita Sardianti, SP.,MM** selaku Pembimbing I dan **Ibu Irmawati SP.,M.,Si** selaku Pembimbing II yang telah membantu penulis menyelesaikan skripsi penelitian. Serta ucapan terimah kasih kepada:

- Bapak Muh. Ichsan SE., M.Ak selaku ketua Yayasan Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (YPIPT) Universitas Ichsan Gorontalo.
- Bapak Dr, Abdul Gaffar La Tjoke, Msi, Selaku Rektor Universitas Ichsan Gorontalo.
- Bapak Dr, Zainal Abidin, SP.,M.Si. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo.
- Ibu Darmiati Dahar, SP.,M.Si. Selaku Ketua Program Studi Agribisnis Universitas Ichsan Gorontalo.
- Bapak dan Ibu Dosen yang telah mendidik dan membimbing penulis dalam mengerjakan penelitian ini.

- Teman-teman Pertanian yang telah memberikan saran, dorongan dan semangat selama mengerjakan penelitian ini.

Segala hormat dan terima kasih yang tak terhingga penulis ucapkan kepada Ayahanda dan Ibunda Ku tercinta atas kasih sayang, dorongan moril maupun materi dan doa, juga keluarga tercinta yang telah memberikan motivasi beserta dorongan, teman dekat yang telah membantu penulis selama masa perkuliahan.

Sebagai manusia yang tak luput dari salah dan khilaf maka saran dan kritik, penulis harapkan dari dewan penguji dan semua pihak untuk menyempurnakan penulisan penelitian lebih lanjut. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi yang berkepentingan.

***WassalamuAllaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.***

Gorontalo, 5 November 2020

Heriyansyah Aminullah



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Kegunaan Penelitian .....	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1. Pisang .....	5
2.2. Keripik Pisang .....	7
2.3. Produksi .....	8
2.4. Pemasaran .....	10
2.5. Pendapatan .....	11

2.6. Analisa B/C dan BEP .....	11
2.7. Kerangka Pikir .....	12
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>13</b>
3.1. Waktu Dan Tempat Penelitian .....	13
3.2. Jenis Data .....	13
3.3. Populasi dan Sampel .....	13
3.4. Metode Pengumpulan Data .....	14
3.5. Metode Analisis Data .....	14
3.6. Definisi Operasional .....	17
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>18</b>
4.1. Deskripsi Industri Usaha Keripik Pisang .....	18
4.2. Analisis Prospek Usaha Keripik Pisang .....	19
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>27</b>
5.1. Kesimpulan .....	27
5.2. Saran .....	27
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>29</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Keripik Pisang .....	19
2.	Biaya Bahan Variabel pada Usaha keripik pisang .....	21
3.	Total Biaya Usaha keripik pisang .....	22
4.	Produksi dan Penerimaan Usaha keripik pisang .....	23
5.	Keuntungan Usaha Keripik pisang.....	23
6.	B/C Ratio Usaha Keripik Pisang,.....	25

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuisisioner Penelitian.....	32
2.	Hasil Olah Data Penelitian.....	34
3.	Gambar.....	36

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi Negara terutama terutama Negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Salah satu peranan sektor pertanian tersebut adalah peningkatan nilai tambah pada pengolahan produk pertanian, misalnya dengan cara mengawetkan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi oleh konsumen. Hal ini disebabkan karena produk pertanian merupakan produk yang tidak tahan lama dan mudah rusak.

Pisang adalah salah satu buah yang digemari oleh sebagian besar penduduk dunia, Pisang adalah salah satu buah unggulan Indonesia yang merupakan Negara beriklim tropis, tanaman pisang ini dapat tumbuh dengan baik di daerah beriklim tropis terutama di Indonesia karena Indonesia berada pada garis khatulistiwa, sehingga para petani bisa menanam pisang dengan keuntungan yang lebih besar. Oleh karena itu mudah menemukan buah pisang disetiap waktu dengan berbagai macam pisang. Perkembangan produksi pisang di Indonesia selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya, Hal ini dapat dilihat dari produksi pisang tahun 2012 sebesar 6.189.043 ton, tahun 2013 sebesar 6.279.279 ton, dan tahun 2014 sebesar 6.862.558 ton. Melimpahnya pisang di Indonesia menjadikan buah ini memiliki nilai ekonomis rendah, untuk meningkatkan nilai ekonomis dari buah pisang dapat dibuat berbagai macam produk olahan yang sekaligus menjadi salah satu cara untuk mempertahankan daya simpan buah pisang.

Selain jumlahnya yang melimpah jenisnya pun beraneka, mulai dari pisang ambon, pisang raja, pisang jantan, pisang kapas, dan lain sebagainya, pisang pada umumnya dikonsumsi dalam keadaan segar dan dalam bentuk olahan. Buah pisang dapat diolah menjadi makanan dan minuman yang enak dengan sebagai salah tujuan untuk mengawetkan produk pisang menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi oleh konsumen. Salah satu olahan pisang menjadi makanan yang disukai oleh konsumen yaitu keripik pisang.

Keripik pisang merupakan makanan ringan atau cemilan berupa irisan tipis yang sangat populer di kalangan masyarakat karena yang sifatnya renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan. Keripik merupakan cemilan disaat santai atau pengganjal lapar, namun keripik sangat praktis karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan kapan pun (Sriyono, 2012).

Pengembangan home industri merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk primer. Home industri keripik pisang merupakan industri yang mengolah bahan baku pisang menjadi keripik pisang. Pengolahan tersebut dapat dilakukan karena adanya potensi yang dimiliki oleh bahan baku dimana komoditi tersebut dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan yang mempunyai nilai tambah.

Kabupaten Boalemo memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan agribisnis keripik pisang, mengingat di Kabupaten Boalemo merupakan salah satu daerah di Provinsi Gorontalo sebagai sentra produksi pisang, dan apabila ditinjau dari usaha pengolahan pisang belum banyak masyarakat yang melakukan

pengolahan pisang sehingga menjadi peluang besar bagi pengusaha untuk mengembangkan usaha keripik pisang.

Usaha produksi keripik pisang salah satunya di produksi di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo. Usaha keripik pisang ini termasuk salah satu usaha rumah tangga di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta. Usaha keripik pisang ini merupakan usaha rumahan yang sudah berjalan lebih kurang selama 6 tahun dan masih menggunakan alat produksi yang sederhana Namun jika dilihat keripik pisang ini telah banyak dikenal orang maka sangat perlu jika ditinjau dari prospek pengembangan usaha keripik pisang sehingga dari hal tersebut yang melatarbelakangi peneliti untuk melakukan penelitian tentang prospek pengembangan usaha keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.

## **1.2 Rumusan masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana prospek pengembangan usaha keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui prospek pengembangan usaha keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.

