

JUDUL ARTIKEL**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH HOME INDUSTRY KERIPIK APEL
(Studi Kasus Di home Industry Keripik Apel di Kota Batu)****Yoga Risqi Ayustian^{1*}, Zainul Arifin², Sri Hindarti²**¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam MalangEmail: 21801032022@unisma.ac.id²Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang

Email :

Abstract

Malang apple chips are famous for their savory, crunchy, delicious and especially their distinctive taste. This is because Malang apple chips use raw materials of good quality manalagi apples to maintain the taste of Malang apples themselves. This study aims to process apples into apple chips, determine the cost structure of apple chips, and analyze the amount of income that will be received by apple chip manufacturers from the processing and the amount of added value from the apple chip business which is located at Jalan Raya Puncak Jaya, No. 55, RT 03 RW 06, Ds. Tulungrejo, Kec. Bumiaji, Batu City. This research was conducted in April - May 2023. The research approach used in this study was a case study, the method used in collecting primary data was obtained from direct interviews with respondents using a questionnaire that is in accordance with the research objectives. The analysis used is the analysis of costs, receipts, income, efficiency level, break-even point and added value. The results showed that the efficiency of the apple chip business run by Home Industry Norokismo was 1.56, meaning that for every Rp.1 spent, a revenue of Rp.1.56 would be received. This shows that the apple chip business is profitable. BEP the price of apple chips is Rp. 3,471.46 and Production BEP of 6.429 kg. The added value obtained from processing apples into apple chips is IDR 11,322 with an added value ratio of 62.90% meaning that every 1Kg of raw apples processed into apple chips will generate an added value of IDR 11,322/ 62.90%. this added value will be distributed in exchange for Rp. 1,750 for labor and profits for processors of Rp. 9,572.

Keywords: Revenue analysis, Value Added, Apple Chips**Abstrak**

Kripik apel Malang terkenal gurih, renyah, enak dan terutama kekhasan rasanya. Hal ini dikarenakan kripik apel Malang menggunakan bahan baku apel manalagi yang berkualitas bagus untuk mempertahankan cita rasa apel Malang itu sendiri. Penelitian ini bertujuan untuk pengolahan apel menjadi kripik apel, mengetahui struktur biaya kripik apel, serta menganalisa besarnya pendapatan yang akan diterima oleh produsen kripik apel dari proses pengolahan serta besarnya nilai tambah dari usaha keripik apel .yang berlokasi berlokasi di Jalan Raya puncak jaya, No. 55, RT 03 RW 06, Ds. Tulungrejo, Kec. Bumiaji, Kota Batu. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April – Mei 2023. Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini ialah studi kasus, metode yang digunakan dalam pengumpulan ialah data primer yang diperoleh dari wawancara langsung dengan responden menggunakan daftar kuisisioner yang sesuai dengan tujuan penelitian. Analisis yang digunakan yaitu analisis biaya, penerimaan, pendapatan, tingkat efisiensi, titik impas dan nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan efisiensi usaha keripik apel yang dijalankan oleh Home

Industy Norokismo sebesar 1,56 artinya setiap Rp.1 biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan Rp.1,56. Hal ini menunjukkan bahwa usaha keripik apel menguntungkan.. BEP harga keripik apel sebesar Rp. 3.471,46 dan BEP Produksi sebesar 6,429Kg. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan buah apel menjadi keripik apel adalah Rp.11.322 dengan rasio nilai tambah sebesar 62,90% artinya setiap 1Kg Bahan baku apel yang diolah menjadi keripik apel akan menghasilkan Nilai Tambah sebesar Rp.11.322/ 62,90%. nilai tambah ini akan didistribusikan sebagai imbalan tenaga kerja Rp.1.750 dan keuntungan bagi pengolah sebesar Rp.9.572

Kata kunci: Analisis pendapatan, Nilai Tambah, Keripik apel

PENDAHULUAN

Perkembangan usaha industri di Indonesia tidak lepas dari persaingan bisnis, dari persaingan tersebut banyak variasi untuk mencapai keuntungan yang diperoleh perusahaan. Keuntungan merupakan pendapatan yang diperoleh produsen didalam menjalan kegiatan bisnis mereka yang mana memiliki barang/jasa yang bisa meningkatkan nilai produksi serta bermanfaat dalam perkembangan usaha industrinya. Pembangunan untuk tujuan industri juga menjadi sumber yang dapat meningkatkan pendapatan, akan tetapi hal itu harus didukung pula oleh ketersediaan sumber daya ekonomi, baik sumber daya alam, sumber daya manusia, maupun sumber daya modal yang produktif. Dengan kata lain, tanpa adanya daya dukung yang cukup kuat dari sumber daya ekonomi yang produktif maka pengembangan dalam kegiatan industripun mengalami kesulitan dalam meningkatkan pendapatannya.

Pembentukan Usaha yaitu suatu kegiatan yang dilakukan dan dikembangkan oleh seseorang atau kelompok dengan tujuan menghasilkan berbagai jenis barang dan jasa yang dibutuhkan oleh masyarakat dalam kehidupannya. Sehingga melalui usaha industri diharapkan bisa memajukan dan 2 membangun kehidupan masyarakat dari kemiskinan atau terbatasnya kebutuhan ekonomi yang dimiliki. Karena usaha industri juga merupakan suatu langkah sebagai solusi yang tepat untuk digunakan oleh masyarakat dalam berkreaitifitas dan menciptakan nilai produksi dengan model-model atau barang yang bernuansa seni, unik, eksotis, motif dan kreasi, baik berupa makanan ataupun benda (Sukirno, 2011).

