



ANALISIS PERBANDINGAN PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA DANGKE DAN KERUPUK DANGKE (Studi Kasus Peternak Sapi Perah dan Home Industri UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang)

Suryanti^{1*}, Iskandar Hasan¹, St. Sabahannur¹

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia

*Penulis Korespondensi, email: suryantiyanti1010@gmail.com

Diserahkan: 10/07/2023

Direvisi: 29/11/2023

Diterima: 25/12/2023

Abstrak. Tujuan penelitian ini yaitu, 1) Mendeskripsikan proses produksi dangke dan kerupuk dangke UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja. 2) Mendeskripsikan jumlah produksi dangke dan kerupuk dangke UR. 3) Menganalisis pendapatan usaha dangke dan kerupuk dangke UR. 4) Menganalisis perbandingan pendapatan usaha dangke dan kerupuk dangke UR. 5) Menganalisis kelayakan usaha dangke dan kerupuk dangke. 6) Menganalisis perbandingan kelayakan usaha dangke dan kerupuk dangke UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja. Pengambilan sampel informan dilakukan secara sengaja. Hasil penelitian yaitu 1) Proses pengolahan dangke dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu penyediaan peralatan dan bahan baku, pemanasan susu sapi, penambahan getah pepaya, penyaringan, dan tahap terakhir adalah pengemasan. Proses produksi kerupuk dangke yaitu pencampuran bahan baku, penggorengan dan pengemasan. 2) Jumlah produksi dangke 780unit yang berbahan dasar susu sapi sebanyak 1.050 liter dan produksi kerupuk dangke menggunakan dangke 80unit menghasilkan 1.200 bungkus kerupuk dangke. 3) Pendapatan usaha dangke dan kerupuk dangke menguntungkan, karena pendapatan dangke per bulan sebanyak Rp.5.259.101 dan pendapatan kerupuk dangke/bulan Rp.6.605.001. 4) Pendapatan kerupuk dangke lebih besar daripada dangke. Pendapatan usaha dangke Rp.5.624.101/bulan sedangkan kerupuk dangke Rp.6.871.001/bulan. 5) Usaha dangke dan kerupuk dangke layak dilaksanakan karena nilai R/C-Ratio > 1. Nilai R/C-Ratio dangke 1,29 dan nilai R/C-Ratio kerupuk dangke 1,62. 6). Kelayakan usaha kerupuk dangke lebih tinggi daripada usaha dangke, dapat dilihat pada nilai R/C-Ratio kerupuk dangke 1,62 dan dangke 1,29.

Kata Kunci: Kerupuk Dangke; Pendapatan; Kelayakan Usaha

Cara Mensitasi: Suryanti, Hasan, I., Sabahannur, S. (2023). Analisis Perbandingan Pendapatan dan Kelayakan Usaha Dangke dan Kerupuk Dangke (Studi Kasus Peternak Sapi Perah dan Home Industri UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja). *Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, Vol 6 No. 2: Desember 2023, pp 95-106.

PENDAHULUAN

Pembangunan subsektor peternakan merupakan salah satu bagian dari pembangunan sektor pertanian yang memiliki nilai strategis, antara lain adalah dalam memenuhi kebutuhan pangan yang terus meningkat akibat peningkatan rata-rata penduduk, bertambahnya jumlah penduduk dan penciptaan lapangan kerja. Jenis usaha peternakan yang memiliki potensial untuk terus dipacu perkembangannya salah satunya adalah usaha ternak sapi perah (Qalbi, 2022).

Kondisi alam di daerah Kabupaten Enrekang sangat subur sehingga Kabupaten Enrekang memiliki sumber daya alam (SDA) yang banyak. Mata pencaharian masyarakat di Kabupaten Enrekang berasal dari sektor pertanian, perdagangan, pengusaha dan peternak seperti di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang. Usaha ternak yang ada di Kabupaten Enrekang salah satunya adalah ternak sapi yang dapat menghasilkan susu.

Usaha industri rumah tangga merupakan usaha yang termasuk bagian dari Usaha Mikro, Kecil dan Menengah serta termasuk usaha yang terbilang kecil. Home Industri merupakan suatu usaha yang dapat dilakukan untuk ekonomi produktif yang dilakukan secara individu untuk dapat menambah pendapatan kedepannya (Nilansari, 2021). UMKM yang terdapat di Kabupaten Enrekang, khususnya di Kecamatan Anggeraja, Desa Mendatte yaitu home industri makanan seperti kerupuk dangke, deppa tetekan/kue to'ri dan baje'. Salah satu penghasil dangke sapi yang terkenal berasal dari salah satu kabupaten yang ada di Sulawesi Selatan yaitu Enrekang. Dangke adalah makanan dari Kabupaten Enrekang yang paling disenangi karena mempunyai rasa yang lezat dan gurih. Dangke dijadikan oleh masyarakat Kabupaten Enrekang sebagai mata pencaharian (Qalbi, 2022).