## **1.4 Kegunaan Penelitian**

1. Untuk penulis, dapat memberikan manfaat guna menambah pengetahuan dan wawasan mengenai prospek usaha keripik Pisang.
2. Untuk pemerintah Kecamatan Tilamuta, diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dalam hal pengambilan keputusan untuk kemajuan industri rumah tangga terutama bantuan modal
3. Untuk produsen keripik Pisang, dapat memberi manfaat sebagai rujukan dalam membantu meningkatkan dan mengembangkan serta memajukan usaha industri keripik Pisang terkhusus pada prospek pengembangan demi meningkatkan pendapatan.



## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Pisang**

Pisang adalah tanaman buah berupa herba yang berasal dari kawasan di Asia Tenggara (termasuk Indonesia). Tanaman ini kemudian menyebar ke Afrika (Madagaskar), Amerika Selatan dan Tengah. Selanjutnya pisang menyebar ke seluruh dunia, meliputi daerah tropis dan subtropis. Negara-negara penghasil pisang yang terkenal di antaranya adalah: Brasilia, Filipina, Panama, Honduras, India, Equador, Thailand, Karibia, Colombia, Mexico, Venezuela, dan Hawaii. Indonesia merupakan negara penghasil pisang nomor empat di dunia. Sepanjang sejarah, tanaman itu telah digunakan untuk memasak, Saat ini perkembangbiakan hasil bumi untuk perdagangan ini telah bisa ditelusuri melalui kebudayaan-kebudayaan kuno di Asia Tenggara, (Soekartawi 2015).

Sejarah Pisang juga dipercaya berasal dari Malaysia sekitar 4000 tahun yang lalu. Selanjutnya berkembang ke seluruh dunia, meliputi daerah tropis dan subtropis diantaranya Indonesia dan India, perkembangannya tersebut di sebarakan oleh tentara Alexander 327 SM, Pisang diperkenalkan ke Afrika oleh pedagang Arab kemudian dibawa oleh tentara Portugis pada tahun 1482 ke Amerika dan akhirnya tempat - tempat yang ada di Amerika diantaranya Kosta Rika, Meksiko, Ekuador dan Brasil terkenal sebagai penghasil pisang terbesar. Pisang sudah dimanfaatkan sebagai obat tradisional di India dan Persia kuno dan dianggap sebagai buah kehidupan, karena kandungan kalium yang cukup banyak terdapat dalam buah ini mampu menurunkan tekanan darah, menjaga kesehatan jantung, dan memperlancar pengiriman oksigen

ke otak. Pisang merupakan tanaman yang memiliki banyak kegunaan, mulai dari buah, batang, daun, kulit, hingga bonggolnya. Tanaman pisang merupakan suku musaceae termasuk tanaman yang besar memanjang. Tanaman pisang sangat menyukai sekali daerah yang beriklim tropis panas dan lembab terlebih didataran rendah. pisang dapat di temui di kawasan Asia Tenggara, seperti Malaysia, dan Indonesi. Pisang dapat berubah sepanjang tahun pada daerah dengan hujan merata sepanjang tahun (Satuhu Supriyadi, 1997).

Pisang merupakan salah satu buah yang banyak tumbuh di Indonesia. Negara Indonesi merupakan salah satu Negara yang di kenal sebagai produsen pisang dunia. Indonesia telah memproduksi sebanyak 6,20% dari total produksi dunia, 50% produksi pisang Asia berasal dari Indonesia (Satuhu dan Supriyadi, 1997)

Dari hasil berbagai penelitian diketahui bahwa buah pisang mengandung gizi yang sangat baik. Didalam buahnya terdapat energi yang cukup tinggi dibandingkan buah-buahan yang lain, Pisang kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi dan kalsium, Buah merupakan hasil utama pada pisang yang dapat dimakan langsung, goreng, atau dimasak dahulu sebelum dimakan. Buah pisang dapat digunakan sebagai makanan pencuci mulut. Mengonsumsi pisang secara rutin dapat memberikan banyak manfaat bagi kesehatan tubuh.

## **2.2 Keripik Pisang**

Keripik pisang adalah makanan yang terbuat dari pisang yang diiris tipis-tipis kemudian ditaruh bumbu dan pewarna makanan sebagai bahan pelengkap dan mempunyai aroma yang khas, setelah semua tercampur merata lalu di goreng dengan api yang sedang. Apabila api yang sangat besar bisa menyebabkan minyak penggorengan sangat panas sehingga kematangan keripik pisang tidak merata dan bisa gosong (Zulfahmi, 1998)

Keripik pisang ini sudah tersebar di Kecamatan Tilamuta terutama di Desa Hungayonaa. Untuk saat ini. Keripik pisang ini belum memiliki berbagai macam varian rasa, disebabkan pembuatan keripik pisang ini masih menggunakan alat yang sederhana. Keripik pisang ini pembuatannya melalui dari pengupasan, pengirisan, member bumbu, penggorengan, dan penapisan dari kadar minyak. Memang pembuatan keripik pisang ini hanya menggunakan dengan alat sederhana, tapi di pasaran banyak masyarakat yang sangat menyukai keripik pisang ini terutama dikalangan anak-anak (Sriyono, 2012)

### **2.2.1 Bahan-Bahan Pembuatan Keripik Pisang**

#### **1. Pisang**

Pisang adalah nama umum yang diberikan pada tumbuhan ternak raksasa berdaun besar memanjang dari suku Musaceae. buah ini tersusun dalam tandan dengan kelompok-kelompok tersusun menjadi, yang disebut sisir. Hampir semua buah pisang memiliki kulit berwarna kuning ketika matang, meskipun ada beberapa ada yang berwarna jingga, merah, hijau, ungu, atau bahkan hampir hitam. Buah

pisang sebagai bahan pangan merupakan sumber energi (karbohidrat) dan mineral terutama kalsium.

## **2. Rempah-Rempah**

Rempah-Rempah merupakan bahan pelengkap dalam pembuatan keripik pisang, rempah-rempah merupakan peran penting dalam suatu pengolahan bahan pangan. Apabila tidak memiliki bahan pelengkap maka suatu produk akan memiliki rasa tawar, sehingga mengurangi permintaan konsumen (Atjung, 1985)

## **3. Minyak kelapa**

Minyak kelapa merupakan salah satu zat makanan yang penting bagi kebutuhan tubuh manusia, selain itu minyak juga merupakan sumber energi bagi tubuh manusia. (Winarno, 2002) Minyak kelapa merupakan minyak yang dihasilkan dari daging buah kelapa, Minyak goreng menyehatkan asal digunakan dengan standar kemampuan hidup, minyak sangat baik untuk kesehatan tubuh, Terutama sebagai sumber energi yang lebih besar juga sebagai pengangkut berbagai vitamin.

