

**ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL AGROINDUSTRI
DANGKE DI KECAMATAN CENDANA
KABUPATEN ENREKANG**

**M. MUSRIADI
105960143013**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2018**

**ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL AGROINDUSTRI
DANGKE DI KECAMATAN CENDANA
KABUPATEN ENREKANG**

Skripsi

Diajukan untuk Memenuhi Syarat dalam Penyelesaian Studi Pada Jenjang Program
Strata Satu (S1) Program Studi Agribisnis Universitas Muhammadiyah Makassar

**M. MUSRIADI
105960143013**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2018**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis Penetapan Harga Jual Agroindustri Dangka Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

Nama : M. Musriadi

Nim : 1059601 431 13

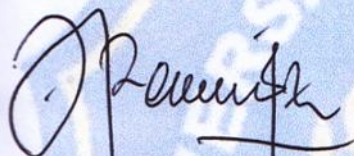
Konsentrasi : Sosial Ekonomi

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

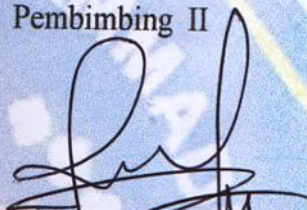
Disetujui

Pembimbing I



Dr. Sri Mardiyati, S.P.MP
NIDN. 0921037003

Pembimbing II



Firmansyah Jalal, S.P.M.Si
NIDN. 0930097503

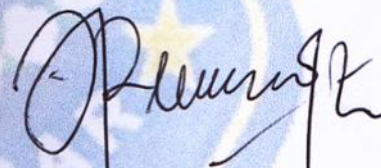
Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian



H. Buchanuddin S.Pi M.P
NIDN. 0912066901

Ketua Prodi Agribisnis



Dr. Sri Mardiyati, S.P.MP
NIDN. 0921037003

HALAMAN PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

DAN SUMBER INFORMASI

Judul : Analisis Penetapan Harga Jual Agroindustri Dangke Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang

Nama : M. Musriadi

Stambuk : 105960143013

Konsentrasi Sosial Ekonomi

Program studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

KOMISI PENGUJI

Nama Tanda Tangan

1. Dr. Sri Mardiyati, SP., MP.
Ketua Sidang

(.....)

2. Firmansyah Jalal, S.P., M.Si
Sekertaris

(.....)

3. Ir. Nailah Husain, M.Si
Anggota

(.....)

4. Sitti Arwati, S.P., M.Si
Anggota

(.....)

Tanggal Lulus : 10 Oktober 2018

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Analisis Penetapan Harga Jual Agroindustri Dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang** adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka bagian akhir skripsi ini.

Apabila dikemudian hari, ditemukan seluruh atau sebagian dalam skripsi bukan hasil karya saya (skripsi saya dibuat orang lain), maka saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya sandang, dan sanksi-sanksi lainnya sesuai dengan perundang – undangan yang berlaku.

Makassar, Oktober 2018

M. Musriadi
105960143013

ABSTRAK

M. MUSRIADI. 105960143013. Analisis Penetapan Harga Jual Agroindustri Dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. Dibimbing oleh SRI MARDIYATI dan FIRMANSYAH JALAL.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keuntungan Agroindustri Dangke dan untuk mengetahui metode penetapan harga jual Agroindustri Dangke dilakukan di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

Pengambilan Informan dalam penelitian ini dilakukan memakai teknik informan secara sengaja atau *purposif* yaitu dengan cara mengajukan pertanyaan kepada 15 responden di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode analisis *Mark Up Pricing* merupakan metode penetapan harga dengan berpatokan pada biaya – biaya dan harga jual. Metode yang digunakan dalam penetapan harga yaitu *Mark Up Pricing* untuk menentukan harga jual produk persatuan, dimana dengan harga jual ini dapat menutupi seluruh biaya dan menghasilkan keuntungan. BEP harga yang ditetapkan Agroindustri Dangke sebesar Rp23.508,308/kg. Dengan *Mark Up Pricing* harga sebesar 540,62%.

Keuntungan yang diperoleh Agroindustri Dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang sebesar Rp52.888.597per bulan atau Rp3.525.906,5 tiap home industry dengan volume produksi sebesar 3.780kgper bulan. Adapun harga jual per unit dangke yang ditetapkan oleh Agroindustri Dangke yaitu Rp15.000,00/unit isi 400gr.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL AGROINDUSTRI DANGKE DI KECAMATAN CENDANA KABUPATEN ENREKANG”.

Dalam penyusunan Skripsi penulis menghadapi banyak kendala, akan tetapi kendala itu mampu diselesaikan dengan baik berkat doa dari keluarga khususnya kedua orang tua saya dan arahan serta bimbingan yang senantiasa membimbing kami dan motivasinya selama penyusunan Skripsi ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dr. Sri Mardiyati, S.P.MP selaku pembimbing I dan Bapak Firmansyah Jalal, S.P M.Si selaku pembimbing II yang senantiasa membimbing kami dan motivasinya selama penyusunan Skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada teman – teman seperjuangan yang telah berperan penting dalam penyusunan skripsi ini, khususnya teman seangkatan dan teman – teman dalam lembaga yang sama. Kepada teman saya Julianti yang senantiasa membantu dalam proses penyusunan skripsi saya ucapkan banyak terima kasih.

Semoga bantuan dan budi baik yang telah diberikan kepada penulis mendapat imbalan amal saleh yang setimpal dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini masih banyak kekurangan sehingga kritikan yang

konstruktif penulis sangat harapkan demi penyempurnaan Skripsi ini.

Makassar, 18Mei 2018

M. Musriadi

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 LatarBelakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 TujuanPenelitian dan Kegunaan Penelitia.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Dangke Sapi	7
2.2 Teori Biaya dan keuntungan.....	13
2.2.1 Biaya.....	13
2.2.2 Keuntungan.....	16
2.3 Teori Penetapan Harga	17
2.3.1 Pengertian Harga	17
2.3.2 Tujuan Penetapan Harga.....	19
2.3.3 Metode Penetapan Harga.....	20
2.3.4 faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Harga	22
2.3.5 Rumus penetapan harga	23

2.3 Kerangka Pemikiran	25
III. METODE PENELITIAN	27
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	27
3.2 Teknik Penentuan Sampel	27
3.3 Jenis dan sumber Data	28
3.4 Teknik Pengumpulan Data	29
3.5 Teknik Analisis Data	30
3.6 Defenisi Operasional	31
IV. KEADAAN UMUM WILAYAH PENELITIAN	
4.1 Sejarah Desa Pinang	32
4.2 Letak dan Luas Wilayah Desa Pinang.....	33
4.3 Keadaan Topografi	34
4.4 Iklim.....	34
4.5 Kondisi Umum Desa.....	34
4.5.1 Kondisi Penduduk.....	34
4.5.2 Kondisi Sarana Kesehatan	35
4.5.3 Sanitasi dan Air Bersih	35
4.5.4 Kondisi Pendidikan.....	36
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Analisis Kinerja Agroindustri	41
5.1.1 Proses Pengadaan Bahan Baku	41
5.1.2 Proses Produksi	42
5.2 Analisis Biaya dan Keuntungan.....	44

5.3 Metode Penetapan Harga	47
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	50
6.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Jumlah Ternak Sapi Perah dan Produksi Susu di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang	3
2.	Jumlah Penduduk Desa Pinang.....	32
3.	Analisis Biaya dan Keuntungan Agroindustri Dangke Per bulan Di Desa Pinang	45
4.	Analisis BEP Produksi dan BEP Harga Agroindustri Dangke Per bulan Di Desa Pinang	48

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pikir Faktor Faktor yang Mempengaruhi Harga Jual Dangke Sapidi Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang	26
2.	Alur Proses Produksi Agroindustri Dangke di Desa Pinang.....	43

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ternak sapi merupakan komoditas unggulan penghasil daging dan susu. Ternak sapi menghasilkan sekitar 50% kebutuhan daging di dunia, 95% kebutuhan susu, dan 85% menghasilkan kulitnya. Ternak sapi memiliki peran penting dan peluang usaha yang menjanjikan. Strategi pembangunan mempunyai prospek yang baik dimasa depan, karena permintaan akan bahan-bahan yang berasal dari ternak akan terus meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk, pendapatan, dan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi pangan bergizi tinggi sebagai pengaruh dari naiknya tingkat pendidikan rata-rata penduduk (Damayanti, 2010).

Susu merupakan hasil perahan yang diperoleh dari sapi atau kerbau serta hewan menyusui lainnya, yang dapat diminum atau dapat dipergunakan sebagai bahan pangan yang aman dan sehat. Susu merupakan sumber gizi lengkap yang mengandung kalori, protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, dan asam amino esensial. Susu telah dipergunakan manusia untuk pangan baik dalam bentuk aslinya maupun dalam bentuk yang telah diolah menjadi berbagai produk lainnya. Kabupaten enrekang adalah salah satu daerah yang menjadi prioritas pengembangan peternakan sapi perah di Sulawesi Selatan (Saleh, 2004).

Di masa-masa lalu, Dangke Enrekang lebih banyak dibuat dari susu kerbau. Akan tetapi dalam perkembangannya kemudian lebih banyak dipilih bahan baku dari susu sapi yang kandungan lemaknya 2,6 – 2,8 persen. Dangke susu sapi lebih

gurih dibandingkan menggunakan susu kerbau yang kandungan lemaknya mencapai 3,2 %. Lagi pula, dari seekor kerbau betina hanya dapat menghasilkan 5 hingga 6 liter susu setiap hari. Atau hanya dapat digunakan untuk membuat 2 sampai 3 biji dangke. Sedangkan dari seekor sapi perah, dapat dihasilkan 20 hingga 30 liter susu setiap hari. Bahkan dengan perlakuan tertentu seekor sapi perah berpotensi menghasilkan hingga 60 liter susu setiap hari (Junwar, 2012). Hasil produksi sapi perah di wilayah tersebut yaitu susu murni yang diolah menjadi dangke (sebutan masyarakat setempat untuk keju).

Dangke sapi adalah sejenis makanan bergizi yang dibuat dari susu sapi. Teknik pengolahan dangke ini memungkinkan susu dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama (susu diubah bentuk menjadi dangke) dengan tanpa mengurangi nilai gizi yang dikandungnya. Usaha pembuatan/pengolahan dangke dikategorikan sebagai industri berskala rumah tangga. Sebab mulai dari produksi bahan mentah sampai pada pengolahannya menjadi dangke dilakukan oleh anggota keluarga. Umumnya bahan baku yang digunakan untuk membuat dangke diperoleh dari susu segar dari ternak mereka sendiri. Dangke sekilas mirip tahu, karena warna dan teksturnya putih dan kenyal. Biasanya dangke digunakan sebagai makanan atau lauk pauk dengan cara digoreng, dipanggang atau tergantung selera yang mengkonsumsinya (Anonim, 2012).

Enrekang merupakan salah satu penghasil dangke sapi yang terkenal. Bagi masyarakat Kabupaten Enrekang dangke yang merupakan makanan khas paling disenangi karena mempunyai rasa yang lezat. Selain itu, dengan pembuatan dangke yang cukup sederhana dan tidak membutuhkan banyak biaya, maka

dangke juga dijadikan oleh masyarakat setempat sebagai mata pencaharian. Usaha pembuatan dangke berkembang cukup pesat di Enrekang dengan populasi unit usaha mencapai 256 (data pada Januari 2014). Pemerintah setempat berupaya untuk mengembangkan usaha tersebut antara lain dengan mengakomodir permintaan pasar, penambahan populasi, dan perbaikan sistem pemeliharaan yang terus diproduksi dan dikembangkan dalam kelembagaan peternak.

Populasi sapi perah dan sapi potong di Kabupaten Enrekang sudah melebihi 40.000 ekor. Khusus populasi sapi perah di Kabupaten Enrekang sebanyak 1.450 ekor. Populasi sapi perah terdiri atas betina 767 ekor, jantan 65 ekor, dara 253 ekor, anak betina 346 ekor, dan pedet jantan 168 ekor. Kabupaten Enrekang mampu memproduksi susu segar total 4.700 liter/hari dengan produksi susu rata-rata 7,82 liter/hari (Junwar, 2012).

Untuk melihat jumlah sapi perah dan produksisusu di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan, dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 : Jumlah Ternak Sapi Perah dan Produksi Susu di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

No	Desa	Sapi (ekor)	Produksi Susu Liter/hari
1	Cendana	276	482
2	Pundi Lemo	92	153
3	Pinang	375	386
4	Lebang	210	291
Jumlah		953	1312

Sumber : Data Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang, (2018)

Tabel 1 : menunjukkan bahwa produksi susu terbanyak adalah di Desa Cendana yaitu 482 liter/hari dengan jumlah sapi sebanyak 276 ekor yang tidak

sebanding dengan desa lainnya seperti Desa Pinang sebanyak 375 ekor tetapi hanya mampu memproduksi susu sebanyak 386 liter/hari. Dari data tersebut dapat dikatakan bahwa Desa Cendana merupakan desa yang memproduksi susu paling banyak dibanding desa lainnya. Oleh sebab itu penelitian ini dilakukan di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang.

