

**ANALISIS USAHA PENGOLAHANSIRUP BUAH CARICA  
(*Vasconcellea pubescens*)DICV. “GEMILANG KENCANA”  
DAN *HOME INDUSTRY*DESA PATAK BANTENG  
KECAMATANKEJAJARKABUPATENWONOSOBO**



**Oleh :  
Nugroho Setiadi  
NIM :174010096**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS WAHID HASYIM  
SEMARANG  
2020**

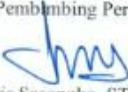
HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN SIRUP BUAH CARICA  
(*Vasconcellea pubescens*) DI CV. "GEMILANG KENCANA"  
DAN HOME INDUSTRY DESA PATAK BANTENG  
KECAMATAN KEJAJAR KABUPATEN WONOSOBO

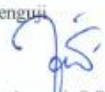
Skripsi ini telah dipertahankan di depan dewan penguji  
pada tanggal : ..... 13 AUG 2020 .....  
Dan diterima untuk memenuhi syarat akademis tingkat Sarjana  
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian  
Universitas Wahid Hasyim Semarang

Oleh :  
**Nugroho Setiadi**  
174010096


Pembimbing Pertama

  
Lutfi Aris Sasongko, STP., M.Si.  
NPP. 06.02.1.0074

Penguji

  
Shofia Nur Awarji, S.P., M.Sc  
NPP. 06.07.1.0137

Pembimbing Kedua

  
Hani Arija Fachriyan, SPi., M.Si  
NPP. 06.15.1.0317

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Wahid Hasyim Semarang



  
Lutfi Aris Sasongko, STP., M.Si.  
NPP. 06.02.1.0074

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari ternyata ditemukan atau diketahui merupakan hasil skripsi orang lain saya sanggup mempertanggungjawabkan.

Semarang, Agustus 2020



Nugroho Setiadi  
174010096

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“*Man Shabara Zhafira (Barang siapa bersabar pasti akan beruntung)*”

### **Skripsi ini saya persembahkan kepada :**

- ❖ Almarhum Bapakku tercinta yang ada di surga.
- ❖ Ibuku tercinta yang surgaku ada dibawah telapak kaki beliau dan yang selalu membisikan namaku dalam doanya.
- ❖ Istrikuyang cantiknya tidak habis-habis dan anak-anaku yang cute, gemesin, ngangenin selalu memotivasi dan sabar setiap sabtu dan ahad ditinggal kuliah.
- ❖ Almamaterku Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim Semarang
- ❖ Dosen pembimbing sekaligus Dekan Fakultas Pertanian dan calon RektorBapakLutfi Aris Sasongko, STP., M.Si. yang selalu berbagi pengalaman, BapakHilmi Arija Fachriyan, SPi., M.Si yang *low profile* yang sebentar lagi jadi Doktor muda di Fakultas Pertanian, Dosen penguji bu Shofia Nur Awami, S.P., M.Sc yang sabarnya *unlimited*.
- ❖ Barisan para mantan yang tidak beruntung mendapatkanku untuk menjadi pendamping hidup yang indah.
- ❖ Semua calon karyawanku kelak yang berada dibawah bendera “Dimas Media Group”.
- ❖ Untuk segenap warga yang hobi bertanya kapan saya jadi Rektor/Ketua Yayasan/Profesor.
- ❖ Semua orang yang sudah mendoakanku menjadi orang sukses didunia dan diakhirat.
- ❖ Untuk teman-teman seangkatan, angkatan tua maupun angkatan muda, “fatkur alias temon yang sedang berjuang mendapatkan pendamping hidup dan legalitas sarjana, joyo calon Menteri Peternakan, teman-teman group tanpa dosen yang unik sekali, Masjid Al Ikhsan kabluk sebagai saksi tidur di hari sabtu dan ahad

## RIWAYAT HIDUP PENELITI



Nama Lengkap Tempat : Nugroho Setiadi  
tanggal lahir : Jepara, 16Februari 1987  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Kewarganegaraan : Indonesia  
Agama : Islam  
Status Perkawinan : Menikah  
Alamat : Desa Pulodarat RT 17/02 Pecangaan  
Jepara

### **Riwayat Pendidikan :**

1. SDN 1 Pecangaan Wetan Jepara
2. SLTP Negeri 3 Pecangaan Jepara
3. SMA Negeri 1 Mayong
4. S1 Pendidikan matematika IKIP PGRI Semarang
5. S1 KKT TIK Universitas Negeri Semarang
6. Terdaftar sebagai mahasiswa S1 Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim Semarang tahun 2017. Menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Usaha Pengolahan Sirup Buah Carica (*Vasconcellea pubescens*) di CV.“GEMILANG KENCANA” dan Home Industry Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo”

## KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa. Karena atas rahmat, taufiq, dan hidayahNya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan judul “Analisis Usaha Pengolahan Sirup Buah Carica (*Vasconcellea pubescens*) di CV. “GEMILANG KENCANA” dan Home Industry Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo”. Sholawat dan salam semoga selalu tercurah kepada Nabi Besar Muhammad SAW dan para sahabat-sahabatnya, keluarga serta seluruh umatnya.

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim Semarang. Penulis sadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis ucapkan terima kasih pada yang terhormat :

1. Bapak Prof. Dr. Mahmuhtarom HR, MH. selaku Rektor Universitas Wahid Hasyim Semarang.
2. Bapak Lutfi Aris Sasongko, S.TP., M.Si. selaku Dosen Pembimbing 1 sekaligus Dekan Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim Semarang, terimakasih atas kebijakan, bantuan dan arahnya.
3. Bapak Hilmi Arija Fachriyan, SPi., M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan masuk dalam penulisan skripsi ini.
4. Ibu Shofia Nur Awami, S.P., M.Sc, selaku Dosen Penguji dan juga sebagai Dosen Wali yang telah banyak membantu memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen serta staf di Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim Semarang yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis selama menempuh studi di Fakultas Pertanian ini.
6. Istriku tercinta, Eka Zuliyanti yang selalu *mensupport*, mendoakan dengan penuh kesabaran.
7. Anaku tersayang Raline Zhafira Ar Rayya dan calon adiknya yang selalu menjadi penawar rindu.
8. Almarhum Ayah yang selalu kubanggakan dan ibu yang selalu mendoakan.
9. Teman-teman mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hayim Semarang.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, sehingga masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Tiada kata yang patut penulis sampaikan selain Alhamdulillah Robil Alamin, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan semua pihak pada umumnya.

Semarang, Agustus 2020



Penulis

## DAFTAR ISI

<b>Cover Depan .....</b>	<b>i</b>
<b>Halaman Judul .....</b>	<b>i</b>
<b>Halaman Pengesahan.....</b>	<b>ii</b>
<b>Pernyataan .....</b>	<b>iii</b>
<b>Motto dan Persembahan .....</b>	<b>iv</b>
<b>Riwayat Hidup .....</b>	<b>v</b>
<b>Kata Pengantar .....</b>	<b>iv</b>



