

**KERUPUK DANGKE SEBAGAI USAHA DIVERSIFIKASI  
PRODUK DI DESA SUMBANG KECAMATAN CURIO  
KABUPATEN ENREKANG**

**MISRIANI AISYAH SARI  
105960179114**



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

**KERUPUK DANGKE SEBAGAI USAHA DIVERSIFIKASI  
PRODUK DI DESA SUMBANG KECAMATAN CURIO  
KABUPATEN ENREKANG**

**MISRIANI AISYAH SARI  
105960179114**



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

**HALAMAN PENGESAHAN**

Judul : Kerupuk Dangke Sebagai Usaha Diversifikasi Produk di  
Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang.  
Nama : Misriani Aisyah Sari  
Stambuk : 105960179114  
Konsentrasi : Sosial Ekonomi Pertanian  
Program Studi : Agribisnis  
Fakultas : Pertanian

Disetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

  
Dr. Ir. Siti Wardah, M.Si  
NIDN: 0008066301

  
Sitti Khadijah Yahva Hiola, S.TP., M.Si  
NIDN: 0923098305

Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Prodi Agribisnis

  
H. Burhanuddin, S.Pi., M.P  
NIDN: 0912066901

  
Dr. Sri Mardivati S.P.M.P  
NIDN: 0921037003

## HALAMAN PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Kerupuk Dangke Sebagai Usaha Diversifikasi Produk Di  
Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang.  
Nama : Misriani Aisyah Sari  
Stambuk : 105960179114  
Konsentrasi : Sosial Ekonomi Pertanian  
Program Studi : Agribisnis  
Fakultas : Pertanian

### KOMISI PENGUJI

Nama

Tanda Tangan

1. Dr. Ir. Siti Wardah, M., Si  
Ketua Sidang (.....)
2. Sitti Khadijah Yahya Hiola, S.TP., M.Si  
Sekertaris (.....)
3. Dr. Jumiati, S.P., M.M  
Anggota (.....)
4. Rahmawati, S.Pi., M.Si  
Anggota (.....)

Tanggal Lulus :

## **PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul:

### **KERUPUK DANGKE SEBAGAI USAHA DIVERSIFIKASI PRODUK DI DESA SUMBANG KECAMATAN CURIO KABUPATEN ENREKANG**

Adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dari informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi

Makassar, Agustus 2018

MISRANI AISYAH SARI

105960179114

## KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat, berkah, taufik, dan hidayah-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai salah satu persyaratan meraih gelar sarjana pertanian jurusan agribisnis. berbagai kendala dan keterbatasan yang terjadi dalam penyusunan skripsi ini akhirnya bias diatasi sehingga skripsi ini bias terselesaikan dengan baik. walaupun jauh dari kata sempurna, namun penulis berusaha untuk menyajikan yang terbaik. dalam skripsi ini berjudul “Kerupuk Dangke sebagai usaha Diversifikasi Produk Di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang”.

Dengan selesainya penyusunan skripsi ini, tidak lupa ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada:

1. Bapak H.Burhanuddin,.S.Pi., M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. Ibu Dr.Sri Mardiyati S.P M.P selaku Ketua Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar
3. Ibu Dr.Ir.Siti Wardah,M,Si selaku pembimbing 1 dan Ibu St.Khadijah Y.Hiola STP.M,Si selaku pembimbing 2 yang telah banyak meluangkan segenap waktu dan pikirannya untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini.

4. Seluruh staf pengajar/dosen pada Jurusan Agribisnis yang telah memberikan bantuan berupa pengajaran selama penulis dalam proses pembelajaran di kampus.
5. Bapak Bupati Enrekang beserta stafnya yang telah memberikan izin penelitian.
6. Camat Curio beserta stafnya yang telah memberikan izin penelitian.
7. Teristimewa kepada kedua orang tuaku, ayahanda Zakaria dan Ibunda Nurhayani yang senantiasa mencurahkan kasih sayang, membimbing dan memberikan dorongan serta doa yang tak henti.
8. Kepada saudara-saudara, sepupu-sepupu dan teman-teman jurusan Agribisnis angkatan 2014, dan teman-teman seperjuangan di lokasi KKP.

Akhir kata penulis mengucapkan permohonan maaf dan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan namanya satu-persatu yang telah banyak membantu dalam penyelesaian skripsi ini, semoga Allah SWT menerima amal baik kita dan senantiasa melimpah rahmat, karunia serta hidayah-Nya kepada semua. Amin ya Rabal Alamin.

Makassar, Agustus 2018

MISRIANI AISYAH SARI

## **ABSTRAK**

**MISRIANI AISYAH SARI 105960179114. Kerupuk Dangke Sebagai Usaha Diversifikasi Produk di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang. Dibawah bimbingan Siti Wardah dan St.Khadijah Y.Hiola.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses dangke menjadi kerupuk dangke dan untuk mengetahui pendapatan masyarakat pengusaha kerupuk dangke. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang selama 2 bulan, yakni pada bulan Mei hingga Juli 2018. Populasi penelitian ini adalah pemilik Usaha Kerupuk Dangke Maspul.

Penarikan sampel dilakukan dengan cara teknik Informan Penelitian dimana informan penelitian adalah orang yang memberikan informasi. istilah informan banyak digunakan dalam penelitian kualitatif. pada penelitian jenis kuantitatif informan sering disebut sebagai responden karena hanya memberikan respon terhadap pertanyaan-pertanyaan yang disajikan peneliti. dalam penelitian kualitatif disebut informan karena bersifat memberikan informasi secara mendalam yang dibutuhkan peneliti.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke, mulai dari tahap penghalusan, penambahan bahan pelengkap, penggilingan adonan, penggorengan kemudian jadi kerupuk dangke, dan dalam melakukan diversifikasi olahan dangke menjadi kerupuk dangke dapat meningkatkan pendapatan sebesar Rp 1.163.688,00

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN KOMISI PENGUJI .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Dangke.....	5
2.2. Pengolahan Kerupuk Dangke.....	6
2.3. Diversifikasi Produk.....	7
2.4. Pendapatan.....	8
2.5. Biaya.....	9

2.6. Produksi.....	11
2.7. Penerimaan.....	12
2.8. Harga.....	12
2.9. Kerangka Pemikiran.....	13
<b>III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>15</b>
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	15
3.2. Teknik Penentuan Informan.....	15
3.3. Jenis dan Sumber Data.....	15
3.4. Teknik Pengumpulan Data.....	17
3.5. Teknik Analisis Data.....	18
3.6. Definisi Operasional.....	19
<b>IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
4.1. Luas dan Letak Geografis .....	21
4.2. Letak Wilayah .....	21
4.3. Keadaan Penduduk.....	22
4.3.1. Keadaan Penduduk Berdasarkan Pendidikan.....	25
4.3.2. Mata Pencarian Penduduk.....	26
4.4. Saran dan Prasarana .....	27
<b>V. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
5.1. Usaha Rumah Tangga Kerupuk Dangke.....	29
5.2. Sumber Daya Manusia .....	30
5.3. Sumber Peralatan .....	31
5.4. Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Pelengkap .....	33

5.5. Proses Pengolahan Kerupuk Dangkae .....	34
5.6. Diversifikasi Produk.....	36
5.7. Analisis Data Usaha Kerupuk Dangkae.....	39
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
6.1. Kesimpulan.....	41
6.2. Saran.....	41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP



## DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Jumlah Penduduk di Desa Sumbang Tahun 2015.....	23
2.	Distribusi Penduduk Menurut Kelompok Umur di Desa Sumbang Kecamatan Curio Tahun 2015.....	24
3.	Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Sumbang Kecamatan Curio Tahun 2015.....	25
4.	Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Sumbang Kecamatan Curio Tahun 2015.....	26
5.	Sarana dan Prasarana di Desa Sumbang Kecamatan Curio Tahun 2015.....	28
6.	Sumber Daya Manusia Pada Usaha Kerupuk Dangke Maspul Desa Sumbang Kecamatan Curio Tahun 2015.....	30
7.	Sumber Peralatan pada Usaha Kerupuk Dangke Maspul Desa Sumbang Tahun 2018.....	32
8.	Biaya Variabel dan Bahan yang Digunakan Dalam Produksi Kerupuk Dangke Maspul Kecamatan Curio Tahun 2018.....	34
9.	Analisis Data Usaha Kerupuk Dangke Maspul Kecamatan Curio Tahun 2018.....	39

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Fikir Penelitian Kerupuk Dangke Maspul di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang.....	19
2.	Bagan Pengolahan Dangke Menjadi Kerupuk Dangke di Desa Sumbang.....	35
3.	Bagan Diversifikasi Produk Pengolahan Kerupuk Dangke Maspul.....	37



## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuisisioner Penelitian.....	43
2.	Analisis Pendapatan Usaha Kerupuk Dangke Maspul.....	46
3.	Produksi Kerupuk Dangke Dan Penerimaan.....	46
4.	Biaya tetap yang digunakan dalam Produksi Kerupuk Dangke.....	47
5.	Biaya Variabel yang Digunakan Dalam Produksi Kerupuk Dangke.....	47
6.	Identitas Responden Industri Kerupuk Dangke.....	48
7.	Foto-foto Alat dan Bahan Pembuatan Kerupuk Dangke.....	49

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pemerintah Provinsi Sulawesi Selatan meluncurkan program yang dikenal dengan nama pengembangan ekonomi masyarakat. Salah satu sasaran program ini adalah mendorong pengembangan populasi kerbau sehingga dapat menjadikan provinsi Sulawesi Selatan sebagai produsen susu segar terbesar diluar pulau Jawa. Agrikultur dan agroekonomi yang cukup potensi dalam mendukung pengembangan kerbau perah. Kerbau dan sapi perah dikembangkan di Kabupaten Enrekang sehingga tidak mengherankan jika industri susu berskala rumah tangga di Kabupaten Enrekang cukup prospektif untuk dikembangkan. Kabupaten Enrekang lebih berfokus pada industri pengolahan susu keju (dangke). Dangke dijadikan lauk tradisional yang merupakan *indigenous* produk bagi masyarakat Kabupaten Enrekang yang telah di kenal meluas di seluru masyarakat Sulawesi Selatan dan bahkan nasional (Carnelita, 2017)

Pemerintah Kabupaten Enrekang menjadikan dangke sebagai produk pangan lokal unggulan dan merupakan makanan tradisional yang sangat digemari, terbuat dari susu segar berbentuk kubah karena menggunakan tempurung kelapa sebagai cetaknya dan dibungkus dengan daun pisang. Berdasarkan bahan baku pembuatan dangke, dapat dikategorikan sebagai dangke susu sapi dan dangke susu kerbau.

