kontribusi nilai tambah susu kerbau menjadi produk olahan terhadap pendapatan rumah tangga di desa bangsal kecamatan pampangan

by Suppriadi Sapputra

Submission date: 23-Jul-2019 01:43PM (UTC+0700)
Submission ID: 1154279951
File name: PLAGIAT.docx (2.46M)
Word count: 15013
Character count: 89049

BAB 1
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ternak kerbau (*Bubalus bubalis*) berperan penting dalam menggerakkan perekonomian masyarakat pedesaan di berbagai negara Asia, sebagian Negara Eropa, Amerika Latin dan Afrika, yang direfleksikan dengan ketergantungan hampir separuh dari kebutuhan manusia terhadap susu, daging dan tenaga yang disumbangkan oleh ternak kerbau (FAO, 2005), selain penghasil daging yang komplementer terhadap daging sapi, ada jenis ternak kerbau yang dapat diandalkan sebagai penghasil susu yaitu jenis kerbau sungai (*riverine buffalo*) yang merupakan tipe perah untuk menghasilkan susu seperti yang ditemui di India dari jenis *Murrah, Nilli-Ravi, Surti, Badhawari dan Jaffarabadi* (Misra, 2005).

Indonesia sendiri terdapat dua jenis kerbau, yaitu kerbau sungai dan kerbau lumpur. Sebagian besar kerbau yang terdapat di Indonesia adalah tipe kerbau lumpur, dengan populasi kerbau lumpur sebanyak 1.288.004 ekor yang tersebar di pulau Jawa, Sumatera, Nusa Tenggara, Kalimantan, Sulawesi dan Maluku. Sedangkan populasi kerbau sungai sebanyak 10.000 ekor (Astuti, 2006 dalam Murti, 2013). Selain diambil dagingnya kerbau di Indonesia juga banyak dimanfaatkan masyarakat menjadi berbagai produk olahan susu, Pada beberapa daerah susu kerbau dimanfaatkan untuk membuat berbagi macam produk olahan yang banyak diminati masyarkat, kadar lemak dan protein yang tinggi dalam susu kerbau dimanfaatkan para peternak/pemerah susu kerbau untuk membuat berbagai produk seperti dali di Sumatera Utara, dadih/dadiah di Sumatera Barat, sagon, minyak sapi dan gula puan di Sumatera Selatan, dangke dan dadih di Sulawesi Selatan, dan susu goreng di NTT dengan harga sekitar Rp 30 ribu per kg (Zulbardi, 2002).

Sumatera Selatan sendiri memiliki jenis kerbau yang banyak ditemukan hidup di daerah rawa lebak yang dikenal dengan nama kerbau Pampangan, yang merupakan salah satu kekayaan plasma nutfah di Sumatera Selatan. Kerbau Pampangan dipelihara secara tradisional, yaitu pada malam hari dikandangkan secara berkelompok, sedangkan pada siang hari dilepas-gembalakan di daerah

rawa-rawa. Karakteristik morfologis kerbau pampangan di Sumatera Selatan adalah warna bulu hitam/hitam keabu-abuan, bentuk tubuh besar, temperamen tenang, kepala besar dan telinga panjang, tanduk ada yang tegak panjang dan melingkar ke arah belakang dan ada juga yang arah ke bawah. Selain diambil dagingnnya, kerbau Pampangan dikenal juga sebagai penghasil susu. di daerah Sumatera Selatan sendiri susu kerbau diolah menjadi beberapa produk olahan seperti gula puan dan sagon, ada juga yang dimasak menjadi minyak sapi. Gula puan menjadi produk yang paling terkenal dan banyak diminati masyarakat di Sumatra Selatan (Wirdahayati et al., 2003).

Kabupaten Ogan Komering Ilir merupakan Kabupaten yang memiliki jumlah ternak kerbau terbesar di Sumatera Selatan. Ternak kerbau tersebut menjadi salah satu potensi bagi perkembangan ekonomi masyarakat setempat asalkan sumberdayanya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin. Untuk perbandingan jumlah ternak kerbau di Kabupaten Ogan Komering Ilir dari tahun 2012, 2013, 2014 itu sendiri dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 1.1. Jumlah Ternak Kerbau di Kabupaten Ogan Komering Ilir Tahun 2012 - 2014

Tahun	Jumlah (Ekor)
2012	9.295
2013	5.038
2014	9.354

Sumber: Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan Tahun 2015

Kecamatan Pampangan sendiri memiliki jumlah ternak kerbau terbesar di Kabupaten Ogan Komering Ilir dan Provinsi Sumatera Selatan, akan tetapi hal tersebut tidak serta merta mempengaruhi minat konsumsi masyarakatnya terhadap salah satu pemanfaatan paling potensial dari kerbau yakni susunya. Diketahui bahwa mereka sebenarnya tidak begitu suka mengkonsumsi susu kerbau secara langsung, dan lebih memilih untuk mengolahnya kembali menjadi bentuk makanan. Karena itu pula produksi susu kerbau di sekitar wilayah Sumatera Selatan lebih banyak berupa hasil olahan seperti gula puan, sagon, dan minyak sapi. Sehubungan dengan uraian diatas dengan banyaknya manfaat susu kerbau yang dapat di jadikan berbagai macam produk olahan susu kerbau dan jumlah ternak kerbau dengan

jumlah yang besar juga membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini, dengan tujuan untuk melihat seberapa besar kontribusi nilai tambah produk olahan susu kerbau terhadap pendapatan rumah tangga di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang dikemukakan pada latar belakang penelitian diatas, maka permasalahan penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Berapa besar pendapatan rumah tangga pengrajin susu kerbau di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir.
2. Berapa besar nilai tambah pengolahan susu kerbau yang berbasis industri rumah tangga di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir.
3. Berapa besar kontribusi nilai tambah terhadap pendapatan rumah tangga pengrajin susu kerbau di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir.

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan permasalahan diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menghitung berapa besar pendapatan rumah tangga pengrajin susu kerbau di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir.
2. Menghitung nilai tambah yang diterima industri rumah tangga yang mengolah susu kerbau di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir.
3. Menghitung Berapa besar kontribusi nilai tambah terhadap pendapatan rumah tangga pengrajin susu kerbau di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi, pengetahuan dan menjadi suatu pengalaman peneliti dan menjadi bahan masukan bagi instansi atau pihak-pihak yang terkait dalam penelitian ini serta menjadi bahan pustaka untuk referensi penelitian selanjutnya.

BAB 2
KERANGKA PEMIKIRAN

2.1. Tinjauan Pustaka

2.1.1. Konsepsi Kerbau Ternak

Kerbau merupakan hewan Ruminansia dari *sub family Bovinae* yang berkembang di banyak bagian dunia dan diduga berasal dari daerah India. Kerbau *domestikasi atau water buffalo* yang terdapat saat ini berasal dari spesies *bubalus arnee*. Spesies kerbau lainnya yang masih liar adalah *bubalus mindorensis, bubalus depressicornis dan bubalus caffer* (Hasinah dan Handiwirawan, 2006). Kerbau domestik *(Bubalus bubalis)* terdiri dari dua tipe yaitu kerbau rawa dan kerbau sungai. Kerbau rawa merupakan kerbau tipe pedaging sedangkan kerbau sungai merupakan kerbau tipe perah. Taksonomi kerbau *(Bubalus bubalis)* menurut Fahimuddin (1975) adalah sebagai berikut:

Kingdom : Animalia
Filum : Chordata
Kelas : Mamalia
Ordo : Arthiodactyla
Family : Bovidae
Genus : Bos
Sub genus : Bubaline
Spesies : *Bubalus bubalis*

Kerbau sungai *(river buffalo)* adalah kerbau yang biasa digunakan sebagai ternak perah dan memiliki kebiasaan berkubang pada air jernih. Fahimuddin (1975) menyatakan bahwa kerbau sungai banyak terdapat di India, Pakistan, Mesir, dan daerah Mediterania. Kerbau rawa *(swamp buffalo)* tersebar dalam jumlah yang besar di daerah Asia Tenggara. Ciri-ciri kerbau rawa menurut Fahimuddin (1975) adalah berwarna keabu-abuan, leher terkulai dan memiliki tanduk besar yang mengarah ke belakang. Kerbau rawa memiliki kebiasaan berkubang pada lumpur, kerbau rawa biasanya digunakan sebagai penghasil daging dan hewan kerja.

Kerbau diketahui memiliki beberapa kelebihan dibandingkan dengan sapi Dwiyanto dan Handiwirawan (2006) menyatakan bahwa kerbau dapat hidup di kawasan yang relatif sulit dalam keadaan pakan yang kurang baik. Kerbau juga dapat berkembangbiak dalam rentang agroekosistem yang luas dari daerah yang basah sampai daerah yang relatif kering. Pada beberapa Negara kerbau dikembangbiakkan terutama untuk produksi susu dan bahan baku produk olahan susu karena kadar lemak susu kerbau lebih tinggi di bandingkan sapi.

Ternak kerbau merupakan salah satu ternak lokal yang belum banyak dikaji potensinya secara optimal padahal merupakan sumberdaya genetik ternak asli Indonesia yang harus dipertahankan. Ternak yang secara genetik beradaptasi terhadap kondisi lingkungan spesifik akan lebih produktif. Ternak kerbau memiliki kemampuan lebih tinggi dibandingkan dengan ternak sapi dalam hal memanfaatkan pakan yang kurang berkualitas (hijauan berprotein rendah dan serat kasar tinggi), karena karakteristik fisiologi pencernaan dan kapasitas perut ternak kerbau lebih banyak dibanding *protozoa* dan gerakan makanan dalam saluran pencernaan lamban. Hal ini menyebabkan kemampuan untuk memanfaatkan pakan dan kecernaan pakan menjadi lebih tinggi sekitar 2% - 3% per unit (Wanapat, 2001).

Ternak kerbau memiliki potensi yang lebih besar ditinjau dari kapasitas fisiologi nutrisi dan *feeding behavior*, sehingga akan sesuai hidup pada lingkungan yang bervariasi (Suhubdy, 2007). Ternak kerbau tahan terhadap tekanan dan perubahan lingkungan yang sangat ekstrim misalnya perubahan temperature atau fenologi padang rumput, hal ini terlihat dari penyebarannya yang luas mulai dari daerah beriklim kering di NTT dan NTB, lahan pertanian yang subur di Jawa, hingga lahan rawa di Sulawesi Selatan, Kalimantan, dan Sumatera. Kerbau juga berkembang di daerah pegunungan di Tapanuli Utara dan Tengger serta dataran rendah di pinggir laut seperti Tegal dan Brebes (Bamualim at al., 2009). Karakteristik kerbau terhadap lingkungan menunjukkan bahwa sifat produksi dan reproduksi kerbau sangat responsif apabila habitat dan manajemen pemeliharaannya diperbaiki (Suhubdy, 2007).

Secara umum, kandungan susu kerbau sama dengan susu sapi dan ruminan lainnya, yakni air, protein, lemak, laktosa, vitamin, dan mineral, hanya saja dengan

proporsi yang berbeda-beda. Susu kerbau umumnya lebih kaya lemak daripada susu sapi, sedangkan komponen gizi lainnya relatif sama. Meskipun demikian, susu kerbau memiliki ciri khas seperti tidak adanya kandungan karoten yang membuat warna susu lebih putih daripada susu sapi dan relatif tidak mengandung kasein bebas, mengandung lebih sedikit nitrogen dan asam sialat tapi
lebih banyak mengandung mineral Ca dan P (Murti, 2002).

2.1.2. Konsepsi Usaha Mikro

Di Indonesia, UKM tidak memiliki satu definisi yang standar. Seperti yang dikutip dari Tambunan (2002), Departemen Perindustrian dan Perdagangan (Depperin dag), Bank Indonesia, Departemen Keuangan, Depkop dan PKM mendefinisikan UKM dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM Pasal 1 angka1 yang dimaksud dengan usaha mikro adalah usaha produktif milik orang atau perseorangan dan/atau badan usaha perseorangan yang mempunyai kriteria sebagai berikut: memiliki kekayaan paling banyak Rp.50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp.300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah). Ciri-ciri Usaha Mikro:

a. Jenis barang/komoditi usahanya tidak selalu tetap, sewaktu-waktu dapat berganti.
b. Tempat usahanya tidak selalu menetap, sewaktu-waktu dapat pindah tempat.
c. Belum melakukan administrasi keuangan yang sederhana sekalipun, dan tidak memisahkan keuangan keluarga dengan keuangan usaha.
d. Sumber daya manusianya (pengusahanya) belum memiliki jiwa wirausaha yang memadai.
e. Tingkat pendidikan rata-rata relatif sangat rendah.
f. Umumnya belum akses kepada perbankan, namun sebagian dari mereka sudah akses ke lembaga keuangan non bank.

2.1.3. Pengolahan Susu Kerbau

Susu kerbau lebih banyak mengandung mineral Ca dibandingkan dengan susu sapi. Susu kerbau lebih cepat mengumpal dari pada susu sapi, lebih cepatnya

mengumpal susu kerbau ini diduga akan mengakibatkan nilai curd tensin tinggi. Susu kerbau menempati peringkat kedua di dunia setelah susu sapi dengan total lebih dari 12% produksi susu dunia (Sameen et al., 2008).

Dadih merupakan gumpalan susu kerbau yang tidak berubah atau pecah yang dihasilkan dengan memeram susu pada suhu kamar. Dadih berwarna putih seperti tahu dan dikonsumsi dengan menggunakan sendok. Menurut Sirait (1993), dadih yang baik berwarna putih dengan konsistensi menyerupai susu asam (yoghurt) dan beraroma khas susu asam. Secara umum dadih mempunyai cita rasa yang khas asam dengan aroma perpaduan antara bambu dan susu, berwarna putih kekuningan dengan tekstur kental. Dadih yang disukai konsumen adalah yang berwarna putih, bertekstur lembut dengan aroma spesifik (Sisriyenni dan Zurriyati, 2004).

2.1.4. Konsepsi Nilai Tambah

Konsep nilai tambah menurut (Soekartawi, 2003) dalam (Rahmawati, 2004), pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah komponen produksi pertanian. Banyak pula dijumpai petani yang tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai sebab, padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting, karena dapat meningkatkan nilai tambah. Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena pertimbangan diantaranya sebagai berikut :

a. Meningkatkan nilai tambah
b. Meningkatkan kualitas hasil
c. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja
d. Meningkatkan ketrampilan produsen
e. Meningkatkan pendapatan produsen

Menurut (Hardjono, 1990) dalam (Subekti, 2004), nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan adalah selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah menunjukkan balas jasa untuk modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan. Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap para pemilik faktor produksi.

Perjalanan dari produsen ke konsumen, produk-produk pertanian dan olahannya, merupakan perlakuan-perlakuan sehingga menimbulkan nilai tambah, besar nilai tambah tergantung dari teknologi yang dipergunakan dan perlakuan produk tersebut. Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku ditambah input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan (Soehardjo, 1989) dalam (Subekti, 2004).

Menurut (Hayami et.al., 1987) dalam (Sudiono, 2001), menerangkan bahwa ada dua cara untuk menghitung nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain, selain bahan bakar dan tenaga kerja.

Metode Hayami sendiri memiliki kelebihan dan kelemahan, adapun kelebihan dari metode Hayami ini antara lain (Furqanti, 2003) dalam (Tunggadewi, 2009):

1. Dapat diketahui besarnya nilai tambah dan output
2. Dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja, modal, sumbangan input lain, dan keuntungan.
3. Prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat digunakan untuk subsistem lain selain pengolahan seperti analisis nilai tambah pemasaran.

