

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA KERIPIK  
SINGKONG *Manihot Utilissima* Studi Kasus A5 Snack  
DI KELURAHAN TANGSI BARU KECAMATAN  
KEBAWATEN**



**SKRIPSI**

**OLEH :**

**PEDO**

**NPM: 1954201043**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU  
TAHUN 2025**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**ANALISIS PENDAPATAN USAHA KERIPIK SINGKONG *Manihot***  
***Utilissima* Studi Kasus A5 Snack**  
**DI KELURAHAN TANGSI BARU KECAMATAN KEBAWATEN**

**SKRIPSI**

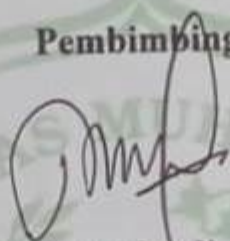
**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh Gelar Sarjana  
Pertanian pada Fakultas Pertanian dan peternakan  
Universitas Muhammadiyah Bengkulu**

**OLEH:**

**PEDO**

**NPM. 1954201043**

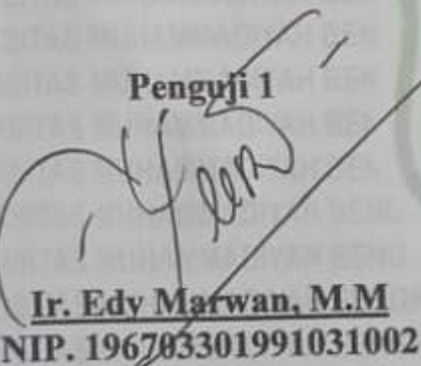
**Pembimbing**



**Maheran mulvadi, SP., MP**

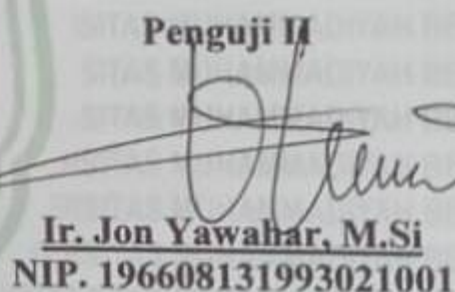
**NIDN. 0207097901**

**Penguji I**



**Ir. Edy Marwan, M.M**  
**NIP. 196703301991031002**

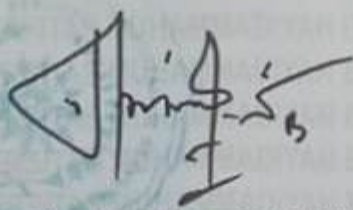
**Penguji II**



**Ir. Jon Yawahar, M.Si**  
**NIP. 196608131993021001**

**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan  
Universitas Muhammadiyah Bengkulu**



**Dr. Novitri Kurniati, S.P., M.P**

**NIP. 1970111419940320001**

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Pedo  
NPM : 1954201034  
Program Studi : Agribisnis  
Fakultas : Pertanian dan Peternakan

Menyatakan bahwa:

1. Tulisan karya ilmiah ini bebas plagiat.
2. Apabila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam karya ilmiah ini maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan perundang-undang.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, Agustus 2025

Y... yataan



**PEDO**

**NPM. 1954201034**

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

### MOTTO

- ❖ **Jangan pernah ceritakan sedih ataupun bahagia mu dengan orang lain, sebab orang-orang akan bahagia dengan sedih mu dan sedih dengan bahagia mu**

### SKRIPSI INI KU PERSEMBAHKAN

- ❖ *Bapakku ( Khairul ) dan Ibuku ( Susila ) tercinta*  
*Yang telah memberikan kasih sayang, doa yang tak pernah putus, serta dukungan moril dan materiil yang tiada ternilai. Terima kasih atas segala pengorbanan dan cinta yang tulus.*
- ❖ *Untuk adikku Imelya dan Khaila Tri Arzela , yang selalu menjadi penyemangat dan memberikan semangat di saat suka maupun duka.*
- ❖ *Untuk keluarga dan saudara yang selalu memberikan doa yang terbaik untuk saya*
- ❖ *Teman-teman seperjuangan, atas dukungan, kebersamaan, dan semangat yang diberikan selama masa kuliah dan penyusunan skripsi.*
- ❖ *Untuk diri sendiri, terimakasih sudah bertahan atas perjalanan panjang dan penuh makna selama ini*

## **ABSTRAK**

**PEDO**, Analisis Pendapatan Usaha Keripik Singkong *Manihot Utilissima* Studi Kasus A5 Snack di Kelurahan Tangsi Baru Kecamatan Kebawetan dibawah bimbingan Maheran mulyadi, SP., MP

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan usaha keripik singkong (*Manihot utilissima*) pada A5 Snack di Kelurahan Tangsi Baru, Kecamatan Kabawetan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi per proses sebesar Rp957.907,31 dengan total penerimaan sebesar Rp1.330.000,00 sehingga diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp372.092,69 per produksi. Nilai R/C Ratio sebesar 1,39 menunjukkan bahwa usaha ini layak dan menguntungkan untuk dijalankan.

**Kata kunci:** *Pendapatan, Keripik Singkong, Usaha Kecil, Studi Kasus*

## **ABSTRACT**

**PEDO**, Income Analysis of Cassava Chips (*Manihot utilissima*) Business: A Case Study of A5 Snack in Tangsi Baru Village, Kabawetan District, under the supervision of Maheran Mulyadi, SP., MP.

This study aims to analyze the income of cassava chips (*Manihot utilissima*) business at A5 Snack in Tangsi Baru Village, Kabawetan District. The research used a descriptive quantitative method with a case study approach. Data were collected through observation, interviews, documentation, and questionnaires. The results showed that the total production cost per process was IDR 957,907.31, with total revenue of IDR 1,330,000.00, resulting in a net income of IDR 372,092.69 per production. The R/C Ratio value of 1.39 indicates that this business is feasible and profitable to operate.

**Keywords:** *Income, Cassava Chips, Small Business, Case Study*

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan karunia-Nya sehingga penulis dapat membuat Skripsi yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian Strata 1 pada program studi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

Dalam penulisan Skripsi ini, penulis telah mendapat banyak bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
2. Ketua Program studi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
3. Dosen pembimbing yang telah banyak membimbing, memberi masukan, saran dan nasehat kepada penulis.
4. Seluruh Dosen Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu yang telah memberikan banyak ilmu dan bimbingan kepada penulis dalam perkuliahan.

Penulis berharap agar yang sudah diberikan kepada penulis selama ini hendaknya merupakan suatu ibadah, dan semoga Allah SWT memberikan balasan yang setimpal atas segala jasa baik serta bantuannya.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih banyak kelemahan, oleh karena itu, kritik dan saran sangat penulis harapkan untuk menyempurnakan

penulisan skripsi ini nantinya. Akhirnya, semoga Skripsi ini bisa berlanjut ketahap penulisan skripsi dapat berjalan dengan lancar dan berguna bagi kita. Amin.