Masyarakat Enrekang pada umumnya hanya mengenal satu jenis dangke yakni dangke susu kerbau. Namun karena tingginya permintaan dan kebutuhan dangke dan kemampuan dalam memproduksi susu kerbau yang sangat terbatas, yang juga disebabkan karena penurunan populasi kerbau. Sehingga pengelola dangke mencoba mencari alternatif bahan baku lain dalam pembuatan dangke kepada susu sapi. Beberapa karakteristik yang dimiliki dangke yang berasal dari susu kerbau adalah tampak lebih putih, tekstur lebih halus, dan aroma lebih tajam.

Mengingat peranan penting industri kecil Indonesia dalam menciptakan tenaga kerja, dan lazimnya di daerah pedesaan dan penyebarannya secara regional, strategi pembangunan industri sebaiknya memasukkan bantuan pada sektor ini untuk mengatasi masalah-masalahnya, seperti produktivitasnya yang rendah, kesempatan kerja yang tersendat-sendat, keuangan, pengendalian mutu, ketalaksanaannya, dan lain-lain. Kebanyakan program pembangunan sekarang ini menitik beratkan pada perbaikan-perbaikan pertanian, promosi jasa-jasa sosial, perluasan prasarana dan pendirian industri-industri kecil. Alasan-alasan mengapa titik berat usaha atau program-program pembangunan pada sektor-sektor tersebut ditekankan, tentu saja karena sektor pertanian merupakan sektor paling banyak mengalami kemiskinan.

Pembangunan pertanian terus ditingkatkan melalui usaha diversifikasi. Pengertian diversifikasi itu sendiri adalah memperluas dan menganekaragamkan barang-barang yang akan dijual sedangkan manfaat yang diperoleh dari keripik dangke sebagai usaha diversifikasi pangan untuk meningkatkan pendapatan produsen didesa sumbang kecamatan curio kabupaten enrekang adalah memberi

nilai tambah pada pembuatan bahan baku pembuatan produk, memperluas pasar, membuat produk tahan lebih lama, mengarahkan pada produk siap konsumsi, dan meningkatkan pendapatan. Oleh karena itu dilakukan diversifikasi olahan pada dangke.

Keberhasilan pengembangan diversifikasi olahan ini sangat bergantung pada sumber daya manusia sebagai pelaku utama pembangunan pertanian. Yang didukung oleh pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Berkaitan dengan hal tersebut diatas maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian mengenai “Kerupuk Dangke Sebagai Usaha Diversifikasi Produk di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pendahuluan maka, yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian:

1. Bagaimana proses pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang?
2. Berapa pendapatan masyarakat pengusaha kerupuk dangke di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang?

## **1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

Aadapun tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang.
2. Untuk mengetahui pendapatan masyarakat pengusaha kerupuk dangke di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang

Adapun kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi untuk memperoleh gelar Sarjana pada jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. Sebagai masukan bagi pengembangan pengetahuan khususnya dalam bidang pertanian.
3. Sebagai salah satu sumber referensi bagi pihak yang ingin mengetahui tentang Kerupuk Dangka Sebagai Usaha Diversifikasi Pangan di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang.



## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Dangke

Dangke adalah produk olahan susu yang merupakan hasil dari fermentasi susu kerbau atau susu sapi. Dangke dikenal sebagai produk keju lunak (soft cheese), yang berasal dari kabupaten enrekang, Sulawesi Selatan, yang dibuat dengan cara dipanaskan hingga mendidih. Dangke menggunakan enzim papain yang berasal dari getah pepaya sebagai koagulan. Terdapat dua enzim yang berperan penting dalam hidrolisis protein yaitu protease yang dapat memecah ikatan protein menjadi asam amino. Gabungan dari kedua enzim ini dapat memecah 90% ikatan peptida. Dangke merupakan produk khas tradisional yang mengandung nilai gizi yang tinggi. Dangke susu kerbau maupun susu sapi di kabupaten enrekang memiliki beberapa perbedaan dalam hal komposisi gizi. Kandungan kalsium susu kerbau tergolong tinggi, yakni mencapai 216 mg, sedangkan susu sapi sebesar 143 mg. Kandungan lemak susu kerbau kurang lebih 7,4% lebih tinggi dari susu sapi, yakni 3,9%. Kadar laktosa susu kerbau sekitar 4,8% dan kadar whey protein juga 0,6% (Winarno dan Fernandez, 2007).

Dangke dibuat dengan merebus campuran susu kerbau, dan sedikit getah buah pepaya, getah pepaya mengandung enzim papain yang berfungsi memisahkan protein dengan air. 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 (Carmelita, 2017).

Masa simpan yang sangat pendek pada makanan tradisional dangke tergolong *veri perishable* (sangat singkat) yang menyebabkan jangkauan pasar produk ini kurang meluas. Sentuhan teknologi yang belum banyak terutama untuk memperpanjang masa simpan dapat mempersulit pemasaran dan penyebaran ke pasar-pasar, serta kurangnya sentuhan teknologi pengolahan tata bogayang dapat menciptakan beraneka bentuk dan macam makanan olahan adalah faktor penyebab dan kendala didalam mengembangkan produk dangke. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang masa simpan dangke adalah mengolahnya menjadi kerupuk dangke.

## **2.2 Pengolahan Kerupuk Dangke.**

1. Kerupuk merupakan makanan ringan yang disukai banyak orang. Selain bisa dimakan langsung, kerupuk biasanya melengkapi berbagai jenis makanan. Kerupuk memang bagian yang tidak dapat dilepaskan dari tradisi masyarakat Indonesia. dan hampir setiap orang menyukai kerupuk. Selain rasanya yang enak dan harganya juga relatif terjangkau. Secara umum kerupuk adalah bahan kering yang berupa lempengan tipis yang terbuat dari bahan baku seperti ikan, kulit dan dapat juga berasal dari udang. Akan tetapi saat ini begitu banyak kerupuk yang menggunakan bahan-bahan pengawet yang tidak diizinkan atau membahayakan konsumen, seperti penggunaan boraks. Padahal untuk pembuatan semua jenis kerupuk sama sekali tidak memerlukan bahan pengawet dalam pembuatannya. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sebelum dipotong tipis-tipis, dan

dikeringkan dibawah sinar matahari dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak.

2. Kerupuk dangke yaitu kerupuk yang terbuat dari dangke (susu murni), tepung ketan, telur, gula putih, dan bumbu lain. Makanan ringan yang bergizi tinggi dan bisa dijadikan oleh-oleh khas dari massenrempulu/kabupaten enrekang, sulawesi selatan.
3. Kerupuk dangke merupakan hasil olahan dangke yang telah diberi sentuhan teknologi pengolahan dan teknologi pengemasan yang diharapkan bisa memperpanjang masa simpan produk dangke sehingga diharapkan produk dangke ini akan memiliki nilai jual dan diminati oleh pasar karena telah disajikan dengan cara yang lebih modern dengan sentuhan teknologi dari tangan-tangan pemasak yang handal.

### **2.3 Pengertian Diversifikasi Produk**

Diversifikasi merupakan usaha memperbanyak jenis barang yang dijual. sedangkan pengertian pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber daya hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia.

Produksi merupakan segala perbuatan atau kegiatan manusia baik secara langsung maupun tidak langsung yang ditujukan untuk menambah atau mempertinggi nilai dan guna suatu barang untuk memenuhi kebutuhan manusia.

Produk sebagai hasil dari kegiatan produksi akan mempunyai wujud tertentu, mempunyai sifat-sifat fisik dan kimia tertentu. Disamping itu akan terdapat tenggang waktu (yang berapapun kecilnya) antara saat diproduksi produk tersebut dengan saat dikonsumsi oleh konsumen.

Diversifikasi produk ditujukan untuk membuat produk tahan lebih lama, mengarah kepada produk siap konsumsi/digunakan, memenuhi selera, kebutuhan dan harapan konsumen, memperluas pasar, menyerap tenaga kerja, memberi nilai tambah, pendapatan dan lain sebagainya (Lumanyum, 2009).

Diversifikasi produk ini diperlukan kreativitas, inovasi, penelitian, modal, promosi atau komunikasi pemasaran, bantuan dari pemerintah untuk usaha kecil dan menengah.

#### **2.4 Pendapatan.**

Pendapatan menurut Ali Musa (2011) diartikan sebagai hasil selisih antara penjualan dan total pengeluaran usahatani. Pendapatan terdiri dari pendapatan kotor usahatani yaitu sebagai nilai pengeluaran usahatani.

Menurut Soeharto Prawirokusumo (2009) untuk mengatur tingkat pendapatan petani, beberapa konsep dapat digunakan sebagai ukuran pendapatan usahatani antara lain

1. Pendapatan kotor usahatani (*Gross Farm Income*)

Pendapatan kotor usahatani terdiri dari nilai produk total usahatani dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual.