## **2.3 Produksi**

Pada umumnya produksi yaitu proses kombinasi dan koordinasi material-material dan kekuatan-kekuatan (input, sumber daya, atau jasa-jasa produksi) dalam pengolahan suatu barang atau jasa. Faktor produksi adalah semua korban yang diberikan pada tanaman agar tanaman tersebut mampu tumbuh dan menghasilkan dengan baik. Diberbagai literatur, factor produksi ini dikenal pula dengan istilah input, production factor, dan korbanan produksi (Soekartawi,2001).

Menurut Sofyan Assauri (1980), produksi didefinisikan sebagai berikut :  
“Produksi adalah segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan (utility) sesuatu barang atau jasa, untuk kegiatan mana dibutuhkan faktor-faktor produksi dalam ilmu ekonomi berupa tanah, tenaga kerja, dan skill (organization, managerial, dan skills). Pada hakikatnya faktor-faktor produksi tersebut dapat dibedakan dalam:

1. Tenaga kerja (termasuk para pengusaha yang berusaha mengombinasikan faktor-faktor produksi lainnya untuk menghasilkan suatu barang atau jasa.
2. Alam
3. Modal
4. Manajemen

Pendapatan dari usaha industri yang diterima oleh usaha industri merupakan balas jasa atau imbalan dari penyusutan keempat faktor produksi tersebut. Untuk usaha industri tahu, produksi tahu juga tergantung dari tenaga kerja dan modal. Produksi umumnya diistilahkan dengan output yang merupakan hasil dari kegiatan yang meningkatkan nilai guna barang baik secara langsung maupun tidak langsung untuk memenuhi kebutuhan manusia. Sedangkan input meliputi, tenaga kerja, modal yang merupakan komponen-komponen yang terlibat langsung dalam proses produksi. Soekartawi (2015)

## 2.4 Pemasaran

Pemasaran adalah segala usaha yang diutamakan atau diperlunya agar barang-barang hasil produksi dimungkinkannya mengalir secara lancar ke sekitar konsumen. Pemasaran adalah proses penyusunan komunikasi terpadu yang bertujuan untuk memberikan informasi mengenai barang atau jasa dalam kaitannya dengan memuaskan kebutuhan dan keinginan manusia (Staton, J. 2011).

Sistem pemasaran berkaitan erat dengan sistem manajemen informasi. Sistem informasi pasar sangat penting bagi pemasaran bukan saja dilihat dari kepentingan informasi itu sendiri tetapi juga kegunaan informasi tersebut untuk pengembangan perusahaan dan tentu saja penting untuk pengembangan manajemen pemasaran (Soekartawi, 2015).

Ditinjau dari aspek ekonomi kegiatan pemasaran pertanian dikatakan sebagai kegiatan yang produktif sebab pemasaran pertanian dapat meningkatkan guna waktu (*time utility*), guna tempat (*place utility*), guna bentuk (*form utility*) dan guna kepemilikan (*possession utility*). Guna waktu artinya produk pertanian dapat tersedia bagi konsumen pada setiap waktu. Untuk meningkatkan guna waktu harus dilakukan aktivitas penyimpanan yang membutuhkan biaya penyimpanan (*storage cost*). Untuk meningkatkan guna tempat diperlukan pengangkutan yang membutuhkan biaya pemindahan (*transfer cost*) dan agar untuk meningkatkan guna bentuk dari produk pertanian diperlukan pengolahan yang membutuhkan biaya pengolahan (*processing cost*).

## **2.5 Pendapatan**

Pendapatan merupakan jumlah yang diterima petani dari hasil jerih payahnya. Soekartawi (2015) pendapatan bersih usaha tani merupakan imbalan yang diterima petani dari penggunaan faktor-faktor produksi berupa modal, upah tenaga kerja dan harga jual cabai itu sendiri. Dalam produksi cabai merah, produksi fisik dipengaruhi oleh beberapa faktor produksi seperti tenaga kerja dan modal. Bila salah satu faktor produksi masih lebih dari faktor produksi lain, berarti efisien tertinggi belum tercapai maka petani dapat menambah penggunaan faktor produksi yang rasionalnya masih besar.

## **2.6 Analisa B/C dan BEP**

### **2.6.1 Analisa B/C**

Analisa B/C ratio (*benefit – Cost Ratio*) pada prinsipnya sama dengan analisa R/C, hanya saja pada analisa B/C ini data yang diperhitungkan adalah besarnya manfaat. Usahatani dikatakan dapat memberikan manfaaat apabila memiliki nilai B/C ratio  $> 1$ . Selain B/C ratio, juga dikenal istilah Net B/C ratio. Net B/C ratio adalah menghitung perbandingan nilai selisih biaya manfaat yang positif dan negatif. Kriteria yang digunakan adalah apabila nilai Net B/C ratio  $> 1$ , maka usahatani tersebut layak untuk dilaksanakan (Soekartawi, 2015)

### **2.6.2 BEP (*Break Even Point*)**

Analisis BEP terdiri dari analisis BEP hasil, BEP harga dan BEP skala Usaha.