Kelemahan dari metode Hayami, yaitu (Furqanti, 2003) dalam (Tunggadewi, 2009)

1. Pendekatan rata-rata tidak tepat jika pada unit usaha yang menghasilkan banyak produk dari satu jenis bahan baku.
2. Tidak dapat menjelaskan nilai output produk sampingan.
3. Sulit menentukan pembanding yang dapat digunakan untuk mengatakan apakah balas jasa terhadap pemilik faktor produksi sudah layak atau belum.

Dari proses pengolahan komoditas pertanian akan diperoleh nilai tambah. Pengertian nilai tambah *(value added)* adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun

penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefenisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami et al., 1987) dalam (Nur, 2013).

Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Dengan kata lain nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, model dan manajemen yang dapat dinyatakan secara matematik sebagai berikut:

Nilai Tambah = f (K,B,T,U,H,h,L)

Dimana :

K = Kapasitas Produksi

B = Bahan baku yang di gunakan

T = Tenaga kerja yang digunakan

U = Upah tenaga kerja

H = Harga Output

h = Harga bahan baku

L = Nilai input lain (nilai dari semua korbanan yang terjadi selama proses perlakuan untuk menambah nilai).

Dari hasil perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangan sebagai berikut :

1. Perkiraan nilai tambah (dalam rupiah).
2. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk yang dihasilkan (dalam %).
3. Imbalan bagi tenaga kerja (dalam rupiah).
4. Imbalan bagi modal dan manajemen (keuntungan yang diterima perusahaan), dalam rupiah (Sudiono, 2001).

2.1.5. Konsepsi Produksi

Produksi adalah berkaitan dengan cara bagaimana sumber daya (masukan) dipergunakan untuk menghasilkan produk (keluaran). Menurut Joesron dan Fathorrozi (2003), produksi merupakan hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input. Lebih lanjut Putong

(2002) mengatakan produksi atau memproduksi menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Kegunaan suatu barang akan bertambah bila memberikan manfaat baru atau lebih dari bentuk semula. Lebih spesifik lagi produksi adalah kegiatan perusahaan dengan mengkombinasikan berbagai input untuk menghasilkan output dengan biaya yang minimum.

Produksi juga merupakan suatu kegiatan yang dapat menimbulkan tambahan manfaatnya atau penciptaan faedah baru. Faedah atau manfaat ini dapat terdiri dari beberapa macam, misalnya faedah bentuk, faedah waktu, faedah tempat, serta kombinasi dari beberapa faedah tersebut di atas. Dengan demikian produksi tidak terbatas pada pembuatan, tetapi sampai pada distribusi. Namun komoditi bukan hanya dalam bentuk output barang, tetapi juga jasa.

Kegiatan produksi dalam suatu industri selalu berdasarkan pada fungsi produksi tertentu, artinya input-input mempengaruhi output. Teori produksi adalah teori yang membahas hubungan antara input dan output atau hubungan antara kuantitas produksi dengan faktor-faktor produksi yang digunakan untuk memproduksinya (Wijaya, 1999) dalam (Amri, 2013).

Menurut (Agung, 2008) dalam (Nur, 2013), secara umum istilah produksi diartikan sebagai penggunaan atau pemanfaatan sumberdaya yang mengubah suatu komoditas menjadi komoditas lainnya yang sama sekali berbeda, baik dalam pengertian apa, di mana atau kapan komoditas-komoditas itu dialokasikan, maupun dalam pengertian apa yang dapat dikerjakan oleh konsumen terhadap komoditas itu. Produksi dapat didefinisikan sebagai hasil dari suatu proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan (input). Pengertian produksi lainnya yaitu hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input. Dengan pengertian ini dapat dipahami bahwa kegiatan produksi diartikan sebagai aktivitas dalam menghasilkan output dengan menggunakan teknik produksi tertentu untuk mengolah atau memproses input sedemikian rupa (Sukirno, 2002)

Fungsi produksi adalah abstraksi yang menggambarkan suatu proses produksi. Fungsi produksi adalah sebuah deskripsi matematis atau kuantitatif dari berbagai macam kemungkinan-kemungkinan produksi teknis yang dihadapi oleh suatu perusahaan (Beattie dan Taylor, 1996) dalam (Nur, 2013).

2.1.6. Konsepsi Biaya Produksi

Istilah biaya umumnya digunakan untuk pengorbanan manfaat ekonomis untuk memperoleh jasa yang tidak dikapitalisir nilainya. Beban merupakan biaya yang tidak dapat memberikan manfaat dimasa yang akan datang, atau identik dengan biaya atau harga perolehan yang sudah habis masamanfaatnya. Berkenaan dengan batasan yang terakhir ini dimana terdapat biaya yang langsung diperlakukan sebagai beban dalam pelaporan keuangan konvensional, maka istilah biaya sering digunakan secara bergantian dengan istilah beban (Samryn, 2012).

Menurut Soekartawi (2002) biaya produksi dibedakan menjadi dua, yaitu (a) Biaya tetap *(fixed cost)*, dan (b) Biaya tidak tetap *(variable cost)*. Biaya tetap, umumnya didefinisikan sebagai biaya yang relatif tetap jumlahnya dalam jangka pendek. Biaya tetap total jumlahnya sama sepanjang proses produksi. Artinya walaupun produk yang diperoleh banyak atau sedikit jumlahnya akan tetap. Namun biaya tetap rata-rata tergantung pada besar kecilnya produksi. Di pihak lain biaya variabel atau biaya tidak tetap adalah merupakan biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produk yang dihasilkan. Cara menghitung biaya tetap *(fixed cost)* adalah sebagai berikut:

FC = Xi$\sum_{i-1}^{n} XiPxi$

Dimana :

Xi(i=1,2,3,dst) : banyaknya input tetap ke-i

PXi(i=1,2,3,dst) : harga dari input tetap ke-i

Rumus dibawah ini dapat digunakan untuk mengitung biaya total. Total biaya atau *total cost* (TC) adalah jumlah dari biaya tetap (*fixed cost* / FC) dan biaya tidak tetap (*variable cost* / VC).

Rumusnya adalah sebagai berikut : TC = FC + VC

2.1.7. Konsepsi Penerimaan

Penerimaan pada dasarnya dibedakan menjadi dua jenis yaitu penerimaan bersih dan penerimaan kotor. Pengertian penerimaan kotor adalah penerimaan yang berasal dari penjualan hasil produksi yaitu dengan cara harga jual dikalikan hasil produksi usaha. Sementara penerimaan bersih adalah penerimaan yang berasal dari penjualan hasil produksi setelah dikurangi dengan biaya total usaha.

Konsep – Konsep Penerimaan:

a. Total Penerimaan (TR)

Adalah penerimaan total produsen dari hasil penjualan output dikalikan dengan harganya. Secara matematika dinotasikan :

$$TR = Q \cdot Pq$$

Catatan :

TR = Total penerimaan

Q = Jumlah output

Pq = Harga output

b. Penerimaan Rata – Rata (AR)

Adalah penerimaan produsen per unit output yang dijual. Secara matematika dinotasikan :

$$AR = \frac{TR}{Q}$$

c. Penerimaan Marjinal (MR)

Adalah kenaikkan dari penerimaan total (TR) yang disebabkan oleh tambahan penjualan 1 unit output. Secara matematika dinotasikan :

$$MR = \frac{\Delta TR}{\Delta Q}$$

Penerimaan merupakan hasil kali antara jumlah produksi per satuan dengan harga per satuan produksi tersebut. Harga jual suatu produk adalah harga jual yang diterima oleh produsen. Harga merupakan satu-satunya unsur pemasaran yang memberikan pendapatan bagi produsen, akan tetapi keputusan mengenai harga tidaklah mudah untuk dilakukan. Harga yang terlalu tinggi akan meningkatka laba dalam jangka pendek, tetapi dengan harga terlalu tinggi tentu saja sulit untuk dijangkau oleh konsumen sehingga akan sulit mendapatkan pelanggan atau konsumen (Tjiptono, 2000).

2.1.8. Konsepsi Pendapatan

Sukirno (2002) menyatakan bahwa pendapatan merupakan balas jasa yang diterima atas keikutsertaan seseorang dalam proses produksi barang dan jasa, pendapatan ini dikenal dengan nama pendapatan dari kerja (*Labour Income*). Selain pendapatan dari kerja, pekerja sering kali mendapatkan pendapatan lain yang bukan merupakan balas jasa dari kerja, pendapatan bukan dari kerja ini disebut *nonlabour*

income. Pemanfaatan pekerja dapat dilihat dari pendapatan yang diterimna seseorang. Apabila seseorang mempunyai keterampilan tertentu, misalnya diperoleh dari pendidikan atau latihan dan bekerja di suatu lapangan usaha dan dalam lingkungan usaha tertentu, maka diharapkan akan diperoleh pendapatan sebesar tertentu yang diperoleh dari pekerjaan tersebut. Berdasarkan hal tersebut diatas maka dapat dikatakan bahwa pendapatan sesorang tergantung pada keterampilan di bidang tertentu yang dapat diperoleh dari pendidikan, latihan keterampilan, dan pengalaman bekerja pada bidang tertentu.

Menurut Daniel (2002) persamaan pendapatan secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut :

$\pi = \sum_{k=1}^{i} \text{PNT} - \sum_{k=1}^{i} \text{BT}$, dimana

π = pendapatan total (Rp/th)

Pnt = penerimaan total (Rp/th)

BT = biaya total (Rp/th)

Untuk menghitung besar kecilnya pendapatan dapat dilakukan dengan tiga pendekatan yaitu (Sukirno, 2002).

1) Pendekatan produksi (*production approach*), yaitu dengan menghitung semua. nilai produksi barang dan jasa akhir yang dapat dihasilkan dalam periode tertentu.
2) Pendekatan pendapatan (*Income Approach*), yaitu dengan menghitung nilai keseluruhan balas jasa yang dapat di terima oleh pemilik faktor produksi dalam suatu periode tertentu.
3) Pendekatan pengeluaran (*Expenditure Approach*), yaitu pendapatan yang diperoleh dengan menghitung pengeluaran konsumsi masyarakat.

2.1.9. Konsepsi Pendapatan Rumah Tangga

Menurut (Subandi,2001) dalam (Gunarsih dan Sri, 2013), pendapatan keluarga diartikan sebagai pendapatan yang diperoleh dari seluruh anggota yang bekerja baik dari pertanian maupun dari luar pertanian. Variasi sumbangan pendapatan dapat terjadi disebabkan oleh jumlah anggota rumah tangga yang bekerja dan sumbangan terhadap rumah tangga.

Pendapatan keluarga adalah pendapatan yang diperoleh dengan jalan menjual faktor-faktor produksi yang akan diperoleh imbalan jasa-jasa atas pengadaan faktor produksi tersebut dalam bentuk gaji, sewa tanah, modal kerja dan sebagainya. Besarnya pendapatan akan menggambarkan ekonomi keluarga dalam masyarakat yang dapat dikategorikan dalam tiga kelompok yaitu pendapatan rendah, sedang, dan tinggi. Suatu keluarga pada umumnya terdiri dari suami, istri, dan anak-anak, besarnya jumlah anggota keluarga akan lebih banyak tersedia tenaga kerja untuk mencari pekerjaan agar memperoleh pendapatan. Umumnya kepala keluarga menentu utama pendapatan keluarga, namun sebenarnya dalam anggota keluarga lainya juga ikut berperan (Dharmawan, 2002).

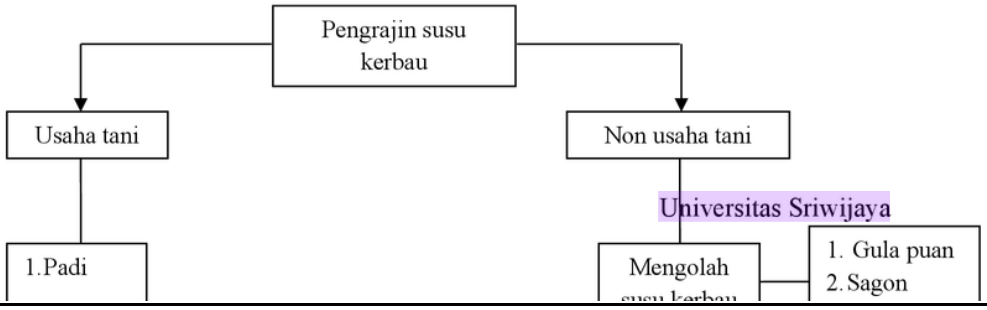
2.1.10. Konsepsi Kontribusi

Analisis kontribusi dapat diartikan sebagai sumbangan, dimana merupakan hasil pembagian antara pendapatan dari usahatani padi sawah dengan pendapatan petani dikalikan dengan angka indeks 100%. Nilai persentase yang diperoleh merupakan gambaran atau acuan seberapa besar sumbangan ushatani padi terhadap pendapatan petani. Untuk melihat peranan dan sumbangan yang diberikan oleh ushatani padi sawah terhadap pendapatan petani dapat dianalisis secara tabulasi (Soeharjo, 1991).

Kontribusi pendapatan pada satu jenis kegiatan terhadap total pendapatan rumah tangga tergantung pada produktivitas faktor produksi yang digunakan dari jenis kegiatan yang bersangkutan. Stabilitas pendapatan rumah tangga cenderung dipengaruhi oleh sumber pendapatan. Jenis-jenis pendapatan yang berasal dari luar sektor pertanian umumnya tidak terkait dengan musim dan dapat 5 dilakukan setiap saat sepanjang tahun (Nurmanaf, 2006).

2.2. Model Pendekatan

Berikut merupakan model pendekatan yang digambarkan secara diagramatik untuk memberikan gambaran umum mengenai penelitian yang dilakukan:



Universitas Sriwijaya

Gambar 2.1. Model Pendekatan Penelitian

Keterangan :

..... = Mempengaruhi

——→ = Menghasilkan

——— = Terdiri Dari

2.3. Hipotesis

Penelitian Pradana (2012) menyatakan bahwa agroindustri yang berbasis peternakan kerbau mempunyai potensi besar untuk dikembangkan karena (1) memberikan nilai tambah yang tinggi dari produk peternakan yang sifatnya rentan dan mudah busuk. (2) Potensi peternakan di Indonesia yang cukup besar dan meyakinkan. Hasil penelitian menunjukkan: (1) agroindustri olahan susu Rumah Yoghurt mampu memberikan nilai tambah positif sebesar Rp. 4.157,84/kg bahan

baku susu jika diolah menjadi keju dan Rp. 15.450,00/liter bahan baku susu jika diolah menjadi yoghurt. (2) Penggunaan biaya produksi pada agroindustri olahan susu kerbau efisien dengan nilai R/C ratio sebesar 1,50 dan 2,16 untuk olahan keju dan yoghurt.

Penelitian Apriliyanti (2013) menyatakan bahwa Pendapatan usaha gulo puan di Kecamatan Pampangan rata-rata sebesar Rp.10.122.338,7/th. Besarnya kontribusi usaha gulo puan terhadap pendapatan keluarga petani padi sawah lebak di Kecamatan pampangan rata-rata sebesar 46 %.