## 2. Pendapatan bersih usahatani (*Net Farm Income*)

Pendapatan bersih usahatani merupakan selisih antara pendapatan kotor dengan pengeluaran kotor usahatani. Pengeluaran total usaha tani adalah nilai semua masukan yang habis terpakai dalam proses produksi. Tetapi tak termasuk bunga modal pinjaman.

Total biaya usaha tani merupakan pengeluaran usahatani (*farm payment*) yang ditujukan oleh jumlah uang yang dibayarkan untuk pembelian barang dan jasa bagi usahatani. Biaya terdiri dari pembayaran faktor produksi yang digunakan (biaya variabel) dan untuk faktor lain yang bersifat tetap (biaya tetap).

### 2.5 Biaya

Menurut Carter (2009), mendefinisikan biaya sebagai salah satu nilai tukar, pengeluaran, atau pengorbanan yang dilakukan untuk menjamin perolehan manfaat. Menurut Mulyadi (2010) terdapat berbagai macam cara penggolongan biaya, yaitu:

1. Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran.
2. penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan.
3. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai.
4. penggolongan biaya menurut perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan,
5. penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya.

Unsur biaya merupakan faktor yang sangat penting dalam proses produksi.

Pengertian dari biaya itu sendiri adalah :

1. Biaya adalah pengorbanan-pengorbanan pada proses produksi yang dapat diukur secara kuantitatif.
2. Biaya merupakan pengorbanan-pengorbanan pada pelaksanaan produksi yang ekonomis dan rasional.

Biaya adalah pengorbanan ekonomi yang baik yang telah digunakan dalam proses produksi, maupun biaya-biaya yang kemungkinan akan terjadi. Dimana biaya-biaya diukur dengan nilai uang. Unsur-unsur biaya ini dikelompokkan menurut kelompok tertentu dan mempunyai klasifikasi yang berbeda sesuai dengan kebutuhannya (Soekartawi, 1993).

Menurut Soeharto Prawirokusuma (2009), sifat dan biaya usahatani dapat digolongkan sebagai berikut:

- a. Biaya tetap dan biaya variabel

Biaya tetap adalah biaya yang sifatnya tidak dipengaruhi oleh besarnya produksi, seperti: pajak, penyusutan alat-alat produksi, biaya pinjaman dan sewa tanah. Biaya variabel adalah biaya yang sifatnya berubah sesuai dengan besarnya produksi, seperti : pembelian bahan baku, pembelian sarana produksi, dan biaya-biaya lainnya.

- b. Biaya langsung dan biaya tidak langsung

Biaya langsung adalah biaya yang langsung digunakan dalam proses produksi. Terdiri dari harga pembelian bahan baku, bahan bakar dan biaya tenaga kerja. Biaya tidak langsung terdiri dari penyusutan modal dan biaya makan tenaga kerja.

## 2.6 Produksi.

Menurut Heizer dan Render (2005) Produksi adalah proses penciptaan barang dan jasa. barang dan jasa yang diproduksi adalah untuk memenuhi kebutuhan manusia. kegiatan membutuhkan faktor-faktor produksi seperti sumber alam, tenaga kerja, modal dan teknologi.

Pengertian produksi berasal dari kata production yang secara umum dapat diartikan membuat atau menghasilkan suatu barang dari berbagai bahan lain (Sugianto, 2011). Adapun faktor-faktor produksi ialah sumber daya alam adalah segala sesuatu yang disediakan oleh alam yang dapat dimanfaatkan oleh manusia dalam usahanya mencapai kemakmuran. yang termasuk dalam sumber daya alam adalah lingkungan alam, lahan, maupun kekayaan yang terkandung didalam tanah. Sumber daya manusia adalah kemampuan (daya) atau usaha manusia berupa jasmani maupun rohani yang digunakan untuk meningkatkan guna suatu barang, menurut kualitasnya, sumber daya manusia dapat dibedakan menjadi 3 yaitu tenaga kerja terdidik, tenaga kerja terlatih, serta tenaga kerja tidak terdidik dan tidak terlatih.

Sumber daya modal adalah alat atau barang hasil produksi yang dipakai sebagai sarana untuk menghasilkan barang. Modal ini dibeli tidak oleh konsumen melainkan oleh produsen. Modal tidak harus berupa uang. Modal dapat berupa barang yang dihasilkan. barang-barang modal disebut juga alat-alat produksi misalnya gedung, mesin, dan bahan dasar yang digunakan dalam proses produksi

## 2.7 Penerimaan

Penerimaan adalah penerimaan produsen dari hasil penjualan outputnya (Ali Musa, 2011). Sebagaimana yang kita ketahui bahwa proses produksi yang dilakukan oleh seorang produsen akan menghasilkan sejumlah barang, atau produk. Produk inilah yang merupakan jumlah barang yang akan dijual dan hasilnya merupakan jumlah barang yang akan dijual dan hasilnya merupakan penerimaan bagi seorang produsen. Jadi pengertian penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima oleh perusahaan atau penjualan produk yang dihasilkan. Dalam ilmu ekonomi penerimaan diistilakan revenue.

Penerimaan Rata-rata (AR □ Average Revenue)

- a. Penerimaan rata-rata adalah penerimaan per unit produk yang terjual. Untuk menghitung penerimaan rata-rata dapat dilakukan dengan cara membagi penerimaan total dengan jumlah produk (barang) yang terjual.
- b. Penerimaan marginal revenue adalah penerimaan tambahan dari adanya tambahan per unit produk yang terjual. Cara menghitung penerimaan marginal dengan membagi tambahan penerimaan total dengan tambahan penerimaan total dengan tambahan jumlah produk yang terjual.

## 2.8 Harga

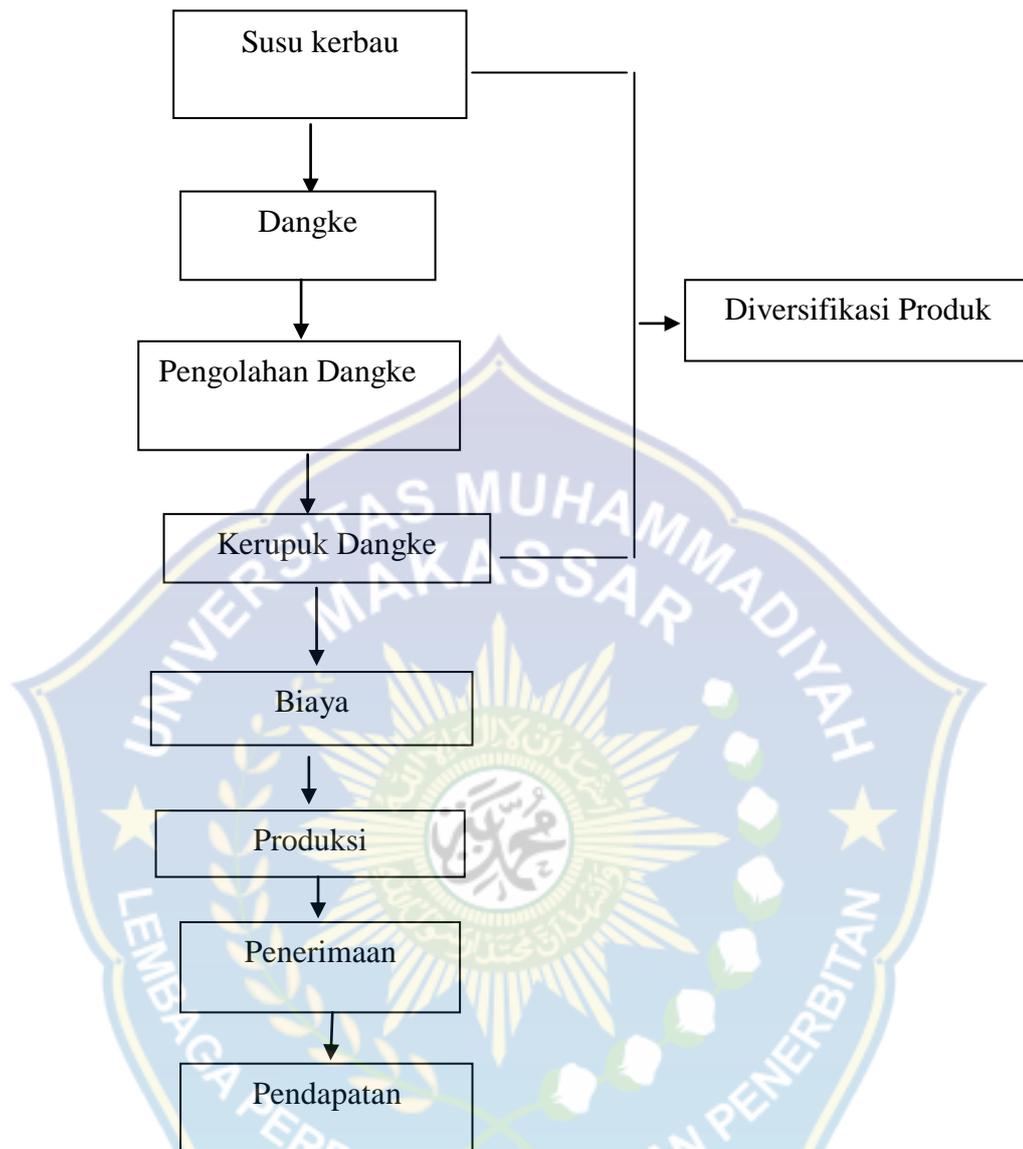
Pengertian harga menurut Kotler (2008) harga adalah jumlah uang yang harus dibayar pelanggan untuk memperoleh produk. Harga juga adalah jumlah uang (kemungkinan ditambah beberapa barang) yang dibutuhkan untuk memperoleh beberapa kombinasi sebuah produk dan pelayanan yang menyertainya yang dikemukakan oleh Stanton dalam Angipora. Harga ditentukan

pada imbalan input dan output. Kebijakan harga diperlukan untuk bermacam-macam tujuan yakni melindungi konsumen tidak dirugikan dalam hal komoditif pertanian yang menyangkut kepentingan orang banyak, maka kebijakan harga diatur oleh pemerintahan kebijakan harga diatur dan ditetapkan melalui 2 macam harga dasar dan harga tetap (Soekartawi,1993).