<b>Daftar Isi .....</b>	<b>viii</b>
<b>Daftar Tabel.....</b>	<b>x</b>
<b>Daftar Gambar .....</b>	<b>xi</b>
<b>Daftar Lampiran .....</b>	<b>xii</b>
<b>Abstrak .....</b>	<b>xiii</b>
<b>Abstrack .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II .....</b>	<b>6</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1. Morfologi Buah Carica .....	6
2.1.1. Daun .....	7
2.1.2. Buah.....	7
2.1.3. Batang.....	8
2.1.4. Akar .....	8
2.2. Budidaya Tanaman Carica .....	9
2.3. Manfaat Carica.....	10
2.4. Sirup Buah Carica .....	10
2.5. Pengolahan Buah Carica .....	11
2.5.1. Pembuatan Manisan Carica .....	11
2.5.2. Pembuatan Sirup Carica .....	13
2.6. Biaya, Penerimaan, dan Pendapatan .....	13
2.6.1. Biaya.....	13
Biaya Total ( <i>Total Cost</i> ) .....	14
2.6.2. Penerimaan .....	14
2.6.3. Pendapatan.....	15
2.7. Analisis Kelayakan .....	16
2.7.1. BEP.....	16
2.7.2. R/C.....	17
2.8. Penelitian Terdahulu .....	18
2.9. Kerangka Pemikiran.....	22
2.10. Hipotesis .....	23
<b>BAB III.....</b>	<b>24</b>
<b>METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
3.1. Metode Dasar .....	24
3.2. Metode Penentuan Sampel.....	24
3.2.1. Metode Pengambilan Sampel Daerah .....	24
3.2.2. Metode Pengambilan Sampel Responden .....	25
3.3. Jenis Data dan Sumber Data .....	25
3.4. Metode Pengumpulan Data.....	26
3.5. Metode Analisis Data.....	27
3.5.1. Analisis Kelayakan Usaha .....	27

3.6. Asumsi dan Pembatasan Masalah .....	30
3.7. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel.....	30
<b>BAB IV .....</b>	<b>32</b>
4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	32
4.1.1. Jumlah Penduduk berdasarkan Usia .....	33
4.1.2. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin .....	33
4.1.3. Pendidikan .....	34
4.2. Identitas Responden .....	35
4.2.1. Umur .....	35
4.2.2. Tingkat Pendidikan Pengusaha Sirup Buah Carica .....	36
4.2.3. Lama Menekuni Usaha .....	37
4.2.4. Kapasitas Produksi .....	38
4.3. Proses Produksi Sirup Buah Carica .....	39
4.4. Analisis Data .....	43
4.4.1. Biaya .....	43
4.4.2. Biaya Tetap .....	43
4.4.3. Pajak .....	45
4.4.4. Biaya Variabel .....	46
4.4.5. Biaya Total .....	47
4.5. Analisis Penerimaan dan Pendapatan .....	49
4.5.1. Penerimaan .....	49
4.5.2. Pendapatan .....	50
4.6. Analisis Kelayakan .....	52
4.6.1. Break Even Point (BEP) .....	52
4.6.2. R/C .....	54
<b>BAB V.....</b>	<b>58</b>
5.1. Kesimpulan .....	58
5.2. Saran .....	59
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>53</b>
<b>1.1 Daftar Pertanyaan Responden.....</b>	<b>54</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Morfologi Buah Carica.....	7
Tabel 2.2. Kandungan Buah Carica .....	8
Tabel 4.1. Jumlah Penduduk Berdasarkan Usia .....	33
Tabel 4.2. Jumlah Penduduk Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar	

	Kabupaten Wonosobo Menurut Jenis Kelamin 2018.....	34
Tabel 4.3	Jumlah Penduduk Menurut Pendidikan di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo 2018 .....	34
Tabel 4.4.	Identitas Pengusaha Sirup Buah Carica Berdasarkan Kelompok Umur di Desa patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan CV. Gemilang Kencana .....	35
Tabel 4.5.	Identitas Pengusaha Sirup Buah Carica Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan CV. Gemilang Kencana .....	36
Tabel 4.6.	Lama Menekuni Usaha Sirup Buah Carica di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan CV. Gemilang Kencana .....	37
Tabel 4.7.	Kapasitas Produksi Usaha Sirup Buah Carica di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan CV. Gemilang Kencana .....	38
Tabel 4.8.	Rata-rata Biaya Tetap Usaha Sirup Buah Carica Di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Banjarnegara dan CV. Gemilang Kencana .....	44
Tabel 4.9.	Komponen Biaya Pajak Pada Responden Usaha Pengolahan Sirup Buah Carica Di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan CV. Gemilang Kencana .....	45
Tabel 4.10.	Rata-rata Biaya Variabel Usaha Pengolahan Sirup Buah Carica Di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan CV. Gemilang Kencana.....	46
Tabel 4.11.	Rata-rata Biaya Total Usaha Pengolahan di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan di CV. Carica Gemilang .....	47
Tabel 4.12.	Rata-rata Penerimaan Usaha Pengolahan di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan di CV. Gemilang Kencana .....	50
Tabel 4.13.	Rata-rata Pendapatan Usaha Pengolahan di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan di CV. Gemilang Kencana.....	51
Tabel 4.14.	BEP Atas Dasar Unit Usaha Pengolahan di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan di CV. Gemilang Kencana.....	52
Tabel 4.15.	R/C Usaha Pengolahan di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan di CV. Gemilang Kencana.....	54

#### **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1.	Buah Carica .....	6
Gambar 2.4.	Sirup Buah Carica .....	10
Gambar 2.9.	Kerangka Pemikiran .....	22

Gambar 4.3 Skema Proses Pembuatan Sirup Buah Carica .....39

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- 1.1 Daftar Pertanyaan Responden
- 1.2 Identitas Pelaku Usaha
- 1.3 Biaya Variabel

- 1.4 Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga
- 1.5 Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga
- 1.6 Biaya Penyusutan Alat
- 1.7 Biaya Bahan Baku Carica
- 1.8 Pajak
- 1.9 Penerimaan

## **ABSTRAK**

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN SIRUP BUAH CARICA  
(*Vasconcellea pubescens*) DI CV. “GEMILANG KENCANA”  
DAN *HOME INDUSTRY* DESA PATAK BANTENG  
KECAMATAN KEJAJARAN KABUPATEN WONOSOBO**

Nugroho Setiadi<sup>1)</sup> , Lutfi Aris Sasongko<sup>2)</sup> , Hilmi Arija Fachriyan<sup>3)</sup>

Sirup buah carica adalah hasil pengolahan buah carica yang diolah menjadi sebuah produk yang mempunyai nilai ekonomis. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan total biaya, penerimaan, pendapatan, *R/C Ratio* dan BEP di CV. Gemilang Kencana dan *Home Industry* Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar. Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif analitis. Metode penentuan lokasi menggunakan purposive Sampling. Pengambilan sampel responden menggunakan metode sensus. Data yang digunakan merupakan data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya sebesar Rp. 112.250.246, Penerimaan sebesar Rp. 240.000.000, dan pendapatan sebesar Rp. 127.749.754 di CV. Gemilang Kencana, sedangkan di *Home Industry* Desa Patak Banteng diperoleh total biaya sebesar Rp. 24.085.013, Penerimaan sebesar Rp. 45.258.000, dan pendapatan sebesar Rp. 21.172.987. *Break Even point* (BEP) atas dasar unit pada CV. Gemilang Kencana sebesar 28.062 unit dan Break Even Point (BEP) atas dasar rupiah sebesar Rp. 1.869/cup sedangkan Break Even point (BEP) atas dasar unit pada *Home Industry* Desa Patak Banteng sebesar 8.028 unit dan Break Even Point (BEP) atas dasar rupiah sebesar Rp. 1.593/cup. Usaha pengolahan sirup buah carica yang dijalankan di CV. Gemilang Kencana dan *Home Industry* Desa Patak Banteng layak untuk diusahakan, dapat ditunjukkan dengan R/C sebesar 2,13 dan 1,88.