Jenis dngke terdiri dari dua yaitu dangke yang terbuat dari susu kerbau dan susu sapi. Masyarakat di Kabupaten Enrekang menggunakan dangke sebagai pengganti lauk pauk dengan menggunakan beberapa cara untuk mengensumsi tergantung dari selera masing-masing, dang dapat dikonsumsi dengan cara dipanggang ataupun digoreng (Abduh & Mallawangeng, 2018).

Masyarakat Enrekang sadar bahwa gizi yang terkandung dalam susu sapi dapat memberikan manfaat. Masyarakat meyakini dengan melakukan usaha dangke dapat diminati banyak kalangan sebagai bahan makanan atau menjadi salah satu mata pencaharian (Natsir, 2018). Perkembangan ekonomi serta semakin banyaknya kebutuhan sehingga masyarakat di Desa Mendatte, masyarakat berinisiatif untuk membuat produk dari dangke menjadi kerupuk dangke. Kerupuk dangke merupakan makanan/cemilan yang berbahan dasar dari dangke yang dicampur dengan tepung beras ketan. Dangke tidak dapat bertahan lama sehingga masyarakat mengolah dangke menjadi makanan cemilan berupa kerupuk dangke.

Beberapa penelitian mengenai dangke dan kerupuk dangke di Kabupaten Enrekang telah banyak dilakukan, yaitu penelitian dari Hatta, dkk (2013), Hatta, dkk (2014), Nurhaedah, dkk (2020), Aulia, dkk (2021), Sulaiman (2022), serta Muhajir (2023). Usaha dangke dan kerupuk dangke merupakan salah satu sumber pendapatan masyarakat di Kabupaten Enrekang. Usaha tersebut belum dapat dilakukan sepenuhnya dengan baik, mengingat adanya keterbatasan yang dimiliki pengusaha serta tingkat pendapatan yang belum diketahui secara pasti oleh para pengusaha. Home industri kerupuk dangke UR yang beralamatkan di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja merupakan salah satu dari sekian banyak home industri kerupuk dangke yang berada di Kabupaten Enrekang yang melakukan pengembangan usaha untuk mendapatkan pendapatan sebanyak-banyaknya, oleh karena itu dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Perbandingan Pendapatan dan Kelayakan Usaha Dangke dan kerupuk Dangke di Kabupaten Enrekang”. Tujuan penelitian ini yaitu, 1) Mendeskripsikan proses produksi dangke dan kerupuk dangke UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang. 2) Mendeskripsikan jumlah produksi dangke dan kerupuk dangke UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang. 3) Menganalisis pendapatan usaha dangke dan kerupuk dangke UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang. 4) Menganalisis perbandingan pendapatan usaha dangke dan kerupuk dangke UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang. 5) Menganalisis kelayakan usaha dangke dan kerupuk dangke UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang. 6) Menganalisis perbandingan kelayakan usaha dangke dan kerupuk dangke UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja.

METODE PENELITIAN

Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang. Lokasi ini dipilih secara sengaja dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut merupakan daerah produksi dangke. Penelitian dilaksanakan pada bulan April – Juni 2023.

Populasi dan Sampel Penelitian

Sampel dalam penelitian ini ada 2 yaitu peternak sapi perah dan usaha industri rumahtangga UR kerupuk dangke. Pemilihan sampel dilakukan secara sengaja (*purposive sampling method*). Data dan informasi dari penelitian ini di peroleh dari informan. Informan peternak sapi perah adalah pemilik sapi perah yang dipilih secara sengaja karena peternak ini menyuplai produk dangke ke industri rumahtangga UR yang memproduksi kerupuk dangke, sedangkan informan pada industri rumahtangga UR adalah pemilik dan 4 karyawan industri rumahtangga UR yang dipilih dengan pertimbangan agar data yang diperoleh cukup akurat sesuai dengan tujuan yang diharapkan dalam penelitian ini.

Pengumpulan Data

Pengumpulan data diperoleh dengan menggunakan beberapa metode seperti wawancara, observasi dan dokumentasi.

ANALISIS DATA

Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif untuk mengetahui proses produksi dan jumlah produksi dangke dan kerupuk dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang.

Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan untuk mengetahui besarnya penerimaan yang diperoleh dan besarnya keuntungan yang diperoleh pada usaha dangke dan kerupuk dangke.

Analisis Pendapatan Dangke:

$$\begin{aligned} \Pi &= TR - TC \\ TR &= Q \times P \\ TC &= TFC + TVC \end{aligned}$$

Dimana:

Π	= Pendapatan dangke (Rp)
TR (<i>Total Revenue</i>)	= Penerimaan total dangke (Rp)
TC (<i>Total Cost</i>)	= Biaya total dangke (Rp)
TFC (<i>Total Fixed Cost</i>)	= Biaya tetap dangke (Rp)
TVC (<i>Total Variable Cost</i>)	= Biaya tidak tetap dangke (Rp)
Q (<i>Quantity</i>)	= Dangke yang dihasilkan (unit)
P (<i>Price</i>)	= Harga jual dangke (Rp/unit)

Analisis Pendapatan Keripik Dangke:

$$\begin{aligned} \Pi &= TR - TC \\ TR &= Q \times P \\ TC &= TFC + TVC \end{aligned}$$

Dimana:

