

**ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI KERIPIK UBI UNGU
DI KECAMATAN TAWANGMANGU, KABUPATEN KARANGANYAR**

Dyasnita Hargandari, Rhina Uchyani Fajarningsih, Wiwit Rahayu

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret
Jl. Ir. Sutami No.36A Ketingan Surakarta 57126 Telp/Fax (0271) 637457
Email: dyasnitahargandari@gmail.com

ABSTRACT: *The basic method used in this research is descriptive analytical method. The method of determining the location was carried out by the purposive method (deliberately) which was carried out in Karanglo Village and Bandardawung Village, Tawangmangu District, Karanganyar Regency, Central Java. Respondents in this study were all purple potato chips agro-industrial business owners in Karanglo and Bandardawung villages, Tawangmangu district, Karanganyar regency, 34 units of purple sweet potato chips agro-industry business. The data used in this study are primary and secondary data. The data analysis used is the analysis of costs, revenues, profits, analysis of business efficiency and analysis of BEP (Break Even Point). The results showed: the average total cost of agro-industrial purple sweet potato chips in Tawangmangu District, Karanganyar Regency was IDR 1,291,366.15 per day, the average income was IDR 1,719,705.88/day so that the profit was IDR 428,339.73/day. The efficiency of the purple sweet potato chips agro-industry in Tawangmangu District, Karanganyar Regency is 1.33, this indicates that the business being run is efficient as indicated by the R / C ratio of more than one. The agro-industry of purple sweet potato chips in Tawangmangu Subdistrict, Karanganyar Regency is feasible because the average revenue of IDR 1,719,705.88/day is greater than BEP IDR 132,955,301/day, the average production is 94.56 kg per day is greater. BEP 7 kg per day, and the average price of IDR 18,323.53/kg is greater than BEP IDR 13,656,579/kg.*

Keyword : *Purple Sweet Potato Chips Agroindustry, Cost, Revenue, Efficiency, BEP*

ABSTRAK: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan usaha agroindustri keripik ubi ungu, menganalisis efisiensi dan BEP usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar. Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analitis. Metode penentuan lokasi dilakukan dengan metode purposive (sengaja) yang dilakukan di Desa Karanglo dan Desa Bandardawung, Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Responden pada penelitian ini adalah seluruh pemilik usaha agroindustri keripik ubi ungu di Desa Karanglo dan Desa Bandardawung, Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar, 34 unit usaha agroindustri keripik ubi ungu. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Analisis data yang digunakan adalah analisis biaya, penerimaan, keuntungan, analisis efisiensi usaha dan analisis BEP (Break Even Point). Hasil penelitian menunjukkan: total biaya rata-rata usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar adalah Rp 1.291.366,15 per hari, rata-rata penerimaan sebesar Rp 1.719.705,88 per hari sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 428.339,73 per hari. Efisiensi usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar sebesar 1,33 hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan sudah efisien yang ditunjukkan dengan nilai R/C ratio lebih dari satu. Usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar layak untuk diusahakan karena penerimaan rata-rata Rp 1.719.705,88

per hari lebih besar dari BEP Rp 132.955,301 per hari, produksi rata-rata sebesar 94,56 kg per hari lebih besar dari BEP 7 kg per hari, dan harga rata-rata sebesar Rp 18.323,53 per kg lebih besar dari BEP Rp 13.656,579 per kg.

Kata kunci: Agroindustri Keripik Ubi Ungu, Biaya, Penerimaan, Efisiensi, BEP

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang mempunyai sumberdaya alam yang melimpah. Bahan baku pertanian merupakan modal besar untuk mengembangkan perekonomian bangsa. Oleh karena itu, pengembangan agroindustri yang tepat sangat diperlukan. Pengembangan agroindustri diarahkan pada agroindustri yang berbasis potensi lokal dan mampu memberdayakan masyarakat.