Harga adalah sejumlah nilai yang ditukarkan konsumen dengan manfaat dengan memiliki atau menggunakan produk atau jasa yang nilainya ditetapkan oleh pembeli dan penjual melalui tawar-menawar, atau ditetapkan oleh penjual untuk satu harga yang sama terhadap semua pembeli (Umar, 2000)

### **2.9. Kerangka Pemikiran**

Pendapatan yang diperoleh petani tidak menentu disebabkan karena persaingan pasar dalam hal penjualan dan harga yang tidak stabil.oleh karena itu dilakukan diversifikasi pada dangke. Dengan adanya diversifikasi ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani didesa sumbang. Adapun kerangka fikir dalam penelitian ini adalah:



Gambar: Kerangka Pikir Penelitian Kerupuk Dangke Sebagai Usaha Diversifikasi di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang

## **METODE PENELITIAN**

### **3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang. Selama  $\pm 2$  bulan pada bulan Mei hingga Juli tahun 2018. Pertimbangan memilih Usaha Kerupuk Dangke Maspul karena pertimbangan lokasi selain itu juga di Kecamatan Curio hanya ada satu unit usaha yang memproduksi Kerupuk Dangke.

### **3.2 Teknik Penentuan Informan**

Populasi dalam penelitian ini adalah unit usaha pengelolaan kerupuk dangke yang ada di Desa Sumbang. Dengan nama usaha Kerupuk Dangke Maspul. Semua data yang akan dikumpulkan berupa catatan lapangan, informan peneliti, dokumen-dokumen berupa struktur-struktur lainnya yang terkait dengan perkembangan industri dangke di Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang.

Pengambilan sampel dalam penelitian ini dengan cara Informan Penelitian dimana informan adalah orang yang memberikan informasi. istilah informan banyak digunakan dalam penelitian kualitatif. pada penelitian jenis kuantitatif informan sering disebut sebagai responden karena hanya memberikan respon terhadap pertanyaan-pertanyaan yang disajikan peneliti. dalam penelitian kualitatif disebut informan karena bersifat memberikan informasi secara mendalam yang dibutuhkan peneliti.

### 3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif dan analisis kuantitatif,

1. Analisis kualitatif yang digunakan terhadap data yang diperoleh pada penelitian ini adalah Pengolahan Dangka Menjadi Kerupuk Dangka di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang sedangkan
2. Analisis kuantitatif merupakan pendekatan ilmiah yang memandang suatu realitas itu dapat diklasifikasikan, konkret, teramati dan terukur, hubungan variabelnya bersifat sebab akibat dimana data penelitiannya berupa angka dan analisisnya menggunakan statistik. Jadi analisis kuantitatif yang digunakan terhadap data yang diperoleh pada penelitian ini adalah pendapatan usaha Dangka di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder

1. Data primer adalah data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya baik secara wawancara, jajak pendapat dari individu atau kelompok, maupun hasil pengujian. Dalam hal ini, peneliti mengumpulkan data dengan cara memberikan kuisioner atau dengan cara mengamati/observasi. Sedangkan
2. Data sekunder adalah data mengenai keadaan umum daerah penelitian dari berbagai instansi yang berhubungan, seperti dinas pertanian, data dari Kecamatan maupun dari kantor Desa yang terkait. Semua data yang akan

dikumpulkan berupa catatan lapangan, komentar peneliti, dokumen-dokumen dan sumber data lainnya yang terkait dengan perkembangan industry dangke didesa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang.

### **3.4 Teknik Pengumpulan Data**

Dalam penelitian ini digunakan beberapa teknik pengumpulan data yaitu sebagai berikut:

#### **A. Pengamatan/Observasi**

Sutrisno Hadi (1986) mengemukakan bahwa observasi merupakan suatu proses yang kompleks atau suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua diantara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan. Observasi digunakan untuk memperoleh data primer (informasi) tentang pengolahan kerupuk dangke.

#### **B. Wawancara**

Wawancara merupakan suatu proses interaksi dan komunikasi langsung untuk melakukan pengumpulan data melalui cara bertanya langsung kepada produsen dangke dan pengelola dangke, dimana dalam penelitian ini untuk memperoleh data informasi tentang berapa pendapatan tentang dangke yang dijual langsung dengan terlebih dahulu diolah menjadi kerupuk dangke.

#### **C. Dokumentasi**

Dokumentasi adalah sebuah cara yang dilakukan untuk menyediakan gambar-gambar yang terjadi pada lokasi penelitian dengan menggunakan bukti yang akurat dari pencatatan sumber-sumber.

### 3.5 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dapat dijabarkan sebagai berikut:

Menurut Ali Musa (2011), pendapatan diperoleh dengan cara mengurangkan total penerimaan dengan total biaya, dengan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan

$\pi$  □ Pendapatan (*income*)

TR □ Total Penerimaan (*Total Revenue*)

TC □ Total Biaya (*Total Cost*)

Untuk menghitung besarnya penerimaan ditentukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = Pq \times Q$$

Keterangan :

TR □ Total penerimaan (*Total Revenue*)

Pq □ Harga Produk (Rp/Kg)

Q □ Jumlah produksi (Kg)

Total biaya menggunakan persamaan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC □ Total Biaya ( *Total Cost* )

TFC □ Total Biaya Tetap ( *Total Fixed Cost* )

TVC □ Total Biaya Variabel ( *Total Variabel Cost* )

### 3.6 Definisi Operasional

Dalam memberikan gambaran pengertian judul dan menghindari terjadinya kesimpangsiuran dan kesalahpahaman dalam mengalami maksud yang terkandung dalam judul tersebut, kiranya penulis tegaskan dari judul yang dimaksud dengan menguraikan kata-kata penting yang terkandung di dalamnya.

1. Diversifikasi adalah usaha memperbanyak jenis barang yang dijual.
2. Olahan kerupuk adalah hasil produksi dari bahan baku dangke menjadi produk yang siap pakai/konsumsi.
3. Produksi dangke adalah suatu kegiatan yang dilakukan baik secara langsung maupun tidak langsung yang ditujukan untuk menambah atau mempertinggi nilai jual dangke.
4. Dangke adalah bahan baku untuk menghasilkan kerupuk dangke.
5. Pendapatan petani juga terdiri dari dua kata yaitu pendapatan dengan petani. Pendapatan adalah semua jenis barang, jasa dan uang yang diperoleh atau diterima petani dalam suatu periode tertentu yang biasanya

diukur dalam setiap hari, bulan dan tahun dan bisa diwujudkan dalam skop nasional (nasional income)

6. Biaya adalah pengorbanan ekonomi yang telah digunakan dalam proses produksi kerupuk dangke..
7. Penerimaan adalah penerimaan produsen dari hasil penjualan kerupuk dangke.
8. Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku.
9. Biaya tetap adalah biaya yang sifatnya tidak dipengaruhi oleh besarnya produksi dangke.
10. Biaya variabel adalah biaya yang sifatnya berubah sesuai dengan besarnya produksi dangke.

## IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

### 4.1 Luas dan Letak Geografis

Desa Sumbang merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang provinsi Sulawesi Selatan. Secara geografis Desa Sumbang adalah desa yang berbukit-bukit dan berada di dataran tinggi dengan ketinggian  $\pm 812-1.122$  M di atas permukaan laut dan Desa Sumbang mempunyai luas  $\pm 10,52$  km<sup>2</sup>. Kondisi tanah di desa ini cukup subur untuk ditanami berbagai jenis tanaman, baik hortikultura maupun tanaman jangka panjang. Potensi pengairan di Desa Sumbang juga cukup tersedia sehingga daerah ini dianggap sangat cocok sebagai wilayah pertanian dan perkebunan, serta dapat memberikan kontribusi pengairan untuk desa dan kelurahan lain yang ada di sekitar Desa Sumbang. Desa Sumbang juga memiliki suhu udara rata-rata harian 32 °C, curah hujan 2.520 mm dengan jumlah bulan hujan 6 bulan.

### 4.2 Letak Wilayah

Secara administrasi, Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang berbatasan dengan:

Sebelah utara : Desa Buntu Batuan Kecamatan Malua

Sebelah timur : Desa Buntu Pema

Sebelah selatan : Desa Curio

Sebelah barat : Desa Tallungura

Desa Sumbang terbagi atas 5 dusun yaitu sebagai berikut :

1. Dusun Sumbang
2. Dusun Malua
3. Dusun Malawan
4. Dusun Buntu kiki
5. Dusun Rogo

#### **4.3 Keadaan Penduduk**

Penduduk merupakan faktor penentu terbentuknya suatu negara atau wilayah dan sekaligus sebagai modal utama suatu negara dikatakan berkembang atau maju, bahkan suksesnya pembangunan disegala bidang dalam negara tidak bisa terlepas dari peran penduduk, baik dalam bidang sosial, ekonomi, politik, budaya dan pendidikan, sekaligus sebagai faktor utama dalam pembangunan fisik maupun nonfisik.