Π	= Pendapatan kerupuk dangke (Rp)
TR (<i>Total Revenue</i>)	= Penerimaan total kerupuk dangke (Rp)
TC (<i>Total Cost</i>)	= Biaya total kerupuk dangke (Rp)
TFC (<i>Total Fixed Cost</i>)	= Biaya tetap kerupuk dangke (Rp)
TVC (<i>Total Variable Cost</i>)	= Biaya tidak tetap kerupuk dangke (Rp)
Q (<i>Quantity</i>)	= Kerupuk dangke yang dihasilkan (pcs)
P (<i>Price</i>)	= Harga jual dangke (Rp/pcs)

Analisis Kelayakan Usaha

Analisis R/C-Ratio untuk mengetahui layak tidaknya suatu usaha dilaksanakan yaitu dengan cara membandingkan tingkat pendapatan yang diperoleh dengan modal yang harus dikeluarkan. Layak tidaknya usaha, biasanya dihitung dengan standar R/C-Ratio > 1

Analisis Kelayakan Usaha Dangke:

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

Dimana:

- R (*Revenue*) = Penerimaan dangke (Rp)
 C (*Cost*) = Biaya dangke (Rp)
 TR (Total Revenue) = Total penerimaan dangke (Rp)
 TC (Total Cost) = Total biaya dangke (Rp)

Kriteria analisis kelayakan (R/C-Ratio) adalah:

- R/C > 1 = Usaha dangke layak dilaksanakan
 R/C = 1 = Impas (tidak untung dan tidak rugi)
 R/C < 1 = Usaha dangke tidak layak dilaksanakan

Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Dangke:

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

Dimana:

- R (*Revenue*) = Penerimaan kerupuk dangke (Rp)
 C (*Cost*) = Biaya kerupuk dangke (Rp)
 TR (Total Revenue) = Total penerimaan kerupuk dangke (Rp)
 TC (Total Cost) = Total biaya kerupuk dangke (Rp)

Kriteria analisis kelayakan (R/C ratio) adalah:

- R/C > 1 = Usaha Kerupuk dangke layak dilaksanakan
 R/C = 1 = Impas (tidak untung dan tidak rugi)
 R/C < 1 = Usaha kerupuk dangke tidak layak dilaksanakan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identitas Informan

Identitas informan adalah ciri-ciri yang dimiliki oleh seseorang yang berhubungan dengan aspek kehidupan dengan lingkungannya yang meliputi jenis kelamin, umur, pendidikan, lama bekerja dan tanggungan keluarga (Hutagaol, 2020). Informan penelitian ini adalah peternak sapi perah, pemilik dan karyawan yang bekerja di industri rumahtangga UR. Identitas informan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Identitas Informan Peternak Sapi Perah dan Industri Rumahtangga UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja, 2023.

No	Nama	Jabatan	Jenis Kelamin	Umur (tahun)	Pendidikan	Jumlah Tanggungan Keluarga	Lama Bekerja (Tahun)
1.	Linda	Pemilik Usaha	P	45	SMA	3	10
2.	Irma	Pemilik Usaha	P	32	S1	1	11
3.	Jasmiati	Produksi	P	67	SD	2	8
4.	Sabina	Produksi	P	64	SD	4	5
5.	Jas	Produksi	P	66	SD	2	6
6.	Ros Ayu	Pemasaran	P	40	S1	2	5
Rata-rata				52		2	7,5

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 1, menunjukkan identitas informan peternak sapi perah dan industri rumahtangga UR yang terdiri dari satu peternak sapi perah, pimpinan dan empat karyawan industri rumahtangga UR. Jenis kelamin pada informan semuanya berjenis kelamin perempuan. Rata-rata umur informan

adalah 52 tahun, rata-rata jumlah tanggungan keluarga 2 orang dan rata-rata lama bekerja selama 7,5 tahun.