Harga jual dangke di Kecamatan Cendana sangat bervariasi dan berbeda jauh antara penjual satu dengan penjual lainnya mulai dari harga terendah sebesar Rp 15.000,00 - Rp 25.000,00 harga tertinggi. Sedangkan untuk membuat satu buah dangke, para pembuat dangke sama-sama membutuhkan susu sebanyak 1,5 liter. Menurut Kotler (1992), harga jual ditetapkan oleh pembeli dan penjual dalam suatu proses tawar menawar, penjual akan meminta harga jual yang lebih tinggi diharapkan akan diterima, sedangkan pembeli akan menawar lebih rendah dari yang diharapkan akan dibayarnya dengan tawar menawar dan mereka akan sampai pada suatu kesepakatan tentang harga.

Menetapkan harga terlalu tinggi akan menyebabkan penjualan akan menurun, namun jika harga terlalu rendah akan mengurangi keuntungan yang dapat diperoleh industri. Sedangkan produk yang sama dan berada dalam suatu daerah yang sama seharusnya memiliki harga yang sama atau tidak jauh berbeda seperti yang terjadi di Kecamatan Cendana.

Harga merupakan salah satu bagian yang sangat penting dan menjadi salah satu penentu keberhasilan suatu perusahaan, karena untuk menentukan seberapa besar keuntungan yang akan mereka peroleh maka harus dengan menentukan harga jual yang sesuai dengan produk yang mereka produksi untuk dijual.

Untuk menentukan harga jual yang sesuai untuk dangke sapi hasil produksi di Kecamatan Cendana maka sebaiknya harus diketahui apa saja yang dapat mempengaruhi harga jual tersebut. Oleh karena itulah maka dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Penetapan Harga Jual Agroindustri Dangke Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang”.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat pendapatan usaha agroindustri dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang ?
2. Bagaimana penetapan harga jual dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang ?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Untuk mengetahui tingkat pendapatan usaha agroindustri dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.
2. Untuk mengetahui penetapan harga jual dangke di Kecamatan. Cendana Kabupaten. Enrekang.

Adapun kegunaan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagi produsen dangke, penelitian ini di harapkan dapat memberikan informasi mengenai harga jual yang di peroleh dari usaha yang di jalankan.
2. Bagi peneliti, sebagai bahan penelitan untuk selanjutnya yang berhubungan dengan pengembangan usaha dangke.

3. Bagi pemerintah, sebagai bahan informasi bagi pemerintah dan masyarakat khusus-nya di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Dangke Sapi

Dangke sapi adalah makanan tradisional yang berasal dari Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan, Indonesia. Dangke terbuat dari fermentasi susu sapi yang diolah secara tradisional dengan nilai gizi yang tinggi karena di dalamnya terkandung zat-zat gizi seperti protein, lemak, vitamin dan mineral. Makanan khas dari Kabupaten Enrekang itu diolah dari susu sapi, kerbau atau kambing dengan penambahan getah pepaya (enzim papain) melalui proses pemanasan sederhana. Salah satu kendala yang dialami dalam pengembangan makanan tradisional tersebut adalah ketidakseragaman kualitas produk yang dihasilkan oleh masyarakat dan masa simpan produk yang masih cukup singkat sehingga relatif sulit dalam menjangkau wilayah pemasaran yang lebih luas (Yusron, 2008).

Khususnya di Kabupaten Enrekang, susu sapi segar yang diperah sebagian besar diperuntukkan untuk pembuatan dangke dalam skala usaha rumah tangga. Untuk menghasilkan sebuah dangke berukuran setengah tempurung kelapa, dibutuhkan sekitar 1,25-1,50 liter susu segar, tergantung jenis sapi yang digunakan (JICA, 2009).

Dilihat sepintas, dangke mirip dengan tahu karena teksturnya yang kenyal, namun warnanya putih agak kekuningan. Rasanya gurih dengan aroma khas keju parmesan. Dangke aman untuk kesehatan karena diproses tanpa bahan pengawet. Dangke yang masih dalam keadaan panas dibungkus dengan daun

pisang dan kadang kala agar bisa tahan lama dilakukan pengawetan dengan ditaburi garam dapur, setelah itu siap dipasarkan (Ridwan, 2004).

Berdasarkan penelitian Gunawan dalam Ridwan (2004), pengaruh penggunaan garam dan kemasan terhadap daya simpan dari produk olahan susu tradisional masyarakat Sumatera Utara yang memiliki karakteristik produk yang hampir sama dengan dangke di Sulawesi Selatan menunjukkan bahwa pengemasan dengan larutan garam jenuh perbandingan 1:1 mampu mempertahankan daya simpan hari keenam. Pengemasan dapat mempertahankan tekstur dan warna, pengemasan dapat mempertahankan penguapan air. Pengemasan yang terbaik adalah dengan menggunakan *plastic polipropilen* atau dengan pengemasan menggunakan aluminium foil.

Sebagai salah satu produk olahan susu, dangke memiliki nilai tambah (*added value*) tersendiri dari limbahnya yakni berupa *whey* dangke yang juga dapat diolah menjadi produk olahan bergizi tinggi lainnya, misalnya dalam bentuk *nata de whey*. Namun untuk saat ini, *whey* hanya dimanfaatkan untuk dijadikan sebagai susu substitusi (tambahan/pengganti) bagi pedet sapi perah (JICA, 2009).

Saat ini produksi dangke Enrekang mampu memenuhi permintaan konsumen yang peminatnya tersebar di Makassar, Kalimantan, Papua, Jakarta hingga Malaysia. Dengan harga jual antara Rp 8 - 15 ribu per potongnya, peternak bisa mendapat keuntungan antara Rp 6 - 8 juta untuk setiap ekor sapi (Margianto, 2011).

Makanan tradisional merupakan makanan khas suatu daerah yang diolah secara tradisional turun temurun dari bahan yang tersedia di daerah tersebut.

Makanan tradisional umumnya diolah secara tradisional dengan peralatan sederhana dalam industri rumah tangga yang lingkungannya kurang menunjang (Ridwan, 2004).

Dangke adalah susu sapi yang dikentalkan (koagulasi) sehingga terbentuk padat seperti tahu bisa digoreng atau dibakar, dangke disantap sebagai lauk bersama sambal. Dangke sangat mirip dengan dalinihordo yang populer di Tapanuli. Bedanya, dalinihordo bias dimasak lagi dengan kuah kuning dan gurih, sedangkan dangke diperlakukan layaknya tahugoreng (Winarno, 2008).

Menurut Ridwan (2011), bahwa dangke merupakan produk makanan tradisional, walaupun digemari konsumen, seringkali tidak dapat bersaing karena pengemasannya yang kurang menarik dan bentuk serta ukurannya tidak lagi sesuai dengan selera zaman. Dangke di Kabupaten Enrekang terdiri dari dua jenis yaitu dangke yang berbahan dasar susu sapi dan dangke yang berbahan dasar susu kerbau. Kedua jenis dangke tersebut memiliki ciri khas masing-masing. Keberadaan dua jenis dangke tersebut memberikan kesempatan kepada konsumen atau pembeli untuk menentukan jenis dangke yang sesuai dengan selera mereka. Dangke terbuat dari fermentasi susu sapi yang diolah secara tradisional. Dangke memiliki tekstur seperti tahu dan memiliki rasa yang mirip dengan keju. Dangke juga terkenal memiliki kandungan protein betakaroten yang cukup tinggi. Dangke dibuat dengan merebus campuran susu sapi, garam, dan sedikit getah buah pepaya. Hasil rebusan tersebut kemudian disaring, dibuang airnya, dan kemudian dicetak sesuai bentuk yang diinginkan. Dangke dapat langsung disajikan atau diolah lagi menjadi variasi makanan lain seperti dangke bakar dan sejenisnya.

Berdasarkan hasil penelitian Ridwan (2004) dari sejumlah 100 orang responden terpilih, 79% mengkonsumsi dangke tersebut dalam bentuk digoreng, 3% dimasak, 1% dibakar, 2% kombinasi digoreng-masak dan sisanya 15% kombinasi digoreng-bakar. Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi produk dangke di Kabupaten Enrekang masih dalam bentuk yang tradisional, belum ada diversifikasi yang luas atas produk tersebut. Hal ini akan berpengaruh pada jumlah konsumsi masyarakat atas produk tersebut.

Konsumsi masyarakat Kabupaten Enrekang terhadap produk dangke adalah 25% responden mengkonsumsi 1-2 buah/hari, 14% respon mengkonsumsi 3-4 buah/hari dan sisanya 61% mengkonsumsi secara tidak menentu, tergantung keinginan dan kebutuhan. Nilai tersebut masih cukup rendah jika dibandingkan dengan jumlah rata-rata anggota keluarga per rumah tangga yang berada pada kisaran 3-6 orang. Hal ini menyiratkan bahwa dengan potensi jumlah penduduk dan rata-rata jumlah anggota keluarga per rumah tangga yang relatif besar, maka terdapat adanya potensi peningkatan tingkat konsumsi masyarakat, yang salah satu alternatifnya dengan memberikan kampanye konsumsi protein hewani, yang barengi dengan peningkatan diversifikasi produk dangke, sehingga tidak terfokus pada bentuk goreng, masak dan bakar. Rendahnya tingkat konsumsi tersebut mungkin juga disebabkan karena adanya persepsi masyarakat akan harga dangke tersebut yang masih dirasakan agak mahal. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data bahwa 76% responden menganggap bahwa harga dangke yang ada tergolong sedang, dan sisanya 24% responden menganggap bahwa harga dangke yang beredar di masyarakat tergolong mahal (Ridwan, 2004).

Konsumsi dangke sudah menjadi kebiasaan masyarakat dan bersifat turun temurun, bahkan ada kecenderungan bahwa dangke sudah merupakan bagian penting dari menu makan sehari-hari. Sejak bayi dan masa anak-anak kebiasaan makan dangke telah dibentuk oleh lingkungan keluarga. Hasil penelitian Ridwan (2005) menunjukkan bahwa terdapat delapan atribut yang menjadi pertimbangan utama dan sekaligus menjadi parameter konsumen dalam menilai produk dangke mana yang lebih baik dibandingkan dengan lainnya. Hasil yang diperoleh mengindikasikan bahwa konsumen dangke di Kabupaten Enrekang masih merupakan konsumen konvensional dengan pandangan utama dalam mengonsumsi suatu produk terfokus pada atribut yang menjadi karakteristik utama berupa aroma, rasa, dan harga, sementara atribut lainnya masih dianggap sebagai pelengkap. Fenomena tersebut di atas dapat dimaklumi karena produk dangke merupakan makanan khas tradisional.

Produk dangke mempunyai keistimewaan sebagai produk tradisional sehingga ke-khasan produk merupakan kontributor nilai tambah terbesar dalam produk ini, hal ini sehingga karakteristik produk perlu untuk dipertahankan dan dilestarikan. Karakteristik produk yang dimaksud, bukan hanya pada bentuk dan komposisi produk, namun juga pada kemasan produk. Sebuah penelitian yang dilakukan oleh JICA (2009) menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang pada pasar tradisional di Kabupaten Enrekang mengaku produk dangke yang dikemas selain menggunakan daun pisang dan produk yang dicetak dalam bentuk kotak kurang diminati oleh pelanggan.

Disisi lain keadaan ini secara tidak langsung menghambat perkembangan inovasi teknologi dalam proses pembuatan dangke, karena tuntutan permintaan konsumen yang menginginkan produk yang konvensional, proses pembuatannya pun bertahan pada keadaan konvensional. Lebih lanjut Gultom dan Siagian (2005) mengemukakan bahwa salah satu kendala perkembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) adalah inovasi yang dibatasi oleh karakteristik dasar produk yang seringkali harus tetap dijaga, perubahan warna atau tampilan (kemasan) produk sangat berpengaruh terhadap perubahan minat pelanggan akan produk yang dihasilkan.

Proses produksi pembuatan dangke dengan metode yang konvensional diduga masih tidak memperhatikan aspek klinis dan keamanan produk. Hasil observasi langsung dilakukan oleh tim peneliti (JICA, 2009) melaporkan bahwa kebanyakan pengrajin dangke tidak melakukan desinfeksi yang baik pada peralatan yang digunakan pada saat pengambilan susu (pemerahan), alat penyaring saat penyaringan susu, peralatan dalam pembuatan dangke dan bahan pengemas (daun pisang) yang digunakan. Hal ini berdampak pada daya simpan dangke pada suhu ruang yang relatif sangat pendek, dangke paling tidak dapat bertahan hingga sore saat dijual dipasar, bahkan dalam beberapa jam saja bagian permukaan dangke sudah mulai nampak kekuningan. Penyimpanan pada suhu dingin dapat bertahan hingga lima hari (Anonim, 2010) dan hingga kurang lebih 21 hari pada suhu beku (JICA, 2009)

2.2 Teori Biaya dan keuntungan

2.2.1 Biaya

Penentuan harga jual produk dipengaruhi oleh berbagai faktor, diantaranya biaya. Walaupun demikian pengaruh biaya terhadap harga jual tidak dapat diabaikan. Penetapan harga jual yang berorientasi biaya adalah penetapan harga jual dengan menjadikan biaya masa datang sebagai dasar perhitungan, dan dalam jangka panjang harga jual harus cukup untuk menutup biaya produksi dan non produksi. Biaya masa datang merupakan biaya yang diprediksi akan terjadi jika suatu keputusan diambil (Triyaswati, 2009).