Kata kunci : Carica, Pengolahan, Kelayakan Usaha

- 
- 1) Mahasiswa Program Studi Agribisnis
  - 2) Dosen Pembimbing Pertama
  - 3) Dosen Pembimbing Kedua

## ABSTRACT

**ANALYSIS OF BUSINESS CARICA (*Vasconcellea pubescens*)  
SYRUP PROCESSING IN CV. "GEMILANG KENCANA"  
AND HOME INDUSTRY PATAK BANTENG VILLAGE  
KEJAJAR DISTRICT WONOSOBO REGENCY**

Nugroho Setiadi<sup>1)</sup> , Lutfi Aris Sasongko<sup>2)</sup> , Hilmi Arija Fachriyan<sup>3)</sup>

*Carica* fruit syrup is the result of the processing of carica (*Vasconcellea pubescens*) fruit which is processed into a product that has economic value. The purposive of research are to determine the total cost, revenue, and income of *carica* fruit syrup processing business in CV. Gemilang Kencana and Home Industry Patak Banteng Village, to know R/C and BEP in CV. Gemilang Kencana and Home Industry Patak Banteng Village and to know the feasibility of the business of processing *carica* fruit syrup at CV. Gemilang Kencana and Home Industry in Patak Banteng Village, Kejajar District. Break Even point (BEP) on the basis of the unit at CV. Gemilang Kencana amounting to 28,062 units and Break Even Point (BEP) on the basis of rupiah of Rp. 1,869 / cup while the Break Even point (BEP) based on the unit in the Patak Banteng Village Home Industry was 8,028 units and the Break Even Point (BEP) based on rupiah was Rp. 1,593 / cup. *Carica* fruit syrup processing business which is run at CV. Gemilang Kencana and Patak Banteng Village Home Industry are feasible to be cultivated, it can be indicated by the R / C of 2.13 and 1.88.

*Keywords* : *Carica*, Processing, Feasibility

- 
- 1) Agribusiness Department
  - 2) First Supervisor Lectures
  - 3) Second Supervisor Lectures

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pertanian di Indonesia merupakan salah satu pendorong majunya perekonomian dan ketahanan pangan di Indonesia. Dengan berkembangnya teknologi di era milenial ini, khususnya di sektor pertanian, pemerintah berusaha untuk meningkatkan kualitas mulai dari transfer informasi data secara digital, pembaharuan alat mesin pertanian, peningkatan pengolahan hasil pertanian, sampai distribusi produk. Pertanian menjadilah satu peranan yang sangat penting dalam pertumbuhan ekonomi nasional. Hal ini disebabkan sebagian besar wilayah penduduk Indonesia bermata pencaharian sebagai petani dan sektor pertanian menduduki posisi strategis yang dikaitkan dengan fungsinya untuk mencapai beberapa tujuan antara lain untuk mencapai swasembada pangan.

Pertanian dalam arti luas terdiri dari lima sektor yaitu tanaman pangan, perkebunan, peternakan, perikanan, dan kehutanan. Kelima sektor pertanian tersebut bila dikelola lebih serius sebenarnya akan memberikan sumbangan yang besar bagi perkembangan perekonomian Indonesia dimasa mendatang. Salah satu penanganannya yaitu dengan perkembangan perekonomian pada pertanian agroindustry atau agrobisnis (Soekartawi, 1999).

Sektor pertanian banyak menghasilkan beragam produk pertanian yang dapat diolah menjadi aneka produk olahan agroindustri. Beragam bahan baku yang berasal dari pertanian dapat diolah dan dijadikan berbagai macam produk olahan agroindustri yang menghasilkan nilai jual. salah satu langkah dalam meningkatkan diversifikasi hasil pertanian yaitu dengan cara meningkatkan



nilai jual agar menjadi lebih tinggi dan daya simpan produk yang lebih lama. Pada umumnya produk hasil pertanian mempunyai sifat mudah rusak dan tidak tahan lama, apabila tidak dikelola menjadi berbagai olahan pangan.

Buah carica atau sering juga disebut pepaya gunung adalah kerabat pepaya yang tumbuh di daerah dataran tinggi basah, 1.500-3.000 m di atas permukaan laut. Buah Carica merupakan buah endemik, yang hanya hasilnya sangat bagus ditanam di Indonesia tepatnya daerah Wonosobo Jawa Tengah. Daerah asal dari buah carica adalah dataran tinggi Andes, Amerika Selatan. Buah Carica memiliki citarasa unik, bau harum yang khas, mempunyai getah dan daging buah yang kenyal, karena buah carica termasuk buah yang tidak tahan lama atau sangat cepat mengalami kerusakan, biasanya buah carica diolah menjadi manisan, kripik, selai, sirup, dodol carica, dan sebagainya. (Distan Kabupaten Wonosobo, 2008).

Desa Patakbanteng adalah sebuah Desa yang terletak di kecamatan Kejajar, kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah, Indonesia. Mata pencaharian di Desa Patakbanteng yang utama ialah petani kentang. Hampir setiap lahan pertanian yang ditanami kentang terdapat tanaman carica yang dapat diolah menjadi sirup buah carica. Kebanyakan penduduk Desa tersebut memproduksi sirup buah carica. Pada awalnya buah carica belum dimanfaatkan secara baik, karena harga jualnya yang rendah dan sedikitnya pembeli. Dengan perkembangan teknologi yang begitu cepat, banyak inovasi pengolahan hasil pertanian yang muncul menjadi produk yang bernilai ekonomi. Salah satu produk pengolahan hasil pertanian adalah buah carica yang dijadikan sirup buah carica. Sirup buah carica ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi sehingga meningkatkan nilai jual dari buah carica.

Salah satu industri pengolahan buah carica yang cukup berkembang dan menjadi unggulan di Kabupaten Wonosobo adalah CV. Gemilang Kencana dan Home Industry Desa Patak Banteng. CV. Gemilang Kencana adalah salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan yang melibatkan proses produksi dan quality control. Proses produksi yang dijalankan adalah pembuatan sirup buah carica. Selain CV Gemilang Kencana, Home Industry yang menjadi sentra tempat pengolahan sirup buah carica yaitu Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul ANALISIS USAHA PENGOLAHAN SIRUP BUAH CARICA (*Vasconcellea pubescens*) DI CV. “GEMILANG KENCANA” DAN HOME INDUSTRY DESA PATAK BANTENG KECAMATAN KEJAJAR KABUPATEN WONOSOBO.

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Berapa total biaya dan penerimaan pengolahan sirup buah carica (*Vasconcellea pubescens*) di CV. “Gemilang Kencana” dan Home Industry Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo?
2. Berapa pendapatan pengolahan sirup buah carica (*Vasconcellea pubescens*) di CV. “Gemilang Kencana” dan Home Industry Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo?
3. Bagaimana kelayakan usah pengolahan sirup buah carica (*Vasconcellea pubescens*) di CV. “Gemilang Kencana” dan Home Industry Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo?

BantengKecamatanKejajarKabupatenWonosobo ditinjau dari R/C *Ratio* dan BEP?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini antara lain:

1. Mengetahui total biaya dan penerimaan pengolahan sirup buah carica (*Vasconcellea pubescens*) di CV.“Gemilang Kencana” dan *Home Industry*DesaPatak BantengKecamatanKejajarKabupatenWonosobo.
2. Mengetahui pendapatan pengolahan sirup buah carica (*Vasconcellea pubescens*) di CV.“Gemilang Kencana” dan *Home Industry*DesaPatak BantengKecamatanKejajarKabupatenWonosobo.
3. Mengetahui kelayakan usaha pada usaha pengolahan sirup buah carica (*Vasconcellea pubescens*) di CV.“Gemilang Kencana” dan *Home Industry*DesaPatak BantengKecamatanKejajarKabupatenWonosobo ditinjau dari R/C *Ratio* dan BEP.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari diadakannya penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti, penelitian ini sebagai media untuk menemukan suatu pengetahuan yang baru dan untuk meningkatkan kemampuan dibidang penelitian lebih lanjut.
2. Bagi produsen, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dalam melakukan sebuah usaha.