Proses Produksi

Proses Produksi Dangke

1. Tahap pertama yaitu menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan dangke yaitu susu sapi segar, untuk satu kali produksi dibutuhkan sekitar 35 liter susu sapi.
2. Tahap kedua yaitu pemanasan susu sapi segar, cara pemanasan susu pada pembuatan dangke yaitu susu dipanaskan dalam panci terbuka dengan menggunakan api kecil sekitar 15-20 menit sambil diaduk-aduk. Pemanasan susu perlu dilakukan dengan ekstra hati-hati karena susu sangat mudah meluap dan meluber keluar wadah.
3. Tahap ketiga yaitu penambahan getah pepaya, penambahan getah pepaya untuk menggumpalkan susu. Getah dari batang pepaya dicampur dengan air kemudian dikocok hingga tercampur rata. Getah pepaya yang digunakan kira-kira 2 tetes untuk satu liter susu, jika terlalu berlebih dalam penambahan getah pepaya dapat membuat pahit. Getah pepaya dapat diperoleh dengan cara mengiris buah pepaya dengan pisau. Faktor yang perlu diperhatikan dalam pengirisan buah pepaya agar dihasilkan getah yang optimum diantaranya umur buah pepaya antara 2,5-3 bulan. Permukaan buah pepaya digores sebanyak 4 kali dengan kedalaman 2 mm.
4. Tahap keempat yaitu penyaringan, setelah terjadi gumpalan pada bagian atas, yang terpisah dari air (*whey*), kemudian panci diangkat dari kompor. Memisahkan bahan padat dan cairan dilakukan dengan cara adonan disendok ke dalam wadah alat pencetak dangke, alat pencetakan yang digunakan adalah tempurung kelapa sambil di tekan ke bawah menggunakan sendok agar cairan (*whey*) keluar melalui lubang pada bagian bawah tempurung. Gumpalan dicetak harus dalam kondisi panas agar satu sama lain dapat melekat sehingga tekstur dangke yang dihasilkan padat. Bagian padat susu membentuk kubah mengikuti bentuk tempurung kelapa sebagai wadah cetaknya.
5. Tahap kelima yaitu pendinginan, setelah dangke dicetak menggunakan tempurung kelapa dangke dibiarkan sekitar 15 menit. Tujuan dari pendinginan tersebut agar dangke tidak mudah pecah.
6. Tahap terakhir yaitu pengemasan, setelah dangke dicetak menggunakan tempurung kelapa dangke kemudian dikemas menggunakan daun pisang dengan membiarkan sebagian dari permukaan atas dangke tidak tertutup daun pisang. Dangke yang tidak langsung dikonsumsi dapat disimpan dalam *freezer*.

Proses Produksi Kerupuk Dangke

1. Tahap pertama yaitu menyediakan alat dan bahan yang akan digunakan. Bahan baku yang digunakan untuk membuat kerupuk dangke yaitu dangke yang terbuat dari susu sapi segar. Pembuatan kerupuk dangke untuk satu kali produksi dibutuhkan sekitar 10 unit dangke.
2. Tahap kedua yaitu pencampuran dangke sampai halus dengan menggunakan blender.
3. Tahap ketiga yaitu pembuatan adonan, sebelum bahan baku dicampurkan mixer terlebih dahulu telur, gula pasir dihalus (dihaluskan menggunakan blender), vanili dan baking powder selama kurang lebih $\frac{1}{2}$ jam sampai 1 jam, kemudian dangke yang sudah halus dituang ke dalam baskom dan campur sampai rata serta tambahkan tepung beras. Apabila adonan masih terasa keras tambahkan air sedikit demi sedikit sampai adonan tidak lengket di tangan dan bisa dibentuk.
4. Tahap keempat yaitu pencetakan, setelah bahan dicampur adonan kerupuk dangke dicetak menggunakan alat cetakan khusus.
5. Tahap kelima yaitu proses penggorengan, penggorengan dilakukan dengan cara memanaskan minyak goreng terlebih dahulu dengan menggunakan api kecil, apabila minyak sudah cukup panas maka masukkan adonan kerupuk dangke menggunakan cetakan khusus kemudian digoreng hingga matang atau berwarna kuning keemasan. Setelah kerupuk dangke matang, tiriskan hingga minyak benar-benar hilang.
6. Tahap terakhir adalah pengemasan, kerupuk dangke yang sudah digoreng dibiarkan terlebih dahulu sampai dingin kemudian dipotong kecil-kecil dan kemas kerupuk menggunakan plastik dengan

berat 160 gr kemudian dipres dan diberi label. Kerupuk dangke tersebut dapat bertahan kira-kira 1-3 bulan.

Biaya Produksi Usaha Dangke

1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap konstan, tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai dengan tingkatan tertentu (Mahendra, 2018). Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh banyaknya kapasitas produksi. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dangke tanpa mempengaruhi jumlah produksi. Biaya tetap yang dikeluarkan untuk memproduksi dangke dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. *Jenis Biaya Tetap pada Peternak Sapi Perah untuk Memproduksi Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.*

No	Jenis Biaya Tetap	Nilai (Rp)
1.	Penyusutan Alat	12.733
2.	Upah Tenaga Kerja	1.900.000
3.	Pajak	4.167
Total		1.916.899

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan jenis biaya tetap yang dikeluarkan untuk memproduksi dangke selama satu bulan terdiri dari 3 yaitu penusutan alat sebanyak Rp. 12.733, upah tenaga kerja Rp. 1.900.000 dan pajak Rp. 4.167 dengan total biaya tetap sebesar Rp. 1.916.899.

2. Biaya Variabel

Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya berubah secara sebanding (proporsional) dengan perubahan volume kegiatan (Mahendra, 2018). Biaya tidak tetap (variabel) adalah biaya yang besarnya berubah secara proporsional dengan kapasitas produksi yang diusahakan. Biaya variabel merupakan biaya yang mempengaruhi langsung besar kecilnya hasil produksi. Biaya variabel yang dikeluarkan untuk usaha dangke dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. *Jenis Biaya Variabel pada Peternak Sapi Perah untuk Memproduksi Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.*

No	Jenis Biaya	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1.	Susu Sapi Segar (Liter)	1.050	15.000	15.750.000
2.	Pepaya (Buah)	8	2.000	16.000
3.	Garam (Bungkus)	6	3.000	18.000
4.	Daun Pisang (Ikat)	15	10.000	150.000
5.	Kantong Plastik (Bungkus)	5	22.000	110.000
6.	Listrik	1	75.000	75.000
7.	Bahan Bakar Gas 3 Kg	4	25.000	100.000
Total				16.219.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 3, menunjukkan jenis biaya variabel yang digunakan untuk memproduksi dangke ada 7 yang terdiri susu sapi segar, pepaya, garam, daun pisang, kantong plastik, bahan bakar gas 3 kg dan biaya listrik dengan total biaya keseluruhan sebesar Rp. 16.219.000.