Menurut Lutfi (2012), Biaya produksi yang tidak terkendaliakan menyebabkan harga pokok terlalu tinggi, yang selanjutnya akan menurunkan daya saing produk dan akhirnya dapat menurunkan laba. Maka dari itu biaya produksi harus dicatat dengan baik dan dihitung dengan benar sehingga dapat menghasilkan harga pokok produk yang tepat. Dengan demikian perusahaan dapat menetapkan harga jual yang kompetitif yang dapat mengoptimalkan laba sekaligus memenuhi tuntutan konsumen. Agar harga jual dapat ditetapkan dengan memadai, dalam arti harga jual tersebut minimal dapat menutupi biaya yang dikeluarkan, harga jual dapat bersaing dengan perusahaan sejenis, dan harga jual mengandung laba yang dapat diharapkan perusahaan, maka satu cara yang digunakan adalah dengan menghitung terlebih dahulu harga pokok produksi.

Adapun komponen biaya dalam pengolahan dangke yaitu terdiri dari susu segar, getah papain, garam, bahan bakar serta pembungkus untuk lebih jelasnya

mengenai komponen biaya yang membentuk biaya produksi tersebut akan dijelaskan sebagai berikut (Irvan, 2010) :

2.2.1.1 Biaya bahan baku susu sapi segar

Bahan baku utama yang harus tersedia untuk memproduksi dangke adalah susu segar, baik susu sapi maupun susu kerbau dengan kebutuhan susu segar untuk sebuah dangke adalah 1,5 liter. Adapun harga beli yaitu dengan harga Rp 8.000,00 per liter.

2.2.1.2 Biaya getah papain

Getah papain digunakan pada usaha pengolahan dangke untuk memadatkan susu cair tersebut. Dengan penambahan beberapa tetes getah papain pada adonan dangke akan menyebabkan terjadi kekentalan pada susu segar tersebut. Pengguna getah papaya tidak boleh lebih dari takaran yang sudah ditentukan, apabila penggunaannya berlebihan menyebabkan rasa dangke menjadi pahit.

2.2.1.3 Biaya garam

Bahan garam yang digunakan pada usaha pengolahan dangke berfungsi sebagai penambah rasa gurih pada susu serta untuk bahan pengawet bahan makanan tersebut dimana kebutuhan untuk 1 buah dangke adalah 0,25 mg atau $\frac{1}{2}$ sendok teh. Seperti halnya getah papaya penggunaan bahan garam ini secukupnya saja. Hal ini disebabkan karena jika penggunaan bahan garam terlalu banyak maka akan mudah basi dan tidak layak untuk dikonsumsi.

2.2.1.4 Biaya bahan bakar

Bahan bakar pada usaha pengolahan dangke berfungsi pada saat pemasakan bahan dangke tersebut, dalam hal ini susu segar. Bahan bakar yang digunakan umumnya adalah minyak tanah. Hal ini disebabkan karena dalam pemasakan susu segar untuk bahan dangke tersebut menggunakan kompor minyak tanah, dalam setiap satu kali memproduksi dangke rata-rata menggunakan 2 liter minyak tanah biasa menghasilkan 10 sampai 20 buah dangke perharinya.

2.2.1.5 Biaya kemasan

Setelah mengalami masa pengolahan dan pencetakan dangke, maka sebelum dijual, dangke tersebut dikemas. Baiknya dengan menggunakan bahan alami seperti daun pisang. Secara sederhana biaya produksi dapat dicerminkan oleh jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan sebuah input, secara akuntansi sama dengan jumlah uang keluar yang tercatat (Sugiarto, 2002).

Biaya susu diperoleh dengan cara mengalihkan jumlah penggunaan susu pada satu buah dangke sebesar 1,5 liter per dangke dengan harga susu perliternya sebesar Rp 8.000,00 per liter. Biaya garam diperoleh dengan cara membagi harga satu bungkus garam dibagi dengan jumlah produksi dangke dalam seminggu. Kemasan dangke berupa daun pisang, untuk memperoleh besar biaya yang dikeluarkan yaitu dengan cara membagi harga satu pelepah daun pisang sebesar Rp 1000 di bagi dengan jumlah maksimal penggunaan satu pelepah pisang sebanyak 10 kemasan. Bahan bakar yang di gunakan oleh para pembuat dangke menggunakan tabung gas berukuran 3 kg, untuk menghitung

besarnya biaya bahan bakar yaitu dengan cara membagi harga tabung gas 3 kg dibagi dengan jumlah dangke dalam satu minggu. Sedangkan untuk menghitung biaya tenaga kerja yaitu dengan cara mengalihkan antara Upah Minimum Provinsi (UMR) Sulawesi Selatan dikonversi dalam menit dikali jam kerja yang digunakan dalam mengolah dangkeselama satu hari. Upah minimum provinsi Sulawesi Selatan sebesar Rp. 1.265.000 per bulan dan jika dikonversikan dalam menit (satu hari sama dengan 8 jam kerja, satu bulan sama dengan 25 hari kerja, 1 jam sama dengan 60 menit), maka diperoleh upah permenitnya sebesar Rp 10.541667.

Penentuan harga jual yang baik akan menghasilkan informasi harga pokokproduksi persatuan yang dihasilkan selama periode kurun waktu tertentu. Bukan hanyamenentukan hasil akhir produksi yang akan dijual, tetapi juga besar kecilnya pendapatan.Dengan demikian perusahaan penentu harga jual senantiasa memerlukaninformasi biaya produk dalam pengambilan keputusan penentuan harga jualmeskipun biaya bukan satu-satunya faktor yang harus dipertimbangkan dalam penentuanharga jual.

2.2.2 Keuntungan

Dalam teori ekonomi, pemisalan terpeting dalam menganalisis kegiatan produse adalah mereka akan melakukan kegiatan memproduksi sampai kepada tingkat dimana keuntungan mereka mencapai jumlah yag maksimum. Berdasarkan kepada pemisahan ini dapat ditunjukka pada tingkat kapasitas memproduksi yang bagaimana perusahaan akan menjalankan kegiatan usahaya.

Dalam praktek pemaksimalan keuntungan akanlah satu satunya tujuan perusahaan. Ada perusahaan yang menekankan kepada volume penjualan dan ada pula yang memasukkan pertimbangan politik dalam tingkat produksi yang akan di capai. Ada pula perusahaan yang lebih menekankan kepada usaha untuk mengadi kepentingan masyarakat dan kurang memperhatikan tujuan mencari keuntungan yang maksimum.

Keuntungan yang maksimum di capai apabila perbedaan di antara hasil penjualan dan biaya produksi mencapai tingkat yang paling besar. Tujuan untuk mendapatkan keuntungan sebesar besarnya (maksimum) merupakan asumsi dalam menganalisis perilaku produsen (individual maximization) (sembiring,2008)

Rumus Menghasilkan Keuntungan

Menurut (Soekartawi,2006) rumus keuntungan adalah:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan (Rp)

TR= Total Perimaan

TC= Total Biaya (Rp)

2.3 Teori Penetapan Harga

2.3.1. Pengertian Harga

Harga merupakan ukuran nilai dari barang dan jasa. Harga adalah sejumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya. Harga keseimbangan atau harga pasar (*Equilibrium price*)

adalah tinggi rendahnya tingkat harga yang terjadi atas kesepakatan antara produsen/penawaran dengan konsumen atau permintaan. Pada harga keseimbangan produsen atau penawaran bersedia melepas barang, sedangkan permintaan atau konsumen bersedia membayar harganya. Dalam kurva harga keseimbangan terjadi titik temu antara kurva permintaan dan kurva penawaran yang disebut Equilibrium Price (Wira, 2012).

Terbentuknya harga pasar dipengaruhi oleh faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan dan penawaran. Masing-masing faktor dapat menyebabkan bergesernya jumlah permintaan dan jumlah penawaran. Dengan bergesernya permintaan dan penawaran akan mengakibatkan bergesernya tingkat harga keseimbangan (Purwanta, 2012).

Di pasar terdapat dua kekuatan utama yang saling berinteraksi, yaitu permintaan dan penawaran, sehingga terbentuk keseimbangan yang dicerminkan pada level harga dan kuantitas dimana kurva permintaan dan penawaran bertemu. Hukum penawaran menghubungkan berbagai titik kombinasi antara jumlah barang dan tingkat harga yang ditawarkan. Semakin tinggi harga, akan semakin tinggi kuantitas yang ditawarkan - atau sebaliknya jika harga turun dengan asumsi ceteris paribus, sehingga terdapat hubungan yang positif antara harga dan penawaran (Sugeng, 2010).

Menurut Permana (2009), Faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual adalah:

1. Jumlah Penawaran
2. Harga

3. Biaya produksi

Faktor-faktor diatas merupakan pertimbangan yang harus diperhatikan dalam menetapkan harga jualnya dan dapat diterima oleh konsumen sehingga konsumen tertarik untuk membeli produk tersebut.

Menurut Hansen (2001), Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang yang dijual atau diserahkan.

Menurut Mas'ud Machfoed (2007) dalam bukunya "Akuntansi Manajemen" banyak faktor yang mempengaruhi penentuan harga jual, baik dipandang dari barang yang akan dijual atau pasarnya dan tak kalah pentingnya adalah biaya untuk membuat barang tersebut.

2.3.2 Tujuan Penetapan Harga

Menurut *Machfoedz 2005*, tujuan dari penetapan suatu harga adalah untuk mencapai target perusahaan, mendapatkan laba dari penjualan, meningkatkan serta mengembangkan produksi produk, serta meluaskan target pemasaran. Penetapan harga suatu produk atau jasa tergantung dari tujuan perusahaan atau penjual yang memasarkan produk tersebut. Menurut *Harini 2008* penetapan harga memiliki tujuan yaitu :

2.3.2.1 Mencapai Penghasilan atas Investasi

Biasanya besar keuntungan dari suatu investasi telah ditetapkan persentasenya dan untuk mencapainya diperlukan penetapan harga tertentu dari barang yang dihasilkannya.

2.3.2.2 Kestabilan Harga

Hal ini biasanya dilakukan untuk perusahaan yang kebetulan memegang kendali atas harga. Usaha pengendalian harga diarahkan terutama untuk mencegah terjadinya perang harga, khususnya bila menghadapi permintaan yang sedang menurun.

2.3.2.3 Mempertahankan atau Meningkatkan Bagian dalam Pasar

Apabila perusahaan telah mendapatkan pangsa pasar yang luas, mereka harus berusaha mempertahankannya atau justru mengembangkannya. Untuk itu kebijaksanaan dalam penetapan harga jangan sampai merugikan bisnis.

2.3.2.4 Menghadapi atau Mencegah Persaingan

Apabila perusahaan baru mencoba-coba memasuki pasar dengan tujuan mengetahui pada harga berapa mereka akan menetapkan penjualan. Ini artinya, perusahaan belum memiliki tujuan dalam menetapkan harga coba-coba tersebut.

2.3.2.5 Penetapan Harga untuk Memaksimalkan Laba

Tujuan ini biasanya menjadi acuan setiap bisnis untuk bertahan hidup, karena setiap bisnis memerlukan laba.

2.3.3 Metode Penetapan Harga

Setelah perusahaan menentukan dan menetapkan tujuan yang akan dicapai, maka langkah atau tahapan selanjutnya adalah menentukan metode penetapan harga. Secara umum metode penetapan harga terdiri dari 3 macam pendekatan, yakni :

2.3.3.1 Penetapan harga berdasarkan biaya

2.3.3.1.1 Penetapan Harga Biaya Plus

Didalam metode ini, harga jual per unit ditentukan dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutupi laba yang dikehendaki pada unit tersebut (margin)

Rumus : **Biaya Total + Margin = Harga Jual**

2.3.3.1.2 Penetapan Harga Mark-Up

Untuk metode Mark-up ini, harga jual per unit ditentukan dengan menghitung harga pokok pembelian per unit ditambah (mark-up) jumlah tertentu.

Rumus: **Harga Beli + Mark-Up = Harga Jual**

2.3.3.1.3 Penetapan Harga BEP (Break Even Point)

Metode penetapan harga berdasarkan keseimbangan antara jumlah total biaya keseluruhan dengan jumlah total penerimaan keseluruhan.