3. Bagi masyarakat, penelitian ini dapat menjadi bahan referensi dalam melakukan usaha.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1. Morfologi Buah Carica

Tanaman carica merupakan pohon kecil yang tidak berkayu tetapi mempunyai cabang yang lebih banyak dan ukuran semua bagian tanaman lebih kecil. Tanaman Carica atau biasa disebut pepaya dieng atau gandum dieng memiliki nama latin *Carica pubescens* atau *Carica candamarcensis*.

Gambar 2.1 Buah Carica



Tanaman ini masih kerabat dekat dari pepaya (*Carica papaya*), namun mempunyai ciri tersendiri. Terdapat dua pendapat mengenai klasifikasi tanaman carica. Secara rinci klasifikasi tanaman carica berdasarkan dua pendapat tersebut ditunjukkan oleh :

Tabel 2.1 Morfologi Buah Carica

<b>Klasifikasi</b>	<b>Pendapat Smith (1981)</b>	<b>Pendapat Hutchinson (1959)</b>
Kingdom	<i>Plantae</i> (tumbuhan)	<i>Plantae</i>
Subkingdom	<i>Tracheobionta</i> (tumbuhan pembuluh)	<i>Tracheobionta</i>
Superdivisio	<i>Spermatophyta</i> (tumbuhan berbiji)	<i>Spermatophyta</i>
Divisio	<i>Angiospermae</i>	<i>Angiospermae</i>
Kelas	<i>Moncootyledonae</i>	<i>Monocotyledonae</i>
Sub-kelas	<i>Dilleniidae</i>	<i>Lignosae</i>
Ordo	<i>Violales</i>	<i>Cucurbitales</i>
Famili	<i>Caricaceae</i>	<i>Caricaceae</i>
Genus	<i>Carica</i>	<i>Carica</i>
Spesies	<i>Carica pubescens</i>	<i>Carica pubescens</i>

Sumber : Dewi (2009)

morfologi tanaman carica secara umum terdiri dari, daun, buah, batang dan akar yaitu sebagai berikut :

### 2.1.1. Daun

Berdasarkan bentuk daunnya, tanaman carica termasuk ke dalam golongan tanaman tidak berdaun lengkap, yaitu hanya terdiri dari tangkai dan helaiannya saja. Sedangkan berdasarkan susunan tulang daunnya termasuk ke dalam tipe menjari. Dibandingkan dengan tanaman pepaya biasa, tanaman carica memiliki daun lebih banyak dan tebal.

### 2.1.2. Buah

Letak buah carica berdompol-dompol pada cabang batang bagian ujung. Buah carica memiliki ukuran yang lebih kecil dibandingkan buah pepaya. Buah yang matang berbentuk bulat telur dengan berat rata-rata 100-150 gram, panjang 6-10 cm, dan diameter 3-5 cm dengan lima sudut memanjang dari pangkal ke ujung sehingga menyerupai bentuk belimbing. Kulit buah carica yang belum matang berwarna hijau gelap dengan tekstur permukaan kulit yang licin dan akan berubah menjadi berwarna kuning ketika buah sudah matang. Kulit buah

carica tebal dan memiliki getah yang banyak, daging buahnya keras, berwarna kuning sampai jingga dengan rasa yang sedikit asam tetapi tetap berbau harum dan khas. Dalam daging buah terdapat rongga yang dipenuhi biji yang terbungkus oleh sarkotesta berwarna putih, bening, dan berair. Biji berwarna merah ketika carica masih mentah dan akan berubah menjadi hitam ketika carica matang. Biji carica berjumlah banyak dan padat. Adapun kandungan dari buah carica.

Tabel 2.2 Kandungan Buah Carica

Zat Gizi	Satuan	Buah Pepaya Masak(*)	Buah Pepaya Muda (*)	Buah Carica
Air	g	87	92	86,7
Energi	kkal	46	26	46
Protein	g	0,5	2,1	12
Lemak	g	0	0,1	0
Karbohidrat	g	12,2	4,9	12,2
Kalsium	mg	23	50	23
Fosfor	mg	12	16	12
Besi	mg	1,7	0,4	17
Vitamin A	SI	365	50	365
Vitamin B1	mg	0,04	0,02	0,04
Vitamin C	mg	78	19	78

Sumber : Direktorat Gizi, Depkes RI (1979) dalam Kalie (1996)

### 2.1.3. Batang

Tanaman carica merupakan pohon kecil dengan permukaan batang yang kasar, basah, lebih bertekstur kayu, berbeda dengan tanaman pepaya biasa. Tanaman carica cenderung bercabang banyak dengan tinggi rata-rata 3-5 m dan berbatang lebih tebal. Satu pohon carica memiliki belasan cabang, dimana semakin banyak cabang maka semakin banyak buahnya. Diameter lingkaran batang dapat dua kali lebih besar daripada batang pepaya biasa.

### 2.1.4. Akar

Akar adalah bagian tumbuhan yang biasanya terdapat di dalam tanah, dengan arah tumbuh ke pusat bumi (geotrop) atau menuju ke air (hidrotrop), meninggalkan udara dan cahaya. Selain sebagai penopang berdirinya tumbuhan,

akar juga berfungsi sebagai pencari nutrisi untuk tanaman di dalam tanah. Akar akan menyerap nutrisi yang di butuhkan tumbuhan terutama air. Dalam hal ini Akar tanaman pepaya berupa akar tunggang (*Radix primaria*), karena akar lembaga tumbuh terus menjadi akar popok bercabang menjadi akar yang lebih kecil berbentuk bulat dan berwarna putih kekuningan

## **2.2. Budidaya Tanaman Carica**

Kekhususan tanaman carica adalah hanya dapat berbuah dengan baik pada daerah dengan ketinggian antara 1700 – 2000 m dpl dan curah hujan yang tinggi pula, yaitu 2000 – 3000 mm per tahun. Tanaman ini memerlukan suhu yang dingin yaitu 100– 200 C. Untuk Dataran Tinggi Dieng sendiri berada pada ketinggian 1800 – 2000 m dpl dengan suhu rata-rata 150 – 200 C. Pada daerah yang lebih tinggi dan lebih dingin, buah carica yang dihasilkan juga akan lebih besar dan lebih tebal daging buahnya (Rahmawati, 2009).

Terdapat dua cara yang dapat ditempuh untuk membudidayakan tanaman carica, yaitu dengan cara generatif (biji) dan vegetatif (stek batang). Perbanyakan melalui vegetatif merupakan cara budidaya carica yang umumnya dilakukan di daerah Dataran Tinggi Dieng. Tanaman dengan perbanyakan melalui vegetatif umumnya memiliki produktifitas yang sama dengan induknya atau relatif cepat berbuah tetapi tidak dapat diperoleh bibit dalam skala yang banyak. Pemanenan tanaman carica dilakukan pada umur 1 tahun dan akan terus berbuah setiap 15 hari sampai tanaman berumur 15 tahun.



### 2.3. Manfaat Carica

Buah muda yang dikeringkan dapat dijadikan serbuk yang dapat diolah menjadi bahan pembuat obat penyakit kulit dan kosmetik. Sama seperti daun pepaya, daunnya juga bisa digunakan untuk mengempukkan daging karena mengandung zat papain. Kandungan vitamin yang terdapat di dalamnya seperti vitamin A, C, B dan E bermanfaat untuk menjaga kesehatan mata, kesehatan kulit, membantu metabolisme dalam tubuh, dan menjaga kesegaran kulit. Zat agrinin yang terdapat dalam buah, dapat membantu menghambat pertumbuhan sel kanker, terutama kanker payudara (Mudrikah, 2017).