Jumlah penduduk di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang yaitu berjumlah 1358 jiwa yang terdiri dari laki-laki sebanyak 650 jiwa dan perempuan 708 jiwa yang tersebar dalam 5 dusun dengan perincian dapat dilihat pada Tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Jumlah Penduduk di Desa Sumbang tahun 2015

No	Dusun	Jumlah Jiwa		Total (orang)	Persentase (%)
		<i>L</i>	<i>P</i>		
1	Dusun Sumbang	165	190	355	26,15
2	Dusun Malua	99	110	209	15,40
3	Dusun Malawan	105	120	225	16,56
4	Dusun Buntu Kiki	95	130	225	16,56
5	Dusun Rogo	186	158	344	25,33
<b>Jumlah</b>				<b>1358</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Sekunder; Kantor Desa Sumbang dalam Angka, 2015

Tabel 1 menjelaskan bahwa jumlah penduduk terbanyak di Desa Sumbang yang terbanyak di Dusun Sumbang yakni 355 orang, terendah di Dusun Malua sebanyak 209 orang. Keadaan penduduk Desa Sumbang terhitung mulai angka bayi sampai umur berlanjut. Keadaan penduduk Desa Sumbang masih sangat potensial untuk mengembangkan satu titik usaha yang maksimal karena masih banyak didominasi oleh umur yang masih produktif, sehingga pola pikir untuk mengembangkan usaha dibidang pertanian terkhusus pada penciptaan ekonomi sampingan pada tahapan- tahapan usaha-usaha sampingan.

Suatu generasi atau yang biasa disebut sebagai kelompok usia merupakan sekelompok orang yang telah mengalami kehidupan sosial, lingkungan politik, sejarah dan ekonomi. Disebut sebagai kelompok usia

karena mereka telah berbagai sejarah, perilaku dan nilai bersama yang bersifat unik. Analisis kelompok merupakan suatu proses yang menggambarkan dan menjelaskan suatu sikap, nilai-nilai dan perilaku dari suatu kelompok umur serta memrediksi sikap nilai dimasa yang akan datang (Del Hawkins, 2007).

Tabel 2. Distribusi Penduduk Menurut Kelompok Umur di Desa Sumbang tahun 2015

No	Kelompok umur (tahun)	Jumlah (orang)	Persentase(%)
1	0-11	301	22,16
2	12-21	219	16,13
3	22-31	177	13,03
4	32-41	149	10,97
5	42-51	137	10,08
6	52-61	109	8,03
7	62-71	100	7,37
8	72-80	88	6,48
9	>80	78	5,75
<b>Jumlah</b>		<b>1358</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Data Sekunder; Kantor Desa Sumbang dalam Angka, 2015

Tabel 2 menjelaskan bahwa distribusi penduduk menurut kelompok umur yang ada di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang terbagi dalam 9 kelompok umur. Kelompok umur terbanyak berada pada umur 0-11 tahun sebanyak 301 orang, terendah kelompok umur >80 tahun sebanyak 78 orang.

#### 4.3.1 Keadaan Penduduk Berdasarkan Pendidikan

Tingkat pendidikan pada umumnya dapat berpengaruh terhadap pengetahuan seseorang, sampai pada tingkat pengusaha, terutama pada proses kecepatan dan ketetapan pengambilan keputusan usaha. Oleh karena itu, data penduduk berdasarkan pendidikan di Desa Sumbang dapat dilihat pada Tabel 3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan Di Desa Sumbang Tahun, 2015

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	SD	289	42,75
2.	SMP	240	35,50
3.	SMA	105	15,54
4.	S1	39	5,76
5.	S2	3	0,45
<b>Jumlah</b>		<b>676</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Data Sekunder; Kantor Desa Sumbang dalam Angka, 2015

Tabel 3 menjelaskan bahwa tingkat pendidikan di Desa Sumbang, Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang yang terbanyak adalah penduduk dengan tingkat pendidikan SD dengan jumlah 289 orang, terendah adalah penduduk yang mengenyam pendidikan hingga starta 2 (S2) ada 3 orang.

#### 4.3.2 Mata Pencaharian Penduduk

Mata pencaharian penduduk di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang sebagian besar adalah petani. Namun tidak semua penduduk di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang bermata pencaharian sebagai petani karna ada juga sebagian masyarakat yang mata pencahariannya sebagai buruh tani, PNS, peternak, pengusaha kecil dan menengah untuk lebih jelasnya dapat di lihat di tabel 4 sebagai berikut:

Tabel 4. Mata pencaharian penduduk di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang 2015

No	Jenis mata pencaharian	Jumlah (orang)	Persentase(%)
1	Petani/peternak	435	83,97
2	Buruh tani	8	1,54
3	PNS	32	6,18
4	Pengrajin industry	5	0,96
5	Pengusaha kecil dan menengah	14	2,71
6	Pensiunan PNS/TNI/POLRI	24	4,64
<b>Jumlah</b>		<b>518</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Data Sekunder; Kantor Desa Sumbang Dalam Angka 2015

Tabel 4 menunjukkan bahwa mayoritas penduduk desa sumbang kecamatan curio kabupaten enrekang mempunyai mata pencaharian dari sector pertanian sebanyak 435 orang, terendah penduduk dengan mata pencaharian sebagai pengrajin industri sebanyak 5 orang. Hal ini menunjukkan bahwa aktivitas perekonomian didominasi oleh sektor pertanian.

#### 4.4 Sarana dan Prasarana

Sarana adalah suatu alat yang dapat dipergunakan untuk mencapai tujuan, sedangkan prasarana adalah jembatan untuk menuju tingkat sarana. Aktivitas dan kegiatan suatu wilayah sangat tergantung dari sirkulasi perekonomian wilayah tersebut, oleh karena itu sarana dan prasarana sosial ekonomi merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan dalam bidang pembangunan (Moenir, 1992).

Jenis sarana yang ada di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang sebagian besar berupa sarana pendidikan, sarana kesehatan, sarana tempat ibadah, sarana pemerintah dan sarana transportasi. Dapat diketahui bahwa produsen dangketidak mengalami kesulitan dalam memperoleh sarana produksi dan penjualan hasil pertanian, sarana transportasi sudah cukup tersedia. Keadaan sarana dan prasarana di Desa Sumbang dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5.Sarana dan Prasarana di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang tahun, 2015.

No	Sarana dan Prasarana	Jumlah (unit)
1.	Kantor Desa	1
2.	TK	2
3.	SD	2
4.	Posyandu	2
5.	Puskesmas	1
6.	Mesjid	4
7.	Roda Dua (Motor Desa)	1
8.	Lapangan Olahraga	1

Sumber :Data Sekunder; Kantor Desa Sumbang dalam angka 2015

Berdasarkan Tabel 5 menunjukkan bahwa jumlah sarana dan prasarana sebenarnya belum mencukupi kebutuhan sosial, politik dan budaya di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang. Namun, dalam masa perkembangannya pembangunan sarana dan prasarana dilokasi ini terus ditingkatkan baik melalui swadaya masyarakat maupun bantuan pemerintah karena aktivitas dan kegiatan satu desa tergantung dari sirkulasi perekonomian desa oleh sebab itu sarana dan prasarana sosial ekonomi merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan dalam bidang pembangunan disuatu desa.

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 5.1 Usaha Rumah Tangga Kerupuk Dangke.

Usaha Rumah Tangga Kerupuk Dangke Maspul Sumbang, didirikan oleh Ibu Hajra S.Pd. pada tanggal 15 November 2013, dengan dibantu 5 orang karyawan. Usaha ini didirikan di desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang. Tujuan didirikannya usaha ini untuk meningkatkan nilai jual dangke, yang terkadang anjlok di pasaran, yang sekaligus menjadi pekerjaan tambahan ibu Hajra yang sehari-harinya berprofesi sebagai guru di sebuah sekolah menengah pertama (SMP).

Produksi pertama toko kerupuk dangke ini, memproduksi sebanyak 40 bungkus, dengan ukuran 100 gram/bungkus. Produknya dipasarkan di lingkungan sendiri dan masih dalam tahap pengenalan. Selain memproduksi kerupuk dangke, ibu Hajra juga memproduksi keripik pisang.

Awal tahun 2013, Ibu Hajra belum memberikan nama usahanya tersebut, karena produksinya belum terlalu banyak dan tenaga kerjanya juga kadang hanya dibantu oleh anak-anaknya, akan tetapi dengan melihat perkembangan permintaan konsumen dan alat-alat dalam pembuatan kerupuk dangke ini juga sudah hampir lengkap, maka ibu Hajra memberi nama usahanya dengan mengambil nama lain Kabupaten Enrekang, yaitu Maspul dan menambahkan kerupuk dangke pada bagian nama depan nama usahanya.

Tahun 2014 Usaha Industri Kerupuk Dangke Maspul telah mendapat izin dari Departemen Kesehatan dengan nomor : DEPKES P IRT.NO.614731601102 dengan tujuan agar konsumen percaya produk ini aman untuk dikonsumsi.

## 5.2 Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia merupakan komponen penting dalam organisasi yang memegang peranan yang sangat besar sebagai salah satu sumber keunggulan kompetitif, karena tanpa adanya sumber daya manusia, maka kegiatan tidak akan terlaksana.

Tabel 6. Sumber Daya Manusia pada Usaha Kerupuk Dangke di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang, 2018

No	Jabatan	Pendidikan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	Pemilik	S1	1	16,66
2.	Bagian pengadaan bahan baku	SMA	3	50,0
3	Bagian produksi	SMA	2	33,34
	<b>TOTAL</b>		<b>6</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer yang sudah diolah 2018.

Tabel 6 menjelaskan bahwa usaha Kerupuk Dangke masih terbilang kecil karena karyawan yang dimiliki masih terlalu sedikit yaitu bagian pengadaan bahan baku berjumlah 3 orang. Sedangkan bagian produksi ada 2 orang.

Pemilik Usaha Kerupuk Dangke Maspul dalam merekrut tenaga kerja, tidak menggunakan tes secara formal, tetapi hanya melihat kemampuan atau keinginan pelamar, yaitu mampu bekerja dan terampil dalam menyelesaikan pekerjaannya dengan baik. Karyawan yang bekerja pada usaha kerupuk dangke tidak bekerja setiap hari. Lamanya waktu kerja juga tergantung dengan banyaknya pesanan. Semakin banyak pesanan, maka waktu kerja mereka semakin lama. Menurut karyawan di perusahaan tersebut, bahwa mereka mulai bekerja saat semua pekerjaan rumahnya selesai.