**Bengkulu,** Agustus 2025  
Penulis

**PEDO**  
**NPM. 1954201043**

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</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 LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	<b>4</b>
<b>1.3 Tujuan</b> .....	<b>4</b>
<b>1.4 Manfaat Penelitian</b> .....	<b>5</b>
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
<b>2.1. Kajian Pustaka</b> .....	<b>6</b>
2.1.1 Pengertian Usahatani .....	<b>6</b>
2.1.2. Usaha Pembuatan Keripik Singkong .....	<b>6</b>
2.1.3 Analisa Pendapatan.....	<b>8</b>
<b>2.2 Hasil Penelitian Terdahulu</b> .....	<b>8</b>
<b>2.3 Kerangka Pemikiran</b> .....	<b>10</b>
<b>2.4 Hipotesis</b> .....	<b>11</b>
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>12</b>
<b>3.1 Metode Penelitian</b> .....	<b>12</b>
<b>3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian</b> .....	<b>12</b>
<b>3.3 Metode Penarikan sampel</b> .....	<b>12</b>
<b>3.4 Teknik Pengumpulan Data</b> .....	<b>12</b>
<b>3.5 Definisi Operasional Variabel</b> .....	<b>13</b>

<b>3.6 Teknik Analisis Data</b> .....	14
<b>IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>15</b>
<b>4.1. Deskripsi Daerah Penelitian</b> .....	15
4.1.1 Letak Administratif dan Geografi Daerah Penelitian .....	15
4.1.2 Kondisi Penduduk .....	16
<b>4.2. Identitas Responden</b> .....	16
<b>4.3 Hasil Penelitian dan Pembahasan</b> .....	17
4.3.1 Biaya .....	17
4.3.2 Penerimaan .....	19
4.3.3 Pendapatan .....	20
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>21</b>
<b>5.1 Kesimpulan</b> .....	21
<b>5.2 Saran</b> .....	21
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>22</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>42</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Nilai kalori berbagai tanaman penghasil karbohidrat .....	3
Tabel 2. Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin .....	16
Tabel 3. Identitas responden penelitian.....	17
Tabel 4. Biaya tetap pembuatan kripik singkong.....	18
Tabel 5. Biaya variabel usaha kripik singkong .....	18
Tabel 6. Penerimaan usaha kripik singkong.....	19
Tabel 7. Pendapatan usaha kripik singkong .....	20

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Identitas Responden.....	24
Lampiran 2. Penyusutan Alat.....	25
Lampiran 3. Sewa Tempat .....	27
Lampiran 4. Biaya Tetap.....	28
Lampiran 5. Biaya Bahan Baku .....	29
Lampiran 6. Biaya Bahan Penolong .....	30
Lampiran 7. Bahan Bakar .....	31
Lampiran 8. Biaya Bahan Kemasan.....	32
Lampiran 9. Tenaga Kerja.....	33
Lampiran 10. Biaya Variabel .....	34
Lampiran 11. Total Biaya .....	35
Lampiran 12. Produksi .....	36
Lampiran 13. Pendapatan.....	37
Lampiran 14. B/C R/C Ratio.....	38
Lampiran 15. Dokumentasi.....	39

## DAFTAR GAMBAR

### Halaman

Gambar 1. Skema Analisis Usaha Keripik Singkong .....	11
---	----

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara pertanian, artinya pertanian memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Hal itu dapat ditunjukkan dari banyaknya penduduk atau tenaga kerja yang hidup atau bekerja pada sektor pertanian atau dari produk nasional yang berasal dari pertanian. Selain itu sektor pertanian juga sebagai penyedia pangan utama, pertumbuhan pada sektor pertanian tentunya harus lebih produktif guna mengiringi peningkatan jumlah penduduk Indonesia. Pertanian memiliki peran penting terlebih bagi masyarakat dan negara agraris seperti Indonesia. Sektor pertanian menjadi salah satu sumber pendapatan sebagian besar penduduk Indonesia di peKelurahan an dan penyumbang devisa negara melalui ekspor nonmigas (Andari, 2020).

Sedangkan menurut Suratiyah, K (2009), pertanian mengandung dua arti, yaitu (1) dalam arti sempit atau sehari-hari diartikan sebagai kegiatan bercocok tanam dan (2) dalam arti luas diartikan sebagai kegiatan yang menyangkut proses produksi menghasilkan bahan-bahan kebutuhan manusia yang dapat berasal dari tumbuhan maupun hewan yang disertai dengan usaha untuk memperbaharui, memperbanyak (reproduksi) dan mempertimbangkan faktor ekonomis.

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang sangat strategis dalam menunjang perekonomian nasional, diantaranya subsektor hortikultura, subsektor perikanan, subsektor kehutanan, subsektor perkebunan dan subsektor peternakan. Selain itu, sektor pertanian memiliki peran sebagai penyedia sumber bahan pangan, penyedia lapangan kerja, penyangga sektor industri, menjadi sumber

devisa negara, dan sebagai katalisator sektor lainnya (Kementerian Pertanian, 2022).

Dewasa ini kebutuhan akan makanan yang bervariasi dan bernilai gizi tinggi telah mengalami peningkatan. Potensi salah satu komoditas pangan yang patut dipertimbangkan untuk memenuhi kebutuhan ini adalah umbi-umbian, seperti singkong. Selama ini, di daerah-daerah peKelurahan an para petani hanya menjual singkong secara langsung tanpa mengalami proses pengolahan terlebih dahulu. Sehingga harga jualnya sangat rendah dan tidak bisa memberikan pendapatan lebih bagi para petani. Dengan mengetahui pemanfaatan dan produk-produk apa saja yang dapat dihasilkan dari singkong tentu akan mendorong dan memotivasi petani untuk memanfaatkan hasil pertaniannya agar memperoleh penghasilan yang lebih tinggi. Singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang enak dan juga bernilai gizi tinggi. Banyaknya produk olahan dari singkong menjadi alasan utama mengapa singkong perlu dikembangkan dalam pengelolannya.

Dipilihnya singkong juga sangat tepat mengingat manfaat dan kegunaan singkong cukup luas, terutama untuk industri makanan. Banyaknya manfaat dan kegunaan dari singkong memungkinkan singkong lebih ditumbuhkembangkan di daerah-daerah sentra produksi singkong. Berbagai jenis produk olahan langsung terdiri dari produk olahan kering (misalnya kripik singkong dan krupuk singkong) dan produk olahan semi basah (contohnya tape, getuk, dan makanan tradisional lainnya). Untuk produk awetan olahan singkong dapat dijadikan produk tapioka dan turunannya, gaplek dengan produk turunannya (antara lain tiwul, nasi rasi,

beras singkong), serta tepung singkong sebagai bahan baku untuk tiwul instan dan juga berbagai aneka kue (Purba, 2012 dalam Setiyawan, DH, 2013:1).

Sebagai tanaman pangan, ubi kayu (singkong) merupakan sumber karbohidrat bagi sekitar 500 juta manusia di dunia. Di Indonesia, tanaman ini menempati urutan ketiga setelah padi dan jagung. Sebagai sumber karbohidrat, ubi kayu merupakan penghasil kalori terbesar dibandingkan dengan tanaman lain, seperti ditunjukkan pada tabel 1 (Prihandana, 2007:79).

