



Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 9%

Date: Sunday, March 26, 2023

Statistics: 241 words Plagiarized / 2586 Total words

Remarks: Low Plagiarism Detected - Your Document needs Optional Improvement.

Analisis Pendapatan Usaha Agroindustri Kue Talam Jagung Manis di Nagari Sungai Antuan Kecamatan Mungka [Income Analysis of Talam Cake Agro-Industry Business Sweet Corn in Nagari Sungai Antuan, Mungka District] Mukhlis1*, Riva Hendriani2, Nila Sari3 , Lativa Hanum4, Regia Indah Kemala Sari5, Sri Kembaryanti Putri6 dan Amrizal7 1,2,3,4,5Program Studi Agribisnis, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh Jl. Raya Negara Km, 7 Tanjung Pati Lima Puluh Kota, Sumatera Barat, Indonesia 6Program Studi Teknologi Pangan, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh Jl.

Raya Negara Km, 7 Tanjung Pati Lima Puluh Kota, Sumatera Barat, Indonesia 7Program Studi Teknologi Rekayasa Komputer, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh Jl. Raya Negara Km, 7 Tanjung Pati Lima Puluh Kota, Sumatera Barat, Indonesia Email korespondensi: mukhlisagus2014@gmail.com Dikirim..... Direvisi..... Diterima ABSTRACT _ _This research is based on the application of innovation, creativity, and differentiation of kue talam by utilising the ample availability of sweet corn and in accordance with the wants and needs of consumers and producers.

This study is based on the application of innovation, creativity, and differentiation of sweet corn talam cakes by utilising the ample availability of sweet corn and in accordance with the wants and needs of consumers and producers, so that the cakes are attractive and tasty so as to increase the income of entrepreneurs and corn farmers. This study aims to analyse the business income of sweet corn talam cake agro-industry. To analyse the income of the sweet corn talam cake agro-industry business, it was carried out using quantitative descriptive methods using the income formula.

The results showed that: The total cost required in the agro-industrial business of sweet

corn tamam cake is Rp 1,995,168; The total revenue obtained from the agro-industrial business of sweet corn tamam cake is Rp 2,880,000, the amount of costs incurred is Rp 884,832. Keyword: Agro-industry, sweet corn, tamam cake, Income _ _ABSTRAK _
_Penelitian ini didasarkan pada penerapan inovasi, kreatifitas, dan diferensiasi kue tamam dengan pemanfaatan ketersediaan jagung manis yang cukup banyak dan sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen dan diperlukan produsen, sehingga kue tamam menarik dan enak sehingga bisa meningkatkan pendapatan pengusaha dan petani jagung. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan usaha agroindustri kue tamam jagung manis.

Untuk menganalisis pendapatan usaha agroindustri kue tamam jagung manis, maka dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan menggunakan rumus pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: Biaya total yang diperlukan dalam usaha agroindustri jagung manis kue tamam sebesar Rp 1.995.168; Penerimaan total yang diperoleh dari usaha agroindustri jagung manis kue tamam adalah Rp 2.880.000, besarnya biaya yang dikeluarkan adalah Rp 884.832. Kata kunci: Agroindustri, jagung manis, Kue tamam, Pendapatan _ _ 1. Pendahuluan Kue tamam adalah salah satu jenis makanan camilan tradisional Indonesia.

Kue tamam pada umumnya terbuat dari campuran tepung beras, susu cair, gula pasir, dan garam yang kemudian dituangkan kedalam cetakan, lalu dikukus selama 15-20 menit. Apabila produsen kue tamam tidak melakukan inovasi terhadap produk, maka preferensi konsumen akan kue tamam tersebut akan menurun. Hal ini sesuai dengan pendapat (Assauri, 2017) yang menyatakan bahwa suatu perusahaan yang hanya melakukan produksi produk yang sama dari waktu ke waktu akan mengalami degradasi nilai produk dimata konsumennya, sehingga akan membuat kelangsungan hidup perusahaan tersebut dapat terguncang.