### 2.4. Sirup Buah Carica

Dalam pembuatan produk olahan carica yang menjadi faktor utama adalah kualitas tingkat kematangan buah. Buah carica yang sudah matang berwarna kuning cerah dan memiliki tekstur tidak terlalu lunak. Buah yang sudah matang dipilih karena akan berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan, meliputi kesegaran, tingkat kemanisan, aroma dan warna buah.



Gambar 2.4. Sirup Buah Carica

Bahan baku lain dalam proses pembuatan sirup buah carica adalah gula, garam, botol, cup, tutup, label, kardus. gula digunakan sebagai bahan pemanis dan pengawet alami. gula juga dapat mencegah tumbuhnya mikroorganisme sehingga produk bisa disimpan dalam waktu lebih lama. sedangkan garam berfungsi untuk menghilangkan getah pada buah.

## **2.5. Pengolahan Buah Carica**

Menurut Hasanah (2010) proses produksi carica dalam sirup dengan kemasan botol terdapat dua tahapan yaitu pembuatan manisan carica dan pembuatan sirup buah carica.

### **2.5.1. Pembuatan Manisan Carica**

#### **1. Penyimpanan Suhu Ruang**

Bahan baku yang didatangkan dari para suppleir tidak diolah secara langsung, akan tetapi disimpan dalam gudang penyimpanan pada suhu ruang. Buah carica yang sudah masak dan sudah memenuhi syarat maka siap untuk diolah menjadi manisan.

#### **2. Proses Sortasi (pemilihan)**

Buah carica yang akan diolah menjadi manisan harus melalui proses seleksi terlebih dahulu. Tujuan dilakukannya sortasi adalah untuk mengelompokkan buah berdasarkan tingkat kematangannya.

#### **3. Pengupasan dan Pengecilan Ukuran**

Buah carica yang telah disortasi selanjutnya dikupas. Pengupasan pada buah carica bertujuan untuk memisahkan kulit buah dengan daging buah dan untuk mengurangi getah.

#### 4. Perendaman Air Kapur

Sebelum dilakukan proses pemanasan pendahuluan, buah caricadirendam dalam air kapur (gamping) untuk mempertahankankenerenyahan buah tersebut. Penambahan  $\text{Ca}(\text{OH})^2$  atau kalsiumhidroksida akan membantu mempertahankan dan mendorongkemantapan jaringan sel bahan yang dihasilkan, memperkuat teksturbuah sehingga akan memudahkan proses pengolahan dalam pembuatan produk pangan.

#### 5. Perebusan/ Blanching

Blanching merupakan cara pemanasan pendahuluan padapengolahan buah dan sayuran. Tujuan utama blanching adalahmenginaktifan enzim diantaranya enzim peroksidase dan katalase, kedua jenis enzim ini paling tahan terhadap panas.

#### 6. Pewadahan dan Penutupan/ Sealing

Sebelum glas jar, dan cup pengemas digunakan sebagaipengemas, maka terlebih dahulu dilakukan pencucian denganmenggunakan air bersih. Tujuan dilakukannya pencucian adalah untukmenghilangkan debu dan kotoran yang dapat menumbuhkan jamurpada pengemas.

#### 7. Sterilisasi Komersial

Waktu dan suhu yang diperlukan untuk proses sterilisasi padatiap kemasan berbeda-beda, tergantung dari jenis kemasan yangdigunakan.

#### 8. Pendinginan

Proses pendinginan setelah dilakukannya pasteurisasi bertujuanuntuk mempermudah serta mempercepat proses pengangkutan danpelabelan

#### 9. Penyimpanan

Penyimpanan produk manisan carica untuk menjaga kualitasproduk agar terhindar dari kontaminasi udara serta untuk persiapanpemasaran manisan carica.

### **2.5.2. Pembuatan Sirup Carica**

#### **1. Ekstraksi**

Sirup buah yang digunakan dalam pembuatan manisan carica merupakan pencampuran larutan gula dengan air ekstrak selaput biji carica. Biji carica yang telah dipisahkan dengan daging buahnya diekstrak dengan menambahkan air panas pada biji carica. Penambahan air panas pada biji carica bertujuan untuk memudahkan pemisahan antara selaput biji dengan biji carica.

#### **2. Pemasakan**

Selaput biji carica yang telah dipisahkan dengan biji carica dimasukkan dalam panci pemasakan.

## **2.6. Biaya, Penerimaan, dan Pendapatan**

### **2.6.1. Biaya**

Menurut Gilarso (2003) biaya adalah semua pengorbanan yang diperlukan suatu usaha untuk satu proses produksi, dinyatakan dengan uang dalam proses pasar yang berlaku. Besarnya biaya produksi berhubungan dengan banyak sedikitnya jumlah produk yang dihasilkan dengan menambah jumlah yang dihasilkan, biaya produksi akan ikut bertambah.

Menurut Soekartawi (2006) biaya tetap adalah biaya yang tidak berpengaruh oleh besar kecilnya produksi yang dihasilkan, misalnya pajak bumi dan bangunan, biaya penyusutan. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang besarnya berubah-ubah tergantung dari besar kecilnya produksi.

### 2.6.2. Biaya Total (*Total Cost*)

Menurut Henry dan Danang (2014) Biaya total produksi atau lebih dikenal *total cost* (TC) merupakan seluruh biaya yang harus dikeluarkan oleh produsen kaitannya dengan proses produksi yang sebagai aktifitas utama untuk menghasilkan suatu produk. Biaya total juga dapat diartikan penjumlahan dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Secara matematis biaya total (*Total Cost*) dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Biaya Total (*total cost*)

FC = Biaya tetap (*fixed cost*)

VC = Biaya variabel (*variable cost*)

### 2.6.3. Penerimaan

Menurut Suradjiman (2006) penerimaan terbagi dalam tiga konsep yaitu sebagai berikut :

a. Penerimaan Total atau *Total Revenue* (TR)

Penerimaan Total atau *Total Revenue* adalah hasil perkalian antara jumlah barang yang diproduksi (Q) dengan harga per satuan produksi.

b. Penerimaan Rata-rata atau *Average Revenue* (AR)

Penerimaan Rata-rata atau *Average Revenue* adalah rata-rata penerimaan dari per kesatuan produk yang dijual atau yang dihasilkan, diperoleh dengan membagi hasil total penerimaan dengan jumlah satuan barang yang dijual.

c. Penerimaan Marginal atau *Marginal Revenue* (MR)

Penerimaan Marginal atau *Marginal Revenue* yaitu penambahan penerimaan atas TR sebagai akibat penambahan satu unit output.

Menurut Sukirno (2002) untuk mengetahui jumlah penerimaan yang diperoleh dapat diketahui dengan rumus:

$$TR = Y \cdot P_y$$

Keterangan :

TR = Total penerimaan (*total revenue*)

Y = Jumlah produk yang dihasilkan

$P_y$  = Harga Y

#### **2.6.4. Pendapatan**

Menurut Tiku (2008) tujuan suatu pemilik faktor produksi menghitung analisis pendapatan yaitu : (1) Menggambarkan keadaan sekarang dari kegiatan usahatani, (2) menggambarkan keadaan di masa datang dari kegiatan usahatani, (3) mengetahui tingkat keberhasilan usahatani. Produsen atau petani dikatakan sukses dalam menjalankan usahatani apabila :

- a. Pendapatan yang diterima dapat mengembalikan kembali modal yang telah digunakan untuk usaha tani.
- b. Pendapatan yang diterima mencukupi untuk membayar semua biaya produksi yang digunakan selama masa produksi.
- c. Pendapatan yang diterima cukup untuk membayar tenaga kerja.