Gaji karyawan pada Usaha Kerupuk Dangke tidak menentu setiap bulannya. Hal ini karena masih kurangnya permintaan pasar sehingga kegiatan produksi di perusahaan tersebut tidak kontinu. Sehingga pihak perusahaan memberikan gaji kepada karyawan sebesar Rp. 200.000/orang/bulan.

### **5.3 Sumber Peralatan.**

Sumber peralatan adalah alat atau mesin yang dimiliki oleh Industri Rumah Tangga untuk menjalankan kegiatan produksi-produksi. Peralatan tersebut mencakup peralatan operasional maupun peralatan produksi. Di mana jenis, jumlah dan harga alat tersebut dapat dilihat pada tabel.

Tabel 7. Sumber peralatan pada Usaha Kerupuk Dangke Maspul di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang

No	Nama alat	Nilai baru	Jumlah alat	Lama pemakaian/ tahun	Nilai penyusutan alat
1	Blender	300.000	1	2	12.500
2	Mixer	380.000	1	2	15.833
3	Wadah	50.000	1	2	2.083
4	Penggilingan	400.000	1	1	33.333
5	Tabung gas	150.000	1	2	6.250
6	Wajan	200.000	2	2	8.333
	<b>Total</b>	<b>1.480.000</b>			<b>78.332</b>

Sumber: Data Sekunder Usaha Kerupuk Dangke Maspul 2018.

Tabel 7. Menggambarkan sarana dan prasarana yang ada di Usaha Rumah Tangga Kerupuk Dangke Maspul. Adapun penjelasan dari peralatan-peralatan tersebut diaas adalah sebagai berikut:

1. Blender adalah alat untuk mengaduk, mencampur, menggiling atau melunakkan bahan-bahan pembuatan kerupuk dangke.
2. Mixer adalah alat mekanis yang digunakan untuk mencampur bahan adonan sehingga menjadikan semua bahan yang dicampurkan tercampur.
3. Wadah adalah alat untuk meletakkan adonan sebelum bahan baku di goreng.
4. Penggilingan adalah alat yang digunakan untuk melumatkan atau memipihkan, tetapi juga dapat berarti memadatkan sejumlah butiran.

5. Tabung gas merupakan alat yang dipakai untuk menyimpan gas yang dibutuhkan dalam pemkain kompor gas sebagai penghasil api. Kompor gas yang dimiliki oleh Usaha Kerupuk Dangke Maspul adalah 1 buah. Kompor gas ni digunakan untuk menggoreng bahan baku menjadi kerupuk dangke.
6. Wajan/penggorengan adalah alat untuk menggoreng bahan baku menjadi kerupuk dangke.

#### **5.4 Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Pelengkap**

Bahan baku merupakan salah satu unsur penting dalam proses produksi, dengan tersedianya bahan baku dalam jumlah dan waktu yang tepat akan memperlancar proses produksi tersebut dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan keinginan konsumen baik jumlah dan waktunya. Bahan utama yang harus disediakan dalam usaha kerupuk dangke ini adalah dangke. Dangke yang digunakan dalam usaha ini adalah dangke yang berasal dari pedagang dangke.

Tabel 8. Biaya Variabel dan Bahan Baku yang digunakan dalam kegiatan Produksi Kerupuk Dangke Maspul/bulan 2018

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Dangke	4	Kg	25.000	100.000
2.	Beras ketan	6	Bungkus	9.000	54.000
3.	Susu kental	4	Bungkus	1.500	6.000
4.	Gula	1	Kg	14.000	14.000
5.	Telur	16	Butir	1.500	24.000
6.	Penyedap rasa	4	Bungkus	500	2.000
7.	Minyak	6	Liter	13.000	78.000
8.	Kemasan	280	Bungkus	1.000	280.000
	<b>Total</b>				<b>558.000</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2018

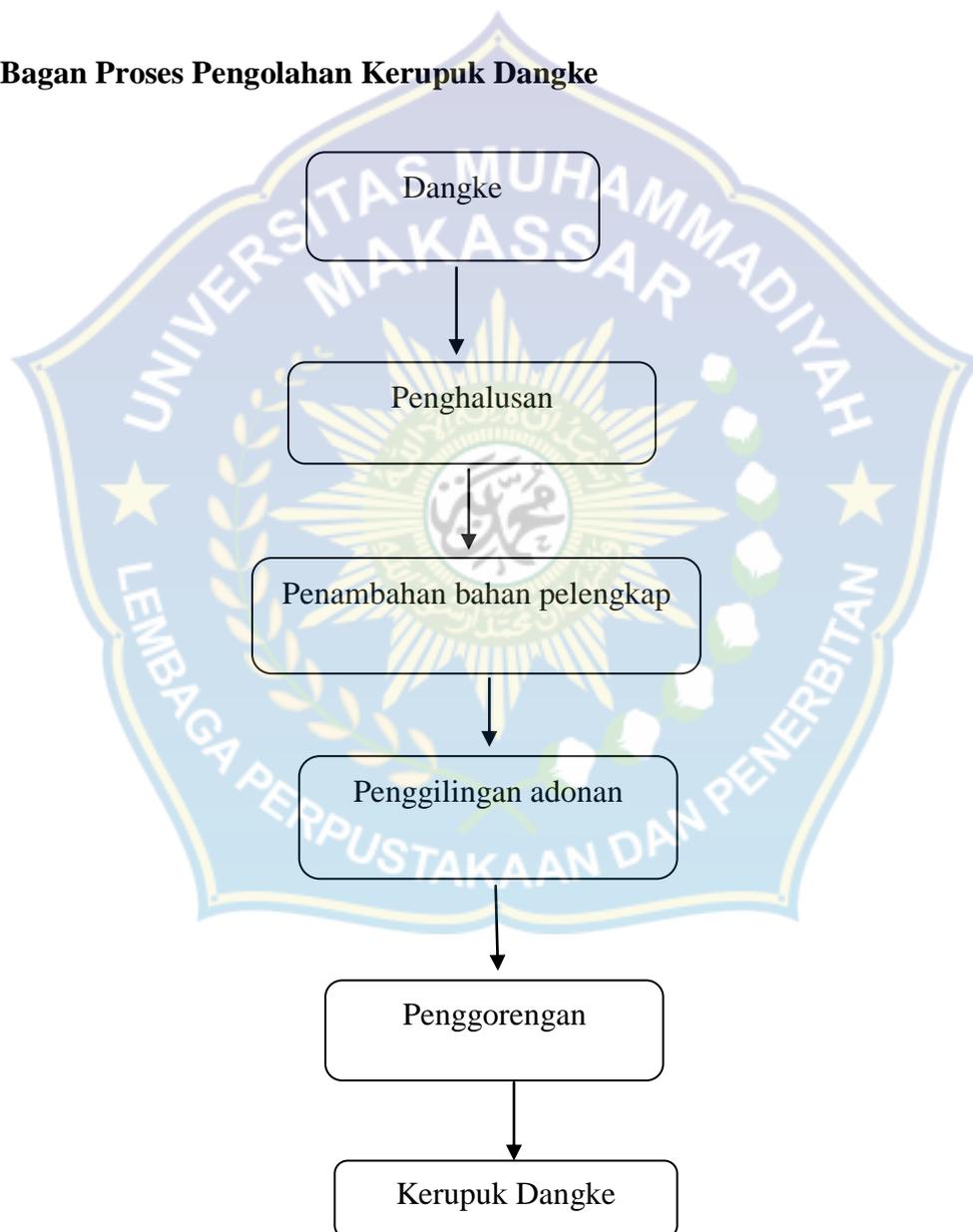
Tabel. Menunjukkan berapa besar rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi/ bulan. Di mana dangke yang digunakan rata-rata 4 kg, beras ketan rata-rata 6 bungkus, susu kental manis rata-rata 4 bungkus, gula rata-rata 1 kg, telur rata-rata 16 butir, penyedap rasa rata-rata 4 bungkus, minyak rata-rata 6 liter, dan kemasan rata-rata 280 bungkus.

### 5.5 Proses Pengolahan Kerupuk Dangke

Proses produksi adalah segala kegiatan yang menciptakan atau menambah kegunaan (utility) suatu barang atau jasa. Apabila terdapat kegiatan yang mengakibatkan adanya penambah kegunaan atau faedah suatu barang dan jasa,

maka kegiatan tersebut dapat dikatakan sebagai kegiatan produksi, jadi yang dimaksud dengan proses produksi adalah suatu cara, metode, atau teknik bagaimana menciptakan suatu faedah atau menambah faedah suatu barang dan jasa, dengan menggunakan faktor-faktor produksi yang ada. Berikut ini bagan proses pengolahan Kerupuk Dangke Maspul dapat dilihat sebagai berikut:

**Bagan Proses Pengolahan Kerupuk Dangke**



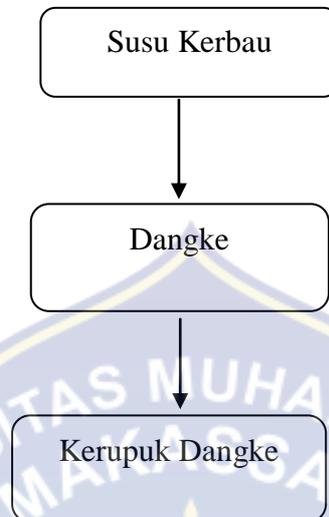
Gambar 2. Pengolahan Kerupuk Dangke di Usaha Kerupuk Dangke Maspul Desa Sumbang Kabupaten Enrekang.