Upaya antisipasi terhadap kondisi tersebut adalah melakukan inovasi, kreatifitas, dan diferensiasi produk yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen sambil melihat pesaing-pesaing suatu perusahaan, baik itu pesaing langsung maupun pesaing produk substitusinya sehingga siklus hidup produk akan bertahan lebih lama dan jangka waktu kepercayaan konsumen dapat meningkat. Oleh karena itu, perlu dilakukan diferensiasi terhadap kue tamam berupa penambahan jagung manis yang dihaluskan sehingga kue tamam menjadi berwarna kuning.

Warna kuning ini tidak lain didapatkan dari jagung manis tersebut, cara pembuatannya sama dengan pembuatan kue tamam biasa. Kue tamam mengandung energi sebesar 18 kilokalori, protein 0,1 gram, karbohidrat 3,2 gram, lemak 0,5 gram, kalsium 0,01 miligram, fospor 0 miligram, dan zat besi 0,75 miligram. Ciri khas kue ini adalah empuk,

harum dan legit, serta pembuatannya dengan teknik mengukus (Prasetyaningsih, 2014).

Jumlah ketersediaan jagung manis di Kecamatan Mungka cukup banyak, dimana jumlah produksi jagung manis mencapai 140,03 ton (Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota, 2021). Di Kecamatan Mungka selama ini kue talam yang biasanya sering dipasarkan adalah kue talam tepung beras pandan. Untuk menghilangkan rasa jenuh akan produk kue talam tepung beras pandan, maka dilakukan diferensiasi terhadap produk. Perbedaan rasa kue talam dengan produsen lain, bukan hanya menjadikan pilihan produsen untuk memproduksi kue talam jagung manis tetapi juga dapat memanfaatkan ketersediaan jagung manis yang melimpah sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan baik produsen maupun petani jagung manis.

Kue talam jagung manis merupakan jajanan pasar tradisional inovasi dari olahan jagung manis yang dikombinasikan dengan tepung beras, susu, garam, dan gula, sehingga menghasilkan makanan yang bertekstur lembut dan enak. Kue talam jagung manis memiliki prospek pasar yang tinggi karena banyaknya masyarakat atau konsumen yang menyukai produk olahan jagung. Adapun formulasi kue talam jagung manis adalah jagung masin 200 gram, susu 300 gram, tepung beras 90 gram, gula 80 gram dan garam 10 gram (Anonymous, 2020).

Diferensiasi merupakan suatu produk atau jasa tidak saja memiliki perbedaan dengan produk atau jasa yang sudah ada, melainkan juga merupakan titik keunggulan dibandingkan produk yang lain. Tetapi, diferensiasi tidak berarti asal berbeda, sehingga kalau sudah berbeda berarti pasti memiliki titik keunggulan yang dimaksud. Dengan menerapkan strategi diferensiasi, perusahaan akan dapat memperoleh keunggulan diferensiasif perusahaan (Kotler, 2014). Adapun tujuan dari penelitian adalah untuk menganalisis pendapatan agroindustri kue talam dengan penambahan jagung manis. 2.

Metode Penelitian Penelitian dilakukan di Kecamatan Mungka. Penelitian ini dilakukan selama lebih kurang 4 bulan, mulai bulan juli 2022 sampai bulan Oktober 2022.

Pemilihan daerah penelitian dilakukan dengan cara purposive methode atau sengaja (Sugiono, 2013). Terpilih satu nagari yaitu Nagari Sungai Antuan dengan dasar pertimbangan : (1) Nagari terpilih merupakan tempat usaha agroindustri kue talam dengan penambahan jagung manis; (2) Nagari terpilih belum pernah diadakan penelitian yang sama tentang analisis Pendapatan Agroindustri Kue Talam dengan Penambahan Jagung Manis. Untuk menjawab tujuan penelitian diperlukan sampling.