Penelitian terdahulu dapat merumuskan hipotesis penelitian ini yaitu:

1. Diduga produk olahan susu kerbau memberikan nilai tambah yang tinggi.
2. Diduga persentase kontribusi nilai tambah terhadap pendapatan rumah tangga tergolong tinggi.

2.4. Batasan Operasional

Batasan-batasan operasional yang digunakan untuk memperjelas lingkup penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Susu kerbau murni adalah susu segar yang diperah langsung dari induk kerbau tanpa proses pengolahan (Liter).
2. Susu kerbau olahan adalah susu kerbau yang telah diolah menjadi berbagai macam produk olahan yang meliputi: gula puan, sagon, dan minyak sapi.
3. Produksi adalah hasil produksi susu kerbau yang telah diolah menjadi produk olahan.
4. Nilai tambah adalah peningkatan nilai hulu ternak kerbau berupa susu kerbau murni menjadi produk hilir pengolahan susu kerbau yaitu gula puan, sagon, minyak sapi dalam satuan (Rp/Produksi).
5. Harga susu kerbau murni merupakan jumlah uang yang harus konsumen bayarkan untuk mendapatkan susu kerbau murni tersebut (Rp/Liter).
6. Satu liter susu kerbau sama dengan 1,028kg.
7. Harga produk gula puan merupakan jumlah uang yang harus konsumen bayarkan untuk mendapatkan gula puan(Rp/Kg).
8. Harga produk sagon merupakan jumlah uang yang harus konsumen bayarkan untuk mendapatkan sagon(Rp/Kg)

9. Harga produk minyak sapi merupakan jumlah uang yang harus konsumen bayarkan untuk mendapatkan minyak sapi(Rp/Kg)
10. Biaya produksi adalah total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk olahan susu kerbau yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel (Rp/Bulan).
11. Biaya tetap pembuatan gula puan adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli input tetap berupa biaya penyusutan dan terus dikeluarkan walaupun produksi gula puan yang dihasilakan banyak atau sedikit (Rp/Bulan).
12. Biaya tetap pembuatan sagon adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli input tetap berupa biaya penyusutan dan terus dikeluarkan walaupun produksi sagon yang dihasilakan banyak atau sedikit (Rp/Bulan).
13. Biaya tetap pembuatan minyak sapi adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli input tetap berupa biaya penyusutan dan terus dikeluarkan walaupun produksi minyak sapi yang dihasilakan banyak atau sedikit (Rp/Bulan).
14. Biaya variabel pembuatan gula puan adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli input variabel dimana biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh (Rp/Bulan).
15. Biaya variabel pembuatan sagon adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli input variabel dimana biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh (Rp/Bulan).
16. Biaya variabel pembuatan minyak sapi adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli input variabel dimana biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh (Rp/Bulan).
17. Pendapatan rumah tangga merupakan total dari pendapatan usaha tani dan non usaha tani (Rp/Bulan).
18. Pendapatan usaha tani di peroleh dari usaha tani padi di Desa Bangsal (Rp/Bulan).
19. Pendapatan usaha tani yang dihitung adalah total pendapatan bersih dari usaha tani padi (Rp/Bulan).
20. Pendapatan non usaha tani merupakan pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan olahan susu kerbau (Rp/Bulan).

21. Kontribusi merupakan hasil perhitungan yang diperoleh dari pendapatan nilai tambah susu kerbau dibagi dengan jumlah pendapatan total rumah tangga dalam bentuk persen.
22. Data yang diambil antara data biaya produksi, harga jual produk, dan volume penjualan pada bulan Januari 2019 yang berlaku di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatra Selatan.

BAB 3
PELAKSANAAN PENELITIAN

3.1. Tempat dan Waktu

Penelitian dilaksanakan di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatra Selatan. Daerah penelitian ini ditentukan secara sengaja *(purposive sampling)* dengan pertimbangan bahwa di lokasi ini sangat berpotensi untuk dikembangkan guna meningkatkan pendapatan petani, masyarakat dan pemerintah. Pengambilan data dimulai pada awal Januari sampai dengan akhir Januari 2019.

3.2. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Metode studi kasus adalah metode penelitian yang mengambil sampel (contoh) dengan menggunakan kuisioner sebagai alat pengumpulan data primer dan wawancara kepada responden di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatra Selatan. Metode ini dipilih karena peneliti ingin melakukan pengamatan secara menyeluruh guna mendapatkan fakta dari keadaan yang ada dan juga untuk mencari informasi yang aktual dari daerah yang diteliti.

3.3. Metode Penarikan Contoh

Metode penarikan contoh industri pengolahan susu kerbau yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode sensus. Metode sensus adalah cara pengambilan data yang melibatkan seluruh elemen populasi yang diselidiki satu persatu. Penggunaan metode ini digunakan karena anggota populasi relatif kecil, dengan jumlah 3 sampel.

3.4. Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dan pengisian kuisioner yang oleh para pelaku usaha pengolahan susu kerbau. Data sekunder yang digunakan

berupa literatur yang diperoleh dari Badan Pusat Stastistik Kabupaten Ogan Komering Ilir, Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Selatan, serta website dan situs terkait. Data yang diperlukan diantaranya kapasitas produksi, struktur biaya produksi dan pendapatan pada industri rumah tangga pengolahan susu kerbau serta data penting lainnya.

3.5. Metode Pengolahan Data

Data yang didapatkan dari lapangan disajikan secara tabulasi dan dilanjutkan dengan perhitungan secara matematis dan dijelaskan secara deskriptif pada pembahasan. Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku ditambah input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan.

Untuk menjawab tujuan pertama yaitu menghitung berapa besar pendapatan rumah tangga pengrajin susu kerbau di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir dapat dijawab secara matematis yakni dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 1993) :

Total = UT +NUT

Dimana:

Total = Pendapatan total rumah tangga (Rp/bulan)

UT = Pendapatan usaha tani (Rp/bulan)

NUT = Pendapatan non usaha tani (Rp/bulan)

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu menghitung besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan susu kerbau di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatra Selatan digunakan metode hayami dengan cara perhitungan sebagai berikut :

Tabel 3.1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Dengan Metode Hayami

Variabel	Cara Perhitungan
Output, Input, dan Harga	
1. Total Output/Produksi (Kg/Proses Produksi)	(1)
2. Input Bahan Baku (Kg/Proses Produksi)	(2)
3. Tenaga Kerja (JOK/Proses Produksi)	(3)
4. Faktor Konvensi (Kg Output/Kg Bahan Baku)	(4)=(1)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg Bahan Baku)	(5)=(3)/(2)
6. Harga Rata-Rata Produk (Rp/Kg)	(6)
7. Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)

Tabel 3.1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Dengan Metode Hayami (Lanjutan)

Variabel	Cara Perhitungan
Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10)= (4) X (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10)-(8)-(9)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10)x100 %
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a)= (5) x (7)
b. Bagian Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a) /(11a)x100 %
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a)-(12a)
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b)= (13a)/ (11a) x100 %
Balas Jasa Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14)= (10-(8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a)/ (14) x 100 %
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9)/ (14) x 100%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a)/ (14)x 100 %

Sumber Hayami dalam Sinaga, 2008

Ada 3 indikator rasio nilai tambah (Hubeis dalam Kartika 2012) yaitu :

(1). Jika besarnya rasio nilai tambah <15%, maka nilai tambahnya rendah

(2). Jika besarnya rasio nilai tambah 15%-40%, maka nilai tambahnya sedang

(3). Jika besarnya rasio nilai tambah >40%, maka nilai tambahnya tinggi

Untuk menjawab tujuan ketiga yaitu menghitung berapa besar kontribusi niai tambah terhadap pendapatan rumah tangga pengrajin susu kerbau di desa bangsal kecamatan pampangan kabupaten ogan komering ilir digunakan rumus (Suratiyah, 2008 dalam Lifianthi, 2014) :

$$\text{Kontribusi} = \frac{PNT}{\sum PRT} \text{ x } 100\%$$

Keterangan :

PNT = pendapatan nilai tambah susu kerbau

$\sum PRT$ = pendapatan total rumah tangga

Dengan kriteria :

Dominan : tingkat pendapatan nilai tambah susu kerbau ≥ 50% terhadap tingkat pendapatan total rumah tangga.

Tidak dominan : tingkat pendapatan nilai tambah susu kerbau < 50% terhadap tingkat pendapatan total rumah tangga.

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian

4.1.1. Lokasi dan Batas Wilayah Administrasi Daerah Penelitian

Kabupaten Ogan Komering Ilir atau sering di singkat OKI yang beribu kotakan di Kayu Agung adalah salah satu Kabupaten di Sumatera Selatan yang memiliki luas 19.023,47 Km² dan berpenduduk sekitar 787.513 jiwa. Kecamatan Pampangan merupakan salah satu Kecamatan dalam wilayah Kabupaten Ogan Komering dengan jarak ke Ibu Kota Kabupaten ± 42 km. Kecamatan ini terletak di sebelah Timur Laut Ibu Kota Kabupaten Ogan Komering Ilir (Kayu Agung). Kecamatan ini terletak pada ketinggian ±10 meter dari permukaan laut, dengan luas wilayah 456,90 km², yang secara administratif berbatasan dengan :

a. Sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Banyuasin
b. Sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Pedamaran
c. Sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Sirah Pulau Padang
d. Sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Pangkalan Lampam

Kecamatan Pampangan merupakan kecamatan yang terdiri atas 26 Desa, Desa Bangsal merupakan salah satu dengan luas wilayah tersempit dan penduduk dengan jumlah paling sedikit, yaitu seluas 3,20 km^2 dan penduduk sebanyak 588 jiwa. Jumlah penduduk tersebut terdiri atas 283 penduduk laki-laki dan 305 penduduk perempuan. Desa ini secara administratif berbatasan dengan :

a. Sebelah utara berbatasan dengan Desa Ulak Depati
b. Sebelah selatan berbatasan dengan Desa Kuro
c. Sebelah timur berbatasan dengan Desa Pulau Betung
d. Sebelah barat berbatasan dengan Desa Tapus

4.1.2. Kondisi Geografis dan Topografi

Topografi Kabupaten Ogan Komering Ilir secara umum merupakan dataran rendah dengan ketinggian rata-rata 10 mdpl. Berdasarkan tingkat kemiringan, wilayah Kabupaten Ogan Komering Ilir dapat dibedakan menjadi daerah dengan topografi datar sampai landai dengan tingkat kemiringan antara 0 – 2%, dan daerah dengan topografi bergelombang dengan tingkat kemiringan berkisar antara 2 – 15 %. Sebagian besar daerah Ogan Komering Ilir merupakan daerah datar sampai landai, sedangkan daerah yang bergelombang hanya dijumpai di beberapa lokasi di wilayah Kecamatan Mesuji. Lempuing dan Kecamatan Lempuing Jaya. Desa Bangsal terletak di bagian timur Provinsi Sumatera Selatan yaitu tepatnya antara 104°20' dan 106°00' Bujur Timur dan 2°30' sampai 4°15' Lintang Selatan, luas Desa Bangsal pada tahun 2018 dapat dilihat di Tabel 4.1.

Tabel 4.1. Luas Wilayah Menurut Desa/Kelurahan di Kecamatan Pampangan 2018.

	Desa/ Kelurahan	Luas(km2)	Persentase
1	Ulak Kemang	12,18	2,67
2	Sepang	6,26	1,37
3	Keman	4,7	1,03
4	Kandis	48,85	10,69
5	Ulak Depati	4,58	1,00
6	Jungkal	230,78	50,51
7	Serdang	1,51	0,33
8	Serimenang	3,78	0,83
9	Pampangan	7,07	1,55
10	Pulau Betung	9,43	2,06
11	Tapus	4,18	0,91
12	Pulau Layang	11,12	2,43
13	Kuro	5,62	1,23
14	**Bangsal**	**3,2**	**0,70**

15	Menggeris	12,74	2,79
16	Secondong	13,84	3,03
17	Jermun	12,75	2,79
18	Tanjung Kemang	23,05	5,04
19	Ulak Pianggu	9,51	2,08
20	Ulak Kemang Baru	1,253	0,27
21	Keman Baru	12	2,63
22	Srimulya	18,5	4,05
	Pampangan	456,90	100,00

Sumber: Pemerintah Kabupaten Ogan Komering Ilir 2018

Berdasarkan Tabel 4.1. dapat dilihat bahwa Desa yang paling luas adalah Desa Jungkal dengan luas 230,78 km2 sedangkan untuk Desa Bangsal mempunyai luas 3,2 Km2. Wilayah Desa Bangsal merupakan Wilayah Tropis dan mempunyai dua musim yaitu musim kemarau dan musim penghujan.

4.1.3. Keadaan Penduduk

4.1.3.1. Keadaan Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin

Keadaan penduduk menurut umur digunakan untuk mengetahui jumlah penduduk yang produktif dan yang non produktif. Penduduk Desa Bangsal berdasarkan proyeksi penduduk tahun 2016 sebanyak 588 jiwa yang terdiri atas 283 jiwa penduduk laki-laki dan 305 jiwa penduduk perempuan. Penduduk berusia 0-6 tahun berjumlah 89 jiwa, penduduk berusia 7-18 tahun berjumlah 96 jiwa, penduduk usia 19-56 tahun berjumlah 302 jiwa, dan penduduk berusia 57

keatas berjumlah 101 jiwa. Berikut ini jumlah penduduk berdasarkan golongan umur di Desa Bangsal pada tahun 2018 yang disajikan dalam Tabel 4.2.

Tabel 4.2. Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Desa Bangsal Tahun 2018

Umur(tahun)	Jenis kelamin	
	Laki- laki (Jiwa)	Perempuan (Jiwa)
0-6	50	39
7-18	43	53
19-56	149	153
>56	41	60
Jumlah	283	305

Sumber : Profil Desa Bangsal 2018

4.1.3.2. Keadaan Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan

Keadaan penduduk menurut tingkat pendidikan dapat digunakan untuk mengetahui kualitas sumber daya manusia yang ada di Desa Bangsal. Keadaan penduduk menurut tingkat pendidikan di Desa Bangsal pada tahun 2018 dapat dilihat pada Tabel 4.3.

Tabel 4.3. Tingkat Pendidikan Masyarakat di Desa Bangsal Pada Tahun 2018

No	Pendidikan	Laki–Laki (Jiwa)	Perempuan (Jiwa)
1.	Belum Sekolah	15	16
2.	Masih TK	14	10
3.	Tamat SD	84	110
4.	Tamat SMP/Sederajat	64	65
5.	Tamat SMA/Sederajat	34	19

6.	Tamat D-3/sederajat	2	1
7.	Tamat S1/sederajat	10	5
8.	Tamat S2/sederajat	1	-
9.	Usia 7-18 tahun sedang sekolah	35	50
10.	Buta huruf	24	29
	Total	283	305

Sumber : Profil Desa Bangsal 2018

4.1.3.3. Keadaan Penduduk Menurut Mata Pencaharian

Keadaan penduduk menurut mata pencaharian digunakan untuk mengetahui tingkat sosial ekonomi dan karakteristik daerah dengan melihat dari sumber mata pencahariaannya yang dipilih untuk memenuhi kebutuhan perekonomianya. Keadaan penduduk di Desa Bangsal pada tahun 2018 menurut mata pencahariannya dapat dilihat pada Tabel 4.4.