Agroindustri dapat menjadi lokomotif pertumbuhan ekonomi nasional. Setidaknya ada lima alasan utama, yaitu : (1) industri pengolahan mampu mengubah keunggulan komparatif menjadi keunggulan kompetitif, yang akhirnya akan memperkuat daya saing produk; (2) produk agroindustri memiliki nilai tambah dan pangsa pasar yang besar sehingga dapat mempengaruhi pertumbuhan perekonomian nasional; (3) agroindustri memiliki keterkaitan yang besar baik ke hulu maupun ke hilir, sehingga mampu menarik kemajuan sektor lain; (4) memiliki basis bahan baku lokal (keunggulan komparatif) sehingga terjamin keberlanjutannya; dan (5) berpeluang mengubah struktur ekonomi nasional dari pertanian ke industri (Supriyati dan Tarigan, 2008).

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) merupakan tumbuhan dikotil yang termasuk dalam *famili morning glory Convolvulaceae* (Watson dan Dallwitz, 2000). Mereka adalah sayuran akar besar yang bertepung dan umumnya memiliki rasa manis. Ubi jalar merupakan tanaman pangan peringkat ketujuh di dunia setelah gandum, beras, jagung, kentang, dan ubi kayu (Tan, 2015). Dibandingkan dengan sebagian besar

tanaman umbi dan umbi lainnya, ubi jalar juga memiliki sifat positif seperti siklus produksi yang pendek, nilai gizi yang meningkat, dan keserbagunaan sensoris dalam hal warna daging, tekstur, dan rasa (Truong & Avula, 2010).

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) adalah salah satu hasil pertanian yang ada di Indonesia. Sentra produksi ubi jalar yang termasuk lima daerah terluas penanaman komoditas ini adalah provinsi Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Irian Jaya dan Sumatra Utara. Produktivitas ubi jalar diberbagai daerah bervariasi antara 3,4 ton – 11,0 ton per hektar dengan rata-rata nasional adalah 9,5 ton/hektar (Rukmana, 2011). Perkembangan ubi jalar di Irian Jaya dan Maluku relatif tinggi karena ubi jalar adalah makanan pokok pada kedua daerah tersebut (Sumarwoto dkk., 2008).

Menurut Juanda dan Cahyono (2000), jenis-jenis ubi jalar berdasarkan warna dibedakan menjadi beberapa golongan sebagai berikut: (1) Ubi ungu, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging berwarna ungu hingga ungu muda, (2) Ubi putih, yakni jenis ubi jalar yang dagingnya berwarna putih, (3) Ubi kuning, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna kuning, kuning muda, atau kekuning-kuningan, (4) ubi *orange*, yakni ubi jalar dengan warna daging berwarna *orange*. Dalam penelitian ini akan digunakan ubi ungu yang memiliki daging buah berwarna ungu.

Ubi ungu merupakan salah satu umbi sumber karbohidrat yang banyak ditanam oleh masyarakat yang menyimpan potensi besar baik sebagai pangan alternatif maupun pengembangan potensi bisnis. Salah satu produk olahan ubi ungu yaitu keripik ubi

ungu yang sudah populer dan sudah banyak diproduksi untuk memenuhi kebutuhan komersial. Keripik ubi ungu merupakan makanan ringan yang mudah diproduksi. Selain itu agroindustri keripik ubi ungu juga mempunyai peranan penting

Agroindustri keripik ubi ungu hingga saat ini masih terus memproduksi, bahkan sedang dikembangkan oleh pemerintah Kabupaten Karanganyar setempat, dengan harapan keripik ubi ungu ini dapat menjadi jajanan atau oleh-oleh khas dari Tawangmangu, di mana Tawangmangu itu sendiri merupakan tempat wisata yang sudah cukup dikenal masyarakat luas. Selain itu agroindustri keripik ubi ungu ini mempunyai prospek pasar yang sangat baik. Karena selain sebagai oleh-oleh khas dari Tawangmangu, keripik ubi ungu ini juga dipasarkan ke kota-kota lain di Pulau Jawa maupun luar Pulau Jawa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan usaha agroindustri keripik ubi ungu, menganalisis efisiensi dan BEP usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar.

METODE PENELITIAN

Metode Dasar Penelitian dan Penentuan Lokasi

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analitik. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat ini. Penelitian deskriptif memusatkan perhatian pada masalah aktual

dalam menambah pendapatan keluarga dan dapat juga menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat. Beberapa macam olahan ubi jalar skala industri yang ada saat ini adalah keripik, gula fruktosa, alkohol, tepung, mie (Juanda dan Cahyono, 2010).

sebagaimana adanya pada saat penelitian berlangsung (Noor, 2011).