3. Total Biaya

Biaya total adalah seluruh biaya yang dikeluarkan yang merupakan total biaya tetap ditambah biaya variabel (Nasruddin, 2017). Biaya total adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dangke yang merupakan biaya tetap ditambah biaya variabel. Biaya tetap dan biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan setiap bulan dalam menjalankan usaha dangke. Total biaya produksi usaha dangke dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Total Biaya Usaha Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja (Rp/Bulan).

No	Biaya Produksi	Nilai (Rp)
1.	Biaya Tetap	1.916.899
2.	Biaya Variabel	16.219.000
Total		18.135.899

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 4, menunjukkan total biaya yang digunakan untuk memproduksi dangke adalah Rp. 18.135.899 per bulan yang terdiri dari biaya tetap Rp. 1.916.899 dan biaya variabel Rp. 16.219.000.

Penerimaan Usaha Dangke

Penerimaan adalah hasil kali antara jumlah produksi dengan harga jual, dalam memproduksi suatu barang, ada dua hal yang menjadi fokus utama dari seseorang pengusaha dalam rangka pendapatan keuntungan yang maksimum (Ratnasari, 2018). Penerimaan adalah nilai produksi dangke yang dihasilkan dikali dengan harga jual. Semakin tinggi jumlah produksi dan harga satuan produk yang dihasilkan maka penerimaan semakin besar. Total penerimaan diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah penjualan produk dengan harga jual. Berikut adalah tabel yang menunjukkan penerimaan usaha dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja.

Tabel 5. Penerimaan Usaha Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Jenis Produk	Jumlah Penjualan	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
1.	Dangke (Unit)	780	30.000	23.400.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan jumlah penjualan dangke per bulan. Jumlah penjualan dangke sebanyak 780unit dengan harga Rp. 30.000/unit dan penerimaan dangke sebesar Rp. 23.400.000.

Analisi Produksi dan Pendapatan Usaha Dangke

Pendapatan adalah jumlah total produk dengan harga satuan, sedangkan pengeluaran atau biaya sebagai nilai penggunaan fasilitas produksi dan lain-lain yang dikeluarkan dalam proses produksi (Djasman, 2021). Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari penjualan dangke yang dikurangi dengan total biaya. Pendapatan yang diperoleh ditentukan oleh jumlah banyaknya produksi yang dihasilkan dan harga produk. Penerimaan yang tinggi tidaklah mutlak menunjukan pendapatan yang tinggi oleh karena itu, pengeluaran perlu dirinci dengan baik. Analisis pendapatan meliputi produksi, biaya tetap, biaya variabel, penerimaan dan pendapatan. Produksi yang dimaksudkan adalah banyaknya hasil yang di peroleh dari usaha dangke.

Tabel 6. Pendapatan Usaha Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Uraian	Jumlah (pcs)	Harga (Kg)	Nilai (Rp)
1.	Dangke (Unit)	780		
2.	Harga Produk (Rp/Unit)		30.000	
3.	Penerimaan (1x2)			23.400.000
4.	Biaya Tetap			1.916.899
5.	Biaya Variabel			16.219.000
6.	Total Biaya (4+5)			18.135.899
7.	Pendapatan Per Bulan (3-(4+5))			5.264.101
8.	Pendapatan Per Tahun (7x12)			63.169.210

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 6, menunjukkan jumlah produksi dangke yaitu 780 unit dengan harga Rp. 30.000/unit. Total penerimaan Rp. 23.400.000, sedangkan total biaya produksi per bulan Rp.

18.135.899. Total pendapatan dangke yang didapatkan dari hasil penerimaan dikurang dengan besarnya biaya produksi yang dikeluarkan menghasilkan pendapatan sebanyak Rp. 5.264.101/bulan.

Kelayakan Usaha Dangke

Analisis Kelayakan merupakan suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang dijalankan untuk menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan (Lubis, 2018). Kelayakan usaha adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya untuk mengetahui usaha dangke layak atau tidak untuk dilaksanakan. Salah satu cara untuk mengetahui kelayakan usaha dangke adalah dengan cara menganalisis perbandingan penerimaan dan total biaya yang digunakan yaitu dengan menggunakan analisis R/C ratio.

Analisis R/C-Ratio Usaha Dangke

$$\begin{aligned} \text{R/C-Ratio} &= \frac{\text{TR}}{\text{TC}} \\ \text{R/C-Ratio} &= \frac{23.400.000}{18.135.899} \\ \text{R/C-Ratio} &= 1,29 \end{aligned}$$

Nilai R/C-ratio = 1,29 > 1 = Layak

Hasil perhitungan analisis kelayakan pada usaha dangke layak untuk dijalankan karena memiliki nilai R/C-Ratio > 1. Nilai R/C-Ratio sebesar 1,29 berarti setiap pengeluaran Rp. 1 akan memberikan penerimaan sebesar Rp. 1,29.