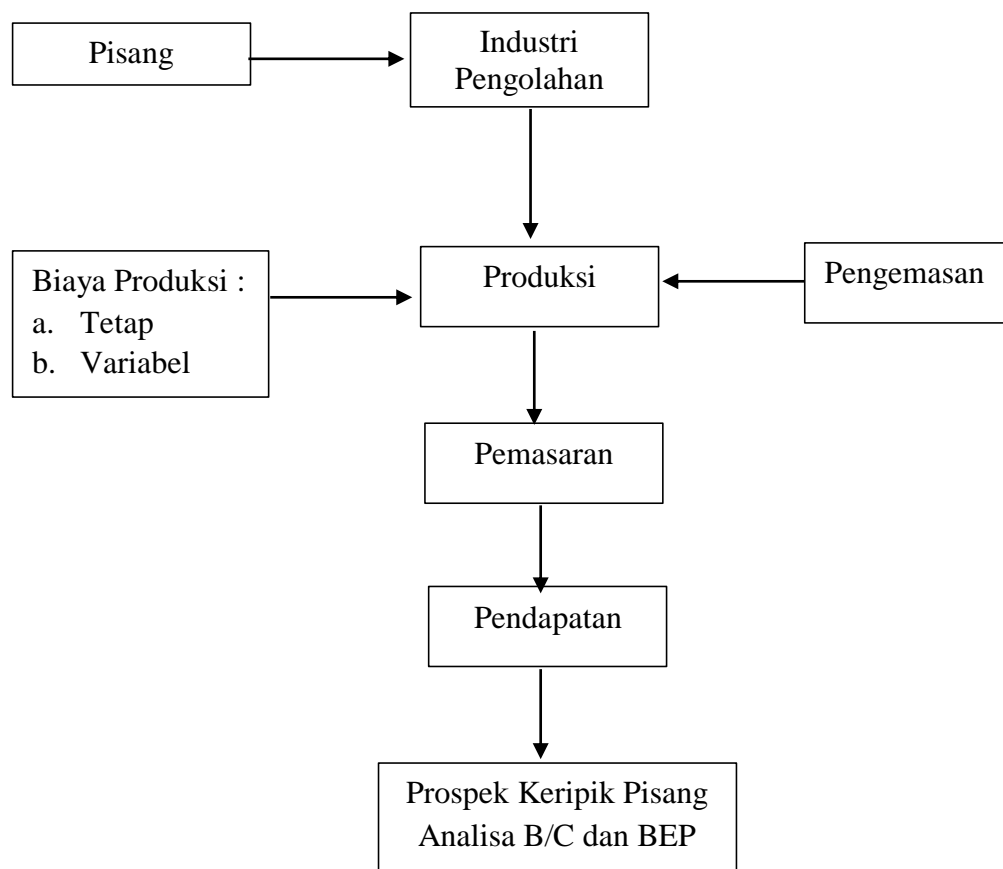
a. BEP hasil

Analisis BEP hasil bertujuan untuk melihat pada hasil atau produksi berapa suatu usaha agribisnis impas/pulang pokok (tidak untung dan tidak rugi).

**b. BEP harga**

Analisis BEP harga berguna untuk melihat pada harga jual berapa suatu usaha agribisnis akan impas/pulang pokok (tidak untung dan tidak rugi). Soekartawi (2015)

**2.7 Kerangka Pikir**



Gambar 1. Kerangka Pikir



## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **3.1 Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan yaitu mulai bulan Mei hingga bulan Juli 2020 dengan lokasi penelitian pada Usaha Keripik Pisang yang dikelola oleh Nurmin Antu di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta.

### **3.2 Jenis Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

- a. Data primer, yakni data yang didapatkan secara langsung dari pemilik industri keripik pisang di desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta dengan cara menggunakan kuesioner (Daftar pertanyaan)
- b. Data sekunder yakni, data yang didapatkan peneliti melalui media perantara seperti pustaka berupa buku, internet, dan BPS atau pemerintah daerah terkait.

### **3.3 Populasi dan Sampel**

Pemilihan responden dilakukan secara sengaja (*Purposive*), dengan asumsi bahwa pimpinan usaha yang dikelola oleh Nurmin Antu dapat memberikan informasi mengenai proses produksi dan prospek pemasaran, sehingga menjadi harapan di peroleh data yang akurat sesuai dengan tujuan dalam penelitian ini. Responden yang diambil, yaitu satu orang pimpinan yang mana pimpinan

merupakan sumber data yang mengetahui segala sesuatu yang berhubungan dengan perusahaan. Sedangkan 3 orang dari karyawan bertugas mengatur dan mengkoordinir proses produksi dan memasarkan produknya kepada konsumen. (Narmin. 2016)

### **3.4 Metode Pengumpulan Data**

Pengumpulan Data yang diterapkan yaitu dengan cara observasi langsung ke tempat industri keripik pisang yang dikelola oleh Nurmin Antu dengan cara wawancara langsung dengan responden, yaitu pemilik atau pimpinan industri dan karyawan dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Questionnaire*).

### **3.5 Metode Analisis Data**

Total biaya, total penerimaan dan pendapat pada usaha produksi keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta.

#### **a. Biaya**

Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut (Rahim, 2012)

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total biaya dari usaha produksi keripik pisang (Rp)

TFC = Total biaya tetap dari usaha produksi keripik pisang (Rp)

TVC = Total biaya variabel dari produksi keripik pisang (Rp)

### **b. Penerimaan/Produksi**

Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut (Soekartawi, 2015)

$$TR = Q.P$$

Keterangan :

TR = Total penerimaan dari usaha produksi keripik pisang (Rp)

Q = Total penjualan dari usaha produksi keripik pisang (Rp)

P = Harga produk dari usaha produksi keripik pisang (Rp)

### **c. Keuntungan/Pendapatan**

Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut Menurut Rahim (2012)

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :

$\pi$  = Keuntungan usaha dari usaha produksi keripik pisang (Rp)

TR = Total pendapatan dari usaha produksi keripik pisang (Rp)

TC = Total biaya dari usaha produksi keripik pisang (Rp)

### **d. Analisis Prospek Pengembangan**

a) *Break Event Point* (BEP) (Subagyo, 2007)

Rumus:

1) BEP Produksi

$$BEP = \frac{TC}{P}$$

P

Keterangan :

TC = Total cost

P = Harga Produksi

2) BEP Harga

$$\text{BEP} = \frac{\text{TC}}{Q}$$

Q

Keterangan ;

TC = Total Cost

Q = Jumlah Produksi

b) B/C (*Benefit Cost*) Ratio

*Benefit Cost* (B/C) ratio adalah perbandingan antara manfaat (*benefit*) dan biaya (*cost*), dari hasil tersebut dapat dikatakan semakin besar B/C ratio, maka akan semakin besar pula keuntungan dan tingkat kelayakan suatu usaha (Rahim 2012)

$$\text{Benefit Cost Ratio} = \frac{B}{C}$$

C

Keterangan :

B = Benefit atau keuntungan usaha produksi keripik pisang (Rp)

C = Cost atau total biaya produksi keripik pisang (Rp)

Dimana kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah

1.  $B/C < 0$ , maka usaha dinyatakan rugi atau tidak prospek dijalankan
2.  $B/C > 0$ , maka usaha dinyatakan untung atau prospek untuk dijalankan
3.  $B/C = 0$ , maka usaha berada pada titik impas atau tidak memiliki laba dan tidak pula rugi.

### **3.6 Definisi Operasional**

1. Produsen keripik pisang adalah orang/badan usaha yang memproduksi keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta(orang).
2. Biaya adalah biaya yang di keluarkan oleh produsen dalam memproduksi keripik pisang (Rp).
3. Keuntungan adalah keuntungan yang diterima oleh produsen dalam mengushakan kripik pisang (Rp.)
4. Konsumen adalah orong yang membeli kripik pisang untuk dikonsumsi.
5. Harga keripik pisang adalah harga yang diterima ketika menjual dan atau membeli keripik pisang yang dinyatakan dalam rupiah (Rp)
6. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah dalam satuan produksi.
7. Biaya tidak tetap adalah biaya yang berubah berdasarkan satuan produksi.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Deskripsi Industri Usaha Keripik Pisang**

Usaha Keripik Pisang ini merupakan usaha yang bergerak dalam skala rumah tangga, pemilik usaha Keripik Pisang Nurmin Antu memulai usaha pada tahun 2014, usaha skala rumah tangga ini terletak di Desa Hungayanoaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.