Rumus : **BEP => Total Biaya = Total Penerimaan**

2.3.3.1.4 Penetapan Harga berdasarkan Harga Pesaing/Kompetitor

Penetapan harga dilakukan dengan menggunakan harga competitor sebagai referensi, dimana dalam pelaksanaannya lebih cocok untuk produk yang standar dengan kondisi pasar oligopoli. Untuk menarik dan meraih para konsumen dan para pelanggan, perusahaan biasanya menggunakan strategi harga. Penerapan strategi harga jual juga bias digunakan untuk mensiasati para pesaingnya, misalkan dengan cara

menetapkan harga di bawah harga pasar dengan maksud untuk meraih pangsa pasar.

2.3.3.1.5 Penetapan Harga Berdasarkan Permintaan

Proses penetapan harga yang didasari persepsi konsumen terhadap value atau nilai yang diterima (*price value*), sensitivitas harga dan *perceived quality*. Untuk mengetahui *value* dari harga terhadap kualitas, maka analisa *Price Sensitivity Meter* (PSM) merupakan salah satu bentuk yang dapat digunakan. Pada analisa ini konsumen diminta untuk memberikan pernyataan dimana konsumen merasa harga murah, terlalu murah, terasa mahal dan terlalu mahal dan dikaitkan dengan kualitas yang diterima.

2.3.4 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Harga

Setiap Perusahaan harus mampu mempertimbangkan berbagai faktor dalam menetapkan kebijakan harga. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat harga antara lain :

2.3.4.1 Keadaan perkonomia, berpengaruh terhadap tingkat harga

2.3.4.2 Kurva permintaan adalah kurva yang memperlihatkan tingkat pembelian pasar pada berbagai tingkatan harga. Kurva tersebut menjumlahkan reaksi berbagai individu yang memiliki kepekaan pasar yang beragam.

2.3.4.3 Biaya merupakan faktor dasar dalam penentuan harga, sebab bila harga yang di tetapkan tidak sesuai maka perusahaan akan mengalami kerugian. Perasahaan ingin menetapkan harga yang dapat menutup biaya produksi, distribusi, dan penjualan produknya, termasuk pengembalian yang

memadai atas usaha dan resikonya. Untuk dapat menetapkan harga dengan tepat, manajemen perlu untuk mengetahui bagaimana biaya bervariasi bila level produksinya berubah. Biaya perusahaan ada dua jenis yaitu Biaya tetap adalah biaya – biaya yang tidak dipengaruhi oleh produksi atau penjualan. Biaya variable adalah biaya yang tidak tetap dan akan berubah menurut level produksi. Biaya ini disebut biaya variabel karena biaya totalnya berubah sesuai dengan jumlah unit yang diproduksi.

2.3.4.4 Persaingan

2.3.4.5 Pelanggan Permintaan pelanggan didasarkan pada beberapa faktor yang saling terkait dan bahkan seringkali sulit memperkirakan hubungan antar faktor secara akurat.

2.3.4.6 Peraturan Pemerintah Peraturan pemerintah juga merupakan faktor yang perlu dipertimbangkan. Misalnya pemerintah menetapkan harga maximum dan harga minimum.

2.3.5 Rumus penetapan harga

BEP adalah singkatan dari Break event point atau titik impas. Sedangkan Break Even Point adalah sebuah titik dimana biaya atau pengeluaran dan pendapatan adalah seimbang sehingga tidak terdapat kerugian atau keuntungan.

Menghitung titik impas adalah alat analisis keuangan utama yang digunakan oleh pemilik bisnis. Begitu Perusahaan mengetahui biaya tetap dan variabel untuk produk yang dihasilkan bisnis atau perkiraannya yang bagus, Perusahaan dapat menggunakan informasi tersebut untuk menghitung titik impas perusahaan Anda dengan contoh nota penjualan. Pemilik usaha kecil dapat menggunakan

perhitungan untuk menentukan berapa banyak unit produk yang mereka butuhkan untuk menjual pada titik harga tertentu untuk dipecah. Untuk menghitung titik impas perusahaan dalam volume penjualan, Anda perlu mengetahui nilai dari tiga variabel:

2.3.5.1 Biaya tetap: Biaya yang tidak tergantung pada volume penjualan, seperti sewa

2.3.5.2 Biaya Variabel: Biaya yang tergantung pada volume penjualan, seperti biaya pembuatan produk

2.3.5.3 Harga jual produk

Rumus BEP (Break Even Point), Pada dasarnya ada beberapa metode dalam menentukan BEP. Salah satunya, anda bisa menggunakan Rumus BEP yang pertama, yaitu menghitung break even point yang harus diketahui adalah jumlah total biaya tetap, biaya variabel per unit atau total variabel, hasil penjualan total atau harga jual per unit. Rumus yang dapat digunakan adalah sebagai berikut:

$$BEPProduksi (KG) = \frac{FC}{P - VC}$$

Keterangan rumus :

BEP : Nilai Impas Produksi

FC : Fixed Cost/biaya tetap

VC : Variabel Cost

P : Price per unit/Harga (Rp/Kg)

$$BEPharga(Rp) = \frac{TC}{Y}$$

Keterangan rumus :

BEP : Nilai Impas Harga(Rp)

TC : Total Biaya (Rp)

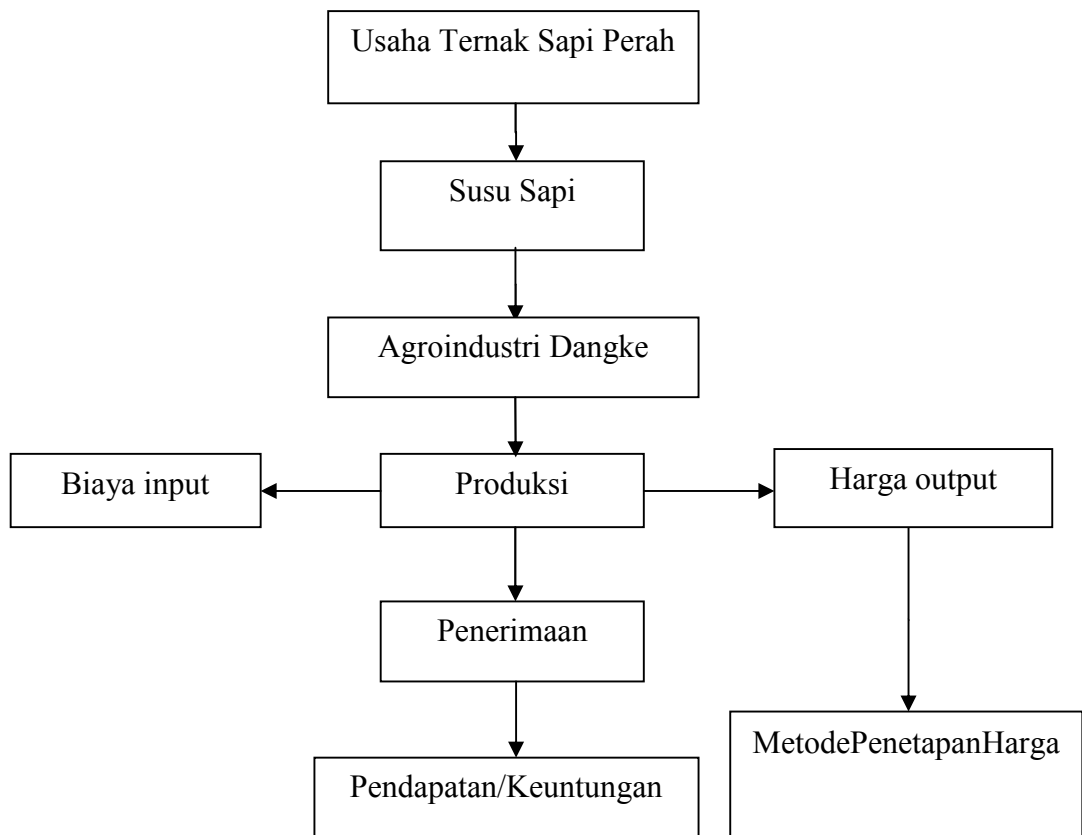
VC : Variabel Cost

Y : Produksi (Kg)

2.4 Kerangka Pemikiran

Harga adalah suatu tingkat kemampuan sesuatu barang untuk ditukar dengan barang, harga merupakan ukuran nilai dari barang dan jasa. Harga adalah sejumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya.

Dalam menentukan harga jual dari suatu produk terdapat beberapa hal yang mendasari penetapan harga, salah satunya adalah biaya (Gitosudarmo, 2001). Biaya-biaya yang telah dikeluarkan untuk memperoleh produk menjadi pertimbangan dalam suatu usaha, sehingga peneliti ingin melihat biaya-biaya apa saja yang dapat mempengaruhi harga jual dan ke, maka kerangka pemikiran penelitian ini adalah :



Gambar 1 : Kerangka Pikir Analisis Penetapan Harga Jual Agroindustri dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

III. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang, pada bulan Mei sampai Juni 2018. Pemilihan lokasi dilakukan dengan pertimbangan bahwa di Kecamatan Cendana potensial untuk pengembangan usaha dangke.

3.2 Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel dilakukan secara *purposif sampling* (sengaja) dengan cara mengambil 15 responden dari seluruh produsen dangke yang secara rutin mengusahakan dangke untuk dipasarkan dengan harga 15 ribu per unit.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah yaitu :

1. Data kualitatif yaitu data yang berupa kata, kalimat, gambaran yang bersumber dari hasil wawancara dan pengamatan langsung dilapangan, mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual dangke pada peternak sapi perah/pembuat dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.
2. Data kuantitatif yaitu data yang berupa angka-angka berdasarkan hasil olahan kuesioner berupa umur peternak, lama berternak, dan skala usaha dari peternak sapi perah/pembuat dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah :

1. Data primer yaitu data yang bersumber dari hasil wawancara langsung dengan responden peternak sapi perah/pembuat dangke diKecamatan CendanaKabupaten Enrekang.
2. Data sekunder adalah data yang bersumber dari buku-buku, laporan-laporan dan lain-lain yang berasal dari instansi terkait dengan penelitian ini, seperti data biro pusat statistik dan kantordi Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

3.4 TeknikPengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Observasi
Observasi, yaitu pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung kepada objek yang diteliti.
2. Wawancara
Wawancara, adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab secara tatap muka atau langsung antara penanya atau pewawancara dengan responden.
3. Dokumentasi
Pencatatan, yaitu pengumpulan data sekunder dari instansi pemerintah dan lembaga yang terkait yang berhubungan dengan penelitian ini.
4. Studi Literatur / Kepustakaan
Teknik yang dimaksudkan untuk memperoleh hal-hal yang berhubungandengan penelitian, antara lain meliputi bahan-bahan bacaan

yang relevan berupa jurnal, buku, koran, dan lainnya yang didapatkan dari studi kepustakaan di perpustakaan, internet, maupun sumber lain guna mendapatkan bahan yang berhubungan dengan penelitian.

3.5 Teknik Analisis Data

Analisis data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Analisis biaya (Soekartawi,2006) dengan rumus:

a. Biaya tetap total(total fixed cost/sc

$$\text{Rumus : } \mathbf{FC=TC-VC}$$

b. Biaya Variabel Total (Total Variabel Cost/VC)

$$\text{Rumus : } \mathbf{VC=TC-FC}$$

c. Biaya Total (Total Cost/TC)

$$\text{Rumus : } \mathbf{TC=FV+VC}$$

Keterangan:

TC : Total Biaya (Rp/Kg)

FC : Biaya Tetap (Rp/Kg)

VC : Biaya Tidak Tetap (Rp/Kg)

2. Analisis Harga (Suratiyah,2006) sebagai berikut:

$$\mathbf{BEPProduksi(kg) = \frac{FC}{P - VC}}$$

Keterangan:

BEP = Nilai Impas Produksi (Kg)

TFC = Total Biaya Tetap (Rp)

P = Harga (Rp/Kg)

VC = Biaya variabel (Rp/Kg)

$$BEP_{\text{Harga}} (\text{Rp/kg}) = \frac{TC}{Y}$$

Keterangan:

BEP = Nilai impas harga (Rp/Kg)

TC = Total Biaya (Rp)

Y = Produksi (Kg)

3. Rumus-rumus penyusutan alat (Suratiyah, 2011)

$$NP = \frac{Na(\text{Rp}) - Nb(\text{Rp})}{LP\left(\frac{\text{Th}}{\text{Bl}}\right)} \times JA$$

Keterangan:

NP : Nilai Peyusutan (Rp)

NB : Nilai Baru (Rp)

NS : Nilai Sekarang (Rp)

LP : Lama Pemakaian (Thn)

JA : Jumlah Alat (Unit)

3.6 Defenisi Operasional

1. Dangke sapi adalah sejenis makanan bergizi yang dibuat dari susu sapi makanan tradisional yang berasal dari Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan.
2. Peternak pembuat dangke/responden adalah orang yang memproduksi dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

3. Harga jual dangke adalah Jumlah harga yang ditetapkan oleh penjual untuk menjual satu buah dangke kepada pembeli di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. (Rp/biji)
4. Biaya produksi dangke adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh produsen dangke untuk memproduksi dangke perhari di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. (Rp/biji)
5. Jumlah pembeli dangke adalah jumlah orang yang datang membeli dangke(pedagang/konsumen) di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.
6. Lokasi produksi dangke adalah tempat di mana produsen menjual produk dangke yang di hasilkan di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.
7. Jumlah produksi dangke adalah jumlah dangke yang diproduksi dalam satu hari.
8. Agroindustri adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan atau industri dengan cara memanfaatkan hasil pertanian.
9. Penetapan harga jual adalah proses penentuan yang akan diterima suatu perusahaan dalam penjualan produknya dengan tujuan untuk menstabilkan harga dalam memaksimalkan laba atau keuntungan perusahaan.