Biaya Produksi Usaha Kerupuk Dangke

1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap konstan, tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai dengan tingkatan tertentu (Mahendra, 2018). Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh banyaknya kapasitas produksi. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha tanpa mempengaruhi jumlah produksi. Biaya tetap yang dikeluarkan usaha industri rumahtangga UR untuk memproduksi kerupuk dangke sebagai berikut.

Tabel 7. Jenis Biaya Tetap pada Industri Rumahtangga UR untuk Memproduksi Kerupuk Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Jenis Biaya Tetap	Nilai (Rp)
1.	Penyusutan Alat	19.999
2.	Upah Tenaga Kerja	2.800.000
3.	Pajak	5.000
Total		2.824.999

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 7, menunjukkan jenis biaya tetap yang dikeluarkan industri rumahtangga UR untuk memproduksi kerupuk dangke selama satu bulan terdiri dari 3 yaitu penyusutan alat sebanyak Rp. 19.443, upah tenaga kerja Rp. 2.800.000 dan pajak Rp. 50.000 dengan total biaya tetap sebesar Rp. 2.824.999.

2. Biaya Variabel

Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya berubah secara sebanding (proporsional) dengan perubahan volume kegiatan (Mahendra, 2018). Biaya tidak tetap (variabel) adalah biaya yang besarnya berubah secara proporsional dengan kapasitas produksi yang diusahakan. Biaya variabel merupakan biaya yang mempengaruhi langsung besar kecilnya hasil produksi. Biaya variabel pada usaha kerupuk dangke dapat dilihat pada Tabel 8.

Berdasarkan Tabel 8, menunjukkan jenis biaya variabel yang digunakan industri rumahtangga UR untuk memproduksi kerupuk dangke ada 11 yang terdiri dari dangke yang merupakan bahan baku, telur, tepung beras, gula, minyak, perisa vanilla, soda kue, kemasan plastik, label, bahan bakar gas 3 kg dan biaya listrik dengan total biaya keseluruhan sebesar Rp. 8.304.000.

Tabel 8. *Jenis Biaya Variabel pada Industri Rumahtangga UR untuk Memproduksi Kerupuk Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.*

No	Bahan Baku	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1.	Dangke (Unit)	80	30.000	2.400.000
2.	Telur (Rak)	16	50.000	800.000
3.	Tepung Beras (Bungkus)	160	12.000	1.920.000
4.	Gula (Liter)	32	13.000	416.000
5.	Minyak (Liter)	64	22.000	1.408.000
6.	Perisa Vanilla (Bungkus)	160	500	80.000
7.	Baking Powder (Bungkus)	160	500	80.000
8.	Kemasan Plastik	1.200	250	300.000
9.	Label	1.200	500	600.000
10.	Bahan Bakar Gas 3 Kg	8	25.000	200.000
11.	Listrik	1	100.000	100.000
Total				8.304.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

3. Total Biaya

Biaya total adalah seluruh biaya yang dikeluarkan yang merupakan total biaya tetap ditambah biaya variabel (Nasruddin, 2017). Biaya total adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dangke dan kerupuk dangke yang merupakan biaya tetap ditambah biaya variabel. Biaya tetap dan biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan setiap bulan dalam menjalankan usaha. Total biaya produksi usaha kerupuk dangke dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. *Total Biaya Industri Rumahtangga UR di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja (Rp/Bulan).*

No	Biaya Produksi	Nilai (Rp)
1.	Biaya Tetap	2.824.999
2.	Biaya Variabel	8.304.000
Total		11.128.999

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 9, menunjukkan total biaya yang dikeluarkan industri rumahtangga UR untuk memproduksi kerupuk dangke sebesar Rp. 11.128.999 yang terdiri dari biaya tetap Rp. 2.824.999 dan biaya variabel Rp. 8.304.000.

Penerimaan Kerupuk Dangke

Penerimaan adalah hasil kali antara jumlah produksi dengan harga jual, dalam memproduksi suatu barang, ada dua hal yang menjadi fokus utama dari seseorang pengusaha dalam rangka pendapatan keuntungan yang maksimum (Ratnasari, 2018). Penerimaan adalah nilai produksi kerupuk dangke yang dihasilkan dikali dengan harga jual. Semakin tinggi jumlah produksi dan harga satuan produk yang dihasilkan maka penerimaan semakin besar. Total penerimaan diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah penjualan produk dengan harga jual. Berikut adalah tabel yang menunjukkan penerimaan kerupuk dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja.

Tabel 10. *Penerimaan Usaha Kerupuk Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.*

No	Jenis Produk	Jumlah Penjualan	Harga (Rp)	Penerimaan
1.	Kerupuk Dangke (Pcs)	1.200	15.000	18.000.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 10, menunjukkan jumlah penjualan kerupuk dangke sebanyak 1.200 pcs dengan harga jual Rp. 15.000/pcs dan penerimaan kerupuk dangke sebesar Rp. 18.000.000.