Malang adalah salah satu kota yang memiliki daya tarik tersendiri bagi para wisatawan asing dan wisatawan lokal. Selain berhawa dingin, kota Malang terkenal dengan berbagai macam sebutan, antara lain kota pesiar, kota peristirahatan, dan kota bunga. Hal tersebut teretus dalam Tri Bina Cita kota Malang, yaitu Malang sebagai kota Pendidikan, Pariwisata, dan Industri. Kota Malang juga memberi pelayanan khusus bagi para pengunjungnya. Mereka dapat menikmati beragam makanan khas kota Malang. Misalnya kripik apel Malang terkait dengan salah satu isi Tri Bina Cita kota Malang yaitu Malang sebagai kota Industri. Kripik apel Malang merupakan salah satu produk industri unggulan di kota Malang. Namun baru-baru ini para pengusaha kripik apel dikejutkan dengan naiknya harga bahan baku pembuatan keripik apel yaitu apel, dan minyak goreng. Sehingga dalam hal ini menjadikan kripik apel sulit bersaing dalam hal harga (*cost*). Sehingga dalam masalah ini diperlukan strategi alternatif dalam menghadapi persaingan dipasaran yaitu salah satunya persaingan dalam bentuk rasa dan juga kualitas. Kripik apel Malang terkenal gurih, renyah, enak dan terutama kekhasan rasanya. Hal ini dikarenakan kripik apel Malang menggunakan bahan baku apel manalagi yang berkualitas bagus untuk mempertahankan cita rasa apel Malang itu sendiri, sehingga tidak dapat ditiru oleh kripik-kripik apel lainnya, yang menjadikan kripik apel Malang lebih khas rasanya dan menjadi daya tarik penikmat kripik apel yaitu keunikkan rasa dari produksi kripik apel Malang yang berbeda dengan kripik apel kota lainnya, dikarenakan pada proses penggorengan apel di *home industry* kota malang menggunakan minyak kelapa.

Seiring dengan kenaikan harga bahan baku apel dipasaran yang mencapai Rp 4.000,-/ kg, otomatis biaya produksi juga tinggi. Hal ini tentu saja tidak mengganggu pema saran keripik apel, dikarenakan produsen keripik apel tidak akan menaikkan harga jualnya pada konsumen. Karena mereka khawatir konsumen akan lari dari para produsen. Menghadapi kondisi industri kripik apel seperti saat ini, diperlukan terobosan baru bagi industri kripik apel Malang, baik dalam hal peningkatan kualitas produksi kripik apel Malang, pemasaran kripik apel Malang serta operasional kripik apel Malang. Walaupun penerimaan pasar domestik terhadap keripik apel masih minim.

Pasalnya selain harga jualnya masih relatif mahal, juga masyarakat luar kota Malang masih jarang mengetahui adanya keripik apel. Namun sebagai pengelola *home industry* norokismo mengungkapkan bahwa kripik apel ini memiliki potensi besar untuk pasar ekspor. Tentu saja banyak persyaratan yang harus dipenuhi untuk bisa menembus pasar internasional. Sehingga produksi kripik apel yang hanya berkutat di kawasan lokal saja (*go local*), dapat bersaing dengan kota-kota lainnya melalui berbagai ide kreatif dan inovatif. Semua pihak, baik pemerintah, akademisi, serta masyarakat kota Malang harus bertindak bersama-sama untuk meningkatkan produksi dan pemasaran kripik apel.

Berdasarkan uraian diatas, maka dipandang perlu untuk mengadakan penelitian mengenai **“Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah *Home Industri* Kripik Buah Apel Di Norokismo Kota Malang”** yang di tujukan pada pengolahan apel menjadi kripik apel, mengetahui struktur biaya kripik apel, serta menganalisa besarnya pendapatan yang akan diterima oleh produsen kripik apel dari proses pengolahan yang dilakukan.

METODE PENELITIAN

Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini ialah studi kasus. Studi kasus merupakan rangkaian kegiatan ilmiah yang dilakukan secara mendalam dan terperinci pada suatu program peristiwa, dan kegiatan baik pada tingkat individu maupun sekelompok orang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April – Mei 2023 bertempat di *Home industry Norokismo* yang berlokasi di Jalan Raya puncak jaya, No. 55, RT 03 RW 06, Ds. Tulungrejo, Kec. Bumiaji, Kota Batu. Dan usaha ini dipimpin oleh Bapak Kris Suwito Adi selaku pemimpin dan pengelola *Home Industry* Norokismo.

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data menggunakan data primer yang diperoleh dari wawancara langsung dengan responden menggunakan daftar kuisisioner yang sesuai den gan tujuan penelitian. Data yang dibutuhkan diantaranya identitas responden, jenis produk, proses produksi, jumlah produksi, harga produk, pemasaran produk, dll. Metode analisis data dalam penelitian ini menggunakan data kuantitatif, meliputi tahap pengolahan data dan intepretasi data secara deskriptif. Analisis yang digunakan yaitu analisis biaya, penerimaan, pendapatan, tingkat efisiensi, titik impas dan nilai tambah. Analisis ini digunakan untuk mengetahui dan melakukan perhitungan sesuai dengan tujuan penelitian.

Adapun metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Biaya

Untuk menghitung total biaya produksi kripik buah apel yang dihitung dengan menggunakan rumus :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya Produksi (*Total Cost*)

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

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

2. Penerimaan

Merupakan keseluruhan nilai hasil produksi yang dikelola dan diperhitungkan. Penerimaan dapat dihitung dengan rumus:

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*)

P = Harga (*price*)

Q = Jumlah Produk (*Quantity*)

3. Pendapatan

Adalah selisih antara total penerimaan usahatani tomat yang diperoleh dengan seluruh biaya yang dikeluarkan oleh produsen kripik buah apel yang dihitung dengan rumus:

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

I = Pendapatan (*income*)

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*)

TC = Total Biaya (*Total Cost*)

4. Analisis Kelayakan

Usaha Home Industri Kripik Tempe adalah selisih antara hasil penerimaan kripik buah apel dibagi dengan biaya total yang dikeluarkan oleh produsen kripik buah apel sehingga dihitung menggunakan rumus:

$$R/C = \frac{\text{Total Penrimaan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}}$$

Kelayakan sebuah usaha dapat dilihat dari nilai R/C yang diperoleh:

1. $R/C < 1$ maka usaha tersebut dikatakan rugi
 2. $R/C = 1$ maka usaha tersebut tidak mengalami kerugian namun tidak juga mengalami keuntungan atau bisa disebut impas..
 3. $R/C > 1$ maka usaha tersebut untung dan layak untuk diusahakan
5. Titik Impas (Break Event Point/BEP)

Untuk mengetahui nilai BEP suatu usaha dapat dihitung dengan rumus (Soekartawi, 2006):

$$BEP \text{ Produksi (Kg)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Jual}}$$

$$BEP \text{ Harga (Rp)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Kriteria BEP Produksi sebagai berikut:

1. Jika BEP Produksi < jumlah produksi, maka perusahaan berada di posisi menguntungkan.
2. Jika BEP Produksi = jumlah produksi, maka perusahaan tersebut berada di posisi tidak menguntungkan namun tidak juga merugikan atau berada di titik impas.
3. Jika BEP Produksi > jumlah produksi, maka perusahaan berada diposisi rugi.