Tabel 4.4. Keadaan Mata Pencaharian di Desa Bangsal Pada Tahun 2018

No	Mata Pencarian	Penduduk Desa Bangsal (Jiwa)
1	Buruh Tani	9
2	Petani	278
3	Pedagang	2
4	Peternak	13
5	Karyawan Perusahaan Swasta	1
6	PNS	16
7	TNI/Polri	4
8	Pengrajin	5
9	Industri Kecil	6

Sumber : Profil Desa Bangsal 2018

4.1.4. Potensi Sumber Daya Alam

4.1.4.1. Sektor Pertanian

Pembangunan yang dilakukan di suatu daerah bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dalam pembangunan perlu diperhatikan potensi-potensi yang ada di daerah tersebut, salah satunya potensi sumber daya alam. Desa Bangsal sendiri mayoritas masyarakatnya adalah petani padi, akan tetapi untuk di Desa Bangsal sendiri tidak terdapat lahan pertanian padi. Lahan pertanian padi masyarakat Desa Bangsal terdapat di Desa sekitar.

4.1.4.2. Sektor Perkebunan

Sektor perkebunan di Desa Bangsal juga merupakan salah satu mayoritas mata pencaharian masyarakat setelah bertani padi. Berbeda dengan sektor pertanian padi yang tidak memliki lahan di Desa Bangsal, sektor perkebunan mempunyai lahan di Desa Bangsal. Sektor perkebunan di Desa Bangsal adalah perkebunan karet dengan luas mencapai 68,5 Ha.

4.1.4.3. Sektor Peternakan

Sektor peternakan di Desa Bangsal juga merupakan salah satu mata pencaharian masyarakat. Terdapat berbagai macam jenis ternak seperti sapi, kerbau, ayam kampung, bebek, dan kambing. Jumlah dan jenis ternak di Desa Bangsal pada tahun 2018 dapat di lihat pada Tabel 4.5.

Tabel 4.5. Jumlah Dan Jenis Ternak di Desa Bangsal Pada Tahun 2018

No	Jenis ternak	Jumlah ternak (ekor)
1	Sapi	100

2	Kerbau	400
3	Ayam kampung	1000
4	Bebek	100
5	Kambing	150

Sumber: Profil Desa Bangsal 2018

4.1.5. Sarana dan Prasarana

4.1.5.1. Transportasi

Transportasi merupakan sarana yang sangat penting dalam kehidupan masyarakat, transportasi digunakan untuk mempermudah dan memperlancar kegiatan masyarakat dalam melakukan aktivitas sehari-hari. Kondisi jalan menuju Desa Bangsal masih banyak ditemui jalan yang rusak dan berlubang untuk dilalui oleh kendaraan roda dua maupun roda empat.

4.1.5.2. Komunikasi

Sarana dan prasarana komunikasi digunakan untuk mempermudah pertukaran informasi, maka dari itu sarana dan prasarana komunikasi sangatlah penting untuk mendapatkan informasi terbaru. Sarana komunikasi yang digunakan penduduk Desa Bangsal adalah televisi, radio, koran, dan telpon seluler. Untuk telpon seluler sendiri di Desa Bangsal sinyal nya sudah baik untuk internet, hanya saja provider masih terbatas.

4.1.5.3. Pendidikan

Sarana dan prasarana pendidikan yang terdapat di Desa Bangsal diantaranya adalah PAUD, TPA, SD, SMP/sederajat, dan SMA/sederajat. PAUD memiliki 6 tenaga pengajar dan 45 siswa, TPA memiliki 5 tenaga pengajar dan 40 siswa, SD memiliki 25 tenaga pengajar dan 150 siswa, SMP memiliki 11 tenaga pengajar dan 76 siswa, dan SMA sederajat memiliki 11 tenaga pengajar dan 15 siswa.

4.1.5.4. Kesehatan

Sarana dan prasarana kesehatan yang terdapat di Desa Bangsal adalah terdapat satu Poskesdes (Pos Kesehatan Desa) dan satu Posyandu. Prasarana kesehatan ini dimanfaatkan oleh masyarakat setempat untuk memeriksakan kesehatan, selain itu fasilitas ini juga sudah cukup memadai dengan mempunyai tenaga ahli di bidang kesehatan yaitu dua bidan dan satu perawat.

4.2. Profil Umum Pengrajin Olahan Susu Kerbau

Pelaku usaha yang diteliti merupakan pengrajin olahan susu kerbau yang berasal dari Desa Bangsal dengan jumlah total sebanyak 3 agroindustri rumah tangga. Masing-masing dari agroindustri rumah tangga olahan susu kerbau tersebut menghasilkan jenis produk olahan susu kerbau yang sama, yaitu gula puan, sagon puan dan minyak sapi. Profil umum yang akan dibahas meliputi pendidikan, umur ,lama usaha, jumlah produksi, jumlah tanggungan keluarga, dan pekerjaan tambahan dalam kegiatan produksi yang secara lengkap disajikan dalam Lampiran 2 mengenai identitas pelaku usaha.

4.2.1. Pendidikan

Tingkat pendidikan yang ditempuh oleh para pelaku usaha pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal yaitu rata-rata pendidikan SD dan pendidikan SMP. Berikut ini secara ringkas sebaran tingkat pendidikan yang ditempuh oleh para pelaku pengrajin olahan susu kerbau dapat dilihat pada Tabel 4.6.

Tabel 4.6. Profil Pengrajin Olahan Susu Kerbau Berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Pendidikan	Jumlah (Orang)	Persentase(%)
1	SD	2	66,66
2	SMP	1	33,33

	Total	3	100,00

Tabel 4.6. menjelaskan bahwa latar belakang pendidikan pengrajin olahan susu kerbau yang ada di Desa Bangsal yaitu 2 orang untuk tingkat pendidikan SD dan 1 orang untuk tingkat pendidikan SMP.

4.2.2. Umur

Sebaran umur para pelaku usaha pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangal mulai dari yang paling muda yaitu berumur 35 tahun dan yang paling tua berumur 60 tahun. Tabel 4.7 menyajikan data mengenai sebaran pelaku usaha berdasarkan umur.

Tabel 4.7. Sebaran Pelaku Usaha Berdasarkan Umur

No	Umur	Jumlah (Orang)	Persentase(%)
1	≤ 40	2	66,66
2	41-60	1	33,33
	Total	3	100

Berdasarkan Tabel 4.7. menunjukkan bahwa jumlah pelaku usaha pengrajin olahan susu kerbau paling banyak berumur 40 tahun kebawah, yaitu sebanyak 2 orang atau sebesar 66,66 persen dari jumlah pelaku usaha pengrajin olahan susu kerbau dan pelaku usaha pengrajin olahan susu kerbau yang berumur 41-60 hanya satu orang atau sebesar 33,33 persen dari jumlah pelaku usaha.

4.2.3. Lama Usaha

Para pelaku usaha pengrajin olahan susu kerbau ini memiliki waktu yang berbeda dalam memulai kegiatan usahanya. Pengrajin olahan susu kerbau yang paling lama yaitu 20 tahun, dimulai dari tahun 1999 sampai dengan sekarang.

Sedangkan yang paling singkat sudah berjalan 11 tahun, dimulai dari tahun 2008. Semua agroindustri pengrajin olahan susu kerbau merupakan pelaku usaha secara turun menurun. Pengrajin olahan susu kerbau berdasarkan lama usaha dapat dilihat pada Tabel 4.8.

Tabel 4.8. Pengrajin Olahan Susu Kerbau Berdasarkan Lama Usaha

No	Lama Usaha (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	≤15	2	66,66
2	>15	1	33,33
	Total	3	100

Tabel 4.8. menunjukkan bahwa semua pelaku usaha pengrajin olahan susu kerbau sudah sangat berpengalaman di bidang usahanya dikarenakan sudah menjalankan usaha agroindustri olahan susu kerbau lebih dari 10 tahun.

4.2.4. Skala Usaha Produksi

Skala usaha pengrajin olahan susu kerbau dilihat dari jumlah produksi yang di hasilkan setiap produk olahan susu kerbau per bulan, dimana dalam hal ini dapat diketahui produk olahan susu kerbau yang menghasilkan produksi paling banyak dan paling sedikit per bulan nya. Tabel 4.9. menunjukkan keragaman skala usaha pengrajin olahan susu kerbau.

Tabel 4.9. Skala Usaha Produksi Pengrajin Olahan Susu Kerbau

No	Responden	Gula Puan (Kg/Bulan)*	Sagon puan (Kg/Bulan)**	Minyak Sapi (Kg/Bulan)***
1	01	50	10	4
2	02	60	10	3
3	03	70	16	5
	Rata-Rata	60	12	4

Keterangan: * 10 kali proses produksi perbulan

** 2 kali proses produksi perbulan

*** 2 kali proses produksi perbulan

Berdasarkan Tabel 4.9. dapat dilihat bahwa produksi olahan susu kerbau berjenis gula puan paling banyak adalah dari ibu Endah yang menghasilkan 70 Kg/Bulan dan produksi paling sedikit adalah dari ibu Talha yang hanya menghasilkan produksi olahan susu kerbau berjenis gula puan 50 Kg/Bulan. Produksi sagon puan paling banyak adalah dari ibu Endah yang menghasilkan 16 Kg/Bulan dan untuk produksi sagon puan paling sedikit adalah dari ibu Talha dan Rija Umami yang masing masing hanya menghasilkan produksi sagon puan 10 Kg/Bulan. Produksi minyak sapi paling banyak adalah dari ibu Endah yang menghasilkan 5 Kg/Bulan dan untuk produksi yang paling sedikit adalah dari ibu Rija Umami yang hanya menghasilkan 3 Kg/Bulan.

4.2.5. Jumlah Tanggungan Rumah Tangga Pelaku Usaha

Jumlah tanggungan rumah tangga pelaku usaha pengrajin olahan susu kerbau berkisar antara 3-4 orang. untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel 4.10.

Tabel 4.10. Distribusi Pelaku Usaha Berdasarkan Jumlah Tanggungan Keluarga Pelaku Usaha

No	Responden	Tanggungan keluarga
1	01	3
2	02	4

3	03	4

Berdasarkan Tabel 4.10. dapat dilihat bahwa dari 3 pelaku usaha agroindustri rumah tangga olahan susu kerbau, terdapat 2 pelaku usaha yang memiliki tanggungan keluarga berjumlah 4 orang atau sebesar 66,66 persen dari keseluruhan total pelaku usaha dan 1 pelaku usaha memiliki tanggungan keluarga sebanyak 3 orang atau 33,33 persen dari keseluruhan pelaku usaha olahan susu kerbau.

4.2.6. Pekerjaan Utama

Para pelaku usaha pengrajin olahan susu kerbau selain bekerja sebagai pengrajin olahan susu kerbau juga memiliki pekerjaan utama untuk menambah pendapatan rumah tangga. Pekerjaan utama dari ketiga pelaku usaha pengrajin olahan susu kerbau tersebut semuanya berbasis usaha tani padi dan di jual dalam bentuk gabah kering. Pada Tabel 4.11. dapat di lihat luas lahan usaha tani padi para pelaku usaha pengrajin olahan susu kerbau.

Tabel 4.11. Luas Lahan Usaha Tani Padi

No	Responden	Luas lahan (Ha)
1	01	1
2	02	1
3	03	1,5
	Rata - Rata	1,17

Berdasarkan Tabel 4.11. dapat dilihat bahwa luas lahan usaha tani padi para pengrajin olahan susu kerbau yang paling luas adalah 1,5 Ha yang dimiliki oleh satu orang pengrajin olahan susu kerbau dan yang paling kecil dengan luas

masing masing 1 Ha dimiliki oleh dua orang pengrajin olahan susu kerbau, dengan rata rata luas lahan yaitu seluas 1,17 Ha.

4.3. Identifikasi Aneka Produk Olahan Susu Kerbau

4.3.1. Bahan dan Alat Pembuatan Produk Olahan Susu Kerbau

Produk olahan susu kerbau yang dihasilkan oleh agroindustri rumah tangga di Desa Bangsal ada 3 jenis produk yaitu gula puan, sagon puan dan minyak sapi, yang semuanya menggunakan bahan baku utama berupa susu kerbau segar. Untuk bahan tambahan membuat produk olahan susu kerbau dapat dilihat dalam Tabel 4.12.

Tabel 4.12. Bahan Tambahan Untuk Pembuatan Produk Olahan Susu Kerbau

No	Bahan Tambahan	Gula Puan	Sagon	Minyak Sapi
1	Gula Pasir	√	√	-
2	Kuning Telur	-	√	-

Tabel 4.12. menunjukkan bahwa produk olahan susu kerbau yang paling banyak menggunakan bahan tambahan adalah produk sagon, dengan 2 bahan tambahan yaitu gula dan kuning telur. Produk gula puan sendiri hanya membutuhkan 1 bahan tambahan yaitu hanya gula pasir. Produk minyak sapi sendiri tidak membutuhkan bahan tambahan, Produk minyak sapi hanya membutuhkan bahan baku susu kerbau. Sementara untuk alat yang digunakan dalam pembuatan produk olahan susu kerbau semuanya sama dan untuk semua alat produksi olahan susu kerbau di Desa Bangsal merupakan milik pribadi dan tidak ada bantuan dari pemerintah, untuk alat-alat yang digunakan dapat di lihat pada Tabel 4.13.

Tabel 4.13. Alat Yang di Gunakan Untuk Pembuatan Produk Olahan Susu Kerbau

No	Alat	Gula puan	Sagon	Minyak Sapi
1	Baskom	√	√	√
2	Spatula	√	√	√
3	Kuali	√	√	√
4	Kompor	√	√	√
5	Irus	√	√	√
6	Saringan	√	√	√
7	Mangkok	√	√	√
8	Timbangan	√	√	√
9	Plastik	√	√	√

4.3.2. Prosedur Pembuatan Produk Olahan Susu Kerbau

4.3.2.1. Gula Puan

Gula puan merupakan produk unggulan pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal, produk gula puan sendiri adalah yang paling banyak di minati oleh konsumen dan produk gula puan di Desa Bangsal biasanya di jual oleh pengerajin kepada tengkulak untuk di pasarkan kembali ke daerah lain. Untuk membuat 1 kg gula puan dibutuhkan 2,5 liter susu kerbau segar dan ¼ kg gula pasir. Berikut ini prosedur pembuatan produk Gula Puan berdasarkan hasil wawancara dengan pengrajin olahan susu kerbau:

Gambar 4.1. Produk Gula Puan

1. Persiapan Bahan Baku

Tahap pertama dalam membuat gula puan diawali dengan meletakan susu kerbau ke dalam baskom, diamkan selama 5 menit agar lapisan pertama pada susu kerbau menggumpal keatas permukaan. Untuk proses persiapan bahan baku susu kerbau segar dapat dilihat pada gambar 4.2.

Gambar 4.2. Persiapan Bahan Baku Susu Kerbau Segar

2. Tahap Penyaringan

Tahap kedua saring lapisan pertama susu kerbau yang terdapat dipermukaan susu kerbau sampai bersih, penyaringan ini bertujuan agar ketika proses pemasakan tidak ada minyak yang disebabkan oleh lapisan pertama susu kerbau, karena jika banyak minyak yang ikut termasak akan mempengaruhi ketahanan produk gula puan. Pada gambar 4.3. dapat di lihat proses pemisahan lapisan pertama susu kerbau yang terdapat di permukaan.