Tabel 1. Nilai kalori berbagai tanaman penghasil karbohidrat

No	Jenis Tanaman	Nilai Kalori (Kal/Ha/Hr)
1.	Ubi kayu	250 x 10 <sup>3</sup>
2.	Jagung	200 x 10 <sup>3</sup>
3.	Beras	176 x 10 <sup>3</sup>
4.	Sorgum	114 x 10 <sup>3</sup>
5.	Gandum	110 x 10 <sup>3</sup>

Sumber Prihandana (2007)

Singkong segar mempunyai komposisi kimiawi terdiri dari kadar air sekitar 60%, pati (karbohidrat) 35%, serat kasar 2,5%, kadar protein 1%, kadar lemak 0,5% dan kadar abu 1%, karenanya merupakan sumber karbohidrat dan serat makanan, namun sedikit kandungan gizi seperti protein (Badan Litbang Pertanian, 2011).

Menurut Naazilah (2021) rumus analisis penerimaan dapat dihitung dengan cara mengalikan jumlah produksi dengan harga ( $Q \times P$ ). Dimana dalam penelitian ini, jumlah penerimaan yang dimaksud adalah total produksi keripik singkong per kilogram dikalikan dengan harga keripik singkong per kilogram. Untuk mengetahui biaya total, maka dapat dihitung dengan menjumlahkan total biaya tetap dan total biaya variabel (TFC + TVC) (Darmawan dan Rahim, 2019).

Total biaya tetap dan total biaya variabel dalam penelitian ini adalah total biaya yang dikeluarkan untuk membuat keripik singkong. Selanjutnya menurut Darmawan (2019), bahwa analisis pendapatan dapat dihitung dengan cara mengurangi penerimaan total dengan total biaya ( $TR - TC$ ). Dimana yang dimaksud penerimaan total dalam penelitian ini adalah penerimaan total dari pembuatan keripik singkong dan total biaya yang dimaksud adalah total biaya yang dikeluarkan dalam pembuatan keripik singkong. Analisis pendapatan dilakukan untuk mengetahui nilai pendapatan usaha, sedangkan untuk mengetahui sebuah bisnis layak atau tidak dijalankan, maka perlu dilakukan analisis kelayakan usaha. Dari hasil penelitian terdahulu menyebutkan bahwa untuk mengetahui jumlah pendapatan dapat dihitung melalui total penerimaan dikurangi total biaya, sedangkan analisis kelayakan rasio (Revenue Cost Ratio) digunakan untuk mengetahui layak atau tidaknya suatu usaha (Naazilah, 2021)

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut melalui penelitian yang berjudul “Analisis Pendapatan Usaha Keripik Singkong *Manihot Utilissima* Studi Kasus A5 Snack di Kelurahan Tangsi Baru Kecamatan Kebawetan”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berapakah Pendapatan Usaha keripik singkong A5 Snack di Kelurahan Tangsi Baru Kecamatan Kebawetan.

## **1.3 Tujuan**

Untuk Mengetahui berapa pendapatan Usaha keripik singkong A5 Snack di Kelurahan Tangsi Baru Kecamatan Kebawetan

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun Kegunaan penelitian yang saya lakukan untuk:

1. Bagi peneliti, dapat dijadikan sebagai tambahan pengalaman dan pengetahuan, disamping untuk melengkapi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar sarjana pertanian di Universitas Muhammadiyah Bengkulu
2. Menjadi informasi tambahan dalam Usaha keripik singkong A5 Snack di Kelurahan Tangsi Baru Kecamatan Kebawetan
3. Sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin mengkaji pendapatan Usaha keripik Singkong.

## **II. TINJAUAN PUSTAKA**

### **2.1. Kajian Pustaka**

#### **2.1.1 Pengertian Usahatani**

Usahatani adalah mengorganisasikan (mengelola) asset dan cara dalam pertanian, atau lebih tepatnya adalah kegiatan mengorganisasikan sarana produksi pertanian untuk memperoleh hasil atau keuntungan. Kegiatan produksi dalam setiap usahatani merupakan suatu bagian usaha dimana biaya dan penerimaan sangat penting sekali. Hal terpenting dalam usahatani adalah bahwa usahatani senantiasa berubah baik dalam ukurannya maupun susunannya. Hal ini karena petani selalu mencari metode usahatani yang baru dan efisien serta dapat meningkatkan produksi yang sangat tinggi (Mosher dalam Pohan RA, 2008).

#### **2.1.2. Usaha Pembuatan Keripik Singkong**

Pembuatan keripik singkong sangat sederhana dan tidak dibutuhkan keahlian khusus, tetapi perlu diperhatikan dalam memilih singkong dan teknik pembuatannya. Apabila menggunakan bahan singkong yang berkualitas baik dan juga teknik pembuatan yang baik, maka akan menghasilkan keripik singkong yang enak dan renyah. Singkong yang baik untuk keripik adalah singkong yang masih muda yang berumur sekitar 3 bulan, tidak memiliki banyak serat, dan diolah ketika singkong masih dalam keadaan segar. Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan keripik singkong adalah singkong, garam, bawang putih, air kapur sirih, air dan minyak goreng. Tahap-tahap pembuatan keripik singkong adalah sebagai berikut:

1. Langkah awal pembuatan keripik singkong diawali dari memanen singkong yang sudah berumur sekitar 3 bulan. Dipilih singkong yang tidak terlalu tua,

karena biasanya singkong yang terlalu tua cenderung lebih keras dibandingkan singkong yang muda.

2. Singkong yang sudah dipanen lalu dibersihkan dari kulit arinya, pembersihan ini dilakukan hingga tidak ada lagi kulit ari yang tersisa kemudian dicuci hingga bersih. Jika sudah dicuci dengan bersih, singkong tersebut diiris-iris. Pengirisan bisa dilakukan dengan dua cara yaitu pertikal dan horizontal, menurut selera dan nilai jualnya.
3. Bawang putih dan garam dihaluskan, kemudian dimasukan kedalam air, ditambahkan sedikit air kapur sirih.
4. Kemudian irisan singkong dimasukan kedalam air yang sudah dibumbui lalu direndam (sekitar setengah jam atau semalaman agar bumbunya meresap). Setelah itu ditiriskan, singkong yang telah direndam tersebut dikeringkan hingga benar-benar kering tanpa terkena sinar matahari secara langsung.
5. Setelah singkong dibersihkan dan diiris, kemudian masuk ketahap penggorengan. Disaat menggoreng singkong, harus selalu dilakukan pengecekan agar tidak lengket satu sama yang lain dan dipastikan minyak untuk menggoreng singkong dalam keadaan cukup panas.
6. Setelah keripik matang (bagian tepi irisan singkong berwarna kecoklatan), keripik singkong ditiriskan selanjutnya keripik siap masuk ketahap berikutnya yaitu pengemasan. Dalam proses ini tidak boleh sembarangan mengemasnya, harus dilakukan dngan teliti agar kemasan tertutup dengan benar.

### 2.1.3 Analisa Pendapatan

Analisa pendapatan usaha mempunyai kegunaan bagi pemilik factor produksi. Ada dua tujuan utama dari analisa pendapatan usaha, yaitu 1) menggambarkan keadaan sekarang suatu usaha, 2) menggambarkan keadaan yang akan datang dari perencanaan atau tindakan. Bagi seorang petani, analisa pendapatan memberikan bantuan untuk mengukur keberhasilan kegiatan usahanya .menurut Sukirno (2002) pendapatan total usahatani (pendapatan bersih) adalah selisih penerimaan total dengan biaya total yang dikeluarkan dalam proses produksi, dimana semua input yang dimiliki keluarga dihitung sebagai biaya produksi.