Usaha skala rumah tangga ini di bantu oleh 3 orang tenaga kerja yang berada dalam satu keluarga tersebut, produksi keripik dilakukan dalam seminggu tiga kali atau 12 kali dalam sebulan dengan jumlah 100 bungkus setiap produksi atau setara dengan jumlah produksi selama 1 bulan yaitu 1.200 bungkus. kemudian dalam setiap produksi yang terdiri dari 100 bungkus maka dibagi menjadi 4 ikatan/gantung, satu ikatan terdiri dari 25 bungkus dan dipasarkan ke pedagang pengecer dengan harga Rp. 20.000 atau setara dengan Rp. 800,-.

Dalam usaha skala rumah tangga ini memerlukan bahan baku pisang dengan harga yang berbeda tergantung ukuran pisang yang di beli pada petani pisang, harga pembelian pisang pada petani berkisar Rp. 30.000,- dalam setiap produksi keripik pisang.

## 4.2 Analisis Prospek Usaha Keripik Pisang

### 1. Analisis Biaya

#### a. Biaya tetap (*fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu dan tergantung jenis usahanya. Yang termasuk ke dalam biaya tetap pada usaha keripik pisang adalah biaya penyusutan peralatan. Perincian rata-rata biaya tetap yang digunakan dalam produksi usaha keripik pisang, berdasarkan tabel 1 di bawah ini terlihat bahwa beberapa biaya peralatan yang harus dikeluarkan untuk menjalankan usaha keripik pisang yaitu :

Tabel 1. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Keripik Pisang, 2020

No	Jenis biaya tetap		Nilai		Jumlah	Lama pemakaian	Jumlah penyusutan
			Harga lama	Harga baru			
1	Biaya penyusutan alat	Parang	120.000	100.000	1	2	10.000
		Pisau	25.000	20.000	2	4	2.500
		Loyang	15.000	6.000	2	3	6.000
		Wajan	100.000	60.000	1	4	10.000
		Tungku	500.000	400.000	1	5	20.000
		Cetakan	150.000	110.000	1	4	10.000
		Mangkuk	50.000	40.000	3	2	15.000
		Ember	50.000	40.000	2	2	10.000
Total							83.500

Sumber : Data (diolah), Tahun 2020

Pada Tabel 1 tersebut dapat terlihat bahwa biaya tetap yang dikeluarkan dalam hal ini jumlah penyusutan alat pada usaha produksi keripik pisang yaitu

sebesar Rp. 83.500,-. Cara untuk mencari penyusutan peralatan usaha keripik pisang ini adalah dengan cara harga lama dikurang harga baru dibagi dengan umur ekonomis.

#### **b. Biaya Variabel Usaha Keripik Pisang**

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya sangat tergantung pada jumlah produksi. Biaya variabel pada usaha keripik pisang meliputi biaya bahan baku utama, bahan penunjang, biaya kemasan dan lain-lain.

Biaya bahan merupakan biaya yang di gunakan untuk memperoleh bahan baku usaha keripik pisang. Jenis bahan baku yang di gunakan ada dua yaitu bahan baku utama dan bahan penunjang. Bahan baku utama dalam pembuatan keripik pisang adalah pisang sedangkan untuk bahan penunjangnya adalah garam, minyak dan gula.

Banyaknya volume bahan baku keripik pisang yang diolah pada usaha keripik pisang dalam 1 bulan produksi rata-rata pisang sebanyak 12 tandan dengan jumlah 12 kali produksi dalam periode 1 bulan penelitian.

Sedangkan bahan baku penunjang garam membutuhkan 2 bungkus kemasan, minyak membutuhkan 5 liter, dan gula membutuhkan sekitar 1,5 kg dalam produksi selama periode 1 bulan penelitian. Selain itu bahan lainnya menggunakan plastic kemasan 1.200 pcs serta listrik perbulan.

Untuk lebih jelas tentang biaya bahan baku yang di gunakan dapat di lihat pada tabel 2 berikut:



Tabel 2. Biaya Bahan Variabel pada Usaha keripik pisang, 2020

No	Jenis biaya variabel	Jumlah	Harga	Total (Rp/Bulan)
1	Bahan baku utama: pisang	12 tandan	30.000	360.000
2	Bahan baku penunjang: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garam</li> <li>• Minyak</li> <li>• Gula</li> </ul>	- 3,5 -	2.000 20.000 20.000	2.000 70.000 20.000
2	Biaya lain-lain <ul style="list-style-type: none"> <li>• Listrik</li> <li>• Plastik kemasan</li> </ul>	1.200 lembar		102.000 50.000
<b>Total</b>				<b>604.000</b>

Sumber : Data (diolah), Tahun 2020

Berdasarkan tabel 2 di atas dapat di lihat bahwa total biaya jenis biaya bahan baku tertinggi yaitu biaya pisang sebesar Rp.360.000,- dan biaya terendah yaitu biaya penggunaan garan hanya sebesar Rp.2.000,-. Sedangkan total biaya bahan variabel yaitu sebesar Rp.604.000,-

### **Total Biaya Usaha Produksi Keripik Pisang**

Total biaya dari suatu usaha merupakan jumlah keseluruhan biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Tiap usaha memiliki total biaya yang berbeda-beda, dimana besarnya total biaya suatu usaha yang bersangkutan.

Adapun total biaya dari usaha keripik pisang dapat di lihat pada tabel 3 berikut.

Tabel 3. Total Biaya Usaha keripik pisang, 2020

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	<b>83.500</b>
2	Biaya Variabel	<b>604.000</b>
<b>Total Biaya</b>		<b>687.500</b>

Sumber : Data (diolah), Tahun 2020

Berdasarkan tabel 3 di atas menunjukkan bahwa total biaya tetap yang harus dikeluarkan pada usaha keripik pisang adalah sebesar Rp.83.500,-/periode 1 bulan penelitian, sedangkan total biaya variabel usaha keripik pisang adalah sebesar Rp. 604.000/ 1 bulan periode penelitian. Adapun jumlah keseluruhan biaya yang di keluarkan usaha keripik pisang adalah sebesar Rp. 687.500,-

## **2. Produksi dan Nilai Produksi**

Produksi merupakan penerimaan kotor dalam bentuk fisik dari suatu proses produksi, yang pada penelitian ini adalah keripik pisang yang di hitung dari seluruh produk yang terjual. Sedangkan nilai produksi adalah penerimaan kotor yang

diperoleh dari rata-rata hasil produksi perbungkus di kalikan dengan harga jual yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp). Pada satu kali periode penelitian jumlah keripik pisang yang di hasilkan sebanyak 1.200 bungkus, dengan harga jual Rp. 800,-/bungkus. Adapun rincian produksi dan penerimaan dari usaha produksi keripik pisang dapat di lihat pada tabel 4 berikut.