Menurut Singarimbun (2011), terdapat empat faktor yang harus dipertimbangkan dalam menentukan sampel dalam suatu penelitian yaitu : Derajat keseragaman dari populasi, semakin seragam populasi itu, semakin kecil sampel yang dapat diambil. Presisi yang

dikehendaki dari penelitian, dimana makin tinggi tingkat presisi yang dikehendaki, makin besar sampel yang harus diambil. Rencana analisa, dimana besar kecilnya jumlah sampel disesuaikan dengan rencana analisa yang dipakai, semakin rumit perhitungan statistik yang dipakai dan atau semakin banyak strata yang ditetapkan, biasanya semakin banyak sampel yang diperlukan.

Pengambilan sampel (Sampling Methode) menggunakan metode pengambilan sampel bola salju (Snowball Sampling Methode). Menurut (Rianse and Abdi, 2012), metode sampling bola salju digunakan apabila tidak tersedianya data jumlah populasi sehingga tidak dimungkinkan untuk membuat kerangka sampel. Dengan metode ini, mula-mula peneliti mencari responden yang sesuai dengan kriteria yang ditetapkan, kemudian dari responden ini akan menunjuk atau mengajak temannya yang lain untuk dijadikan sampel, dan seterusnya sampai jumlah sampel yang dianggap peneliti sudah mewakili secara representatif untuk menjawab tujuan penelitian. Adapun total jumlah sampel penelitian adalah 20 orang responden.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari: Data primer diperoleh dari petani responden atau petani sampel dengan melalui metode wawancara berdasarkan daftar pertanyaan/kuisisioner yang telah disiapkan terlebih dahulu, dan data sekunder diperoleh dari berbagai instansi yang ada kaitannya dengan penelitian ini, disamping itu juga informasi dari berbagai pihak. Untuk menganalisa pendapatan usahatani jagung pipilan, dilakukan analisa usahatani menggunakan rumus pendapatan usahatani (Suratiah, 2015). Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut: $Pd = TR - TC$ Dimana: Pd = Pendapatan Usaha Tani TR = Total Penerimaan TC = Total Biaya 3.

Hasil dan Pembahasan Biaya Usaha Agroindustri Kue Talam Jagung Manis Berdasarkan data primer yang diperoleh dari hasil survey, tabulasi dan pengolahan data, maka dapat diperoleh biaya total dalam usaha agroindustri kue talam jagung manis sebesar Rp 1.995.168, yang terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 879.135, biaya penyusutan alat sebesar Rp 32.449, biaya tenaga kerja sebesar Rp 704.640, dan biaya lain-lain sebesar Rp 378.944. Biaya Bahan Baku Biaya bahan baku merupakan biaya pembelian bahan baku yang digunakan dalam proses produksi kue talam jagung manis meliputi: Jagung manis, tepung beras, susu kental manis, gula pasir, margarin, garam dan daun pandan.

Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 1. Tabel 1. Rata-rata Biaya Bahan Baku yang dibutuhkan untuk Pembuatan Kue Talam Jagung Manis selama Satu Periode (2 bulan)

No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah	Harga /satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Jagung manis	Kg	32,60	8.000	260.800
2	Tepung beras	Kg	14,67	13.000	190.710
3	Susu kental manis	Gram	6.031	40,45	243.954
4	Gula pasir	Kg	13,04	13.000	169.520
5	Margarin	Kg	0,65	15.000	9.750
6	Garam	Kg	0,652	6.250	4.075

_7 _Daun pandan _Kg _0,0652 _5.000 _326 _T o t a l _879.135 _ _Berdasarkan Tabel 1, dapat dijelaskan bahwa biaya yang paling besar adalah biaya untuk membeli jagung manis yang sebesar 29,67 %; kemudian diperlukan biaya untuk membeli susu kental manis sebesar 27,75 %.