Menurut Soekartawi (2006) pendapatan usaha adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya yang benar-benar dikeluarkan. Analisis pendapatan digunakan untuk mengetahui besar keuntungan usaha dalam periode tertentu. Secara sistematis dapat dirumuskan :

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan :

Pd = Pendapatan (*return*)

TR = Total penerimaan (*total revenue*)

TC = Total biaya (*total cost*)

## 2.7. Analisis Kelayakan

Analisis usaha adalah suatu kegiatan yang dilakukan untuk mempelajari dan mengetahui besarnya investasi, unsur biaya, tingkat produksi yang harus dicapai, harga jual yang menguntungkan, dan besarnya keuntungan yang akan diraih pada sebuah usaha (Jakfar, 2003).

### 2.7.1. BEP

Menurut Abdullah (2004) arti penting analisis *Break Even Point* bagi manajer perusahaan dalam pengambilan keputusan keuangan adalah sebagai berikut :

- a. Guna menetapkan jumlah minimal yang harus diproduksi agar perusahaan tidak mengalami kerugian.
- b. Penetapan jumlah penjualan yang harus dicapai untuk mendapatkan laba tertentu.
- c. Penetapan seberapa jauhkah menurunnya penjualan bisa ditolerir agar perusahaan tidak menderita rugi.

Menurut Riyanto (2001) BEP adalah keadaan dimana penerimaan dan pendapatan perusahaan (*TotalRevenue*) yang disingkat TR adalah sama dengan biaya yang ditanggungnya (*TotalCost*) yang disingkat TC. TR merupakan perkalian antara jumlah unit barang terjual dengan harga satuannya, sedangkan

TC merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabelnya, sehingga rumus pulang pokok dapat ditulis dalam bentuk persamaan sebagai berikut :

a. Atas dasar unit

Perhitungan *Break Even Point* atas dasar unit dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{BEP (Q)} = \frac{\text{total biaya}}{\text{harga jual}}$$

b. Atas dasar penjualan (sales) dalam rupiah

Perhitungan *Break Even Point* atas dasar penjualan (sales) dalam rupiah dapat dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{BEP (Rp)} = \frac{\text{total biaya produksi}}{\text{total produksi}}$$

BEP dinyatakan layak apabila titik impas lebih kecil dari penjualan

BEP dinyatakan tidak layak apabila BEP lebih besar dari penjualan

### 2.7.2. R/C

Menurut Aritonang (2009) R/C menunjukkan berapa besarnya penerimaan yang diperoleh sebagai manfaat dari setiap rupiah yang dikeluarkan. Analisis R/C dibedakan atas jenis biaya yang dikeluarkan, yaitu R/C atas biaya tunai dan R/C atas biaya total.

Menurut Soekartawi (2006) guna mengetahui apakah usaha yang dijalankan tersebut menguntungkan atau tidak maka dapat digunakan perhitungan dengan membandingkan total penerimaan dengan total biaya, secara matematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$\text{R/C} = \text{TR/TC}$$

Keterangan :

$$\text{R/C} = \text{Rasio penerimaan dan biaya (revenue costratio)}$$



TR = Total penerimaan (*total revenue*)

TC = Total biaya (*total cost*)

Dengan ketentuan :

Nilai  $R/C > 1$  maka usaha layak diusahakan.

Nilai  $R/C < 1$  maka usaha tidak layak diusahakan.

Nilai  $R/C = 1$  usaha balik modal/impas.

## 2.8. Penelitian Terdahulu

Menurut Iskandar, dkk (2013) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Sirup Kayumanis Di Kabupaten Kerinci Propinsi Jambi. Penelitian dilaksanakan di Desa Siulik Deras Kecamatan Gunung Kerinci Kabupaten Kerinci. Populasi penelitian semua responden di Desa Bulusari Kecamatan Slogohimo Kabupaten Wonogiri berjumlah 10 orang. Pengambilan responden sampel menggunakan metode *purposive sampling*. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara langsung dan pencatatan. Hasil analisis nilai tambah pengolahan sirup kayumanis menunjukkan besarnya nilai tambah (*value added*) yang didapat dari pengolahan kulit kayu manis menjadi sirup kayu manis sebesar Rp. 4.083,33 per liter dengan hasil produksi sebanyak 48 liter (160 botol) dalam 1 kali proses produksi dengan harga jual sebesar Rp. 16.666,00 dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 9.583,00 per liter sirup kayu manis. Berdasarkan analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa nilai tambah pengolahan sirup kayumanis layak diusahakan.

Menurut Silitonga, dkk (2018) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Nanas Menjadi Keripik Dan Sirup (Kasus: Desa Siultak, Kecamatan Pagaran, Kabupaten. Tapanuli Utara). Penelitian dilaksanakan di

Desa Siultak, Kecamatan Pagaran, Kabupaten Tapanuli Utara. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah (*value added*) produk keripik dan sirup nanas dan untuk membandingkan nilai tambah antara hasil nilai usaha pengolahan nanas menjadi keripik dan sirup nanas di daerah penelitian. Teknik penarikan sampel dilakukan secara purposive yaitu metode pengambilan sampel berdasarkan kriteria atau tujuan tertentu (disengaja). Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Nilai tambah (*value added*) yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi keripik nanas adalah Rp. 33.100/kg dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 84,6%. 2) Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi sirup nanas adalah Rp. 4.850/kg dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 19,36%. 3) Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan nanas menjadi keripik nanas lebih tinggi yaitu sebesar Rp. 33.100/Kg dibandingkan dengan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi sirup nanas yaitu Rp. 4.850/Kg.

Menurut Gobel(2015) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Keuntungan Usaha Sirup Segar CV. Segarindo Utama. Penelitian dilaksanakan di Kabupaten Manado Provinsi Sulawesi Utara. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keuntungan usaha sirup segar CV. Segarindo Utama. Pengumpulan data menggunakan wawancara langsung dengan pengawas pabrik dan pemilik pabrik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: rata-rata keuntungan usaha sirup segar dalam 1 tahun yang diperoleh CV. Segarindo Utama secara keseluruhan dari enam jenis sirup yaitu sebesar Rp. 1.560.880.000,01 pertahun.