Metode pengambilan daerah sampel dilakukan dengan metode *purposive* (sengaja), yaitu penentuan lokasi pengambilan daerah sampel secara sengaja berdasarkan pertimbangan-pertimbangan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian. Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar, Provinsi Jawa Tengah. Penentuan lokasi ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa di Kecamatan Tawangmangu ini terdapat budidaya tanaman ubi ungu dan juga terdapat agroindustri yang bergerak di bidang pengolahan ubi ungu menjadi keripik ubi ungu.

Metode Penentuan Responden dan Pengumpulan Data

Penentuan pengambilan responden dilakukan dengan cara sensus, yakni dengan cara mencatat semua elemen (responden) yang diselidiki. Kumpulan dari seluruh elemen (responden) tersebut dinamakan populasi (Marzuki, 2002). Populasi dalam penelitian ini yang akan dijadikan responden adalah pemilik usaha Agroindustri Keripik Ubi Ungu di Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar. Data mengenai jumlah agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar dapat dilihat pada Tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1. Jumlah Unit Usaha Agroindustri Keripik Ubi Ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar

No	Desa	Jumlah Unit Usaha
1.	Karanglo	28
2.	Bandardawung	6
Jumlah		34

Sumber: Analisis Data Primer, 2020

Dilihat pada Tabel 1 diatas, jumlah responden yang digunakan dalam penelitian ini berjumlah 34 responden yang masing-masing dari Desa Karanglo berjumlah 28 pemilik agroindustri keripik ubi ungu dan 6 responden pemilik agroindustri keripik ubi ungu dari Desa Bandardawung.

Metode pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan teknik observasi, wawancara, dan pencatatan. Pengamatan langsung merupakan cara pengumpulan data yang dapat dilakukan sendiri oleh peneliti, misalnya penaksiran data luas tanaman, produktivitas, dan lain sebagainya. Bila dilakukan secara baik maka data yang diperoleh merupakan data yang mempunyai tingkat ketelitian yang tinggi. Pengamatan langsung dapat juga digunakan untuk mengumpulkan informasi yang lebih menggambarkan suatu gejala, seperti alokasi waktu, tingkat pekerjaan dan lain sebagainya (Soekartawi, 2015). Pengamatan langsung (observasi) dilakukan dengan mengamati proses terjadinya beberapa kegiatan agroindustri keripik ubi ungu yang berlangsung di lokasi penelitian.

Menurut Wiratha (2006), teknik wawancara adalah sebuah dialog yang dilakukan oleh pewawancara untuk memperoleh informasi dari pihak yang diwawancarai. Pewawancara sebelumnya sudah menyiapkan beberapa pertanyaan yang lengkap dan terperinci. Responden dalam penelitian ini yaitu pemilik usaha agroindustri keripik ubi ungu di Desa Karanglo, Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar, Provinsi Jawa Tengah. Pertanyaan yang diajukan kepada pemilik usaha agroindustri keripik ubi ungu maupun karyawannya juga terkait dengan karakteristik pemilik agroindustri seperti nama, umur, pendidikan dan sebagainya. Hal ini diperlukan untuk melihat gambaran umum dari pemilik usaha agroindustri ubi ungu yang ada di daerah penelitian.

Pencatatan merupakan teknik yang dilakukan untuk mengumpulkan data sekunder. Teknik ini dilakukan dengan mengambil data, kemudian mencatat data tersebut dari berbagai sumber yang berkaitan dengan penelitian. Pencatatan dilakukan pada kuisioner yang ada.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } TC = TFC + TVC$$

TC (*Total Cost*) ialah biaya total usaha pengolahan keripik ubi ungu, TC biasanya diukur dengan satuan rupiah. TFC (*Total Fix Cost*) ialah biaya tetap usaha pengolahan keripik ubi ungu, biasanya diukur dengan satuan rupiah juga. TVC (*Total Variable Cost*) yaitu biaya variabel usaha pengolahan keripik ubi ungu, hal ini juga diukur dalam satuan rupiah.

2. Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } TR = Q \times P$$

TR (*Total Revenue*) yaitu penerimaan total usaha pengolahan keripik ubi ungu, biasanya diukur dengan satuan rupiah. Q (*Quantity*) ialah jumlah produk keripik ubi ungu yang diproduksi, hal ini diukur dengan satuan kilogram. P (*Price*) ialah harga produk keripik ubi ungu, untuk harga diukur dalam satuan rupiah.

3. Menghitung keuntungan pengolahan keripik ubi ungu

$$\text{Rumus : } \pi = TR - TC$$

Π yaitu keuntungan usaha pengolahan keripik ubi ungu yang diukur dalam satuan rupiah. TR (*Total Revenue*) yaitu besarnya

penerimaan usaha pengolahan keripik ubi ungu yang diukur dalam satuan rupiah. TC (*Total Cost*) yaitu seluruh biaya total pada usaha pengolahan keripik ubi ungu yang biasanya juga diukur dalam satuan rupiah.

4. Analisis Kelayakan

a. *Revenue Cost Ratio*. R/C ratio yaitu dikenal sebagai berikut, perbandingan dua variabel antara penerimaan usaha agroindustri dengan biaya usaha agroindustri. Secara matematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$R/C \text{ ratio} = \frac{R}{C}$$

R (*Revenue*) yaitu jumlah penerimaan pada usaha agroindustri keripik ubi ungu yang diukur dalam satuan rupiah. C (*Cost*) yaitu seluruh biaya yang dikeluarkan dalam usaha agroindustri keripik ubi ungu biasanya dihitung dalam satuan rupiah.

Kriteria :

$$R/C > 1$$

berarti usaha agroindustri keripik ubi ungu efisien

$$R/C = 1$$

berarti usaha agroindustri keripik ubi ungu dalam kondisi *Break Even Point* (BEP) atau titik impas

$$R/C < 1$$

berarti usaha agroindustri keripik ubi ungu tidak efisien

b. Analisis BEP (*Break-Even Point*)

Menurut Suratiyah (2015), dengan adanya BEP ini, pemilik agroindustri dapat merencanakan segala sesuatunya karena sebagai berikut :

1) Dapat dihitung berapa produksi (kg) maupun penerimaan (Rp) yang harus dicapai agar

pemilik usaha agroindustri memperoleh keuntungan (Rp) atau keuntungan margin (%).

2) Dapat dihitung harga jual agar pemilik usaha agroindustri untung diatas biaya produksi atau dari total biaya produksi yang telah dikeluarkan pemilik agroindustri tersebut.

BEP ada empat perhitungan yaitu

$$BEP \text{ Penerimaan} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{TR}}$$

$$BEP \text{ Produksi} = \frac{FC}{P - AVC}$$

$$BEP \text{ Harga} = \frac{TC}{Y}$$

FC (*Fix Cost*) yaitu jumlah biaya tetap yang dihitung dalam satuan rupiah. VC adalah seluruh biaya variabel pada agroindustri keripik ubi ungu, biasanya diukur dalam satuan rupiah. S adalah seluruh total penerimaan, hal ini diukur dalam satuan rupiah. P (*Price*) yaitu harga produksi keripik ubi ungu, satuan harga keripik ubi ungu adalah rupiah/kilogram. AVC (*Average Variable Cost*) yaitu biaya variabel per unit, satuannya yaitu rupiah/kilogram. TC (*Total Cost*) yaitu seluruh biaya total yang dikeluarkan pada kegiatan produksi keripik ubi ungu, dihitung dengan satuan rupiah. Y yaitu produksi total keripik ubi ungu, biasanya diukur dalam satuan kilogram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Karakteristik responden merupakan keadaan yang menggambarkan kondisi umum dari pengusaha sebagai pelaku usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan

Tawangmangu Kabupaten Karanganyar yang masih aktif memproduksi pada saat dilakukannya penelitian. Identitas responden meliputi umur responden, lama pendidikan formal dan non formal, jumlah anggota keluarga, jumlah anggota keluarga yang

terlibat dalam kegiatan produksi, lama mengusahakan, jumlah tenaga kerja luar keluarga, status usaha, frekuensi produksi, dan alasan mengusahakan. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 2 dibawah ini.