Pendapatan keluarga (family income) yaitu total pendapatan yang diperoleh petani dan keluarganya dari berbagai kegiatan. Secara sistematis pendapatan usahatani dapat dijelaskan sebagai berikut:

$$I = TR - TC$$

Dimana:

I =income (pendapatan)

TR=total revenue (total penerimaan petani)

TC= total cost (total biaya)

### 2.2 Hasil Penelitian Terdahulu

Berasarkan penelitan Tirsa Neyatri Bandrang (2022) Usaha Keripik Singkong PKK Bangun harja ini untuk alat dapat bantuan dari Disperindagkop, PT. Sumur Pandan Wangi Kartika dan dari Kantor Kelurahan mereka hanya keluar biaya untuk membeli bahan produksi saja. Sistem penjualan yang mereka

terapkan yaitu dengan menjual langsung ke orang-orang dan juga promosi/mengiklankan dengan menggunakan media sosial seperti WhatsApp, Facebook, dan Instagram. Harga jual keripik singkong PKK Bangun Harja yaitu Rp.23.000,00/ ½ kg, dengan total sekali produksi biasanya 50 kg singkong. Untuk rasa Keripik Singkong PKK Bangun Harja terdapat 3 rasa yaitu original, balado dan pedas manis. Keuntungan sekali produksi bersihnya biasanya sekitar Rp.600.000/produksi.

Defa Nasya Berliani (2023) Berdasarkan penelitian yang dilakukan dipahami bahwa ada tiga bagian pekerjaan dalam usaha ini, yaitu bagian pengupasan singkong, bagian penggorengan (ada yang memotong singkong, menggoreng, dan memberi bumbu pada keripik) dan bagian pembungkusan. Untuk bagian pengupasan singkong ada 4 karyawan dengan upah sekitar Rp.9.000/karung. Kemudian bagian penggorengan ada 3 karyawan dengan upah sekitar Rp.100.000/hari. Untuk yang terakhir ada bagian pembungkusan dengan 9 karyawan dan 3 diantaranya merupakan orang yang sama dari bagian pengupasan. Upah dari bagian pembungkusan ini adalah Rp100/bungkus keripik. Usaha keripik singkong S3 ini melakukan produksi selama 6 hari dan hanya libur pada hari minggu.

Menurut Sri Mulyawati (2023) dalam penelitian deskriptifnya yang menggunakan data kuantitatif kemudian dianalisis menggunakan analisis pendapatan dengan rumus  $\pi = TR - TC$  dan rumus R/C Ratio untuk menilai kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa agroindustri keripik singkong KWT Nine Seru memperoleh pendapatan sebesar Rp2.287.361 per

bulan dan usaha ini dapat termasuk layak atau menguntungkan karena nilai R/C Ratio lebih besar dari 1, yaitu 1,5561.

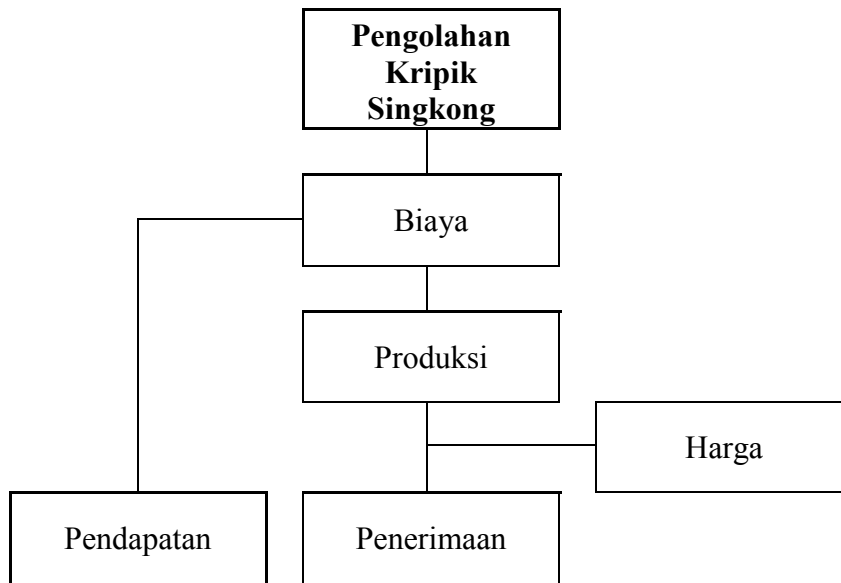
Dalam penelitian yang dilakukan Alifah Surwanti Nilamsari (2021) Pada analisis pendapatan didapatkan hasil bahwa usaha keripik singkong pada semua varian rasa CV Sitela Riyank Sejahtera dalam per bulan yaitu sebesar Rp 1.076.157. Permasalahan keterbatasan modal pada CV Sitela Riyank Sejahtera masih bisa teratasi jika dilihat dari posisi pendapatan tersebut dikarenakan kondisi usaha keripik singkong ini dapat dikatakan layak diusahakan dengan nilai rasio R/C sebesar 1,206 dan menguntungkan memiliki nilai B/C rasio sebesar 0,206, sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan dan untuk tingkat pengembalian aset kurang lebih sekitar dua tahun

### **2.3 Kerangka Pemikiran**

Kegiatan wirausaha dapat dilakukan seorang diri atau berkelompok. Seorang wirausahawan dalam pikirannya selalu berusaha mencari, memanfaatkan, serta menciptakan peluang usaha yang dapat memberikan keuntungan. Resiko kerugian merupakan hal biasa karena mereka memegang prinsip bahwa faktor kerugian pasti ada. Bahkan, semakin besar resiko kerugian yang bakal dihadapi, semakin besar pula peluang keuntungan yang dapat diraih. Tidak ada istilah rugi selama seseorang melakukan usaha dengan penuh keberanian dan penuh perhitungan. Inilah disebut dengan jiwa wirausaha (Kasmir, 2013 : 19-20).

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pendapatan usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong pendapatan di peroleh dari penerimaan dikurangi dengan biaya produksi di kali dengan harga jual. Sedangkan biaya produksi berasal dari jumlah antara total biaya tetap dan total biaya tidak tetap.

Berdasarkan uraian diatas maka gambaran kerangka pemikiran dalam penelitian ini dapat di lihat pada gambar berikut usaha pengolahan keripik singkong secara sederhana dapat digambarkan pada skema dibawah ini:



Gambar 1. Skema analisis usaha keripik singkong

#### 2.4 Hipotesis

Usaha keripik singkong A5 Snack di Kelurahan Tangsi Baru Kecamatan Kebawetan memberikan pendapatan rata -rata sebesar Rp. 500.000,-/produksi

### **III. METODOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Metode Penelitian**

Menurut arikunto (2008) bahwa jika subjek penelitian sedikit maka seluruh objek dijadikan responden. Metode yang digunakan dalam penelitian ini metode sensus, sensus adalah teknik penentuan sampel dimana seluruh anggota populasi dijadikan sampel penelitian (Sugiyono, 2012).

#### **3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian**

Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive), yaitu di Kelurahan Tangsi Baru Kecamatan Kebawetan. Adapun alasan pemilihan lokasi penelitian adalah dengan pertimbangan bahwa di daerah tersebut ada yang melakukan pengolahan singkong menjadi keripik singkong.