Analisis Produksi dan Pendapatan Kerupuk Dangke

Pendapatan adalah jumlah total produk dengan harga satuan, sedangkan pengeluaran atau biaya sebagai nilai penggunaan fasilitas produksi dan lain-lain yang dikeluarkan dalam proses produksi (Djasman, 2021). Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari penjualan dangke dan kerupuk dangke yang dikurangi dengan total biaya. Pendapatan yang diperoleh ditentukan oleh jumlah banyaknya produksi yang dihasilkan dan harga produk. Penerimaan yang tinggi tidaklah mutlak menunjukkan pendapatan yang tinggi oleh karena itu, pengeluaran perlu dirinci dengan baik. Analisis pendapatan meliputi produksi, biaya tetap, biaya variabel penerimaan dan pendapatan.

Tabel 11. *Pendapatan Industri Rumah tangga UR Kerupuk Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.*

No	Uraian	Jumlah (pcs)	Harga (Kg)	Nilai (Rp)
1.	Kerupuk Dangke (pcs)	1.200		
2.	Harga Produk (Rp/pcs)		15.000	
3.	Penerimaan (1x2)			18.000.000
4.	Biaya Tetap			2.824.999
5.	Biaya Variabel			8.304.000
6.	Total Biaya (4+5)			11.128.999
7.	Pendapatan Per Bulan (3-(4+5))			6.871.001
8.	Pendapatan Per Tahun (7x12)			82.452.015

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 11, menunjukkan jumlah produksi kerupuk dangke dalam satu bulan yaitu 1.200 pcs dengan harga Rp. 15.000/pcs. Total penerimaan per bulan Rp. 18.000.000, sedangkan total biaya produksi per bulan Rp. 11.128.999. Total pendapatan kerupuk dangke yang didapatkan dari hasil penerimaan dikurang dengan besarnya biaya produksi yang dikeluarkan menghasilkan pendapatan sebanyak Rp. 6.871.001/bulan.

Kelayakan Usaha Kerupuk Dangke

Analisis Kelayakan merupakan suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang dijalankan untuk menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan (Lubis, 2018). Kelayakan usaha adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya untuk mengetahui usaha dangke dan kerupuk dangke layak atau tidak untuk dilaksanakan. Analisis kelayakan usaha perlu dilakukan dalam menjalankan suatu usaha agar dapat mengetahui layak atau tidaknya usaha yang dijalankan. Salah satu cara untuk mengetahui kelayakan usaha dangke dan kerupuk dangke adalah dengan cara menganalisis perbandingan penerimaan dan total biaya yang digunakan yaitu dengan menggunakan analisis R/C ratio.

Analisis R/C Ratio

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

$$R/C\text{-Ratio} = \frac{18.000.000}{11.128.999}$$

$$R/C\text{-Ratio} = 1,62$$

Nilai R/C ratio = 1,62 > 1 = Layak

Hasil perhitungan analisis kelayakan pada usaha kerupuk dangke layak untuk dijalankan karena memiliki nilai R/C-Ratio > 1. Nilai R/C-Ratio sebesar 1,62 berarti setiap pengeluaran Rp. 1 akan memberikan penerimaan sebesar Rp. 1,62.

Perbandingan Pendapatan dan Kelayakan Usaha

Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari penjualan dangke dan kerupuk dangke yang dikurangi dengan total biaya. Kelayakan usaha adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya untuk mengetahui usaha dangke dan kerupuk dangke layak atau tidak untuk dilaksanakan.

Perbandingan pendapatan dan kelayakan usaha antara usaha dangke dan kerupuk dangke dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Perbandingan Pendapatan dan Kelayakan Usaha Dangke dan Kerupuk Dangke di Desa Mendatte, Kecamatan Anggeraja per Bulan.

No	Jenis Produk	Total Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)	Kelayakan Usaha (Rp)
1.	Dangke	23.400.000	18.135.899	5.264.101	1,29
2.	Kerupuk Dangke	18.000.000	11.128.999	6.871.001	1,62

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 12, menunjukkan pendapatan usaha kerupuk dangke UR lebih besar daripada pendapatan usaha dangke. Pendapatan usaha dangke sebesar Rp. 5.264.101/bulan yang diperoleh dari total penerimaan dangke dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan untuk produksi dangke. Sedangkan pendapatan usaha kerupuk dangke diperoleh dari total penerimaan kerupuk dangke dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan untuk produksi kerupuk dangke yaitu sebesar Rp. 6.871.001/bulan.