Menurut Aulia (2019) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Manajemen Produksi Dan Kelayakan Finansial Usaha Agroindustri Sirup Markisa

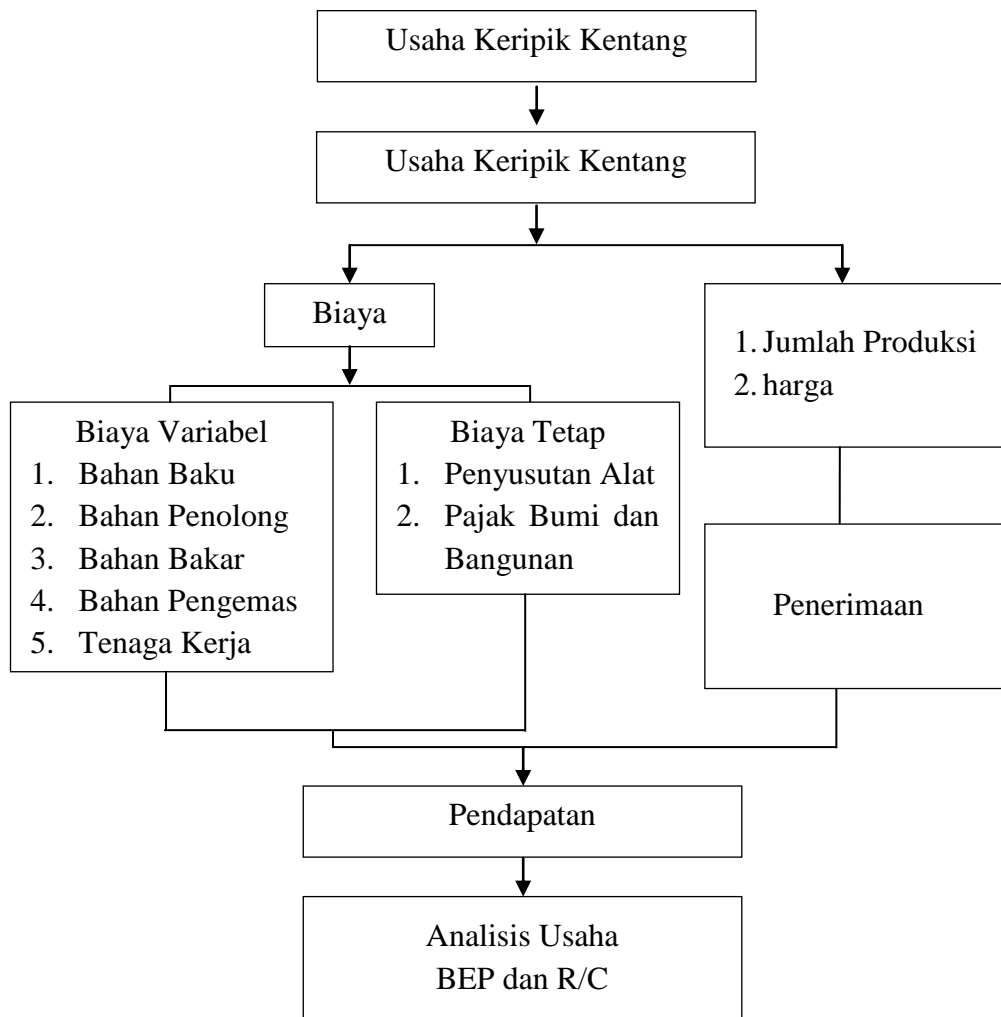
(Studi Kasus Pada Usaha Agroindustri Sirup Markisa ANA di Jalan Perintis Kemerdekaan X Komp Wesabbe Blok B/22 Makassar), dkk. Penelitian dilaksanakan di kota makassar. Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis penerapan fungsi-fungsi manajemen produksi, menganalisis tingkat kelayakan finansial dan tingkat kelayakan investasi. Populasi penelitian adalah pemilik dan semua karyawan. Pengambilan responden sampel menggunakan metode purposive sampling. Pengumpulan data menggunakan metode sensus. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa perusahaan sirup markisa ANA menerapkan fungsi-fungsi manajemen produksi yaitu, fungsi pengorganisasian, fungsi perencanaan, fungsi pengendalian, dan fungsi pengolahan. secara finansial usaha agroindustri sirup markisa ANA menguntungkan, yaitu dengan total pendapatan sebesar Rp. 23.768.117 dengan nilai R/C ratio sebesar 1,83 dan investasi perusahaan sirup markisa ANA ditinjau dari aspek nilai NPV sebesar Rp. 27.471.027, Net B/C ratio sebesar 1,66 >1 (layak), serta IRR sebesar Rp. 27.471.027, nilai Net B/C ratio sebesar 1,66 > 1 (layak), serta nilai IRR sebesar 32,083% nilai tersebut lebih besar dari suku bunga yaitu 12%. berdasarkan analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa usaha agroindustri sirup markisa ANA layak diusahakan.

Menurut Fakhurrozi (2018) dalam penelitiannya yang berjudul Studi Kelayakan Finansial Usaha Sirup Jeruk Kunci (Pada CV. Mirrando di Kelurahan Bukit Merapin Kecamatan Gerunggang Kota Pangkalpinang). Penelitian dilaksanakan CV. Mirrando kelurahan Bukit Merapin Kecamatan Gerunggang Kota Pangkalpinang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung dan menganalisa usaha yang dilihat dari aspek finansial dengan menggunakan kriteria kelayakan finansial pada UKM sirup jeruk kunci CV. Mirrando terhadap kondisi seperti kenaikan harga jeruk kunci, gula dan penurunan produksi. Pengumpulan

data menggunakan wawancara langsung dengan pengawas dan pemilik CV. Mirrando. Hasil dari penelitian ini didapat kegiatan pembuatan jeruk kunci pada CV. Mirrando dikatakan layak dengan analisis B/C rasio sebesar 1,11, nilai NPV 40.356.131,50 nilai IRR sebesar 27,88% (dengan suku bunga sebesar 12%) dan nilai payback periode sebesar 8,88. hasil analisis sensitivitas didapatkan pada usaha pembuatan sirup jeruk kunci CV. Mirrando dapat disimpulkan bahwa usaha ini dapat dikatakan tidak layak jika mengalami penurunan produksi sebesar 20% dan jika terjadi kenaikan harga buah jeruk kunci 10% dan harga gula sebesar 10% usaha ini masih dikatakan layak. sedangkan bersamaan dengan kenaikan harga gula 10%. untuk kemungkinan harga buah jeruk naik 10% bersamaan dengan produksi turun 20% perusahaan akan mengalami kerugian dan akan terancam (tidak layak). sama halnya dengan kenaikan harga gula 10% bersamaan dengan penurunan jumlah produksi 20% usaha ini akan menjadi tidak layak.

## 2.9. Kerangka Pemikiran

Penelitian Tentang Analisis Usaha Pengolahan Sirup Buah Carica (*Vasconcellea pubescens*) di CV. Gemilang Kencana dan *Home Industry* di Desa Patak Banteng KecamatanKejajarKabupatenWonosobo digunakan untuk mengetahui perbandingan tingkat biaya, penerimaan dan pendapatan. Selain itu penelitian ini ditujukan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha berdasarkan nilai R/C Ratio dan BEP.



Gambar 2.9. Kerangka Pemikiran

## 2.10. Hipotesis

Hipotesis merupakan dugaan sementara dari permasalahan yang menjadi objek penelitian yang kebenarannya masih di uji. Berdasarkan rumusan masalah tersebut di atas maka hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah :

1. Diduga usaha pengolahan sirup buah carica di CV. Gemilang Kencana dan *home industry* di Desa Patak Banteng KecamatanKejajarKabupatenWonosobomenghasilkan pendapatan.
2. Diduga usaha pengolahan sirup buah carica di CV. Gemilang Kencana dan *home industry* di Desa Patak BantengKecamatanKejajarKabupatenWonosobo total biaya lebih kecil dibanding dengan total penerimaan.
3. Diduga pendapatan dan R/C di CV. Gemilang Kencana lebih tinggi dibandingkan dengan *home industry* di DesaPatak BantengKecamatanKejajarKabupatenWonosobo.
4. Diduga usaha pengolahan sirup buah carica di CV. Gemilang Kencana dan *home industry* di Desa Patak BantengKecamatanKejajarKabupatenWonosobo layak untuk diusahakan ditinjau dari R/C dan BEP.