Tabel 4. Produksi dan Penerimaan Usaha keripik pisang, 2020

No	Jumlah Produksi (bungkus)	Harga (Rp)	Total
1	1.200	800,-	960.000

Sumber: Data Primer (diolah), tahun 2020

Tabel 4 di atas menunjukkan bahwa dalam proses produksinya keripik pisang dengan 12 kali produksi dalam periode penelitian dengan jumlah produksi 1.200 bungkus. Sedangkan harga per kotaknya Rp.800,- dikalikan dengan jumlah produksinya 1.200 kotak. Maka total penerimaan (pendapatan kotor) yang di peroleh pada usaha keripik pisang sebesar Rp.960.000,-.

### 3. Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan nilai yang diterima oleh pengusaha setelah dikurangi biaya-biaya yang di keluarkan oleh pengusaha selama proses produksi.

Keuntungan usaha keripik pisang dapat di lihat pada tabel 5 berikut:

Tabel 5. Keuntungan Usaha Putu Jagung Aneka Rasa

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Total Penerimaan	960.000
2	Total Biaya	687.500

<b>Total Keuntungan</b>	<b>272.500</b>
-------------------------	----------------

Berdasarkan tabel 6 diatas dapat dilihat kondisi keuntungan memperoleh sebesar Rp. 272.500,- setelah penerimaan diperoleh sebesar Rp. 960.000,- dikurangi total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 687.500,-.

#### **4. Break Even Point (BEP)**

*Break Even Point* adalah suatu kondisi dimana pada periode tersebut perusahaan tidak mendapatkan keuntungan dan juga tidak menderita kerugian. Berdasarkan pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa pengertian BEP adalah suatu keadaan dimana dalam operasi perusahaan untuk menentukan jumlah produk dalam rupiah atau unit perusahaan tidak memperoleh laba atau menderita rugi. Adapun perhitungan BEP pada usaha keripik pisang ini di tinjau berdasarkan harga jual (BEP harga) dan volume produksi (BEP produksi).

##### **a. BEP Produksi**

$$\text{BEP} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Satuan Per Produk}}$$

$$\text{BEP} = \frac{687.500}{800}$$

$$\text{BEP} = 859,37/\text{bungkus}$$

Berdasarkan hasil di atas di ketahui bahwa BEP produksi 859,37 bungkus, maksudnya bahwa minimal jumlah produksi impas yang harus dihasilkan 859,37

atau 86 bungkus. Sementara jumlah produksi keripik pisang yang di hasilkan dalam kegiatan penelitian ini adalah adalah 1.200 bungkus.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa jumlah produksi > BEP produksi, ini berarti usaha keripik pisang menguntungkan dan mempunyai Prospek untuk di kembangkan diusahakan.

#### **b. BEP Harga**

$$\text{BEP} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}$$

$$\text{Jumlah Produksi}$$

$$\text{BEP} = \frac{687.500}{1.200}$$

$$1.200$$

$$\text{BEP} = \text{Rp. } 572,91$$

Berdasarkan hasil di atas diketahui bahwa BEP harga Rp. 572,91, maksudnya bahwa hasil minimal harga impas yang bisa ditawarkan untuk penjualan keripik pisang adalah Rp. 572,91,-/bungkus. Sementara harga jual yang telah ditetapkan adalah Rp. 800,-/bungkus.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa harga jual produk > BEP harga, ini berarti usaha keripik pisang mempunyai Prospek untuk di kembangkan.

#### **5. B/C (*Benefit Cost*) Ratio**

B/C (*Benefit Cost*) Ratio adalah perbandingan antara total keuntungan usaha keripik pisang dengan total biaya yang di keluarkan. Hasil analisis B/C Rasio dalam produksi dapat di lihat pada tabel 6 berikut ini :

Tabel 6. B/C Ratio Usaha Keripik Pisang, 2020

No	Uraian	Nilai
1	Total Keuntungan	272.500
2	Total Biaya	687.500
<b>B/C Rasio</b>		<b>0,39</b>

Sumber : Data Primer (diolah), Tahun 2020

Suatu usaha di katakan Prospek untuk dikembangkan dan menguntungkan apabila nilai B/C lebih besar dari 0 ( $B/C > 0$ ). Semakin besar nilai B/C maka makin Prospek suatu usaha dilakukan. Dari hasil perhitungan di atas di peroleh nilai B/C rasio sebesar 0,39. Karena nilai  $B/C > 0$ , maka dapat disimpulkan bahwa usaha keripik pisang menguntungkan dan mempunyai Prospek untuk di kembangkan. Dengan kata lain B/C rasio sebesar 0,39. Bermakna untuk setiap Rp100 biaya yang di keluarkan, maka usaha putu jagung akan memperoleh keuntungan sebesar Rp. 39.

## **BAB IV KESIMPULAN**

### **4.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa usaha Keripik Pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo

menguntungkan, dengan total keuntungan adalah sebesar Rp. 272.500,-. Dari besarnya keuntungan yang diperoleh usaha keripik pisang berdasarkan perhitungan nilai BEP diperoleh BEP produksi 859,37/bungkus, BEP harga Rp. 572,91/bungkus, nilai B/C rasio sebesar 0,39, sehingga dapat disimpulkan bahwa Prospek usaha Keripik Pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo memiliki prospek untuk dikembangkan.

#### **4.2 Saran**

1. Diharapkan kepada pemerintah Kabupaten Boalemo agar dapat memperhatikan kegiatan para pengusaha keripik pisang, seperti memberikan bantuan baik berupa materiil maupun non materiil dan strategi yang tepat untuk mendukung pengembangan industri kecil agar dapat mencapai tujuan dan sasaran yang diharapkan.
2. Diperlukan adanya peranan dan campur tangan pemerintah dalam pendataan industri keripik pisang yang ada di Kabupaten Boalemo setiap tahunnya karena industri ini memiliki potensi yang cukup bagus.
3. Pengusaha keripik pisang juga diharapkan dapat terus meningkatkan keterampilan dan kualitas dalam menjalankan usaha nya dengan cara melakukan inovasi sehingga mampu memberikan nilai tambah produksi.
4. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat serta menjadi bahan referensi dan juga informasi bagi yang ingin memulai usaha ini, dan pemerintah daerah Kabupaten Boalemo beserta instansi lainnya yang ber hubungan dengan usaha industri keripik pisang

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji, B.P. 2012. *Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Pisang di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kartikawati, Muliasari. 2007. *Kajian Proses Pengolahan Dan Analisa Ekonomi Keripik Pisang di UKM Sari Madu Tani*. Universitas Padjadjar. Bandung
- Kusnandar, T. Mardikanto dan A. Wibowo, 2010. *Manajemen Agroindustri, Kajian Teori dan Model Kelembagaan Agroindustri Skala Kecil Pedesaan*. Cetakan 1. UNS Press. Surakarta.