#### **3.3 Metode Penarikan sampel**

Responden dalam penelitian ini adalah pengusaha keripik singkong dari survei awal responden didalam penelitian ini ada 1 orang responden yang memiliki izin usaha melakukan usaha keripik singkong secara terus menerus di Kelurahan Tangsi Baru Kecamatan Kebawetan.

#### **3.4 Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data dilakukan yang dilakukan dalam penelitian ini dengan empat cara, yaitu observasi, dokumentasi, interview, dan kuisioner yang dijelaskan sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati dan mencatat secara sengaja

2. Dokumentasi

Dokumentasi adalah cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian (Sugiyono, 2018)

### 3. Interview

Wawancara mendalam merupakan suatu cara mengumpulkan data dan informasi yang dilaksanakan dengan tatap muka dengan informan agar mendapatkan data lengkap dan mendalam

### 4. Kuisioner

Kuisioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden.

## **3.5 Definisi Operasional Variabel**

Peneliti tentang analisis pendapatan usaha keripik singkong A5 Snack dalam satu kali proses produksi di Kelurahan Tangsi Baru Kecamatan Kebawetan ini, terdiri dari beberapa indikator sebagai berikut:

1. Biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak berpengaruh langsung pada produksi keripik singkong, yang diukur dalam satuan Rupiah/periode produksi.
2. Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya berpengaruh langsung pada produksi keripik singkong, diukur dalam satuan Rupiah/periode produksi.
3. Harga jual adalah harga keripik singkong per-kilo (kg) yang diterima pelaku industri rumah tangga keripik singkong, diukur dalam satuan (Rp/kg).
4. Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh perusahaan dari aktivitasnya, kebanyakan dari penjualan produk atau jasa berupa keuntungan,

yang merupakan jumlah uang yang diterima setelah dikurangi pengeluaran, diukur dengan satuan Rupiah/periode produksi.

5. Penerimaan atau Revenue adalah semua penerimaan produsen dari hasil penjualan barang atau output diukur dengan satuan Rupiah/periode produksi.
6. Produksi adalah seluruh keripik singkong yang dihasil baik yang dijual maupun di konsumsi, diukur dalam satuan (kg).
7. Modal usaha pengolahan keripik singkong adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk keperluan tempat usaha, peralatan pengolahan, dan sebagainya diukur dalam satuan Rupiah/periode produksi.

### 3.6 Teknik Analisis Data

Setelah data diperoleh akan dilakukan analisa data. Analisa data akan diolah secara sistematis. Dalam menganalisis data, penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Langkah-langkah analisis dapat dilakukan:

Untuk menghitung Pendapatan menggunakan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Diketahui:

$\pi$  = Pendapatan

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya)

Menghitung penerimaan dikurangi total cost (TR).

$$TR = Q \times P$$

Menghitung biaya (TC) yang diperoleh dari penjumlahan biaya variabel dan biaya tetap.

$$\text{Biaya Total} = \text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Variabel}$$

## **IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **4.1. Deskripsi Daerah Penelitian**

#### **4.1.1 Letak Administratif dan Geografi Daerah Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Tangsi Baru kecamatan Kebawetan Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu. Kelurahan Tangsi Baru adalah sebuah Kelurahan yang terletak di Kecamatan Kabawetan, Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu. Kelurahan ini berada di wilayah yang dihuni oleh suku Jawa dan memiliki perkebunan teh sebagai salah satu potensi utamanya dan banyak penduduknya selain bekerja di perkebunan teh juga bekerja sebagai petani.

Secara geografis, Kelurahan Tangsi Baru merupakan Kelurahan pertama terletak di kecamatan Kebawetan di Kabupaten Kepahiang. Penduduk Kecamatan Kabawetan pada tahun 2020 mencapai 12.940 jiwa, sedangkan pada tahun 2019 mencapai 11.803 jiwa. Rasio jenis kelamin penduduk Kabupaten Kabawetan pada tahun 2020 sebesar 107. Hal ini menunjukkan bahwa setiap 100 penduduk perempuan terdapat 107 penduduk laki-laki.

Kelurahan Tangsi Baru merupakan daerah yang memiliki beberapa usaha pertanian dan perkebunan, Perkebunan meliputi Perkebunan dan Sayuran, perkebunan pisang, dan perkebunan singkong.

Perkebunan singkong cukup banyak terdapat di Kelurahan Tangsi Baru, terutama. Selain menjual langsung hasil panen ubi singkong, banyak masyarakat yang mengelolah ubi singkong menjadi keripik kemudian dipasarkan ke warung-warung, kantin sekolah dan melalui pemesanan. Pada awalnya usaha ini dilakukan berdasarkan inspirasi dan pengalaman sebagai ibu rumah tangga yang ingin

membantu suaminya dalam mencari tambahan untuk menghidupi keluarga serta untuk mencukupi kebutuhan hidup sehari-hari.

#### 4.1.2 Kondisi Penduduk

Adapun jumlah penduduk Kelurahan Tangsi Baru menurut data yang dikeluarkan BPS berjumlah 12.940 jiwa, ini terdiri dari 6.704 jiwa penduduk laki-laki dan 6.236 jiwa penduduk perempuan. Untuk lebih jelasnya karakteristik penduduk kelurahan Tangsi Baru berdasarkan penggolongan jenis kelamin dapat dilihat pada table 2.

Tabel 2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah (Jiwa)
1.	Laki-laki	6.704
2.	Perempuan	6.236
<b>Jumlah</b>		<b>12.940</b>

*Sumber: Profil Kelurahan, 2025*

#### 4.2. Identitas Responden

Ibu Wismawati adalah seorang individu berusia 53 tahun yang telah menyelesaikan pendidikan hingga tingkat Sekolah Menengah Atas (SMA). Dengan latar belakang pendidikan tersebut, ia memiliki dasar pengetahuan yang cukup baik untuk mendukung berbagai aktivitas, baik dalam pekerjaan maupun kehidupan sehari-hari. Pengalamannya selama delapan tahun menunjukkan bahwa ia memiliki keterampilan serta kemampuan yang terasah melalui praktik dan keterlibatan langsung dalam bidang yang digelutinya. Selain itu, Wismawati juga memiliki tanggungan keluarga sebanyak tiga orang, yang menjadi salah satu faktor penting dalam menentukan prioritas serta motivasinya untuk tetap produktif dan bertanggung jawab dalam memenuhi kebutuhan hidup keluarganya.

Responden dalam penelitian ini adalah pengusaha keripik singkong yang ada di Kelurahan Tangsi Baru Kabupaten Kepahiang, yaitu satu responden yang telah memiliki izin usaha. Usaha kripik singkong milik ibu wismawati ini berawal dari hobi, pada tahun 2019 ibu wismawati memulai usaha rumahan dengan mengolah singkong menjadi kripik singkong, dan seiring berjalannya waktu usaha ibu wismawati mulai dikenal masyarakat sehingga permintaan pun meningkat. Kini, usaha keripik singkong milik ibu wismawati tidak hanya membantu meningkatkan perekonomian keluarga, tetapi juga membuka lapangan kerja bagi warga sekitar. Adapun identitas responden dalam penelitian ini ditampilkan pada tabel 3.