Hal ini menunjukkan bahwa jagung manis dan susu kental manis merupakan bahan baku yang sangat menentukan citarasa kue talam jagung manis yang dihasilkan. Biaya Penyusutan Alat Biaya penyusutan alat merupakan biaya penyusutan alat-alat yang tahan yang digunakan dalam proses produksi kue talam jagung manis. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 2. Tabel 2. Rata-rata Biaya Penyusutan Alat dalam Proses Produksi Kue Talam Jagung Manis selama Satu Periode (2 bulan) Nama alat _Biaya Pembelian (Rp) _Umur Ekonomis (tahun) _Harga Akhir Alat (Rp) _Biaya Penyusutan (Rp) _

_Kompor gas 1 tungku	_150.000	_5	_15.000	_4.500
_Tabung gas 3kg	_165.000	_5	_16.500	_4.950
_Blender	_300.000	_5	_30.000	_9.000
_Timbangan 2 kg	_50.000	_3	_2.778	_2.778
_Sarung tangan plastik	_5.000	_1	_833	_833
_Pisau	_2.000	_1	_333	_333
_Dandang pengukus	_85.000	_3	_4.722	_4.722
_Mangkok	_10.000	_1	_1.667	_1.667
_Sendok	_2.000	_1	_333	_333
_Lap tangan	_5.000	_1	_833	_833
_Cetakan	_18.000	_1	_2.500	_2.500
_Total	_61.500		_32.449	_32.449

_Biaya Tenaga Kerja Biaya tenaga kerja merupakan biaya untuk membayar upah tenaga kerja yang membantu dalam proses produksi kue talam jagung manis, meliputi: Persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, perontokan dan penghalusan jagung manis, pencampuran bahan (mixing), pengolesan cetakan dengan margarin, penuangan adonan kedalam cetakan, pendidihan air kukusan, pengukusan, pengemasan, dan pemasaran. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 3. Tabel 3.

Rata-rata Biaya Tenaga Kerja Pembuatan Kue Talam Jagung Manis dalam Satu Periode (2 bulan) No _Jenis Kegiatan _Lama Waktu (HKO) _Upah (Rp/HKO) _Biaya TK (Rp) _

_1	_Persiapan alat dan bahan	_0,32	_60.000	_19.200
_2	_Penimbangan bahan	_0,32	_60.000	_19.200
_3	_Perontokan dan penghalusan jagung manis	_0,64	_60.000	_38.400
_4	_Pencampuran bahan (mixing)	_0,32	_60.000	_19.200
_5	_Pengolesan cetakan dengan margarin	_0,224	_60.000	_13.440
_6	_Penuangan adonan kedalam cetakan	_0,64	_60.000	_38.400
_7	_Pendidihan air kukusan	_1,28	_60.000	_76.800
_8	_Pengukusan	_5,76	_60.000	_345.600
_9	_Pengemasan	_0,32	_60.000	_19.200
_10	_Pemasaran	_1,92	_60.000	_115.200
	_Total	_11,744	_704.640	_704.640

_Berdasarkan Tabel 3, dapat dijelaskan bahwa biaya yang paling besar dalam proses produksi adalah biaya untuk tenaga kerja melaksanakan kegiatan pengukusan, yakni sebesar Rp 345.600 (mencapai 49,05 %).

Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengukusan memerlukan tenaga kerja yang terampil dan telaten sehingga proses pengukusan dapat dilaksanakan dengan optimal dan menghasilkan kue talam jagung manis yang berkualitas tinggi. Biaya Lain-lain Biaya

lain-lain merupakan biaya yang dikeluarkan untuk bahan-bahan penunjang dalam proses produksi kue talam jagung manis. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 4. Tabel 4. Rata-rata Biaya Lain-lain untuk Pembuatan Kue Talam Jagung Manis dalam Satu Periode (2 bulan) No _Jenis Pembiayaan _Jumlah _Satuan _Harga (Rp/satuan) _Biaya (Rp)