Kelayakan usaha kerupuk dangke lebih tinggi dibanding dengan usaha dangke dilihat dari nilai R/C Ratio yaitu 1,29 untuk usaha dangke yang diperoleh dari total penerimaan dangke sebesar Rp. 23.400.000 dibagi dengan total biaya usaha dangke sebesar Rp. 18.135.899 nilai R/C Ratio usaha kerupuk dangke sebesar 1,62 diperoleh dari total penerimaan kerupuk dangke sebesar Rp. 18.000.000 dibagi dengan total biaya usaha kerupuk dangke sebesar Rp. 11.128.999.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Jumlah produksi dangke sebanyak 780 unit yang berbahan dasar dari susu sapi sebanyak 1.050 liter dan produksi kerupuk dangke yang menggunakan dangke sebanyak 80 unit menghasilkan sebanyak 1.200 bungkus kerupuk dangke. Pendapatan usaha dangke dan kerupuk dangke menguntungkan. Pendapatan usaha kerupuk dangke lebih besar daripada dangke. Usaha dangke dan kerupuk dangke layak dilaksanakan karena nilai R/C-Ratio > 1. Kelayakan usaha kerupuk dangke lebih tinggi daripada usaha dangke.

Saran

Penelitian ini diharapkan dapat membantu para penulis yang akan datang dalam memberikan deskripsi tentang analisis perbandingan pendapatan dan kelayakan usaha. Para pengusaha lebih meningkatkan kegiatan promosi produk dangke dan kerupuk dangke agar dikenal masyarakat secara umum dan menjangkau pasar yang lebih luas sehingga dapat bersaing. Mempertahankan ciri khas cita rasa produk dan meningkatkan kualitas produk dengan cara menciptakan inovasi dalam pengemasan produk sehingga memiliki daya tarik yang tinggi agar tetap mampu bersaing dengan produk lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. N., & Mallawangeng, T. (2018). Analisis Pengembangan Usaha Keripik Dangke di Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dedikasi*, 20(1), 56–64.
- Aulia, N., St Aisyah, R., & Hiola, S. K. Y. (2021). Sikap Konsumen terhadap Produk Kerupuk Dangke Melona dan Tanpa Merek di Kecamatan Cendana, Enrekang. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*, 2(2), 56-63.
- Hardianty, F. H. D. RB., Hasan, I., Amran, F. D. (2021). Analisis Pendapatan dan Strategi Pemasaran Usaha Kripik Pisang di Kabupaten Enrekang. *WIRATANI: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 5(1), 32-43.
- Hatta, W., Sudarwanto, M. B., Sudirman, I., & Malaka, R. (2013). Survei Potensi Dangke Susu Sapi sebagai Alternatif Dangke Susu Kerbau di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *JITP*, 3(1), 40-50.

- Hatta, W., Sudarwanto, M. B., Sudirman, I., & Malaka, R. (2014). Survei Karakteristik Pengolahan dan Kualitas Produk Dangke Susu Sapi di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 3(3), 154-161.
- Humera, H. (2017). Manajemen Produksi Kerupuk Kentang pada Umkm Marwah. [skripsi]. *Makassar. Agribisnis: Universitas Hasanuddin*.
- Hutagaol B. (2020). Analisis Usaha Agroindustri Keripik Singkong (Kasus pada Usaha Teguh) di Kelurahan Sialangrampai Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru [skripsi]. *Pekanbaru: Agribisnis. Universitas Islam Riau*.
- Lubis, A. (2018). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Penggilingan Padi Mobile (Studi Kasus: Desa Cinta Rakyat Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang) [skripsi]. *Medan: Agribisnis. Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara*.
- Muhajir, H. (2023). Kolaborasi Pengembangan Usaha Dangke Rumahan dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat (Studi Kasus pada Kelompok Usaha Dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang). *Jurnal Baca*, 2(1), 34-45.
- Nasruddin. (2017). Analisis Pendapatan Usaha Keripik Talas Home Industry di Kecamatan Kabupaten Bantaeng [skripsi]. *Makassar: Agribisnis. Universitas Muhammadiyah Makassar*.
- Natsir A. T. M. (2018). Produksi Usaha Kripik Dangke di Kabupaten Enrekang, Provinsi Sulawesi Selatan. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Peluang dan Tantangan Pengabdian Kepada Masyarakat Yang Inovatif Di Era Kebiasaan Baru*, 57.
- Nilansari, S. (2021). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Home Industri dalam Meningkatkan Pendapatan Pelaku Usaha Roti Kacang Cayla Cookies di Desa Tapan Tulungagung [skripsi]. *Tulungagung: Ekonomi Syariah. Institute Agama Islam Negri Tulungagung*.
- Nurhaedah, N., Arman, A., & Irmayani, I. (2020). Diverifikasi Produk Dangke Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Peternak Sapi Di Kabupaten Enrekang. *Societa: Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 8(1), 58-64.
- Qalbi, H. (2022). Analisis Usaha Dangke Susu Sapi Perah di Dusun Panette, Desa Lebang, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang [skripsi]. *Makassar: Agribisnis. Universitas Bosowa*.
- Ratnasari, D. (2018). Analisis Perbandingan Pendapatan Usahatani Tebu Pemilik dan Penggarap di Desa Pacing Kecamatan Patimpeng Kabupaten Bone [skripsi]. *Makassar: Agribisnis. Universitas Muhammadiyah Makassar*.
- Sulaiman, S. (2022). Strategi Pemberdayaan dan Keunggulan Bersaing pada Usaha Mikro dalam Perspektif Usaha Dangke di Kabupaten Enrekang. *Journal of Syntax Literate*, 7(3).