Tabel 3. Identitas Responden Penelitian

No	Nama Respoden	Umur (thn)	Pendidikan (thn)	Pengalaman (thn)	Tanggungjawab Keluarga
1	2	3	4	5	6
1	Wismawati	35	SMA	7	3

Sumber: *Data Primer, 2025*

### 4.3 Hasil Penelitian dan Pembahasan

Beberapa hal penting untuk mengetahui pendapatan usaha rumahtangga keripik singkong di Kelurahan Tangsi Baru Kabupaten Kepahiang ini, terdiri dari beberapa indikator yakni Biaya, Pendapatan dan keuntungan.

#### 4.3.1 Biaya

Yang dimaksud dengan biaya dalam hasil penelitian ini adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik singkong di kelurahan Tangsi Baru dalam setiap produksi keripik singkong. Biaya yang dimaksud terdiri dari biaya variable yaitu biaya yang dapat berubah-ubah sesuai dengan volume produksi

yakni menyangkut biaya bahan dan biaya tak terdugalainya, dan biaya tetap yakni biaya yang jumlahnya tetap setiap produksi, seperti biaya peralatan.

### 1. Biaya Tetap

Biaya tetap dalam produksi keripik singkong di Tangsi Baru berkaitan dengan biaya peralatan. Berikut rincian biaya tetap yang dikeluarkan pengusaha dalam setiap kali produksi keripik singkong.

Tabel 4 Biaya Tetap Pembuatan Keripik Singkong

No	Nama Respoden	Biaya Sewa Tempat (Rp)	Biaya Penyusutan Alat (Rp)	Total Biaya Tetap (Rp)
1	2	3	4	5
1	Wismawati	16.667	5.627	22.294

Sumber: Data Primer, 2025

Berdasarkan data diatas, diketahui biaya tetap yang dikeluarkan oleh setiap usaha keripik singkong di Kelurahan Tangsi Baru terdiri dari biaya sewa tempat berupa bangunan dapur pribadi. Biaya sewa tempat berkisar Rp.16.666 per produksi.

Sedangkan dari penyusutan alat meliputi kompor gas, kual, timbangan, pisau, peniris, sendok besi, sendok penyaring, steples. Jumlah keseluruhan antara Rp. 5.627. Total biaya tetap Rp. 22.294.

### 2. Biaya Variabel

Biaya variable merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik singkong yang tergantung banyaknya produksi yang dilakukan pengusaha. Biaya variabel ini terdiri dari biaya bahan mentah, bahan baku dan pengemasan.

Tabel 5 Biaya Variabel Usaha Keripik Singkong

Biaya Bahan	Biaya Bahan	Biaya Kemas	Biaya Bahan	Biaya Tenaga	Biaya Listri	Total Biaya
----------------	----------------	----------------	----------------	-----------------	-----------------	----------------

Baku	Penolong	an	Bakar	Kerja	k	Variabel
237.500	345.090	95.900	68.750	185.040	3.333	935.613

*Sumber: Data Primer, 2025*

Berdasarkan data diatas, biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha keripik singkong bervariasi. Biaya variabel ini terdiri biaya yang dikeluarkan usaha keripik singkong untuk membeli bahan baku singkong, bahan penolong, bahan bakar (Gas LPG), kemasan, biaya tenaga kerja dan biaya listrik. Biaya-biaya tersebut ditaksir berdasarkan harga barang yang berlaku di lokasi penelitian yakni di Kelurahan Tangsi Baru

Untuk bahan baku singkong, membeli yang biasanya langsung di antar pemilik kebun singkong sendiri. Sementara bahan penolong, bahan bakar, dan kemasan, pengusaha harus membeli dan mengeluarkan biaya sesuai kebutuhan.

#### 4.3.2 Penerimaan

Penerimaan usaha keripik singkong diukur melalui total produksi dan harga penjualan. Berikut adalah gambaran penjualan, harga serta penerimaan masing-masing pengusaha keripik singkong di Kelurahan Tangsi Baru Kecamatan Kabupaten Kepahiang.

Tabel 6 Penerimaan Usaha Keripik Singkong

No	Nama Responden	Produksi/Hari (Kg)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
1	2	3	4	5
1	Wismawati	33.25	40,000.00	1.330.000.00

*Sumber: data primer, 2025*

Penerimaan pada usaha ini disesuaikan dengan bahan baku yang disiapkan oleh usaha. Satuan produksi keripik singkong di Kelurahan Tangsi Baru adalah kilo gram. Demikian juga harga satuannya ditentukan berdasarkan satuan harga per

kg. produksi yakni 33,25 kg ini sesuai dengan banyaknya yang memesan keripik dan untuk harga satuannya adalah Rp. 40.000 per kg.

### 4.3.3 Pendapatan

Pendapatan dalam usaha pembuatan keripik singkong diperoleh setelah diketahui biaya, Jumlah produksi dan harga jual. Dengan menghitung biaya-biaya dan hasil penjualan maka diketahui besarnya Pendapatan usaha. Berikut gambaran pendapatan usaha keripik singkong di kelurahan Tangsi Baru.

Tabel 7 Pendapatan Usaha Keripik Singkong

No	Nama Responden	Total Penerimaan (TR)(Rp)	Total Biaya (TC) (Rp)	Pendapatan (I) (TR-TC)(Rp)
1	2	3	4	5
1	Wismawati	1.330.000,00	957.907,31	372.092,69

Sumber: data primer, 2025

Pendapatan diperoleh usaha yakni sebesar Rp. 372.092,69 ketika memproduksi sebanyak 33,25 kg keripik singkong. Dengan demikian artinya jumlah produksi akan berpengaruh pada besarnya Pendapatan. Semakin besar jumlah produksi maka akan memungkinkan memperoleh pendapatan semakin besar.

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pendapatan yang diperoleh dari pengusaha adalah Rp. 372.092,69/produksi dan ini sesuai dengan banyaknya pesanan semakin banyak pesanan maka semakin besar pendapatan yang akan di peroleh.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian, penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya pengusaha keripik singkong mengupayakan sistem usaha mitra dengan koperasi sebagai unit yang dapat memberikan modal dan sarana pemasaran bagi hasil usaha.
2. Sebaiknya pengusaha meningkatkan jumlah produksi bahan baku keripik singkong sehingga produksi dan pendapatan dapat meningkat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andari, R. (2020). Pemanfaatan Media Pembelajaran Berbasis Game Edukasi Kahoot! Pada Pembelajaran Fisika. *ORBITA: Jurnal Kajian, Inovasi dan Aplikasi Pendidikan Fisika*, 6(1), 135-137
- Arikunto, S. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. PT. Asdi Mahasatya. Jakarta. 370 Halaman.
- Badan Litbang Pertanian. 2011. Biogas: Pembuatan konstruksi, operasional dan pemeliharaan instalasinya. *Agroinovasi*. Edisi 1-7 Juni 2011(3408): 2 – 16Ibrahim, Y. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. PT. Rineka Cipta. Jakarta. 249 Halaman
- Kementrian Pertanian. 2022. Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian. 2019. Tips Roguing Pada Produksi Benih Padi Hibrida. Kementerian Pertanian Republik Indonesia
- Naazilah, S. K. (2021). Analisis Pendapatan Usaha Keripik Pisang: (Studi Kasus di RUS Mekar Sari PKK Pulorejo, Ngoro, Jombang). *Sigmagri*, 1(2), Art. 2. <https://doi.org/10.32764/sigmagri.v1i02.516>
- Mosher dalam Pohan RA, 2008 adalah: Mosher, A.T. 1987. Menggerakkan dan Membangun Pertanian: Syarat-syarat Pokok Pembangunan dan Modernisasi. Jakarta: CV. Yasaguna
- Prihandana, R., K. Noerwijari, P.G. Adinurani, D. Setyaningsih, S. Setiadi, R. Hendroko. 2007. *Bioetanol Ubi Kayu Bahan Bakar Masa Depan*. Agro Media. Jakarta. 215 Halaman.
- Richana, N. 2003. *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Penerbit Nuansa Cendikia. Bandung. 122 Halaman.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, penerbit Alfabeta, Bandung
- Soekartawi. (1995). *Analisis Usahatani*. Jakarta: UI-PRESS
- Sukirno, S. (2006). *Ekonomi Pembangunan: Proses Masalah Dan Dasar Kebijakan*. Jakarta: Bima Grafika
- Setiyawan, DH. 2013. *Makalah Usaha Keripik Singkong*. Online. <http://fromhendra.blogspot.com/2013/02/makalah-usaha-keripik-singkong.html>. 21 Juni 2025. 5 Halaman
- Suratiyah, K. 2009. *Ilmu Usaha Tani*. Penebar Swadaya. Bogor. 123 Halaman.