Sementara untuk BEP Harga memiliki kriteria sebagai berikut:

1. Jika BEP Harga < harga jual, maka perusahaan berada di posisi menguntungkan.
2. Jika BEP harga = harga jual, maka perusahaan tersebut berada di posisi tidak menguntungkan namun tidak juga merugikan atau berada di titik impas.
3. Jika BEP Harga > harga jual, maka perusahaan berada di posisi rugi.

6. Analisis Nilai Tambah

Untuk menghitung berapa besar nilai tambah dari olahan keripik apel dapat menggunakan rumus (Hayami et al., 1987), Adapun produksi perhitungan nilai tambah (dalam satu kali produksi) dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada berikut:

Terdapat 3 kriteria dalam penghitungannya, yakni sebagai berikut :

1. Jika R/C Ratio < 1 artinya usahatani tersebut tidak layak dikembangkan atau rugi serta harus dilakukan pembenahan untuk kedepannya untuk dikembangkan.
2. Jika R/C Ratio = 1 artinya usahatani tersebut impas dalam artian usahatani tersebut tidak rugi dan tidak mendapat untung sehingga harus ada alternatif lain untuk meningkatkan usahatannya.
3. Jika R/C Ratio > 1 artinya usaha tani tersebut menguntungkan serta layak untuk dikembangkan.

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Home Industry Keripik Buah Apel Di Norokismo.

Analisis Nilai Tambah		
Variabel	Formula	Satuan
I. Output, Input, dan Harga		
1. Output	1	Kg/Produksi
2. Input	2	Kg/Produksi
3. Tenaga Kerja	3	Jam/Produksi
4. Faktor Konversi	$4 = \frac{1}{2}$	Kg/Produksi
5. Koefisien Tenaga Kerja	$5 = \frac{3}{2}$	HOK/Kg
6. Harga output	6	Rp/Kg
7. Upah tenaga kerja langsung	7	Rp/HOK

II. Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku	8	Rp/Kg
9. Sumbangan input lain	9	Rp/Kg
10. Nilai Output	$10 = 4 \times 6$	Rp/Kg
11. a. Nilai Tambah	$11a = 10 - 8 - 9$	Rp/Kg
11. b. Rasio Nilai Tambah	$11b = 11a / 10 \times 100$	%
12. a. Imbalan tenaga kerja	$12a = 5 \times 7$	Rp/Kg
12. b. Bagian Tenaga Kerja	$12b = 12a / 11a \times 100$	%
13. a. Keuntungan	$13a = 11a - 12a$	Rp/Kg
13. b. Tingkat Keuntungan	$13b = 13a / 11a \times 100$	%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor - Faktor Produksi		
14. Marjin	$14 = 10 - 8$	Rp/Kg
a. Pendapatan Tenaga Kerja lgsng	$14a = 12a / 14 \times 100$	%
b. Sumbangan Input Lain	$14b = 9 / 14 \times 100$	%
c. Keuntungan Perusahaan	$14c = 13a / 14 \times 100$	%

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Usaha Kripik Apel

Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selama proses produksi dengan tujuan menghasilkan produk yang siap dipasarkan. Dalam penelitian ini biaya yang diperhitungkan adalah biaya - biaya dalam satu kali proses produksi Kripik Apel. Biaya produksi meliputi biaya variabel, biaya tetap, dan biaya total.

1. Biaya tetap (fixed cost)

Biaya tetap merupakan biaya yang dibebankan kepada pelaku usaha untuk melakukan proses produksi yang tidak bergantung pada besarnya volume (barang 47 dan jasa) kegiatan perusahaan. Dalam penelitian ini yang termasuk dalam biaya tetap adalah biaya penyusutan peralatan. Rata – rata biaya tetap dalam usaha Kripik Apel dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Jenis dan Besar Biaya Penyusutan Peralatan Kripik Per Bulan

No.	Jenis Peralatan	Jumlah Unit	Nilai Aset Rata-Rata (Rp)	Umur Ekonomis (bln)	Rata-rata biaya penyusutan (Rp)
1	Timbangan Digital 40 Kg	2	86.000	48	1.792
2	Alat Kupas Apel	17	1.292.000	48	3.542
3	Kulkas	17	39.100.000	120	325.833
4	Freezer (Pendingin)	1	16.000.000	120	133.333
5	Vacum Fryer 50 Kg	1	85.000.000	120	708.333
6	Vacum Fryer 35 Kg	2	34.000.000	120	283.333
7	Meja besar Stainless	1	1.500.000	48	31.250
8	Sealer	1	13.800.000	120	115.000
JUMLAH TOTAL		44	190.778.000	744	1.602.417

(Sumber: Data Primer diolah 2023)

Dari tabel 2 menunjukkan jenis dan besarnya biaya penyusutan selama satu kali proses produksi, rata – rata total biaya penyusutan pada *Home Industy Norokismo* dalam proses produksi kripik apel sebesar Rp.1.602.417. Dalam proses produksi kripik apel memerlukan beberapa peralatan untuk menunjang proses produksi diantaranya ada timbangan digital 2 unit, Alat kupas apel 17 unit, Kulkas 17 unit, freezer 1 unit, Vacum fryer 3 unit, Meja Stainless 1 dan sealer sebanyak 1 unit. Sehingga dalam proses produksi membutuhkan 44 unit peralatan.

Penggunaan peralatan dalam pengolahan kripik apel diantaranya ada timbangan apel yang berfungsi

sebagai alat untuk menimbang berat buah apel. Mesin selanjutnya ialah sealer, sealer berfungsi untuk menyegel kemasan produk agar tertutup rapat dan tidak bocor mesin sealer yang digunakan dalam proses produksi keripik apel merupakan buatan luar negeri sehingga kualitasnya terjamin dan dapat digunakan selama 10 tahun. Alat yang selanjutnya adalah timbangan digital, timbangan digunakan sebagai mengukur berat per kemasan produk keripik apel.