**HALAMAN INI TIDAK TERSEDIA**

**BAB III DAN BAB IV**

**DAPAT DIAKSES MELALUI**

**UPT PERPUSTAKAAN UNWAHAS**

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan dari hasil penelitian Analisis Usaha Pengolahan Sirup Buah Carica (*Vasconcellea pubescens*) Di CV. Gemilang Kencana dan *Home Industry* Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan hasil penelitian sebagai berikut :

1. Total biaya, penerimaan dan pendapatan usaha pengolahan sirup buah carica di *Home Industry* dan CV. Gemilang Kencana berbeda. *Home Industry* total biayanya sebesar Rp. 24.085.013, penerimaan sebesar Rp. 45.258.000, dan pendapatan sebesar Rp. 21.172.987. Sedangkan di CV. Gemilang Kencana total biayanya sebesar Rp. 112.250.246, penerimaan sebesar Rp. 240.000.000, dan pendapatan sebesar Rp. 127.749.754.
2. Kelayakan usaha pengolahan sirup buah carica di *Home Industry* Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo ditinjau dari titik impas produksi atau BEP unit diperoleh hasil 8.028 unit (rata-rata produksi 15.096 unit/bulan) sedangkan pada CV. Gemilang Kencana diperoleh hasil 28.062 unit (rata-rata produksi 60.000 unit/bulan) dan pencapaian titik balik modal atau BEP Rupiah di *Home Industry* Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo terjadi pada Rp 1.593 (harga produk Rp 3.000). Sedangkan di CV. Gemilang Kencana terjadi pada Rp 1.869 (harga



produk Rp 4.000). Ditinjau dari R/C ratio usaha pengolahan sirup buah carica di *Home Industry* Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo sebesar 1,88. Sedangkan di CV. Gemilang Kencana sebesar 2,13 maka dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan sirup buah carica di Home Industry Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo dan CV. Gemilang Kencana layak untuk diusahakan karena besar nilai  $R/C > 1$ .

3. Perbandingan pendapatan usaha pengolahan sirup buah carica yaitu ada perbedaan yang nyata antara pendapatan CV. Gemilang Kencana sebesar Rp. 127.749.754 dengan *Home Industry* sebesar Rp. 21.172.987. Perbandingan R/C usaha pengolahan sirup buah carica CV. Gemilang Kencana 2.13 dan R/C *Home Industry* Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo 1,88.

## **5.2. Saran**

Berdasarkan simpulan yang telah diuraikan, maka dapat dianjurkan saran sebagai berikut :

1. Dengan besarnya pendapatan yang diterima dan nilai R/C ratio  $>1$  diharapkan pengusaha dapat mengoptimalkan produksinya.
2. Demi menambah pendapatan petani buah carica diharapkan pengusaha dapat membeli buah carica secara langsung ke petani dan memberi harga yang layak

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M Faisal. (2004). *Dasar-dasar Manajemen Keuangan*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Aulia, Ainun, Rasmeidah Rasyid, dan Nurliani.(2019). *Analisis Manajemen Produksi Dan Kelayakan Finansial Usaha Agroindustri Sirup Markisa (Studi Kasus Pada Usaha Agroindustri Sirup Markisa ANA di Jalan Perintis Kemerdekaan X Komp Wesabbe Blok B/22 Makassar)*.Wiratani.Vol.2 No.1.Makassar: Jurnal. Universitas Muslim Indonesia.
- Aritonang, Binaria. (2007). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pendapatan usaha tanaman hias (kasus pedagang di Kota Bogor, Jawa Barat).Skripsi.Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Daniel, M. (2005).*Metode Penelitian Sosial Ekonomi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dewi Kartika. (2009). *Analisis Strategi Pengembangan Usaha Industri Kecil Olahan Carica (Studi Kasus Pada Industri Olahan Carica di Kecamatan Mojotengah, Kabupaten Wonosobo)*.Wonosobo: Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Dinas Pertanian Subdin Hortikultura Kabupaten Wonosobo.(2008). *Deskripsi Usulan Flora Carica (Carica Candamarcensis) Kabupaten Wonosobo*.Wonosobo: Distan Kabupaten Wonosobo.
- Fakhrurrozi.(2018). *Studi Kelayakan Finansial Usaha Sirup Jeruk Kunci (Pada CV.Mirrando di Kelurahan Bukit Merapin Kecamatan Gerunggang Kota Pangkalpinang)*.Bangka Belitung: Skripsi. Universitas Bangka Belitung.
- Gilarso (2003).*Pengantar Ilmu Ekonomi Mikro*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Gobel, vianty.(2015). *Analisis Keuntungan Usaha Sirup Segar CV. Segarindo Utama*. Manado: Skripsi. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Hasanah. U. N. (2010). *Proses Produksi Manisan Carica di UD. Yuasafood Berkah Makmur Desa Rasak, Mojotengah, Kabupaten Wonosobo*. Surakarta: Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Iskandar, Sutarmo, Andi Mulyana, M. Yamin, Taufiq Marwa, dan Nurvalentini.(2013). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Sirup Kayumanis Di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi*.Universitas Sriwijaya Palembang.Societa II-2:72-77. Diakses pada tanggal 21 Agustus 2019.
- Jakfar dan Kasmir.(2003). *Studi kelayakan bisnis*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Janah Miftahul, Renan Subantro, dan Eka Dewi Nurjayanti.(2016). *Studi Kelayakan Industri Rumah Tangga Minuman Buah Carica (Studi Kasus di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten*

Wonosobo). *Mediagro*. Vol.12.No.1.Hal. 1-9. Diakses pada tanggal 21 Agustus 2019..

Kabupaten Wonosobo.(2018). *Potensi Investasi Kabupaten Wonosobo*. Diakses Pada Tanggal 23 November 2019 dari <http://www.wonosobokab.go.id/>.

Kumbadewi, Suwendra, Susila. (2016). *Pengaruh Umur, Pengalaman Kerja, Upah, Teknologi dan Lingkungan Kerja Terhadap produktivitas Karyawan*. *Jurnal Bisma*. Vol. (5). 1-11. Singaraja: Universitas Ganesha.

Mudrikah Alfiah. (2017). *Strategi Pengembangan Usaha Industri Kecil Olahan Carica (Studi Kasus Pada UKM Gemilang Di Kabupaten Wonosobo)*. Semarang: Skripsi. Universitas Negeri Semarang.

Nazir, M. (2003). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Rahim, A. dan Hastuti, D. (2007). *Ekonomi Pertanian: pengantar teori dan kasus*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Riyanti, Benedicta Prihatin Dwi. (2003). *Kewirausahaan Dari Sudut Pandang Psikologi Kepribadian*. Jakarta: PT. Grasindo.

Riyanto, B. (2001). *Dasar-dasar pembelajaran perusahaan*. Yogyakarta. BPFE.

Soekartawi. (2006). *Analisis usahatani*. Jakarta: UI-Press.

Sukirno, Sadono. (2002). *Teori Mikro Ekonomi*. Cetakan Keempat Belas. Rajawali Press. Jakarta.

Septiana Dwi Rahmawati. (2013). *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Olahan Carica Di Kabupaten Wonosobo*. Purwokerto: Skripsi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

Suratiyah, Ken (2015). *Ilmu Usahatani*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Silitonga, Haifa Victoria, Salmiah, dan Sri Fajar Ayu. (2018). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Nanas Menjadi Keripik Dan Sirup (Kasus: Desa Siultak, Kec. Pagaran, Kab. Tapanuli Utara)*. Sumatera Utara: Skripsi. Universitas Sumatera Utara.

Tiku, G. V. (2008). *Analisis Pendapatan Usahatani Padi Sawah Menurut Sistem Mina Padi dan Sistem Non Mina Padi (Kasus Desa Tapos I dan Desa Tapos II, Kecamatan Tenjolaya, Kabupaten Bogor, Jawa Barat)*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.