_1	_Sewa tempat	_1	_Hari	_3.000	_96.000
_2	_Transportasi	_0,2	_Liter	_9.000	_57.600
_3	_Isi gas 3 kg	_0,1	_Tabung	_25.000	_80.000
_4	_Biaya Kuota internet	_0,04	_Gb	_10.000	_12.800
_5	_Selotip	_0,05	_Buah	_5.000	_8.000
_6	_Label	_1	_Lembar	_200	_6.400
_7	_Box kemasan	_4	_Buah	_8.000	_32.000
_8	_Kantong plastik	_0,04	_Pack	_5.000	_64.000
_9	_Air	_0,16	_Galon	_3.000	_15.360
_10	_Listrik	_0,5	_KWh	_423	_6.784
_Total					_378.944

_Biaya Total/ Total Cost (TC) Biaya total merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi kue talam jagung manis. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 4. Tabel 5.

Rekapitulasi Biaya dalam Produksi Kue Talam Jagung Manis untuk Satu Periode (2 bulan) No _Jenis Pembiayaan _Biaya (Rp) _1 _Biaya penyusutan alat _32.449 _2 _Biaya bahan _879.135 _3 _Biaya tenaga kerja _704.640 _4 _Biaya lain-lain _378.944 _Biaya Total _1.995.168 _Penerimaan Total/Total Revenue (TR) dan Pendapatan Usaha Agroindustri Kue Talam Jagung Manis Penerimaan total merupakan besarnya jumlah produksi kue talam jagung manis dikali dengan harga jual kue talam jagung manis. Jumlah penerimaan total yang diperoleh dalam usaha agroindustri kue talam jagung manis sebesar Rp 2.880.000. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 4. Tabel 6.

Rata-rata Penerimaan Total Kue Talam Jagung Manis untuk Satu Periode (2 bulan) No _Jenis produk _Jumlah produksi (buah) _Harga produksi (Rp/buah) _Penerimaan Total (Rp) _1 _Kue talam jagung manis _2.880 _1.000 _2.880.000 _ _Pendapatan yang diperoleh dalam usaha agroindustri kue talam jagung manis didapat dari Penerimaan Total dikurang dengan Biaya Total. $Pd = TR - TC$ $Pd = Rp\ 2.880.000,00 - Rp\ 1.995.168,00$ $Pd = Rp\ 884.832,00$ Berdasarkan hasil perhitungan di atas, dapat dijelaskan bahwa besarnya keuntungan atau pendapatan usaha agroindustri kue talam diferensiasi jagung manis yang diperoleh dalam satu periode produksi dalam jangka waktu 2 bulan adalah Rp 884.832,00.

Hal ini sesuai dengan hasil penelitian bahwa usaha dengan melakukan diferensiasi berupa usaha pertanian terpadu lebih layak dibandingkan secara konvensional (Mukhlis et al. 2019). Untuk bisa menambah pendapatan, maka pengusaha bisa melakukan penambahan jumlah produksi dengan harga jual tetap, kemudian pengusaha juga bisa melakukan menambah harga jual apabila jumlah produksinya tetap. Hal ini dipertegas oleh Mukhlis (2020), Penerimaan dan keuntungan dari usahatani secara konvensional ke pemeliharaan secara diferensiasi berupa penerapan Integrated Farming Systems mengalami peningkatan. 4.

Kesimpulan Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan sesuai dengan tujuan dari penelitian, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan, meliputi: (1) Jumlah produksi dalam usaha agroindustri kue talam jagung manis dalam satu periode (2 bulan) sebesar 2.880 buah kemasan; (2) Biaya total yang dikeluarkan dalam usaha agroindustri kue talam jagung manis sebesar Rp 1.995.168; (3) Penerimaan total yang diperoleh dalam usaha agroindustri kue talam jagung manis sebesar Rp 2.880.000; (4) Pendapatan total yang dikeluarkan dalam usaha agroindustri kue talam jagung manis sebesar Rp 884.832.