Proses pengolahan pada kerupuk dangke adalah dengan menyiapkan 1 dangke kerbau, setelah itu haluskan dangke dengan menggunakan blender agar dangke halus, kemudian haluskan gula dan telur dengan menggunakan mixer, ketika adonan telah tercampur semua masukkan dangke yang sudah dihaluskan, kemudian tambahkan masako dan susu kental manis, kemudian apabila semuanya sudah tercampur, campurkan semua adonan dengan beras ketan sampai adonan agak keras, kemudian setelah itu adonan dimasukkan ke alat penggilig dan kemudian digoreng sampai warna agak kecoklatan.

### **5.6 Diversifikasi Produk**

Menurut Mulyadi (2007) diversifikasi produk adalah usaha memperluas macam barang yang akan dijual dan merupakan sebuah strategi perusahaan untuk menaikkan penetrasi pasar. Ini merupakan usaha yang berlawanan dengan spesialisasi produk. Ada berbagai alasan-alasan yang mendorong suatu perusahaan mengadakan perluasan usaha menjadi pendorong utama. Kemungkinan mendapatkan keuntungan juga akan lebih besar karena diproduksi sejumlah barang yang dibutuhkan konsumen, sebab kerugian menjual barang yang satu dapat ditutup dengan keuntungan menjual produk yang lain. Berikut bagan Diversifikasi Produk yang ada di usaha Kerupuk Dangke Maspul adalah sebagai berikut:

### Bagan Diversifikasi Produk Pengolahan Kerupuk Dangke



Gambar 3. Diversifikasi vertikal Produk di Usaha Kerupuk Dangke Maspul Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang.

#### 1. Susu Kerbau

Susu kerbau adalah susu yang dihasilkan dari kerbau domestikasi. Pembuatan susu kerbau dapat dilakukan dengan cepat karena kandungan lemak, susu kerbau yang tinggi. Mentega dari susu kerbau diketahui memiliki kestabilan yang lebih baik yang dihasilkan dari susu sapi. Minyak samin dari susu kerbau memiliki ciri khas ukuran partikel padatan terlarut yang lebih besar.

Secara umum, komposisi susu kerbau sama dengan susu sapi dan ruminant lainnya yaitu: air, protein, lemak, laktosa, vitamin dan mineral. Susu kerbau umumnya lebih kaya lemak daripada susu sapi, sedangkan komponen gizi susu lainnya relative sama. Susu kerbau memiliki ciri khas seperti ketiadaan karoten sehingga membuat warna susu lebih putih

daripada susu sapi (Murti, 2002). Susu kerbau jauh lebih banyak mengandung lemak susu daripada susu sapi. Susu kerbau dipakai untuk membuat makanan yang sama dengan makanan yang dibuat dari susu sapi seperti yoghurt, dan berbagai tipe keju (Williamsom dan Payne, 1993).

## 2. Dangke

Dangke adalah sebutan keju dari daerah Enrekang, Sulawesi Selatan. Merupakan makanan tradisional yang rasanya mirip dengan keju, namun tampilan dan teksturnya mirip dengan tahu yang berwarna putih bersih hingga kekuningan. Makanan khas ini dibuat dengan bahan dasar susu segar dari kerbau yang digumpalkan dengan menggunakan bahan alami atau tanpa pengawet buatan. Oleh sebab itu dangke memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, dan aman untuk dikonsumsi walaupun hanya dapat bertahan beberapa hari saja pada suhu ruang (Abrianto, 2010)

## 3. Kerupuk Dangke

Kerupuk dangke yaitu kerupuk yang terbuat dari dangke (susu murni), tepung ketan, telur, gula putih, dan bumbu lain. Makanan ringan yang bergizi tinggi dan bisa dijadikan oleh-oleh khas dari massenrempulu/kabupaten enrekang, Sulawesi Selatan. Kerupuk dangke merupakan hasil olahan dangke yang telah diberi sentuhan teknologi pengolahan dan teknologi pengemasan yang diharapkan bisa memperpanjang masa simpan produk dangke sehingga diharapkan produk dangke ini akan memiliki nilai jual dan diminati oleh pasar.

## 5.7 Analisis Data Usaha Kerupuk Dangke Maspul

Tabel 9. Analisis pendapatan Usaha Kerupuk Dangke Maspul/Bulan 2018

No	Uraian	Harga satuan /kg	Total (Rp)
<b>A.</b>	<b>Penerimaan</b>		<b>2.800.000</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jumlah produksi kerupuk dangke/Bulan</li> <li>• Harga jual/Kg</li> </ul>	28 Kg 100.000	
<b>B.</b>	<b>Biaya tetap</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyusutan biaya tetap</li> <li>• Gaji karyawan</li> </ul>		78.332 1.000.000
	<b>Total Biaya Tetap</b>		<b>1.078.332</b>
<b>C.</b>	<b>Biaya Variabel</b>		<b>558.000</b>
	a. Dangke	100.000	
	b. Beras ketan	54.000	
	c. Susu kental manis	6.000	
	d. Gula	14.000	
	e. Telur	24.000	
	f. Penyedap Rasa	2000	
	g. Minyak	78.000	
	h. Kemasan	280.000	
	<b>Total biaya variable</b>		<b>558.000</b>
	<b>Total biaya (1+2)</b>		<b>1.636.332</b>
<b>D.</b>	<b>Pendapatan</b>		<b>1.163.668</b>

Usaha kerupuk dangke Maspul didirikan oleh Ibu Hajra S.Pd pada tanggal 15 november 2013. dengan dibantu 5 karyawan dan tujuan didirikannya usaha ini untuk meningkatkan nilai jual dangke.

Adapun peralatan yang digunakan dalam memproduksi Kerupuk Dangke Maspul adalah Blender, Mixer, Wadah, Penggilingan, Tabung gas, dan Wajan. dan adapun bahan baku yang digunakan yaitu Dangke, Beras ketan, Susu kental, Gula, Telur, Penyedap rasa, Minyak dan Kemasan. adapun proses pengolahan yaitu dangke, penghalusan, penambahan bahan pelengkap, penggilingan adonan, dan penggorengan. adapun diversifikasi produk pengolahannya yaitu Susus kerbau, Dangke dan Kerupuk dangke.

Jumlah produksi kerupuk dangke/ bulan 28 kg dengan harga per Kg adalah sebesar Rp 100.000,00. sehingga total penerimaan sebesar Rp 2.800.000,00. Total biaya yang dikeluarkan dalam satu kali produksi sebesar Rp 1.636.332,00 Setelah dikurang dengan seluruh biaya-biaya yang telah dikeluarkan maka pendapatan diperoleh sebesar Rp 1.163.688,00/bulan.

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1 Kesimpulan.**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan kurang lebih satu bulan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke mulai dari tahapan pertama mulai penghalusan, penambahan bahan pelengkap, penggilingan adonan, penggorengan, kemudian kerupuk dangke.
2. Dalam melakukan diversifikasi dalam dangke menjadi kerupuk dangke dapat meningkatkan pendapatan sebesar Rp 1.163.688