**L**

**A**

**M**

**P**

**I**

**R**

**A**

**N**

**Lampiran 1. Identitas Responden**

<b>Nama</b>	<b>Umur</b>	<b>Jenis kelamin P/L</b>	<b>Pengalaman Usaha</b>	<b>Jumlah keluarga</b>	<b>Alamat</b>
wismawati	53	Perempuan	8 tahun	3 orang	Tangsi Baru

**Lampiran 2. Penyusutan Alat**

No	Nama Alat	Jmlh (Unit)	Harga Awal (Rp)	Total Biaya	Harga Akhir (Rp)	Nilai Akhir (Rp)	Umur Ekonomis (Hari)	Nilai Penyusutan (Rp)
1	Mesin Potong	1	850.000	850.000	50.000	800.000	1.800	444
2	Mesin Blower	1	300.000	300.000	10.000	290.000	1.080	269
3	Mesin Spinner	1	1.000.000	1.000.000	150.000	850.000	1.080	787
4	Mesin Klip	1	100.000	100.000	15.000	85.000	1.080	79
5	Mesin Sanyo	1	600.000	600.000	-	600.000	1.800	333
6	Arko	1	530.000	530.000	22.500	507.500	1.080	470
7	Timbangan	1	250.000	250.000	-	250.000	1.080	231
8	Kompor	1	400.000	400.000	5.000	395.000	1.800	219
9	Gas LPG	2	150.000	300.000	-	300.000	1.800	167
10	Kuali	2	500.000	1.000.000	-	1.000.000	1.800	556
11	Bak Besar	4	65.000	260.000	12.000	248.000	1.080	230
12	Bak Sedang	6	40.000	240.000	12.000	228.000	1.080	211
13	Keranjang	5	60.000	300.000	10.000	290.000	1.080	269
14	Serok	2	50.000	100.000	-	100.000	360	278
15	Spatula	1	65.000	65.000	-	65.000	360	181
16	Pisau	4	30.000	120.000	-	120.000	1.080	111
17	Steples	2	10.000	20.000	-	20.000	1.800	11
18	Tungku	1	500.000	500.000	-	500.000	1.080	463
19	Jerigen	2	50.000	100.000	5.000	95.000	1.080	88
20	Keranjang	1	250.000	250.000	-	250.000	1.080	231
<b>Jumlah</b>		<b>38</b>	<b>5.800.000</b>	<b>7.285.000</b>	<b>291.500</b>		<b>24.480</b>	<b>5.627</b>



**Lampiran 3. Sewa Tempat**

<b>Sewa Tempat/ Rp/Tahun</b>	<b>Sewa Tempat /Rp/Bulan</b>	<b>Sewa Tempat /Rp/Hari</b>
6.000.000	500.000	16.667

**Lampiran 4. Biaya Tetap**

<b>Sewa Tempat</b>		<b>Biaya Penyusutan</b>		<b>Total Biaya Tetap</b>	
Rp	16.667	Rp	5.627	Rp	22.294

**Lampiran 5. Biaya Bahan Baku**

<b>Bahan Baku Kg/Hari</b>	<b>Harga Bahan Baku Perkg(Rp)</b>	<b>Biaya Bahan Baku (Rp/Hari)</b>
95	Rp 2.500	Rp 237.500

**Lampiran 6. Biaya Bahan Penolong**

No	Jenis Bahan	Ukuran	Satuan	Harga Bahan (Rp)	Biaya Bahan Baku
					(Rp/Hari)
1	minyak	10,0	kg	14.000	140.000
2	bubuk rasa	8,3	pcs	6.000	49.800
3	masako	0,87	pcs	5.000	4.350
4	cabe	2,4	kg	32.000	76.800
5	gula	2,2	kg	17.000	37.400
6	bawang putih	0,25	kg	20.000	5.000
7	garam	0,05	kg	8.000	400
8	kunyit giling	1,58	kg	8.000	12.640
9	daun kunyit	0,25	ikat	14.000	3.500
10	lilin	2,6	pcs	2.000	5.200
11	ajinamoto	0,5	pcs	5.000	2.500
12	stiker produk	10	pcs	250	2.500
13	tali plastik	0,25	kg	20.000	5.000
<b>jumlah</b>		<b>39,3</b>		<b>151.250</b>	<b>345.090</b>

**Lampiran 7. Bahan Bakar**

<b>No</b>	<b>Jenis Bahan Bakar</b>	<b>Perhari</b>	<b>Biaya (Rp)</b>
1	Gas Lpg	1/4 Tabung	6.250
2	Kayu	1/4 Mobil	62.500
<b>Jumlah</b>			<b>68.750</b>

**Lampiran 8. Biaya Bahan Kemasan**

<b>N</b>	<b>Jenis</b>	<b>Jumlah/Hari</b>	<b>Harga/Kg (Rp)</b>	<b>Biaya (Rp)</b>
----------	--------------	--------------------	----------------------	-------------------

<b>o</b>		<b>(Kg)</b>		
1	Plastik Kecil	2	35.000	70.000
2	Plastik Pack	0,74	35.000	25.900
<b>Jumlah</b>			<b>70.000</b>	<b>95.900</b>

**Lampiran 9. Tenaga Kerja**

No	Jenis Kerja	Jam	Hari	Orang	Jumlah Jam	Hok	Hksp	Upah (Rp)	Biaya (Rp)
1	Pengupasan	2	1	1	2	0,25	0,2	60.000	12.000
2	Pemotongan	1,6	1	1	1,6	0,2	0,16	60.000	9.600
3	Penggorengan	3,24	1	1	3,24	0,405	0,324	60.000	19.440
4	Pembuatan sambel	2	1	1	2	0,25	0,2	60.000	12.000
5	Pengolahan	2	1	2	4	0,5	0,4	60.000	24.000
6	Pengemasan-packing	3,5	1	4	14	1,75	1,4	60.000	84.000
7	Pemasaran	4	1	1	4	0,5	0,4	60.000	24.000
<b>Jumlah</b>		<b>18,34</b>		<b>11</b>	<b>30,84</b>	<b>3,855</b>	<b>3,084</b>	<b>420.000</b>	<b>185.040</b>