4.3. Penyaringan Lapisan pertama Pada Permukaan Susu Kerbau

3. Tahap Pencampuran Gula Pasir

Tahap ketiga masukan gula pasir kedalam susu kerbau yang telah bersih dari lapisan pertama, kemudian aduk hingga gula larut dengan susu kerbau, pengadukan ini memakan waktu berkisar 5-10 menit, takaran gula pasir yang digunakan adalah ¼ kg gula pasir untuk 2,5 liter susu kerbau. Pada gambar 4.4. dapat di lihat proses pencampuran gula pasir ke bahan baku susu kerbau segar.

Gambar 4.4. Pencampuran Gula Pasir

4. Proses Memasak

Tahap keempat masukan susu kerbau yang telah dicampur gula pasir kedalam kuali yang telah di siapkan, dimana pada proses memasak ini menggunakan api kompor yang sedang. Pada gambar 4.5. dapat di lihat proses pemasakan susu kerbau segayang telah di campur gula ke dalam kuali yang telah di panaskan menggunakan kompor.

Gambar 4.5. Proses Memasak Gula Puan

5. Proses Pengadukan

Gambar 4.6. Proses Pengadukan

Tahap kelima adalah proses pengadukan susu kerbau yang sedang dimasak, proses ini memakan waktu 4-6 jam tergantung banyaknya susu kerbau yang dimasak, jika susu kerbau yang diaduk sudah menggumpal dan mengering berarti susu kerbau sudah menjadi gula puan. Pada gambar 4.6. dapat di lihat proses pengadukan gula puan.

6. Proses Pendinginan dan Pengemasan Produk Gula Puan

Tahap terakhir adalah proses pendinginan dan pengemasan, dimana pada proses ini gula puan yang telah masak dan menggumpal di dinginkan terlebih dahulu dan proses selanjutnya adalah pengemasan produk gula puan. Pada gambar 4.7. dapat di lihat proses pendinginan produk gula puan yang telah selesai di masak.

Gambar 4.7. Proses Pendinginan Produk Gula Puan

4.3.2.2. Sagon

Sagon puan merupakan produk yang juga cukup banyak di minati oleh para konsumen, produk sagon puan biasanya menjadi makanan yang di sajikan pada acara-acara resmi di kantor, pesta pernikahan ataupun hari raya. Produk sagon puan dan produk gula puan sebenarnya tidak jauh berbeda, hanya saja produk sagon puan bertekstur lebih kering dan gurih karena adanya campuran kuning telur.

Proses pembuatan produk sagon puan juga tidak jauh berbeda dengan produk gula puan, perbedaannya hanya pada campuran bahan baku yang di

tambah kuning telur. Untuk membuat 1 kg sagon puan di butuhkan 2,5 liter susu kerbau segar, ¼ kg gula pasir, dan 8 butir telur yang hanya diambil kuning telurnya saja.

Proses untuk membuat produk sagon puan terdapat bebrapa tahap, tahap pertama dalam membuat sagon puan diawali dengan meletakan susu kerbau ke dalam baskom, diamkan selama 5 menit agar lapisan pertama pada susu kerbau menggumpal keatas permukaan.

Tahap kedua saring lapisan pertama susu kerbau yang terdapat dipermukaan susu kerbau sampai bersih, penyaringan ini bertujuan agar ketika proses pemasakan tidak ada minyak yang disebabkan oleh lapisan pertama susu kerbau, karena jika banyak minyak yang ikut termasak akan mempengaruhi ketahanan produk sagon.

Tahap ketiga masukan gula pasir dan kuning telur kedalam susu kerbau yang telah bersih dari lapisan pertama, kemudian aduk hingga gula dan kuning telur larut dengan susu kerbau, pengadukan ini memakan waktu berkisar 5-10 menit, takaran gula pasir yang digunakan adalah ¼ kg gula pasir dan 8 butir telur yang diambil kuningnya saja untuk 2,5 liter susu kerbau segar.

Tahap keempat masukan susu kerbau yang telah dicampur gula pasir dan kuning telur kedalam kuali yang telah di siapkan, pada proses memasak ini menggunakan api kompor yang sedang. Tahap kelima adalah proses pengadukan susu kerbau yang sedang dimasak, proses ini memakan waktu 4-6 jam tergantung banyaknya susu kerbau yang dimasak, jika susu kerbau yang diaduk sudah menggumpal dan mengering itu artinya susu kerbau sudah menjadi sagon.

Tahap terakhir adalah proses pendinginan dan pengemasan, dimana pada proses ini sagon puan yang telah masak dan menggumpal di dinginkan terlebih dahulu dan kemudian dikemas.

4.3.2.3. Minyak Sapi

Minyak sapi merupakan produk yang banyak di gunakan konsumen sebagai campuran dalam pembuatan aneka makanan, aroma dan rasa yang khas

membuat konsumen memilih minyak sapi sebagai campuran pembuatan aneka makanan. Proses pembuatan minyak sapi relatif lebih mudah di bandingkan dengan proses pembuatan gula puan dan sagon, pembuatan minyak sapi sendiri tidak memerlukan bahan tambahan dalam proses pembuatannya. Produk minyak sapi memanfaatkan lapisan pertama susu kerbau segar yang terdapat pada permukaan sebagai bahan baku pembuatannya. Berikut ini prosedur pembuatan produk minyak sapi berdasarkan hasil wawancara dengan pengrajin olahan susu kerbau:

1. Persiapan Bahan Baku

Tahap pertama dalam membuat minyak sapi diawali dengan meletakan susu kerbau ke dalam baskom, diamkan selama 5 menit agar lapisan pertama pada susu kerbau menggumpal keatas permukaan. Untuk proses persiapan bahan baku susu kerbau segar dapat dilihat pada gambar 4.8.

Gambar 4.8. Persiapan Bahan Baku

2. Tahap Penyaringan

Tahap kedua saring lapisan pertama susu kerbau yang terdapat dipermukaan susu kerbau. Berbeda dengan gula puan dan sagon puan yang menggunakan susu kerbau sebagai bahan baku, minyak sapi menggunakan lapisan pertama susu kerbau yang telah disaring sebagai bahan baku pembuatannya. Kemudian pisahkan lapisan pertama susu kerbau yang telah di saring dan masukan kedalam mangkok yang telah di saiapkan. Pada gambar 4.9. dapat di lihat proses pemisahan lapisan pertama susu kerbau.

Gambar 4.9. Proses Pemisahan Lapisan pertama Susu Kerbau

3. Proses Memasak Minyak Sapi

Tahap ketiga masukan lapisan pertama susu kerbau yang telah di pisahkan kedalam kuali, pada proses memasak minyak sapi api yang di gunakan harus kecil. Setelah lapisan pertama susu kerbau dimasukan kedalam kuali yang telah di

panaskan, aduk sampai gumpalan lapisan pertama susu kerbau berwarna putih tersebut berubah menjadi minyak berwarna kuning. Proses memasak minyak sapi ini membutuhkan waktu sekitar 1-3 jam tergantung banyaknya lapisan pertama susu kerbau yang dimasak. Pada gambar 4.10. dapat di lihat proses memasak lapisan pertama susu kerbau hingga menjadi minyak sapi.

Gambar 4.10. Proses Memasak Minyak Sapi

4. Finishing

Tahap terakhir dalam pembuatan minyak sapi adalah pendinginan dan pengemasan. Setelah proses memasak, minyak sapi yang telah masak di saring kembali agar kotoran yang ada tidak ikut masuk kedalam proses pendinginan dan pengemasan, kemudian minyak sapi yang sudah di saring dan bersih dari kotoran di masukan kedalam wadah untuk di dinginkan dan di kemas. Pada gambar 4.11. dapat di lihat tahap akhir dalam membuat minyak sapi.

Gambar 4.11. Tahap Akhir Pembuatan Minyak Sapi

4.4. Pendapatan Rumah Tangga Pengrajin Olahan Susu Kerbau

Pendapatan rumah tangga merupakan jumlah dari pendapatan usaha tani dan non usaha tani. Para pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal kecamatan pampangan tidak hanya mengandalkan pendapatan rumah tangga dari penjualan produk olahan susu kerbau saja, namun pengrajin olah susu kerbau di Desa Bangsal juga mempunyai usaha tani padi. Pendapatan usahatani dan non usahatani merupakan hasil bersih (laba bersih) yang diterima oleh pengrajin olahan susu kerbau setelah dikurangkan antara penerimaan yang diperoleh dengan biaya produksi yang dikeluarkan. Berikut merupakan rincian untuk memperoleh pendapatan dalam usahatani padi dan juga rincian pendapatan yang diperoleh dari non usahatani olahan susu kerbau.

4.4.1. Usahatani Padi

Usahatani padi merupakan pekerjaan utama bagi pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal, usahatani padi di Desa Bangsal adalah padi rawa lebak yang hanya melakukan satu kali proses panen dalam setahunnya dijual dalam

bentuk gabah kering. Luas rata-rata lahan usahatani padi pengrajin olahan susu kerbau yaitu 1,17 Ha. Untuk menghitung pendapatan dari usahatani para pengrajin susu kerbau di Desa Bangsal dapat dilihat pada subbab berikut ini.

4.4.1.1. Rata-Rata Biaya Produksi Usaha Tani Padi

Biaya produksi merupakan jumlah keseluruhan biaya yang di keluarkan pengrajin olahan susu kerbau dalam proses produksi usaha tani padi. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Rata-rata biaya produksi usaha tani padi pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal dapat dilihat pada Tabel 4.14. sebagai berikut.

Tabel 4.14. Rata-Rata Biaya Produksi Usaha Tani Padi Pengrajin Olahan Susu Kerbau di Desa Bangsal

Komponen Biaya	Biaya (Rp/Th)
Biaya Tetap	102.856
Biaya Variabel	4.197.776
Total Biaya Produksi	4.300.632

Berdasarkan Tabel 4.14. dapat di simpulkan bahwa rata-rata biaya produksi usaha tani padi pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal sebesar Rp. 4.300.632 per tahunnya dengan luas lahan rata-rata 1.17 Ha, terdiri dari rata-rata biaya tetap sebesar Rp. 102.856 pertahunnya dan biaya variabel Rp. 4.197.776 pertahunnya. Data lengkapnya dapat di lihat pada lampiran 3 sampai dengan lampiran 14.

4.4.1.2. Rata-Rata Penerimaan Usahatani Padi

Penerimaan merupakan hasil kali antara hasil produksi dengan harga jual yang di tawarkan. Dalam penelitian ini pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal hanya menjual hasil produksi usaha tani padi berupa gabah kering dan pemanenan hasil produksi di lakukan dalam satu kali setiap tahunya. Harga penjualan gabah kering yang berlaku adalah Rp.5000/Kg. Adapun rata-rata penerimaan usahatani padi pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal dapat dilihat pada Tabel 4.15. sebagai berikut.

Tabel 4.15. Rata-Rata Penerimaan Usaha Tani Padi Pengrajin Olahan Susu Kerbau di Desa Bangsal

Uraian	Nilai
Jumlah Produksi Gabah Kering (Kg/Th)	3.367
Harga Jual Gabah Kering (Rp)	5.000
Penerimaan (Rp /Th)	16.835.000

Berdasarkan Tabel 4.15. dapat di simpulkan bahwa rata-rata penerimaan usaha tani padi pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal sebesar Rp.16.835.000 per tahun dari luas lahan rata-rata 1.17 Ha. Penerimaan usaha tani padi yaitu hasil kali jumlah produksi gabah kering dengan harga jual gabah kering.

4.4.1.3. Rata-Rata Pendapatan Usahatani Padi

Pendapatan merupakan laba bersih yang diterima petani padi setelah dikurangkan antara penerimaan yang diperoleh dengan biaya produksi yang dikeluarkan. Biaya produksi merupakan biaya yang diperoleh dari penjumlahan antara biaya variabel dengan biaya tetap. Rata-rata pendapatan petani padi pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal dapat dilihat pada Tabel 4.16. berikut ini.

Tabel 4.16. Rata-Rata Pendapatan Usahatani Padi Pengrajin Olahan Susu Kerbau di Desa Bangsal

Uraian	Nilai
Penerimaan (Rp/Th)	16.835.000
Biaya Produksi (Rp/Th)	4.300.632
Pendapatan (Rp/Th)	12.534.368
Pendapatan (Rp/Bln)	1.044.531

Berdasarkan Tabel di atas dapat disimpulkan bahwa pendapatan usaha tani padi yang di jual dalam bentuk gabah kering rata-rata pendapatan yang diterima pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal sebesar Rp.12.534.368 per tahun dan untuk pendapatan perbulannya sebesar Rp.1.044.531 yang di dapat dari luas lahan 1,17 Ha. Untuk lebih jelasnya rincian pendapatan dapat dilihat pada lampiran 15 sampai dengan lampiran 17.

4.4.2. Non Usaha Tani

Kegiatan diluar usahatani yang di lakukan untuk menambah penghasilan pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal adalah dengan mengolah susu kerbau segar menjadi beberapa produk. Produk yang di hasilkan pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal terdiri dari 3 produk yaitu gula puan, sagon puan dan minyak sapi. Berikut ini disajikan secara ringkas hasil perhitungan pendapatan agroindustri aneka olahan produk susu kerbu segar secara lengkap dijabarkan pada subbab berikut.

4.4.2.1. Gula Puan

4.4.2.1.1. Biaya Tetap Gula Puan

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengrajin olahan susu kerbau di hitung dengan menggunakan metode penyusutan garis lurus dan dilanjutkan dengan jointcost metode fisik dengan mempertimbangkan bahwa alat produksi yang digunakan pada proses pembuatan gula puan, sagon puan dan minyak sapi semuanya sama. Perhitungan biaya penyusutan alat produksi dari ke 3 produk tersebut dengan menggunakan metode garis lurus dapat dilihat pada lampiran 18. Biaya tetap perbulan diperoleh dari selisih antara harga beli dengan harga jual dibagi dengan umur pakai alat dan dikali dengan jumlah alat yang dimiliki, kemudian dilanjutkan dengan perhitungan joint cost yang alokasi perhitungannya menggunakan jumlah produksi gula puan perbulan dibagi dengan total produksi dari gula puan, sagon, dan minyak sapi perbulan kemudian dikalikan dengan biaya penyusutan alat perbulan. Perhitungan alat produksi gula puan dengan menggunakan joint cost metode fisik dapat dilihat pada lampiran 19. Perhitungan rata-rata biaya tetap peralatan produksi dapat dilihat pada Tabel 4.17.

Tabel 4.17. Rata-Rata Biaya Tetap Alat Produksi Gula Puan

Uraian	Biaya Tetap (Rp/Produksi)	Biaya Tetap (Rp/Bulan)	Biaya Tetap (Rp/Tahun)
Baskom	54	538	6.459

Spatula	90	897	10.766
Kuali	235	2.350	28.195
Kompor gas	88	877	10.526
Irus	53	526	6.316
Saringan	25	247	2.961
Mangkok	55	548	6.579
Timbangan	132	1.316	15.789
Total	730	7.299	87.591

Tabel 4.17 dapat di tarik kesimpulan bahwa biaya rata-rata penyusutan alat produksi pengolahan gula puan per bulan sebesar Rp.7.299 dan biaya penyusutan gula puan per tahun sebesar Rp.87.591. Biaya penyusutan alat per proses produksi gula puan ini yaitu sebesar Rp.730, didapat dari pembagian biaya penyusutan per bulan dengan jumlah proses produksi dalam satu bulan yaitu sebanyak 10 kali proses produksi.