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI

4.1. Sejarah Desa

Desa Pinang pada awalnya masih termasuk bagian wilayah Kelurahan Galonta yang kemudian pada tahun 1996 dimekarkan dan ditetapkan sebagai Desa Pinang dengan menunjuk Bapak Drs. ARIFIN sebagai pelaksana Tugas Kepala Desa, dengan masa jabatan mulai pada tahun (1997-2001) yang kemudian dilanjutkan oleh Bapak KAHAR SAPEY sebagai Kepala Desa terpilih pada tahun (2001-2005), yang kemudian dilanjutkan oleh Bapak HAMSIAH MANDULU sebagai Kepala desa terpilih pada tahun periode (2005-2009), yang kemudian dilanjutkan oleh bapak BASIR SIRAJUDDIN pada periode tahun (2009-2013), dan sekarang ini diduduki oleh Bapak RUSLI dengan masa periode tahun (2013-2017) , dengan ini Desa Pinang akan melaksanakan pemilihan Kepala Desa periode selanjutnya pada akhir Bulan September 2017.

Desa Pinang memiliki letak di dataran tinggi dengan penghasilan warganya dari komoditas jagung kuning dan sebagian kopi serta coklat. Dusun Kunyi berada dalam wilayah Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang yang mayoritas jumlah penduduknya beragama islam.

Tabel 2. Jumlah Penduduk Desa Pinang

No	Penduduk	Jumlah (Jiwa)
1.	Laki-laki	491
2.	Perempuan	524
Jumlah		1.015

Sumber : Data Primer Setelah diolah 2017

Berdasarkan data kantor Desa Pinang menunjukkan bahwa keseluruhan penduduk Desa Pinang adalah 1.015 dengan rincian jumlah laki-laki sebanyak 491 jiwa dan perempuan sebanyak 514 jiwa. Jumlah kepala keluarga di Desa ini adalah 225 KK.

Sebagian besar masyarakat di Desa ini bermatapencaharian sebagai petani. Kebun-kebun diolah dan ditanami dengan tanaman yang memiliki nilai jual yang dapat mencukupi kehidupan sehari-hari, seperti jagung kuning, sebagian kopi serta coklat. Dari data Desa Pinang diketahui bahwa dari jumlah KK yang sebanyak 225 sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani, terlihat ada sebanyak 90 % dari jumlah penduduknya adalah petani, 5 % pedagang, 2,5 % PNS dan 2,5 peternak.

4.2. Letak dan Luas Wilayah

Penelitian ini dilakukan pada lokasi Hutan Lindung di Dusun Kunyi, Desa Pinang, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang. Adapun luas wilayah Desa Pinang adalah sekitar $\pm 14,51 \text{ km}^2$. Sebagian kecil lahan di Dusun Kunyi digunakan sebagai tempat tinggal, lokasi persawahan dan perkebunan, sebagian besar penduduk ada yang berkebun dan beternak.

Batas-batas wilayah Administrasi Desa Pinang berbatasan langsung dengan :

- a. Sebelah Utara : Desa Cemba Kabupaten Enrekang.
- b. Sebelah Selatan : Desa Lebang Kabupaten Enrekang.
- c. Sebelah Barat : Kabupaten Pinrang.
- d. Sebelah Timur : Kelurahan Leoran Kabupaten Enrekang.

Secara administrasi pemerintahan, Desa Pinang terbagi dalam 4 dusun yaitu sebagai berikut:

- a. Dusun Riso
- b. Dusun Lekkong
- c. Dusun Padang Malua
- d. Dusun Kunyi

4.3. Keadaan Topografi

Secara umum keadaan topografi Desa Pinang adalah daerah dataran memanjang yang dilewati aliran Sungai Mata Allo. Aliran Sungai Mata Allo membagi dua dusun di Desa Pinang yaitu Dusun Riso dan di seberang sungai ada Dusun Lekkong, Dusun Padang Malua dan Dusun Kunyi.

4.4. Iklim

Iklim di Desa Pinang sebagaimana desa-desa lainnya di wilayah Indonesia beriklim tropis dengan dua musim, yakni musim Kemarau dan Hujan. Curah hujan di wilayah ini adalah rata-rata 50-300 mm.

4.5. Kondisi Umum Desa

Kondisi umum Desa Pinang dapat digambarkan sebagai berikut:

4.5.1. Kondisi Penduduk

Jumlah Penduduk Desa Pinang setiap tahun mengalami perkembangan yang cukup terkontrol dengan adanya program keluarga berencana sehingga dapat membantu untuk mengukur pertumbuhan jumlah jiwa, dengan yang terbagi dalam berbagai spesifikasi usia.

Pada tahun 2017 jumlah penduduk Desa Pinang meningkat hingga mencapai 1.015 jiwa sehingga dapat diukur perkembangan penduduk setiap tahunnya.

4.5.2. Kondisi Sarana Kesehatan

a. Posyandu/Polindes

Posyandu merupakan kegiatan teknis untuk pelayanan bagi balita dan ibu hamil yang dilakukan setiap bulan oleh bidan desa bersama kader posyandu, kader posyandu merupakan binaan langsung oleh Puskesmas Kabere. Bangunan Posyandu membagi sebagian ruang untuk Polindes dikarenakan bangunan hanya berjumlah 1 unit yang sudah permanen.

Bangunan tersebut terletak di Dusun Padang Malua jalan poros desa yang dapat diakses dengan mudah oleh masyarakat. Ketersediaan sarana kesehatan polindes masih kurang memadai sehingga pelayanan yang dilakukan terbatas pada pengobatan ringan dengan 3 orang tenaga medis yaitu bidan. Untuk pengobatan lanjutan atau darurat/rawat inap biasanya dirujuk ke Puskesmas Kabere atau Rumah Sakit Umum Massenrempulu Kabupaten Enrekang. Masyarakat mengharapkan peningkatan kualitas pelayanan kesehatan masyarakat dengan pengadaan tenaga medis (perawat).

4.5.3. Sanitasi dan Air Bersih

a. Sanitasi Rumah Tangga

Sistem sanitasi rumah tangga warga Desa Pinang masih dalam tahap rendah dalam standar kesehatan yang belum terpenuhi. Sehingga masyarakat mengharapkan adanya pembuangan limbah rumah tangga

terfokus untuk meningkatkan taraf hidup bersih dan kesehatan. Secara geografis Desa Pinang sangat menunjang untuk diprogramkan sanitasi berbasis warga terfokus secara berlanjut, terutama Dusun Riso, Dusun Lekkong, Dusun Padang Malua, dan Dusun Kunyi.

b. Air Bersih Rumah Tangga

Kebutuhan air bersih warga Desa Pinang belum terpenuhi secara maksimal walaupun terdapat beberapa sumber mata air. Sumber mata air yang tersedia terdapat beberapa tapi diantaranya tidak difungsikan dengan baik akibat air yang biasanya keruh. Masyarakat yang memanfaatkan air bersih dari sumber mata air yaitu berada di Dusun Lekkong, Dusun Padang Malua, dan Dusun Kunyi, warga belum bisa memanfaatkan air bersih dari PDAM Kabupaten Enrekang karena ketiga dusun ini berada di seberang sungai sehingga sulit untuk mendapatkan air bersih dari pihak PDAM. Sedangkan di Dusun Riso sebagian masyarakat sudah menggunakan air bersih dari PDAM Kabupaten Enrekang.

4.5.4. Kondisi Pendidikan

a. Kondisi Pendidikan PAUD/TK

Jumlah PAUD/TK di Desa Pinang sebanyak 1 unit yang terdapat di Dusun Lekkong. Sarana Paud/TK tersebut diakses oleh beberapa warga yang diluar dusun dan terutama warga dalam dusun. Akses sarana PAUD/TK sangat mudah karena terdapat di jalan poros dan jalan dalam desa dengan jarak tempuh yang tidak terlalu jauh. Tenaga pendidik kebanyakan orang dalam Desa. Harapan besar

Pemerintah Desa agar kiranya ke depan dapat dibangun sarana pendidikan PAUD/TK untuk menjadi 2 unit secara permanen.

b. Kondisi Pendidikan SD (Sekolah Dasar)

Sarana Pendidikan Sekolah Dasar (SD) berjumlah 2 unit yaitu di Dusun Riso (SDN.71 RISO), di Dusun Lekkong (SDN.61 LEKKONG). Sekolah tersebut dimanfaatkan oleh warga desa, secara keseluruhan berkisar 200-300 orang. Sekolah ini dapat diakses dengan mudah oleh warga dengan menggunakan kendaraan roda dua karena letak sekolah yang tidak jauh dari pemukiman warga. Jarak tempuh juga yang dapat ditempuh tidak membutuhkan waktu yang lama, hanya memerlukan waktu \pm 25 menit, dengan kondisi jalan yang cukup baik.

c. Kondisi Pendidikan SLTP dan SMA

Di Desa Pinang belum ada tersedia sarana pendidikan pada tingkatan SLTP dan tingkat SMA. Warga yang melanjutkan pendidikan di jenjang tersebut dapat bersekolah ke kota pusat pemerintahan di Kabupaten Daerah. Masyarakat mengharapkan adanya 1 unit bangunan permanen di Desa Pinang, biasanya masyarakat juga melanjutkan pendidikan ke daerah bagian Kecamatan Cendana dengan jarak tempuh sekitar \pm 3 Km, dengan menggunakan kendaraan roda dua.

d. TPA (Taman Pendidikan AL-Qur'an)

Sarana pendidikan agama TPA di Desa Pinang terdapat 8 unit masing-masing 2 unit di Dusun Riso, 2 unit di Dusun Lekkong, 2 unit di Dusun Padang Malua, dan 2 unit di Dusun Kunyi. TPA ini dirasakan

besar manfaatnya bagi masyarakat baik kaum perempuan maupun kaum laki-laki. Manfaat langsung yang dirasakan oleh masyarakat adalah terdidiknya anak-anak mereka tentang belajar baca tulis AL-Qur'an.

Secara umum anak-anak di Desa Pinang memperoleh kemampuan mengaji dari taman pendidikan AL-Qur'an ini, di sisi lain keberadaan TPA juga sangat dekat dengan masyarakat mereka sering berinteraksi satu sama lain karena tenaga pendidik di lembaga ini adalah masyarakat yang berdomisili di Desa Pinang. Kendati demikian TPA ini diharapkan agar dapat meningkatkan metode mengajar agar muncul ketertarikan bagi anak-anak untuk mengetahui lebih jauh lagi tentang ilmu agama.

e. Kondisi Sarana Transportasi

Sarana transportasi jalan poros Desa Pinang hingga ke tiga dusun yang dinaungi cukup baik. Dengan adanya fasilitas jalan yang sudah pada tahap beton dapat di manfaatkan warga dengan mengendarai kendaraan roda dua maupun roda empat. Juga dengan adanya jembatan gantung penghubung antara Dusun Riso dan Dusun Lekkong, Padang Malua, dan Kunyi sebanyak dua unit tetapi keduanya masih sangat berbahaya untuk masyarakat karena jembatan tersebut masih sangat geyong jika ada dua kendaraan roda dua yang melintas di atas jembatan tersebut.

Oleh karena itu masyarakat sangat mengharapkan adanya pengadaan jembatan permanen yang lebih kuat untuk menjadikan sarana masyarakat menjadi lebih lancar. Jalan merupakan akses utama untuk menghubungkan antara desa dan menjadi sarana untuk meningkatkan usaha pertanian rumah tangga dan ekonomi warga.

Sangat disadari bahwa salah satu indikator peningkatan kesejahteraan warga sangatlah penting mendorong adanya perbaikan secara menyeluruh yang dimulai dari jalan penghubung antar Desa (poros Desa) dan jalan penghubung antar dusun, serta jembatan penghubung antar Dusun Riso, Dusun Lekkong, Dusun Padang Malua, dan Dusun Kunyi.