Tabel 2. Identitas Responden Agroindustri Keripik Ubi Ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar

No	Uraian	Rata-rata/ Responden
1.	Usia Responden (tahun)	51
2.	Lama Pendidikan Formal (tahun)	9
3.	Lama Pendidikan non Formal (tahun)	0
4.	Jumlah Anggota Keluarga (orang)	4
5.	Jumlah Anggota Keluarga yang terlibat dalam produksi/tenaga kerja dalam (orang)	2
6.	Lama mengusahakan (tahun)	9
7.	Jumlah tenaga kerja luar keluarga (orang)	4

Sumber: Analisis Data Primer, 2020

Agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar dapat berstatus sebagai usaha utama ataupun usaha sampingan. Dari 34 responden pengusaha agroindustri keripik ubi ungu, dijadikan sebagai usaha utama oleh 22 orang produsen atau dengan presentase 64,70% responden. Akan tetapi, beberapa dari responden juga memilih agroindustri keripik ubi ungu ini sebagai usaha sampingan dengan presentase 35,30% responden atau 12 orang produsen agroindustri keripik ubi ungu yang ada di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar karena produsen keripik ubi ungu sudah memiliki pekerjaan utama yaitu baik sebagai petani, pedagang, ataupun sebagai pekerja ASN.

Seluruh produsen agroindustri keripik ubi ungu sebanyak 34 orang melakukan produksi keripik ubi ungu dengan frekuensi produksi setiap hari, meskipun tidak semua produsen memproduksi dalam jumlah yang sama namun produsen tetap memproduksi dengan jumlah kecil maupun besar. Bulan

April 2020 termasuk bulan yang banyak permintaan akan keripik ubi ungu. Hal ini terjadi karena bertepatan akan menjelang hari raya lebaran.

Bahan Baku dan Bahan Penolong Agroindustri Keripik Ubi Ungu

Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan keripik ubi ungu adalah ubi ungu, yaitu jenis ketela rambat yang berwarna ungu. bahan baku ubi ungu tersedia di Kabupaten Karanganyar. Akan tetapi ketersediaannya bahan baku tersebut belum mampu mencukupi kebutuhan produsen keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar, sehingga untuk memenuhi kebutuhan bahan bakunya, produsen keripik ubi ungu mencari di luar Kabupaten Karanganyar, seperti di daerah Magetan, Ngawi, Trenggalek, Banjarnegara dan Pacitan. Bahan baku pendamping yang digunakan dalam pembuatan keripik ubi ungu adalah garam, gula atau pemanis buatan, dan minyak goreng.

Tabel 3. Rata-rata Bahan Baku dan Bahan Penolong Agroindustri Keripik Ubi Ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar

No.	Bahan yang Digunakan	Rata-rata/ Hari	Satuan
1.	Ubi Ungu	113,09	Kg
2.	Minyak Goreng	28	L
3.	Garam	1,78	Kg
4.	Gula pasir	2,08	Kg
5.	Pemanis buatan	0,91	Pack
6.	Kayu bakar	30,59	Ikat
7.	Minyak tanah	3,79	L
8.	Gas	1,59	Kg
9.	Plastik kiloan	0,91	Pack
10.	Rafia	0,35	Roll
11.	Kertas label	38,53	Lembar

Sumber: Analisis Data Primer, 2020

Proses Produksi Keripik Ubi Ungu

Bahan baku utama pembuatan keripik ubi ungu adalah ubi ungu, sehingga ubi ungu harus dipersiapkan terlebih dahulu. Proses pembuatan ubi ungu menjadi keripik ubi ungu cukup sederhana. Dimulai dari persiapan bahan baku dan bahan penolong hingga terakhir tahap pengemasan. Berikut dapat dijelaskan proses pembuatan keripik ubi ungu:

a. Pencucian I

Ubi ungu yang sudah dipersiapkan langsung dicuci menggunakan mesin pencuci, proses yang tidak memiliki alat ini biasanya dicuci dengan cara manual menggunakan tenaga manusia dan ember. Tahap pencucian pertama ini membersihkan ubi ungu dari tanah yang biasanya menempel pada ubi ungu.

b. Pengupasan

Ubi ungu yang sudah dicuci pada mesin pencuci, lalu dikupas, tetapi dalam hal ini tidak dikupas semua kulitnya, hanya dipotong pada ujung-ujung ubi. Untuk membersihkan lekukan-lekukan yang sulit dibersihkan, biasanya dilakukan dengan bantuan alat pisau.