2. Biaya Variabel (variable cost)

Biaya variabel merupakan biaya yang besarnya sesuai dengan volume yang dikeluarkan dan bersifat berubah - ubah. Biaya variabel dapat meningkat atau menurun karena biaya variabel tergantung pada volume bisnis. Dalam penelitian ini, biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya lainnya (kemasan, label, lpg, listrik). Rata – rata biaya variabel dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Jenis dan Besar Biaya Variabel Kripik Apel Per Bulan

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Nilai (Rp)	Nilai Total (Rp)
1	Biaya bahan baku Buah Apel (Kg)	3000	4.000	12.000.000
	Minyak Goreng (Liter)	300	20.000	6.000.000
	LPG (Unit)	180	18.000	1.080.000
2	Biaya tenaga kerja langsung (Hok)	4	50.000	6.000.000
3	Sumbangan Input Lain:			
	a. kemasan alumunium foil (Pcs)	5400	650	3.510.000
	b. label stiker (Unit)	5400	560	3.024.000
	c. Listrik dynamo (Unit)		50.000	1.500.000
	Total biaya			33.114.000

(Sumber: Data Primer diolah 2023)

Tabel 3. menunjukkan rata – rata biaya variabel dalam satu bulan produksi pada *Home Indusy* Norokismo sebesar Rp.33.114.000 dengan rincian biaya bahan baku Buah Apel sebesar Rp.12.000.000. Bahan baku yang digunakan selama produksi satu bulan menghabiskan 3000 kg buah apel dengan harga Rp. 4.000/kg, biaya minyak goreng sebesar Rp.6.000.000 untuk satu bulan produksi menghabiskan sekitar 300 Liter Minyak goreng biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 6.000.000 dengan jumlah 4 orang pekerja setiap pekerja menerima upah sebesar Rp. 50.000 dan sumbangan input lain sebesar Rp.10.711.200 yang termasuk sumbangan input lain yaitu biaya kemasan dengan jumlah Rp.3.510.000 dan biaya label produk dengan jumlah Rp.3.024.000 jumlah kemasan dan label yang digunakan dalam satu kali proses produksi sebanyak 5400 unit kemasan dan 5400 unit label dengan harga kemasan sebesar Rp. 650/pcs dan Rp.560/pcs, biaya gas LPG untuk bahan bakar vaum fryer selama satu bulan sebesar Rp.1.080.000 dan listrik dynamo untuk menyimpan buah apel yang sudah dikupas sebesar Rp.1.500.000.

Bahan baku buah apel didapatkan dengan harga Rp. 4000/kg, bahan baku dapat ditemukan dengan mudah, pemilik mendapatkan bahan baku dari petani apel dan tengkulak. Tenaga kerja dalam proses pengolahan Kripik apel ialah tetangga sekitar perusahaan, keberadaan *Home Indusy Norokismo* sedikit banyaknya dapat membantu mengurangi pengangguran disekitar perusahaan karena dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru. LPG. dan listrik masuk kedalam sumbangan input lain yang beguna sebagai bahan bakar untuk mesin *Vacum fryer* dan *freezer*. Sedangkan kemasan dan label digunakan untuk memperindah produk/menarik perhatian konsumen karena bentuk kemasan yang bagus dan label kemasan yang berisi informasi produk seperti label halal, komposisi, tanggal kadaluarsa dan juga informasi No handphone penjual.

3. Biaya Total

Biaya total usaha pengolahan keripik apel meliputi semua biaya tetap dan biaya variabel, biaya total diperoleh dari penjumlahan biaya variabel dan biaya tetap. Besarnya biaya total usaha dalam satu kali proses produksi pengolahan keripik apel dapat dilihat pada Tabel 4 berikut ini:

Tabel 4. Biaya Total Kripik Apel Per Bulan

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Rp/ Produksi)
1.	Biaya Tetap :	
	Penyusutan Peralatan	1.602.417
2.	Biaya Variabel :	
	Bahan Baku	19.080.000
	Tenaga kerja	6000.000
	Sumbangan Input lain	9.144.000
3.	Rata-rata Biaya Total	34.716.417

(Sumber: Data Primer diolah 2023)

Berdasarkan tabel 4 dapat diketahui bahwa rata – rata biaya total dalam satu hari produksi keripik apel sebesar Rp. 34.716.417 hasil tersebut didapat dari penjumlahan biaya variabel sebesar Rp.33.114.000 dan biaya tetap sebesar Rp.1.602.417. Besar kecilnya biaya yang digunakan selama proses produksi harus dikorbankan/dikeluarkan agar mencapai suatu keuntungan (Winarso, 2014) tanpa penggunaan biaya proses produksi tidak akan bisa berjalan, biaya inilah yang nantinya akan merubah bahan baku buah apel menjadi produk jadi yaitu keripik apel yang memiliki nilai jual dan siap dipasarkan (Hidayat & Halim, 2013).

Biaya produksi yang digunakan dalam pembuatan keripik apel di *Home Indusry Norokismo* dalam satu bulan sebesar Rp. 34.716.417. Penggunaan biaya ini nantinya dapat mempengaruhi jumlah pendapatan yang diperoleh. Karena menurut (Winarso, 2014) jika pendapatan yang diterima lebih besar dari total biaya yang dikeluarkan, maka perusahaan akan memperoleh keuntungan, tetapi jika pendapatan lebih kecil dari total biaya yang dikeluarkan, maka perusahaan tersebut akan mengalami kerugian.

Penerimaan Usaha Keripik Apel

Penerimaan usaha produksi kripik apel yang dilakukan oleh *Home Indusry Norokismo* didapat dari hasil pengkalian jumlah produksi dengan harga produk. Besar kecilnya penerimaan yang diperoleh dari sebuah usaha dipengaruhi beberapa faktor diantaranya besarnya jumlah produksi dan harga jual produk (Tumoka, 2013). Penerimaan yang di dapat oleh *Home Indusry Norokismo* dalam proses pengolahan keripik apel dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Penerimaan Keripik Apel Per Bulan

Keterangan	Harga Produk (Rp)	Jumlah Produksi (Pcs)	Jumlah (Rp)
Keripik Apel	10.000	5400	54.000.000
Total Penerimaan			54.000.000

(Sumber: Data Primer diolah 2023)

Tabel 5 menunjukkan bahwa penerimaan usaha pengolahan keripik apel selama satu hari produksi. Dalam satu bulan produksi rata – rata menghabiskan bahan baku sebanyak 3000kg buah apel kemudian dari 3000kg buah apel setelah dilakukan proses produksi di dapatkan 5400Pcs kripik apel. Kemudian keripik apel dijual dengan harga Rp. 10.000/100 gram dan dijual per Kg menjadi Rp. 100.000/kilogram. Dari 3000 kg keripik apel dapat menghasilkan sekitar 5400 Pcs kemasan dalam produksi satu bulan.