Kerusakan yang mulai terlihat yaitu jalan penghubung Dusun Lekkong dan Dusun Padang Malua, sehingga sangat diharapkan adanya perbaikan yang dilakukan Pemerintah Kabupaten atau Provinsi karena sangat berdampak pada kondisi Sosial dan Ekonomi masyarakat.

f. Kondisi Pertanian Desa

Pertanian masyarakat Desa Pinang cukup baik yang ditunjang dengan kondisi georafis. Hal ini dimanfaatkan warga untuk mengelola pertanian dala dua jenis yaitu perkebunan coklat dan kopi, serta tanaman jangka pendek lainnya seperti persawahan dan jagung kuning. Sarana irigasi yang dialiri air dari mata air yang letaknya tidak jauh dari lokasi pertanian warga serta ketersediaan sumber air lainnya.

Masyarakat Desa Pinang merupakan masyarakat yang berprofesi sebagai petani. Luas lahan pertanian cukup luas dan merupakan lahan pertanian jagung kuning, lahan pertanian coklat, lahan pertanian kopi dan lahan persawahan. Seiring dengan meningkatnya nilai jual jagung kuning, maka kualitas masyarakat secara ekonomi semakin meningkat. Sedangkan tanaman kopi dan coklat sudah mulai berkurang

V.HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Analisis Kinerja Agroindustri

Sebuah agroindustri tidak pernah lepas dengan suatu analisis kinerja yang dapat menjadi pengaruh perusahaan itu sendiri. Analisis kinerja adalah suatu proses yang ada dalam lingkup perusahaan dan diluarnya serta hubungannya dengan proses yang lainnya. Analisis kinerja biasanya digunakan untuk melihat kondisi dari agroindustri itu. Analisis kinerja terdiri dari pengadaan bahan baku, proses produksi, proses pemasaran serta pengendalian dampak lingkungan. Suatu agroindustri akan berkembang jika memiliki kinerja yang terstruktur. Oleh karena itu, agroindustri manapun akan selalu lebih memperlihatkan dan mengutamakan kinerja serta mencari solusi dari sistem kinerja yang berjalan lancar.

5.1.1. Proses Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan faktor produksi yang sangat penting untuk melakukan suatu proses produksi dalam suatu agroindustri, karena merupakan sumber bahan pokok untuk di proses menjadi suatu produk yang bermutu. Mutu produk akhir sangat ditentukan oleh mutu bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi. Tanpa bahan baku barang tidak akan jadi atau tidak akan berfungsi.

Pengadaan bahan baku merupakan hal pertama yang harus disediakan oleh agroindustri dangke di Desa Pinang yang bergerak di bidang pengolahan. Pemenuhan bahan baku utama yaitu Susu sapi oleh

masyarakat pembuat dangke di desa pinang di peroleh dari hasil perahan susu sapi yang mereka pelihara atau ternak sendiri .

Bahan tambahan biasanya diberikan sebagai bahan campuran pada suatu produk tertentu atau pada bahan baku agroindustri dangke.

Bahan tambahan yang digunakan agroindustri dangke di desa pinang adalah garam dan getah pepaya. Oleh karena itu ketersediaan bahan baku tambahan merupakan hal yang paling penting dalam proses produksi khususnya pada agroindustri dangke.

5.1.2. Proses Produksi

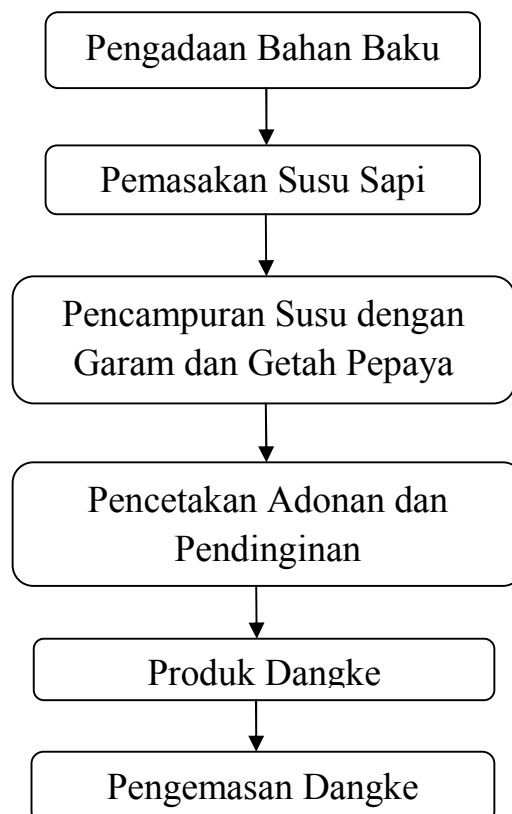
Produksi adalah proses menghasilkan atau menambah nilai suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber daya yang ada. Produksi tidak berarti menciptakan secara fisik sesuatu yang tidak ada, karena tidak seorang pun yang dapat menciptakan benda. Oleh karenanya dalam pengertian ahli ekonomi, yang dapat dikerjakan manusia hanyalah membuat barang-barang menjadi berguna. Produksi dapat dilihat dari dua aspek, kajian positif terhadap hukum-hukum ekonomi yang menentukan fungsi produksi dan kajian normatif yang membahas dorongan-dorongan dan tujuan produksi.

Proses produksi dilihat dari arus bahan mentah menjadi produk akhir, terbagi menjadi dua yaitu proses produksi terus menerus dan proses produksi terputus-putus. Suatu agrosistem menggunakan proses produksi terus menerus apabila didalam agrosistem itu terdapat urutan-urutan yang pasti sejak dari bahan mentah sampa proses produksi

akhir. Proses produksi terputus-putus apabila tidak terdapat urutan-urutan atau pola yang pasti dari bahan baku sampai dengan menjadi produk akhir atau urutan selalu berubah.

Proses agroindustri dangke di Desa Pinang Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang merupakan usaha ternak milik sendiri dan dapat di kategorikan sebagai proses produksi terus menerus karena dalam melakukan produksinya terdapat urutan-urutan yang jelas mulai dari penyediaan bahan baku sampai proses produksi akhir berupa produk Dangke.

Alur proses produksi agroindustri dangke di Desa Pinang dapat dilihat pada Gambar 4 berikut ini :



Gambar 4 : Alur Proses Produksi Agroindustri Dangke di Desa Pinang

Gambar 4 menunjukkan bahwa dalam agroindustri dangke di Desa Pinang terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan mulai dari pengadaan bahan baku dari 15 penghasil susu perah di Desa Pinang. Pemasakan susu sapi yang dicampur dengan garam dan getah pepaya agar susu menggumpal dengan sempurna. Tahap selanjutnya, melakukan pencetakan adonan dengan batok kelapa sampai dingin. Kemudian setelah dingin dangke dilepas dari cetakan dan dikemas dengan menggunakan daun pisang.

5.2. Analisis Biaya dan Keuntungan Agroindustri Dangke Desa Pinang

5.2.1 Analisis Biaya Agroindustri Dangke Desa Pinang

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Ada empat unsur pokok dalam definisi biaya tersebut yaitu biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi, diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi dan pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan pada agroindustri dangke di Desa Pinang dengan mengajukan pertanyaan langsung kepada beberapa penghasil susu perah dengan menggunakan kuisisioner, sehingga dapat diketahui gambaran umum terkait lokasi – lokasi produksi dangke di Desa Pinang. Dangke diproduksi setiap hari dan jumlah produksi disesuaikan dengan banyaknya susu yang dihasilkan setiap harinya.

5.2.2 Analisis Keuntungan Agroindustri Dangke Desa Pinang

Keuntungan adalah banyaknya jumlah penerimaan yang didapatkan oleh agroindustri dangke di Desa Pinang yang dikurangi dengan jumlah biaya total yang dikeluarkan pada proses produksi dan pemasaran dangke. Untuk lebih jelasnya mengenai analisis biaya dan keuntungan yang diperoleh Agroindustri dangke di Desa Pinang dapat dilihat pada tabel 4 berikut ini :

Tabel 4 : Analisis Biaya dan Keuntungan Agroindustri Dangke Per bulan Di Desa Pinang

Uraian	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
I. Produksi			
-Dangke (400gr)	9.450	15.000	141.750.000
Jumlah Total Penerimaan			141.750.000
Rata - rata Penerimaan per home industry			9.450.000
II. Biaya Produksi			
A. Biaya Variabel			
a. Biaya Bahan Baku			
-Susu Segar (Ltr)	7.200	10.000	72.000.000
-Garam (Kg)	16	5.000	80.000
b. Biaya Tenaga Kerja			
- TK. Harian (Org)	17	900.000	15.300.000
c. Biaya Bahan Bakar			
- Gas LPG	59	20.000	1.180.000
Jumlah Biaya Variabel			88.560.000
Rata - rata Biaya Variabel per home industry			5.904.000
B. Biaya Tetap			
- Penyusutan Alat			301.403
Jumlah Biaya Tetap			301.403
Rata - rata Biaya Tetap per home industry			20.094
Jumlah Total Biaya			88.861.403
III. Keuntungan ($\pi = TR - TC$)			52.888.597
Rata-rata keuntungan per home industry			3.525.906,50

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2018

Tabel 4 menunjukkan bahwa penerimaan agroindustri dangke di Desa Pinang dengan produk dangke 400gr tiap bungkus yang dihasilkan dengan harga 15.000 rupiah per bungkus diproduksi tiap bulan sebanyak 9.450 bungkus dari 15 home industry atau 630 bungkus per bulan tiap home industry, sehingga total penerimaan yang didapatkan Agroindustri Dangke Di Desa Pinang adalah 9.450.000 rupiah per bulan (Rp 141.750.000/bulan dari 15 Home Industry).

Adapun kelebihan yang dimiliki produk dangke di Desa Pinang dibandingkan produk olahan susu sapi lainnya yaitu dangke dapat langsung dikonsumsi, dangke dapat juga diolah kembali menjadi lauk pauk dengan cara digoreng dan dapat diolah menjadi cemilan dengan berbagai varian rasa. Selain itu, produk dangke yang dihasilkan di Desa Pinang merupakan produk yang sehat karena kaya akan protein karena terbuat dari susu segar, sehingga baik untuk dikonsumsi semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

Biaya variabel agroindustri dangke di desa Pinang per bulan yaitu biaya bahan baku susu segar yang diperoleh dari 15 pemilik sapi perah sebanyak 7.200 Liter dari 15 home industry atau 480 liter per bulan tiap home industry, dengan harga per liter Rp10.000,00 sehingga nilai biaya bahan baku untuk susu segar adalah Rp72.000.000,00 per bulan. Garam yang digunakan sebanyak 16 Kg dari 15 home industry atau 1,1kg setiap home industry, dengan harga per kilogram Rp5000,00 sehingga nilai biaya bahan baku untuk garam adalah Rp80.000,00 per bulan. Sehingga nilai

keseluruhan biaya variabel untuk biaya bahan baku adalah Rp72.080.000,00 per bulan. Biaya tenaga kerja harian untuk 17 orang pekerja dari 15 home industry atau 1.020.000,00 tiap home industry, dengan gaji Rp900.000,00 per bulan ,sehingga nilai keseluruhan biaya variabel untuk biaya tenaga kerja adalah Rp15.300.000,00. Biaya bahan bakar untuk 59 unit untuk Gas LPG dengan harga Rp20.000,00 per tabung senilai Rp1.180.000,00 sehingga nilai keseluruhan biaya variabel untuk biaya bahan bakar adalah Rp1.180.000,00. Jadi, jumlah keseluruhan biaya variabel yang dikeluarkan agroindustri dangke di Desa Pinang per bulan adalah Rp88.560.000,00. Biaya tetap agroindustri dangke per bulan di Desa Pinang adalah biaya penyusutan alat produksi senilai Rp301.403,00 sehingga total biaya tetap yang dikeluarkan agroindustri dangke di Desa Pinang per bulan adalah Rp301.403,00.

Analisis nilai keuntungan agroindustri dangke per bulan di Desa Pinang didapat dari menghitung terlebih dahulu total biaya-biaya yang dikeluarkan saat melakukan proses agroindustri dangke. Biaya-biaya tersebut adalah biaya variabel senilai Rp88.560.000,00 ditambah dengan biaya tetap senilai Rp301.403,00. Maka didapatkan biaya totalnya adalah Rp88.861.403,00. Untuk mengetahui keuntungan yang didapatkan dapat dilihat dari hasil penerimaan dikurangi dengan jumlah total biaya. Penerimaan senilai Rp141.750.000 dikurangi dengan total biaya senilai Rp88.861.403 sehingga dapat diketahui bahwa keuntungan yang diperoleh pada agroindustri dangke di Desa Pinang dalam satu bulan produksi adalah

Rp52.888.597 rupiah per bulan (Rp3.525.906,5/home industry/bulan). Jadi keuntungan yang diperoleh lebih dari upah minimum Provinsi Sulawesi Selatan (UMP Sul-Sel tahun 2018 sebesar 2.647.000 rupiah per bulan menurut *makassar.tribunnews.com*

5.3. Metode Penetapan Harga Agroindustri Dangke Di Desa Pinang

Metode penetapan harga yang digunakan dalam agroindustri dangke di Desa Pinang adalah *Mark Up Pricing* merupakan salah satu metode yang digunakan perusahaan untuk menetapkan besarnya harga jual. *Mark Up Pricing* merupakan pendekatan penentuan harga yang berdasarkan perilaku biaya. Penentuan harga *Mark Up Pricing* merupakan langkah awal untuk mengurangi ketidakpastian dalam beberapa hal misalnya perusahaan dihadapkan dengan pesanan atau order dibawah harga target yang telah ditetapkan.