4.4.2.1.2. Biaya Tenaga Kerja

Proses produksi gula puan juga diperlukan adanya input berupa sumberdaya manusia berupa pemakaian jasa tenaga kerja. Tenaga kerja yang digunakan dalam membuat gula puan ini hanya menggunakan 1 orang tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga tanpa mengupah tenaga kerja dari luar, biaya tenaga kerja termasuk kedalam biaya variabel.

Tenaga kerja dari dalam keluarga sebenarnya tidak diupah, namun peneliti mengasumsikan upah per orang per proses produksi yang berasal dari dalam keluarga sama dengan upah tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga yaitu Rp. 30.000,- per orang (wanita) per proses produksi, dengan jam kerja selama 6 jam per proses produksi pembuatan gula puan. Dapat ditarik kesimpulan bahwa dengan proses produksi per bulan sebanyak 10 kali perbulan maka biaya tenaga kerja yang dikeluarkan adalah sebanyak Rp. 30.000 per proses produksi, Rp. 300,000 per bulan dan Rp.3.600.000 per tahun.

4.4.2.1.3. Biaya Variabel Gula Puan

Dalam proses pengolahan susu kerbau segar menjadi gula puan memerlukan bahan baku utama yaitu susu kerbau segar dan juga bahan baku penolong seperti gula pasir, plastik, dan bahan bakar gas. Selain bahan baku dan juga bahan penolong, biaya tenaga kerja juga termasuk ke dalam komponen biaya variabel. Untuk lebih rinci mengenai perhitungan biaya variabel gula puan dapat dilihat pada Tabel 4.18.

Tabel 4.18. Rata-Rata Biaya Variabel Gula Puan

Uraian	Satuan	Harga Input (Rp)	Jumlah Input Per Bulan	Biaya (Rp/Produksi)	Biaya (Rp/Bulan)	Biaya (Rp/Tahun)
Susu Kerbau	L	16.000	150	240.000	2.400.000	28.800.000
Gula Pasir	Kg	13.000	15	19.500	195.000	2.340.000
Plastik	Bungkus	8.000	2	1.600	16.000	192.000
Bahan Bakar (Gas)	Tabung 3 Kg	25.000	2	5.000	50.000	600.000
Biaya Tenaga Kerja	Orang	30.000	1	30.000	300.000	3.600.000
	Total			296.100	2.961.000	35.532.000

Tabel 4.18. menunjukkan bahwa biaya variabel yang dikeluarkan dalam produksi gula puan per bulan yaitu sebesar Rp. 2.961.000 dan per tahun nya sebesar Rp.35.532.000. cara menghitung biaya variabel per bulan yaitu harga input di kali dengan jumlah input per bulan. biaya variabel pembuatan gula puan per proses produksi yaitu sebesar Rp.296.100, di dapat dari pembagian biaya variabel per bulan dengan jumlah proses produksi dalam satu bulan yaitu sebanyak 10 kali proses produksi. Sumbangan biaya variabel terbesar yaitu bahan baku susu kerbau segar, sedangkan sumbangan biaya variabel terkecil yaitu plastik untuk packaging.

4.4.2.1.4. Total Biaya Produksi Gula Puan

Total biaya produksi merupakan perjumlahan biaya penyusutan alat dan biaya variabel dari proses produksi gula puan. Berikut ini adalah biaya produksi pengolahan susu kerbau menjadi gula puan di Desa Bangsal disajikan pada Tabel 4.19.

Tabel 4.19. Rata-Rata Total Biaya Produksi Gula Puan

Komponen Biaya	Biaya (Rp/Produksi)	Biaya (Rp/Bulan)	Biaya (Rp/Tahun)
Biaya Variabel	296.100	2.961.000	35.532.000
Biaya Tetap	730	7.299	87.591
Total	296.830	2.968.299	35.619.591

Berdasarkan Tabel 4.19. dapat di simpulkan bahwa total biaya produksi dalam pembuatan gula puan perbulan adalah sebesar Rp.2.968.299, pertahunnya sebesar Rp.35.619.591 dan untuk total biaya produksi per proses produksi adalah sebesar Rp.296.830.

4.4.2.1.5. Total Pendapatan Produk Gula Puan

Pendapatan dapat dilihat dari selisih antara penerimaan yang didapat dari perkalian harga jual dan jumlah produksi dengan biaya total. Tabel 4.20. menjelaskan secara ringkas pendapatan yang diperoleh oleh pelaku usaha gula puan di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan.

Tabel 4.20. Rata-Rata Total Pendapatan Gula Puan

Uraian	Satuan	Jumlah (Proses Per Produksi)	Jumlah (Per Bulan)*	Jumlah (Per Tahun)
Jumlah Produksi	Kg	6	60	720

Harga Jual	Rp/Kg	80.000	80.000	80.000
Penerimaan	Rp	480.000	4.800.000	57.600.000
Biaya Broduksi	Rp	296.830	2.968.299	35.619.591
Pendapatan	Rp	183.170	1.831.701	21.980.409

Keterangan:* 10 kali produksi perbulan

Berdasarkan Tabel 4.20. dapat dilihat bahwa jumlah produksi gula puan dalam sekali proses produksi adalah 6 Kg dan dalam satu bulan pengrajin gula puan memproduksi sebanyak 60 kg gula puan, karena dalam satu bulan pengrajin gula puan hanya memproduksi gula puan sebanyak 10 kali. Pendapatan perbulan yang di terima oleh pengrajin gula puan adalah sebesar Rp.1.831.701, yang didapat dari hasil selisih antara penerimaan per bulan sebesar Rp. 4.800.000 dengan biaya produksi per bulan Rp.2.968.299.

4.4.2.2. Sagon Puan

4.4.2.2.1. Biaya Tetap Sagon Puan

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengrajin olahan susu kerbau di hitung dengan menggunakan metode penyusutan garis lurus dan dilanjutkan dengan jointcost metode fisik dengan mempertimbangkan bahwa alat produksi yang digunakan pada proses pembuatan gula puan, sagon puan dan minyak sapi semuanya sama. Biaya tetap sagon puan perbulan diperoleh dari selisih antara harga beli dengan harga jual dibagi dengan umur pakai alat dan dikali dengan jumlah alat yang dimiliki, kemudian dilanjutkan dengan perhitungan joint cost yang alokasi perhitungannya menggunakan jumlah produksi sagon puan perbulan dibagi dengan total produksi dari gula puan, sagon, dan minyak sapi perbulan, kemudian dikalikan dengan biaya penyusutan alat sagon puan perbulan. Perhitungan alat produksi sagon puan dengan menggunakan joint cost metode fisik dapat dilihat pada lampiran 20. Perhitungan rata-rata biaya tetap peralatan produksi sagon puan dapat dilihat pada Tabel 4.21.

Tabel 4.21. Rata-Rata Biaya Tetap Alat Produksi Sagon Puan

Uraian	Biaya Tetap (Rp/Produksi)	Biaya Tetap (Rp/Bulan)	Biaya Tetap (Rp/Tahun)
Baskom	54	108	1.292
Spatula	90	179	2.153
Kuali	235	470	5.639
Kompor gas	88	175	2.105
Irus	53	105	1.263
Saringan	25	49	592
Mangkok	55	110	1.316
Timbangan	132	263	3.158
Total	730	1.460	17.518

Berdasarkan Tabel diatas dapet di tarik kesimpulan bahwa biaya tetap rata-rata alat produksi pengolahan sagon puan per bulan sebesar Rp.1.460 dan biaya penyusutan sagon puan per tahun sebesar Rp.17.518. Biaya penyusutan alat per proses produksi sagon puan ini yaitu sebesar Rp.730, didapat dari pembagian biaya penyusutan per bulan dengan jumlah proses produksi dalam satu bulan yaitu sebanyak 2 kali proses produksi.

4.4.2.2.2. Biaya Tenaga Kerja

Proses produksi sagon puan juga diperlukan adanya input berupa sumberdaya manusia berupa pemakaian jasa tenaga kerja. tenaga kerja yang digunakan dalam membuat sagon puan ini hanya memggunakan 1 orang tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga tanpa mengupah tenaga kerja dari luar, biaya tenaga kerja termasuk kedalam biaya variabel.

Tenaga kerja dari dalam keluarga sebenarnya tidak diupah, namun peneliti mengasumsikan upah per orang per proses produksi yang berasal dari dalam keluarga sama dengan upah tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga yaitu Rp.30.000 per orang (wanita) per proses produksi, dengan jam kerja selama 6 jam per proses produksi pembuatan sagon puan. Dapat ditarik kesimpulan bahwa dengan proses produksi per bulan sebanyak 2 kali per bulan maka biaya tenaga kerja

yang dikeluarkan adalah sebanyak Rp.30.000 per proses produksi, Rp.60.000 per bulan dan Rp.720.000 per tahun.

4.4.2.2.3. Biaya Variabel

Proses pembuatan sagon puan memerlukan bahan baku utama yaitu susu kerbau segar dan juga bahan baku penolong seperti gula pasir, kuning telur, plastik, dan bahan bakar gas. Selain bahan baku dan juga bahan penolong, biaya tenaga kerja juga termasuk ke dalam komponen biaya variabel. Untuk lebih rinci mengenai perhitungan biaya variabel sagon puan dapat dilihat pada Tabel 4.22.

Tabel 4.22. Rata-Rata Biaya Variabel Sagon Puan

Uraian	Satuan	Harga Input (Rp)	Jumlah Input Per Bulan	Biaya (Rp/Produksi)	Biaya (Rp/Bulan)	Biaya (Rp/Tahun)
Susu Kerbau	L	16.000	30	240.000	480.000	5.760.000
Gula Pasir	Kg	13.000	3	19.500	39.000	468.000
Plastik	Bungkus	8.000	1	4.000	8.000	96.000
Bahan Bakar (Gas)	Tabung 3 Kg	25.000	1	12.500	25.000	300.000
Telur	Butir	1.500	96	72.000	144.000	1.728.000
Biaya Tenaga Kerja	Orang	30.000	1	30.000	60.000	720.000
Total				378.000	756.000	9.072.000

Tabel 4.22. menunjukkan bahwa biaya variabel yang dikeluarkan dalam produksi sagon puan per bulan yaitu sebesar Rp. 756.000 dan per tahun nya sebesar Rp.9.072.000. cara menghitung biaya variabel per bulan yaitu harga input di kali dengan jumlah input per bulan. biaya variabel pembuatan sagon puan per proses produksi yaitu sebesar Rp.378.000, di dapat dari pembagian biaya variabel per bulan dengan jumlah proses produksi dalam satu bulan yaitu sebanyak 2 kali proses

produksi. Sumbangan biaya variabel terbesar yaitu bahan baku susu kerbau segar, sedangkan sumbangan biaya variabel terkecil yaitu plastik untuk packaging.

4.4.2.2.4. Total Biaya Produksi

Total biaya produksi merupakan perjumlahan biaya penyusutan alat dan biaya variabel dari proses produksi sagon puan. Berikut ini adalah biaya produksi pengolahan susu kerbau menjadi sagon puan di Desa Bangsal pada Tabel 4.23.

Tabel 4.23. Rata-Rata Total Biaya Produksi Sagon Puan

Komponen Biaya	Biaya (Rp/Produksi)	Biaya (Rp/Bulan)	Biaya (Rp/Tahun)
Biaya Variabel	378.000	756.000	9.072.000
Biaya Tetap	730	1.460	17.518
Total	378.730	757.460	9.089.518

Berdasarkan Tabel 4.23. dapat di simpulkan bahwa total biaya produksi dalam pembuatan sagon puan perbulan adalah sebesar Rp. 757.460, pertahunnya sebesar Rp. 9.089.518 dan untuk total biaya produksi per proses produksi adalah sebesar Rp. 378.730.

4.4.2.2.5. Total Pendapatan Produk Sagon puan

Pendapatan dapat dilihat dari selisih antara penerimaan yang didapat dari perkalian harga jual dan jumlah produksi dengan biaya total. Tabel 4.24. menjelaskan secara ringkas pendapatan yang diperoleh oleh pelaku usaha sagon.

Tabel 4.24. Rata-Rata Total Pendapatan Sagon Puan

Uraian	Satuan	Jumlah (Proses Per Produksi)	Jumlah (Per Bulan)*	Jumlah (Per Tahun)
Jumlah Produksi	Kg	6	12	144
Harga Jual	Rp/Kg	150.000	150.000	150.000

Penerimaan	Rp	900.000	1.800.000	21.600.000
Biaya Broduksi	Rp	378.730	757.460	9.089.518
Pendapatan	Rp	521.270	1.042.540	12.510.482

Keterangan:* 2 kali produksi perbulan

Berdasarkan Tabel 4.24. dapat dilihat bahwa jumlah produksi sagon puan dalam sekali proses produksi adalah 6 Kg dan dalam satu bulan pengrajin sagon puan memproduksi sebanyak 12 kg sagon, karena dalam satu bulan pengrajin sagon puan hanya memproduksi sagon puan sebanyak 2 kali. Pendapatan perbulan yang di terima oleh pengrajin sagon puan adalah sebesar Rp.1.042.540, yang didapat dari hasil selisih antara penerimaan per bulan sebesar Rp.1.800.000 dengan biaya produksi per bulan Rp.757.460.

4.4.2.3. Minyak Sapi

4.4.2.3.1. Biaya Tetap

Biaya tetap minyak sapi yang dikeluarkan oleh pengrajin olahan susu kerbau di hitung dengan menggunakan metode penyusutan gabungan dengan mempertimbangkan bahwa alat produksi yang digunakan pada proses pembuatan gula puan, sagon puan dan minyak sapi semuanya sama. Biaya tetap minyak sapi perbulan diperoleh dari selisih antara harga beli dengan harga jual dibagi dengan umur pakai alat dan dikali dengan jumlah alat yang dimiliki, kemudian dilanjutkan dengan perhitungan joint cost yang alokasi perhitungannya menggunakan jumlah produksi minyak sapi perbulan dibagi dengan total produksi dari gula puan, sagon, dan minyak sapi perbulan kemudian dikalikan dengan biaya penyusutan alat minyak sapi perbulan, untuk perhitungan alat produksi minyak sapi dengan menggunakan joint cost dapat dilihat pada lampiran 21. Perhitungan biaya tetap peralatan produksi minyak sapi dapat dilihat pada Tabel 4.25.

Tabel 4.25. Rata-Rata Biaya Penyusutan Alat Minyak Sapi

Uraian	Biaya Tetap (Rp/Produksi)	Biaya Tetap (Rp/Bulan)	Biaya Tetap (Rp/Tahun)
Baskom	18	36	431

Spatula	30	60	718
Kuali	78	157	1.880
Kompor gas	29	58	702
Irus	18	35	421
Saringan	8	16	197
Mangkok	18	37	439
Timbangan	44	88	1.053
Total	243	487	5.839

Berdasarkan Tabel diatas dapet di tarik kesimpulan bahwa biaya rata-rata penyusutan alat produksi pengolahan minyak sapi per bulan sebesar Rp.487 dan biaya penyusutan minyak sapi per tahun sebesar Rp.5.839. Biaya penyusutan alat per proses produksi minyak sapi ini yaitu sebesar Rp.243, didapat dari pembagian biaya penyusutan per bulan dengan jumlah proses produksi dalam satu bulan yaitu sebanyak 2 kali proses produksi.