Penerimaan sendiri merupakan hasil yang diperoleh dari jumlah produksi yang dikalikan dengan harga jual, dalam satu kali proses produksi *Home Indusry Norokismo* dapat memperoleh penerimaan total sebesar Rp.54.000.000, Penerimaan yang didapat dari jumlah produksi nantinya akan memberikan pendapatan bagi pemilik usaha, penerimaan yang diperoleh *Home Indusry Norokismo* cukup besar karena harga jual yang ditetapkan cukup tinggi sekitar Rp. 100.000/kg dan jumlah produksi keripik apel terbilang tinggi yaitu 5400Pcs, sehingga menghasilkan penerimaan yang besar.

Besar kecilnya penerimaan suatu usaha dipengaruhi oleh jumlah produksi dan harga jual produk tersebut. Jika kuantitas produksi tinggi maka penerimaan akan meningkat, sedangkan jika kuantitas produksi menurun maka jumlah penerimaan pun akan menurun. Jumlah penerimaan yang diperoleh perusahaan nantinya akan mempengaruhi tinggi atau rendahnya jumlah pendapatan yang diterima (Nurdin, 2010).

Pendapatan Usaha Kripik Apel

Pendapatan usaha keripik apel digambarkan sebagai bentuk imbalan jasa pengelolaan yang menggunakan tenaga kerja, dan modal dalam menjalankan suatu usaha. Pendapatan yang dihitung dalam penelitian ini adalah pendapatan rata – rata per bulan pada bulan Maret tahun 2023.

Pendapatan yang diterima dari usaha pengolahan Buah Apel menjadi Keripik Apel oleh *Home Indusry Norokismo* selama satu kali proses produksi merupakan hasil perhitungan dari selisih antara penerimaan total (Total Revenue) dengan total biaya (Total Cost) biaya total di dapat dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Perhitungan keuntungan usaha pengolahan keripik apel dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Pendapatan Keripik Apel Per Bulan

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Penerimaan Total	54.000.000
2.	Biaya Total	34.716.417
Rata-rata pendapatan		19.283.583

(Sumber: Data Primer diolah 2023)

Tabel 6. Menunjukkan bahwa pendapatan usaha pengolahan keripik apel selama satu kali proses produksi pada *Home Indusry Norokismo* dengan penerimaan sebesar Rp.54.000.000 dan biaya total sebesar Rp. 34.716.417 sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp. 19.283.583.

Besar kecilnya pendapatan dipengaruhi oleh besarnya penerimaan, jika jumlah output suatu usaha meningkat maka jumlah pendapatan yang diperoleh juga tinggi, dan sebaliknya jika jumlah output menurun maka jumlah pendapatan juga menurun (Tumoka, 2013). Begitu pula dengan harga, jika harga output atau input rendah maka produsen akan melakukan kegiatan produksi, jika harga output atau input tinggi maka produsen akan membatasi proses produksi bahkan mungkin memutuskan untuk tidak melakukan proses produksi (Karmini, 2018). Sedangkan menurut (Roidah, 2015) tingkat pendapatan pada umumnya dipengaruhi oleh beberapa unsur, antara lain jumlah produksi, harga jual dan biaya yang dikeluarkan.

Revenue Cost Ratio (R/C) Usaha Keripik Apel

Revenue Cost Ratio merupakan perbandingan antara penerimaan dan biaya total. R/C digunakan untuk melihat kelayakan suatu usaha. Analisis R/C dapat memberikan informasi kepada pemilik usaha apakah usaha mereka menguntungkan atau merugikan. Efisiensi usaha bertujuan untuk memaksimalkan penggunaan semua sumber daya yang ada agar tidak ada yang terbuang percuma. Cara untuk mencapai ini adalah dengan cara memaksimalkan atau mengurangi biaya total dengan tetap mempertahankan tingkat produksi yang dicapai. Nilai R/C yang diperoleh dalam pengolahan Keripik Apel dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. R/C Produksi Keripik Apel Per Bulan

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1.	Penerimaan Total (TR)	54.000.000
2.	Biaya Total (TC)	34.716.417
R/C		1,56

(Sumber: Data Primer diolah 2023)

Berdasarkan tabel 7. Menunjukkan bahwa efisiensi usaha pengolahan keripik apel pada *Home Indusry Norokismo* dengan penerimaan Rp.54.000.000 dalam satu bulan produksi dapat menghasilkan 5400Pcs olahan keripik apel yang dijual dengan harga Rp.10.000/Pcs sehingga didapatkan penerimaan sebesar Rp.54.000.000, dengan biaya total sebesar Rp.34.716.417 biaya total diperoleh dari hasil penjumlahan antara biaya variabel dan biaya tetap. Sehingga diperoleh R/C Ratio sebesar 1,56 artinya nilai R/C lebih besar dari pada 1, maka dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan keripik apel yang dilakukan oleh *Home Indusry Norokismo* layak diusahakan dan menguntungkan. Nilai R/C sebesar 1,56 berarti dengan mengeluarkan biaya sebesar 1 satuan maka akan menghasilkan pendapatan sebesar Rp. 1,56. R/C yang diterima cukup besar, hal ini dipengaruhi karena penerimaan yang diperoleh dalam penjualan keripik apel tinggi dan penggunaan biaya yang relative kecil. Sehingga diperoleh nilai R/C yang besar.

Besar kecilnya R/C yang diterima oleh perusahaan tergantung pada jumlah penerimaan yang diterima dalam setiap penjualan produk dan besar kecilnya biaya yang digunakan dalam menjalankan suatu usaha (Santosa et al., 2013). R/C yang diterima *Home Indusry Norokismo* cukup besar yakni lebih dari satu hal ini dikarenakan penggunaan biaya yang cukup kecil dalam proses produksinya. Penggunaan biaya hanya Rp.34.716.417 salah satu penyebab penggunaan biaya yang cukup sedikit ialah karena harga bahan baku yang murah, harga dari buah apel sendiri ialah Rp. 4000/kg. (Shafira et al., 2018) menyatakan besar kecilnya R/C juga dipengaruhi oleh penggunaan biaya yang digunakan, biaya yang digunakan selama proses produksi keripik apel terbilang rendah hanya sebesar Rp.34.716.417. Sehingga menyebabkan besarnya nilai R/C yang diperoleh.

Break Event Point (Titik Impas) Usaha Keripik Apel

Break Event Point atau sering disebut dengan titik impas adalah suatu keadaan dimana perusahaan tidak mengalami kerugian dan bahkan tidak mendapatkan keuntungan dengan kata lain keuntungan adalah nol. Ini terjadi ketika total pendapatan sama dengan total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Titik impas (BEP) menunjukkan tingkat operasi minimum yang harus dikeluarkan oleh perusahaan agar tidak mengalami kerugian.