c. Pemotongan/pengirisan dengan mesin pemotong

Ubi ungu yang sudah bersih tersebut lalu dipotong/diiris tipis menggunakan mesin pemotong, hal ini dapat mempercepat kegiatan pada proses pemotongan.

d. Pencucian II

Irisan ubi ungu tersebut kemudian dimasukkan ke dalam ember lalu dicuci kembali dengan air bersih, agar benar-benar bersih dan tidak berbau besi akibat proses pengirisan tersebut.

e. Perendaman bumbu

Setelah dicuci bersih, ubi ungu dimasukkan ke dalam ember yang sudah berisi air dan campuran gula, pemanis buatan, dan garam. Perendaman tidak dilakukan terlalu lama, hanya sekitar 15 menit saja, dan kemudian digoreng.

f. Penggorengan

Ubi ungu yang sudah direndam bumbu tersebut siap dimasukkan dalam wajan yang sudah berisi minyak goreng panas untuk digoreng diatas tungku. Penggorengan dilakukan sekitar 15-

20 menit, hingga ubi ungu tersebut benar-benar kering dan renyah.

g. Penirisan

Setelah digoreng sampai kering, keripik ubi ungu ditiriskan pada tampah peniris dan dianginkan terlebih dahulu sebelum ditimbang dan dikemas.

h. Penimbangan

Setelah keripik ubi ungu dingin dan tidak berminyak, keripik ubi ungu dimasukkan dalam plastik untuk ditimbang sesuai dengan berat yang diinginkan.

i. Pengemasan

Keripik ubi ungu yang sudah ditimbang tersebut kemudian diberi label yang dimasukkan dalam kemasan plastik dan diikat/dipres rapat agar tetap renyah.

Analisis Data

a. Biaya

Nilai total biaya pada usaha agroindustri keripik ubi ungu adalah seluruh biaya yang digunakan dalam kegiatan usaha. Biaya yang

digunakan dalam penelitian ini adalah biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel merupakan biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi dan akan habis dalam satu kali proses produksi, atau biaya yang berubah sesuai besar kecilnya produksi, antara lain yaitu biaya tenaga kerja luar, biaya tenaga kerja dalam, biaya sarana produksi (biaya bahan baku, biaya bahan bakar, biaya pengemasan), serta biaya lain-lain (biaya transportasi dan biaya pemasaran). Biaya tetap merupakan biaya yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi tetapi secara ekonomis harus ikut diperhitungkan sebagai biaya produksi, antara lain biaya penyusutan alat, dan biaya bunga modal sendiri. Terdapat 34 responden yang mengusahakan agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar.

Tabel 4. Rata-rata Biaya Variabel pada Usaha Agroindustri Keripik Ubi Ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar

No	Biaya Variabel	Fisik	Harga (Rp)	Biaya (Rp/ Hari)
1.	Bahan Baku			
	a. Ubi ungu (kg)	113,09	3.647,06	415.147,06
2.	Bahan Penolong			
	a. Minyak Goreng (L)	28,00	9.647,06	270.000
	b. Garam (kg)	1,76	11.544,12	20.750
	c. Gula (kg)	2,08	9.590,91	23.308,82
	d. Pemanis buatan (pack)	0,91	1.838,24	7.308,82
3.	Bahan Bakar			
	a. Kayu bakar (ikat)	30,59	2.720,59	101.470,59
	b. Minyak tanah (L)	3,79	11.264,71	52.264,71
	c. Gas elpigi (kg)	1,59	1.058,82	9.529,41
4.	Bahan Pengemasan			
	a. Plastik (pack)	0,91	51.558,82	39.470,59
	b. Rafia (roll)	0,35	15.294,12	9.794,12
	c. Kertas label (lembar)	38,53	64,71	8.029,41
5.	Biaya Tenaga Kerja Luar			139.117,65
6.	Biaya Tenaga Kerja Dalam			55.147,06
7.	Biaya Lain-lain			
	a. Biaya Transportasi			106.911,76
Jumlah				1.258.250,00

Sumber: Analisis Data Primer, 2020

Tabel 5. Rata-rata Biaya Tetap pada Usaha Agroindustri Keripik Ubi Ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar

No	Jenis Biaya Tetap	Rata-rata (Rp/ hari)
1.	Biaya Bunga Modal Sendiri	26.644,01
2.	Biaya Penyusutan Alat	6.472,15
Jumlah		33.116,16

Sumber: Analisis Data Primer, 2020

Tabel 6. Rata-rata Total Biaya pada Usaha Agroindustri Keripik Ubi Ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar

No	Jenis Biaya	Rata-rata (Rp/ hari)
1.	Biaya Variabel	1.258.250,00
2.	Biaya Tetap	33.116,16
Jumlah		1.291.366,15

Sumber: Analisis Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 6 dapat diketahui bahwa total biaya rata-rata yang dikeluarkan pelaku usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar adalah sebesar Rp 1.291.366,15 per hari. Rata-rata biaya variabel adalah sebesar Rp 1.258.250,00 per hari. Rata-rata biaya tetap adalah sebesar Rp 33.116,16 per hari.

b. Penerimaan

Dapat diketahui bahwa produksi agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar adalah sebesar 94,56 kg per hari dengan rata-rata harga yaitu sebesar Rp 18.323,53. Rata-rata penerimaan produsen agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar yaitu sebesar Rp 1.719.705,88 per hari. Jumlah rata-rata penerimaan tersebut dikatakan oleh produsen cukup besar tetapi hal yang biasa, karena biasanya memang pada bulan-bulan mendekati lebaran permintaan keripik ubi ungu selalu meningkat dibandingkan pada bulan-bulan biasanya. Penelitian ini berlangsung

pada bulan-bulan mendekati lebaran hari raya tahun 2020.

c. Keuntungan

Dapat diketahui bahwa rata-rata keuntungan yang diperoleh setiap produsen agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar adalah sebesar Rp 428.339,73 per hari. Keuntungan yang diperoleh produsen agroindustri keripik ubi ungu dipengaruhi oleh jumlah produk yang dijual, harga dan biaya yang dikeluarkan. Semakin banyak produk yang dihasilkan dengan biaya rendah dan semakin tinggi harga produk maka keuntungan yang diperoleh akan semakin besar.

d. Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha pada usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar dapat dihitung dengan menggunakan R/C ratio, yaitu perbandingan antara penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Besar efisiensi usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar dapat dilihat pada Tabel 7 berikut ini:

Tabel 7. Efisiensi Usaha Agroindustri Keripik Ubi Ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar

No	Uraian	Rata-rata (Rp/hari)
1.	Penerimaan	1.719.705,88
2.	Biaya Total	1.291.336,73
R/C Ratio		1,33

Sumber: Analisis Data Primer, 2020

Tabel diatas menunjukkan bahwa agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu

Kabupaten Karanganyar ini telah efisien, yang ditunjukkan dengan rata-rata nilai efisiensi yang lebih

dari satu, yaitu 1,33, ini berarti bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan usaha memberikan penerimaan sebesar Rp 1,33 dari biaya yang telah dikeluarkan. Sebagai contoh, dalam agroindustri keripik ubi ungu, produsen mengeluarkan biaya sebesar Rp 10.000,00 maka produsen akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 13.300,00. Dari sini terlihat bahwa rata-rata penerimaan yang diperoleh produsen agroindustri keripik ubi ungu ternyata telah mampu menutup biaya modal yang dikeluarkan dalam agroindustri keripik ubi ungu.

e. BEP (*Break Even Point*)

Break Event Point (BEP) adalah suatu keadaan dimana jumlah penerimaan sama dengan jumlah biaya. Keadaan tersebut pada saat dimana suatu unit usaha tidak memperoleh keuntungan namun juga tidak menderita kerugian. Nilai *Break Event Point* (BEP) dibagi menjadi tiga yaitu BEP Penerimaan, BEP Produksi, dan BEP Harga. BEP untuk agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar adalah sebagai berikut: (a) BEP Penerimaan agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar adalah sebesar Rp 132.955,301 per hari. Agroindustri keripik ubi ungu mengalamibreak even atau tidak untung dan tidak rugi apabila penerimaan yang diperoleh produsen agroindustri keripik ubi ungu adalah sebesar Rp 132.955,301 per hari. Berdasarkan perhitungan diatas maka dapat diketahui bahwa produsen agroindustri keripik ubi ungu ini sudah melampaui target penerimaan,