Tabel 5 : Analisis BEP Produksi dan BEP Harga Agroindustri Dangke Per bulan Di Desa Pinang

Uraian	Jumlah	Mark Up (%)
BEP Produksi	3.780 kg	0,000629
BEP Harga	Rp23.508,380/kg	540,62

Sumber : Data Primer Setelah Diolah,2018

Tabel 5 menunjukkan bahwa BEP adalah singkatan dari *Break Event Point* yang artinya nilai titik impas. Nilai titik impas artinya apabila nilai perusahaan diatas nilai titik impas, maka perusahaan dianggap mengalami keuntungan. Namun, apabila perusahaan memperoleh nilai

dibawah nilai titik impas, maka perusahaan dianggap mengalami kerugian. Akan tetapi apabila perusahaan memperoleh nilai setara dengan nilai titik impas maka perusahaan tidak akan mengalami kerugian maupun keuntungan.

Berdasarkan hasil perhitungan BEP produksi agroindustri dangke di Desa Pinang didapatkan dari produksi 3.780 kg dangke hasilnya yaitu 0,000629 kg. Artinya, apabila perusahaan memproduksi diatas nilai titik impas 0,000629, maka perusahaan dianggap mengalami keuntungan. Namun, apabila perusahaan memperoleh nilai dibawah titik impas 0,000629, maka perusahaan dianggap mengalami kerugian. Akan tetapi apabila perusahaan memperoleh nilai setara dengan nilai titik impas 0,000629 maka perusahaan tidak akan mengalami kerugian maupun keuntungan.

Berdasarkan hasil perhitungan BEP harga yang ditetapkan oleh agroindustri dangke di Desa Pinang yaitu Rp15.000,00 dengan penetapan harga jual sebesar Rp23.508,380/kg didapatkan hasilnya yaitu 540,62 %. Artinya, apabila perusahaan menjual produk diatas nilai titik impas 540,62% maka perusahaan dianggap mengalami keuntungan. Namun, apabila perusahaan menjual produk dibawah nilai titik impas 540,62% maka perusahaan dianggap mengalami kerugian. Akan tetapi apabila perusahaan menjual produk setara dengan nilai titik impas 540,62% maka perusahaan tidak akan mengalami kerugian maupun keuntungan.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada agroindustri dangke di Desa Pinang maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Keuntungan yang diperoleh agroindustri dangke di Desa Pinang sebesar Rp52.888.597,00 per bulan atau Rp3.525.906,5 per home industry dalam setiap bulan, dengan volume produksi sebesar 3.780kg per bulan. Adapun harga jual per unit dangke yang ditetapkan oleh agroindustri dangke di Desa Pinang yaitu Rp15.000,00/unit.
2. Metode yang digunakan agroindustri dangke di Desa Pinang dalam penetapan harga jual dangke yaitu *Mark Up Pricing* untuk menentukan besarnya harga jual produk per satuan, dimana dengan harga jual ini dapat menutupi seluruh biaya dan menghasilkan keuntungan BEP harga yang ditetapkan agroindustri dangke di Desa Pinang sebesar Rp23.508,380/kg dengan *Mark Up Pricing* harga sebesar 540,62%.

6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan maka peneliti menyarankan bahwa :

1. Perlu adanya perluasan pemasaran dangke.
2. Memulai agroindustri dangke dibutuhkan keterampilan agar dangke dapat disukai oleh semua kalangan masyarakat.
3. Memanfaatkan tenaga kerja sekitar lokasi untuk mengurangi pengangguran masyarakat Desa Pinang

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, 2012. *Faktor – faktor yang mempengaruhi Permintaan dan Penawaran*.
- Anonim, 2010. Potensi Peternakan Kabupaten Enrekang. Situs Resmi Pemerintah Kabupaten Enrekang. http://www.enrekang.go.id/enrekang/index.php?option=com_content&task=view&id=53&Itemid=130. 13 April 2015
- Anonim, 2012. *Cara Membuat Dangke Keju Indonesia Asal Enrekang*. <http://yusrandante.blogspot.com/2012/12/Cara-Membuat-dangke-Keju-Indonesi-asal-enrekang.html#sthash.Mc772NHD.dpuf>.
- Anonim, 2012. *Jarak Beranak Sapi Perah*. <http://duniasapi.com/id/budidaya/2909-jarak-beranak-sapi-perah-laktasi.html>. Diakses 13 April 2015.
- Budiharsono, 2001. *Teknik Analisis Pembangunan Wilayah Pesisir dan Lautan*. PT Pradnya Paramita.
- Crayonpedia, 2011. *Permintaan Dan Penawaran Serta Terbentuknya Harga Pasar*. <http://www.crayonpedia.org/mw/BAB17>. Diakses 18 April 2015.
- Damayanti. 2010. *Sistem usaha ternak sapi potong dan kontribusinya*. repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/20797/4/Chapter%20II.pdf. Diakses 18 April 2015.
- Junwar, 2012. *Ekonomi*. <http://kompasiana.com/agrobisnis/2012/04/28/makan-susu-dangke-yuk-industri-biologis-di-enrekang-458962.html> jam 10:23 Diakses 18 April 2015.
- Kotler, P. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Cetakan Ke V. Jakarta: Erlangga.
- Gultom, P. Dan P. Siagian. 2005. Kajian Peningkatan Sumber Daya UKMK yang Berdaya Saing Tinggi. *Jurnal Pengkajian Koperasi dan UKM* 1:124-135.
- Hansen, 2001. *Pengertian Harga Jual*. Universitas Sumatera Utara.pdf
- Japan International Cooperation Agency (JICA), 2009. Laporan Hasil Kegiatan : Identifikasi dan Kajian Komoditi Utama Propinsi Sulawesi Selatan: Komoditas Susu. JICA Dn UNHAS. Makassar.
- Maddy, Khairul. 2010. *Pengertian Pembeli*. Id.shvoong.com/businessmanagement/entrepreneurship/1990161pengertian-pembeli. Diakses 9 April 2015.

- Margianto, 2011. *Dangke, Keju Lokal yang Gurih Kenyal*. KOMPAS.Com. Diakses 18 April 2015.
- Miswan, 2012. <http://www.miswans.com/lokasi-usaha.html>. Diakses 18 April 2015.
- Permana, 2009. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Harga jual*. <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/25495>. Diakses 18 April 2015.
- Purwanta, 2012. *Harga Keseimbangan Pasar*. <http://119.252.162.5/perpusionline/file.php/1/ebook/ekonomi/harga%20keseimbangan%20pasar.pdf>. diakses 18 april 2015.
- Ridwan, M. 2004. Analisis Kinerja Kualitas Industri Kecil Makanan Khas Tradisional Dangke di Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan, Kerjasama Dengan Lembaga Penelitian UNHAS Makassar, Makassar.
- Ridwan, M. 2005. Strategi Pengembangan “Dangke” Sebagai Produk Unggulan Lokal di Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. Tesis, Bogor : Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ridwan, M. 2011. Potensi Pengembangan Industry Dangke. <http://www.Damandiri.Or.id/pdf>. Diakses 16 April 2015.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak, Program Studi Produksi Ternak, Fakultas Pertanian Universitas, Sumatera Utara, Digitized by USU digital library. Sumatra Utara.
- Sari, 2010. Studi kasus : *Pengaruh Lokasi Dan Harga Terhadap Keputusan Berbelanja Di Mini Market Sarinah Swalayan Ngalian Semarang*. <http://www.Koleksiskripsi.com/2012/05/308-pengaruh-lokasi-dan-harga-terhadap.Html>.
- Setyabudi, 2008. Skripsi : *Analisis Pengaruh Persepsi Harga Jual Produk, Lokasi Dan Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Toserba Lestari Baru Di Gemolong*.
- Soekartawi. 1995. *Teori Ekonomi Produksi Dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb Douglas*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 2006. *Analisis Usaha tani*. Universitas Indonesia UI-Press. Jakarta.
- Sugeng, 2010. *Pengaruh Dinamika Penawaran dan Permintaan Valas terhadap Nilai Tukar Rupiah dan Kinerja Perekonomian Indonesia*.
- Sugiarto, dkk. 2002. *Ekonomi Mikro : Sebuah Kajian Komprehensif*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Sugiono, 1999. *Statistik Untuk Penelitian*. CV Alfabeta, Bandung.

Triyaswati, 2009. Skripsi : Penentuan Harga Jual Produk Dengan Mempertimbangkan Biaya Kualitas Pada PT.Lambang Indah Rotan Sukoharjo.

Winarno, B, 2008. *Hmm, Soal Seafood*.

Yusron, Z. 2008. *Dangke Makanan Alternatif, bisa mencegah gizi buruk*[Shttp://www.kr.co.id/web/detail](http://www.kr.co.id/web/detail). Diakses 16 april 2015.

L
A
M
P
I
R
A
N

Lampiran 1



ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL AGROINDUSTRI DANGKE DI KECAMATAN CENDANA KABUPATEN ENREKANG

(M. MUSRIADI

NIM : 105960143013)

Tanggal wawancara :

Alamat Pengusaha :

A. IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama Respondeng :
2. Umur :Tahun
3. Pendidikan Terakhir : SD/SLTP/SLTA/D1/S1/S2
4. Pekerjaan Pokok :
5. Pekerjaan Sampingan :
6. Lamanya Usaha Agro Industri Dangke :Tahun
7. Jumlah Tanggungan Keluarga :Orang

B. BIAYA USAHA PEMBUATAN AGRO INDUSTRI DANGKE

1. Biaya Variabel (Saran Produksi dan Tenaga Kerja) Per Bulan

No.	Uraian	Satuan (Unit)	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku				
2.	Biaya Tenaga Kerja				
3.	Biaya Bahan Bakar				
4.	Biaya Listrik				
5.	Biaya pemeliharaan kendaraan				
Total Biaya Variabel					

2. Biaya tetap (Per Bulan)

2.1. Penyusunan Alat

No.	Nama Alat	Harha Beli (Unit)	Jumlah (Unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	Penyusunan (Rp/Bulan)
1.	Wajan					
2.	Kompor					
	Panci					
	Ember					
	Baskom					
ADMINISTRASI						
	Kalkulator					
	Hp					

2.2. Pengeluaran Lain – Lain

- a. Iuran wajib : Rp. /bulan
 b. Pajak : Rp. /bulan
 c. : Rp. /bulan

C. PENERIMAAN USAHA AGRO INDUSTRI DANGKE

Jenis Kemasan Agro Indusri Dangke	Jumlah (kemasan)	Harga (Rp/kemasan)	Nilai (Rp)
1.			