4.4.2.3.2. Biaya Tenaga Kerja

Proses produksi minyak sapi juga diperlukan adanya input berupa sumberdaya manusia berupa pemakaian jasa tenaga kerja. Tenaga kerja yang digunakan dalam membuat minyak sapi ini hanya memggunakan 1 orang tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga tanpa mengupah tenaga kerja dari luar, biaya tenaga kerja termasuk kedalam biaya variabel.

Tenaga kerja dari dalam keluarga sebenarnya tidak diupah, namun peneliti mengasumsikan upah per orang per proses produksi yang berasal dari dalam keluarga sama dengan upah tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga yaitu Rp.30.000 per orang (wanita) per proses produksi, dengan jam kerja selama 4 jam per proses produksi pembuatan minyak sapi. Ditarik kesimpulan bahwa dengan proses produksi per bulan sebanyak 2 kali per bulan maka biaya tenaga kerja yang dikeluarkan adalah sebanyak Rp.30.000 per proses produksi, Rp.60.000 per bulan dan Rp.720.000 per tahun.

4.4.2.3.3. Biaya Variabel

Proses pengolahan susu kerbau segar menjadi minyak sapi bahan yang di gunakan sedikit berbeda di bandingkan dengan bahan yang digunakan pada proses pembuatan gula puan dan sagon, dimana pada pembuatan minyak sapi hanya membutuhkan lapisan pertama susu kerbau tidak ada bahan tambahan yang lain. Untuk lebih rinci mengenai perhitungan biaya variabel minyak sapi dapat dilihat pada Tabel 4.26.

Tabel 4.26. Rata-Rata Biaya Variabel Minyak Sapi

Uraian	Satuan	Harga Input (Rp)	Jumlah Input Per Bulan	Biaya (Rp/Produksi)	Biaya (Rp/Bulan)	Biaya (Rp/Tahun)
Susu Kerbau	L	16.000	16	128.000	256.000	3.072.000
Plastik	Bungkus	8.000	1	12.500	8.000	96.000
Bahan Bakar (Gas)	Tabung 3 Kg	25.000	1	4.000	25.000	300.000
Biaya Tenaga Kerja	Orang	30.000	1	30.000	60.000	720.000
	Total			174.500	349.000	4.188.000

Tabel 4.26. menunjukkan bahwa biaya variabel yang dikeluarkan dalam produksi minyak sapi per bulan yaitu sebesar Rp. 349.000 dan per tahun nya sebesar Rp.4.188.000. cara menghitung biaya variabel per bulan yaitu harga input di kali dengan jumlah input per bulan. biaya variabel pembuatan sagon puan per proses produksi yaitu sebesar Rp.174.500, di dapat dari pembagian biaya variabel per bulan dengan jumlah proses produksi dalam satu bulan yaitu sebanyak 2 kali proses produksi. Sumbangan biaya variabel terbesar yaitu bahan baku susu kerbau segar, sedangkan sumbangan biaya variabel terkecil yaitu plastik untuk packaging.

4.4.2.3.4. Total Biaya Produksi

Total biaya produksi merupakan perjumlahan biaya penyusutan alat dan biaya variabel dari proses produksi minyak sapi. Berikut ini adalah biaya produksi

pengolahan susu kerbau menjadi minyak sapi di Desa Bangsal disajikan pada Tabel 4.27.

Tabel 4.27. Rata-Rata Total Biaya Produksi Minyak Sapi

Komponen Biaya	Biaya (Rp/Produksi)	Biaya (Rp/Bulan)	Biaya (Rp/Tahun)
Biaya Variabel	174.500	349.000	4.188.000
Biaya Tetap	243	487	5.839
Total	174.743	349.487	4.193.839

Berdasarkan Tabel 4.27. dapat di simpulkan bahwa total biaya produksi dalam pembuatan minyak sapi perbulan adalah sebesar Rp.349.487, pertahunnya sebesar Rp. 4.193.839 dan untuk total biaya produksi per proses produksi adalah sebesar Rp. 174.743.

4.4.2.3.5. Total Pendapatan Produk Minyak Sapi

Pendapatan dapat dilihat dari selisih antara penerimaan yang didapat dari perkalian harga jual dan jumlah produksi dengan biaya total. Tabel 4.28. menjelaskan secara ringkas pendapatan yang diperoleh oleh pelaku usaha minyak sapi.

Tabel 4.28. Rata-Rata Total Pendapatan Minyak Sapi

Uraian	Satuan	Jumlah (Proses Per Produksi)	Jumlah (Per Bulan)*	Jumlah (Per Tahun)
Jumlah Produksi	Kg	2	4	48
Harga Jual	Rp/Kg	250.000	250.000	250.000
Penerimaan	Rp	500.000	1.000.000	12.000.000
Biaya Broduksi	Rp	174.743	349.487	4.193.839
Pendapatan	Rp	325.257	650.513	7.806.161

Keterangan:* 2 kali produksi perbulan

Berdasarkan Tabel 4.28. dapat dilihat bahwa jumlah produksi minyak sapi dalam sekali proses produksi adalah 2 kg dan dalam satu bulan pengrajin minyak sapi memproduksi sebanyak 4 kg minyak sapi, karena dalam satu bulan pengrajin minyak sapi hanya memproduksi minyak sapi sebanyak 2 kali. Pendapatan perbulan yang di terima oleh pengrajin minyak sapi adalah sebesar Rp.650.513, yang didapat dari hasil selisih antara penerimaan per bulan sebesar Rp. 1.000.000 dengan biaya produksi per bulan Rp.349.487.

4.4.3. Total Pendapatan Rumah Tangga Pengrajin Olahan Susu Kerbau

Pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal tidak hanya melakukan satu pekerjaan dalam memenuhi kebutuhan hidup keluarga sehari-hari, namun juga terdapat beberapa pekerjaan lainnya. Pendapatan yang dihasilkan oleh pengrajin olahan susu kerbau maupun anggota keluarga dapat memberikan kontribusi terhadap pendapatan rumah tangga. Tabel 4.29 merupakan rata-rata pendapatan total rumah tangga pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal.

Tabel 4.29. Rata-Rata Pendapatan Rumah Tangga Pengrajin Olahan Susu Kerbau di Desa Bangsal

Mata Pencaharian	Rata-Rata Pendapatan (Rp/Bulan)	Rata-Rata Pendapatan (Rp/Tahun)
Usaha Tani Padi	1.044.531	12.534.368
Non Usaha Tani	3.524.754	42.297.048
Total	4.569.285	54.831.416

Berdasarkan Tabel 4.29. terilihat bahwa pendapatan mata pencaharian terbesar pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal adalah berasal dari pendapatan non usaha tani yang meliputi usaha gula puan, sagon puan dan minyak sapi. Pendapatan usaha tani di peroleh dari pendapatan bersih usaha tani padi dan pendapatan non usaha tani di peroleh dari penjumlahan pendapatan bersih usaha produk gula puan, sagon, dan minyak sapi. Rata-rata pendapatan total rumah tangga pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal per bulan adalah sebesar Rp. 4.569.285 dan Rp. 54.831.416 per tahun.

4.5. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Susu Kerbau

Kegiatan agroindustri olahan susu kerbau merupakan suatu langkah yang dapat menambah tingkat pendapatan yang diperoleh pengrajin olahan susu kerbau. Metode hayami merupakan metode yang digunakan untuk menafsirkan secara ekonomis kandungan nilai tambah yang terdapat pada berbagai produk hasil olahan susu kerbau segar di Desa Bangsal. Melalui metode hayami dapat diuraikan seberapa besar kontribusi sumbangan input lain selain dari bahan baku utama serta dapat diketahui distribusi nilai tambah pada aneka olahan produk susu kerbau segar terhadap tenaga kerja dan pelaku usaha. Analisis nilai tambah metode hayami ini dilakukan dengan menggunakan data hasil wawancara dengan responden pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal yang di ambil pada Januari 2019

4.5.1. Gula Puan

Analisis nilai tambah pada produk gula puan ini meliputi kegiatan pembelian bahan baku utama yaitu susu kerbau segar sampai dengan produk gula puan siap dipasarkan. Struktur biaya produksi dalam pengolahan susu kerbau menjadi gula puan terdiri atas biaya bahan baku utama, biaya bahan baku penolong, biaya penyusutan alat, biaya upah tenaga kerja. Bahan baku utama yaitu susu kerbau segar sedangkan bahan baku penolong yaitu gula pasir.

Bahan baku pembuatan sagon puan puan yaitu susu kerbau di jual dengan satuan liter. Untuk mempermudah perhitungan, maka di jadikan lah satuan dari bahan baku susu kerbau menjadi satuan kilogram karena satuan dalam Tabel analisis nilai tambah metode hayami semuanya menggunakan kilogram, maka di dapat massa jenis dari susu kerbau yaitu 1,028 kg/L dan untuk membuat 1 kg gula puan di butuhkan 2,57 kg bahan baku susu kerbau. Jumlah susu kerbau segar yang di gunakan sebanyak 15,42 kg per produksi, dengan jumlah produksi gula puan per bulan sebanyak 10 kali, maka susu kerbau segar yang di gunakan selama sebulan yaitu sebesar 154,2 kg. Berikut ini merupakan analisis nilai tambah produk gula puan di Desa Bangsal.

Tabel 4.30. Analisis Nilai Tambah Gula Puan

No	Variabel	Notasi

1	Total Output	(Kg/Produksi)	6
2	Bahan Baku	(Kg/Produksi)	15,42
3	Tenaga Kerja	(Jko/Produksi)	6
4	Faktor Konversi (Kg Output/Kg Input)	(1/2)	0,39
5	Koefisien Tenaga Kerja (Jko/Kg)	(3/2)	0,39
6	Harga Produk Rata Rata	(Rp/Kg)	80.000
7	Upah Rata Rata	(Rp/Kg)	1.946
8	Harga Bahan Baku	(Rp/Kg)	16.000
9	Sumbangan Input Lain	(Rp/Kg)	1.740
10	Nilai Output (Rp/Kg)	(4x6)	31.128
11	a.Nilai Tambah (Rp/Kg)	(10-8-9)	13.388
	b.Rasio Nilai Tambah	(11a/10*100%)	43,01
12	a.Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(5x7)	757
	b.Bagian Tenaga Kerja	(12a/11a*100%	5,66
13	a.Keuntungan (Rp/Kg)	(11a-12a)	12.631
	b.Tingkat Keuntungan	(13a/11a*100%)	94,34
14	Marjin (Rp/Kg)	(10-8)	15.128
	a.Pendapatan Tenaga Kerja	(12a/14*100%)	5,01
	b.Sumbangan Input Lain	(9/14*100%)	11,50
	c.Keuntungan Milik Perusahaan	(13a/14*100%)	83,49

Tabel 4.30. menunjukkan bahwa Pengrajin olahan susu kerbau menghasilkan 6 kg gula puan dalam sekali proses produksi, dengan 10 kali produksi per bulan, maka agroindustri ini dapat 60 kg gula puan perbulannya dengan harga jual produk gula puan per kg nya yaitu Rp.80.000. Harga beli bahan baku pembuatan sagon puan puan yaitu susu kerbau segar yaitu sebesar Rp.16.000/L .

Faktor konversi yang didapatkan dari hasil pembagian antara kg output dengan kg input yaitu sebesar 0,39. Artinya setiap satu kilogram susu kerbau yang diolah akan menghasilkan 0,39 kg gula puan.

Tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan produksi gula puan semuanya berasal dari dalam keluarga dengan upah tenaga kerja dalam mengolah per kg susu kerbau yaitu sebesar Rp.1.946. Koefesien tenaga kerja ditujukan untuk mengetahui curahan tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah susu kerbau segar. Nilai koefesien tenaga kerja gula puan yaitu sebesar 0,39. Artinya untuk mengolah 1 kg susu kerbau menjadi gula puan memerlukan waktu selama 2,4 menit.

Sumbangan input lain dalam mengolah per satuan kg susu kerbau segar menjadi gula puan yaitu sebesar Rp 1.740. Artinya untuk mengolah 1 kg susu kerbau dibutuhkan sumbangan input lain sebesar Rp 1.740. Sumbangan input lain terdiri atas biaya penyusutan alat dan biaya variabel yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi gula puan kecuali biaya bahan baku susu kerbau dan upah tenaga kerja lalu dibagi dengan jumlah input bahan baku susu kerbau. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada lampiran 18.

Nilai output pada produk usaha olahan gula puan yaitu Rp 31.128. Nilai output tersebut memberikan nilai tambah sebesar Rp 13.388 per kg susu kerbau dengan rasio nilai tambah sebesar 43,01 persen. Menurut Hubeis (1997), nilai tambah disini merupakan nilai tambah dari proses pengolahan produk dan nilai tambah kotor karena belum memperhitungkan pendapatan tenaga kerja.

Pendapatan tenaga kerja yang merupakan perkalian dari koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja per kg susu kerbau adalah sebesar Rp.757 dan bagian tenaga kerja yaitu sebesar 5,66 persen. Hal ini berarti 5,66 persen dari nilai tambah merupakan pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja.

Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan susu kerbau segar ini yaitu sebesar Rp. 12.631 dengan tingkat keuntungan 94,34 persen. Hal ini menunjukkan bahwa 94,34 persen dari nilai tambah yang diperoleh merupakan keuntungan dari pelaku usaha. Keuntungan yang diperoleh merupakan keuntungan bersih karena telah memperhitungkan pendapatan tenaga kerja.

Marjin yang diperoleh dari pengolahan susu kerbau segar menjadi gula puan yaitu Rp.15.128. Marjin ini diperoleh dari pengurangan antara nilai output dan harga bahan baku. Nilai marjin yang diperoleh di distribusikan untuk

pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan. Berdasarkan Tabel 4.33. 5,01 persen dari nilai marjin digunakan untuk mengupah tenaga kerja yang dipakai, 11,50 persen dari nilai marjin digunakan untuk membeli sumbangan input lain dan sisanya 83,49 persen dari nilai marjin merupakan keuntungan milik pelaku usaha.

4.5.2. Sagon Puan

Pengrajin olahan susu kerbau menghasilkan 6 kg sagon puan dalam sekali proses produksi, dengan 2 kali produksi per bulan, maka agroindustri ini dapat 12 kg sagon puan perbulannya dengan harga jual produk gula puan per kg nya yaitu Rp.150.000. Harga beli bahan baku pembuatan sagon puan yaitu susu kerbau segar yaitu sebesar Rp.16.000/L .

Tabel 4.31. Analisis Nilai Tambah Sagon Puan

No	Variabel		Notasi
1	Total Output	(Kg/Produksi)	6
2	Bahan Baku	(Kg/Produksi)	15,4
3	Tenaga Kerja	(Jko/Produksi)	6
4	Faktor Konversi (Kg Output/Kg Input)	(1/2)	0,39
5	Koefisien Tenaga Kerja (Jko/Kg)	(3/2)	0,39
6	Harga Produk Rata Rata	(Rp/Kg)	150.000
7	Upah Rata Rata	(Rp/Kg)	1.948
8	Harga Bahan Baku	(Rp/Kg)	16.000
9	Sumbangan Input Lain	(Rp/Kg)	7.061
10	Nilai Output (Rp/Kg)	(4x6)	58.442
11	a.Nilai Tambah (Rp/Kg)	(10-8-9)	35.381
	b.Rasio Nilai Tambah	(11a/10*100%)	60,54
12	a.Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(5x7)	759
	b.Bagian Tenaga Kerja	(12a/11a*100%	2,15

13	a.Keuntungan (Rp/Kg)	(11a-12a)	34.622
	b.Tingkat Keuntungan	(13a/11a*100%)	97,85
14	Marjin (Rp/Kg)	(10-8)	42.442
	a.Pendapatan Tenaga Kerja	(12a/14*100%)	1,79
	b.Sumbangan Input Lain	(9/14*100%)	16,64
	c.Keuntungan Milik Perusahaan	(13a/14*100%)	81,58

Bahan baku pembuatan sagon puan yaitu susu kerbau di jual dengan satuan liter. Untuk mempermudah perhitungan, maka di jadikan lah satuan dari bahan baku susu kerbau menjadi satuan kilogram karena satuan dalam Tabel analisis nilai tambah metode hayami semuanya menggunakan kilogram, maka massa jenis dari susu kerbau yaitu 1,028 kg/L. Untuk membuat 1 kg sagon puan di butuhkan 2,57 kg bahan baku susu kerbau

Berdasarkan Tabel 4.31. dapat di lihat bahwa jumlah susu kerbau segar yang di gunakan sebanyak 15,4 kg per produksi, dengan jumlah produksi sagon puan per bulan sebanyak 2 kali, maka susu kerbau segar yang di gunakan selama sebulan yaitu sebesar 30,8 kg.