Tabel 8. BEP Produksi Keripik Apel Per Bulan

No.	Komponen	Nilai (Rp/Kg)
1.	Total Biaya	34.716.417
2.	Harga Jual	10.000
BEP Produksi		3,471,64 Kg

(Sumber: Data Primer diolah 2023)

Dari tabel 8 nilai BEP produksi di atas diketahui bahwa nilai dari BEP sebesar 3,471,64 kg angka ini menunjukkan jika perusahaan tidak ingin mengalami kerugian maka harus memproduksi

keripik apel sebesar 3,471,64 kg tetapi perusahaan juga tidak akan mendapat keuntungan, karena BEP sama dengan jumlah produksi. Keadaan di lapangan menunjukkan bahwa *Home Indusy Norokismo* dapat memproduksi keripik apel lebih dari 3,471,64 kg yaitu sebesar 5400Pcs. Jadi dapat disimpulkan bahwa BEP produksi lebih kecil dari jumlah produksi maka perusahaan dikatakan untung dan tidak mengalami kerugian.

Tabel 9. BEP Harga Keripik Apel Per Bulan

No.	Komponen	Nilai (Rp)
1.	Total Biaya	34.716.417
2.	Jumlah Produksi	5400
BEP Harga		6,429

(Sumber: Data Primer diolah 2023)

Dari tabel 9 nilai BEP harga di atas diketahui bahwa nilai dari BEP harga sebesar Rp.6.429 angka ini menunjukkan jika perusahaan tidak ingin mengalami kerugian maka harus menjual keripik apel dengan harga Rp.6.429 tetapi perusahaan juga tidak akan mendapatkan keuntungan, karena BEP sama dengan harga jual. Keadaan di lapangan menunjukkan bahwa *Home Indusy Norokismo* menjual keripik apel lebih dari Rp.6.429 yaitu sebesar Rp. 10.000/Pcs. Jadi dapat disimpulkan bahwa BEP harga lebih kecil dari harga jual maka perusahaan dikatakan untung dan tidak mengalami kerugian.

Nilai yang ditunjukkan dari bep harga dan bep produksi pada tabel 8 dan 9 diatas dapat menjadi alat analisis sederhana bagi pemilik usaha, karena menurut (Kampf et al., 2016) bep bertujuan untuk menghitung harga suatu produk pada tingkat tertentu yang bertujuan untuk menutupi biaya – biaya yang digunakan selama proses produksi. Agar perusahaan mengalami keuntungan dalam melakukan produksi maka harus memproduksi keripik apel sebanyak 3.471.64 kg dengan harga jual sebesar Rp.6.429. Namun kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa perusahaan mampu memproduksi keripik apel sebanyak 5400Pcs dengan harga jual sebesar Rp.10.000, yang artinya perusahaan mampu menutupi penggunaan – penggunaan biaya selama proses produksi dan perusahaan tersebut memperoleh keuntungan.

Nilai BEP harga dan produksi sangat berguna bagi perusahaan dalam pengelolaan usahanya, karena dengan mengetahui nilai BEP maka perusahaan dapat memperkirakan untuk menjual dan memproduksi keripik apel. Sejalan dengan pernyataan (Saeri, 2018) dalam bukunya yang berjudul *Usahatani & Analissnya*, ia berpendapat bahwa jika volume penjualan dan harga jual dapat menutupi biaya yang digunakan, maka perusahaan akan mendapatkan keuntungan

Nilai Tambah Usaha Keripik Apel

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai dari suatu produk sehingga memiliki nilai lebih dari bahan baku setelah melalui proses produksi. Nilai tambah tersebut digunakan untuk mengetahui besar nilai tambah dari 1 kilogram bahan baku yang digunakan

Tabel 10. Analisis Nilai Tambah

Analisis Nilai Tambah	
Variabel/ Formula/ Satuan	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1. Output (1) Kg/Produksi	9
2. Input (2) Kg/Produksi	50
3. Tenaga Kerja (3) Jam/Produksi	3,5
4. Faktor Konversi ($4 = 1/2$) Kg/Produksi	0,18
5. Koefisien Tenaga Kerja ($5 = 3/2$) Jam/Kg	0,07
6. Harga output (6) Rp/Kg	100.000
7. Upah tenaga kerja langsung (7) Rp/HOK	25.000
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (8) Rp/Kg	4.000
9. Sumbangan input lain (9) Rp/Kg	2.678
10. Nilai Output ($10 = 4 \times 6$) Rp/Kg	18.000
11. a. Nilai Tambah ($11a = 10 - 8 - 9$) Rp/Kg	11.322
11. b. Rasio Nilai Tambah ($11b = 11a / 10 \times 100$) %	62,90
12. a. Imbalan tenaga kerja ($12a = 5 \times 7$) Rp/Kg	1,750

12. b. Bagian Tenaga Kerja ($12b = 12a/11a \times 100$) %	15,46
13. a. Keuntungan ($13a = 11a - 12a$) Rp/Kg	9.572
13. b. Tingkat Keuntungan ($13b = 13a/11a \times 100$) %	84,54
III. Balas Jasa Pemilik Faktor - Faktor Produksi	
14. Marjin ($14 = 10 - 8$) Rp/Kg	14.000
a. Pendapatan Tenaga Kerja lgsng ($14a = 12a/14 \times 100$) %	12,50
b. Sumbangan Input Lain ($14b = 9/14 \times 100$) %	19,13
c. Keuntungan Perusahaan ($14c = 13a/14 \times 100$) %	68,37

(Sumber: Data Primer diolah 2023)

Dari hasil perhitungan tabel 10 dapat diketahui bahwa bahan baku yang digunakan yakni buah apel dalam 1 kali proses produksi keripik apel adalah 50kg/proses produksi. Bahan baku buah apel yang diperoleh dari petani di sekitar *Home Indusry* Norokismo, jika bahan baku di sekitar *Home Indusry* Norokismo sudah mulai langkah, pemilik membeli buah apel di Tengkulak dan mengambil di pedagang pasar terdekat. Dengan menggunakan bahan baku tersebut dapat menghasilkan 9kg dengan berat 100gram per bungkus, sehingga menjadi 5.400 kemasan.

Faktor konversi diperoleh dari perbandingan antara output dan input, sehingga pada buah apel menghasilkan 0,18 kilogram keripik apel yang berarti dalam 1 kilogram bahan baku dapat menghasilkan 0,18 kilogram keripik apel. Dalam suatu 1 kali proses produksi biasanya membutuhkan waktu 210 menit dengan 4 pekerja.