**Lampiran 2. Identitas Responden Pembuat Dangke di Kecamatan Cendana
Kabupaten Enrekang**

No.	Nama Responden	Umur (tahun)	Tingkat Pendidikan	Jml. Tangg. Kel (orang)	Jumlah Ternak (ekor)	Pengalaman Usaha Dangke (tahun)
1	Baharuddin	60	SD	6	3,00	15
2	Suryadi	47	SMP	6	5,00	15
3	Halim	52	SD	6	2,00	10
4	cahaya	52	SMP	3	3,00	10
5	Nasir	57	SD	4	3,00	20
6	Ahmad	45	SMP	6	4,00	13
7	Ruding	67	SD	3	2,00	15
8	pardi	57	SMP	7	3,00	10
9	Tappe	48	SD	6	3,00	12
10	Munir	56	SD	4	4,00	15
11	Sule	64	SD	5	3,00	17
12	Aris	50	SMP	7	4,00	10
13	Soman	42	SMP	6	2,00	10
14	Baddu	46	SD	6	3,00	12
15	Sanninng	55	SD	5	4,00	15
Jumlah		798	-	80	48	199
Rata-rata		53,20	-	5,33	3,20	13,27
Maksimum		67	-	7	5	20
Minimum		42	-	3	2	10

Lampiran 5. Analisis Keuntungan Usaha Agroindustri Dangke di Kecamatan Cendana

Uraian	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
I. Produksi			
-Dangke (400gr)	9.450	15.000	141.750.000
Jumlah Total Penerimaan			141.750.000
II. Biaya Produksi			
A. Biaya Variabel			
a. Biaya Bahan Baku			
-Susu Segar (Ltr)	7.200	10.000	72.000.000
-Garam (Kg)	16	5.000	80.000
b. Biaya Tenaga Kerja			
- TK. Harian (Org)	17	900.000	15.300.000
c. Biaya Bahan Bakar			
- Gas LPG	59	20.000	1.180.000
Jumlah Biaya Variabel			88.560.000
B. Biaya Tetap			
- Penyusutan Alat			301.403
Jumlah Biaya Tetap			301.403
Jumlah Total Biaya			88.861.403
III. Keuntungan ($\pi = TR - TC$)			52.888.597

Nomor Responden	Jumlah Dangke (Unit)	Harga Dangke (Rp)	Jumlah Biaya Variabel	Jumlah Biaya Tetap	Nilai Dangke / TR (Rp)	Total Biaya / TC (Rp)	Total Keuntungan (Rp)
1	600	15.000	5.485.000	24.583	9.000.000	5.509.583	3.490.417
2	1.350	15.000	13.910.000	30.972	20.250.000	13.940.972	6.309.028
3	450	15.000	3.965.000	16.111	6.750.000	3.981.111	2.768.889
4	600	15.000	5.485.000	21.667	9.000.000	5.506.667	3.493.333
5	600	15.000	5.485.000	15.000	9.000.000	5.500.000	3.500.000
6	630	15.000	5.785.000	25.417	9.450.000	5.810.417	3.639.583
7	450	15.000	3.965.000	12.528	6.750.000	3.977.528	2.772.472
8	600	15.000	5.485.000	16.042	9.000.000	5.501.042	3.498.958
9	600	15.000	5.485.000	13.472	9.000.000	5.498.472	3.501.528
10	660	15.000	7.005.000	22.361	9.900.000	7.027.361	2.872.639
11	600	15.000	5.485.000	18.889	9.000.000	5.503.889	3.496.111
12	630	15.000	5.785.000	24.708	9.450.000	5.809.708	3.640.292
13	450	15.000	3.965.000	18.194	6.750.000	3.983.194	2.766.806
14	600	15.000	5.485.000	15.833	9.000.000	5.500.833	3.499.167
15	630	15.000	5.785.000	25.625	9.450.000	5.810.625	3.639.375
Jumlah	9.450	225.000	88.560.000	301.403	141.750.000	88.861.403	52.888.597
Rata-rata	630	15.000	5.904.000	20.093,5	9.450.000	5.924.093,5	3.525.906,5
Per hari	1.313		12.300.000	41.861,5	19.687.500	12.341.861,5	7.345.638,5

Lampiran 6. Analisis BEP Harga dan BEP Produksi Usaha Agroindustri Dangke di Kecamatan Cendana

Uraian	Jumlah	<i>Mark Up</i> (%)
BEP Produksi	3.780 kg	0,000629
BEP Harga	Rp23.508,380/kg	540,62

1kg = 1000gr = 10ons (100gr) 1 ton = 1000 kg

Rp15.000 = 9.450 unit x 400gr = 3.780.000gr

= 3.780.000gr : 1000 = 3.780kg

Y = 3.780kg

VC = Rp88.560.000 : 3.780 = Rp23.429/kg

FC = Rp301.403 : 3.780 = Rp79,736/kg

P = Rp15.000 x 10 = Rp150.000/kg

$$\begin{aligned}
 \mathbf{BEPProduksi(kg)} &= \frac{\mathbf{FC}}{\mathbf{P - VC}} \\
 &= \frac{\text{Rp}79,736}{150.000 - 23.429} = \frac{79,736}{126.571} \\
 &= 0,000629\text{kg}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \mathbf{BEPHarga (Rp/kg)} &= \frac{\mathbf{TC}}{\mathbf{Y}} \\
 &= \frac{\text{Rp}88.861.403}{3.780} \approx \text{Rp}23.508,308/\text{kg}
 \end{aligned}$$

$$\frac{\text{Rp}23.508,308/\text{kg}}{10} = \text{Rp}2.350,308 / \text{ons} = \text{Rp}235,083 /_{10} \text{gr} \times 2 = \text{Rp}470.166$$

Mark Up Rp15.000

$$\begin{aligned} \text{Rp}15.000 - 2.290,831 &= \frac{12.709,169}{2.350,831} \times 100\% \\ &= 54,062 \times 10 = 540,62\% \end{aligned}$$

Lampiran 3. Rekapitulasi Biaya Total pada Usaha Agroindustri Dangke di Kecamatan Cendana

Nomor	Biaya produksi									Tenaga kerja			Jumlah Biaya Variabel	Jumlah Biaya Tetap	Total Biaya (Rp)
	Susu Segar			Garam			Bahan bakar			HOK	Rp/org	Nilai (Rp)/bln			
Resp.	ltr	Rp/ltr	Nilai (Rp)	kg	Rp/unit	Nilai (Rp)	Unit	Rp/unit	Nilai (Rp)						
1	450	10.000	4.500.000	1	5.000	5.000	4	20.000	80.000	1	900.000	900.000	5.485.000	24.583	5.509.583
2	1.200	10.000	12.000.000	2	5.000	10.000	5	20.000	100.000	2	900.000	1.800.000	13.910.000	30.972	13.940.972
3	300	10.000	3.000.000	1	5.000	5.000	3	20.000	60.000	1	900.000	900.000	3.965.000	16.111	3.981.111
4	450	10.000	4.500.000	1	5.000	5.000	4	20.000	80.000	1	900.000	900.000	5.485.000	21.667	5.506.667
5	450	10.000	4.500.000	1	5.000	5.000	4	20.000	80.000	1	900.000	900.000	5.485.000	15.000	5.500.000
6	480	10.000	4.800.000	1	5.000	5.000	4	20.000	80.000	1	900.000	900.000	5.785.000	25.417	5.810.417
7	300	10.000	3.000.000	1	5.000	5.000	3	20.000	60.000	1	900.000	900.000	3.965.000	12.528	3.977.528
8	450	10.000	4.500.000	1	5.000	5.000	4	20.000	80.000	1	900.000	900.000	5.485.000	16.042	5.501.042
9	450	10.000	4.500.000	1	5.000	5.000	4	20.000	80.000	1	900.000	900.000	5.485.000	13.472	5.498.472
10	510	10.000	5.100.000	1	5.000	5.000	5	20.000	100.000	2	900.000	1.800.000	7.005.000	22.361	7.027.361
11	450	10.000	4.500.000	1	5.000	5.000	4	20.000	80.000	1	900.000	900.000	5.485.000	18.889	5.503.889
12	480	10.000	4.800.000	1	5.000	5.000	4	20.000	80.000	1	900.000	900.000	5.785.000	24.708	5.809.708
13	300	10.000	3.000.000	1	5.000	5.000	3	20.000	60.000	1	900.000	900.000	3.965.000	18.194	3.983.194
14	450	10.000	4.500.000	1	5.000	5.000	4	20.000	80.000	1	900.000	900.000	5.485.000	15.833	5.500.833
15	480	10.000	4.800.000	1	5.000	5.000	4	20.000	80.000	1	900.000	900.000	5.785.000	25.625	5.810.625
Jumlah	7.200	150.000	72.000.000	16	75.000	80.000	59	300.000	1.180.000	17	13.500.000	15.300.000	88.560.000	301.403	88.861.403
Rata-rata	480,0		4.800.000,0	1,1	5.000	5.333,3	3,9	20.000	78.666,7	1,1	900.000,0	1.020.000,0	5.904.000,0	20.093,5	5.924.093,5
Per ha	1000,0		10.000.000,0	2,2		11.111,1	8,2		163.888,9	2,4		2.125.000,0	12.300.000,0	41.861,5	12.341.861,5

Lampiran 4. Rekapitulasi Total Biaya Penyusutan pada Usaha Agroindustri Dangke di Kecamatan Cendana

No. Smp																					Total Biaya Penyusutan	
	Kompor					Panci					Ember					Baskom						
	Jmlh (unit)	Harga Beli (Rp/unt)	Nilai (Rp/unt)	Umur Ekonomis (thn)	Nilai Pnystn (Rp/thn)	Jmlh (unit)	Harga Beli (Rp/unt)	Nilai (Rp/unt)	Umur Ekonomis (thn)	Nilai Pnystn (Rp/thn)	Jmlh (unit)	Harga Beli (Rp/unt)	Nilai (Rp/unt)	Umur Ekonomis (thn)	Nilai Pnystn (Rp/thn)	Jmlh (unit)	Harga Beli (Rp/unt)	Nilai (Rp/unt)	Umur Ekonomis (thn)	Nilai Pnystn (Rp/thn)	Rp/thn	Rp/bln
1	2	450.000	900.000	6	150.000	2	150.000	300.000	4	75.000	2	50.000	100.000	2	50.000	2	20.000	40.000	2	20.000	295.000	24.583
2	2	500.000	1.000.000	6	166.667	3	130.000	390.000	3	130.000	2	50.000	100.000	2	50.000	2	25.000	50.000	2	25.000	371.667	30.972
3	1	400.000	400.000	5	80.000	2	150.000	300.000	5	60.000	2	50.000	100.000	3	33.333	1	20.000	20.000	1	20.000	193.333	16.111
4	1	500.000	500.000	5	100.000	2	200.000	400.000	4	100.000	2	45.000	90.000	3	30.000	2	15.000	30.000	1	30.000	260.000	21.667
5	1	450.000	450.000	6	75.000	2	150.000	300.000	5	60.000	1	50.000	50.000	2	25.000	2	20.000	40.000	2	20.000	180.000	15.000
6	2	450.000	900.000	5	180.000	2	150.000	300.000	5	60.000	2	40.000	80.000	2	40.000	2	25.000	50.000	2	25.000	305.000	25.417
7	1	400.000	400.000	6	66.667	1	200.000	200.000	6	33.333	2	50.000	100.000	3	33.333	1	17.000	17.000	1	17.000	150.333	12.528
8	1	450.000	450.000	5	90.000	2	150.000	300.000	5	60.000	1	45.000	45.000	2	22.500	2	20.000	40.000	2	20.000	192.500	16.042
9	1	400.000	400.000	6	66.667	2	100.000	200.000	5	40.000	2	45.000	90.000	3	30.000	2	25.000	50.000	2	25.000	161.667	13.472
10	2	400.000	800.000	6	133.333	2	150.000	300.000	5	60.000	2	50.000	100.000	2	50.000	2	25.000	50.000	2	25.000	268.333	22.361
11	1	450.000	450.000	5	90.000	2	160.000	320.000	4	80.000	2	40.000	80.000	3	26.667	2	30.000	60.000	2	30.000	226.667	18.889
12	2	450.000	900.000	6	150.000	3	140.000	420.000	5	84.000	3	50.000	150.000	3	50.000	1	25.000	25.000	2	12.500	296.500	24.708
13	1	500.000	500.000	6	83.333	2	150.000	300.000	5	60.000	2	45.000	90.000	2	45.000	2	15.000	30.000	1	30.000	218.333	18.194
14	1	400.000	400.000	5	80.000	2	100.000	200.000	4	50.000	3	40.000	120.000	3	40.000	2	20.000	40.000	2	20.000	190.000	15.833
15	2	450.000	900.000	6	150.000	2	150.000	300.000	5	60.000	3	45.000	135.000	2	67.500	2	30.000	60.000	2	30.000	307.500	25.625
\bar{x}	1	443.333	623.333	6	110.778	2	148.667	302.000	5	67.489	2	46.333	95.333	2	39.556	2	22.133	40.133	2	23.300	3.616.833	20.094

DOKUMENTASI



WAWANCARA



RESPONDEN



SAPI PERAH



PROSES PEMASAKAN DANGKE



PRODUK DANGKE

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Matakali tanggal 25 Maret 1995 dari Ayah Taslim dan Ibu Misa. Penulis merupakan anak pertama dari enam bersaudara.

Pendidikan formal yang pernah ditempuh oleh penulis adalah pada tahun 2000 masuk SDN 70 Lembong sampai tahun 2007, pada tahun 2007 penulis masuk SMPN 4 Maiwa dan tamat pada tahun 2010, pada tahun 2010 penulis masuk di SMK PGRI Enrekang dan tamat pada tahun 2013, pada tahun 2013 penulis diterima di Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis Konsentrasi Sosial Ekonomi Strata 1 (S1) di Perguruan Tinggi Universitas Muhammadiyah Makassar dan Insya Allah pada tahun ini (2018) akan menyelesaikan pendidikannya sekaligus menyangand gelar Sarjana Pertanian (SP).

Penulis Aktif di Organisasi Unit Kegiatan Mahasiswa Olahraga (UKM Olahraga) sebagai Sekretaris Bidang Advokasi dan Humas Periode 2015 – 2016, dan aktif di Himpunan Pelajar Mahasiswa Massenrempulu Cabang Enrekang Timur (HPMM Cab. Ertim) sebagai Ketua Umum periode 2016 – 2017. Tugas Akhir dalam pendidikan di perguruan tinggi diselesaikan penulis Skripsi yang berjudul “ Analisis Penetapan Harga Jual Agroindustri Dangke Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang”.