- Masyhuri. 1994. *Pengembangan Agroindustri Melalui Penelitian Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan dalam Journal Agro Ekonomi Vol VII/ No. 1 Juni/ 2000*. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta
- Muchtadi, D. 1989. *Protein Sumber dan Teknologi*. Pusat antar Universitas,
- Muhajir. 1984. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Gramedia. Jakarta.
- Mulyadi 2015. *Biaya Pada Hasil Olahan Usha Skala Kecil*. Jakarta.
- Nandya. 2018. *Putu Jagung*. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Rahim,abd dkk. 2012. *Model Analisis Ekonomi Pertanian*.Badan Penerbit UNM. Makassar
- Sepriliyana. 2010. *Jagung*. Jakarta. Grasindo
- Staton. 2011. *Pemasaran*. Penebar Swadaya. Surabaya
- Soekartawi, 2015. *Analisis Usahatani*.Jakarta. Rajawali Pers
- \_\_\_\_\_. 1995. *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- \_\_\_\_\_, 1994, *Pembangunan Pertanian*, Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Subagyo, ahmad. 2007. *Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Satuhu dan Supriyadi, 1997, *Pisang; Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sriono, 2012. *Usaha Keripik Pisang. Teknik Sipil* Universitas Janabadra
- Todaro, M. P. 1994. *Pembangunan Ekonomi Dunia Ketiga Jilid 2*. Erlangga. Jakarta.
- Winarno, M, 1996, *Strategi Pengembangan Produksi buah-buahan Untuk Pasar Domestik*, Media Komunikasi dan Informasi Pangan No. 26 Volume VII 1996, Badan Urusan Logistik , Jakarta.
- Verheij, Coronel RE. 1991. *Buah-Buahan yang dapat dimakan dalam Prosea Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2*. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama
- Zulfahmi. 1998. *Pedoman Mengelola Usaha Kecil*. Penebar Swadaya. Jakarta.



# LAMPIRAN

## **Lampiran 1. Kuisisioner Penelitian**

### **PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK PISANG DI DESA HUNGAYONAA KECAMATAN TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO**

Desa:

Kecamatan:

Tanggal Pengambilan Data:

#### **I. Identitas Pengusaha**

1. Nama Pemilik Usaha?
2. Umur Pemilik Usaha?
3. Pendidikan Pemilik Usaha?
4. Jumlah Tanggungan Pemilik Usaha?
5. Tahun Berapa Usaha Di Dirikan?
6. Berapa Harga Pisang?
7. Berapa Kali Produksi Dalam Sebulan?
8. Bagaimana Proses Pemasaran?

## 2. Orang Yang Terlibat Dalam Prospek Keripik Pisang

No	Nama	Umur	Jenis Kelamin		Pendidikan Terakhir	Pengalaman
			LK	P		

## 3. Penyusutan Alat

No	Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)		Lama Pemakaian	Jumlah
			Lama	Baru		

#### 4. Biaya Variabel

No	Jenis bahan baku	Jumlah	harga	Total (Rp/Bulan)
1	Bahan Baku Pisang			
2	Bahan Penujang a. Garam b. Minyak c. Gula d. dll			
3	Listrik			
4	dll			

#### 5. Produksi

No	Produksi	Penerimaan	Harga	Jumlah

#### Lampiran 2. Hasil Olah Data Penelitian

Tabel 1. Identitas Responden pada industri rumah tangga usaha keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, 2020

No	Nama	Jenis kelamin	Umur	Pendidikan	Pengalaman	Status pekerjaan
1	Nurmin Antu	Perempuan	42	SMP	18	Pemimpin

2	Kolo	Laki-laki	34	SMP	12	Karyawan
3	Nano	Laki-laki	46	SMP	7	Karyawan
4	Yasin	Laki-laki	69	SD	6	Karyawan

Tabel 2. Penyusutan Alat pada industri industri rumah tangga usaha keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, 2020

Jenis biaya tetap		Nilai		Jumlah	Lama pemakaian	Jumlah penyusutan
		Harga lama	Harga baru			
Biaya penyusutan alat	Parang	120.000	100.000	1	2	10.000
	Pisau	25.000	20.000	2	4	2.500
	Loyang	15.000	6.000	2	3	6.000
	Wajan	100.000	60.000	1	4	10.000
	Tungku	500.000	400.000	1	5	20.000
	Cetakan	150.000	110.000	1	4	10.000
	Mangkuk	50.000	40.000	3	2	15.000
	Ember	50.000	40.000	2	2	10.000
Total						83.500

Tabel 3. Biaya Bahan baku pada industri rumah tangga usaha keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, 2020

Uraian	Uraian Jumlah Produksi	Jumlah (Tandan)	Harga (Rp/Tandan)
Minggu 1 (Mei)	Produksi 1	1	30.000
	Produksi 2	1	30.000
	Produksi 3	1	30.000
Minggu 2	Produksi 4	1	30.000
	Produksi 5	1	30.000

(Mei)	Produksi 6	1	30.000
Minggu 3 (Juni)	Produksi 7	1	30.000
	Produksi 8	1	30.000
	Produksi 9	1	30.000
Minggu 4 (Juni)	Produksi 10	1	30.000
	Produksi 11	1	30.000
	Produksi 12	1	30.000
<b>Total</b>		<b>12</b>	<b>360.000</b>

Tabel 4. Biaya Bahan penunjang pada industri rumah tangga usaha keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, 2020

Uraian	Uraian Jumlah Produksi	Garam (gr/sdm)	Harga (Rp)	Gula (gr/sdm)	Harga (Rp)	Minyak (liter)	Harga (Rp)
Minggu 1 (Mei)	Produksi 1	18 gr atau 1,5 sdm	1.000	83 gr atau 6 sdm	10.000	0,75	35.000
	Produksi 2	18 gr atau 1,5 sdm		83 gr atau 6 sdm		0,75	
	Produksi 3	18 gr atau 1,5 sdm		83 gr atau 6 sdm		0,75	
Minggu 2 (Mei)	Produksi 4	18 gr atau 1,5 sdm		83 gr atau 6 sdm		0,75	
	Produksi 5	18 gr atau 1,5 sdm		83 gr atau 6 sdm		0,75	
	Produksi 6	18 gr atau 1,5		83 gr atau 6		0,75	

		sdm		sdm			
Minggu 3 (Juni)	Produksi 7	18 gr atau 1,5 sdm	1.000	83 gr atau 6 sdm	10.000	0,75	35.000
	Produksi 8	18 gr atau 1,5 sdm		83 gr atau 6 sdm		0,75	
	Produksi 9	18 gr atau 1,5 sdm		83 gr atau 6 sdm		0,75	
Minggu 4 (Juni)	Produksi 10	18 gr atau 1,5 sdm		83 gr atau 6 sdm		0,75	
	Produksi 11	18 gr atau 1,5 sdm		83 gr atau 6 sdm		0,75	
	Produksi 12	18 gr atau 1,5 sdm		83 gr atau 6 sdm		0,75	
<b>Total</b>			<b>2.000</b>		<b>20.000</b>		<b>70.000</b>