karena penerimaan rata-rata Rp 1.719.705,88 per hari lebih besar dari BEP Rp 132.955,301 per hari, (b)BEP produksi usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar adalah sebanyak 7 kg per hari, artinya adalah usaha agroindustri keripik ubi ungu tidak menerima keuntungan serta tidak mengalami kerugian pada rata-rata output 7 kg per hari. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat diketahui bahwa produsen agroindustri keripik ubi ungu akan selalu mendapatkan keuntungan, karena produksi rata-rata 94,56 kg per hari lebih besar dari BEP 7 kg per hari, (c) BEP harga usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar adalah sebanyak Rp 13.656,579 per kg. BEP Rp 13.656,579 per kg artinya adalah usaha agroindustri keripik ubi ungu tidak menerima keuntungan pada rata-rata harga Rp 13.656,579 per kg keripik ubi ungu. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat diketahui bahwa produsen keripik ubi ungu akan selalu mendapatkan keuntungan, karena harga rata-rata Rp 18.323,53 per kg lebih besar dari BEP Rp 13.656,579 per kg.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa total biaya rata-rata usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar adalah Rp 1.291.366,15 per hari, rata-rata penerimaan sebesar Rp 1.719.705,88 per hari, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 428.339,73 per hari.

Efisiensi usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar sebesar 1,33 hal ini menunjukkan bahwa usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar yang dijalankan sudah efisien yang ditunjukkan dengan nilai R/C ratio lebih dari satu. Hal ini berarti setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar memberikan penerimaan sebesar Rp 1,33. Usaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar layak untuk diusahakan karena penerimaan rata-rata Rp 1.719.705,88 per hari lebih besar dari BEP Rp 132.955,301 per hari, produksi rata-rata sebesar 94,56 kg per hari lebih besar dari BEP 7 kg per hari, dan harga rata-rata sebesar Rp 18.323,53 per kg lebih besar dari BEP Rp 13.656,579 per kg.

Saran yang dapat diberikan antara lain untuk pengusaha Agroindustri Keripik Ubi Ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar yaitu pengusaha agroindustri keripik ubi ungu di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar seharusnya dapat lebih menekan seluruh biaya produksi sehingga keuntungan yang diperoleh selalu meningkat. Untuk Pemerintah Kabupaten Karanganyar bahwa untuk meningkatkan keuntungan usaha Agroindustri Keripik Ubi Ungu, Pemerintah Daerah Kabupaten Karanganyar sebaiknya memberikan penyuluhan atau pembinaan kepada para pengusaha Agroindustri Keripik Ubi Ungu tentang cara pengemasan agar lebih menarik, dan rasa seperti asin atau pedas sehingga dapat meningkatkan nilai tambah produk keripik ubi ungu itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- I Made Wiratha. 2006. *Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta: Andi Offset
- Marzuki. 2002. *Metodologi Riset*. Yogyakarta: BPFE UII.
- Noor, Juliansyah. 2011. *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertai, dan Karya Ilmiah*. Jakarta: Kencana.
- Rukmana, R., 2011. *Komoditas Unggulan dan Prospek Agribisnis*. Kanisius: Yogyakarta.
- Soekartawi 2015. *Pengantar Agroindustri*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Supriyanti dan Tarigan 2008. Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Sebagai Salah Satu Upaya Penanggulangan Kemiskinan. *Jurnal Ekonomi Pendidikan* 3(1): 1-16.
- Suratiyah, Ken. 2015. *Ilmu Usaha Tani edisi revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya. 156 Hal
- Tan, S. L. (2015). Sweetpotato — Ipomoea batatas — A great health food. *Utar Agricultural Science Journal*, 1(3), 15–28.
- Truong, V. , & Avula, R. Y. (2010). Sweetpotato purees and dehydrated powders for functional food ingredients In Ray R. C. (Ed.), *Post-harvest aspects in food* (pp. 117–161). Hauppauge, NY: Nova Science Publishers.
- Watson, I. , & Dallwitz, M. J. (2000). The families of flowering plants. Descriptors, illustrations, identification and information retrieval. Version: 14th December, 2000.