**Lampiran 10. Biaya Variabel**

<b>Biaya Bahan Baku</b>	<b>Biaya Bahan Penolong</b>	<b>Biaya Kemasan</b>	<b>Biaya Bahan Bakar</b>	<b>Biaya Tenaga Kerja</b>	<b>Biaya Listrik</b>	<b>Total Biaya Variabel</b>
Rp 237.500	Rp 345.090	Rp 95.900	Rp 68.750	Rp 185.040	Rp 3.333	Rp 935.613

**Lampiran 11. Total Biaya**

<b>Biaya Tetap</b>	<b>Biaya Variabel</b>	<b>Total Biaya</b>
Rp 22.293,98	Rp 935.613	Rp 957.907,31

**Lampiran 12. Produksi**

<b>Produksi Perhari</b>	<b>Harga (Kg)</b>	<b>Penerimaan</b>
33,25	Rp 40.000	Rp 1.330.000

**Lampiran 13. Pendapatan**

<b>Penerimaan</b>		<b>Total Biaya</b>		<b>Pendapatan</b>	
Rp	1.330.000	Rp	957.907,31	Rp	372.092,69

**Lampiran 14. B/C R/C Ratio**

<b>R/C</b>		
Rp1.330.000		
Rp957.907,31		Kalau dia Berproduksi dalam satu minggu Maka hasil perminggunya Kalau dia Berproduksi dalam satu bulan
1,39	Efisien	
<b>B/C</b>		
Rp372.092,69		
Rp957.907,31		
0,39	Layak	

## Lampiran 15. Dokumentasi Penelitian





**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA  
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN  
INDUSTRI RUMAH TANGGA  
(SPP-IRT)**

**PB-UMKU: 06062200228380000006**

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) kepada Pelaku Usaha berikut ini:

1. Nama Pelaku Usaha	: WISMAWATI
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 0606220022838
3. Alamat Kantor	: TANGSI BARU, Desa/Kelurahan Tangsi Baru, Kec. Kebawetan, Kab. Kepahiang, Provinsi Bengkulu Kode Pos: _____
4. Status Penanaman Modal	: Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha (Indonesia (KBLU))	: 1079A - Industri Kemplak, Keripik, Peyak Dan Sejenisnya
6. Lokasi Usaha	: RT. 006 RW. 022 Desa/Kelurahan Tangsi Baru, Kec. Kebawetan, Kab. Kepahiang, Provinsi Bengkulu Kode Pos: 39372


Telah memenuhi persyaratan:

- Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan
- Memenuhi persyaratan keamanan, mutu, label dan iklan pangan olahan

Lampiran Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini memuat data teknis yang merupakan bagian s.dak terpisahkan dari dokumen ini. Pelaku Usaha tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Diterbitkan tanggal: 15 Maret 2024


s.n. Bupati Kepahiang  
Kepala DPMP/TSP Kabupaten Kepahiang.



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 15 Maret 2024

1. Dokumen ini diterbitkan dalam sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terapan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.  
2. Dalam hal terjadi perubahan isi dokumen ini akan dibarengi perubahan sebagaimana mestinya.  
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hal diatas.

  
PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA


**IZIN USAHA**  
(Izin Usaha Industri)

Pemerintah Republik Indonesia c.q. Lembaga Pengelola dan Penyelenggara OSS berdasarkan ketentuan Pasal 32 ayat (1) Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, menerbitkan Izin Usaha berupa **Izin Usaha Industri** kepada:


Nama Perusahaan	: A5 SNACK
Nomor Induk Berusaha	: 9120304382156
Alamat Perusahaan	: RT. 006 RW. 002
Nama KBLI	: INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
Kode KBLI	: 10794
Lokasi Usaha	
- Alamat	: RT. 006 RW. 002
- Desa/Kelurahan	: Tangsi Baru
- Kecamatan	: Kebawetan
- Kabupaten/Kota	: Kab. Kepahiang
- Provinsi	: Bengkulu

Izin Usaha Industri **TELAH** berlaku efektif.  
Izin Usaha ini berlaku selama perusahaan melakukan kegiatan operasional sesuai ketentuan perundang-undangan.

Dikeluarkan tanggal : 13 Mei 2019



*Dokumen ini dikeluarkan dari Sistem OSS atas dasar data dari pelaku usaha. Kebenaran dan keabsahan atas data yang ditampilkan dalam dokumen ini dan data yang tersimpan dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelaku usaha sepenuhnya.*


  
PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**IZIN LINGKUNGAN**

Pemerintah Republik Indonesia c.q. Lembaga Pengelola dan Penyelenggara OSS berdasarkan ketentuan Pasal 32 ayat (2) Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, menerbitkan Izin Lingkungan kepada:

Nama Perusahaan	: A5 SNACK
Nomor Induk Berusaha	: 9120304382156
Lokasi Yang Dimohon	
- Alamat	: RT. 006 RW. 002
- Desa/Kelurahan	: Tangsi Baru
- Kecamatan	: Kebawetan
- Kabupaten/Kota	: Kab. Kepahiang
- Provinsi	: Bengkulu
- Luas Lahan	: 60 m <sup>2</sup>
- Rencana Kegiatan	: - Industri Kerupuk, Keripik, PeyeK, Stick dan Aneka Kue Kering
- Koordinat	: -6.4582626, 107.5163313

Izin Lingkungan ini telah terpenuhi sesuai ketentuan perundang-undangan dan berlaku efektif.  
Dikeluarkan tanggal : 13 Mei 2019



*Dokumen ini dikeluarkan dari Sistem OSS atas dasar data dari pelaku usaha. Kebenaran dan keabsahan atas data yang ditampilkan dalam dokumen ini dan data yang tersimpan dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelaku usaha sepenuhnya.*

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



**PEDO**, dilahirkan di Desa Batu Bandung Kecamatan Muara Kemumu Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu pada tanggal 01 Juni 2000. Anak pertama dari tiga bersaudara adik saya yang bernama Imelya dan Khaila Tri Arzela. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SD Madrasah Ibtidaiyah Swasta 03 Desa Talang Tige Kecamatan Muara Kemumu Kabupaten Kepahiang dan selesai pada tahun 2012. Pada tahun itu juga penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 03 Kepahiang dan selesai pada tahun 2015. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan ke SMA Negeri 01 Kepahiang dan selesai pada tahun 2018. Pada tahun 2019 penulis melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi Universitas Muhammadiyah Bengkulu , Fakultas Pertanian dan Peternakan Program Studi Agribisnis kemudian penulis mengikuti study tour ke Jakarta, Magelang, Yogyakarta. Kemudian penulis melanjutkan Mata Kuliah KKN ( Kelompok Kerja Nyata ) di Kelurahan Pasar Sejangtung Kecamatan Kepahiang Kabupaten Kepahiang. Dan setelah itu penulis melakukan kegiatan Magang selama 2 Bulan di PT BUKIT ANGKASA MANDIRI di Desa Kembang Seri, Kecamatan Talang Empat, Kabupaten Bengkulu Tengah