Berdasarkan hasil pembagian besaran total output dan input bahan baku utama faktor konversi yang didapatkan dari hasil pembagian antara kg output dengan kg input yaitu sebesar 0,39. Artinya setiap satu kilogram susu kerbau yang diolah akan menghasilkan 0,39 kg sagon puan.

Tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan produksi sagon puan semuanya berasal dari dalam keluarga dengan upah tenaga kerja dalam mengolah per kg susu kerbau yaitu sebesar Rp.1.948. Koefesien tenaga kerja ditujukan untuk mengetahui curahan tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah susu kerbau segar. Nilai koefesien tenaga kerja sagon puan yaitu sebesar 0,39. Artinya untuk mengolah 1 kg susu kerbau menjadi sagon puan memerlukan waktu selama 2,4 menit.

Sumbangan input lain dalam mengolah per satuan kg susu kerbau segar menjadi sagon puan yaitu sebesar Rp 7.061. Artinya untuk mengolah 1 kg susu kerbau dibutuhkan sumbangan input lain sebesar Rp 7.061. Sumbangan input lain

terdiri atas biaya penyusutan alat dan biaya variabel yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi sagon puan kecuali biaya bahan baku susu kerbau dan upah tenaga kerja lalu dibagi dengan jumlah input bahan baku susu kerbau. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada lampiran 19.

Nilai output pada produk usaha olahan sagon puan yaitu Rp 58.442. Nilai output tersebut memberikan nilai tambah sebesar Rp 35.381 per kg susu kerbau dengan rasio nilai tambah sebesar 60,54 persen. Menurut Hubeis (1997), nilai tambah disini merupakan nilai tambah dari proses pengolahan produk dan nilai tambah kotor karena belum memperhitungkan pendapatan tenaga kerja.

Pendapatan tenaga kerja yang merupakan perkalian dari koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja per kg susu kerbau adalah sebesar Rp.759 dan bagian tenaga kerja yaitu sebesar 2,15 persen. Hal ini berarti 2,15 persen dari nilai tambah merupakan pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja.

Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan susu kerbau segar ini yaitu sebesar Rp.34.622 dengan tingkat keuntungan 97,85 persen. Hal ini menunjukkan bahwa 97,85 persen dari nilai tambah yang diperoleh merupakan keuntungan dari pelaku usaha. Keuntungan yang diperoleh merupakan keuntungan bersih karena telah memperhitungkan pendapatan tenaga kerja.

Marjin yang diperoleh dari pengolahan susu kerbau segar menjadi sagon puan yaitu Rp.42.442. Marjin ini diperoleh dari pengurangan antara nilai output dan harga bahan baku. Nilai marjin yang diperoleh di distribusikan untuk pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan. Berdasarkan Tabel 4.34 1,79 persen dari nilai marjin digunakan untuk mengupah tenaga kerja yang dipakai, 16,64 persen dari nilai marjin digunakan untuk membeli sumbangan input lain dan sisanya 81,58 persen dari nilai marjin merupakan keuntungan milik pelaku usaha.

4.5.3. Minyak Sapi

Analisis nilai tambah pada produk minyak sapi ini meliputi kegiatan pembelian bahan baku utama yaitu susu kerbau segar sampai dengan produk minyak sapi siap dipasarkan. Struktur biaya produksi dalam pengolahan susu kerbau menjadi minyak sapi terdiri atas biaya bahan baku utama, biaya penyusutan alat, biaya upah tenaga kerja. Bahan baku utama yaitu susu kerbau segar yang di ambil lapisan pertama pada permukaannya sedangkan pada minyak sapi tidak di butuhkan bahan baku penolong.

Pengrajin olahan susu kerbau menghasilkan 2 kg minyak sapi dalam sekali proses produksi, dengan 2 kali produksi per bulan, maka agroindustri ini dapat 4 kg minyak sapi perbulannya dengan harga jual produk gula puan per kg nya yaitu Rp.250.000. Harga beli bahan baku pembuatan minyak sapi yaitu susu kerbau segar yaitu sebesar Rp.16.000/L. Berikut ini merupakan analisis nilai tambah produk minyak sapi di Desa Bangsal.

Tabel 4.32. Analisis Nilai Tambah Minyak Sapi

No	Variabel		Notasi
1	Total Output	(Kg/Produksi)	2
2	Bahan Baku	(Kg/Produksi)	8,25
3	Tenaga Kerja	(Jko/Produksi)	4
4	Faktor Konversi (Kg Output/Kg Input)	(1/2)	0,24
5	Koefisien Tenaga Kerja (Jko/Kg)	(3/2)	0,48
6	Harga Produk Rata Rata	(Rp/Kg)	250.000
7	Upah Rata Rata	(Rp/Kg)	3.636
8	Harga Bahan Baku	(Rp/Kg)	16.000
9	Sumbangan Input Lain	(Rp/Kg)	2.029
10	Nilai Output (Rp/Kg)	(4x6)	60.606
11	a.Nilai Tambah (Rp/Kg)	(10-8-9)	42.577
	b.Rasio Nilai Tambah	(11a/10*100%)	70,25
12	a.Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(5x7)	1.763
	b.Bagian Tenaga Kerja	(12a/11a*100%	4,14
13	a.Keuntungan (Rp/Kg)	(11a-12a)	40.814

	b.Tingkat Keuntungan	(13a/11a*100%)	95,86
14	Marjin (Rp/Kg)	(10-8)	44.606
	a.Pendapatan Tenaga Kerja	(12a/14*100%)	3,95
	b.Sumbangan Input Lain	(9/14*100%)	4,55
	c.Keuntungan Milik Perusahaan	(13a/14*100%)	91,50

Berdasarkan Tabel 4.32. dapat di lihat bahwa jumlah susu kerbau segar yang di gunakan sebanyak 8,25 kg per produksi, dengan jumlah produksi minyak sapi per bulan sebanyak 2 kali, maka susu kerbau segar yang di gunakan selama sebulan yaitu sebesar 16,5 kg.

Berdasarkan hasil pembagian besaran total output dan input bahan baku utama faktor konversi yang didapatkan dari hasil pembagian antara kg output dengan kg input yaitu sebesar 0,24. Artinya setiap satu kilogram susu kerbau yang diolah akan menghasilkan 0,24 kg minyak sapi.

Tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan produksi minyak sapi berjumlah 1 orang dan berasal dari dalam keluarga dengan upah tenaga kerja dalam mengolah per kg susu kerbau yaitu sebesar Rp.3.636. Koefesien tenaga kerja ditujukan untuk mengetahui curahan tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah susu kerbau segar. Nilai koefesien tenaga kerja minyak sapi yaitu sebesar 0,48. Artinya untuk mengolah 1 kg susu kerbau menjadi minyak sapi memerlukan waktu selama 2,9 menit.

Sumbangan input lain dalam mengolah per satuan kg susu kerbau segar menjadi minyak sapi yaitu sebesar Rp 2.029. Artinya untuk mengolah 1 kg susu kerbau dibutuhkan sumbangan input lain sebesar Rp 2.029. Sumbangan input lain terdiri atas biaya penyusutan alat dan biaya variabel yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi minyak sapi kecuali biaya bahan baku susu kerbau dan upah tenaga kerja lalu dibagi dengan jumlah input bahan baku susu kerbau. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada lampiran 20.

Nilai output pada produk usaha olahan minyak sapi yaitu Rp.60.606. Nilai output tersebut memberikan nilai tambah sebesar Rp 42.577 per kg susu kerbau

dengan rasio nilai tambah sebesar 70,25 persen. Menurut Hubeis (1997), nilai tambah disini merupakan nilai tambah dari proses pengolahan produk dan nilai tambah kotor karena belum memperhitungkan pendapatan tenaga kerja.

Pendapatan tenaga kerja yang merupakan perkalian dari koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja per kg susu kerbau adalah sebesar Rp.1.763 dan bagian tenaga kerja yaitu sebesar 4,14 persen. Hal ini berarti 4,14 persen dari nilai tambah merupakan pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja.

Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan susu kerbau segar ini yaitu sebesar Rp.40.814 dengan tingkat keuntungan 95,86 persen. Hal ini menunjukkan bahwa 95,86 persen dari nilai tambah yang diperoleh merupakan keuntungan dari pelaku usaha. Keuntungan yang diperoleh merupakan keuntungan bersih karena telah memperhitungkan pendapatan tenaga kerja.

Marjin yang diperoleh dari pengolahan susu kerbau segar menjadi minyak sapi yaitu Rp.44.606, marjin ini diperoleh dari pengurangan antara nilai output dan harga bahan baku. Nilai marjin yang diperoleh di distribusikan untuk pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan. Berdasarkan Tabel 4.35 3,95 persen dari nilai marjin digunakan untuk mengupah tenaga kerja yang dipakai, 4,55 persen dari nilai marjin digunakan untuk membeli sumbangan input lain dan sisanya 91,50 persen dari nilai marjin merupakan keuntungan milik pelaku usaha.

Berdasarkan hasil nilai tambah produk olahan gula puan, sagon puan, dan minyak sapi yang di dapat, rasio nilai tambahnya tergolong tinggi di karenakan rasio nilai tambah semua produk olahan lebih dari 40 persen.

4.6. Kontribusi Pendapatan Nilai Tambah Produk Olahan Susu Kerbau Terhadap Pendapatan Rumah Tangga.

Pendapatan total rumah tangga berasal dari usaha agroindustri produk olahan susu kerbau dan usaha tani padi. Pendapatan usaha agroindustri produk olahan susu kerbau di peroleh dari gula puan, sagon puan puan, dan minyak sapi, sedangkan pendapatan usaha tani di peroleh dari usaha tani padi. Untuk melihat

seberapa besar kontribusi pendapatan nilai tambah produk olahan susu kerbau dapat di lihat pada Tabel 4.33.

Tabel 4.33. Kontribusi Pendapatan Nilai Tambah Produk Olahan Susu Kerbau Terhadap Pendapatan Rumah Tangga di Desa Bangsal

No	Uraian	Nilai(Rp/Th)	Kontribusi(%)
1	Pendapatan Olahan Susu Kerbau	42.297.048	77,14
2	Pendapatan Usaha Tani Padi	12.534.368	22,86
	Total Pendapatan	54.831.416	100

Berdaskan Tabel 4.33. dapat di lihat bahwa kontribusi nilai tambah produk olahan susu kerbau terhadap pendapatan rumah tangga di Desa Bangsal adalah sebesar 77,14 persen. Menurut Suratiyah, 2008 dalam Lifianthi, 2014 persentase kontribusi produk olahan susu kerbau di Desa Bangsal terhadap pendapatan rumah tangga termasuk kedalam kategori dominan, karena hasil persentase yang di dapat lebih dari 50 persen. Berdasarkan hipotesis pada pembahasan, kontribusi nilai tambah produk olahan susu kerbau mengalami peningkatan yang cukup signifikan terhadap pendapatan rumah tangga. Pada tahun 2013 kontribusi nilai tambah produk olahan susu kerbau terhadap pendapatan rumah tangga di Desa Bangsal hanya mencapai 46% dan pada tahun 2019 mengalami peningkatan hingga 77,14%. Peningkatan yang cukup signifikan itu di pengaruhi oleh usahatani padi yang sedang mengalami penurunan produksi beberapa tahun terakhir, sehingga membuat masyarakat di Desa Bangsal mulai beralih dan bergantung pada usaha olahan susu kerbau.

BAB 5
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat di tarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pendapatan rumah tangga yang diperoleh oleh pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal per bulan adalah sebesar Rp.4.569.285 dan untuk pendapatan rumah tangga sebesar Rp.54.831.416. Pendapatan rumah tangga diperoleh dari usaha tani padi dan produk olahan susu kerbau gula puan, sagon puan, dan minyak sapi.
2. Rasio nilai tambah yang diperoleh pengrajin olahan susu kerbau dalam mengolah susu kerbau segar yaitu gula puan 43,01%, sagon puan 60,54%, dan minyak sapi 70,25%. Produk yang menghasilkan nilai tambah yang paling tinggi yaitu produk minyak sapi. Berdasarkan kriteria tingkat nilai tambah, produk olahan susu kerbau segar di Desa Bangsal semuanya menghasilkan nilai tambah yang tinggi, karena rasio nilai tambah dari ke 3 produk semuanya diatas 40%.
3. Kontribusi pendapatan nilai tambah produk olahan susu kerbau terhadap pendapatan rumah tangga pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal adalah sebesar 77,14% dan termasuk kedalam kategori dominan.

5.2. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi pengrajin olahan susu kerbau di Desa bangsal, pendapatan dan nilai tambah yang akan diterima oleh pengrajin olahan susu kerbau di Desa Bangsal dapat menjadi lebih tinggi lagi jika pemasaran produk lebih di tingkatkan seperti memasarkan menggunakan media internet atau media, sehingga dapat membuat produk olahan susu kerbau menjadi lebih dikenal dan diminati oleh masyarakat luar. Produk olahan susu kerbau merupakan suatu potensi usaha yang sangat

menjanjikan jika dikelola secara efektif karna dapat menghasilkan pendapatan dan nilai tambah yang tinggi.

2. Pemerintah juga diharapkan untuk memberikan bantuan kepada pengrajin olahan susu kerbau berupa alat-alat dan memberikan pembinaan dari para ahli, sehingga pengrajin dapat menghasilkan produktivitas olahan susu kerbau yang lebih tinggi lagi.

kontribusi nilai tambah susu kerbau menjadi produk olahan terhadap pendapatan rumah tangga di desa bangsal kecamatan pampangan

ORIGINALITY REPORT

17%	16%	4%	10%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	eprints.umm.ac.id Internet Source	4%
2	sinta.unud.ac.id Internet Source	2%
3	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	2%
4	adoc.tips Internet Source	2%
5	digilib.unila.ac.id Internet Source	1%
6	mafiadoc.com Internet Source	1%
7	repository.ump.ac.id Internet Source	1%
8	eprints.undip.ac.id Internet Source	1%

9	repository.usu.ac.id Internet Source	1%
10	text-id.123dok.com Internet Source	1%
11	jurnal.usu.ac.id Internet Source	1%
12	repository.unej.ac.id Internet Source	1%
13	id.123dok.com Internet Source	1%

Exclude quotes	On	Exclude matches	< 1%
Exclude bibliography	On		