Besarnya nilai koefisien tenaga kerja dalam pengolahan keripik apel adalah 0,07HOK/kg bahan baku, nilai koefisien diperoleh dengan perbandingan antara tenaga kerja dan input. Harga output dijual oleh produsen dengan harga Rp. 10.000/100 gram tetapi dalam hal ini untuk mempermudah proses penghitungan satuan keluaran disamakan dengan satuan kilogram sehingga menjadi Rp.100.000/kg. Besarnya upah tenaga kerja yang di diperoleh dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 25.000.

Harga bahan baku buah apel yang digunakan dalam pengolahan adalah Rp. 4000 bahan baku diperoleh dari petani apel di sekitar lokasi *home industry*. Sumbangan input lain yang digunakan dalam pengolahan keripik apel adalah Rp. 2.678 yang sudah termasuk biaya pengemasan, biaya pelabelan, biaya LPG dan biaya listrik dynamo.

Nilai output diperoleh dengan mengalikan harga produk dengan faktor konversi, sehingga diperoleh hasil Rp.18.000/kg bahan baku. Berarti untuk setiap satu kilogram buah apel, akan menghasilkan Rp.18.000/kg dari hasil penjualan keripik apel.

Nilai tambah diperoleh dari hasil pengurangan nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku sehingga diperoleh hasil sebesar Rp. 11.322. Dalam penelitian ini, kontribusi nilai tambah sebesar 62,90% artinya nilai dari output Rp. Rp. 11.322 per kilogram terdapat 62,90% nilai tambah yang didapat dari pengolahan keripik apel. Berdasarkan nilai tambah metode Hayami jika nilai tambah menunjukkan hasil > 0 maka agroindustri tersebut memberikan nilai tambah dan hasilnya positif, sedangkan menurut (Hubeis, 1997) nilai tambah memiliki indikator tinggi jika menunjukkan angka > 40% dan rasio nilai tambah yang diperoleh *Home Indusry Norokismo* dalam pengolahan keripik apel mencapai nilai sebesar 62,90%. Sesuai dengan kriteria yang dikemukakan oleh Hubeis, maka *Home Indusry Norokismo* memiliki kriteria tinggi di atas 40%.

Imbalan tenaga kerja adalah hasil dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja langsung. Imbalan tenaga kerja merupakan hasil yang diperoleh tenaga kerja dari setiap pengolahan satu kilogram bahan baku. Imbalan tenaga kerja yang diterima dalam setiap pengolahan satu kilogram bahan baku sebesar Rp. 1.750/kg, sehingga bagian dari tenaga kerja ini adalah 15,46%. Besarnya bagian tenaga kerja tidak mencerminkan besarnya perolehan tenaga kerja. Angka imbalan besarnya tenaga hanya menggambarkan perimbangan antara besarnya bagian pendapatan tenaga kerja dengan bagian pendapatan pemilik usaha.

Keuntungan *Home Indusry Norokismo* didapat dari selisih nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, nilai keuntungan ini didefinisikan sebagai nilai tambah bersih karena telah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Keuntungan yang diperoleh dalam proses pengolahan keripik apel adalah sebesar Rp. 9.572/kg bahan baku, dengan nilai keuntungan sebesar 84,54%. Nilai keuntungan tersebut menunjukkan besarnya imbalan yang diterima oleh pemilik usaha.

Marjin diperoleh dari selisih antara nilai output dengan harga bahan baku sehingga didapatkan marjin sebesar Rp. 14.000. Besarnya marjin kemudian didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan usaha. Balas jasa terbesar diperoleh dari keuntungan usaha dengan nilai 68,37%. Marjin yang didistribusikan untuk keuntungan usaha lebih besar dari margin yang didistribusikan dengan pendapatan tenaga kerja dan sumbangan input lain. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan produksi keripik apel yang dilakukan oleh *Home Indusry Norokismo* telah mencapai tingkat keuntungan usaha. Distribusi marjin terbesar kedua adalah pendapatan tenaga kerja langsung dengan nilai 12,50%, dan distribusi marjin terkecil

didistribusikan pada sumbangan input lain sebesar 19,13%.

Berdasarkan pengolahan buah apel menjadi keripik apel sangat bermanfaat bagi penerimaan profit yang didapatkan oleh perusahaan, serta menambah daya umur simpan produk dan yang paling utama pengolahan keripik.

Hasil perhitungan nilai tambah pada keripik apel termasuk dalam *Home Indusy Norokismo* padat modal, karena faktor balas jasa produksi lebih besar keuntungan dibandingkan dengan tenaga kerja. Balas jasa faktor produksi terhadap keuntungan sebesar 68,37% artinya *Home Indusy Norokismo* lebih banyak menggunakan modal untuk penggunaan alat – alat modern atau mesin industri berskala besar. Menurut (Arifin, 2016) dalam bukunya yang berjudul "Pengantar Agroindustri" penggunaan mesin dan teknologi yang modern dapat mengurangi variabel cost seperti biaya tenaga kerja per unit output serta dapat memperkuat posisi perusahaan di pasar produk yang bersangkutan, karena standar kualitas output konsisten, dan volume produksi yang besar sehingga dapat menarik minat pembeli dengan jumlah pembelian besar. Sedangkan untuk biaya tetap (Fixed Cost) nya yang tinggi maka perusahaan harus memiliki kepastian penyediaan bahan baku secara continue serta kepastian pasar untuk produk yang dihasilkan.

Tabel 11. Perhitungan HOK Keripik Apel Satu kali Produksi

No.	Jenis Pekerjaan	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)	Lama Waktu Pekerjaan (Menit)
1.	Pengupasan dan pencucian buah apel	1	70 Menit
2.	Penggorengan buah apel	1	150 Menit
3.	Penirisan keripik apel	1	150 Menit
4.	Pengemasan keripik apel	1	50 Menit
Total			420 Menit

(Sumber: Data Primer diolah 2023)

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam proses pengolahan keripik apel adalah 4 orang, dengan masing – masing kegiatan seperti pengupasan dan pancucian buah apel memerlukan waktu sekitar 70 menit, Penggorengan buah apel sekitar 150 menit, Penirisan keripik apel sekitar 150 menit, dan yang terakhir proses Pengemasan keripik apel sekitar 50 menit. Jadi total jam kerja yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk keripik apel

Tabel 12. Sumbangan Input Lain Keripik Apel satu kali Produksi

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
1.	Kemasan alumunium foil	90	650	58.500
2.	Label/Stiker	90	560	50.400
3.	Listrik	1	25.000	25.000
				133.900

(Sumber: Data Primer diolah 2023)

Sumbangan input lain yang digunakan dalam pengolahan produk keripik apel adalah kemasan, label, listrik. Format perhitungan nilai tambah dapat ditulis sebagai berikut:

$$\text{Sumbangan input lain} = \frac{\text{Total Sumbangan Input Lain}}{\text{Jumlah Bahan Baku (Kg)}}$$

$$\frac{133.900}{50} = 2.678$$

Sumbangan input lain digunakan untuk mendukung proses produksi keripik apel, di dalam analisis nilai tambah penggunaan input lain dihitung dalam satuan kilogram output. Jadi, total sumbangan input lain sebesar Rp.133.900 dibagi dengan input buah apel sebanyak 3000kg. Sehingga diperoleh sumbangan input lain sebesar Rp. 2.678kg.