Tabel 5. Biaya Bahan lainnya pada industri rumah tangga usaha keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, 2020

<b>Uraian</b>	<b>Uraian Jumlah Produksi</b>	<b>Plastic kemasan (pcs)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>listrik (Rp/Bulan)</b>
Minggu 1	Produksi 1	100		
	Produksi 2	100		



(Mei)	Produksi 3	100	25.000	102.000
Minggu 2 (Mei)	Produksi 4	100		
	Produksi 5	100		
	Produksi 6	100		
Minggu 3 (Juni)	Produksi 7	100	25.000,-	
	Produksi 8	100		
	Produksi 9	100		
Minggu 4 (Juni)	Produksi 10	100		
	Produksi 11	100		
	Produksi 12	100		
Total			50.000	102.000

Tabel 6. Jumlah Produksi pada industri industri rumah tangga usaha keripik pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, 2020

No	Uraian	Jumlah Produksi (bungkus/Minggu)	Harga (Rp/Bungkus)	Total (Rp)
1	Minggu 1	100	800,-	80.000
2		100	800,-	80.000
3		100	800,-	80.000
	Jumlah	300		240.000
4	Minggu 2	100	800,-	80.000
5		100	800,-	80.000
6		100	800,-	80.000
	Jumlah	300		240.000

7	Minggu 3	100	800,-	80.000
8		100	800,-	80.000
9		100	800,-	80.000
	Jumlah	300		240.000
10	Minggu 4	100	800,-	80.000
11		100	800,-	80.000
12		100	800,-	80.000
	Jumlah	300		240.000
Total		1.200	800,-	960.000

### Lampiran 3. Gambar Penelitian



**Gambar. Proses pengupasan dan pengirisan**



**Gambar. Proses Penggorengan Keripik**



**Gambar. Keripik pisang setelah digoreng**



**Gambar. Keripik pisang setelah dikemas**



**Gambar. Keripik pisang setelah dikemas**

## **RIWAYAT HIDUP**



Penulis lahir di Bualemo Provinsi Sulawesi Tengah, pada tanggal 02 November 1995, memiliki nama lengkap Heriyansyah Aminullah penulis adalah anak dari pasangan Bapak Rauf Aminullah dan Ibu Masni Olii.

Penulis memulai pendidikan di SD Inpres 1 Bualemo, Sulawesi tengah kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Bualemo, hingga melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Bualemo Provinsi Sulawesi Tengah dan pada tahun 2016 penulis mendaftar sebagai mahasiswa Universitas Ichsan Gorontalo Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis.





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
LEMBAGA PENELITIAN (LEMLIT)  
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO**

Jl. Raden Saleh No. 17 Kota Gorontalo  
Tlp (0435) 829975 Fax (0435) 829977 Gorontalo  
E-mail lembaga penelitian@unisan.ac.id

Nomor : 1753/PIP/LEMLIT-UNISAN/GTO/XI/2019  
Lampiran : -  
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth,  
Pimpinan Industri Usaha Keripik Pisang  
Di,  
Desa Hungayonaa

Yang bertanda tangan di bawah ini  
Nama : Dr. Rahmisyari, ST, SE, MM  
NIDN : 0929117202  
Jabatan : Ketua Lembaga Penelitian

Meminta kesediannya untuk memberikan izin pengambilan data dalam rangka  
penyusunan **proposal/skripsi**, kepada :

Nama Mahasiswa : Heriyansyah Aminullah  
NIM : P2216050  
Fakultas : Pertanian  
Program Studi : Agribisnis  
Lokasi Penelitian : Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Desa Hungayonaa Kec. Tilamuta  
Judul Penelitian : PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK PISANG DI DESA HUNGAYONAA KECAMATAN TILAMUTA KAB. BOALEMO

Atas kebijakan dan kerja samanya diucapkan banyak terima kasih

Gorontalo, 02 November 2019



Ketua,

**Dr. Rahmisyari, ST, SE, MM**  
NIDN. 0929117202

**INDUSTRI RUMAH TANGGA USAHA KERIPIK PISANG  
KECAMATAN TILAMUTA  
KABUPATEN BOALEMO**

*Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo No. 10/2019*

**SURAT KETERANGAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini Pimpinan Industri Rumah Tangga Usaha Keripik Pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, menerangkan bahwa :

Nama : Heriansyah Amnullah

NIM : P2216050

Benar-benar telah melakukan penelitian di Industri Rumah Tangga Usaha Keripik Pisang di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo dengan "Prospek Pengembangan Usaha Keripik Pisang di "

Demikian surat keterangan ini agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tilamuta, 05 November 2020

Pimpinan,  
  
**Nurmin Antu**





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS ICHSAN  
(UNISAN) GORONTALO**

SURAT KEPUTUSAN MENDIKNAS RI NOMOR 84/D/O/2001  
Jl. Achmad Nadjamuddin No. 17 Telp (0435) 829975 Fax (0435) 829976 Gorontalo

**SURAT REKOMENDASI BEBAS PLAGIASI**

No. 0678/UNISAN-G/S-BP/XII/2020

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sunarto Taliki, M.Kom  
NIDN : 0906058301  
Unit Kerja : Pustikom, Universitas Ichsan Gorontalo

Dengan ini Menyatakan bahwa :

Nama Mahasisw : HERIYANSYAH AMINULLAH  
NIM : P2216050  
Program Studi : Agribisnis (S1)  
Fakultas : Fakultas Pertanian  
Judul Skripsi : PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK  
PISANG DI DESA HUNGAYONAA KECAMATAN  
TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO

Sesuai dengan hasil pengecekan tingkat kemiripan skripsi melalui aplikasi Turnitin untuk judul skripsi di atas diperoleh hasil Similarity sebesar 28%, berdasarkan SK Rektor No. 237/UNISAN-G/SK/IX/2019 tentang Panduan Pencegahan dan Penanggulangan Plagiarisme, bahwa batas kemiripan skripsi maksimal 35% dan sesuai dengan Surat Pernyataan dari kedua Pembimbing yang bersangkutan menyatakan bahwa isi softcopy skripsi yang diolah di Turnitin SAMA ISINYA dengan Skripsi Aslinya serta format penulisannya sudah sesuai dengan Buku Panduan Penulisan Skripsi, untuk itu skripsi tersebut di atas dinyatakan BEBAS PLAGIASI dan layak untuk diujikan.

Demikian surat rekomendasi ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gorontalo, 04 Desember 2020  
Tim Verifikasi,



**Sunarto Taliki, M.Kom**  
NIDN. 0906058301

Tembusan :

1. Dekan
2. Ketua Program Studi
3. Pembimbing I dan Pembimbing II
4. Yang bersangkutan
5. Arsip