5. Ucapan Terima Kasih Ucapan terima kasih Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh yang telah membantu dalam pembiayaan dalam pelaksanaan penelitian.

6. Daftar Pustaka Anonymous. 2020. "Resep Bunda Alfa," 2020. https://www.youtube.com/watch?v=_tT_DJ9kpJw. Assauri, Sofyan. 2017. Manajemen Pemasaran. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota. 2021. Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota. 2021. Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam Angka 2021. Edited by BPS Kabupaten Lima Puluh Kota. Sarilamak: BPS Kabupaten Lima Puluh Kota. Kotler, Philips. 2014. Manajemen Pemasaran. Jakarta: Prenhalindo. Mukhlis. 2020. "Analisa Pendapatan Petani Integrasi Padi-Sapi Pada Kelompok Tani Pemuda Setia Nagari Simalanggang." LUMBUNG Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh 19 (1): 40–47. Mukhlis, M. Noer, Nofialdi, and Mahdi. 2019.

"Analysis of Income and Feasibility of Rice-Cattle Integration System Farming Based on Enterprises Scale." Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems 11 (7): 544–53. <https://www.jardcs.org/abstract.php?id=2678>. Prasetyaningsih, Tatit. Ujiani. 2014. Kue Basah Anti Gagal. Jakarta: Prima. Rianse, U, and Dan Abdi. 2012. Metodologi Penelitian Sosial Dan Ekonomi-Teori Dan Aplikasi. Bandung: Alfabeta. Singarimbun, Masri. 2011. Metode Penelitian Survei. Jakarta: Lembaga Penelitian. Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial. Sugiono. 2013. "Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif Dan R&G." In , h. 8. Bandung: Alfabeta. Suratiyah, Ken. 2015. Ilmu Usahatani. Jakarta: Penebar Swadaya.

INTERNET SOURCES:

1% - <http://jurnalpolitanipyk.ac.id/>

1% - https://www.instagram.com/pn_tanjungpati/

<1% -

<https://media.neliti.com/media/publications/44959-ID-perbandingan-pendapatan-usahatani-jagung-manis-dan-padi-di-subak-delod-sema-pada.pdf>

1% -

<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kue-talam-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>

1% - <https://www.gramedia.com/literasi/strategi-diferensiasi/>

1% - <https://id.scribd.com/doc/260018808/kurikulum-diferensiasi>

<1% - <https://jab.ejournal.unri.ac.id/index.php/JAB/article/viewFile/5243/4916>

<1% -

<https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/10590/05.3%20bab%203.pdf?sequence=7>

2% - <https://core.ac.uk/download/pdf/322456043.pdf>

1% - https://www.academia.edu/40002805/METODE_PENARIKAN_SAMPEL

1% - <https://core.ac.uk/download/pdf/322456039.pdf>

<1% -

<https://media.neliti.com/media/publications/15076-ID-strategi-pengembangan-usahatani-jagung-di-kabupaten-dairi-kecamatan-tigalingga-d.pdf>

<1% -

<https://serupa.id/biaya-bahan-baku-langsung-pengertian-komponen-contoh-dsb/>

<1% -

https://repository.ung.ac.id/get/simlit_res/1/476/Analisis-Nilai-Tambah-Pada-Agroindustri-Jagung-di-Kota-Gorontalo-Studi-Kasus-pada-UKM-Qalifa.pdf

<1% - <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jisep/article/download/26936/26552>

1% -

<https://limapuluhkotakab.bps.go.id/publication/2022/11/11/f65a12438aeed4e83c93a59b/katalog-publikasi-bps-kabupaten-lima-puluh-kota-2021.html>

<1% -

<http://repository.ppp.ac.id/532/2/Analysis%20of%20Income%20and%20Feasibility%20of%20Rice-%20Cattle%20Integration%20System%20Farming%20Based%20on%20Enterprises%20Scale.pdf>

<1% - <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=351897>