Berdasarkan skema alur nilai tambah pada keripik apel pada *Home Indusy Norokismo* bahwa harga output keripik apel dalam satu kilogram sebesar Rp. 100.000, dengan harga bahan baku buah apel Rp.12.000.000/kilogram. Sumbangan input lain yang digunakan dalam produksi keripik apel bernilai Rp. 2.678. Nilai output Rp.18.000 bahan baku, sehingga akan menghasilkan nilai tambah per kilogram output sebesar Rp. 11.322/kilogram. Nilai tambah tersebut dapat mengetahui tingkat keuntungan yang *Home Indusy Norokismo* dalam proses produksi per kilogram output dengan nilai sebesar Rp. Rp. 9.572 dengan tingkat keuntungan sebesar 84,54%.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian diatas mengenai keripik apel yang dilakukan di *Home Indusy Norokismo* maka dapat disimpulkan bahwa:

1. *Home Indusy Norokismo* memperoleh pendapatan dalam satu bulan proses produksi adalah

Rp.19.283.583; rata – rata penerimaan yang diperoleh sebesar Rp.54.000.000; rata – rata total biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi keripik apel adalah Rp.34.716.417. Adapun efisiensi usaha keripik apel yang dijalankan oleh *Home Indusy Norokismo* sebesar 1,56. Hal ini menunjukkan bahwa usaha keripik apel menguntungkan.. BEP harga keripik apel sebesar Rp. 3.471,46 dan BEP Produksi sebesar 6,429Kg.

2. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan buah apel menjadi keripik apel adalah Rp.11.322 dengan rasio nilai tambah sebesar 62,90% kategori tinggi.

SARAN

1. Diharapkan kedepannya penggunaan biaya – biaya dalam proses produksi dapat lebih efisien, penjualan produk juga ditingkatkan agar pendapatan yang diperoleh lebih tinggi lagi dan melakukan diservikasi produk seperthhi penambahan ekstrak rasa-rasa agar dapat menambah nilai tambah keripik apel menjadi lebih tinggi.
2. Kepada pihak pemerintah khususnya Kabupaten Batu bisa memberikan perhatian lebih dan mengembangkan produk Keripik Apel agar menjadi highlight product karena memiliki potensi cukup besar untuk di kembangkan lagi.
3. Bagi peneliti, penelitian ini hanya berfokus menganalisis besarnya pendapatan dan nilai tambah, dan hasil menunjukkan pendapatan dan nilai tambah keripik apel bernilai positif dan dapat diusahakan. Kelemahan dalam penelitian ini adalah belum menganalisis mengenai share pengeluaran, rantai pasok keripik apel, dll. Kelemahan tersebut nantinya dapat dijadikan sebagai topik penelitian lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin. (2016). Pengantar Agroindustri (Junaedi (ed.); Issue August). CV. Mujahid Press.
<http://library.um.ac.id/free-contents/printbook2.php/koleksi-digitalperpustakaan-24564.html>
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. In CGPRT Centre (Issue 8). CPGRT Centre.
- Hidayat, L., & Halim, S. (2013). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan, 1(2), 159–168. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v1i2.263>
- Kampf, R., Majerčák, P., & Švagr, P. (2016). Application of Break-Even Point Analysis. Nase More, 63(3), 126–128.
<https://doi.org/10.17818/NM/2016/SI9>
- Karmini. (2018). EKONOMI PRODUKSI PERTANIAN (Februari). Mulawarman University Press.
- Nurdin, H. S. (2010). Analisis Penerimaan Bersih Usaha Tanaman pada Petani Nenas di Desa Palaran Samarinda. Eksis, 6(1), 1267–1266.
http://karyailmiah.polnes.ac.id/images/Download-PDF/ArsipJurnal/EKSISVOL.06-NO.1-APRIL-2010/EKSIS_1_2010_-_19_-_H_Sabri_-_ANALISIS_PENERIMAAN_BERSIH_USAHA_TANAMAN_PADA_PETANI_NENAS_DI_DESA_PALARAN_SAMARINDA.pdf



- Roidah, I. (2015). Analisis Pendapatan Usahatani Padi Musim Hujan Dan Musim Kemarau (Studi Kasus di Desa Sepatan Kecamatan Gondang Kabupaten Tulungagung). *Agribis*, 11(13), 45–55.
- Saeri, M. (2018). USAHATANI & ANALISISNYA (M. S. Dr. Herman SUBagyo (ed.)). Universitas Wisnuwardhana Malang Press (Unidha Press).
- Santosa, S. I., Setiadi, A., & Wulandari, R. (2013). Analisis Potensi Pengembangan Usaha Peternakan Sapi Perah Dengan Menggunakan Paradigma Agribisnis Di Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali. *Buletin Peternakan*, 37(2), 125.
<https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v37i2.2431>
- Shafira, F., Lestari, D., & Affandi, M. (2018). ANALISIS KERAGAAN AGROINDUSTRI TAHU KULIT DI KELURAHAN GUNUNG SULAH KECAMATAN WAY HALIM KOTA BANDAR LAMPUNG. 6(3), 249–256.
- Sukirno, Sadono. 2011. *Mikro Ekonomi Edisi Ketiga*, PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 2011. *Ilmu Usaha Tani*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Tumoka, N. (2013). Analisis Pendapatan Usaha Tani Tomat Di Kecamatan Kawangkoan Barat Kabupaten Minahasa. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3), 345–355.
<https://doi.org/10.35794/emba.v1i3.2030>
- Winarso, W. (2014). Pengaruh Biaya Operasional Terhadap Profitabilitas (ROA) Pt Industri Telekomunikasi Indonesia (Persero). *Jurnal Ecomedica*, 2(2), 258–272