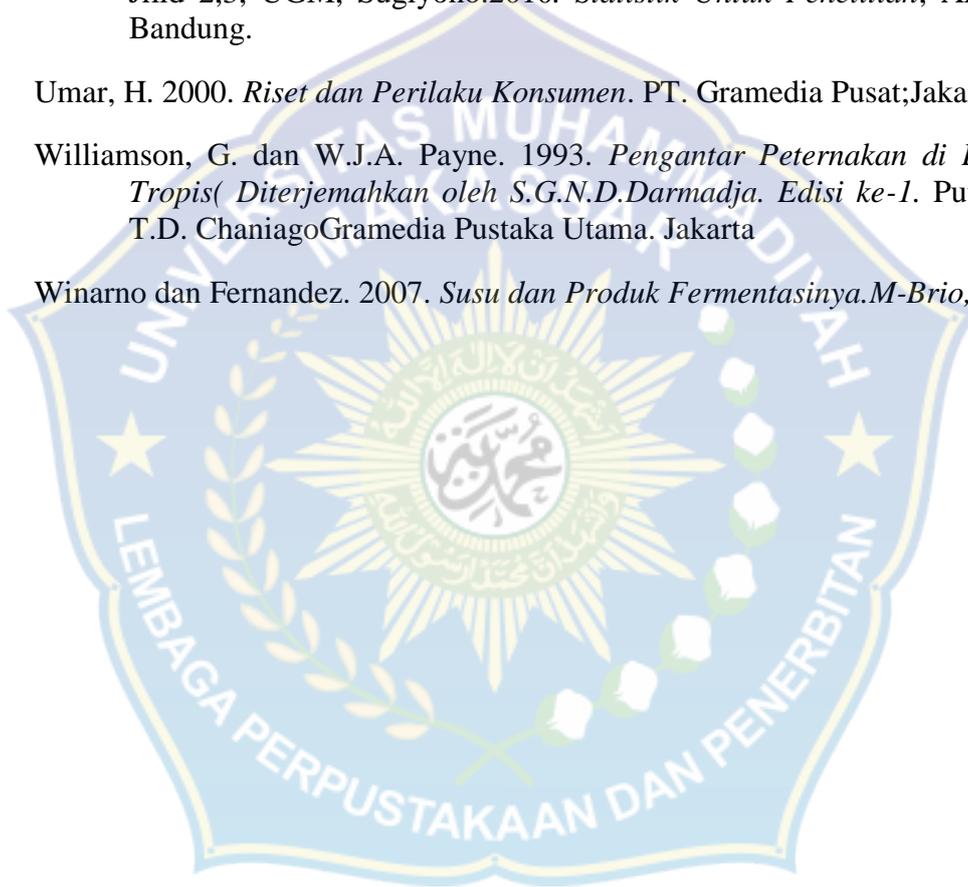
### **6.2Saran**

1. Pada Usaha Rumah Tangga Kerupuk Dangke Maspul sebaiknya lebih diperbanyak promosi supaya produk Kerupuk Dangke semakin dikenal dan digemari masyarakat. Selain itu sebaiknya dangke yang diproduksi harus yang benar-benar bagus agar rasanya lebih enak.
2. Pada Usaha Rumah Tangga Kerupuk Dangke Maspul sebaiknya merekrut karyawan sesuai tingkat kebutuhan standar agar dalam proses produksi tidak mengalami kewalahan sehingga hasil produksi dapat memenuhi permintaan pasar. Selain itu promosi juga harus lebih ditingkatka agar produk dapat dipasarkan ke luar sulawesi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abrianto. *Sanitasi Peternakan Sapi*. 2010duniasapi.com. (31 oktober 2010).
- Carmelita, Winda. 2017. *Dangke Makanan Khas Kabupaten Enrekang*. <http://ksmtour.com/pusat-oleh-oleh/oleh-oleh-khas-makassar/dangke-keju-tradisonal-khas-enrekang-makassar.html>. Diakses pada hari Senin, 22 Januari 2018.
- Carter, (2009). *Akuntansi Biaya "Cost Accounting"*. Jakarta : Salemba Empat
- Del Hawkins. 2007. *Consumer Behavior Building Marketing Strategi*. Mc.Grow Hill, USA.
- Denzim dan Lincoln. 1994. *Hand Book Of Qualitative Research*, Yogyakarta.
- Heizer dan Render (2005). *Operations management*. jakarta : Salemba. Empat
- Keller. 2012. *Marketing Management 13*. New Jersey: Pearson Prentice Hall,.
- Kotler. 2000. *Manajemen Pemasaran*. PT.Prenhallindo, Jakarta.
- Kotler. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran Edisi 12 jilid 1*. Erlangga: Jakarta.
- Kotler, dan Gary Armstrong. 2012. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi 13. Jilid 1. Jakarta, Erlangga.
- Lumanyum. 2009. *Diversifikasi produk*. Available at. (8 juni 2012) .
- Mulyadi. 2007. *Pengaruh Diversifikasi Produk Terhadap Kepuasan Konsumen di UD*. Dewi Rosalinda Sidoarjo. Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN). Vol 3, No 3
- Mulyadi. (2009). *Akuntansi Biaya* . Yogyakarta: Aditia Media.
- Murti, S, 2008. *Pembuatan Karbon Aktif dari Tongkol Jagung Untuk Adsorpsi Molekul Amonia dan ion Krom*. Universitas Indonesia, Depok
- Musa Ali. 2011. *Kewirausahaan Berbasis Agribisnis*, Andi. Yogyakarta.
- Prawirokusumo Soeharto. 2009. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*: Yogyakarta.
- Pakpahan dan Suhartini (1989). "Permintaan rumahtangga kota di Indonesia terhadap keanekaragaman pangan". *jurnal Agroekonomi*. Vol. 8, No.2, oktober.
- Riyadi. (2003). *Kebiasaan Makan Masyarakat dalam Kaitannya dengan Penganekaragaman Konsumsi Pangan. Prosiding Symposium Pangan dan Gizi serta Kongres IV Bergizi dan Pangan Indonesia*. jakarta.
- Soekartawi. 1993. *Analisis Usaha Tani*, UI Press: Jakarta.

- Soekartawi, 2002. *Agribisnis :Teori dan Aplikasinya*. PT. Raja Grafindo,
- Sugianto.2011.*Pengaruh Motivasi Kerja dan Kepemimpinan Terhadap Kinerja di Pt Madubaru*. Jogjakarta.
- Sugiyono . 2005. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung :Alfabeta
- sugiyono. 2010. *Metode Penelitan Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sutrisno, Hadi. 1986. *Metodologi Research, Jilid 1,2*. UGM, 1986, Statistik, Jilid 2,3, UGM, Sugiyono.2010. *Statistik Untuk Penelitian*, Alfabeta: Bandung.
- Umar, H. 2000. *Riset dan Perilaku Konsumen*. PT. Gramedia Pusat;Jakarta
- Williamson, G. dan W.J.A. Payne. 1993. *Pengantar Peternakan di Daerah Tropis( Diterjemahkan oleh S.G.N.D.Darmadja. Edisi ke-1*. Putu, dan T.D. ChaniagoGramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno dan Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya.M-Brio*,Bogor.



## LAMPIRAN 1.KuesionerPenelitian

### KUESIONER PENELITIAN DIVERSIFIKASI OLAHAN PRODUKSI DANGKE (Studi Kasus di Kabupaten Enrekang)

#### I. Identitas Responden

- a. Namaresponden :
- b. Nama Usaha :
- c. Alamat :
- d. Jenis kelamin :
- e. Umur :
- f. Pendidikan :
- g. Jumlah Tanggungan Keluarga :

#### 11.Daftar pertanyaan

1. Apa alasan anda membuka usaha kerupuk dangke ini ?  
Jawab:
2. Sudah berapa anda mengolah kerupuk dangke ini ?  
Jawab:
3. Berapa kg produksi yang anda produksi dalam 1 kali produksi ?  
Jawab:
4. Dalam sebungkus berapa kg ?  
Jawab:
5. Berapa harga kerupuk dangke per kg ?  
Jawab:

6. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam produksi (biaya variabel) kerupuk dangke ?

Jawab:

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					

7. Alat-alat apa saja yang digunakan dalam masa produksi kerupuk dangke (biaya tetap) ?

Jawab:

No	Nama alat	Nilai baru	Jumlah alat	Lama pemakaian /tahun	Nilai penyusutan alat
1	Blender				
2	Mixer				
3	Wadah				
4	Penggilingan				

5	Tabung gas				
6	Wajan				
	Total				

8. Bagaimana proses pengolahan kerupuk dangke ?

Jawab:



9. Di daerah mana saja produksi ini dipasarkan?

Jawab:

10. Setelah anda mengelola usaha ini, apakah pendapatan meningkat atau tidak berubah ?

Jawab:

Lampiran 2

*Analisis Pendapatan Usaha Kerupuk Dangke Maspul*

No	Uraian	Harga satuan /kg	Total (Rp)
<b>A.</b>	<b>Penerimaan</b>		<b>2.800.000</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jumlah produksi kerupuk dangke/Bulan</li> <li>• Harga jual/Kg</li> </ul>	28 Kg  100.000	
<b>B.</b>	<b>Biaya tetap</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyusutan biaya tetap</li> <li>• Gaji karyawan</li> </ul>		78.332  1.000.000
	<b>Total Biaya Tetap</b>		<b>1.078.332</b>
<b>C.</b>	<b>Biaya Variabel</b>		<b>558.000</b>
	a.Dangke	100.000	
	b.Beras ketan	54.000	
	c.Susu kental manis	6.000	
	d.Gula	14.000	
	e.Telur	24.000	
	f. Penyedap Rasa	2000	
	g.Minyak	78.000	
	h.Kemasan	280.000	
	<b>Total biaya variable</b>		<b>558.000</b>
	<b>Total biaya (1+2)</b>		<b>1.636.332</b>
<b>D.</b>	<b>Pendapatan</b>		<b>1.163.668</b>

*Sumber : Data Primer Setelah Diolah 2018*

Produksi Kerupuk Dangke dan Penerimaan

No	Waktu Produksi	Jumlah Produksi	Penerimaan (Rp)
1	1 Bulan	280 Bungkus	2.800.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah 2018

Lampiran 4

Biaya tetap yang digunakan dalam pembuatan Kerupuk Dangke

No	Nama alat	Nilai baru	Jumlah alat	Lama pemakaian/tahun	TOTAL NPA
1	Blender	300.000	1	2	12.500
2	Mixer	380.000	1	2	15.833
3	Wadah	50.000	2	2	2.083
4	Penggilingan	400.000	1	1	33.333
5	Tabung gas	150.000	1	2	6.250
6	Wajan	200.000	2	2	8.333
	<b>Total</b>	<b>1.480.000</b>			<b>78.332</b>

Sumber : Data Primer Setelah Diolah 2018

Lampiran 5

Biaya Variabel yang digunakan dalam Kegiatan Produksi Kerupuk Dangke Maspul, 2018

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga	Harga (P)
----	--------	--------	--------	-------	-----------

				<b>Satuan (Rp)</b>	
1.	Dangke	4	Kg	25.000	100.000
2.	Beras ketan	6	Bungkus	9.000	54.000
3.	Susu kental	4	Bungkus	1.500	6.000
4.	Gula	1	Kg	14.000	14.000
5.	Telur	16	Butir	1.500	24.000
6.	Penyedap Rasa	4	Bungkus	500	2.000
7.	Minyak	6	Liter	13.000	78.000
8.	Kemasan	280	Bungkus	1.000	280.000
	<b>Total</b>				<b>558.000</b>

*Sumber : Data Primer Setelah Diolah 2018*

Lampiran 6

Identitas responden pada Usaha Kerupuk Dangke Maspul 2018

<b>Nama</b>	<b>Umur</b>	<b>Jumlah Tanggungan Keluarga</b>	<b>Pendidikan</b>
Hajra Ahmad	38	4	S1
Musdalifah	22	2	Tamat SMA
Citra	23	-	Tamat SMA
Nurlina	25	1	Tamat SMA
Rianto	25	-	Tamat SMA
Amiruddin	27	-	Tamat SMA

*Sumber : Industri Kerupuk Dangke Maspul 2018*

Lampiran 7

Dokumentasi penelitian



Gambar 1. Foto kantor Desa Sumbang



Gambar 2. Foto bahan-bahan yang digunakan dalam Pembuatan Kerupuk Dangke



Gambar 3: Pencampuran Semua Bahan



Gambar 4: Adonan digoreng sampai berwarna agak kecoklatan



Gambar 5: Kerupuk Dangke Sebelum Dipasarkan



Gambar 6: Foto bersama pemilik Kerupuk Dangke Maspul (Ibu Hajra)